

令和7年1月28日	
所 属	学校給食センター担当
所属長	村田 和彦
電 話	06-6491-8390

本市初！

市立中学校給食で有機米と有機みそを使用したオーガニック給食を提供します

尼崎市は、児童生徒が環境や地産地消などの理解を深め、環境負荷低減の一助とするため、農薬や化学肥料などの化学物質にできるだけ頼らず環境に配慮して生産された有機米と有機みそを使用したオーガニック給食を初めて中学校給食で提供します。

なお、オーガニック給食を提供する2月3日に小田中学校で、提供元の有機米を生産している陽だまり農園（神戸市西区）から生産者2名にお越しいただき、生徒と一緒に楽しく給食を食べながら有機米の講話をしてもらいます。

1 実施日

令和7年2月 3日（月）（Bコース）

令和7年2月10日（月）（Aコース）

※両日、同じメニューです

2 実施校

市立全17中学校（Aコース9校、Bコース8校）

3 食数

約10,000食

4 内容

本市の中学校給食の米は、淡路市や小野市など兵庫県内産の米を使用していますが、このたび、初めて農薬や化学肥料を使用せずに栽培された神戸市西区の令和6年産の有機米を使用します。

また、当日の献立で、尼崎市内で収穫された「あまやさい」である田能のさといもを加工したコロッケや国産の有機みそを使用した豚汁を提供します。

今回の取り組みは、学校給食に有機米や有機みそ、地元食材の田能のさといもを使用し、子どもたちが環境や農業、地産地消への理解を深め、学校における食育の推進・学校給食の充実を図ることを目的としています。

5 オーガニック給食のメニュー

有機米のごはん

田能のさといもコロッケ

切り干し大根のあえ物

有機みその豚汁

牛乳

以 上



写真：陽だまり農園様より



写真：陽だまり農園様より







写真：足立醸造様より



写真：足立醸造様より