

学校給食、地場産野菜にこだわります！

- ・市内全ての公立小中学校で、「小平冬野菜煮だんごの日」
- ・市役所食堂「まっしぐら食堂」として限定オープン



(小平市)

令和5年12月14日（木）

- ①小平の全公立小中学校の給食にて、市内産の冬野菜と地粉を使った「小平冬野菜煮だんごの日」を実施します。

「夏野菜カレーの日」に続き、市内農家が収穫した採れたての野菜を食べてもらうという、学校給食に力を入れる小平ならではの試みです。

今回は地域の食材や地域に伝わる料理を知るという食育の観点から、地場の小麦粉と季節の野菜を使った「小平冬野菜煮だんご」を実施します。煮だんごとは一般的に言う「すいとん」のことです。「煮だんご」は、小麦をたくさん生産していた時代の農家の家庭料理です。現在も「地域の味」として受け継がれています。

この取り組みは、季節によって使用する野菜の味が変わることを見学・生徒に知ってもらい、食育に結び付けることや、学校給食向けに地場農産物を積極的に導入していることをPRすること等が狙いです。

小平市では現在、農家・JA・栄養士が協力して地場農産物の利用を進めており、その結果、学校給食への地場産農産物の利用率が、

小学校 平成17年度 3.9% ⇒ 令和4年度 34.6%まで伸びました。

- ②小平市役所6階食堂において「まっしぐら食堂」として、限定オープンし、「小平冬野菜メニュー」を限定で販売します。

小平市では消費地に近接している都市農業の立地の強みを生かし、地産地消の推進を図るため、飲食店等の潜在的なニーズの把握に努め、マッチングの機会の提供について検討しています。また、小平産農産物が積極的に学校給食や飲食店等に導入されていることをPRするとともに、市民の方が小平産農産物について、より認識を深め、消費の拡大につながり、地産地消が発展していくよう支援しております。



煮だんごの日に関する問合せ	市内農産物に関する問合せ
教育部 学校給食センター	地域振興部 産業振興課 農業振興担当
TEL 042-345-2821	Tel 042-346-9533

「小平冬野菜煮だんごの日」と、小平市での取り組みについて記事掲載等ご検討をお願いします。