

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-380

公益財団法人秋田県学校給食会

8月1日(金)、ホテルサンルーラル大湯で開催された第68回秋田県学校給食研究協議大会男鹿湯上南秋田大会の実践発表、講演について、その概要をお知らせいたします。

また、来年度の第69回秋田県学校給食研究協議大会湯沢雄勝大会は、令和8年7月24日(金)に湯沢市文化会館で開催される予定であることが、閉会行事で次期開催地湯沢雄勝学校給食協議会の丹俊章会長(湯沢北中学校校長)からご案内がありました。講演は、給食甲子園で優勝経験のある松丸大悟さんに依頼済みであり、多くの皆様に拝聴してほしいということも伝えられました。



実践発表 I 「地域の恵みを活かした湯上市の食育」

天王中 栄養教諭 青木 広美 先生
大豊小 栄養教諭 加藤 佑亮 先生

湯上市の特産品である梨やねぎ、佃煮などの食文化を継承・発展させることを目標に「湯上市統一献立」の提供や食に関する指導に取り組んでいる。子ども同士のつながりや地域との関りを大切にしながら、豊かな学びを実現するために取り組んだ湯上市の実践を紹介していただきました。大豊小の地産地消給食や天王中の「秋のおいしい給食」についても詳しく発表してもらいました。



実践発表 II 「地域とつながる学校給食～新しい食育への生かし方」

船越小 澤田石 舞子 先生

近海の水産物や湧水の恵みを受けた果実。米ご飯を丸めただまご鍋、じゃがいもをすりおろして丸めたあんぱら餅など、多様で魅力あふれる男鹿・南秋地区の給食の取り組みを紹介していただきました。男鹿市の地域企業や男鹿海洋高校とも連携した「鯛給食」や「秋田おでん」も紹介していただきました。

終わりに

- ・魚に実際に触れる、加工の様子を見る、生産者との交流等を行うことで、子どもはより身近に実感をもって、地域の自然や食文化、産業などについて理解を深めている。
- ・給食を通して地域への愛着心が育っている。
- ・企業や高校と連携することで、地域の活性化にもつながっている。
- ・伝統ある地域の食文化を、地域の方々の協力を得ながら、給食を通して子どもたちに伝えていきたい。

