

【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	愛知県
取組市町村名 取組団体・企業名	長久手市
取組の名称	給食たよりの発行
実施時期	6月、11月、1月
取組に該当する 食育ピクトグラム	
取組内容	<p>●対象者：長久手市立小中学生の家庭</p> <p>●目的・内容 給食づくりの紹介や家庭での食育のきっかけづくりに役立てるため児童生徒及びその家庭に配布しています。 1学期に一度、学校給食週間等の取組みに合わせ、給食だより「ながくての給食」を発行し、学校を通じ家庭に配布、市ホームページに掲載しました。 令和6年度は、1学期号は「愛知を食べる学校給食の日」を、2学期号は「長久手市伝統野菜真菜を育てている農家さんへのインタビュー」を、3学期号は「長久手市や愛知県の食べ物、郷土料理を味わいましょう！」を特集しました。</p> <p>●活動の成果 広い誌面に図や写真、グラフを掲載できるので、児童生徒や保護者の目にとまりやすいようです。 「朝食」、「食品ロス」、「地場産食材」、「食育」など家庭に訴えたいテーマが多いこと、誌面の充実が課題です。</p>

ながくての給食 **あいち た がっこうきゅうしょく ひ** **愛知を食べる学校給食の日**

令和6年度 1学期号 6月18日(火)は「愛知を食べる学校給食の日」で、今回の献立では下に示す愛知県や長久手市で育てられた食材が多々使われています。



蒲郡みかんゼリー
蒲郡市は、三河湾と山に囲まれ、栽培でみかん栽培が盛んです。収穫されたみかんは光センサーで選別されているため、甘くておいしいです。
愛知県の産物 ★みかん果汁

【6月18日(火)の献立】



生乳
愛知県の産物 ★牛乳

愛知の野菜サラダ、ミニトマト
愛知産野菜を使ったさっぱりしたサラダです。
愛知県の産物 ★チンゲンサイ、キャベツ、きゅうり、ミニトマト

長久手野菜のカレーライス
長久手市のカレーは手回りのルウとチャツネが人気の秘訣です。様々な種類の調味料を使用し、スパイスな香きの中心にも、旨みを感じる味です。
長久手市の産物 ★じゃがいも、ズッキーニ
愛知県の産物 ★豚肉、たまねぎ

地元産物を使用した献立は、地産地消を推進することと、地産地消と書きます。

とれて家で食べるものを食べることで、

遠くへ運ぶ必要がないため、原料を減らすことができ、環境への負担が少なくなります。

生産者の顔がわかり、安心して食べることが出来ます。また、産物の産地を学ぶことも出来ます。

昔の住む地域や食文化について理解が深まり、地域の良さを知ることが出来ます。

給食調理に日よけがたくさんあります。学校給食では、私たちの住んでいる愛知県で育てられた産物がたくさん使われています。地産地消をすることは、環境、世界共通の目標として掲げているSDGs(持続可能な開発目標)の達成に深く関わっています。

長久手市立長久手給食センター

ながくての給食 **ながくてし あいちけん た もの きょうとうりょうり あじ** **長久手市や愛知県の食べ物、郷土料理を味わいましょう!**

1月17日(金) 長久手を食べる学校給食の日

長久手市産や愛知県産をたくさん使います!!

「真菜」は「野菜菜」や「小根菜」の総称であり、大根の葉のような立派なものが特徴です。愛知の強い地産地消の産物であり、花が長く伸びるつぼみの状態(なばな)も甘さの中に歯ごたえがあり美味しくいただけます。長久手市ではこの「真菜」を、昔から集落や自治体の間で正月の時期に食べる「正月菜(もち菜)」として作り継がれてきました。

