

# 食育だより

令和4年 特別号  
栃木市教育委員会  
保健給食課

栃木市のホームページに  
食育だよりを掲載しています。  
是非、ご覧ください。



## 地方創生臨時交付金を活用し、学校給食の充実に努めています

今年度は、コロナ禍の長期化や物価高騰による学校給食への影響を軽減するため、新型コロナウイルス感染症対応地方創生交付金を活用しています。

### ① 学校給食物価高騰対策事業

- ・高騰する食材費の増加分の負担を支援し、保護者負担を増やすことなく学校給食を提供しています。
- ・これまでどおりの栄養価を維持するため、食材を変えずに値上げ分を市で補助しています。
- ・児童生徒一人1食あたり27円の食材費用を補助しています。(食材高騰率を約10%と見込んでいます。)

### ② 学校給食地域生産者応援事業

- ・農業生産者を支援するため、地元食材を使用した学校給食を提供しています。  
提供食材:地元産の牛肉(輸出される牛肉の輸出以外の部位)、地元産の豚肉(栃農高産の豚を含む)  
地元産の果物(ジャム・ゼリーなどの加工品を含む)、地元産の米を使用した米粉パン
- ・児童生徒一人あたり年間約1,600円を補助しています。  
※10月から、栃木市の米(コシヒカリ)を使用した米粉パンを提供しています。月に1回程度給食に提供されますので、お楽しみに!!

### ③ 学校給食感染症対策事業

- ・給食配食時の感染症感染リスクを軽減するため、パン個包装を継続します。  
※パン個包装については、令和2年度から実施していますが、コロナ禍が長期化していることから、今年度は臨時交付金を活用し実施しています。

## いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会応援メニューが給食に登場しました!

10月に、栃木県内で「いちご一会とちぎ国体」と「いちご一会とちぎ大会(障スポ)」が開催されました。学校給食では、9月~10月にいちご一会とちぎ国体・とちぎ大会実行委員会が作成した「勝利を目指すアスリートレシピ」の中から、「国体・障スポ応援メニュー」として下記のメニューを提供しました。

#### 【国体・障スポ応援メニュー】

9月

- ・インド煮
- ・ひじきと厚揚げの煮物
- ・小松菜とえびのたまご炒め
- ・モロフライトマトソース
- ・トマトとあさりのスープ

10月

- ・かんぴょう入りサラダ



## ★国体会場で栃木市の学校給食をPRしました★

10月9日(日)に谷中湖のカヌー競技会場において、ふるまいボランティアとして学校給食で人気のあげパンと、栃木市産のいちご、ぶどう、梨を各々使用した3種類のジャムと学校給食で人気のメニューのレシピのセットを配布しました。200人分が約7分で配布終了となり、とても大好評でした!!



~配布の様子~



栃木市マスコットキャラクター  
とち介

# 栃木農業高等学校の農畜産物を学校給食で提供しています！！

栃木農業高等学校の農畜産物を、昨年度から学校給食で提供しています。

6月には、栃木第五小学校で栃農高産のとうもろこしが提供され、1年生ではとうもろこしの皮むき体験を実施しました。その他の学校においても、栃農高産の牛肉や豚肉、じゃがいも、キャベツ、さつまいも、大根等、月毎に様々な農畜産物が提供されています。



とうもろこしの収穫の様子



学級担任と栄養教諭による授業の様子  
「とうもろこしの皮むき体験」



栃農高産の牛肉に赤ワインで下味をつけています



栃農高産牛肉のビーフシチューです

さつまいもの収穫の様子

## ✂ ✂ ✂ 栃農給食 DAY を実施しました ✂ ✂ ✂

11月21日(月)に大平地域の小中学校6校にて、栃農給食 DAY として、栃木農業高校の生徒さんが育てた米・もち麦、牛肉・野菜や、大豆から作ったみそを使用した給食が提供されました。とても美味しかったと子どもたちに大好評でした！



※栃木農業高校産の食材  
使用率は、**88%!!**  
(金額ベース)

### ★栃農給食 DAY 献立★

- もち麦入りご飯 (米、もち麦)
  - 牛乳
  - サイコロステーキ(牛肉)
  - 栃農で育てた野菜のサラダ (キャベツ、ブロッコリー)
  - 大根と白菜のみそ汁 (大根、白菜、ねぎ、みそ)
- ※( )は栃農産のものです。



栃農生がおいしい食材を育ててくれました！

## 栃農給食 DAY

HPも見てね

11月21日(月)の給食における、  
**栃木農業高校産食材使用率は、87%**を予定しています。

**お米 (コシヒカリ)**  
県内農業高校のうち、食味値No1のお米です

**もち麦 (もち絹香)**  
栃木県オリジナル品種

**牛肉 (とちぎ和牛匠)**  
最高ランクのA5を獲得!!  
子牛からお肉になるまで30か月間大切に育ててきました。

**味噌**  
「栃農産お米」と「県内産大豆」を使った手作り味噌です。

**野菜**  
(ブロッコリー・ネギ・大根・キャベツ・白菜)






**栃木農業高等学校の生徒さんが  
ポスターを作成してくださいました！**