

学校給食における地産地消 について

学校給食課

学校給食は、「学校給食法」に基づき「児童生徒の心身の健全な発達に資するもの」、かつ、「児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであること」を目的として、教育活動の一環として行われています。

学校給食の目標（学校給食法第2条）

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

島田市の学校給食提供人数

▶ 中部学校給食センター

☆小学校 9校（島一小、島二小、島三小、島四小、島五小、大津小、金谷小、五和小、川根小）

☆中学校 4校（島一中、島二中、金谷中、川根中）

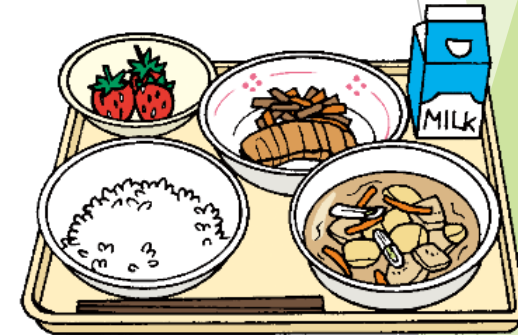
合計 5,100食

▶ 南部学校給食センター

☆小学校 4校（六合小、六合東小、初倉小、初倉南小）

☆中学校 2校（六合中、初倉中）

合計 2,700食



▶ アレルギー食提供人数（鶏卵・乳・えび・かに・いか・たこの6品目の除去食提供）

中部学校給食センター 28名

南部学校給食センター 12名 合計 40名

島田市の学校給食費

- ▶ 小学生 274円 月額4,558円
- ▶ 中学生 327円 月額5,440円
- ▶ 小学校教職員 296円 月額4,924円
- ▶ 中学校教職員 352円 月額5,856円
- ▶ 基本は11カ月徴収
- ▶ 今年度は、賄材料費の物価高騰分に対して、国の物価高騰重点支援臨時交付金を一食あたり小学生には22円、中学生25円を活用して対応しています。

学校給食の栄養について

- ▶ 学校給食摂取基準に基づいて考えています。

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (%)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)
小学 4年	640	摂取エネルギー全体の13～20%	摂取エネルギー全体の20～30%	350	3	200	0.4	0.4	25
中学 2年	830			450	4.5	300	0.5	0.6	35

