



県内食材 給食献立に

静岡市立全小中学校

田辺信宏静岡市長は28日の市長定例会見で、シラスやウナギなど県内産の食材を使った特別な学校給食「わくわく給食」の提供を7月12日から開始すると発表した。

釜揚げシラスやウナギ、イチゴ…

来月から年6回

学校に行くのが楽しみになる魅力的な給食を提供する。食を通して静岡への愛着や誇りを育てること、地産地消の推進や地域経済の循環・活性化につなげることが目的。1月までの年6回、「食育の日」である毎月19日前後に実施する。対象は市立小中の全125校。7月は12、16、17日のいずれかの日に、県内産うなぎを使ったメニュー料理と、市内産の茶を使った大福を出す。9月以降はツナのオリーブ

オイル漬けや、釜揚げシラス、イチゴなどの食材を使った料理が献立に組み込まれる。

1回に提供される給食は約5万食。市は通常の給食費に追加する食材費を1食約300円と想定し、6回分計9千万円を公費で負担する。田辺市長は「子どもたちが、おいしく楽しい給食の思い出と一緒に静岡の歴史や文化を身に付け、世界に向かって静岡を自慢してほしい」と述べた。

(政治部・内田圭美)

2019年6月20日朝刊

① 県内産の食材を使った特別な学校給食「わくわく給食」が取り入れられることになった理由を3つ書きましょう。

② 県内産の食材とはどんなものですか。

③ 栄養士さんになったつもりで、「わくわく給食」の献立を考えてみましょう。
(④この献立を考えた理由を書いてみましょう。)

年 組 名 前

作問者：NIEアドバイザー 中村 都(静岡市立井宮小学校 教諭) (小学校中学年～中学生・高校生・保護者／社会・家庭・総合的な学習)

<指導される先生、保護者様へ>

- ①=小学校中学年では難しいので、先生や保護者の方が内容をかみ砕いて説明してください。
- ③=小学生は絵でも良しとします。献立なので、おかずの名前を書くだけではなく、栄養バランスも考えます。(例えば、牛乳、〇〇のサラダ、豚汁、いちごなど)
- ④=この献立を考えた訳まで書けると完璧です。