



地場産物を使った給食の取組を紹介します！

富津市学校給食共同調理場

昨年度の調理場開場記念献立に続き、今年度も地場産物を取り入れた給食を実施しました。今年度は富津市産のおいしいメロン。しかも、メロンの王様と称される『マスクメロン』が登場しました！ 普段は給食に出すことのできない高級なメロンですが、富津市青木にあるモリタ農園さんにご協力いただきました。ジューシーな果肉と果汁に児童生徒も舌鼓を打ったことと思います。



地場産のメロンを給食として届けるにあたり、JAのメロン部会や市役所農林水産課から情報を集め、納めてくれる方を探して調整を重ねました。そして、収穫時期と給食の提供日を合わせることで献立への導入が実現しました。



丹精込めて育てられた食べ頃のメロンが調理場に届き、朝早くから調理員の手で1個ずつ、丁寧に3回洗浄し、ヘタと種を取り除いて、食べやすい大きさにカットしました。クラスごとの食缶に配食し、保冷剤を入れて各学校へ配送しました。

市内小中学校一斉での提供ができないため、中学校は7月3日（金）、小学校は7月15日（水）の給食にメロンができました。当日のメニューは、下記のとおりです。

【中学校】7月3日（金）の給食



ごはん
牛乳

夏野菜たっぷりカレー
子持ちシシャモフリッター
富津産マスクメロン



【小学校】7月15日（水）の給食

コッペパン、ブルーベリージャム
牛乳
オムレツ
コーンポタージュ
富津産マスクメロン

