

香美町教委は10月1日から、「地産地消給食」を推進するため、但馬初の「ふるさと給食推進員」を配置する。生産者らと給食センターなどとの連絡を密にし、これまで以上に学校給食に地元の食材を取り入れ、日本一のふるさと給食を目指す。

# 香美町教委 地産地消を強化

## 日本一のふるさと給食目指し 推進員を来月配置



### 生産者との懸け橋 町活性化にも期待

給食センターや但馬漁協、生産農家などで「ふるさと給食推進委員会」(柴崎一秀実行委員長)が、新たな食

材の発掘や献立の開発、農業者と教育現場との交流などをテーマに協議を重ねていた。

町教委はこれまで、子どもたちに安心安全な食材を提供し、地元の農業を元気づける地産地消のふるさと給食を推進。コメは100%地元産で、地元で水揚げされた魚介も積極的に使用しているが、野菜を大量に生産できる専業農家が少ないため、学校給食における野菜の町内自給率の低さが課題となっている。

学校給食で、地元でとれた魚をおいしそうに食べる児童ら。5月、香美町香住区の町立香住小

配置されるふるさと給食推進員は1人。食材を供給する生産者らと、香美町内三つの給食センターの懸け橋となり、食材の仕入れなどを円滑にするのが役割の一つ。町教委によると、これまで食材に合せて献立を考えていた部分もあったが、これからは献立に合わせ、食材の仕入れをすすめることが可能となる。また給食センター同士の連携も図り、教育の一環である食育にも力を入れていく。

柴崎実行委員長(71)は「地元でとれる鮮度が高い食材を子どもたちに届けたい。給食が町の活性化のきっかけになればうれしい」と期待を込めていた。(綾木めぐみ)

2013年(平成25年)9月24日 火曜日