

草津市学校給食での循環型社会への取り組み 給食残渣を活用し、湖南農業高校の生徒さんが育てた野菜を給食で提供

【事業内容】

本市学校給食では初めて、給食残渣（食べ残しなどの生ごみ）からできた堆肥を活用し、育てた野菜を献立の一部で提供しました！

今回は、湖南農業高校の生徒さんが育てた「大根」を筑前煮に使用し提供しました。

本市学校給食センターでは各学校から出た食べ残しや調理過程で発生する野菜くずなどの生ごみをコンポストで堆肥化しています。提供いただくのは、その栄養満点の堆肥を活用し、栽培した大根です。

＜湖南農業高校との連携＞

湖南農業高校と本市は相互の発展、さらには地域社会の発展に資するため、「草津市と滋賀県立湖南農業高等学校との協力に関する協定書」を締結しております。本取り組みは同校と連携し、循環型社会の形成に役立てるものです。

提供日：令和5年12月7日（木）

場 所：市内小学校（小学校14校）

給食時間：各小学校給食時間（12:00～13:00）

※学校によりましては、多少時間に変更があります。

＜12月7日の学校給食の献立＞

ごはん 牛乳 ししゃものからあげ

くきわかめの和え物 **筑前煮**



※湖南農業高校で栽培されたものを筑前煮の大根に一部使用します。