

いただきます



2025年
6月号

発行：小山市学校支援課、小山市学校給食研究会
栄養教諭・栄養職員部会
年3回発行（6月、10月、1月）

毎月8日は
おやま
わ食の日

毎年6月は
食育月間
です

オーガニック給食について
アンケートにご協力を
お願いします。

回答はこちらから



小山市の学校給食

地産地消 和食
オーガニック

副菜

サラダや和え物など、ビタミンやミネラル、食物繊維などを補うおかずです。

市・県産を優先に使用し、地産地消に努めています。食中毒を予防するため、すべて加熱しています。

主菜

魚、肉、卵、大豆などを上手に組み合わせ、たんぱく質を補います。

おやま和牛、豚肉「おとん」、小山市産大豆の納豆、ホンモロコなど、小山の魅力が満載！

牛乳

給食では1日に必要なカルシウム量の1/2を摂取できるように計算されているため、カルシウムの吸収率が高い牛乳は毎日登場します。

栃木県産牛乳を使用しています。

汁物

一汁三菜の日本の食文化を大切にしています。季節の食材をたくさん使うのでうま味たっぷりです。

毎朝、かつお節や煮干しから丁寧にだしをとっています。

主食

ごはん、パン、めん類など、炭水化物が多く含まれ、エネルギーのもとになります。

100%小山市産のお米を使用しています。週4回はごはんが主食の献立で、毎朝、学校の給食室で炊いています。

小山市ではオーガニック給食を推進していて、ごはんを100%有機栽培米にすることを目標にしています。

有機栽培米とは

農薬や化学肥料を使わずに育てた環境にやさしいお米です。給食用に農家さんが育ててくれたお米は、小山市が全量買い取り、無償で給食に提供しています。



小山市の「オーガニックビレッジ宣言」
～since 2023～

生物多様性に配慮した持続可能な地域農業の発展と、田園環境都市の実現に向け、人・いのちを大事にする有機農業に地域ぐるみで取り組みます。

<https://logoform.jp/form/9Doh/1058770>

6月下旬

給食に有機野菜を使用します！

小山市では食育推進の一環として、学校給食への有機農産物の導入を進めており、環境負荷の低減や持続可能な食料生産の推進等について、子たちの理解を深める機会を提供しています。

今回は、有機栽培のじゃがいも、にんじん、たまねぎを味噌汁に使用します。生産量の関係で小学校・義務教育学校（前期課程）に限り、各校1回の実施となります。

給食の提供にあわせて、「どんな方がどのように作った野菜か」「有機農業について」を子どもたちに知ってもらうため、生産者のビデオレターを放送する予定です。

有機農業は“環境にやさしい”農業
有機農業とは、化学肥料や化学農薬を原則使わず、可能な限り環境に配慮した栽培方法です。土壌環境や生物の多様性など、農業生態系を守ることにつながります。

organic!

／今回ご協力いただく生産者の方をご紹介します／



鈴木 光国さん
鈴木ファーム
（雨ヶ谷）



篠崎 尊久さん
キラ星農園
（土塔）

クックパッドで給食レシピ発信中！

レシピタイトル末尾の【★小山市給食】が目印です。



リクエスト募集中

知りたい情報やレシピのリクエストを募集しています。

