

「丹精込めて作った、お米を子どもたちに届けたい！」
—そんな思いから始まりました—

「学校給食米」5品種を月替りで提供中!

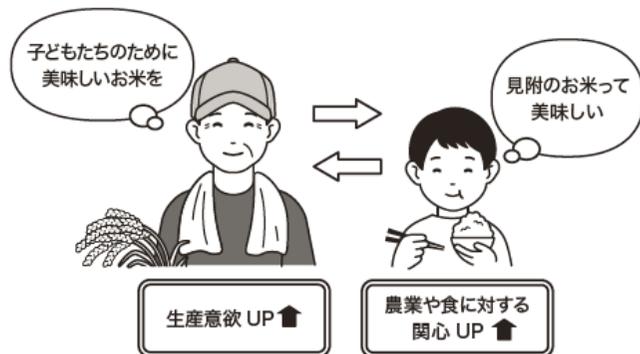
令和元年4月・・・全小・中・特別支援学校(全12校)へ!

令和4年から・・・全公立保育園、市民病院、ビジネスホテルへ!

新しい「学校給食米」のシステム

お米を作るのは8小学校区の栽培スペシャリストたち。

栽培されたお米は、市内にある業界屈指の事業者が、集荷から給食センターへの搬入を担うことで、すべて市内で完結するシステムを多くの関係者により実現! 全国の先駆けと自負しています! これ子どもたちと栽培者が「ぐーん」と近づきます。



自慢の見附市産「小学校米」を食卓へ!

5品種のうち「コシヒカリだけ」を袋詰め、「小学校米」と名付け(登録商標)をして商品化! 市内の栽培スペシャリストたちの自信作をご賞味ください! 売上げの一部は各小学校に寄付され、学校の発展に役立てられます。



お米を作るのは、 8小学校区の栽培スペシャリストたち



「地元のお米はおいしい」
子どもたちにそう思って
もらえたら本望です

新潟小学校区: (農)ファーム小栗山
三沢孝喜さん

小学校米のいいところは、子どもたちの声がフィードバックされることです。子どもは味に正直だから、近所の子から「給食のご飯おいしかった」と言ってもらえた時はうれしかったですね。見附産でブレンドされていた従来の給食では、こうした声を聞くことはできなかったと思います。子どもたちに「地元のお米はおいしい」と思ってもらえるように、私たち農家も、もっとおいしいお米を育てていきますよ。



孫や子どもたちが地元農業を
知るきっかけになってほしい

田井小学校区: (農)北谷南部生産組合
小出正道さん

田井小学校には、私の孫も通っています。この前、孫から「前のお米よりおいしい」「友達もおいしいと言っているよ」と聞いた時は、とてもうれしかったですね。もっとおいしいお米を作らなきゃと気を引き締めました。

小学校米は、食べ比べできると同時に、市内で生産されているお米の多様性を知る機会にもなります。給食を通して、子どもたちが少しでも見附の農業に興味を持ってもらえたらと思います。農家の高齢化、担い手不足が進んでいますが、500人に1人、1000人に1人でも、農業に夢を持って取り組んでくれたらうれしいですね。