

はつかいち給食だより ～食を通して廿日市市を知ろう～

令和7年1月

廿日市市教育委員会
廿日市市栄養教諭・学校栄養職員

廿日市市教育委員会では、学校だけではなく、家庭・地域が一体となった食育を進めていくことを目的として、年に1回「はつかいち給食だより」を発行しています。今年度は「食を通して廿日市市を知ろう」をテーマに、地産地消や食文化の継承について紹介するとともに、廿日市市の学校給食での地場産物を使用した取組や食文化を継承する取組についてもご紹介します。みなさんは廿日市市や広島県の地場産物や食文化を知っていますか？

地産地消ってなに？

地産地消とは、地域で生産したものを地域で消費することです。地産地消に取り組むことで、生産者と消費者、そして生産と消費を繋ぐ自治体やスーパーマーケット、飲食店などの仲介者、それぞれにメリットがあります。

地産地消に取り組んでみよう！

- 近くの産直市場等の直売所やスーパーの地場産物コーナーでの商品を選ぶ。
- 外食時に地産地消宣言店を選択肢に入れてみる。

生産者のメリット



- 不揃い品規格外品の販売が可能になる。
- 消費者のニーズにあった生産ができる。
- 消費者の反応や評価が直接届き、生産者が品質改良や顧客サービスに前向きになる。

消費者のメリット



- 生産状況等を直接確認でき、身近で安心して新鮮な食材が得られる。
- 食と農について親近感を得たり地域の食や食文化について理解を深める機会になる。

本市の学校給食における地場産物の使用割合

(R6年調査)



廿日市市では学校給食に地場産物を積極的に取り入れており、今年、地場産物の使用割合は**55%**となりました。

学校給食に地場産物を使用する目的

- 地域の食や食文化への理解を深める。
- 食料の生産、流通に関わる人への感謝の気持ちを育む。
- 地域の生産者等の学校給食や学校教育に対する理解を深める。
- 学校と地域の連携・協力関係を構築する。

学校給食での地場産物を使用した取組

吉和学校給食センター

あわび茸の新芽、菊芋、吉和米（ひとめぼれ）、あまご、大豆、ほうれん草、舞茸など地元で採れた食材を積極的に給食に使用しています。栄養教諭による指導のほか、生産者さん等に、食材についての説明やクイズをしていただいています。また、生産者さんと一緒に給食を食べる日もあります。

【吉和米（ひとめぼれ）使用】

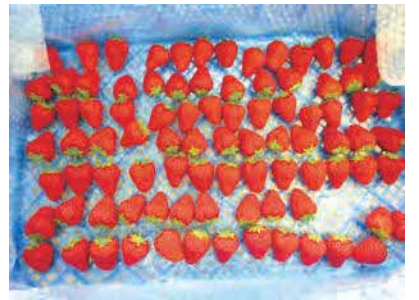


佐伯地域（佐伯中学校）

佐伯産津田いちごを使用しています。給食の時間に生産者さんに放送で話をさせていただき、子どもたちがいちごを食べている様子を見ていただきました。後日、生産者さんに生徒が感想を書いて持って行き、感謝の気持ちを伝えました。



↑いちごを3槽のシンクで丁寧に洗っている様子です。



食文化の継承ってなに？

食文化の継承とは、和食の文化、地域や家庭で受け継がれてきた食、食事のマナー等を次世代に伝えていくことです。中でも、郷土料理は、地域の産物を利用し、風土にあった料理として、受け継がれてきました。これらの食文化は、地域の食の豊かさ、大切さを知る機会になります。

食文化継承に取り組んでみよう！

- 地元の食や郷土料理を知り、食べる。
- 郷土料理を家で作る。
- 郷土料理の作り方を親に教えてもらう、子どもと一緒に作る。

郷土料理紹介



あなご飯（廿日市市）



かき飯（広島県）



雪花和え（廿日市市）

学校給食での食文化継承のための取組

廿日市学校給食センター

地場産物や旬の食材も積極的に使用しています。

〇おひたしの取組

和食料理の継承として青菜を使ったおひたしを提供しています。

〇「和食の日（11月24日）」の取組

ごはんのだしを使った汁物、「焼き魚」、「おひたし」という和食の日献立を提供しています。また、食育動画や献立メッセージの配信、給食時間の指導等を行っています。

大野学校給食センター



栄養教諭が「あなご飯」についてパワーポイントで紹介しました。



給食時間の放送で、文化委員長と栄養教諭が「あなご飯」について対談をしました。

宮島学校給食センター



1月20日に宮島で行われる百手祭で食べられる「ほうはん」には、使用する食品や切り方、盛り付け方に細かく決まりがあり、給食で忠実に再現し、子どもたちに伝えます。



ものさしで測りながら切ります。



長い昆布を細かく結んで切り、結び昆布を作ります。



食品ごとに並べて、丁寧に配缶します。