

# 食と農のまちづくり (小中学校特別版)

高畠町では食育・地産地消を推進しており、特に給食については生産者の皆さんや学校の先生方、調理師さんが安全・安心で新鮮な地場産の農産物を多く使った給食の提供にこだわり、長年真摯に取り組んできました。

また、高畠町はオーガニックビレッジ宣言を行い、さらなる有機農業の推進に取り組んでいます。体にやさしい食べ物を口にし、健康な心と体を育むため、オーガニック給食の提供に取り組んでいます。

## 12月から2月まで町内小中学校において特別栽培米を提供します



高畠町では、12～2月にかけて町内の小中学校に農薬や化学肥料の使用を抑えた特別栽培米を提供します。

今回提供する学校給食米は、原則化学肥料を使わず農薬の使用を通常より8割減らして栽培された、美味しく体や環境にやさしいお米です。

12月から2月にかけて、高畠町産の作られたコシヒカリ、はえぬき、つや姫が提供されます。

## 11月のオーガニック給食 (有機米・きんぴらごぼう)



にんじん・ごぼうの生産者一家  
蛇口の渡部美佐子さん・仁さん・務さん(左から)

11月22日(金)高畠町内の学校給食には、おきたま興農舎・山形おきたま産直センターの有機栽培米コシヒカリとともに、有機栽培のにんじん・ごぼうを使ったきんぴらごぼうが提供されました。

町内で有機栽培されたにんじんとごぼう。にんじんはごぼうのように長い不思議な形です。

どんなお味だったか、ぜひ身の回りの子どもたちに聞いてみてください。

## 令和6年度に実施した オーガニック給食

7月 1日 有機栽培米(つや姫)  
7月 9日 有機栽培米(コシヒカリ)  
9月26日 有機栽培枝豆  
※有機栽培について動画視聴



10月21日・22日  
有機栽培基準のさつまいも(大学芋)  
※有機栽培について動画視聴

11月22日  
有機栽培米  
有機栽培にんじん・ごぼう(きんぴら)

## 子どもたちを元気に ～全国で広がるオーガニック給食の動き～

近年、発達障がいやアレルギーを持つ子どもの数が増えており、食や腸内環境が影響していると言われていています。子ども達の健康や安全面に配慮し、有機農産物などを学校給食に提供する自治体が増えています。海外では日本よりオーガニック商品が浸透しており、既に給食への提供が進んでいます。国内でもオーガニック給食に取り組み、病欠が減った、落ち着きが出た、症状が軽くなった…という事例も報告されています。

「食べたものが私になる」。健康な心と体という土台があってこそ、学習や運動に取り組めます。未来を担う子供たちの食を見つめ直す運動が広がっています。

### ご意見・ご感想を募集しています

子どもたちに提供するオーガニック給食について、ご意見・ご感想を募集しております。

Googleフォームからの回答になります。ぜひあなたの声をお聞かせください。



### YOUTUBE

有機のお米の話 →



← 有機枝豆の話

有機さつまいもの話 →