学校給食献立年間計画及び 給食時間における年間指導計画

令和6年度 給食時間における年間指導計画

別添 1

		年 間 指 導 計 画				関連教科等 (参考)	学校給食センター 給食時間における食に関する指導年間計画		
		月 目 標	学年別指導内容(給食時)				月目標 (給食時間)	指導内容 (・学校給食時)	給食より 得たい効果 (目標や学習内容)
月	日		小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学校			
4	4	給食の準備や 後片づけを協力して 行おう	・給食の準備や後片づけを協力して行おう。	・給食の準備や後片づけを協力して行おう。	・給食の準備や後片づけを協力して行おう。	・給食の準備や後片づけを協力して行おう。	・給食の準備や後片づけを協力して行おう。	・給食の準備や後片づけを協力して行おう。	・給食の準備や後片づけを協力して行おう。
5	5	衛生に気を付けよう	・衛生に気を付け、協力して準備や後片づけができる。	・衛生に気を付け、協力して準備や後片づけができる。	・衛生に気を付け、協力して準備や後片づけができる。	・衛生に気を付け、協力して準備や後片づけができる。	・衛生に気を付けよう。	・衛生に気を付けよう。	・衛生に気を付けよう。
6	6	地域の産物を知ろう 食べ物を丈夫にしよう	・農産物や畜産物の産地や育て方を調べる。 ・食べ物を丈夫にしよう。	・農産物や畜産物の産地や育て方を調べる。 ・食べ物を丈夫にしよう。	・農産物や畜産物の産地や育て方を調べる。 ・食べ物を丈夫にしよう。	・農産物や畜産物の産地や育て方を調べる。 ・食べ物を丈夫にしよう。	・地域の産物を知ろう。	・地域の産物を知ろう。	・地域の産物を知ろう。
7	7	食を元気に過ごす 食事をしよう	・食を元気に過ごす。 ・食事をしよう。	・食を元気に過ごす。 ・食事をしよう。	・食を元気に過ごす。 ・食事をしよう。	・食を元気に過ごす。 ・食事をしよう。	・食を元気に過ごす。	・食を元気に過ごす。	・食を元気に過ごす。
8-9	8-9	規則正しい食事を しよう	・規則正しい食事をしよう。	・規則正しい食事をしよう。	・規則正しい食事をしよう。	・規則正しい食事をしよう。	・規則正しい食事をしよう。	・規則正しい食事をしよう。	・規則正しい食事をしよう。
10	10	バランスよく食事を しよう	・バランスよく食事をしよう。	・バランスよく食事をしよう。	・バランスよく食事をしよう。	・バランスよく食事をしよう。	・バランスよく食事をしよう。	・バランスよく食事をしよう。	・バランスよく食事をしよう。
11	11	和食について知ろう	・和食について知ろう。	・和食について知ろう。	・和食について知ろう。	・和食について知ろう。	・和食について知ろう。	・和食について知ろう。	・和食について知ろう。
12	12	健康を考えて 食事をしよう	・健康を考えて食事をしよう。	・健康を考えて食事をしよう。	・健康を考えて食事をしよう。	・健康を考えて食事をしよう。	・健康を考えて食事をしよう。	・健康を考えて食事をしよう。	・健康を考えて食事をしよう。
1	1	感謝して食べよう (感謝について考えよう)	・感謝して食べよう。 (感謝について考えよう)	・感謝して食べよう。 (感謝について考えよう)	・感謝して食べよう。 (感謝について考えよう)	・感謝して食べよう。 (感謝について考えよう)	・感謝して食べよう。	・感謝して食べよう。	・感謝して食べよう。
2	2	適度に食べない 食事をしよう	・適度に食べない食事をしよう。	・適度に食べない食事をしよう。	・適度に食べない食事をしよう。	・適度に食べない食事をしよう。	・適度に食べない食事をしよう。	・適度に食べない食事をしよう。	・適度に食べない食事をしよう。
3	3	自分の食生活を ふりかえろう	・自分の食生活をふりかえろう。	・自分の食生活をふりかえろう。	・自分の食生活をふりかえろう。	・自分の食生活をふりかえろう。	・自分の食生活をふりかえろう。	・自分の食生活をふりかえろう。	・自分の食生活をふりかえろう。

