

「おむすびミーティング」がきっかけとなり誕生！

京都大原学院給食に地元産米の導入～地域から子どもたちに地元の味を～

京都大原学院では、この度、大原学校運営協議会の協力により、給食のごはんに、地元の方が作った大原産米が導入されることとなりました。

これは、門川京都市長が提唱し、実施している「おむすびミーティング」の記念すべき第1回のミーティングにおいて、出席者の方々から「是非地元の子どもたちに、おいしい地元産食材を食べてほしい」という要望があったことを受け、京都大原学院及び大原学校運営協議会が中心となり協議を重ねた結果、下記のとおり実現したものです。

記

1 概要

- ・回数 年4回
- ・日程等
 - 第1回 平成21年11月9日（月）
 献立 ごはん（大原産米）、牛乳、いわしのしょうが煮、三度豆のごま煮、キャベツの吉野汁
 - 第2回 平成21年11月24日（火）
 献立 ごはん（大原産米）、牛乳、肉じゃが、小松菜の煮びたし、じゃこ
 - 第3回 平成21年12月9日（水）
 献立 ごはん（大原産米）、牛乳、さばのみそ煮、水菜とはくさいの煮つけ、黒大豆
 - 第4回 平成21年12月17日（木）
 献立 ごはん（大原産米）、牛乳、さんまのしょうが煮、くきわかめのきんぴら、京野菜のみそ汁
- ・提供者 大原学校運営協議会（理事長：中村 正明）

<参考>

- ・学 校 京都市立大原小学校、大原中学校（通称：京都大原学院）
 校長 宮崎 裕子（児童生徒数 90名）
 住所 京都市左京区大原来迎院町22（TEL：744-2004 FAX 744-2079）

○通常の京都市立小学校での給食用米購入：京都府学校給食会が、京都府内産のお米を廉価で提供している。

○しかしながらこの度、地元及び学校運営協議会の熱意により、安全性を確保し、価格も廉価に抑えるなど、地元の方々のご協力により、提供していただけることとなった。