

市町村名	北栄町
------	-----

取組の名称	地場産物の活用充実と食育の推進を図る取組
-------	----------------------

1 ねらい

地場産物を活用した学校給食を味わうことを通して、児童生徒が北栄町の農業や人に興味関心をもち、魅力ある町であることを実感するとともに、郷土を愛する心の育成と合わせて持続可能な食生活の実践へとつなげる。

2 日時 通年

3 場所 北栄町内の小中学校

4 対象 北栄町内の児童生徒

5 具体的な取組内容

(1) 地場産物を活用した献立の実施

①毎月1日「いいね！北栄給食の日」の取組

北栄町の産物を取り入れた献立や旬の地場産物を活用した献立を提供し、食育だよりや給食放送、ホームページで紹介する。



砂丘らっきょうちらし寿司



ジャーマンながいも



豚肉の梨ソース炒め

食育だより5月号

食育だより5月号 北栄町学校給食センター

新学期が始まり、一か月前になりました。新しい学校の生活に慣れたのか、4月からの健康の感化で元気な様子ですか。食事に気を配る心がけ、また少しづつ慣れていただきたく思います。

食事のマナーを身につけよう
できていますかチェックしてみよう！

- ＜食事のしぐさ＞
 - 箸が正しい持ち方になっていますか？
 - 口の中を清潔に保っていますか？
 - 箸は正しい持ち方ですか？
- ＜箸の持ち方・握り＞
 - 正しい持ち方と握り方を確認してください。
- ＜食事の献立＞
 - 献立の理由や、栄養成分を確認してください。

たんご せつく 端午の節句

「端午の節句」は、子どもたちの成長を祝い、健康を願う行事です。日本の伝統的な行事です。この日、お祝いをするのは、お母さんやおじいさん、おばあさん、お友達と一緒に、お祝いをするのが、お楽しみですね。

かぼ ちまき かしわもち

かぼ ちまき かしわもち

砂丘産物活用メニュー
ジャーマンながいも

【材料】(4人分)
ジャーマンながいも 300g
ポテト 300g
ベーコン 100g
卵 1個
マヨネーズ 100g
塩 少々

【作り方】
1. ジャーマンながいもは、皮を剥き、縦に半分に切る。
2. ポテトは、皮を剥き、縦に半分に切る。
3. ベーコンは、縦に半分に切る。
4. 卵は、黄身を割り、白身を絞る。
5. マヨネーズは、塩を加えて、よく混ぜる。
6. ジャーマンながいも、ポテト、ベーコンを、マヨネーズで絡め、焼く。



給食委員会の児童が、当日使用している地場産物を給食時間の放送で全校に伝える。

②食育月間の取組（6月13～17日）

「北栄町の恵みに感謝ウィーク」のテーマでジビエ等、地場産物を活用した学校給食を提供した。ブラックベリーは、手作業での栽培のため量の確保が難しく、加工に手間がかかることに加え酸味が強いため、これまで学校給食での活用に至らなかったが、地元高校生議会ででの提案をきっかけに生産者と連携を図り、試作を重ね「ブラックベリージャム」を初めて提供することができた。



北栄町学校給食「食育週間」
6/13～6/17
北栄町の恵みに感謝ウィーク

北栄町食材マップ

1 砂丘らっきょう
2 いのしし肉
3 砂丘産物活用メニュー
4 黒いアザミ
5 黒いアザミ
6 黒いアザミ

6月13日(水) 砂丘らっきょうちらし寿司
6月14日(木) ジャーマンながいも
6月15日(金) 豚肉の梨ソース炒め
6月16日(土) 黒いアザミ
6月17日(日) 黒いアザミ

③北栄町地域応援給食の実施（7月12～15日）

新型コロナウイルス感染症の流行により、消費低迷や価格に影響が出る状況の中、地場産物を学校給食に取り入れ、消費拡大を図り、生産面や安定した相場の維持につなげる取組を行った。



黒毛和牛ハンバーガー～北条ぶどうソースかけ～

ジビエとトマトのチーズ焼き・大栄すいか

(2) 生産者を紹介する動画、掲示資料の作成

①サプライズ給食の実施（9月16日、1月26日※1/25臨時休校のため1/26実施）

地産地消の意義や地元農業への理解をより深めるとともに、児童生徒の郷土愛を育成することを目的として年2回実施している。「サプライズ給食」の名称で特別感のある給食を児童生徒がオリジナルの盛り付けで味わうこの取組は、児童参加型の校内掲示から楽しみにしている様子が伺える。



第1弾【シャインマスカット】
「北栄町産シャインマスカットのフルーツサンド」



第2弾【ドリーム農場のいちご】
「夢みる★いちごミルクコーン」



(校内掲示)



(ドリーム農場圃場)



(生産者取材した動画を視聴)



生産者取材し、どこでどのように生産されているのか、また生産者の思いも動画にまとめて、給食放送で全校に伝えた。児童から生産者に感謝の気持ちを伝える手紙が届く等、楽しみながら地場産物の関心が高まる取組となっている。

← (児童から生産者へ感謝の手紙)

②全国学校給食週間の取組（1月24～30日）

「サステブルナ未来へ～「地産地消」～」をテーマに地場産物の活用と持続可能な食生活を関連付けた学校給食の提供と合わせて、生産者取材した内容を動画と掲示資料にまとめ、児童生徒及び学校給食展において保護者、地域へ伝える取組を行った。



(学校給食展)



(生産者からのメッセージを掲載)



今年の北栄町の給食選考チームは、『サステナブルな未来「地産地消」』です。北栄町産、豊田県産のおいしい食べ物をたくさん使った献立にしています。今日は、豊田県産の豚肉を旨で煮ず、女性会さんがつくられた北条ぶどうのビュッレを使ってソースを作っていました。

(地産地消献立)

(3) 地元生産者をゲストティチャーとした取組

①調理クラブ活動の取組

生産者の圃場で収穫体験活動や地場産物を活用した調理活動において、生産者が直接児童に指導を行うことで児童が地域農業への関心を高めるとともに、生産者と児童の関わりを大切にしている。



②ぶどう栽培体験活動

学校に設置された「みんなのぶどうハウス」で3年生が生産者の指導のもと、デラウェアとシャインマスカットの栽培に取り組み、地場産物への理解を深めた。



6 成果と課題

家庭科で1食分の献立作成や栄養バランスのよい食事の学習では、地場産物を献立に取り入れる児童が増えていることや生産者との関わりを楽しみにしている児童の姿から、少しずつ関心をもつようになったことが伺える。また、サプライズ給食の日に合わせて生産者取材した動画を給食時間に流す取組では、北栄町でおいしい食べ物が生産されていることを実感でき、生産者へ感謝の言葉を多く聞くことができた。児童生徒及び教職員が地元の魅力に気付く機会となり、地場産物への理解が深まったようである。

しかし、給食アンケートにおいて、給食を残すときに気になることとして、「作った人に悪い」が35%（前年度36%）、「もったいない」が27%（前年度26%）で変化が見られなかった。今後も生産者との関わりを意識し、地場産物の活用が持続可能な社会へとつながる視点を明確にした食に関する指導を継続する必要がある。また、学校給食における地場産物活用の取組に関心が高まるよう、学校、家庭、地域と連携して地産地消を軸に食育を推進していきたい。