

市町名	日野町
取組の名称	地場産物を活用した学校給食と食育の取組
1 ねらい 地場産物を活用した学校給食を通して、健康な心と体をつくる「食」の大切さについて伝え、豊かな人間性と食の自己管理能力を育む。 2 日時 年間を通しての取組 3 場所 日野町立日野学園 4 対象 全児童・生徒 5 内容 ① 食育の日の取組 毎月19日の食育の日は、「ふるさとの味食べようDAY」として、日野町の郷土料理や特産物を多く取り入れた献立を実施した。給食時間の献立紹介では地元で採れた食材を知らせ、食べながらその食材を確認できるようにし、あわせて生産者についても紹介することで地場産物を身近に感じられるよう工夫した。   4月 日野おこわ 牛乳 ますの塩焼き のらぼうなの おかかあえ じゃぶ汁 7月 ごはん 牛乳 日野川あゆの塩焼き 切り干し大根 のナムル たまねぎのみそ汁   2月 えごま万彩ごはん 牛乳 あじの竜田揚げ かぼちゃサラダ じゃぶ汁 日野川の養殖アユを塩焼きに して提供しました ② 日野っ子おすすめ学校給食献立 学校給食を通して児童生徒の郷土についての理解・関心を高めることをねらいとし、毎年取り組んでいる。今年度は児童生徒が考えて応募した料理の中から5品を学校給食として提供した。	



日野町のしいたけ in とんどろけめし 牛乳 いわしの
トマト煮 おかかあえ 赤もくだんごのすまし汁



麦ごはん 牛乳 鶏肉のきのこ炒め じゃこサラダ
押し麦のスープ



ごはん 牛乳 焼きメンチ 納豆サラダ しいたけ
のポタージュ



【給食掲示コーナー】

③ 児童生徒が栽培した作物を使った献立

児童生徒が生活科や総合的な学習の時間等で栽培し、収穫したじゃがいもやさつまいも、青パパイヤ等の作物を収穫の時期に合わせて学校給食の献立に取り入れて提供した。

6 成果と課題

児童生徒の地場産物や郷土料理に対する興味や関心は、この取組を通して少しずつ高まってきており、給食時間に食材を紹介する際にも、児童や生徒の方から「今日はAさんのしいたけですか？」と聞いてくるなど、学校給食における地場産物の活用が定着してきたことがうかがえる。

しかしここ数年児童生徒を対象とした食に対する意識調査等を実施していないことから、実態把握が不十分であり、取組もマンネリ化している。今後児童生徒がより豊かな食生活を送ることができるよう保護者を巻き込んだ取組の充実が課題といえる。