



信濃町立信濃小中学校で有機野菜等を使った給食を実施します ～サステイナブルな農業、こどもたちの未来へ～

私たちの食を支える農業が将来にわたり、サステイナブルな産業であり続けるには、化学合成農薬や化学肥料を使わない有機農業など環境にやさしい農業への理解が必要です。

県では、未来を担う子供たちに農業への関心を高めてもらい、その大切さを学ぶ機会となるよう、学校給食で有機農産物を提供する取組を支援しています。この度、以下のとおり有機給食を実施します。

1 有機給食の実施

- (1) 実施校 信濃町立信濃小中学校 (上水内郡信濃町古間 491)
- (2) 実施日 令和7年1月24日(金)
- (3) 献立 ごはん・・・有機栽培米
肉じゃが・・・有機野菜(じゃがいも)
その他(たくあん和え、鮭の塩焼き、牛乳) (詳細は、別紙のとおり)

2 県独自の支援制度

長野県では、有機給食の実施を検討している市町村へ「食の地域内循環推進コーディネーター」を派遣し、有機農産物の調達方法、規格、価格などの課題解決をサポートすることで、有機給食の取組を推進しています。

学校栄養教諭



有機給食？
やってみたいけど。。。
どこから調達するの？

アドバイス
調達方法
調理の規格
価格調整
など



経験と知識を有する生産者や元栄養教諭が個別の課題解決をサポートします

食の地域内循環推進
コーディネーター

実践



更に



学校給食で有機農産物を活用することで、家庭の食卓へも波及します！



みんなでつくろう！こども・子育てに優しい！



しあわせ信州

(問合せ先)

担当 農政部 農業政策課
農産物マーケティング室
農業ビジネス係 水谷、堅谷
電話 026-235-7217(直通)
026-232-0111(代表) 内線 3034
FAX 026-235-7393
E-mail marketing@pref.nagano.lg.jp

有機野菜を使用したオーガニック給食の提供

1月24日から30日の「全国学校給食週間」に併せて信濃町立信濃小中学校で令和7年1月24日(金)に有機野菜を使用したオーガニック給食を提供します。

信濃町で作られた有機野菜の米、じゃがいもを使った栄養満点な給食です。

提供農家のキマモリ農園は信濃町で化学肥料、化学農薬を原則使わず、可能な限り環境に配慮した栽培方法である有機農業で主に「米」と「とうもろこし」を栽培しており、とうもろこしは、有機JAS認証を取得済みです。

オーガニック給食を通じて児童・生徒の皆さんが有機農業を身近に感じられるよう、学校での食育を推進します。

1 日 時 令和7年1月24日(金)

2 提供校 信濃町立信濃小中学校

住所:〒389-1313 長野県上水内郡信濃町古間491

3 献 立 ごはん…有機野菜使用メニュー(米)

にくじゃが…有機野菜使用メニュー(じゃがいも)

たくあん和え

鮭の塩焼き

牛乳

4 問い合わせ先 信濃町産業観光課農林畜産係

担当者:矢野 洋樹

住所:〒389-1392 長野県上水内郡信濃町大字柏原428-2

電話:026-255-3113

FAX:026-255-4470

電子メール:nourin@town.shinano.lg.jp