

「川崎育ち」を献立に

川崎市学校給食会では、川崎市内で生産される食材を給食に採り入れようと考えています。これまでに、自校献立で多摩川梨、トマト等を給食献立に採り入れたことがあります。

市内で生産される食材は、統一献立に採り入れるには、生産量が不足する状況にあります。そこで、小学校・特別支援学校が自校献立を実施する際に、『川崎育ち』に指定されている野菜を採り入れるよう情報提供をしています。

川崎育ち

『野良坊菜(のらぼうな)』

- ・ 鎌倉時代から川崎で育てられてきた野菜。昔、食糧飢饉になったとき、人々の命を救ったと言われている。
- ・ 農薬を使わないで栽培できる。菜の花に似ているが、甘くて食べやすい。

『禅寺丸柿』

- ・ 川崎市に原種原木があり、江戸時代から栽培が盛ん。小粒だが甘い。

『しょうなんレット』

- ・ 高津区や宮前区の丘陵地で栽培されている赤紫色のたまねぎ。

『長十郎梨』

- ・ 川崎で品種改良された病気に強い赤梨。栽培地域が多摩川を遡上し、現在は丘陵地へ。

その他にも、『麻生にんじん』『つまみ菜』等があります。また、JAセレサが推薦している農作物も紹介しています。

「川崎育ち」を中学校給食に

平成29年1月から4校の中学校で自校調理による完全給食が本格実施され、月1回程度市内産野菜を使用しています。

平成29年9月から開始された学校給食センターでの給食も同様に、月1回程度市内産野菜を使用しています。