



令和7年12月3日
峰山中学校

12月8日は
有機農業の日(オーガニックデイ)

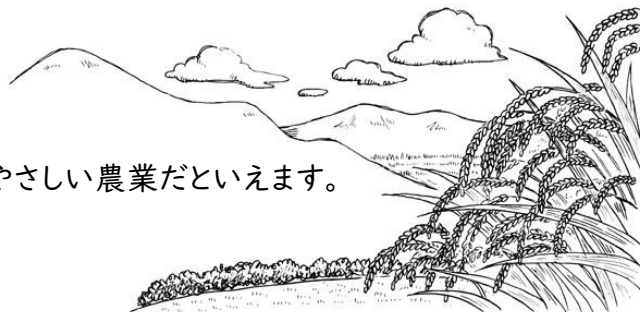
おいしい「^{ゆうきまい}有機米」をいただいています！

昨年度から学校給食で使われるようになった「有機米」。今年度も12月1日(月)から8日(月)の6日間、京丹後市産の有機米を給食に使っています。学校給食を通じて有機農業への理解を深めてもらうことが目的です。有機米、有機農業、あまり聞き慣れない言葉かもしれません。どういうものなのでしょう？

●有機農業って何？

化学肥料や農薬を使わずに行う農業のことです。

化学肥料や農薬を使わないため、自然環境や生物にやさしい農業だといえます。



●有機米って何？

有機農業で育てたお米が「有機米」です。

●給食で毎月食べている「^{とくべつさいばいまい}特別栽培米」と何が違うの？

特別栽培米は、化学肥料や農薬を通常の半分以下に減らして栽培したお米のこと。有機米はそれらを使わずに栽培しています。

●なぜ有機農業を広げていくの？

化学肥料や農薬を使わないことは、自然環境や多様な生物を守ることにつながります。京丹後市の美しい自然や豊かな生態系を残していくため有機農業を広げる様々な取組を行っています。

野木さんのお話を聞こう！

明日4日(木)の給食時には、峰山中学校で使っている有機米の生産者である(株)野木源の野木久聖さん(丹後町・大山)を1年1組での交流給食に招待します。そして有機米、有機農業についてのお話を全教室に配信して聞きます。

毎日食べている給食のお米や野菜は誰がどうやって栽培しているのか？なぜ自然環境を大切にしないといけないのか？有機米を食べながら、野木さんのお話を聞きながら考えて欲しいと思います。



*普段の給食のお米も有機米のお米も、どちらもおいしくてあまり違いが分からないかもしれません。でも、炊き立てごはんを見ることが出来る給食室では「真っ白でつやつやしている!」と言っていますよ。