

今日は、地産地消献立の日。今月の日光市産の食材は、「豚肉」です。  
市長をはじめ、養豚農家の渡辺 毅(わたなべ つよし)さんが来校し、交流給食が行われました。



11:00 今日の献立である、「肉丼」調理開始！！  
調理員さんが、大きな釜で14kgの日光市産豚肉を炒めています。  
おいしくな～れ



11:45 できあがり♪ 美味しそうにできました(^O^)/ ワーイ  
早く食べたいな～



給食委員さんから、豚肉についての放送がありました。

「自分よりも、とても上手に放送している・・・」と、渡辺さん(笑)

その後、渡辺さんに、豚肉を育てる時の苦労話を放送していただきました。

豚がきれい好きで、とってもデリケートで、病気にかかりやすかったなんて、初めて知りました。

豚が心地よい環境を作ってあげることが、一番苦労するそうです。



6年2組で、市長・渡辺さん・秘書の青木さんと会食が、行われました。

市長から、「地産地消」と、「身土不二(身体(身)と環境(土)は不可分(不二)である)」  
についてのお話を聞きました。

「1里四方の食べ物を食べて暮らせば、健康でいられる」というお話でした。

6年1組、5年2組、4年1組、4年2組でも、JAの方や市農林課の方との交流給食が行われました。



養豚農家の渡辺 毅(わたなべ つよし)さんと一緒に♪



市長と一緒に♪



市長秘書の青木さんと一緒に♪

いろいろ質問しながら、ちょっぴり緊張しながら、楽しい会食の時間

そして…



見事！完食(^ ^)v  
ごちそう様でしたア(> <)ノ



最後に、代表の2人からお礼の言葉をプレゼント。  
市長も、とても感動してくださいました(´`人)ー

今年度、地元の食材を使った給食のための食材費として、市より児童一人当たり500円  
助成していただきました。

今日の豚肉は、その助成金を使って購入したものです。

本当にありがたいことですね。

安全で安心して食べられる、新鮮で美味しい日光市産の食材を、これからも食べていきたいで  
す。