北海道農政部食の安全・みどりの農業推進局食品政策課
北海道教育庁学校教育局健康・体育課

サツラク農業協同組合

Let's think! FOODLOSS & WASTE

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

栄養教諭　初岡（はつおか）　杏（あんず）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

栄養教諭　北本（きたもと）　結可子（ゆかこ）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

調理員　加藤（かとう）　賢一（けんいち）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。

調理員　増田（ますだ）　敏子（としこ）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

山際（やまぎわ）　睦子（むつこ）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
こうこう汁
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
鹿かつみそだれがけ
小松菜の梅おかか和え
陸別かぼちゃの団子汁
牛乳