令和6年度 学校給食献立年間計画

別添 2

月	給食(献立)目標	献立作成のポイント	給 食 の 内 容										日本各地の郷土料理	児童生徒作成献立 (献立日)
			行事 (行事に関連した献立)	地産産物の活用		旬の食材の活用		旬の食材の活用		旬の食材の活用		日本各地の郷土料理		
4月	・春の味覚を味わおう	・新入生の給食活動に配慮 ・全体量を配慮する ・春を感じさせる献立の工夫	入学式献立 (入学祝い献立)	しいたけ 	(通年) 菜、しいたけ、はな菜、小松菜、アスパラ、にんじん	たけのこ、しいたけ、キャベツ、甘藷みかん	さらた、たまねぎ、山菜	おしゃもちゃんランチ、たけのこご飯の具、筑前汁	四国地方	大瀬小学校 豊田第二中学校 (R6.11月17日)				
5月	・初夏の味を楽しもう	・旬の味を楽しめる献立の工夫	八十八夜 (お茶献立) 端午の節句 (こどもの日献立)	茶 	茶、ほうとう、にんじん、アスパラ、小松菜	かつお、梅しほ、しいたけ、キャベツ、お茶	わかめ、にんじん、お茶	かつおの煮物、たけのこあめらの煮物、あさり入献立	関東地方	川柳小学校 豊田第一小学校 (R6.12月15日)				
6月	・よくかんで食べよう (食生活改善テーマ) ・地産産物について知ろう	・歯や舌を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れる ・地産産物を活用した献立	歯と口の健康週間 (カミカミ献立) ふるさと給食週間 (ふるさと給食)	とうもろこし 	とうもろこし、とうもろこし、とうもろこし	しらす、しいたけ、アスパラガス、とうもろこし、トマト	あじ、メロン、ごぼう	じゃがいもをのぼろ煮、トマトスープ、ミネストローネ、アスパラサラダ、とうもろこし	近畿地方	豊田第二小学校 六谷中学校 (R6.1月19日)				
7月	・暑さに負けない食事①	・食感をそそる献立の工夫 ・夏野菜を取り入れた献立	七夕 (七夕献立)	梅 	梅、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし	梅、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし	あじ、冬冬、ゴーヤ、桃	冬冬の梅煮、枝豆、夏野菜のカレー、きゅうりのひたひた、アスパラソテー	沖縄地方	六谷小学校 初瀬小学校 (R6.2月16日)				
8-9月	・暑さに負けない食事②	・昔ながらの料理を取り入れる ・質・量とも充実した食事の工夫	敬老の日 (長寿食) 十五夜 (お月見献立)	ねぎ 	ねぎ、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし	ねぎ、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし	さんま、いわし、さといも、さとう	秋刀魚の塩焼き、麻婆なす	甲信越地方	初瀬小学校 六谷小学校 (R6.3月8日)				
10月	・秋の味覚を味わおう	・秋を感じさせる工夫 ・質・量とも充実した食事の工夫	目の愛護デー (目によい献立)	米 	米、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし	米、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし	しいたけ、かつお、さば	さけ、さんま、くり、さつまいも、きのこ、りんご	東北地方	初瀬小学校 豊田第四小学校 (R6.3月8日)				
11月	・和食を見よう	・感謝の気持ち(収穫)を育てる食事の工夫 ・秋を感じさせる工夫	いい日の日(カミカミ献立) 収穫祭(収穫祭献立) 和食の日 (お返しを添えた献立)	みかん 	みかん、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし	みかん、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし	梅しほ、里芋、ごぼう、しいたけ、かぼちゃ、ほうろく、アスパラ、小松菜、アスパラ、小松菜	さけ、白味噌、きのこ、ごぼう、りんご	北海道地方	豊田第一小学校 五和小学校 (R6.3月8日)				
12月	・暑さに負けない食事	・体の抵抗力(風邪を予防)を高める食事の工夫 ・冬野菜を多く取り入れる ・体を温める食事の工夫	冬至 (冬至献立) クリスマス (クリスマス献立)	さつまいも キャベツ 	さつまいも、キャベツ、ほうろく、アスパラ、小松菜、アスパラ、小松菜	さつまいも、キャベツ、ほうろく、アスパラ、小松菜、アスパラ、小松菜	さけ、白味噌、りんご、さつまいも、さつまいも	白味噌、りんご、さつまいも、さつまいも	北海道地方	豊田第一小学校 豊田第三小学校 (R6.7月 日)				
1月	・郷土料理、伝統食を知ろう	・給食について理解を深める献立の工夫 ・地産産物、郷土料理を取り入れる ・体を温める食事の工夫	学校給食週間 (郷土食献立) 七草(七草献立)	ブロッコリー 	ブロッコリー、ほうろく、アスパラ、小松菜、アスパラ、小松菜	ブロッコリー、ほうろく、アスパラ、小松菜、アスパラ、小松菜	わかめ、さけ、白味噌、白味噌	わかめ、さけ、白味噌、白味噌	東海地方	豊田第一小学校 豊田第三小学校 金谷小学校 (R6.7月 日)				
2月	・野菜の働きについて知ろう	・野菜を取り入れた献立の工夫 ・体の抵抗力(風邪を予防)を高める食事の工夫 ・体を温める食事の工夫	節分 (節分献立)	レタス 	レタス、ほうろく、アスパラ、小松菜、アスパラ、小松菜	レタス、ほうろく、アスパラ、小松菜、アスパラ、小松菜	さけ、小松菜、みずみず、アスパラ、小松菜	さけ、小松菜、みずみず、アスパラ、小松菜	北陸地方	初瀬小学校 豊田第五小学校 (R6.9月 日)				
3月	・季節の味を大切にしよう	・春を感じさせる献立の工夫 (おひ)	桃の節句 (ひな祭り献立) 卒業祝い (卒業祝い献立)	小松菜 	小松菜、ほうろく、アスパラ、小松菜、アスパラ、小松菜	小松菜、ほうろく、アスパラ、小松菜、アスパラ、小松菜	にじま、さけ、ほうろく、アスパラ、小松菜	さけ、ほうろく、アスパラ、小松菜	九州地方	大瀬小学校 (R6.10月 日)				

