

## 「秋の恵み学校給食」について

平成8年度以来、水産関係者が中心になって実施してきた「鮭の日給食」に替わって、農林水が連携して「秋の恵み学校給食」として、子供たちに地域の食材や食文化を理解させ、生涯を通じた健全な食生活の実現のため、地産地消と食育の推進を図ることを目的に、11月10日、11日、管内の6つの小・中学校において開催されました。

今回、参加した綾里小学校では、「山の秋の恵みのきのこは、どんな場所に生えているのか？」について、きのこの写真を見せながら、どうして土の上や木の幹、菌床ブロックなど生える場所が違うのか

等について説明をしました。

子供たちは、「スーパーに並んだキノコ達がどんな所に生えているのか」等興味を持ってくれたようでした。

献立は、綾里産の食材を中心としたもので、雑穀ご飯、しいたけ(綾里産)、しめじ、なめこのきのこ汁、鮭のムニエル(綾里港水揚げ)、ワカメ(綾里産)とハウレン草(綾里産)の梅あえ等でした。子供たちは、とてもおいしそうに残さず食べていましたが、大人たちの意図を理解してくれたのでしょうか？

