

# 食育だより

令和8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○●

## とち介ランチで 栃木市の魅力を発見！

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で、知産地消、郷土愛を育むことを目的としています。

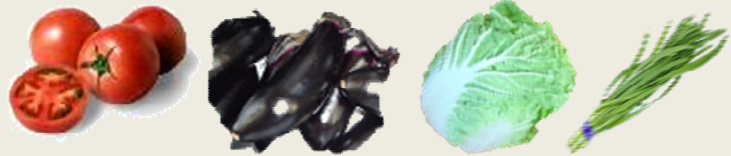


栃木市マスコットキャラクター とち介

### 【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！

### 今年度も地元の食材を積極的に取り入れます！



地域で育てられた新鮮な食材を使い、わたしたちの学校給食をよりおいしく、安全・安心なものにしていきます。今月の献立表もご確認ください。

## ◆◇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。

<寄附いただいたトマト>



<提供予定の献立>



トマトと卵のスープ



トマトとツナのパゲティ

## 食物アレルギーについて～学校への連絡をお願いします～

《食物アレルギーとは》

本来無害であるはずの食べ物を体が「異物」と誤って認識し、免疫システムが過剰に反応して引き起こされる疾患です。

主な症状は、赤みやじんましん、湿疹等の皮膚症状、白目の充血・腫れ、かゆみ、まぶたの腫れ等の粘膜症状、喉の違和感、咳等の呼吸器症状等があります。

《お願いしたいこと》

ご家庭においてお子さんに食物アレルギーかな？と疑われる症状が出るがありましたら、まずは学校にご連絡をお願いします。

学校給食において適切な対応ができ、子どもたちが安心して学校生活が送れるよう、ご協力をお願いいたします。



# 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★

栃木農業高校の農畜産物を学校給食で提供します！

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おり、今年度で6年目となります。

栃農給食 DAY では、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。



## ★★昨年度の様子★★

～キャベツ～



～ねぎ～



私たちが育てたのは「彩峰」という品種のキャベツと「森の奏で」という品種のネギです。「彩峰」は、甘みとサクサクとした食感があり、美味しいキャベツです。「森の奏で」は香りと味のバランスが良く、どんな料理にも合うのが特徴です。子どもたちが美味しく食べてくれることを想像しながら種まきや除草などの作業を頑張りました。収穫した野菜は、子どもたちに美味しく食べてもらえるよう、新鮮な状態で提供しています。残さず食べてもらえたらうれしいです！

～豚肉～



動物科学科が育てている豚は岩舟農場で飼育しています。実習は主に餌やり、除ふん、体重測定などに取り組んでいます。生まれてから約半年で出荷になってしまいますが、愛情をたくさん込めて大切に育ててきた豚です。是非おいしく召し上がってください。

～もち麦～



私たちは栃木農業高校の岩舟農場でもち麦を栽培しています。もち麦とは、食物繊維が豊富で健康に良い大麦のことです。食感がモチモチで、よく噛むと甘みがあります。

栃農産の給食を食べて健康になろう！