

「みえ地物一番給食の日」の取組実施報告

委員会の活動を通して

- ・給食委員会
地元産の食材を使った献立の紹介掲示物の作成し校内の児童に発信する。
- ・放送委員会
お昼の放送で地元産の食材を使った献立の紹介をする。

9/17 米（コシヒカリ） 赤みそ かちり 鈴鹿産
牛乳 三重県産

9/18 大豆（フクユタカ） 米 鈴鹿産
サバ 三重県産
のり 鈴鹿市白子産

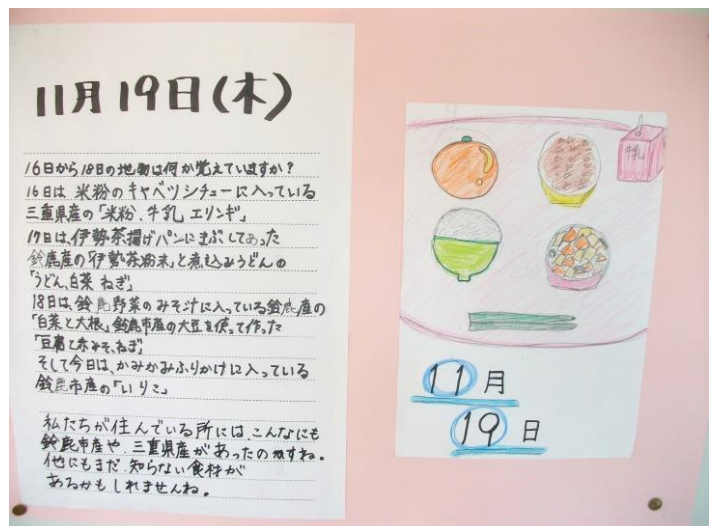
10/15 お茶 米 鈴鹿産
ひじき 三重県産

10/16 米 のり 鈴鹿産
卵 三重県産



6/18 米（コシヒカリ） 鈴鹿産
キャベツ 鈴鹿産
ひじき 三重県産

11/20 たこ 三重県産



特に鈴鹿産や三重産の食材を使った佃煮や海藻、たこ、牛乳について給食委員会制作の掲示物を活用して児童への興味関心を高めるための取り組みを行った。また、放送委員会では、昼の放送の時間に地元産の食材についての放送を行った。このような、各委員会からの働きかけにより、地産地消とは自分たちの住んでいる地域で作られた食べ物を食べることであり、さらには地域を大切にすることにつながっていることを全校児童に知らせることができた。