



ちいばがっこうえん
地域学校園キャラクターミドリム

みずほのぱくぱくだより

テーマ：学校給食における地産地消推進の取組

瑞穂野中学校
瑞穂台小学校
瑞穂野北小学校
瑞穂野南小学校

日々の学校給食や地産地消強化週間等において各校で工夫した取組について紹介します。

瑞穂野中学校

地元生産者さんのおいしい
豚肉やトマトやいちご



地域生産者さんから納品していただいた食材を給食に取り入れています。
宮っ子ランチなど行事食の日は、給食委員の生徒が校内TV放送を使って地域の食材や食文化について説明しました。地元生産者さんのご指導のもと、2年生の生徒たちが食農体験で関わったお米も給食で味わうことができました。
6月と11月の地産地消強化週間では、栃木県の食材をたっぷり使用した献立を提供し、生徒が校内放送で紹介しました。

豚肉と宮野菜いため



宇都宮のトマト
3～5月が旬

栄養たっぷり あまくておいしい



宮っ子ランチや県民の日献立
給食委員がTV放送

食農体験のお米



ぎょうざ



宇都宮産のから
栃木県産のかんぴょう・豚肉

瑞穂台小学校

トマト給食

宇都宮産のトマトを、瑞穂野地域のトマト農家の方や八百屋さんから納品していただいています。給食時間中にテレビ放送を行い、トマトについて学びながら、新鮮でおいしいトマトを使ったいろいろな料理を食べることで、健康になろうと呼びかけています。



地場産物活用ウイーク

地場産の食材を活用して実施しました。放送や栄養黒板でもどんな食材が地場産なのかをお知らせしました。



給食委員会6年生の地産地消献立

給食委員の6年生が、宇都宮学で学習したことをふりかえりながら、地域でとれたお米を中心にかんぴょうやもやし、にらを使って考えました。

<献立名>
五目ごはん 牛乳 揚げ餃子 もやしのソテー
にらたま汁 いちごゼリー



瑞穂野北小学校

小松菜給食

栃木県内でも小松菜を生産していることを知ってもらおう給食です。本校では、小松菜と豆腐のスープにいただきました。



新米給食

地域の農家さんにご協力いただき、全校児童で田植えや稲刈りを行っています。この日は、収穫した新米を、麦を入れずにいただきました。また、もみ殻や玄米について、栄養士のお話を聞きました。



おはなし給食

地産地消週間中に、おはなし給食を行いました。「大根はエライ」という本に出てくる、たくあんを使った「キムタクご飯」の給食です。野菜がたっぷり入ったワンタンスープと豚のみそ漬け焼きは、どちらも地元の野菜や肉を使用しました。みんなでおいしくいただきました。



瑞穂野南小学校

地産地消推進の取り組み

- 地元の農産物を積極的に給食に取り入れています。
生産者から調達している農産物（米、豚肉、トマト、アスパラガス、梨、いちご等）



- 献立表・給食だよりや栄養士巡回時に、地元産の食材を使用していることや、生産者や食材の栄養について説明をしています。
- 地産地消強化週間（11月12日～18日）
期間中、地元の食材をたくさん使った給食を提供しました。



14日 宮っ子ランチ

15日 瑞穂野めくみ
たっぷり献立

18日 トマト給食

給食時、放送プロジェクトの児童が献立について紹介しました。

- 親子給食の際、保護者に給食で地産地消を推進していることや、そのメリットについて伝えました。