

生徒の思いを給食へ 秦野の八重桜を使った「桜ごはん」

日本一の生産量を誇る秦野の八重桜が、生産者の高齢化やコロナによる祭事の自粛に伴い減少しています。

この度、渋沢のコミュニティ・スクールで「渋沢の八重桜」の状況を学んだ生徒から、本市の地域資源である八重桜を守っていききたいとの提案がありました。

これを受け、生徒の思いを形にしようと「千村の桜漬け」を使った「桜ごはん」を進級進学のお祝いとして中学校給食で全生徒に提供します。



春らしい香りを楽しめる

1 提供日

4月14日（木）

2 献立

秦野の「桜ごはん」、魚のから揚げ野菜あんかけ、五目豆、かき卵汁、牛乳

3 購入元及び使用量（想定）

- (1) 購入元 秦野市農業協同組合が千村若竹会加工部から購入し、給食用物資として納めます。
- (2) 使用量 中学校給食4,500食分相当（17～18kg）

4 今後の取り組み

本市の旬の素材を生かした中学校給食の日を新たに「ふるさと秦野食育DAY（仮称）」を設け、地産地消の推進を図るほか、小学校給食でも地域の桜を活用した給食を提供し、食育の推進や郷土愛の醸成につなげていきます。

5 試食について

発案者である渋沢中学校生徒代表の生徒会長・副会長らと一緒に、市関係者が「桜ごはん」を試食します。

- (1) 時間 12:20～12:55
- (2) 場所 渋沢中学校校長室

問い合わせ

学校教育課学校給食担当 電話：0463（86）6525