



給食だより 1月号

ひのしりつひのだいさんしょうがっこう
日野市立日野第三小学校

日野市の地産地消の推進

給食だよりでも度々話題にしています「日野市食育推進計画」の中で、食料の生産から消費に至るまでの「食の循環」について理解することの重要性を広く日野市民に伝えていくことを目標に、3つの施策の方向性が定められており、その1つに「地産地消の推進」が挙げられています。地産地消の推進に当たり学校給食が担う役割として「日野市産農産物の活用」と「地元食材での食事作りの推進」が挙げられています。

日野市農産物の活用

日野市の小・中学校は各校に給食室があり、栄養士が配置され、学校毎に献立が作成されています。共通していることの1つは、日野市産農産物を多く取り入れた献立作成に取り組んでいることです。日野市産農産物を多く取り入れた給食の提供は、各校の栄養士だけでなく多くの方々の協力によって成り立っています。

学校給食に携わる農家の方々は、子供たちが食べることを考慮して減農薬で作物を栽培してくれています。また、大量の食材を扱う給食調理員のことを考え、なるべく大きくて均一な農産物を提供してくれています。農家の方々と各校の栄養士の間の調整をするコーディネーター業務は、JAの方々が担っています。

地元食材での食事作りの推進

地産地消の推進の中で、日野市の子供たちが関わるもう1つの取り組み内容が「地元食材での食事作りの推進」です。その取り組みの一環として「ひのっ子シェフコンテスト」があります。こちらは日野市中央公民館が主催する催しですが、児童のレシピ開発のアドバイスやイベントの運営サポート、応募メニューの給食への取り入れなどにおいて各校の栄養士も携わっています。

ひのっ子シェフコンテスト

ひのっ子シェフコンテストとは、子供たちが食べることや食材の大切さを感じることで食への関心を高め、広く日野市民にも食の大切さを伝えることを目的とした催しです。対象は、日野市内在住の小学校4年生から6年生までで、日野市内で採れる地場産の食材などを使用したオリジナルレシピを考え、実際に調理を行います。1名若しくは2名での応募が可能で、実際に、90分以内に4名分の調理を行います。審査基準は、日野市産食材の活用、オリジナリティーのあるアイデアや工夫、見た目や味、手際の良さなどです。

日野市食育推進計画

基本理念

生涯にわたって健全な食生活を実践できる
ひのっ子・日野人を育む

重点

基本目標 1

食からの健康づくりを推進します

- (1) ライフステージに応じた健全な食生活を実践します
- (2) 食の安全・安心に対する理解を深めます



基本目標 2

食を通じて、豊かな心を育てます

- (1) 多様な暮らしにおける食への理解を深めます
- (2) 次世代へ食文化を継承します

基本目標 3

食の循環を通し、食に向き合う意識を育てます

- (1) 地産地消を推進します
- (2) 農業体験を推進します
- (3) 食品ロス削減を推進します

今回はここに注目！

出典：第4期日野市食育推進計画



1月の給食目標

寒さに負けない食事をしよう

