



全て栗山産の食材だけを使った学校給食 栗山産ふるさと給食試食会

豊かな自然の中で育った新鮮な本町の農産物を使い、児童生徒に地産地消・食育指導と食の理解を深めていく目的で、町教育委員会が主催する「栗山産ふるさと給食」試食会が、継立小学校（近藤弘隆校長）で行われました。試食会には佐々木学町長をはじめ、教育委員のほか、食材の寄贈・提供元の、そらち南農業協同組合、ハウス食品グループ本社株式会社、栗山町さらさらレッド生産組合、株式会社植物育種研究所など、関係者約20人が集まり、全て栗山産の食材を使った「栗山産野菜たっぷりビーフカレー」と「栗山産スマイルボールのマリネ」を、関係者と児童生徒が教室内で机を並べて試食しました。

給食を試食した清水聡太さんは「給食は大好きでいつも好き嫌いなく食べている。カレーのお肉がおいしかった」と笑顔で話し、給食のカレー鍋は空っぽになっていました。



▼早いもので今年も残すところあとひと月となりました。最近、知り合いの方から野菜のおすそ分けをいただく機会がありました。地物の大根やじゃがいも、白菜など、旬の野菜を毎日おいしく食べることができ、栗山の豊かさをあらためて感じています。ただ、家族3人には多すぎほどの量が家にあり、傷む前にどう調理しようか日々頭を悩ませていきます。
(越前谷)

▼桜丘の伝承もちつき会の取材に行きました。大人はもちろん子どもたちも、晩秋の冷たい空気に負けず、次々ともちをついていく姿に伝統を感じます。もちは、あんどごまの2種類をいただきました。ごちそうさまでした。
(佐藤)

▼11月はさつまいもフェスティバルや栗山産食材を使った秋の味覚イベントが多く開催されました。今月は、栗小6年生が発案したロッケの販売や値ごろ市の食育子ども食堂など、子どもたちとコラボした味覚イベントが予定されています。今からとても楽しみな反面、春から増加の一途をたどっている私のウエスト周りも気になるところです。
(小林)

編集担当者のひとりごと