

みえの食を通じて健全な心身と豊かな人間性を育む

みえの食育

三重県では、令和8年度から5年間を計画期間とする「第5次三重県食育推進計画」を策定しました。

●計画で定めた主な内容 (※新規項目中心に)

1 ライフステージに合わせた食育の推進

学校給食における地場産物の活用促進や働く世代をはじめとした大人の食育の推進 など

2 持続可能な食を支える食育の推進

地産地消の推進
適正な価格形成に向けた消費者理解の促進など

3 多様な主体との協働による食育の推進

各分野との協働による食育の推進など



三重県では、「みえ地物市場の日」を設定し、趣旨に賛同する事業者と連携して全県的に地産地消運動を推進する「みえ地物一番の日キャンペーン」を展開しています。

●主な取組事例

◎みえ地物一番給食の日

県では、給食を通して地域の農林水産業に親しんでもらうために、毎月第3日曜日(みえ地物一番の日)の前後2週間の中で「みえ地物一番給食の日」を設けています。給食に活用した食材や地元の郷土料理等、給食の内容に関連づけた食育の学習を行うことで、子どもたちの食への興味・関心を高め、豊かな学びにつなげることができます。



みえ地物給食 推奨

◆わたしたちが住む地域の料理や食べものを知ろう。(例：熊野市の給食)

大根サラダ

きざんだ大根、にんじん、キャベツに、熊野市特産の柑橘「新姫(にいひめ)」を使用したポン酢で味付けしています。

大内山牛乳

学校給食でおなじみの大内山牛乳。大紀町をはじめ、県内で飼育された乳牛からとれた生乳を使用しています。



みくまの牛100%ハンバーグ

熊野市有馬町の山頂にある牧場で育った、岡田精肉店の「美熊野牛(みくまのぎゅう)」を使用。牛肉の味を感じられるよう、あっさりしたトマトソースで味付けしています。給食当日は岡田精肉店の方から子どもたちへ美熊野牛について話をしていただき、生産者の想いなどを伝える機会をつくりました。