

◎食農事業の推進（めむろまるごと給食の実施）

1 めむろまるごと給食の目的

地元農畜産物を食材に使用した特別メニューを献立に取り入れることにより、町の基幹産業である農業に理解・関心を深めてもらい、地産地消の推進を図る。

2 めむろまるごと給食の実施方法

年9回、地元農畜産物を食材に使用する「めむろまるごと給食」の日を設ける。

実施日に、児童生徒に芽室の農業を知ってもらうために、使用する食材の豆知識等を掲載した“しおり”を配布し食育・食農指導の充実を図る。

3 めむろまるごと給食の現状

・アンケート調査結果

食べたい献立の要望が大半。海鮮丼など、芽室町では取れない食材を使用した献立の要望もあり。

・“しおり”の配布

“しおり”を読んでいない児童生徒が大半。給食時間に配布していないことも多い。



児童生徒にとって「通常よりも豪華なものが食べられる給食」という認識しかないと考えられる。
まるごと給食で食農を意識している児童生徒が少ない。

4 今後のめむろまるごと給食を含めた食農事業の推進について

- ・芽室産の野菜類は49%（令和元年度実績）ですが、今後もより多くの芽室産の食材を提供することとします。
- ・めむろまるごと給食では、現状を踏まえ、児童生徒が食農を意識できるよう、年9回の実施回数に変更せず、1回あたりの指導を強化していきます。
- ・食に関する指導は、学級での指導のほか給食時間に校内放送を利用して実施します。（将来的にはタブレット端末の利用を予定しています。）
また、指導に関しては、生産者や食品加工会社と栄養教諭が芽室産農産物について説明します。（外部講師の食育指導報償13千円を計上）
- ・給食のしおりの作成に当たっては、生産者の顔が見え、身近に感じてもらえるものとして。

◎令和2年度の実績

めむろまるごと給食実施状況

実施日	献立	芽室産食材
令和2年6月5日	チリコンカンライス 牛乳 野菜コンソメスープ アスパラとコーンのサラダ	豚肉 玉ねぎ さやいんげん コーン グリーンアスパラガス
令和2年7月10日	ドライカレー 牛乳 切干大根のコールスローサラダ	豚肉 牛肉 さやいんげん 切干大根 大豆 コーン キャベツ
令和2年8月21日	コーンチャーハン 牛乳 ごぼうのスープ 十勝めむろ牛肉コロッケ	豚肉 玉ねぎ さやいんげん 枝豆 人参 コーン 十勝めむろ牛肉コロッケ
令和2年9月18日	ハッシュドビーフライス 牛乳 シャドウクイーンのポテトサラダ	牛肉 玉ねぎ ブロッコリー シャドウクイーン えだまめ コーン
令和2年10月9日	麦入りごはん 牛乳 ワンタンスープ チンジャオロース 中華ツナサラダ	牛肉 玉ねぎ メークイン しいたけ 枝豆 コーン
令和2年11月6日	牛肉とごぼうのピラフ 牛乳 キャベツとコーンのスープ 長いものポテトフライ	牛肉 人参 玉ねぎ ごぼう キャベツ コーン さやいんげん 長いも
令和2年12月11日	麦入りごはん 牛乳 ちゃんこ鍋 豚肉の竜田揚げ	豚肉 人参 しいたけ ごぼう
令和3年2月5日	豚みそ丼 牛乳 呉汁 コーンとツナのサラダ	豚肉 えだまめ しいたけ 大豆 コーン
令和3年3月5日 (予定)	豚ジンギスカン丼 牛乳 じゃがいものみそ汁 カラフルサラダ	豚肉 ジンギスカンのたれ メークイン ごぼう しいたけ えだまめ コーン

