



下野市

# 食育だより

No. 27

令和5年3月発行  
下野市教育委員会



「下野市食育だより」は、けやきネットでもご覧いただけます→



下野市では「下野市食育・地産地消推進計画」の下、市内学校と健康増進課、農政課、教育総務課、学校教育課が連携しながら様々な取組を実施しています。「食育だより27号」では、学校給食における行事食や郷土食に関する取組と各学校で実践した食育の授業を紹介します。



## 行事食や郷土食に関する取組



なぜ、郷土食や行事食の献立の日があるのですか。

日本には、旬の食材を生かした行事食や各地の特産物を生かした郷土食が古くから伝わっています。児童生徒の皆さんが、行事食や郷土食に関心をもち、そのよさを守り伝えていこうとする思いをもてるよう、計画的に行事食や郷土食を提供しています。



1月に実施した給食週間では、日本各地の郷土食を献立に取り入れました。

## 2月に提供した行事食

【節分献立】魚が苦手な人も食べやすいように「いわしの蒲焼き」を提供しました。

【初午献立】苦手な人も多い「しもつかれ」ですが、給食では酒かすを少なめにするなど、食べやすくしています。



## 給食週間で提供した郷土食の一例



【高知県】「こうし飯(めし)」は、ちりめんじゃこなど細かく刻んだ魚を炊きこんだご飯です。



【兵庫県】神戸市発祥のB級グルメ「そばめし」は、町工場で働く人が弁当の冷えたご飯をそばと炒めてほしいと頼んだことが始まりとされています。



【千葉県】「鶏雑炊(とりどせ)」は、正月や冠婚葬祭などのハレの日、集会や祭りなどの人寄せで食べ継がれてきた郷土料理です。鶏雑炊風の汁物として提供しました。

献立予定表には、行事食などの名称や説明が記載されています。ぜひ目を通してみてください。



2(木)	主食	ごはん
	主菜	いわしのかば焼き
	副菜	もやしとにらの酢じょうゆ和え
	副菜	みそけんちん汁
	その他	福豆
	その他	牛乳

## 献立予定表「一口メモ」

2月3日は節分です。節分には「福は内、鬼は外」と言いながら、煎った豆をまいて鬼を追い払い、一年の幸せを願います。ひいらぎの枝に焼いたいわしの頭を刺して玄関先に飾り、まよけにする風習があります。

# 各学校での食育の実践



「下野市食育・地産地消推進計画」では、外部講師による「食に関する指導」の実施を呼び掛けています。各学校では、栄養教諭・学校栄養職員による食育の授業のほか、外部講師を招いての「食に関する指導」の機会を設け、食育の充実を図っています。

## 令和4年度の取組から

今回ご紹介するのは、取組の一部になります。各学校では、このほかにも様々な取組を行っています。

### 食品安全教室

講師  
栃木県保健福祉部  
生活衛生課職員

講話や実験を通して、食中毒の予防方法などの食品安全について学習しました。



期限表示などの食品表示や食品の保存の仕方について詳しい説明を聞きました。



洗う前、水のみの手洗い、石けんでの手洗いによる汚れの違いを確認しました。

### 米作り・野菜作り体験

講師  
学習ボランティア

稲が育つまでの過程を種まきから体験しました。田植えや稲刈りは田んぼをお借りして行いました。



野菜の苗の植え方や、その後の育て方について教えていただきました。



### ユウガオの皮むき体験

講師  
下野市文化財課職員

昔の道具を使った皮むきの実演見学や、手かんを使った皮むき体験を通して、下野市の特産物である「かんぴょう」への理解を深めました。



「手かん」でユウガオの皮むきをしているところです。子どもたちは、初めて見るユウガオの実に興味津々の様子でした。



写真は、市役所職員による出前授業の様子ですが、かんぴょう農家の方を講師にお迎えし、皮むき体験を実施した学校もありました。

### 給食献立とコラボした出前授業

講師  
株式会社  
「誠和。」職員

市内にある「トマトパーク」で生産されたトマトを使用し、地元のシェフが考案したメニューを給食献立に取り入れました。午後は「トマトパーク」を運営している株式会社「誠和。」の職員の方を講師にお迎えし、トマトの歴史や旬の時期、最新の栽培方法について学びました。農業への理解を深めるだけでなく、生産者への感謝の気持ちも醸成することができました。



当日の献立  
「鶏肉のトマトソース」  
地場産トマトの風味を生かした味になるよう地元シェフが考案しました。



トマトの歴史や旬の時期について、タブレット端末を使って調べました。

ハウス栽培の普及によって、1年中トマトが食卓に並ぶことが分かりました。

