

令和4年6月13日

豊川市政記者クラブ加盟社 各位

生産農家を招いて地場産物についての
理解を深めるための授業を開催します。
「豊川産青じそ・グリーンアスパラガスの日」のイベント給食

豊川市では、県が呼びかけている「愛知を食べる学校給食の日」として「豊川産青じそ・グリーンアスパラガスの日」イベント給食を実施し、豊川市内や愛知県内でとれた地場産物を多く使った学校給食献立を提供します。

この日に合わせ、豊川市立桜町小学校において生産農家の方を学校に招いて栽培等の苦労話などをお話していただく授業を開催し、生産者と児童との交流を図り地場産物の理解を深めます。

記

- 開催日時 令和4年6月17日（金曜日）
10時35分～11時20分（6年1組：3時間目）
11時30分～12時15分（6年2組：4時間目）
- 会場 豊川市立桜町小学校 6年1組及び6年2組の教室
（浅岡孝俊校長 児童数 308名）
6年1組担任 彦坂路代 6年2組担任 山本真優
- 受講予定者 児童55人（6年1組27人、6年2組28人）
- 講師 グリーンアスパラガス生産者、栄養教諭
- 日程 別紙スケジュールのとおり
- 当日の献立 ごはん、牛乳、まごわやさしいカミカミ炒り鶏、めひかりフライ、グリーンアスパラガスのサラダ、マヨネーズドレッシング、ミニゼリー（蒲郡みかん）

【お問い合わせ先】
豊川市役所 教育委員会学校給食課 近藤
TEL 0533-75-6160 Eメール n-kyushokus@city.toyokawa.lg.jp

「豊川産青じそ・グリーンアスパラガスの日」のイベント給食において生産農家を招いて地場産物についての理解を深めるための 授業スケジュール

期日:令和4年6月17日(金) 場所:豊川市立桜町小学校 6年1組・2組教室

| 時間 | 内 容 |
|-------------------|--|
| 6年1組(3時間目) | |
| 10:35 (6年1組) | (彦坂先生)出席者紹介 (栄養教諭)給食に地場産物が使われる理由を考えさせ、栄養について説明する。 |
| 10:55頃 | (グリーンアスパラガス生産者)山口博之さん 生産者の思いや苦勞、こだわりについて。 (栄養教諭)今日の給食について。 |
| 11:20 | 終了 |
| 6年2組(4時間目) | |
| 11:30 (6年2組) | (山本先生)出席者紹介 (栄養教諭)給食に地場産物が使われる理由を考えさせ、栄養について説明する。 |
| 11:50頃 | (グリーンアスパラガス生産者)山口博之さん 生産者の思いや苦勞、こだわりについて。 (栄養教諭)今日の給食について。 |
| 12:15 | 終了 |

※ 当事業は地元産野菜等を献立に取り入れた「豊川産〇〇の日」のイベント給食の実施日において、平成18年度から生産農家を招き毎年市内小中学校1校にて会食会を実施しておりました。

コロナ禍の影響で令和2年・令和3年と中止となりましたが、今年度は会食会は実施しないものの、生産農家を招いて授業として実施することとしました。



給食だより 2022年 6月



豊川市教育委員会学校給食課

愛知を食べる学校給食の日

学校給食センター 6月20日(月) 南部学校給食センター 6月17日(金)

毎月19日は「食育の日」、6月は「食育月間」です。そこで、今月は「愛知を食べる学校給食の日」として、豊川市内や愛知県内でとれた地場産物を多く使った給食を提供します。地元の農産物や食文化について考える機会にしてみてください。



マヨネーズドレッシング

「ミニゼリー (蒲郡みかん)」
蒲郡市は、300年以上前からみかんの栽培が始まり、今では、みかんの産地として有名です。高い糖度と程よい酸味を兼ね備えた味です。

「グリーンアスパラガスのサラダ」
豊川市は愛知県最大の、グリーンアスパラガスの産地です。6月から、夏採りの収穫が始まります。肥料をたっぷりと与え、しっかりと土づくりをしているので、風味が良いです。

「めひかりのフライ」
青色や緑色に光っている大きな目が特徴の「めひかり」は、深海魚の一種です。サイズは小さいですが、脂ののった白身魚で、身も骨もやわらかく、フライにすると丸ごとおいしく食べられます。給食では、愛知県でとれためひかりを使用しています。

「牛乳」
学校給食の牛乳は、毎日が愛知県産です。成長期に大切なたんぱく質やカルシウム、ビタミンをしっかりと摂ることができます。

「ごはん」
お米は豊川市で収穫された「あいちのかおり」という品種です。愛知県で開発された品種で、粒が大きく、甘味があるのが特徴です。お米には、炭水化物のほか、ビタミンB1・B2、カルシウム、鉄分なども含まれています。パンに比べ、塩分や脂質が低いので、健康的な食べ物です。

「まごわやさしいカミカミ炒り鶏」
まごわやさしいカミカミ炒り鶏は、昨年度の豊川市学校給食献立コンクールで優秀賞に選ばれた献立です。「まごわやさしい」とは、栄養素をバランスよくとるために食事に取り入れたい食材である、まめ・ごま・わかめ(海藻類)・やさしい・さかな・しいたけ・いもの7種類の頭文字をとった語呂合わせです。

6月4日～10日は、「歯と口の健康週間」です



6月の給食では、かみかみ献立を提供します。食事をよくかんで食べることの効果はとてたくさんあります。普段の食事からよくかむことを意識しましょう。

★かみかみ献立の日★
学校給食センター 6月9日(木)
南部学校給食センター 6月6日(月)