

食育だより

令和6年 6月号
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。



●○学校給食での取り組みについて紹介します○●

栃木市産の農畜産物を積極的に取り入れています

6月～12月までの月1回、合計6回、栃木市の特産品を活用した「とち介ランチ」の提供を予定しています

【とち介ランチの合言葉】

- と 栃木市の
- ち 地域の宝
- す すばらしい食材で
- け 健康になろう!



栃木市マスコットキャラクター とち介

とち介ランチは、給食で栃木市の食材や加工品を提供することにより、市の特産品を広く周知し、地域に根ざした学校給食を目指すとともに、地域を愛する心を育むことを目的としています。

今年度は、豚肉、牛肉、トマト、玉ねぎ、もやし、都賀にんにく、黒大豆枝豆、しいたけ、白菜、宮ねぎ等の市産農畜産物やトマトペースト、とちおとめゼリー、巨峰ジャム等の市産の食材を使用した加工品を提供する予定です。

また、とち介ランチ以外でも、地元農畜産物を学校給食に取り入れていますので、毎月の献立表をご確認ください。

食品ロス削減に取り組んでいます

学校給食では、スーパー等に出回らない(大きさ・形等が均一でない)地元産のトマトとにらを学校給食に使用しています。トマトは、トマトソースに加工してスパゲティ等に使用、ニらは3～4cm程度にカットして冷凍保存し、炒め物等に使用しています。

また、味噌汁のだしがら(かつお節)を使用した手作りのふりかけの提供等、食品を無駄にしないようにしています。

「もったいない」を合言葉に、今後も食品ロスの削減に取り組んでいきます。



地元産のトマトを加工した
トマトソースを使用した
トマトとなすのスパゲティ

トマトをいただきました！

JAしもつけトマト部会及びJAしもつけから、子どもたちが地元産トマトを食べることで、その美味しさを知り、地域で作られている農産物や会社について興味を持つ機会に繋がることを目的として、トマトをいただきました。

※JAしもつけからは、JAしもつけ・JA共済地域貢献活動の一環となります。

6月の給食では、トマトと卵のスープ、トマトとベーコンのスパゲティ等で提供します。

「栃木市の子どもたちが、地元産のトマトを食べて健やかに成長することを願っています。」と、JAしもつけの生産者の方々の思いが詰まったトマトです。感謝していただきましょう。



<トマトと卵のスープ>



<トマトとベーコンのスパゲティ>



今年度もやります！★栃木農業高校と学校給食のコラボレーション★

栃木農業高等学校産の農畜産物を、令和3年度から学校給食で提供をしています。今年度は、栃農給食DAYを市内で2回実施し、同高産の農畜産物の学校給食の提供はもちろん、栃木農業高校の生徒さんからのメッセージや収穫の様子等をお知らせする予定です。

6月には、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎ、ゆずマーマレードを使用した献立が提供されます。6月以外には、牛肉、豚肉、とうもろこしや枝豆、もち麦、大根、白菜、みそ、米等が提供される予定です。栃木農業高等学校の生徒さんたちが愛情込めて育てた農畜産物を感謝していただきましょう!!

(※収穫量等により、ひと月に提供可能な学校数には限りがあります。)



★★昨年度までの様子★★



～玉ねぎ～

約7か月間一生懸命管理をして、ここまで大きくなりました。



～とうもろこし～

R5.11 栃農給食DAYに使用した食材と栃農生たち



～牛～

牛は岩舟農場で管理しています。実習ではブラッシングや体重測定、餌槍や除ふんなどに取り組んでいます。



～豚～

豚も岩舟農場で管理しています。



～味噌～

学校の岩舟農場でとれたお米を使用し、11か月熟成しました。