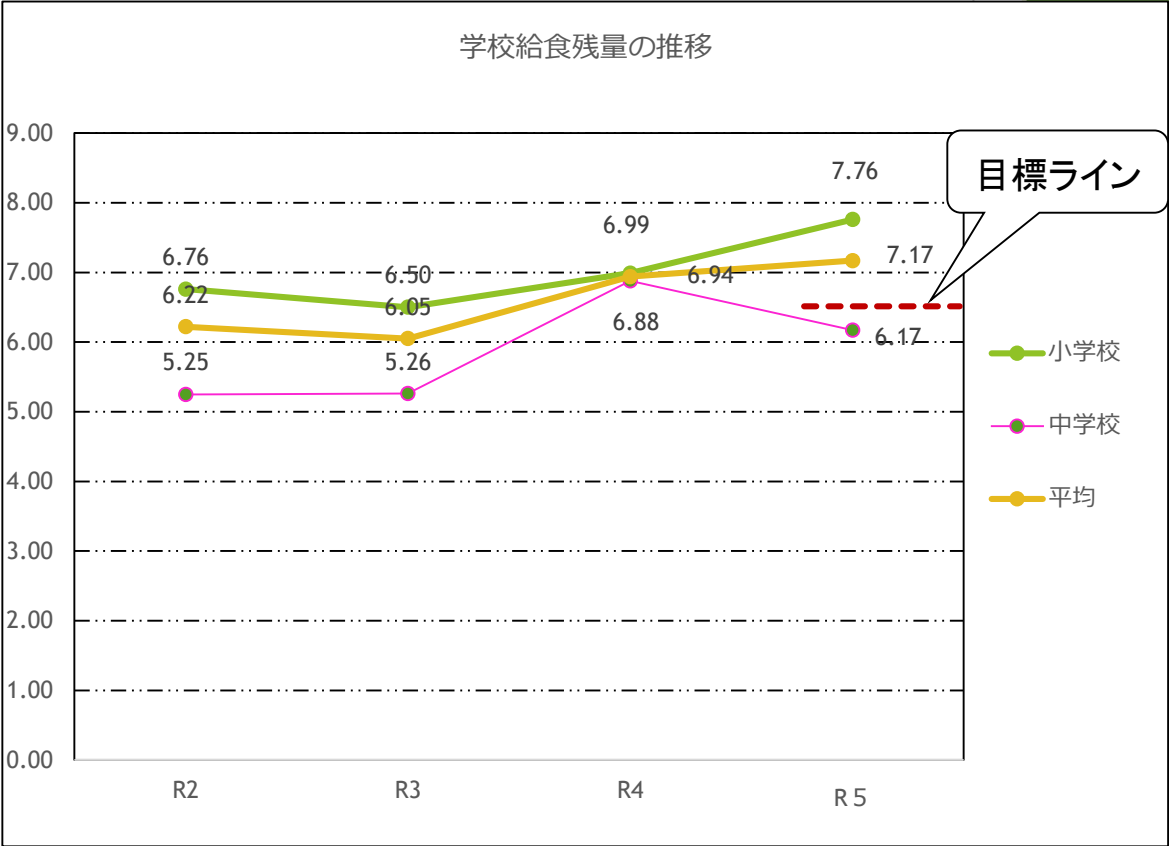
※別添 1・2 参照

学校給食の残量の推移

令和5年度 学校給食残食率の状況

* この調査は、学校給食センターで行っている副食残食率調査の平均値を示したものです。 令和6年3月末現在

		単位: %				比 較		
区分	学 校 名	令和2年度 (A)	令和3年度 (B)	令和4年度 (C)	令和5年度 (D)	(B) - (A)	(C) - (B)	(D) - (C)
小 学 校	A	3.53	4.21	5.44	7.90	0.68	1.23	2.46
	B	5.55	7.00	5.16	7.83	1.45	△ 1.84	2.67
	C	8.59	7.74	6.89	7.43	△ 0.85	△ 0.85	0.54
	D	7.02	7.76	7.99	9.83	0.74	0.23	1.84
	E	9.27	5.78	6.74	7.79	△ 3.49	0.96	1.05
	F	5.86	3.08	3.3	4.53	△ 2.78	0.22	1.23
	G	5.03	6.36	10.25	8.95	1.33	3.89	△ 1.30
	H	7.25	5.87	7.09	7.51	△ 1.38	1.22	0.42
	I	2.89	2.93	4.18	4.67	0.04	1.25	0.49
	K	6.58	5.90	6.71	8.22	△ 0.68	0.81	1.51
	L	4.15	4.53	2.18	2.44	0.38	△ 2.35	0.26
	M	2.93	2.85	2.79	7.97	△ 0.08	△ 0.06	5.18
	N	3.39	2.45	3.09	6.31	△ 0.94	0.64	3.22
	O	8.10	11.71	4.09	4.1	3.61	△ 7.62	0.01
	P	10.59	8.76	7.27	8.25	△ 1.83	△ 1.49	0.98
	Q	10.33	11.06	12.85	10.35	0.73	1.79	△ 2.50
	R	6.16	4.45	3.50	4.37	△ 1.71	△ 0.95	0.87
	小学校平均	6.76	6.50	6.99	7.76	△ 0.26	0.49	0.77
中 学 校	A	5.63	9.60	9.86	8.35	3.97	0.26	△ 1.51
	B	9.54	6.02	7.47	6.33	△ 3.52	1.45	△ 1.14
