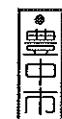


2006年(平成18年)1月26日

# 地元米「おいしいね」

リサイクル肥料で栽培 給食に初登場



豊中市立小学校41校の給食に25日、市内で生産された米が初めて登場した。地元の農作物を食べて食生活の大切さを学んでもらおうと、同市学校給食事務所が企画。「学校給食週間」(24—30日)に合わせた特別献立の中でお目見えした。

## 市内41小学校

約2万2000食の給食に使用されたのは、市内38軒の農家で作られた新米のヒノヒカリ1750kg。市内の学校給食の調理くずや生ごみから作った土壌改良材「豊肥(とよひー)」で生育した米も含まれる。

この日、市立箕輪小(同市箕輪1丁目、和田健一校長)には、豊肥を使った米の生産者、橋本忠男さん(71)=同市走井1丁目=が訪問。5年2組(23人)の教室で、リサイクル肥料である豊肥を使った米作りの取り組みなどについて説明し、「豊肥で作ったお米を“ふるさとの味”と名付けた。味わって食べて」と話した。児童たちは橋本さんが見守る中、「おいしい」「やわらかい」などと地元産の米をうれしそうに口に運んでいた。

市内産米の給食への採用は、価格や供給量の調整などで、まだ試験段階。給食事務所では、今回の結果を検討し、来年度以降、登場回数を増やしていきたいとしている。

(玉邑哲也記者)



豊中市産の米の生産者・橋本さんと“ふるさとの味”を味わう児童たち

2006.1.26 大阪日々新