

## 給食を通じて豊かな食歴をつくろう！

### 宮崎市内へ向けた学校給食の動き

学校給食については、先月の延岡市に引き続き、新型コロナウイルス感染症に係る緊急支援対策事業の一環で10月から宮崎市内でも動きが有った。宮崎市内小学校3校、宮崎市内中学校1校、宮崎市内給食センター4カ所から養殖カンパチの切身やダイスカット（2cm角）のサンプル依頼が有り、今年の12月には製品重量で2トン程度の提供計画がある。

学校給食の献立としては、ブリ大根の代わりにカンパチを使用する等、栄養士の先生方が各自で工夫されている。宮崎市では無いが、以前小林東方学校給食センターで西諸県地区の栄養士の先生方が参加する献立の試作品製造に立ち会った事がある。その時も解凍後の切身と冷凍した切身について調理後の身くずれ具合を比較する等、子供たちに美味しく食べてもらう為、熱心に食材と向き合い研究されていた。今回、初めての食材（養殖魚）を学校給食へ提供する事は、当初ハードルが高いと思われていた。しかし、栄養士の先生方が地産地消を大切にしたいと前向きな協力により、円滑な取組が進められている。

### 県外へ向けた学校給食の動き

学校給食の無償提供事業については、2月～3月に北九州地区の学校給食へ宮崎産養殖カンパチ切身が1トン程度、ダイスカット（2cm角）が4トン程度提供される予定である。また、東京都の学校給食についても来年の2月に宮崎産養殖カンパチと宮崎産養殖ブリが提供される予定である。本事業を通じて、既存の経済事業へ展開出来るよう今後も継続した取組を進めていきたい。

