

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	栃木県
取組市町村名 取組団体・企業名	足利市
取組の名称	足利市学校給食地産地消推進事業特別献立「たかうじ君メニュー」の提供及び生産者との会食会
実施時期	令和7年6月16日（月）、17日（火）の2日間
取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	☒ 1 みんなで楽しく食べよう ☐ 2 朝ごはんを食べよう ☒ 3 バランスよく食べよう ☒ 4 太りすぎないやせすぎない ☒ 5 よくかんで食べよう ☐ 6 手を洗おう ☐ 7 災害にそなえよう ☒ 8 食べ残しをなくそう ☒ 9 産物を応援しよう ☒ 10 食・農の体験をしよう ☐ 11 和食文化を伝えよう ☒ 12 食育を推進しよう
取組内容	地産地消の理解や食への感謝の気持ちを高め、学校における食育の推進を行うために、地場産の食材を使用し、足利市マスコットキャラクターの「たかうじ君」を冠に付けた、足利市学校給食地産地消推進事業特別献立「たかうじ君メニュー」を実施しました。 また、児童が学校給食で食べている食材の生産者と交流することで、食べている食材などが多くの人々の努力のうえに成り立っていることを学び、農業への理解と郷土愛や感謝の気持ちを育むため、生産者との会食会を行いました。 【地産地消献立「たかうじ君メニュー」の提供】 ビーフカレーに足利産のにんじんと玉ねぎ、栃木県産の牛肉を、ご飯に足利市産米「とちぎの星」を使用し、デザートフルーツヨーグルトあえには足利産のヨーグルトペーストを使用したものを提供しました。 また、ほうれん草とキャベツのソテーには栃木県産のほうれん草を使用し、牛乳も足利産及び栃木県産のものを用いました。地場産の食材を使用した給食の提供とともに「食育だより」を保護者に配布し、家庭で地産地消の意義等について話し合う機会としました。 【生産者との会食会の実施】 畜産家、酪農家、野菜農家（にんじん、玉ねぎ）、牛乳事業者の計6名を3校に招き、生産者から仕事内容についての紹介、仕事の様子の写真等の掲示、そして生産者と児童と一緒に給食を食べ交流することで、児童の学びを深めることにつながりました。

みんなのおまちなね！ たかうじ君メニュー

6月16日（月）または17日（火）の学校給食は、足利市や栃木県で作られた食材を使った「たかうじ君メニュー」です。みなさんは、足利市で作られている食べ物をどれくらい知っていますか？「たかうじ君メニュー」を食べる前に、足利市の農業について詳しくなりましょう！

～足利育ちのおいしい食材を知ろう！～

こめ

給食では「とちぎの星」という品種を使っています。米は10月ごろに収穫できます。炊いたご飯はとてもあま味があります。

ぎゅうにく

足利市の南部にある牧場で育てられています。肉牛は、とうもろこしや大麦を食べて大きくなります。

たまご

足利市には、玉ねぎと片栗粉を練って蒸した「足利シュウマイ」という名物もあります。



にんじん

足利市の東部にある畑で育てられています。5月ごろから7月ごろにたくさん収穫できます。

ぎゅうにゅう、ヨーグルト

足利市の南部にある牧場で育てられています。毎朝、牛の乳をしぼり、タンクローリーで工場へ運びます。

みなさんが足利市産の食べ物を食べているように、住んでいる地域でとれた産物（食べ物）をその地域の人が消費する（食べる）ことを「地産地消」といいます。

♡ 足利市の農家さんからのメッセージ ♡



足利市農業協同組合 米部会長 大山善男さん

一生懸命、お米を育てています。たくさん収穫できて、食べた人が喜んでくれるととてもうれしいです。健康のため、元気な体でいるためにお米や野菜をしっかり食べましょう！

「たかうじ君メニュー」の日の献立

- ご飯（米）
- ビーフカレー
（にんじん、玉ねぎ、※牛肉）
- ほうれん草とキャベツのソテー
- フルーツヨーグルトあえ（ヨーグルト）
- 牛乳 ※足利市産、栃木県産の両方
（ ）の中の食材は足利市産です。
※牛肉は一部栃木県産もあります。

一生懸命、食材を育ててくれる農家さんに感謝の

気持ちを込めて、味わって食べましょう。

QRコードを読み込んで、
大山さんへのインタビューを見てみましょう！→
※令和6年5月にインタビューしました。

