

まほろば秦野通信

令和8年8月26日

タイトル	初開催 規格外野菜を一次加工して使った献立を 生産農家が試食
When (いつ)	9月1日(火曜日) 午前11時～正午 ※メディア参集時刻：午前10時40分～10時50分
Where (どこで)	秦野市学校給食センター(はだのっ子キッチン) (所在地：秦野市曾屋830-1)
Who (だれが)	市内の生産農家(トマト、カボチャ) 20人
What (なにを)	給食提供の日に合わせて、市内の生産農家と同センターを訪れ、 当日市内中学校に提供する給食と同じ献立を試食します。 【当日の献立】 鶏肉のサルサソース(※)、カボチャのシチュー(※)、 千切りキャベツ、コッペパン、牛乳 ※トマトとカボチャの一次加工品を「鶏肉のサルサソース」 「かぼちゃのシチュー」に使用
How (どのように)	【参集後の流れ】 1 学校給食センターの概要説明 2 施設内の見学 3 試食会 4 囲み取材
Why (なぜ)	同センターでは、毎日約4000人分の大量調理を行うため、 限られた時間の中で大量の野菜の皮むきや裁断の多くを、機械 によって行っています。 学校給食用物資の規格は、安全で安心な美味しい給食を、市 内の中学生徒に決められた時間に配送するために定められて いますが、規格に適合しない「規格外野菜」を皮むき機や裁断 機で使用する、上手く処理が行えず、異物混入などの給食事 故につながることを懸念されます。また、機械が使用できず、 手作業による処理を行うには多くの時間が掛かり、給食の遅配 が生じることから、普段の給食調理には使用できません。 しかし、規格外野菜は、味や品質に問題は無いため、SDG sの観点からも給食に活用できるよう、令和4年度から、給食 提供の無い夏季休業期間中に手作業により一次加工を行い、2 学期の給食用の食材として使用することで、生徒への食育やフ ードロス対策につなげています。

	これまで生産農家には喫食してもらう機会がありませんでしたが、生産農家にも、提供した野菜がどのような形で生徒たちに提供されるのか、試食し実感していただくことで、今後も生産農家と一体となって秦野の子供たちに給食を安定的に供給できるよう取り組むため、試食会を開催します。		
過去の実績	規格外野菜の一次加工品を使った給食の提供は令和4年度から実施していますが、試食会は初開催です。		
今後の取り組み	今後も規格外野菜の一次加工などに継続して取り組むとともに、生産農家との顔の見える関係の構築に努めます。		
取材対応	撮 影	写 真	動 画
		☐ 可 ・ 否	☐ 可 ・ 否
	インタビュー 対応者	よみがな すぎさわ まさよ	肩書 学年 クラス等
		氏名 杉澤 雅代	学校給食担当課長(兼)学校給食センター長
		よみがな	肩書 学年 クラス等
		氏名 ※当日選定※	市内の生産農家
	制限内容や 注意事項	取材希望の場合は、8月31日（月）正午までに広報広聴課へご連絡ください。	
問い合わせ (当日の担当者)	学校教育課学校給食担当：金子 電話：0463（84）2785		