

学校等で活用できる 農業や食文化の伝え方



学校給食にかかわる方を対象に、学校給食の現場で活用できる事例を取り上げ、食と農の学びのヒントを発見するためのセミナーを開催します。

講演① つむぎて農園（大府市） 杉山 修一氏
農家が子どもたちに伝えたいこと

講演② 岐阜県多治見市教育委員会 食育推進課
交付金を使った真空包装機の導入と地場産物の活用

講演③ 株式会社MTG 統括総料理長・日本食普及親善大使 林 大介氏
子どもたちに伝えたい和食の魅力

令和8年**11月20日（金）** 14：30～

会場：大府市愛三文化会館

大府市明成町1丁目330 JR共和駅から徒歩12分

学校給食の業務にかかわる方を対象としたセミナーです。

※オンラインでの参加も可能です（ほ場見学会は除く）

同日、大府市内で自然農法を実践する「つむぎて農園」
ほ場見学会（13:00～14:00）を開催します。

※定員：10名 先着順（詳細は裏面をご覧ください）



令和8年度 学校給食セミナー

講演「農家が子どもたちに伝えたいこと」



つむぎて農園 代表 杉山 修一 氏

自然栽培を始めて14年目。有機農業者グループ「おおぶニックのWA」代表を務める。有機農業の推進や学校給食への有機農産物の導入を行っている。つむぎて農園 カフェ「つむぎてや」オーナー。

講演「子どもたちに伝えたい和食の魅力」

株式会社MTG 統括総料理長・日本食普及親善大使 林 大介氏

18歳で京都の老舗料亭「菊乃井」に弟子入り。2004年、菊乃井赤坂店の開店時に副料理長を務める。JAL国際線機内食（ファーストクラス・ビジネスクラス）の監修を担当。ロンドンなど海外でも和食やうま味の魅力を発信。2026年5月、「MTG PARK」の新規レストランの統括総料理長に就任。



講演「交付金を使った真空包装機の導入と地場産物の活用」



岐阜県多治見市教育委員会 食育推進課

農林水産省の交付金を活用して真空包装機を導入し、学校給食での地場産物の利用促進、食育での効果を上げた多治見市の事例を紹介。

会場

愛三文化会館
愛知県大府市
明成町1丁目330

- ・ 駐車場あり
- ・ JR共和駅西口から徒歩12分



ほ場見学会

大府市内で自然農法を実践する
つむぎて農園 のほ場（農地）
見学会を行います。

愛三文化会館に集合の後、
小型バスで移動します。
13:00～14:00 セミナーの前
定員10名 ※荒天中止
見学会のオンライン配信はありません



セミナー（ほ場見学会を除く）は
オンライン配信を行います。

オンラインでの参加をご希望の方は、参加申込フォームにて「オンライン」を選択してください。

※ Microsoft Teams を利用したウェブ会議です。

参加定員
対面 30名
オンライン 100名
※先着順

お問合せ先 東海農政局
消費・安全部 消費生活課（食育推進班）
☎ 052-223-4651

応募はこちらから→
応募締切 11月13日(金)

