

プレスリリース[2023年3月3日]

(計3枚)

市内産白菜を使用した無添加・アレルギーフリーのキムチを 小学校給食で提供しています！！

市は、市内産の白菜を活用して町田市農業協同組合と共同で開発した「白菜キムチ」を、市内小学校の給食で提供しました。

この白菜キムチは、無添加・アレルギーフリーであるため、食物アレルギーの有無に関わらず、すべての子どもたちが安心して食べることができます。今後も、子どもたちに、地場農産物に興味をもってもらうために、この白菜キムチを活用した給食を提供していきます。

■背景

2022年12月26日に地場農産物の学校給食での活用を推進するため、町田市と町田市農業協同組合と「町田市の学校給食における地場農産物の活用に関する協定書」を締結しました。

白菜は、町田市内で生産される農産物の中でも、生産量が多い野菜のひとつで、これまでも小学校給食で活用してきました。また、白菜キムチを使用したレシピは、子どもたちに大変人気があり、給食でも数多く提供しています。

今回、この協定に基づき、旬を問わず市内産の白菜をより一層子どもたちに味わってもらうため、小学校給食用の加工品として「白菜キムチ」を開発することになりました。

■レシピの共同開発

キムチでは通常使用される魚介類や果実などの食物アレルギー原因食品や食品表示法令で定められた「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」といった食物アレルギー原因食品、着色料や保存料などの食品添加物も一切使用しないレシピを開発しました。なお、味付けについては、魚介類や果実の代わりに昆布粉を使用しており、旨味を十分感じられるとともに、辛味も控えめにしています。

そのため、食物アレルギーの有無に関わらず、すべての子どもたちが安心しておいしく食べることができる「白菜キムチ」となりました。

※特定原材料…卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

※特定現在料に準ずるもの…アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ゴマ、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

<白菜キムチ>



■小学校給食での提供

加工した「白菜キムチ」は、冷凍保存し、学校からの注文に応じて提供しています。今年度は、2023年1月から各学校の給食で、様々なメニューで子どもたちに提供しています。

1月20日に大戸小学校の給食で「キムチスープ」、2月9日に本町田小学校の給食で「キムタクご飯」、2月22日に南成瀬小学校の給食で「豚キムチ丼」として提供しました。また、「白菜の種まきから白菜キムチできるまで」の過程を記録した食育資料を作成し、各学校で活用しています。

<キムチスープ提供例>



<キムタクご飯提供例>



<豚キムチ丼提供例>



<児童の感想>

- ・ピリ辛でおいしかった。
- ・家で食べているキムチより辛なくて、食べやすかった。
- ・地産地消を感じながら食べました。

■ 本件に関するお問い合わせ先

学校教育部保健給食課 課長 押切 TEL 042-724-2177