

有機食材 おいしい！ 大潟こども園、給食に登場



有機食材を使った給食を頬張る園児

大潟村の大潟こども園（長浜中園長）で18日、農薬を極力抑えたオーガニック（有機）食材を使った給食が初めて提供された。村が昨年行った地域ぐるみで有機農業に取り組む「オーガニックビレッジ宣言」の一環。

食材のうち、ジャガイモやカボチャ、サトイモ、ネギなど有機栽培した野菜は道の駅おおがた産直センターから仕入れ、「かぼちやの甘煮」「さばのスタミナ焼き」「豚汁」に使用された。コメは大潟村産のあきたこまちを使った。

園児は「いただきます」と声を合わせて食べ始め、年長の三浦陽斗ちゃん（6）は「カボチャの甘みが強くておいしかった」と喜んでいた。

村は「オーガニックビレッジ宣言」とともに、有機食材を学校給食や保育食に取り入れ、子どもの食育につなげる目標も掲げる。今回の給食は、村で有機農業推進に携わる地域おこし協力隊の若狭晴香さんの呼びかけで実現した。

（阿部拓郎）

（令和6年10月21日（月）秋田魁新聞より一部抜粋）