

(報道各社への取材の御案内)

## 地域の農産物で健康に！「特産の柿」を、学校給食に」

昨年度農林水産省は、機能性を有する農作物等を活用して食の健康ブランド構築を推進するため「食による健康都市づくり支援事業」を行う全国5つのモデル地域を選んだ。



そのうち、福岡食育健康都市づくり地域協議会（事務局：中村学園大学）では昨年度、甘柿の生産量が1万tを超え全国3位の福岡県のなかで6千tを超える生産量を誇る最大の生産地うきは市と連携して、地元産富有柿を活用したメタボ予防のメニューを開発し、今年度は柿を使った8つの学校給食の献立メニューを作成した。



今回、浮羽中学校で生の柿と乾燥柿チップをそれぞれ使った「柿入り炊きおこわ」、「柿とかぼちゃのサラダ」、「柿チップ田作り」が給食に出されることになった。

なお、保護者と関係者30人ほども参加して、生徒とともに食事をする。

■日時 **12月21日（木）午後0時30分から**

■場所 浮羽中学校内ランチルーム（うきは市浮羽町東隈上 344-1）

●連絡先（御取材いただける際は、事前に御連絡をお願いします）

浮羽中学校（栄養教諭・宇野）Tel.0943-77-2351



▲ 「柿入り炊きおこわ」（左）と「柿とかぼちゃのサラダ」（中）、「柿チップ田作り」（右）

編集：うきは市総務課広報係（Tel.0943-75-4980）

※FAX を手にとられた方は、「うきは市ホームページ」掲載のカラー版を御覧ください→検索 うきはブランド通信

2017.12.18 発表／地域の農産物で健康に！「特産の柿を、学校給食に」（浮羽中学校）