

報道関係者各位

令和5年1月23日

学校給食における特別栽培米「京式部」の使用について

舞鶴市の全小中学校の給食では地場産物を取り入れた食育を推進するため、主食の米は舞鶴産コシヒカリを使用していますが、このたび京都府で開発した新品種「京式部」の普及促進のため、公益財団法人京都府学校給食会並びに全国農業協同組合連合会京都府本部から学校給食用米穀として利用依頼がありましたので、令和5年2月に、市内全小中学校の給食で、特別栽培米「京式部」を提供します。

「京式部」

近年の異常気象ともいえる夏場の高温に耐えて、倒伏にも強い新品種の開発を願って、京都府が平成29年から国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構と共同で京都オリジナル米の開発をスタート。コシヒカリを基準米に、美味しさに徹底的にこだわり、京料理人やお米マイスターなど味覚のプロを交えて、栽培試験や食味試験を繰り返して開発された「京式部」。京都の新しいブランド米として、令和3年、本格栽培、販売を開始されました。

作付面積：約12.3ha（中丹：630.2a）

(1) 期間：令和5年2月1日(水)～28日(火)の米飯給食実施日

小学校 18校（学校により米飯給食実施日は異なります）

中学校 7校（月曜日～金曜日）

(2) 取材について：

学校へ取材を希望される場合は、1月27日（金）までに舞鶴市教育委員会学校教育課までご連絡ください。

◎日時：令和5年2月7日（火） 12:30～13:10

◎対応校：与保呂小学校

◎内容：京式部についての紹介（担任の先生等により）

「京式部」の実食

給食放送で「京式部」の紹介（給食委員児童より）

