

2/22 中日新聞 朝刊

朝中 2年7組の授業取材があり 豊田版に掲載されました。

給食に「地産地食」ミンチカツ



給食に加わった新メニューのミンチカツ＝豊田市朝日丘中で

豊田新メニュー開発、学校で初提供
「地産地食」と食品ロス 材を生かした豊田市の給食削減を目的に、地元産の食の新メニュー五品が完成し

た。このうち、とよたひまわりポークを使ったミンチカツが今月、初めて市内の小中学校や特別支援学校、こども園、幼稚園で提供された。

新メニューは、余った食品を利用した飼料を食べて育ったとよたひまわりポークのミンチカツや、市内産の白菜を使ったキムチ、市内のイチゴ農園の余剰冷凍イチゴのジャムなど。市学校給食協会が開発した。

朝日丘中学校では二十一日にミンチカツが給食に登場。二年の宮上さん(仮)は「衣がカリカリで、肉がいつものハンバーグより肉

感が強くておいしく食べられた」と話した。

生産者や加工者、市学校給食協会の担当者による講演もあった。生産者の一

人、 さんは「定期的に食べてもらえるのはうれしい。認知度も上がる

し、(ひまわりポークに)親近感を持ってもらえたら」と話した。

キムチは三月、ジャムや

ミンチカツは四月以降に定期的に給食のメニューとして提供される。