

## 有機農産物等を活用した学校給食

匝瑳市

### 【献立名】

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・あっぴいちゃんの甘辛つくね～秋を感じて～
- ・地元の栄養満点野菜!具たくさんとん汁
- ・三色ピーマンの野菜炒め



匝瑳市は令和4年産において、県内第3位の作付面積と収穫量を誇る産地であり、早場米の産地です。

匝瑳市の学校給食では、市内で生産された「ふさこがね」を使用し地産地消を推進しています。市の合併記念を祝う給食では、特別栽培米「匝瑳の舞」を提供しています。「匝瑳の舞」は、千葉県産の米「ふさこがね」の中でも選りすぐった良質な米で、安全・低農薬・有機肥料栽培により丹念に育てられ、千葉県の認証制度「ちばエコ農産物」の基準認証を受けています。

また、令和6年度は10月より月一回、有機米(粒すけ)の提供を始めました。生産者は育苗方法・栽植密度・水の管理・除草体系など田んぼの条件に合わせた栽培方法を確立し、なるべく持続できる農業を目指したいという思いで栽培しています。

おしゃべりみそは、千葉県の在来種大豆と手作り玄米麴で作られた手作りみそです。大豆と米は匝瑳市産、塩は沖縄の天然塩を使用し、品質だけでなく、原材料にも無農薬・無化学肥料などこだわって作られています。みそ汁のほか、肉などの味つけやかけダレにも使用しています。

出典:匝瑳市 (<https://www.city.sosa.lg.jp/>)