

1日限定!

小平産冬野菜を使ったメニューを 小中学校・市役所食堂で提供します!

小平市では、農家・JA・栄養士が協力して地場産農産物の利用を進めており、また、市内の児童・生徒に採れたての野菜を食べてもらうため、学校給食に地場産農産物を積極的に導入しています。

このたび、同日に、学校給食での小平産冬野菜を使用したメニューの提供と、小平市役所食堂にて「小平冬野菜メニュー」の限定販売を行います。



令和6年12月12日に、以下を実施します。

① 「小平冬野菜煮だんごの日」

…小平市内の全公立小・中学校の給食にて、小平産の冬野菜メニューを提供します!

地域の食材や、地域に伝わる料理を知るという食育の観点から、地場の小麦粉と季節の野菜を使った「小平冬野菜煮だんご」をメニューとして提供します。「煮だんご」は、小麦をたくさん生産していた時代の農家の家庭料理で、現在も地域の味として受け継がれています。

② 「小平冬野菜メニュー」を小平市役所食堂で限定販売

…小平市役所6階食堂が、小平産野菜「まっしぐら食堂」となります!

1日限定で、市内産の野菜をふんだんに使ったメニューを提供します。今年実施した、夏野菜、秋野菜のメニューの販売も好評でした。

※売り切れ次第終了となります。

メニュー
けんちんうどん、かぼちゃコロッケ、
いなりずし、ブルーベリーゼリー



【参考】小平市では、地場農産物の利用を進めた結果、小学校学校給食への地場産農産物の利用率が、平成17年度3.9% ⇒ **令和5年度 32.3%**まで伸びています。

「小平冬野菜煮だんごの日」に関する問合せ 教育部 学校給食センター 担当：笹川 TEL 042-345-2821	小平冬野菜メニュー・市内農産物に関する問合せ 地域振興部 産業振興課 農業振興担当 担当：小野 Tel 042-346-9533
---	---

「小平冬野菜煮だんごの日」と、小平市での取り組みについて記事掲載等ご検討をお願いします。