

## 高津学校給食センター学校給食での 「美味しまね認証取得 翔陽米」の提供について

### ●概要

学校給食での地産地消の取り組みの中で、地元の食材の活用を進めている高津学校給食センターでは、このたび県立益田翔陽高校で栽培された「翔陽米」を提供します。これにあわせて、益田翔陽高校生物環境工学科の生徒より、児童に対し「翔陽米」についてのお話もさせていただきます。

### ●日程・企画等

【日時】 令和3年11月19日(金) 12:00から

【場所】 吉田小学校5年生教室(3クラス)

12:00から1組・2組・3組の順で高校生から説明(各5分程度)

12:20から給食準備

12:35頃から給食開始

【献立】 19日は「益田食育の日」として益田産の食材を使った献立を提供予定(小学校12校、中学校7校: 当日の提供食数約3800食予定)

### ●取材について

取材希望の場合、前日までに教育総務課(Tel31-0441)に取材人数等連絡していただくようお願いいたします。取材時はマスク着用等新型コロナウイルス感染予防に万全を期して下さい。

また、新型コロナウイルスの感染者の発生状況によっては中止させていただくこともありますのでご了承ください。

### ●その他

翔陽米は18日、19日の給食で提供します。

益田翔陽高校生は2日間で3校(吉田小含む)に訪問します。

～美味しまね認証制度とは～(県のホームページより)

産品が島根県の定めたGAP(生産工程管理基準)に基づき生産されていることを認証する島根県のGAP認証制度です。

消費者の食の安全に対する意識に応え、安全な島根の農林水産物を消費者に送り届けることによってその信頼を確保するとともに、GAPの取組をアピールして、販売の拡大につなげていくことを目的に、島根県が平成21年度からスタートさせた制度です。