

地産地消 × たるみず楽農百笑倶楽部

「たるみず楽農百笑倶楽部」とは、地元生産者で構成される農家グループ。地域へ安心安全な農作物を届け、農業を通じて地域社会への貢献を目指しています。学校給食への納品、ふれあい給食、農業体験なども行う、たるみず楽農百笑倶楽部の方々をご紹介します。

私たちが作ってます

「食べることは楽しいこと」 by 園田 良武さん



肥料を使わずに、きゅうり、トマト、きんかんを栽培しています。年に2回小学校での野菜の植付け指導や、学校給食でのふれあい交流にも参加し、食の楽しさを伝えています。



「美味しい！一番の生きがい」 by 紺屋 浩子さん



低農薬を心がけ、ぼんかん、インゲン、大玉トマトを生産しています。手入れが大変ですが、安心安全なものを提供し、喜んでもらえるのが一番嬉しいです。



「甘くておいしいトマトベリー」 by 中山 真理さん



低農薬でトマトベリーを栽培しています。糖度が高く果肉が多いのが特徴で、トマトが苦手な人でも食べやすい品種なので、たくさんの人に食べてほしいです。



「子どもたちに野菜を」 by 森千秋さん・秀治さん



親子二人三脚、肥料を使わず作物の力を引き出す農法で野菜作りに励んでいます。将来は子どもたちに農業体験をさせてみたり、観光農園を作りたいです。



「食」の大切さを伝えたい」 by 前田 清輝さん



大野の大自然で、お茶と野菜の栽培をしています。小学生、中学生を対象とした農業体験（お茶見学、芋掘り体験等）を取入れた食育活動も行っています。



「元気になる野菜づくり」 by 柳田 孝さん



完全無農薬で栽培しています。無農薬なので手入れは大変ですが、子どもたちには無農薬の野菜を食べてもらい、元気な身体を作ってほしいと願っています。



DATA：垂水市立学校給食センター



- 設 立 平成 15 年 4 月
- 対象校数 小学校 8 校、中学校 1 校
- 人 員 栄養教諭 2 人、事務職員 3 人、料理技師 11 人

また、学校給食に食材を納めている生産者と一緒に給食を食べる「ふれあい給食」も実施しています。子どもたちと生産者がふれあい、農業などの地元産業への関心や食材を提供する生産者の思いを学ぶ機会となっています。



▲協和小学校のふれあい給食と一緒に給食を食べる生産者の園田良武さん



▲牛根小学校で地元食材の大豆について授業をする平野朋子栄養教諭

DATA：学校給食



- 第 12 回全国学校給食甲子園で入賞
- 献立
ブリのねぎ塩焼き、かぶときゅうりの黒酢和え、むぎごはん、豆豆みそ汁

がんばって給食を作っています！
残さず食べてくださいね～



▲学校給食センターで働くみなさん

給食にこめた思い

地元の恵みに感謝、学校給食

学校給食の取組

学校給食は生きた教材

垂水市学校給食センターでは、小・中学校合わせて毎日約 1020 食の給食を作っています。毎日の献立には、なるべく地元垂水産と県内産の食材を取り入れ、安心安全で美味しい給食を届けています。現在、垂水市の学校給食では、年間 95 品目中、54 品目の垂水産の食材を使用しています。

垂水市の学校給食では、地元産の食材を使用することはもちろん、「食」に対する関心を深め、地元で作られる食材を学ぶ機会として、11 月に「おいしい垂水の味学校給食週間」を定めています。給食週間では、栄養教諭による地元食材の紹介や栄養指導が行われ、子どもたちに地域の特産物について理解を深める機会となっています。

給食センターでは、地元産の食材を使い安心安全な給食を皆さんに提供できるよう、日々努力しています。栄養バランスだけでなく、旬の食材や年中行事、郷土料理など、食文化についての理解も深めて欲しいと思っています。現在は、たくさんの方の料理を一度に作る機械も導入され、献立のレパートリーも増えました。毎日の衛生管理等も大変ですが、子どもたちが安心して楽しく給食を食べられるよう、みんなで工夫しています。