	C	2.78	3.20	5.83	6.03	0.42	2.63	0.20
	D	5.86	4.99	5.91	5.72	△ 0.87	0.92	△ 0.19
	F	1.97	2.98	5.44	4.36	1.01	2.46	△ 1.08
	G	0.95	0.82	1.9	3.53	△ 0.13	1.08	1.63
	中学校平均	5.25	5.26	6.88	6.17	0.01	1.62	△ 0.71
全体平均		6.22	6.05	6.94	7.17	△ 0.17	0.89	0.23



令和5年度 小学校平均 7.76% 中学校平均 6.17%
全体平均 7.17%

2. 学校給食における地産地消の取組について

地産地消の取組について期待する効果

- ▶ 地場産物を学校給食に活用し、食に関する指導の「**生きた教材**」として用いることにより、子供がより身近に、実感を持って地域の自然、食文化、産業等について理解を深め、食料の生産、流通に当たる人々に対する感謝の気持ちを育むこと。
- ▶ 地域の生産者等の学校給食をはじめとする学校教育に対する理解が深まることにより、学校と地域との連携・協力関係の構築にも寄与すること。
- ▶ 流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等により、環境保護に貢献すること。

3. 島田市の学校給食における地産地消の取組

(1) 体制の整備

- ①平成17年島田市学校給食地産地消推進連絡会設立
地場産物の生産者から調理場への直接納品を開始。
生産者と児童生徒との交流
- ②平成27年 5 つの調理場から 2 つの給食センターとなる。
統一献立で、 3 献立（中部 2 献立・南部 1 献立）

(2) 地場産物の統計推移

* 学校給食で使用した農産物における割合

	島田産 品目数	島田産品 目数割合	島田産重量	島田産重 量割合	島田産金額	島田産金 額割合
H17	33品	44.6%	20,351kg	11.1%		
H22	42品	47.2%	116,209kg	38.9%		
H26	35品	44.9%	104,384kg	37.0%		
H27	26品	40.0%	101,841kg	37.4%		
R2	19品	37.3%	93,936kg	40.8%	60,317,726円	56.2%
R5	20品	37.0%	91,614kg	37.9%	57,665,999円	48.3%

