

「地元産食材へのこだわり、と「あふれる愛情、めざせ！日本一のふるさと給食」

町教育委員会では、町内の生産者や加工業者などの協力を得ながら、地元産の食材にこだわり地産地消を推進し、愛情あふれる日本一のふるさと給食を目指し、さまざまな取り組みを行っています。

今回は、平成27年度の主な取り組みをご紹介します。

●問い合わせ先 町教育委員会教育総務課

■学校給食の良さを再認識

生産・流通団体、個人生産者、学校給食センター関係者で組織する「ふるさと給食推進委員会」を昨年7月29日に開催しました。

当日は、米国登録栄養士のマーシャル寺川知支子さん（香住区上計出身）を講師に招き「アメリカから見た日本の食文化と医療」について講話をしていただきました。

寺川さんは「日本とアメリカでは、給食に対する考え方がまったく違い、日本では栄養士が栄養価を細かく考え



▲給食を味わう多くの来場者（香住文化会館）

■広がる食育の取り組み 指導者も三枚おろしに挑戦！

各学校・園では各教科の中でさまざまな活動を通して食育を推進しています。

特に、ふるさとの食材を使った調理実習では、香美町と活隊や地元いず



▲魚のさばき方の指導を受ける教職員（香住文化会館）

て献立を作っているが、アメリカでは、果物や缶詰などをそのまま盛り付けたものが出されている。貧困な子どもたちに朝食や給食が無料で提供されているが、手間も時間もかかっていないため、子どもたちは食べ物に対するありがたみがまったくない。日本では子どもたちが給食の配膳から片付けまで自分たちで行っている。それが食べ物に対するありがたみを育んでいる」と給食や食べ物に対する考え方の違いについて説明しました。

講話を聞いて、日本の学校給食の素晴らしさを再認識するとともに、ふるさと給食をさらに推進するにあたって、今後の地元産食材の利用拡大と安定供

みやなど地域の皆さんにご協力いただき、魚を調理する機会が増えています。そこで、食育に関わる教職員を対象に、魚をさばく食育実践研修会を昨年8月21日に開催しました。研修会では、香住学校給食センターの調理員を講師に迎え、香住区で水揚げされたツバスとトビウオの三枚おろしに挑戦しました。

■誰が作った野菜かな？ 生産者の顔を知ろう！

長井小学校が、給食に新鮮な野菜を卸している生産者団体「長井ふれあい朝市グループ」の7人を招き、全校児童と生産者の交流会を1月28日に開催しました。

この取り組みは昨年に引き続き2回目。児童は野菜に関するクイズを出題したり、感謝状を贈るなどして交流を深めました。

普段、顔を合わせることもない生産者から野菜を育てる工夫や苦勞を聞き、生産者や食材に対する感謝の気持ちを育むとともに、農業への関心を高めました。生産者はこの交流会を通じて生産への意欲をさらに高めています。同グループは、香住学校給食センターで使用される野菜の約3割を納品。



▲給食に対する知識を深めようと開催されたふるさと給食推進委員会（村岡地域局）

給に向けた取り組みについて協議しました。

■初めての取り組み 多くの人でにぎわう！

ふるさと給食のこれまでの取り組みを町民の皆さんに広く知っていただき、普段味わう機会の少ない給食を試食し



▲給食の実物を見つめる来場者（香住文化会館）

村岡や小代学校給食センターにも納品して、地産地消の推進に協力しています。



▲生産者を囲んで給食を食べる子どもたち（長井小学校）

■全国学校給食週間の取り組み

全国学校給食週間（毎年1月24日から30日まで）には、学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深め関心を高めるため、全国各地さまざまな行事が行われます。

本町では、期間中の1月25日から29日に地元産の但馬牛肉、地元で水揚げされたサワラ、各区のブランド米や地元産の野菜を多く使った特色ある献立を提供しました。

■食物アレルギー事故を未然に防ぐ！

近年、食物アレルギーに起因する重

てもらおうと「ふるさと給食取組展」と「ふるさと給食試食会」を昨年11月15日に香住文化会館で開催しました。取組展では、給食の実物展示、これまでのふるさと給食の取り組みや町内産食材について、映像やポスターなどで詳しく紹介しました。



▲試食会で用意された献立（但馬牛ごはん、アジのカミ香美揚げ、地元産野菜のごまあえ、香る美そ汁）

大な事故が全国で報告されています。昨年7月30日、食物アレルギーに対する正しい知識を身に付け、学校給食における児童生徒の食物アレルギー事故を未然に防ごうと、学校・園の教職員と学校給食センター職員、食物アレルギーがある児童生徒の保護者約90人が参加し、東神戸病院小児科の森岡芳雄医師から食物アレルギーとその症状、発症した場合の対応について学びました。



▲食物アナフィラキシーの発症を想定して、その対応を学ぶ参加者（村岡区中央公民館）

ふるさと給食や地元産食材の給食利用について興味がある生産者や各種団体の皆さんは、ぜひお気軽にご連絡ください。ふるさと給食推進員が、給食に納入していただきたい食材の品質や大きさなどを詳しくご説明します。なお、今回ご紹介したふるさと給食の詳細を町HPに掲載していますので、ぜひご覧ください。