【真菜】
愛知県の真菜と書けば「色の真菜」と呼ばれる真菜(もち菜)を選んだシンプルなものが多いですね。
真菜では「真菜」を「ごま」で和えます。他にも、
【名古屋肉】
肉は柔らかく、かつおだしで煮つけると、昔ながらの味が出てきます。昔ながらの味が出てきたことから、昔の味を再現することが「真菜」の目的です。昔ながらの味(心伝の味)を、しょうゆ、豆で味を添えて、かつお節の旨みで仕上げます。愛知産物以外にも、近隣の産物で食べられています。



学校給食に地域の産物を使用することにより、地域の産物への理解を深め、地域に育む食文化等に繋がることにより、より豊かな食生活を築こうとする解決策の一つの機会になるといって構っています。

参考：真菜の産地、長久手市、『食育わくわくインフォメーション』少年日報社

1月24日(金)~1月30日(木) 全国学校給食週間

競争のため中止されていた学校給食は、戦後、ウラ(アジア食 委員会)などの委員の援助が功を奏しました。当初は、その南米産物(昭和21年12月24日)を「学校給食の日」としていましたが、多くの学校が採り込んでしまったため、1か月繰り下げて1月24日から30日になりました。学校給食の復興や発展について歴史と誇りを高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的としており、全国各地で給食に関するさまざまな取組が行われます。

学校給食週間の献立を一部紹介します

【1月24日(金)】
【24日(金)】
【27日(月)】
【28日(火)】
【29日(水)】
【30日(木)】

学校給食はじめて物語

昭和22年 昭和23年 昭和24年

長久手市立長久手給食センター

【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	愛知県
取組市町村名 取組団体・企業名	半田市（給食センター）
取組の名称	「愛知を食べる学校給食の日」
実施時期	2024年6月19日
取組内容に該当する 食育ピクトグラム	
	<p>6月の食育月間に合わせ、市内小中学校を対象に「愛知を食べる学校給食の日」として、6月19日（水）に地場産物を活用した献立を実施しました。</p> <p>県内産の農産物、水産物を使った献立のほか、半田市の銘菓である生せんべい、市内産の米、鶏卵、しょうゆ、みそを使用するなど、子どもたちが自分たちの住む地域に親しむことができる食材を意識して取り入れました。</p> <p>実施にあたっては、ポスターや給食時間の校内放送等を活用し、地域や地場産物への理解が深まるよう、啓発を行いました。</p> <p>添付資料：ポスター</p>

[6月] あいち た がっこうきゅうしょく ひ 愛知を食べる学校給食の日



毎年6月は食育月間、毎月19日は食育の日です。

半田市では、6月19日(水)を「愛知を食べる学校給食の日」として、半田市や知多半島、愛知県で作られた食材を特に多く取り入れた献立を実施します。

こんだてしょうかい 《献立紹介》

がまごおり 蒲郡みかんゼリー

愛知県蒲郡市は、海と山に囲まれた温暖な気候で、みかん栽培が盛んです。



ごはん

半田市産の「あいちのかおり」を使用しています。



あもの かりもりの和え物

「かりもり」は漬け物用の白瓜の一種で、愛知県の伝統野菜です。かりもりをにんじんと、コーンとツナで和えました。



私たちは、いいともあいち運動(地産地消)を応援しています!
【シンボルマーク あいまる】



ぎゅうにゅう 牛乳

毎日出る給食の牛乳は、愛知県産です。

めひかりフライ

「めひかり」は、白身魚です。目が青く光っていることからこの名前がつけられたといわれています。給食のめひかりは、愛知県でとれたものです。



ちたぶたじる 知多ポークの豚汁

知多半島は、愛知県内でも畜産が盛んな地域です。半田市で育てられた知多ポークを豚汁に入れました。愛知県産のねぎも入っています。

半田市は、醸造業が盛んな蔵の街です。醸造(発酵)させて、酢・みそ・酒・しょうゆを作ります。給食でも、半田市産のものを使用しています。この日の給食では、「かりもりの和え物」にしょうゆと酢を、「知多ポークの豚汁」にみそを使用しました。



【半田市観光マスコット
キャラクターだし丸くん】

半田市学校給食センター