別添4・5に詳細が掲載されています。

(3) 地場産物の活用

①地場産物年間計画表に基づき、地場産物を積極的に献立に取り入れています。

島田市地場産物使用可能予定月表

		発注	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
小松菜	中野さん：通年	A・B・南	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
葉ねぎ	近江さん：通年	A・B・南	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
アスパラガス	河村さん：6月～7月	A・B・南			→	→								
ズッキーニ	JA：5月下旬～6月	A・B・南		→	→									
	福谷さん：6月				→	→								
トマト	JA：4月～7月上旬・11月～3月	A・B・南	→	→	→	→				→	→	→	→	→
	赤そばの会：6月下旬～7月中旬					→	→							
ミニトマト	松下さん：4月～7月・10月中旬～3月	A・B・南	→	→	→	→			→	→	→	→	→	→
とうもろこし	永田さん：6月中旬	南			→									
枝豆	永田さん：7月	A・B・南				→	→							
さつまいも	カントリーファーム：11月～1月	A・B・南								→	→	→		
キャベツ	原田さん：11月～2月	原田：B								→	→	→	→	
	村田さん：12月～3月	村田：A・南									→	→	→	→
ブロッコリー	原田さん：10月中旬～3月上旬	A・B・南							→	→	→	→	→	→
みかん	池谷さん：10月下旬～12月	A・B・南							→	→	→			
	片岡さん：12月										→	→		

(3) 地場産物の活用

②「地場産物を使った料理＋具たくさん島田汁」を組合せた献立を「おしまちゃんランチ 🍡 」と名づけ、毎月1回提供しています。

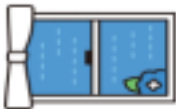


(例) うめごはん (米)
牛乳
おしまちゃんコロッケ
こまつなのアーモンド和え (小松菜)
具たくさんしまだ汁 (葉ねぎ・しいたけ・味噌)

4. 食育活動

(1) 毎月の給食カレンダーによる地場産物の啓発

- ・地場産物が分かるように太字斜線にして保護者に配布します。

令和6年6月 給食カレンダー				島田市立南部学校給食センター			
日	献立名	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考
		体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
17月	うめごはん		うめ しそ	こめ でんぶん	しお	596	おしまちゃん ランチ 
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	おしまちゃんコロッケ	まぐろ	たまねぎ	じゃがいも さとう こむぎこ 油 こめこ パンこ はるまきのかわ	しお ブイヨン	23.9	
	こまつなのアーモンドあえ		こまつな キャベツ にんじん	アーモンド さとう	しょうゆ	765	
	ぐだくさんしまだじる	ぶたにく あぶらあげ みそ	たまねぎ にんじん ごぼう しいたけ はねど		かつおだし	28.1	
18火	ひらうどん			うどん		620	たこやき 2こ
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	カレーうどんつゆ	ぶたにく かまぼこ あぶらあげ	たまねぎ にんじん はねど	でんぶん	カレールウ しょうゆ かつおだし みりん しお	27.1	
	たこやき	たこ たまご かつおぶし	キャベツ ねぎ しょうが	こむぎこ でんぶん 油	ソース しお しょうゆ	780	
	キャベツサラダ		キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう 油	しょうゆ す しお	33.0	
	れいとうみかん		みかん				
19水	ごはん			こめ		586	コーンしゅうまい 小 2こ 中 3こ
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	コーンしゅうまい	たらすりみ とうふ	とうもろこし たまねぎ	ラード でんぶん パンこ こむぎこ さとう	みりん さけ しお	24.2	
	ナムル		ほうれんそう もやし にんじん	ごま油 ごま さとう	しょうゆ	768	
	マーボーどうふ	とうふ ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん たけのこ はねど しいたけ にんにく しょうが	さとう でんぶん 油	しょうゆ ちゅうかスープ しお トウバンジャン	29.3	

