



12月

給食だより



「とことこオーガニックの野菜」が給食に登場します



オーガニックの野菜は、化学肥料や農薬を使わない「環境にやさしい農法」で育った野菜です。ただ、化学肥料や農薬を使わないため、育つのが遅かったり虫に食べられたりするので、作るのが大変だそうです。

しかし、環境に配慮した農業を目指し、オーガニックの野菜作りをしている農家が所沢市内にもあります。みんなでオーガニックの野菜を食べることで応援していきましょう。

給食では、12月13日（金）に「とことこメニュー」でオーガニックの野菜が登場します。小学校はさつま汁の「さつまいも」・中学校はせんべい汁の「ねぎ」です。

所沢で育った美味しい「とことこオーガニックの野菜」です。楽しみにしていてください。

知っとこ「とことこオーガニック」



有機農業(オーガニック)とは？

化学的に合成された肥料・農薬や、遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産による環境への負荷をできる限り減らした農業のことです。

化学肥料の代わりに、落ち葉や動物のフンなどを混ぜた「たい肥」を使います。また、化学合成農薬の代わりに、ネットを張って虫を防ぎます。除草剤も使うことができないため、手作業で草とりをします。

スーパーなどで売られている「有機農産物」は、第三者機関が国際的な水準を満たしていることを認証し、「有機 JAS マーク」が付いています。しかし、このマークを取得することは簡単ではありません。

所沢市では、試験的に「とことこオーガニック」という独自の基準を設けて、有機農業に取り組む畑で採れた野菜を学校給食に使用しています。

有機農業は、空気中の二酸化炭素を減らすことや、生物多様性にも効果があり、持続可能な開発目標（SDGs）に貢献する取組として注目されています。

12 つくる責任 つかう責任	13 気候変動に 具体的な対策を	15 陸の豊かさも 守ろう
-------------------	---------------------	------------------



北野にある人参畑に給食センター職員も見学に行きました。



食育フォーラム開催のお知らせ



今年度は小中学生の運動と食事についての講演です。「運動の前後には何を食べて良いの？」「どんな栄養をプラスすると良いの？」大塚製薬の方に来ていただきお話を伺います。興味のある方はぜひご参加ください。

当日は学校給食の試食もあります。また、学校給食展も同時開催です。

- 日時 令和7年2月7日（金）
10時30分～13時00分（試食会含む）
 - 場所 小手指まちづくりセンター
 - 参加費用 300円（給食試食会代）
 - 申込期間 12月5日（木）9時～
12月13日（金）17時
- ※先着順のため、定員になり次第締め切ります。
- 申し込み方法 電子申請（右記のQRコードから）

学校・家庭・地域で広げよう食の「輪」



※QRコードが読み込めない場合は
所沢市ホームページ「食育フォーラム」で検索してください

