

まほろば秦野通信

令和6年9月5日

タイトル	SDGsのフードロス削減を目指して かぼちゃを加工し中学校給食で提供します
When (いつ)	9月10日(火曜日)
Where (どこで)	給食提供：市内全中学校 ※取材対応は、渋沢中学校で行います。取材を希望される場合は、9月9日(月曜日)正午までに学校教育課に御連絡の上、当日は正午までに学校駐車場にお越しください。学校教育課職員が御案内します。 (渋沢中学校 所在地：秦野市渋沢 2030／生徒数368人)
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)の共同事業
What (なにを)	中学校全校で余剰生産されたかぼちゃをかぼちゃのクリームスープの食材として活用し給食を提供 【献立】コッペパン、かぼちゃのクリームスープ、チキンナゲット、キャベツソテー、牛乳
How (どのように)	市内で余剰生産されたかぼちゃ約160キログラムを7月に夏季休業中の学校給食センターを利用し、蒸して皮むき後にペーストにしたものを、冷凍保存※し、9月10日の「ふるさと秦野食育DAY」に合わせて中学校全校の給食で提供します。 
Why (なぜ)	学校給食における地産地消の取り組みの一環として実施します。 本来であれば廃棄されてしまう不揃いや傷もの、余分に作られた野菜を使用することでフードロスの軽減につながります。 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旬の野菜を通常より安価で購入できます。 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期間を利用することで時間をかけて調理し保存することができ、3者それぞれにメリットが生じます。 【経過】 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も連携し、

まほろば秦野通信

	活用について調整を進めてきました。 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の1次加工を提案しており、両者の提案が合致したことで、中学校給食の提供がない夏期休暇を活用した食材加工を実施する運びとなったものです。
過去の実績	令和5年度に規格外玉ねぎを使って炒め玉ねぎに加工し、2学期の中学校給食で和風ハンバーグ丼として提供をした。
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	◆中学校給食に関すること 学校教育課 学校給食担当：斎藤 電話：0463（86）6525 ◆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：毛利 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