

秋田県産食材を使った学校給食メニュー 県庁の食堂で提供

(2026年1月21日午後1時28分)



ふだん子どもたちが食べている学校給食を味わってもらおうと、秋田県庁の食堂で、給食のメニューが提供されました。

この取り組みは、学校給食への理解を深めてもらおうと、今月24日から始まる「全国学校給食週間」に合わせて、秋田県教育委員会がことし初めて行いました。

秋田県庁の地下一階にある食堂には、県内の学校で、日頃子どもたちが食べている給食のメニューが30食限定で登場しました。

20日、提供されたのは、由利本荘市産のキャベツと県産の豚肉を使った「メンチカツ」や、とんぶりと野菜のあえ物、県産のシイタケとマイタケが入ったみそ汁、「あきたこまち」のわかめごはん、県産のブルーベリーを使ったゼリー、それに県産の牛乳の6品です。

午前11時に食堂がオープンすると、訪れた人たちがさっそく給食のメニューを味わっていました。

県庁に勤務している40代の女性は、「給食は中学生以来だったのですごく懐かしくて当時に戻ったような気持ちになりました。県内の食材を使ったというところが、食育にもつながっていいと思います」と話していました。

また、秋田市から訪れた60代の男性は、「薄味で、材料の味がしておいしかったです。ことし70歳なので、60年以上前の給食とは比べものにならないです」と話していました。

学校給食のメニューは、県庁の食堂で、内容を変えて21日も出され、今後は、今月27日と28日にも提供されるということです。 (令和8年1月21日(水)「NHK ONE 秋田」ホームページより)