

学校給食 地産地消の取り組み



① 食育の推進

地域食材の活用で食への関心を深め、生産者への感謝を育む「生きた教材」。将来の農業の担い手育成にもつながります。



② 食材の安全管理

衛生管理はもちろん、価格・規格・数量など給食ならではの厳しい基準をクリアした**安全・安心**な食材を提供しています。



③ 環境負荷の軽減

神崎市や佐賀県産の食材を積極的に選ぶことで、輸送距離が短縮され、CO2排出の抑制に貢献しています。



④ 地域経済の循環

市内の農産物が給食を通じて地元で消費されることで、生産者を支援し、地域経済の活性化にもつながっています。



毎月1回
神埼
食の日



神埼食の日のメニュー（例）

- ・米
- ・そうめんチキンカツ
- ・小松菜とキャベツの和え物
- ・みそ汁



小松菜を提供いただいている
木本農園の木本さん



R8年度から「小学校給食の無償化」を実施



独自に市外の国立・私立小学校に通う児童も無償化！