(2) 学校の給食時間に放送する資料（らんちたいむ）

- ・毎日喫食している給食内容の紹介をします。児童生徒、教職員に喫食後の感想を記入していただきます。

30 日 (木)	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉とレバーの あまから 甘辛あえ ゆかりあえ く 真だくさん しまだ じる 島田汁 ちや お茶クリーム だいふく 大福	きょう きゅうしよく かわねしょうがっこうそつぎょうせい じどう まくせいこんだて 今日の給食は、川根小学校 卒業生の児童作成献立で、「おしまちゃんランチ」でもあります。 かなや 金谷でとれた しいたけ 椎茸と は 葉ねぎ、そして かわね 川根でつくられたみそをつか く った「真だくさん しまだ じる 島田汁」は、その名のとおり真だくさんで えいよう 栄養たっぷりです。デザートのお茶 ちや クリーム大福 だいふく に使われているお茶も、 しまだ さん 島田産です。 じもと 地元でとれた食べ物のことを「 じばさん ぶつ 地場産物」といいます。 ことし 今年も「おしまちゃんランチ」などをとおして、 しまだ 島田の美味しい じばさん ぶつ しょうかい 地場産物を紹介していきます。 たの 楽しみになっています。	ゆかりあえ とてもおい しかった レバーが大好き 意外とタカです。 おいしい味つけ、ありがとう 2
----------------	---	--	---

(3) 児童生徒の作成献立の取り入れ

児童生徒が作成した献立を学校給食に取り入れています。

↩	献立提出締切日↩	学校給食に登場する月↩	学校↩
第1回↩	7月12日(金)↩	令和6年度 12月分↩	金谷中学校↩
第2回↩	7月12日(金)↩	〃 1月分↩	島田第三小学校・金谷小学校↩
第3回↩	9月20日(金)↩	〃 2月分↩	初倉南小学校・島田第五小学校↩
第4回↩	10月18日(金)↩	〃 3月分↩	大津小学校↩
第5回↩	11月15日(金)↩	令和7年度 4月分↩	島田第二中学校↩
第6回↩	12月13日(金)↩	〃 5月分↩	川根小学校・島田第一小学校↩
第7回↩	令和7年1月17日(金)↩	〃 6月分↩	島田第二小学校・六合中学校↩
第8回↩	2月21日(金)↩	〃 7月分↩	六合小学校・初倉小学校↩
第9回↩	3月7日(金)↩	〃 8・9月分↩	川根中学校・六合東小学校↩
第10回↩	3月7日(金)↩	〃 10月分↩	初倉中学校・島田第四小学校↩
第11回↩	3月7日(金)↩	〃 11月分↩	島田第一中学校・五和小学校↩

（４） ふるさと給食週間（６月） 及び学校給食週間（１月） における生産者の学校訪問

- ・ 給食時間に、生産者が学校を訪問し、児童生徒に生産に係る工夫ややりがいなどについて話をします。



(5) とうもろこしの皮むき体験

- ・学校給食で使用するとうもろこしの皮むきを授業で児童が体験し、翌日それを給食で喫食します。



(6) 生産者の紹介動画

- ・コロナ禍で生産者の学校訪問が減少したため、生産者の紹介動画を製作し、食育授業等で使用、またホームページに掲載し、市民にも公開しています。



(7) 夏休み親子料理教室・夏休み学校給食センター施設見学会の開催

- ・市内小学生の親子を対象とし、学校給食の献立を調理する親子料理教室や学校給食センター見学会を開催しています。



5. 地場産物活用の効果

(1)生産・供給側

- ▶ 安定的に決まった価格で販売できる。
- ▶ 梱包にかかる資材、賃金、手間を省く形で流通できる。
- ▶ 学校給食や食育活動を通じた、子供たちとの交流による生産意欲の向上。

(2)学校給食側

- ▶ 新鮮で安全な物を提供することができる。
- ▶ 生産者の顔が見えるため、安心して食材が利用できる
- ▶ 梱包資材や流通コストを削減することができ、環境にも配慮できる。

5. 地場産物活用の効果

(3)児童生徒

- ▶ 生産者の顔の見える食材、安心安全で新鮮な食材を食べることができる。
- ▶ 生産者や食材、それらに係る人達への感謝の気持ちが育まれる。
- ▶ 地域の自然や農業を理解し、地域への愛着をもつことができる。
- ▶ 食への興味が生まれ、食の選択を学ぶことができる。