



地産地消の取り組みでできた学校給食の 提供を開始します

学校給食の残渣から作成した肥料を使って市内で栽培した農作物（にんじん）を、学校給食の食材として使用し提供します。

- 内 容 学校給食の残渣からできた肥料を使って市内で育てた農作物の「にんじん」が収穫できました。このにんじんを使用した学校給食の提供を開始します。児童・生徒には校内放送（一口メモ）等で、保護者には給食だよりで周知します。

※ 本件は、令和4年6月20日の市長定例記者会見で「給食残渣を活用した地産地消の取り組みを始めます」として発表した案件の成果となります。

- 開始期日 令和4年12月1日（木曜日）から（12月中に「にんじん」457kg使用予定）
※ 参考 12月1日の「にんじん」を使用する献立
ソーセージスープ（黒保根学園、新里中学校を除く中学校）
ハヤシライス（幼稚園、小学校、新里中学校、桐生特別支援学校）

- 今後の使用予定 令和5年4月下旬から「たまねぎ」を使用する予定

- その他 本件は市長公約の「経済も地産地消を推進します」に関する取り組みとして実施するものです。

※ 令和4年12月1日（木曜日）午後0時20分から黒保根学園（桐生市黒保根町水沼400）で給食時間中の児童生徒を取材することができます。取材を希望する場合は、お手数ですが学校給食中央共同調理場（0277-46-6510）へご連絡ください。



【問い合わせ】
桐生市教育委員会
教育部総務課学校給食中央共同調理場
TEL 0277-46-6510

イメージ図

