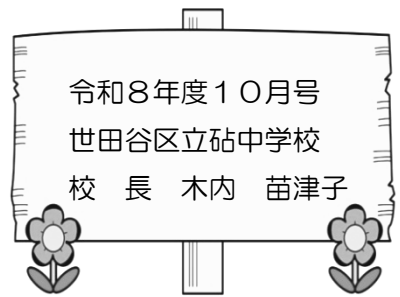


10月給食だより

令和8年度10月号
世田谷区立砧中学校
校長 木内 苗津子

きゅうしょく ゆうきまい つか
給食で、「有機米」を使います。



世田谷区ではより安全・安心な学校給食のために、「有機農産物」の活用促進に取り組んでいます。
その活動の1つとして、各学校の給食で毎月1回「有機米」を使用することになっています。

「有機米」とは農薬や化学肥料を一切使用しない、自然の恵みをたっぷり受けて育ったお米のことです。
農家の方たちが一生けんめい育てた「自然の味」を活かせるよう、ていねいに洗米・浸水・炊飯していただきます。

10月の使用日は10月1日（木）です。お楽しみに！！



し ゆうきのうさんぶつ ゆうきまい
くわしく知ろう！ 「有機農産物」と「有機米」



2年以上農薬や化学肥料を使わず、たい肥などから土作りをして栽培された作物のことを、「有機農産物」と言います。「オーガニック食品」という言葉も、同じ意味として使われています。

有機米も「有機農産物」の1つで、水田の本来もっている力を引き出し、アイガモ農法などの自然由来の方法によって栽培されているため、地球環境への負荷を抑えることができます。

※アイガモ農法：カモのヒナを水田に放し、雑草や害虫を食べてもらう方法

有機米は、農薬や化学肥料に頼らない分、病気や害虫の予防や収穫量などの管理が難しく、流通量も決して多くはありません。また、その分値段も高くなるため、食べる機会も限られてしまいます。

砧中の給食では、これまで山形県産の「つや姫」というお米を使っています。「うま味・香り・ねばり」が良いとされている品種で、「主食」としてだけでなく、チャーハン・カレーライスなどで、その料理のおいしさをさらに高めてくれています！現地の生産者の方と直接契約し、使用日に合わせて学校に送ってもらっており、新米ももうすぐ出てきます！

ぜひこの機会に、給食のお米をしっかりと味わってもらい、それぞれのおいしさに気づいてもらえたら、大変うれしいです！

