

給食を通じて豊かな食歴をつくろう！-地産地消への取組-

五ヶ瀬町内小学校（県産水産物の学校給食への提供）

県産食材等の学校給食への無償提供事業とは、新型コロナウイルス感染症の影響で、外食産業での消費が大幅に落ち込む中、特にその影響が大きい食材（加工品を含む）を中心に消費喚起を促す観点から、食育教材とともに学校給食への無償提供を実施する取り組みである。

本県では、6月29日（月）に養殖魚の産地である延岡市から本事業が開始された。

9月1日（火）は、五ヶ瀬町内の小学校で鯛茶漬けとして提供された。原料は、県内で養殖されたマダイを県内の加工メーカーで50gの切身に加工して公益財団法人宮崎県学校給食会が納品した。

今後は、10月16日（金）に椎葉村でカンパチのカレー風味焼きを提供する予定である。また、養殖魚以外にも、各市町村独自でしらす干し、ハモ、カツオ、マグロ等が本事業を活用して学校給食へ提供される計画がある。学校給食が地産地消のお手本となり、地元の子供たちが地元の魚を食べて豊かな食歴をつくってもらう事が今後の発展に繋がると期待している。



※画像につきましては、五ヶ瀬町教育委員会からご提供いただきました。