

和食週間に『飛燕舞』が給食に登場！

－美味しい燕の新米を味わい、地元農産物への理解を深めます－

11月24日は、「^{い い にほんしよく}1 1 2 4」の語呂合わせで「和食の日」とされています。そこで今年度は、11月18日から22日までを「和食週間」とし、燕産の特別栽培米コシヒカリ「飛燕舞」約2,000kgを炊き上げ、市内全小中学校等の約6,000人の子どもたちに美味しい学校給食を味わってもらいます。美味しい燕の新米を味わうことで、地元農産物への理解を深め、地域への誇りと愛着の醸成を図ります。

【学校給食における飛燕舞提供の概要】

1.実施日：11月18日（月）～22日（金）まで

※このうち、21日は西部学校給食センターで、22日は東部学校給食センターで、米粉めんが提供されるため、飛燕舞の提供は4日間です。

2.実施校：市内全小中学校、中等教育学校

（14小学校、5中学校、1中等教育学校、約6,000人）

3.和食週間のメニュー（※①～④のメニューは、各給食センターで提供する順番が異なります。）

①	飛燕舞ごはん、おでん、納豆、五目きんぴら、みかん、牛乳
②	飛燕舞ごはん、わかめのみそ汁、鶏肉の竜田揚げ、たまご入り千草和え、牛乳
③	飛燕舞ごはん、燕の野菜たっぷりみそ汁、さばの塩麴焼き、なめたけ和え、焼きのり、牛乳
④	飛燕舞ごはん、肉じゃが、鉄火みそ、磯香和え、牛乳

4.その他：・飛燕舞は、化学合成農薬の使用回数と化学肥料を通常の5割以下に低減した燕産の特別栽培米コシヒカリです。

- ・取材は11月20日（水）に大関小学校で可能です。下記担当に連絡の上、給食時間（12:10～12:55）に来校ください。



『つばめっ子かるた』で子どもたちにもおなじみ↑



本件についてのお問い合わせ先
教育委員会 学校教育課：澤口
電話：0256-77-8212（直通）