

地場食材を活用した学校給食

地元の魚でクッキング！

おさかな料理教室開催

近年、若者の魚離れが進み、家庭でも魚を食べる機会が減っています。地元でとれた魚を使うことで親近感を持ってもらい、じかに魚にふれる体験を通して、魚に興味をもち、命を考えるきっかけを作るため、11月24日に志知小学校で「おさかな料理教室」が開催されました。

兵庫県漁連シートクラブが講師となり、淡路島でとれた旬の紅葉鯛を使って、子どもたちにウロコの取り方、3枚おろしの方法などを教えました。

児童たちは慣れない魚の調理に苦戦しながらも、「自分で料理したから美味しい」「家でも魚をさばいてみたい」などと話していました。

なお、同料理教室は11月16日に広田小学校で、11月17日には西淡中学校でも開催されました。



講師に方法を教わりタイのウロコを取るなど、魚の調理にチャレンジする児童ら

畜産業について知ってもらおう

出張！ゲストティーチャーは「牛」

淡路島の畜産業やブランド牛の「淡路ビーフ」を知ってもらうため、12月12日に福良小学校で食育授業が開催されました。淡路ビーフブランド化推進協議会が主催したこの授業は、淡路島の伝統産業である畜産農家が減り続ける中、牛と関わる機会が少ない子どもたちに畜産への理解を深めてもらおうと、昨年度より実施しています。

児童たちは、牛の体をブラッシングしたり、なでたりする体験をしました。「すごいふわふわしている」「あったかい」などという感想からも、身近な暮らしの中にある「生き物の命」を感じることができたようです。

またこの日は、学校給食で淡路牛を使用した「淡路島牛丼」が提供されました。「本物に触れる」という食育の授業を通して、命をいただくことへの感謝の気持ちを持っておいしくいただくことができました。



牛の体をなでる児童ら



食育授業の感想を発表する児童



サクラマスフライ



ハモの天ぷら



淡路島牛丼



淡路ビーフシチュー



たこぺったん



さわらのチリソース



鯛のみそマヨネーズ焼き

本市では、地元の安全で安心な食材を食べることを通じて、子どもたちが食に関心を持ち、食生活がさまざまな活動に支えられていることを学ぶとともに、感謝の気持ちを持つことや自分の住む地域への理解を深めることにつながる食育に取り組んでいます。このような食育は、食の宝庫である南あわじ市だからこそできる本市の特色ある取組のひとつであり、学校給食を「生きた教材」として活用し、ホンモノとの出会いを通して学ぶ楽しさにつながると思います。

市ホームページで、南あわじ市のおいしい給食をテーマに、地場食材を紹介しています。

下の二次元コードからご確認ください。



地場食材利用拡大のPRチラシ



みんなで協力して給食準備