

## ◎「地場産物を活用しよう」

「あいち食育いきいきプラン2020」を踏まえ、本協議会では、「地場産物を活用しよう」を重点課題と定め、各校において指導を実施している。食育推進部会にて愛知県地図のタペストリーと愛知県の地場産物や活用例指導案を収録した「あいちを食べよう」の指導資料を作成した。

### 「愛知県地図タペストリー」と「あいちを食べよう！（CD）」を活用した食に関する指導実践例（蒲郡市）

蒲郡市では各学校の年間計画に基づき、食に関する指導を行っている。地元の食材を知らせ、地域との関わりの学習内容をより深める場面で、本協議会が作成した愛知県地図タペストリーと資料（CD）を活用した。

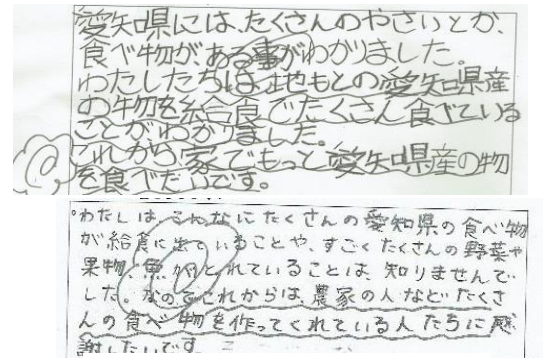
蒲郡市では、小学3年生で特産物の蒲郡みかん、小学4年生で蒲郡市にある形原、西浦漁港で水揚げされる魚や三河湾の環境について学習する。それに関連付けて、学校給食では、蒲郡みかんや蒲郡みかんを使用したデザート、地元で水揚げされためひかりなどを給食に出している。また、地場産物である水耕葉ねぎ、グリーンアスパラガス、にぎす、めひかりなどを使用した「蒲郡の日給食」を実施し、給食の時間や教科等で愛知県産や蒲郡市産の食材を紹介する食に関する指導を行っている。今年度は、本協議会が作成した愛知県地図タペストリーやCDに入っていた絵カードを活用して、地元の食材を知らせ、地域との関わりの学習を深めた。さらに、「愛知を食べる学校給食の日」の献立を教材として行った親子食育教室においても、愛知県地図タペストリーや絵カードを活用して行うことができた。



【協議会で作成した教材を使用した食に関する指導の様子】



【愛知を食べる学校給食の日の献立を教材とした親子食育教室の様子】



【児童のふりかえり】

### 愛知を食べる学校給食の日に関連した啓発資料

給食や地場産物に対する関心が高まるように、たよりで献立を紹介している。

## 愛知を食べる学校給食週間

### ～おいしく食べよう郷土の味～

この週間は、愛知県産、小牧市産の食材を多く使っています！

- れんこん** 愛西市は、れんこんの栽培にとても適しており全国4位の収穫量です。
- キャベツ** 愛知県のキャベツは、作付面積が全国一で、特に冬から春にかけて出荷されています。
- 大豆** 愛知県産の「フクユタカ」という品種を使っています。
- 米** こはんは小牧市近郊でとれたお米です。16日の「お米のババロア」は小牧市産のお米を使っています。
- ごまっぴ** 小牧市のみどりの里で栽培されています。
- うづらだまご** うずらは愛知県の豊橋市や田原市でたくさん育てられており、愛知県のうずらだまごの生産数は、全国で1位です。
- さといも** 北里地区でよくとれます。

小牧市教育委員会

【小牧市】

## 愛知を食べる学校給食の日

西尾市

愛知県では、よりよい学校給食をめざし、地場産物の利用をすすめています。そして、食育月間（6月）の食育の日（19日）を含む1週間のうちの1日を「愛知を食べる学校給食の日」とし、地場産物を利用した学校給食を実施します。〇〇小学校では、6月〇〇日に実施します。

< 献立 >  
 ごはん、牛乳、アスパラ入りチキンメンチカツ、きゅうりのり酢あえ、アカモクつみれのみそ汁、蒲郡みかんゼリー

- 「きゅうりのり酢あえ」** 西三河産のきゅうりのりと甘酢であえたあえものです。
- 「アスパラ入りチキンメンチカツ」** 愛知県産のとり肉と蒲郡産のアスパラガスを使ったカレー味のメンチカツです。
- 「蒲郡みかんゼリー」** 地産ブランドになっている蒲郡みかんの果汁を80%使ったゼリーです。
- 「牛乳」** 愛知県産の生乳だけを使っています。西尾市で育てられた牛の乳も含まれています。
- 「ごはん」** 西尾市で作られている「あいちのこおり」という品種のお米を使っています。
- 「アカモクつみれのみそ汁」** 常滑市でとれた常滑たっぷりアカモクを使ったつみれが入ったみそ汁です。

< 今日の給食で使われている愛知県産の食材 >  
 米 牛乳 とり肉 アスパラガス きゅうり アカモク れんこん みかん

【西尾市】