

まほろば秦野通信

令和5年9月22日

タイトル	SDGsのフードロス削減を目指して 規格外野菜を使った中学校給食を初めて提供します
When (いつ)	9月28日(木曜日) 12:35～ ※取材される場合は、9月27日(水曜日)正午までに学校教育課にご連絡の上、12:15に渋沢中学校の駐車場にお越しください。
Where (どこで)	渋沢中学校ほか2校 (所在地: 秦野市渋沢2030)
Who (だれが)	秦野市、秦野市農業協同組合、ハーベストネクスト(株)
What (なにを)	中学校3校で規格外玉ねぎをハンバーグの食材として活用した給食を提供 【献立】和風ハンバーグ丼、あんかけ汁、牛乳
How (どのように)	<p>夏季休業中の学校給食センターを利用し、8月に規格外の玉ねぎ約60キログラムをみじん切りにして炒め、冷凍保存*し、9月28日の「ふるさと秦野食育DAY」に合わせて中学校3校の給食で提供します。</p>  <p>※食品衛生管理基準等を考慮し、令和4年度の夏季休業中に試験的に玉ねぎやトマトなどをピューレや炒め物に加工し、冷凍保存したものを細菌検査したところ、食品管理法に適した安全性が確認できました。</p>
Why (なぜ)	<p>学校給食における地産地消の取り組みとして、生産過程で発生する不揃いや傷ものとなり、通常の給食では使いづらい野菜や、余分に作られた野菜を廃棄することなく使うことは、フードロスの軽減にもつながります。</p> <p>さらには、この取り組みにより、生産者は野菜をサイズごとに選別したり、処分したりすることなく出荷できるとともに、市では安全安心で新鮮な野菜を、通常より安価で購入できます。</p> <p>また、調理受託業者のハーベストネクストでは、通常では時間がかけられない作業も夏季休業中に調理して保存することができることから、3者それぞれにメリットが生じます。</p>

まほろば秦野通信

	<p>【経過】</p> <p>秦野市農協から規格外野菜の1次加工について提案があり、中学校給食調理業務の受託業者であるハーベストネクストとともに調整を進めてきました。</p> <p>また、ハーベストネクストは、中学校給食業務を受注する際の附帯事業として、秦野市農協と同様に1次加工を提案しており、両者の提案が合致したことで、実現に至りました。</p>
今後の取り組み	野菜の旬や出来高を見極め、3者で連携することで加工品の量や種類を増やし、食材の有効活用を目指します。
問い合わせ	<ul style="list-style-type: none">◆中学校給食に関すること 学校教育課 学校給食担当：上條 電話：0463（86）6525◆規格外野菜に関すること 秦野市農業協同組合 営農部営農販売課：高橋 電話：0463（81）7718◆給食の調理に関すること ハーベストネクスト（株）：岩渕 電話：0463（75）8553