

# 中学校でも自校調理の学校給食を

環境にやさしい

使用した油は、すべてリサイクル。  
洗剤に生まれ変わって、また学校で役に立っています。

自校調理

小学校は自校調理です。子どもたちと調理師さん、栄養士さんとのふれあいの中で、心のこもった食育が進められています。

調理も機械を使わない「手切り」です。

## 中学校も 自校調理に！

これから現在18校ある小学校は8校に、7校ある中学校は3校に統廃合されます。

中学校は今、小学校で調理し中学校に配送する「親子給食」ですが、学校が統合されれば食数が多くなり、親子方式の維持がむずかしくなります。

ぜひ中学校も自校調理にし、安全・安心でおいしい、また生産者・調理師・栄養士と心の通い合う給食にしてほしいとおもいます。



## 米沢の給食のすばらしさ

### ご存知でしたか？



## 地産地消

地元の業者と連携し、安心で品質のよい食材の提供を受けています。昔から学校給食への協力を惜しまない地域の皆さんに支えられています。

## 地産地消が ピンチ？！

米沢市の市政運営の基盤となる「米沢市まちづくり総合計画」には、これまで「学校給食における置賜産農産物の使用割合」(野菜、果物)の目標値が明記されていましたが、これが今年削除されました。

「天候に左右されるから」という理由ですが、学校給食での地元産食材の割合は、どんどん減ってきています。

米沢の学校給食をよりよくする会  
事務局 米沢市門東町2-3-27  
電話 0238-23-1542