

市町村小中学校における有機給食の取組 ～いま、有機給食が広まっています！～

将来にわたり、私たちの食を支える農業が持続可能な産業であり続けるには、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の農業への関心を高め、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。

取組内容

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？

長野県独自のサポート！

アドバイス
調達方法
調理の規格
価格調整
など



食の地域内循環推進
コーディネーター

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

実践



	メニュー	備考
主食	ごはん	松本産無農薬こしひかり
主菜	かぼちゃと豚肉のみぞがらめ	四賀産有機カボチャ
副菜	千草あえ	四賀産有機小松菜等全5種類
汁	根菜汁	四賀産有機ゴボウ等3種類 波田産有機ネギ 県産有機ジャガイモ
牛乳	牛乳	県産

【令和5年度の実施例：松本市】

さらに



有機給食実施予定

松本市東部給食センター：11月11,12,13日
松本市西部給食センター：11月11,15,21日
梓川・波田・四賀給食センター：11月12日
安曇、大野川、奈川小中学校：11月12日
信濃町給食センター：11月下旬

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！