

地産地消の取組について

昭島市では、地域の農家さんたちと協力をしながら、学校給食における地産地消の取組を推進しています。昭島産の野菜、果物、米、卵を学校給食で活用している他、農家さんと連携をした食育の授業を行うこともあります。



やさい

美味しい野菜を作るための農家さんの工夫やこだわりを、学校給食を通して児童・生徒に発信します。昭島市の伝統野菜である「拝島ねぎ」についても授業を行い、伝統を守る意味や、拝島ねぎの魅力を紹介しました。



なし



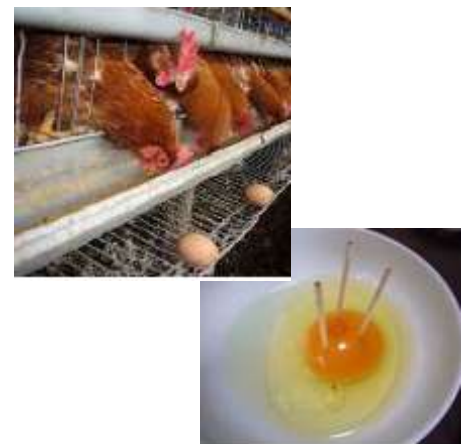
梨は、昭島市を代表する特産物のひとつです。梨の王様といわれる「新高」は、顔が隠れる程の大きさ！甘くて果汁たっぷりです。

こめ



昭島市では、福島町や中神町、拝島町で稲作が行われています。主な品種は「キヌヒカリ」や「にこまる」、「はるみ」です。

たまご



つつじが丘小学校、瑞雲中学校の2校で、市内の鶏卵農家さんから新鮮な卵を納めていただいています。