

有機農産物等を活用した学校給食

長生村

【献立名】

- ・ご飯
- ・牛乳
- ・銚子産いわしの竜田揚げ
- ・キャベツのゆかり和え
- ・かぼちゃのみそ汁
- ・ヨーグルト



長生村ではアイガモ農法で作られているお米があります。「アイガモ農法」とは、アイガモを水田に放して、雑草や害虫を食べてもらい、除草剤や害虫駆除の農薬を使わずにお米を育てる農法です。アイガモの排泄物は肥料になり、稲の間を泳ぎ回ることによって、除草効果や根に十分に酸素が行き渡るという利点があります。

長生村の認定こども園や小中学校の給食で提供されるご飯は、村内で生産された「アイガモ農法のコシヒカリ」を使用しています。

出典：長生村 (<https://www.vill.chosei.chiba.jp/>)