

【様式 2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	桐生市
取組の名称	菌ちゃん作り（畑の堆肥作り）
実施時期	通年
組内 内容	【菌ちゃん作り】4月～3月（1年を通して） 2歳児クラス～年長児クラス（各クラス当番にて実施） ＜ねらい＞ 給食の残飯を有料ゴミとせずに堆肥化させ、土に戻し、新たな作物作りに繋げ、栄養価の高い野菜を栽培し、収穫し、食の大切さに気づけるよう取り組んでいる。 ＜活動内容＞ ・1日1クラス当番制で、毎日実施。 ・前日に給食で出た残飯に糠と微生物を混ぜ合わせ、10日間ほど発酵させる活動を「菌ちゃん作り」と称して実施。 ・10日ほど経過した発酵し堆肥化した「菌ちゃん」を畑に蒔き、土と良く混ぜ、肥沃な土地づくりを行う ・栄養価の高い野菜作りが、季節に合わせて行われ、種や苗を植え栽培し、収穫、調理、試食を行っている。 ～取り組みを通して～ 「くさい」「こんなに給食残しちゃったんだ」「もったいない」「残さず食べよう」といった、子ども達の声を受けとめ繰り返し活動する中で、日々の給食の残食も各クラスで変化が見られている。また、菌ちゃんの畑で作った作物を食す事で「あまい」「おいしい」「たべられた」と自分達の手で栽培し、食す事で、野菜の苦手な子どもも食し、とてもみずみずしく甘みのある美味しい野菜ができた事も、各クラスで子どもと関わる中で取り組んでいる。



②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	公益社団法人全国食肉学校
取組の名称	年間を通じた地域での食育活動等
実施時期	7月～12月
組内	「夏休み親子ものづくり教室」 - 日時：平成30年8月4日（土）9：00～12：00 - 場所：「ものづくりスタジオ in ぐんま」 - 主催：群馬地域技能振興コーナー （群馬県職業能力開発協会） - 対象：太田市内の小学4～6年児童とその保護者／15組34人 - 内容：お肉の話、ソーセージ作り 「夏休み食育体験」～お肉を学んでおいしく食べよう - 日時：平成30年7月29日（日）9：00～13：00 - 場所：公益社団法人全国食肉学校 - 共催：玉村町住民活動サポートセンターぱる、公益社団法人全国食肉学校 - 対象：玉村町内及び近郊の小学4年～中学3年児童とその保護者 - 人数：児童17人保護者15人、その他手伝いボランティア高校生5名 - 内容：いのちをいただく（紙芝居）、お肉ができるまで（座学）、豚枝肉～部分肉製造（デモンストレーション）、とんかつ・焼き肉手切り、ソーセージひねり（実習）、自分で切ったお肉とソーセージでBBQ（試食） 「ものづくりマイスター」 - 日時：平成30年12月10日（土）9：00～17：00 - 場所：公益社団法人全国食肉学校 - 主催：群馬地域技能振興コーナー（群馬県職業能力開発協会） - 対象：吾妻中央高校2年生 19人 - 内容：（デモンストレーション）豚枝肉～部分肉製造、（実習）ベーコン・ソーセージ製造、試食 - その他：今年度は同様の内容で他に6校、160名実施



【様式 2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	群馬県
取組市町村名 取組団体・企業名	館林栄養士会
取組の名称	地域における和食給食の推進～日本料理の調理人に学ぼう～
実施時期	12 月
組内 組 内 容	開催日：12 月 15 日（土） 会 場：東洋大学 板倉キャンパス 参加者：29 名 主 催：館林栄養士会 講 師：日本料理「川畑」川畑先生 「和食応援団」の一員である地元日本料理店の店主から、地場産物(板倉産コシヒカリ、胡瓜、上州麦豚、県産鶏肉等)や伝統的食材を活かした日本料理を、学校給食等でも活用可能なレシピ（テーマ：ひな祭り）として紹介していただいた。 参加者は給食施設や地域住民の給食および健康増進活動に携わる栄養士・管理栄養士であり、メニューに新しさを加える工夫の実演だけでなく、だしを 3 種類準備、味の違いや用途の説明もあった。   10：00～11：00 料理人による講話・実演 食育はおいしいと食べることも含まれる。 献立には、鱈に五色あられを衣にした揚げ物など、普段にない日本料理の工夫がみられ、給食提供を担う栄養士や管理栄養士から、「給食に使ってみたい」という声があった。  小学校の給食の食器に盛り付けた料理