



NEWS (PRESS) RELEASE

令和元年9月25日

志摩市教育委員会事務局教育総務課

志摩市学校給食センター

タイトル	《志摩産給食の日》の実施及び生産者との交流会
概要	志摩産給食の日として10月16日は志摩で採れたお米（新米）と志摩市で作っている船越味噌を使った味噌汁を提供します。今回は志摩小学校5年生児童61名とお米の生産者さんが交流会を行い、その中でお米にまつわるお話を伺います。 献立：ごはん（新米）、牛乳、鮭の塩焼き、大根と昆布の煮物、みそ汁 （地場産物：志摩のお米『志摩そだち』、船越味噌） ※『志摩そだち』は、銘柄（産地・品種）を確認した種子を使用することや、法律で定められた検査を受けることという、JA米の要件を満たしている志摩産のお米です。炊き上げるとツヤのあるご飯粒は、表面はしっかり、ふっくらとしています。食べると粘りがあり、かみしめる度に甘みが増すのが特徴です。志摩産コシヒカリとして年間24トン生産されています。 『船越味噌』は大王町船越で作られている味噌で、一般的な味噌よりも濃い茶色で、味もしっかり塩みがついています。国産の菌付き大豆を2年間じっくり仕込んでいます。年間約10.3トン出来上がります。
開催日	令和元年10月16日（水）
開催時間	11時20分～12時50分（予定）
開催場所	交流会は志摩小学校で開催（5年生 61名） 給食は市立すべての小学校（7校）及び中学校（6校）
その他	取材をされます場合は、事前に下記までお問い合わせくださいますようお願いいたします。
お問合せ先	志摩市教育委員会 教育総務課 志摩市学校給食センター 担当 中村 TEL 0599-43-4735 FAX 0599-43-5541 e-mail gakkokyushoku@city.shima.lg.jp

