

(2) 令和6年度学校給食の取組について

「からだが好き健康給食推進事業（きたかたケンちゃん給食）」

本市学校給食基本方針に基づき、令和6年度は、児童生徒の健康の保持及び増進、食育等に関する取組の充実をテーマに計画している。子ども達に、より安全・安心な給食の提供を行うため、熱塩加納調理場が実施している無添加調味料や特別栽培米を全市で進めていく。

また、会津牛や特別栽培米を使用した米粉パンを給食に取入れることで、地産地消に加えて、素材のおいしさやバラエティ豊かな給食の提供等給食内容を充実させる。

子どもたちが給食をおいしいと感じること、地場産業への学びにつなげる取組を進め、魅力を高めた給食の要する経費に対し、補助金を交付する。

1 無添加調味料を使用した給食の提供（熱塩加納地区の取組の全市展開）

次代を担う子どもたちのために「本市農産物の利用と安全・安心でおいしい給食」を推進するため、積極的な本市産農作物の利用とあわせ、「無添加調味料」による特色ある学校給食を提供する。（対象調味料：みりん、ケチャップ、酢、料理酒）

- ・対象校 市内小中学校 24校
- ・期間 通年

2 地産地消の推進及び特色ある学校給食の実現（会津牛の提供）

学校給食では、野菜や果物を中心とした地産地消を推進しているが、児童生徒が本市畜産への関心を高めるとともに、地元への誇りを持っていただくため、学校給食のイベント（例：農業科の収穫野菜を使用したオールきたかた学校給食）において、ブランド会津牛を提供する機会を設ける。

- ・対象校 市内小中学校 24校
- ・期間 1回

3 本市産特別栽培米を使用した米粉パンの提供

オーガニックビレッジの取組と連携し、本市産有機米を炊飯米だけではなく、特別栽培米の米粉パン（県内唯一）を提供することで、バラエティ豊かな特色のある学校給食を実現する。

- ・対象校 市内小中学校 24校
- ・期間 年間12回

- ・主食米を特別栽培米に統一して提供（参考）

熱塩加納地区の学校給食では、特別栽培米「さゆり米」を、他の地区では慣行栽培の市産コシヒカリを使用してきた。

令和6年4月より、熱塩加納地区以外において、市内特別栽培米である「有機の里特栽米」を使用する。熱塩加納地区は「さゆり米」を継続して使用する。

- ・対象校 熱塩加納地区以外の市内小中学校 21校
- ・期間 通年