

記者提供資料（平成 20 年 6 月 11 日）  
産業振興局農水産課：吉川、高槻  
TEL：078-322-5355 内線 3861  
E-mail：nousuisannka@office.city.kobe.jp  
教育委員会事務局健康教育課：中川  
TEL：078-322-5790 内線 6434  
E-mail：tetsuo\_nakagawa@office.city.kobe.jp

---

～学校給食での地産地消の取り組み～  
**学校給食での市内産ジャガイモ利用（「こうべ給食畑」推進事業）**

---

◆趣旨◆

学校給食では、子どもたちが地域の農業への理解や食べ物に対する感謝の気持ちをはぐくみ、望ましい食習慣を育てるように、地産地消（地元で生産されたものを地元で消費すること）の取り組みを進めている。このため、市内産の野菜の使用率の向上を目的として、これまで利用している「こうべ旬菜」の利用拡大や、新たな野菜の給食導入に向けた品目・品種選定、栽培・出荷方法等の調査を行っている。

その一環として、6月にこれまで学校給食に使われていなかった市内産のジャガイモ（神戸市西区岩岡町産）の利用を新たに行う。

◆利用予定日◆

6月18日（水）～7月上旬

◆利用予定量◆

約19t（6月全使用量31tのうち14t、7月全使用量10tのうち5t）

◆利用献立◆

シーフードカレー、肉と野菜のうまに、親子に、野菜スープ、豆乳チャウダー、牛肉とじゃがいものいために、だいたいの洋風にこみ、ぶたじる、だいたいの入りチキンカレー、マカロニのトマトに

◆供給対象◆

全市（約86,000人）

◆ジャガイモについて◆

生産者：神戸西区岩岡町「JA兵庫六甲 岩岡健康じゃがいも部会」部会員36名

品名：ほっこりゴールド

（神戸学院大学栄養学部生理学研究室（山本順一郎教授）と岩岡の生産者が共同し、健康機能調査を目的とした試験栽培を行った。）

特徴：メークインより煮くずれしにくく、フライ、煮物、サラダにと幅広く使える。



◆その他◆

6月14日（土）13:00～16:00に岩岡町生産者圃場で公募した一般参加者対象にジャガイモ掘り体験が開催される（雨天時21日（土）に順延）。