

報道関係者各位

令和8年 7 月 15 日

**学校×地元農家×地元企業のコラボ！
羽曳野市の子どもたちが育てた碓井豌豆から生まれた地元特製コロッケを
道の駅で期間限定販売**

羽曳野市の子どもたちが育てた碓井豌豆（南河内の伝統野菜）と地元企業の焼き豚が入ったコロッケが給食で提供され、これと同じレシピのコロッケが令和8年7月18日（土）～20日（月・祝）道の駅しらとりの郷・タケル館「肉の竹田屋」において期間限定販売されます。このコロッケは、地元の伝統野菜を小学生が自分たちで栽培する「碓井豌豆プロジェクト」で育てた碓井豌豆に、地元企業のタケダハム株式会社の学校給食用「無塩せき・保存料無添加」焼き豚を使用し、同じく地元企業である竹福商店が一つひとつ手作りする『地元完結型』のコロッケです。

このコロッケは学校給食で提供され、子どもたちにも美味しいと大好評で、児童・生徒を対象に、このコロッケの名前を決めるアンケートで名称は『みんなの羽曳野コロッケ』と命名されました。ニックネームは『はびっけ』となりました。

今回、学校×地元農家×地元企業のコラボから生まれた地元特製コロッケを、一般の方々にも広く味わっていただきたいとの思いから、期間限定で道の駅で販売いたします。



【みんなの羽曳野コロッケ】



【学級農園の様子】



【給食時間の様子】



【道の駅しらとりの郷・タケル館】

<碓井豌豆プロジェクト>

羽曳野市では、郷土への愛着を深めるとともに、食に関わる人々への感謝の気持ちを育むことを目的として、「碓井豌豆プロジェクト」を実施しています。市内全小学校、義務教育学校前期課程及び高鷲南中学校の児童・生徒が、「なにわの伝統野菜」である碓井豌豆の種を碓井豌豆保存会から譲り受けて学校で栽培し、学校給食で味わうことで、地域の農業や食文化への理解を深めています。

《開催概要》

〔開催日時〕 令和8年7月18(土)～20日(月・祝) 9:30～17:00

〔場所〕 道の駅しらとりの郷・タケル館「肉の竹田屋」

〔内容〕 「碓井豌豆プロジェクト」から生まれた『みんなの羽曳野コロッケ』の販売

〔問合せ先〕 羽曳野市教育委員会事務局 学校教育部食育・給食課

TEL:072-947-0042(直通) メール:shokuiku@city.habikino.lg.jp