

### 給食に地元食材がいっぱい

給食センターでは、食育（しょく19）の一環として、毎月19日を「千産千消デー」とし、市内すべての小中学校に地元の食材を使ったメニューで給食を提供しています。「今日の給食に使われている地元食材は、牛乳、鶏肉、モヤシ、ヒジキ、お米、ネギ、ミツバ……」先生が献立表を読み上げると子どもたちは、「そんなにいっぱい？」「うちで作っている野菜も入っているかな？」などと話しながら、おいしそうに給食を食べていました。

〔5月19日／共和小〕

