

報道発表資料の配付日時 9月6日(金) 15時00分

発表項目 (行事名)	★ 食育×学校給食事例発表会 ★ 百聞は一食にしかず！ ～食べて知ろう、地産地消&和食給食～		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>【ポイント】</p> <p>○令和5年度北海道学校給食コンクールで優良賞を受賞した木古内町立学校給食センター、陸別町給食センターの献立に関わった方々の事例発表会を開催します。</p> <p>○また、当日は献立を試食することで、食育の大切さや地産地消、和食給食の魅力を実感していただけます。</p> <p>○多くの方々に体験していただくことにより、地域の食育活動や地産地消の促進、日本型食生活の見直しの広がりが期待されます。</p> <p>1 開催概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日時 令和6年(2024年)9月14日(土)</li> <li style="padding-left: 20px;">第1部 12:00~12:30 木古内小学校</li> <li style="padding-left: 20px;">第2部 15:00~15:30 陸別小学校</li> <li>・場所 サッポロさとらんど 交流館</li> <li>・対象 さとらんど来場者</li> </ul> <p>2 事例発表会の流れ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>11:30~ 第1部 試食券配布開始</li> <li>12:00~ " 事例発表会(木古内小学校)</li> <li>14:30~ 第2部 試食券配布開始</li> <li>15:00~ " 事例発表会(陸別小学校)</li> </ul>		
参考	添付資料：食育事例発表会リーフレット 北海道では第5次北海道食育推進計画を令和6年3月に策定し、食育の取組を推進しています。		

報道(取材)に当たってのお願い	○写真撮影等行う場合は、参加者の個人が判別できないように御配慮をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	(場所) 教育記者クラブ	

担当 (連絡先)	農政部 食の安全・みどりの農業推進局 食品政策課 (担当者：小森、井筒) TEL：ダイヤルイン 011-204-5427 内線 27-674、27-667 教育庁 学校教育局 健康・体育課 (担当：中野、佐々木) TEL：ダイヤルイン 011-206-6913 内線 35-659、35-666		
-------------	--	--	--

入場無料  
Free entry

# 事例発表会

食育×学校給食

1部・2部  
それぞれ

先着親子 **50組限定**

学校給食コンクール受賞の  
給食の試食ができます。

※試食は1組で1食となります。

2024. **9.14** (Sat)

1部 12:00~ 2部 15:00~

サッポロさとらんど交流広場

Sapporo Sato-Land Farm Park Satoland Exchange Center



# 百聞は一食にしかず!

## ～食べて知ろう「地産地消&和食給食」～

「令和5年度 北海道学校給食コンクール」で受賞した献立を試食いただきながら、レシピを考案した地域の栄養教諭より、地場産物を活用した和食給食に関する食育の取組についてご紹介させていただきます。



### 発表者紹介

#### ■木古内町立木古内小学校



はつおか あんず  
栄養教諭 **初岡 杏さん**

今日皆さんに食べていただく学校給食や、食育の取り組みを通して、木古内町の魅力や、木古内小学校・中学校の魅力がたくさん伝わるといいなと思います。

#### ■陸別町立陸別小学校



きたもと ゆかこ  
栄養教諭 **北本 結可子さん**

調理員や生産者などと連携し、各地域の伝統的な料理の研究や、地元食材を活用した献立を作成するなど、食育の推進に努めていきます。

#### ■日本国民食株式会社



かとう けんいち  
調理員 **加藤 賢一さん**

僕は調理の仕事が大好きです。常に美味しい給食を作る事を念頭におき、残食を減らす事を目標に、努力と工夫を常に考えています。



ますだ としこ  
調理員 **増田 敏子さん**

安全安心おいしい給食を作る仲間を増やしたくて、毎日格闘しています。その仲間と子供たちが笑顔になってくれる給食を提供できるようにこれからも精進します。

### コメンテーター

北海道大学大学院農学研究院専門研究員  
北海道食育コーディネーター  
管理栄養士



やまぎわ むつこ  
**山際 睦子さん**

子どもの好き嫌いをなくすには、子どもが嫌いなものを大人が「おいしいね」と笑顔で食べることが大切です。

北海道食育  
コーディネーターとは



### スケジュール



給食の試食は先着50組限定となりますので、それぞれ開始30分前から整理券を配布します。

第1部

START  
12:00～

#### 木古内町立学校給食センター

栄養教諭 初岡 杏さん  
調理師 増田 敏子さん

給食



麦ごはん  
鮭とほうれん草の春巻き  
にらともやしのおひたし  
こうごう汁  
牛乳

第2部

START  
15:00～

#### 陸別町給食センター

栄養教諭 北本 結可子さん  
調理師 加藤 賢一さん

給食



麦ごはん  
鹿かすみそだれがけ  
小松菜の梅おかか和え  
陸別かぼちゃの団子汁  
牛乳