

地域食材の日 ～地元の食材を味わおう

実施日 令和6年11・12月

対象児童 75名

1 献立内容 ●

- 11月1日(金) サケのきのこあんかけ(生しいたけ)
- 11月7日(木) 卵とじうどん(生しいたけ・サラダほうれん草)
- 11月14日(木) きのこあん(生しいたけ)
- 11月15日(金) かきたま汁(サラダほうれん草)
- 11月29日(金) すまし汁(生しいたけ・サラダほうれん草)
- 12月4日(水) きのこのみぞれ汁(生しいたけ・サラダほうれん草)
- 12月19日(木) 中華あんかけ(生しいたけ)
- 12月20日(金) 打ち込み汁(サラダほうれん草)
- 12月23日(月) ほうれん草のクリームスープ煮(サラダほうれん草)
- 12月25日(水) 卵入りトックスープ(生しいたけ)



11月29日(金)



12月19日(木)



12月23日(月)

2 ねらい ●

- ・地域で作られている野菜のおいしさを知り、地産地消の良さに気づく。
- ・作物の栽培を身近に感じ、食べ物を大切にしようとする意識を高める。
- ・岐阜地域の農産物の栽培の様子を知り、地域の理解を深める。

3 事前準備 ●

- ・岐阜北中学校の栄養教諭山本先生に食数を伝え、岐阜北中学校校区5校の食数等を総括し、JAぎふ黒野支店に発注をしていただいた。
- ・学校給食課及び岐阜市学校給食会に「学校給食計画書」を提出した。
- ・食材は、JAぎふ黒野支店の職員の方から、当日の朝受け取った。

4 指導や活動 ●

- ・岐阜北中学校校区の野菜を使用した給食の日が複数日あるため、児童にも分かるように盛り付け表で使用日に色を付け、地産地消給食への興味を持たせる

- ・11月14日（木）の給食では、岐北中学校校区での合同の独自献立と、本校の独自献立「学校農園で栽培されたさつまいもを味わおう」を同日に実施し、学校給食を通して、生産することの苦労の大変さを思い出しながらいただけるようにする。
- ・独自献立当日は、イラストや写真などを見せながら、地産地消の良さや、どんな方が生産しているかを知らせ、使用する野菜の特徴と生産者の方を紹介。
- ・タブレットを活用し、給食室でどのように調理しているか、昼の放送時に紹介。



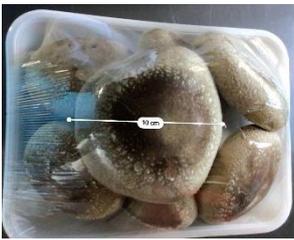
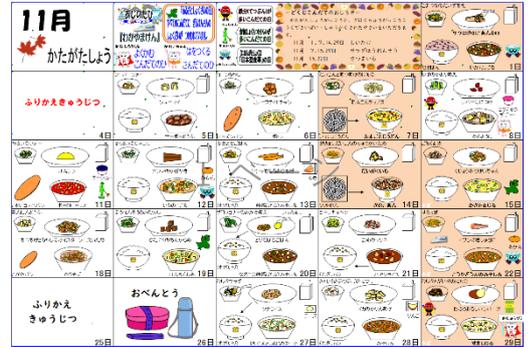
地産地消

ち さん ち しょう



—どくじこんだてのおしらせ—
かたがたしょうがっこうと、ぎほくちゅうがっこうこ
うくでさいばい・しゅうかくされたやさいをいただきま
す。

11月 1. 7. 14. 29日 しいたけ
11月 7. 15. 29日 サラダほうれん草
11月 14. 22日 さつまいも



生しいたけ
サラダほうれん草



黒野小学校



岐北中学校



西瀬小学校



方県小学校



綱代小学校



5 振り返り

成果

- ・学級掲示や、個人のタブレットに配信された盛り付け表を嬉しそうに確認する様子が多く見られ、地域食材の出る日に興味を持つことができた。
- ・今年度も、JA ぎほ黒野支店の協力を得て、地域で収穫された新鮮な食材を給食でいただくことができた。毎年の行事として定着していくことで、学校給食を通して地域を知る機会となっている。
- ・地元野菜の紹介を通じて、普段は苦手と言っている児童も食感の違いを感じながら食べてみようという意欲を持つことができた。

課題

- ・学校給食用に地元野菜を確保していただくのには、多くの人に関わっていることを学ばせ、通常ルートの食材との違いについて意識できるよう計画していきたい。
- ・今後も、地産地消給食の良さが感じられるように発信を工夫しながら、食べ物大切に作る心を育てていきたい。