

令和6年度「地場産給食の日」実施計画

1 ねらい

児童・生徒に学校給食を通して大崎市産のお米や野菜等の食材を紹介し、地場産品の安全・安心・おいしさを実感させるとともに、地域食文化への理解促進を図る。

2 実施日

令和6年11月5日（火）～13日（水）

※「すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」及び「地場産物使用状況調査（11月）」期間中に設定。

3 使用する食材

- ・大崎市産の新米（各地域の「ささ結」）
- ・大崎市産の大豆、枝豆、野菜
- ・大崎市産の大豆加工品（しょうゆ、みそ）
- ・大崎市産の米を使ったババロア
- ・宮城県産の鶏肉

※ 「ささ結」「むき枝豆」「ババロア」は、教育総務課で注文する。

※ 使用する食材（ささ結、むき枝豆、ババロア以外）は各施設で手配する。

4 統一献立名

別添「令和6年度地場産給食の日統一献立及び食材」を参照ください。

- ・ささ結のつやつやご飯
- ・とり肉のくわ焼き
- ・ふるさと豆豆サラダ
- ・OSAKI うまいもの汁
- ・大崎産米粉のババロア
- ・牛乳

5 給食人員と精米使用量

大崎市立小・中学校給食実施対象者は、約9,800人。精米使用量は、約810kg。

6 広報活動

- ・教育委員会から報道機関に情報提供を行う。
- ・各学校、給食センターごとに、校内放送、学校だより、給食だより等により、児童・生徒・保護者に周知する。