

市町村名	智頭町
取組の名称	地域に寄りそった学校給食

1 ねらい

地元の食材を給食に取り入れることにより、地域の産業やそれらに携わる人々の仕事に対する誇りや想いを知り、ふるさとを大切にしようとする心を育てる。

2 日時 ①平成30年6月19日(火) ②平成31年1月24日(木)～26日(土)

3 場所 ①智頭町立智頭小学校
②智頭町保健医療福祉総合センター “ほのぼの” ひだまりホール

4 対象 ①智頭町立智頭小学校・中学校 ②智頭町学校給食展来場者

5 内容

①「ちづ鹿肉」を使った給食献立の提供

6月の食育月間・食育の日に合わせて、智頭町の新しい特産品である「鹿肉」を使用した「ちづ鹿肉のドライカレー」を小中学校の給食メニューとして提供しました。

小学校では当日、猟師で処理加工施設の代表の方と交流給食を行いました。子どもたちにも好評で、実際の鹿の猟について質問もあがりました。参加した代表の方からは、ふるさとの森の恵みを感謝の気持ちをもっていただくようにしてほしいと話がありました。



②智頭町学校給食展の開催

◎児童生徒作品展

智頭町では全国学校給食週間に合わせて毎年、智頭町学校給食展を開催しています。会場には小学校1～4年生の給食標語、小学校5・6年生の全校お弁当の日の実践内容、中学生の給食漢字、小・中学生による我が家の自慢料理コンクール応募作品を展示しました。どれも力作ばかりで見ごたえがあると大変好評でした。



◎講演会・給食試食会



6月から月に1回実施している「ちづ鹿肉献立」に智頭町産の鹿肉を提供していただいている鹿肉加工処理施設ちづDeer's代表の赤堀広之さんに、鹿肉の栄養面の良さや、食材として健康的で優れている面などお話をいただき、会場からはたくさんの質問があがりました。感想の中には、「町内に加工処理施設があることを初めて知った。今後食卓にも取り入れたい」など鹿肉に対する期待の高さがうかがえました。給食試食会では無料で「ちづ鹿肉献立」を提供しました。参加者からは「くせがなく食べやすい」「初めて食べたけれどおいしい」といった感想が寄せられました。

6 成果と課題

6月から開始したちづ鹿肉献立は、子どもたちにも好評で、違和感なく受け入れてもらうことができた。今後も鹿肉を他の町内産食材とともに継続的に給食で活用し、ふるさとのよさを伝える材料のひとつとして食の指導に生かしていきたい。給食展では、地域に学校給食や食育について発信できる貴重な機会であるととらえ、より多くの方々に智頭町の食育に興味関心を持ってもらい、さらに実践につながっていくよう続けていきたい。