

秋田市の小中学校 給食に規格外の 地元産枝豆利用のアイス提供

2026年1月28日午後3時17分



地産地消や食育につなげようと、秋田市の小中学校で、市内で生産された枝豆を使ったアイスが給食で提供され、子どもたちが地元の味を楽しみました。

秋田市では、地産地消と食育の推進のため、学校給食に地元の食材を使うこと

に力を入れていて、28日から30日にかけて秋田市立の小中学校で、市内で生産された枝豆を使ったアイスが提供されます。

このうち、旭北小学校の5年生の教室では、28日の給食に枝豆のアイスが提供され、教室に運び込まれると子どもたちは歓声をあげて喜んでいました。

給食の時間には校内放送で枝豆のアイスについての説明が流され、子どもたちは、ごはんやおかずを食べ終わるとアイスを手に取りうれしそうに味わっていました。

28日、提供されたアイスは、秋田市内で生産された枝豆のうち、大きさがそろわなかったことなどを理由に規格外とされたものを活用しようと、JAなどが開発した商品で、枝豆の濃厚な甘みの中に豆の粒の食感がアクセントとなっています。

アイスを味わった5年生の男子児童は、「つぶつぶが入っていて、ちゃんと枝豆の味がします。甘くておいしいです」と話していました。

アイスの開発に携わったJA秋田なまはげの渡邊一幸さんは、「子どもたちが楽しそうに食べてくれてよかったなと思います。子どもたちに食べてもらうことで、地元の農産物を活用した商品の定着につながれば」と話していました。