食農教育の実施状況

実施日	給食内容	実施場所	実施内容
令和2年9月18日	めむろまるごと給食	芽室西小学校 6年生全クラス	当日の献立に使用されているブロッコリーについて、農業士と栄養教諭から給食時間に、校内一斉テレビ放送で説明を行った。 その後、6年生のクラスに出向き教育長と農業士が児童と一緒に給食を食べました。
令和2年12月3日 ～4日	通常給食	芽室小学校 6年生全クラス	食に関する指導「芽室の地産地消を知ろう」として、当日の献立に使用されているコーンについて、農業士と栄養教諭により説明を行う予定でしたが、 新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止
令和3年2月24日	通常給食	芽室南小学校 6年生	当日の献立に使用される人参について、(株)なまら十勝野の生産農家と栄養教諭から給食時間に6年生に人参について説明を行う予定でしたが、 新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止
令和3年3月9日 (予定)	通常給食	上美生小学校 全学年	当日の献立で、町内ミルクファームでとれた牛乳を使ったアイスクリームを提供し、給食時間に生産農家と栄養教諭から酪農について説明を行う予定。

めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉をみんなで食べよう

令和2年度 第4回目
9月18日(金) 小・中学校



ブロッコリーの栄養のはなし

ブロッコリーにはビタミンC、ビタミンAが多く含まれています。中でもビタミンCはレモンよりも多く含まれています！

今日の給食を獲さず食べれば、一日に必要なビタミンCの半分くらいの量を摂ることができますよ！

ビタミンC

ビタミンCは、風邪などの病気を防ぐ力を持っています。

芽室で採れるブロッコリーの特徴

芽室町で育ったブロッコリーは、甘みが強く、歯ごたえがあるのが特徴です。昼と夜の気温の差が大きいことで、花蕾(つぶつぷとした花の部分)の美のつまりが良く、茎の部分まで甘みのあるブロッコリーができます。

芽室産食材の紹介

～ 9月18日(金)のこんだて～

NEW ■ハッシュドビーフライス

NEW ■牛乳

NEW ■シャドークイーンのポテトサラダ

「めむろの農家さん」

今回の給食で使用する野菜を作っている農家さんをご紹介します！

てらまち農場 さん

- 耕地面積 3.0ha (そのうちブロッコリーは1ha)
- 生産物 ブロッコリー、小麦、じゃがいも、ビート、えだまめ、いんげん、かぼちゃ、キャベツ、玉ねぎ

■てらまちさん からみなさんへ

芽室町では、たくさんの野菜が生産されています。
「身近でいろいろな野菜や肉が生産されていることを知ってほしい。」
「地元で採れたおいしい野菜を食べて元気に育ってほしい。」
という思いがあり、今回のめむろまるごと給食にむけてブロッコリーを育ててきました。
ぜひ、甘みの強いブロッコリーを味わってください！



めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉をみんなで食べよう！

令和2年度 第6回目
11月6日(金) 小・中学校

めむろさんざいりよう 芽室産食材

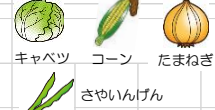
【牛肉とごぼうのピラフ】



11月6日の献立

牛肉とごぼうのピラフ
牛乳
キャベツとコーンのスープ
長いものポテトフライ

【キャベツとコーンのスープ】



【長いものポテトフライ】



にんじん

今回のめむろまるごと給食で使用しているにんじんは、谷口農場さんで生産されたものです！
恵まれた芽室町の土壌(作物を育成させる土)をさらに改良し、すこしやすい畑を作ること

おいしいにんじんができます。また、秋から冬にかけては昼と夜の気温差が大きいので、にんじんはさらに甘みを増します。
収穫をする時期は9月下旬～10月下旬で、1年間に40トン(にんじんが3.5万本)くらい量が生産されています。また、品種は向陽2号で、にんじんの独特のにおいが少なく食べやすいのが特徴です。



実は給食ではにんじんをたくさん使っています。
ちなみに11月の給食ではにんじんを使わない
献立の日は1日だけ！野菜の中では1番、使用頻度の高い野菜です。

1位

栄養のはなし

にんじんには「ビタミンA」という栄養素が含まれています。「ビタミンA」は目の健康に欠かせない栄養素です。急に暗いところに入ると、物が見えなくなりますが、しばらくすると暗闇に目が慣れて見られるようになります。これを「暗順応」といいますが、このときに「ビタミンA」が使われています。また、かぜなどから体を守る免疫力を高めたり、皮膚や粘膜を健康に保つ、ガン予防などの大切な働きがあります。

