

# 学校給食で特産品の「焼きのり」提供

木更津市教育委員会学校給食課  
実施日:令和5年6月19日(食育の日)  
開催場所:市内公立小学校及び中学校

## 【内容】

昨年度に引き続き、木更津市の特産品である「のり」を学校給食に取り入れました。  
地域の特産品を地域の子どもに食べてもらうことで、地産地消を学び、将来の食への関心を高めるきっかけとなりました。  
新木更津市漁業協同組合には、各施設への配送など多岐にわたりご協力いただきました。  
また、各施設の栄養教諭・栄養士は、給食だよりや給食時間等の食育資料づくりをし、子どもたちや家庭へ発信しました。

## 【食育の様子など】

### 令和5年度6月 木更津産の「のり」を給食時間に味わおう



木更津市のマスコットキャラクター  
さきぽんが描かれているパッケージ



給食の様子を学校のホームページで掲載

6月、食育月間  
～木更津食べよう～

## 小学校の給食からも伝えたい、『地産地消』

ちさんちしょう



▲新木更津市漁業協同組合さんの協力により、給食に登場する木更津産焼きのり。パッケージにはさきぽんが描かれています。  
富津市にある千葉県漁業協同組合連合会のり加工事業所で加工されます。ここでは、千葉県内の三番瀬(船橋市・市川市)・富津沖(富津市)・盤洲干潟(木更津市)ののりを加工しています。【加工場の写真:市 学校給食課撮影】



給食時間に教室で...  
色々な食べ方で海苔を味わう子供たち【坂井撮影】

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、地域で消費しようとする取り組みです。

地産地消は、食料自給率の向上、地域の活性化、輸送距離を短くすることで地球温暖化等の環境問題に貢献など、SDGsにおいても大きな意味があります。

木更津市でも、オーガニックなまちづくりアクションプランを策定し、経済循環を高める食×農プロジェクトとして「学校給食の地産地消の推進」があります。

毎日更新している本校ホームページの「今日の給食」で、給食に使用している食材の産地についても時々ふれています。

給食だよりに掲載