

10月17日 とき健幸給食のテーマは

学びを深める力の育成～食を通して人を元気に～

10月の「とき健幸給食」は、夏休みに中学生へ募集した **食の課題追究作品「オリジナル給食料理」** **コンクール** で**最優秀賞**を受賞した生徒が考えた料理 **「五平だれ風きのご香るハンバーグ」**を提供します。

— 未来へつなごう 土岐市の食育 —

小学生 ほく わたしの 考えた 学校給食

毎年、岐阜県教育委員会より、学校の家庭科などで学んだ知識や技術を生かし、児童が食に関する実践・家庭へのはたらきかけができるよう、小学6年生に「**家庭の食育マイスター**」が委嘱されます。

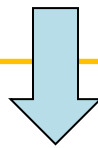
その任務の一つとして、土岐市では「**ほくわたしの考えた学校給食**」として、「**学校給食の献立を考える**」取組をしています。児童は、**栄養バランス**だけでなく、**旬の野菜**や**地元の食材**を取り入れるなど、工夫して献立を考えます。そして、児童が考えた献立の中から各校1名ずつ採用し、1・2月の給食で実施しています。



家庭の食育
マイスター委嘱状



昨年度の児童が考
えた給食の献立



中学生 食の課題追究作品「オリジナル給食料理」コンクール

小学6年生で給食の献立作成を経験したことにより、高まっている食への興味関心を広げ、さらに学びを深めたり、学びを実践したりする力を身に付けるため、夏休みに中学生へ「**食を通して人を元気にする研究**」と「**研究にまつわる料理**」を募集しています。研究テーマは、**健康**から、**食文化**、**地産地消**、**食品ロス**、**食料自給率**、**環境問題**など、どんなものでもかまいません。そして、優秀な研究を選定し、最優秀賞として選定された研究にまつわる料理一品を給食で実施しています。



今年度は、20点（3校）の応募がありました。

その中から選ばれた作品、研究テーマ「**日本に根付く味～味噌～**」より、**「五平だれ風きのご香るハンバーグ」**を実施します。

この研究では、味噌の歴史を調べ、地域によって異なる味噌の種類、その原料や作り方を歴史と繋げて、わかりやすくまとめられていました。そして、実際に味噌を使った郷土料理をいくつも作り、その考察からオリジナル料理が考えられていて、素晴らしかったです。

