



1 児童生徒の提案を給食メニューとして提供！

地産地消を目的として平成25年度から「めぐみちゃんメニュー事業」を展開しています。本年8月から9月にかけて実施した「市内産農産物活用メニュー事業（※）」を基に、市内産農産物の更なる活用を促進するため、アレンジを加えて、学校給食のメニューとして提供します。

【参考】（※）市内産農産物活用メニュー事業

令和3年8月から9月にかけて、市内の児童生徒から市内産農産物を活用したメニューを募集し、市内飲食店で実際のメニューとして販売しました。

応募総数約1,500通の中から、市内飲食店10店、市内農業者15軒の協力を得て、合計58メニューを飲食店のメニューとして販売しました。



(参考)「市内産農産物活用メニュー事業」時の飲食店でのメニュー化例

タイトル	夏野菜たっぷりカレーライス	➔	
使用食材	(まろれん、オクラ、なす、パプリカ、かぼちゃ)		
イラスト			
コメント	夏野菜がたっぷりあるので栄養満点!		

2 事業詳細

(1) 実施方法

各校の栄養士が、応募メニューの中から給食にメニュー化するものを検討し、使用する農産物を夏野菜から秋冬野菜へ変更する等のアレンジを提案者の児童生徒と一緒に考え、学校給食献立メニューとして提供します。

(2) 実施時期

本年11月から令和4年3月までの間、各校給食で提供予定

【問合せ先】生活文化スポーツ部 産業振興課 (TEL: 042-420-2820)

教育部 学務課 (TEL: 042-420-2825)