

食に関する取組

香取市学校給食センター
6月中 市内小・中学校

掲示資料



フレッシュトマトの
ミネストローネ



食材展示



調理の様子

香取市は年間を通じて、地産地消に取り組んでいます。千葉県産のトマトは6月と10月に出荷量がピークとなります。そこで「生のトマト」を使用して、ミネストローネをつくりました。

栄養教諭が生産者を訪ね、トマト作りの苦労ややりがい、おいしいトマトの見分け方など教えてもらいました。登校した児童が真っ先に目にできるように、昇降口に食材と掲示物を展示し、生産者からの声や想いが児童に伝わるよう工夫すると共に、地産地消をアピールしました。児童は新鮮なトマトを手に、大きさや重さに驚いたり、においを嗅いだり、思い思いに観察している様子が印象的でした。

また、栄養教諭が給食時間に学級を訪問し、献立への想いや調理の様子を伝えると、「おいしかった、また出して」等の声が聞け、残菜も少なくとても好評でした。今後も地場産物を積極的に活用し、学校給食が生きた教材となるよう努めていきたいと思っております。