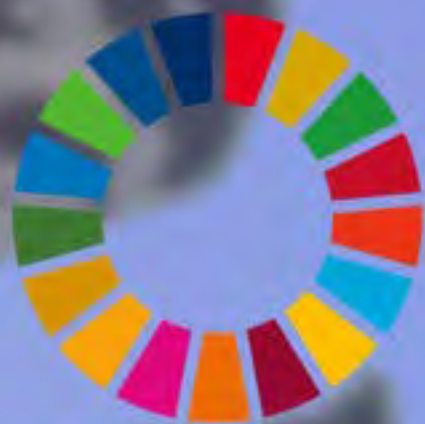




学校給食シンポジウム

~地場産物の使用拡大に向けて~

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

2011年3月11日14時46分

東日本大震災発生



東日本大震災を経験し改めて 気づいた3つの大切なこと

1. エネルギーの大切さ
2. 食の大切さ
3. 人のつながりの大切さ



生き残った私たちのお役目とは？

次世代を担う子供たちに
3つの大切なことを伝えるとともに
私たちの暮らす三陸沿岸地域には
世界に誇れる食や水産業がある
ということを知ってもらうこと



衰退している日本の水産業

平均年齢

56.9歳

近年 若者の新規参入者は
若干増えているものの...



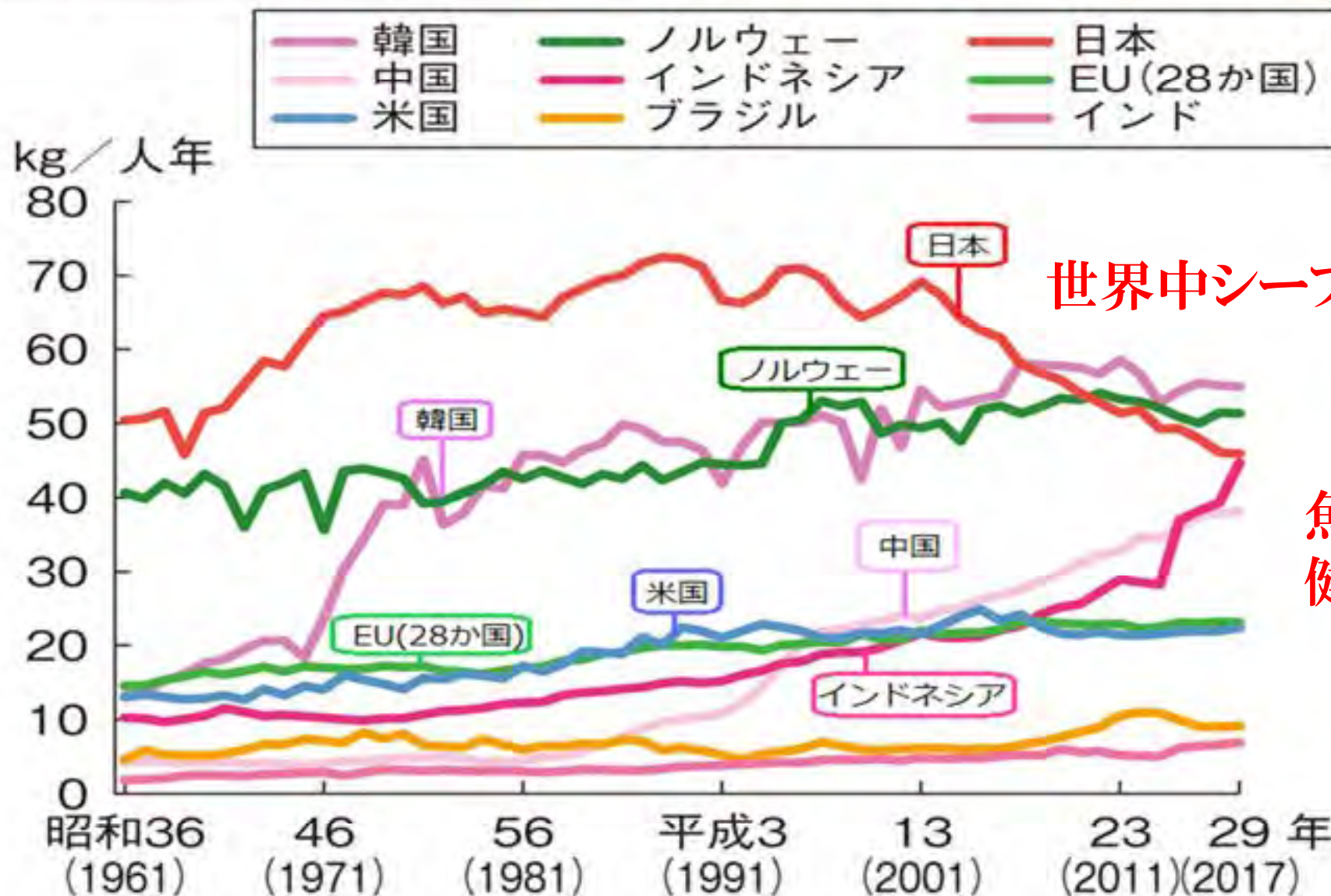
世界と日本の水揚量推移



世界と日本の魚食

水産物消費について

主要国・地域の1人1年当たり食用魚介類消費量の推移(粗食料ベース)



世界中シーフードブーム

魚食は
健康に良い

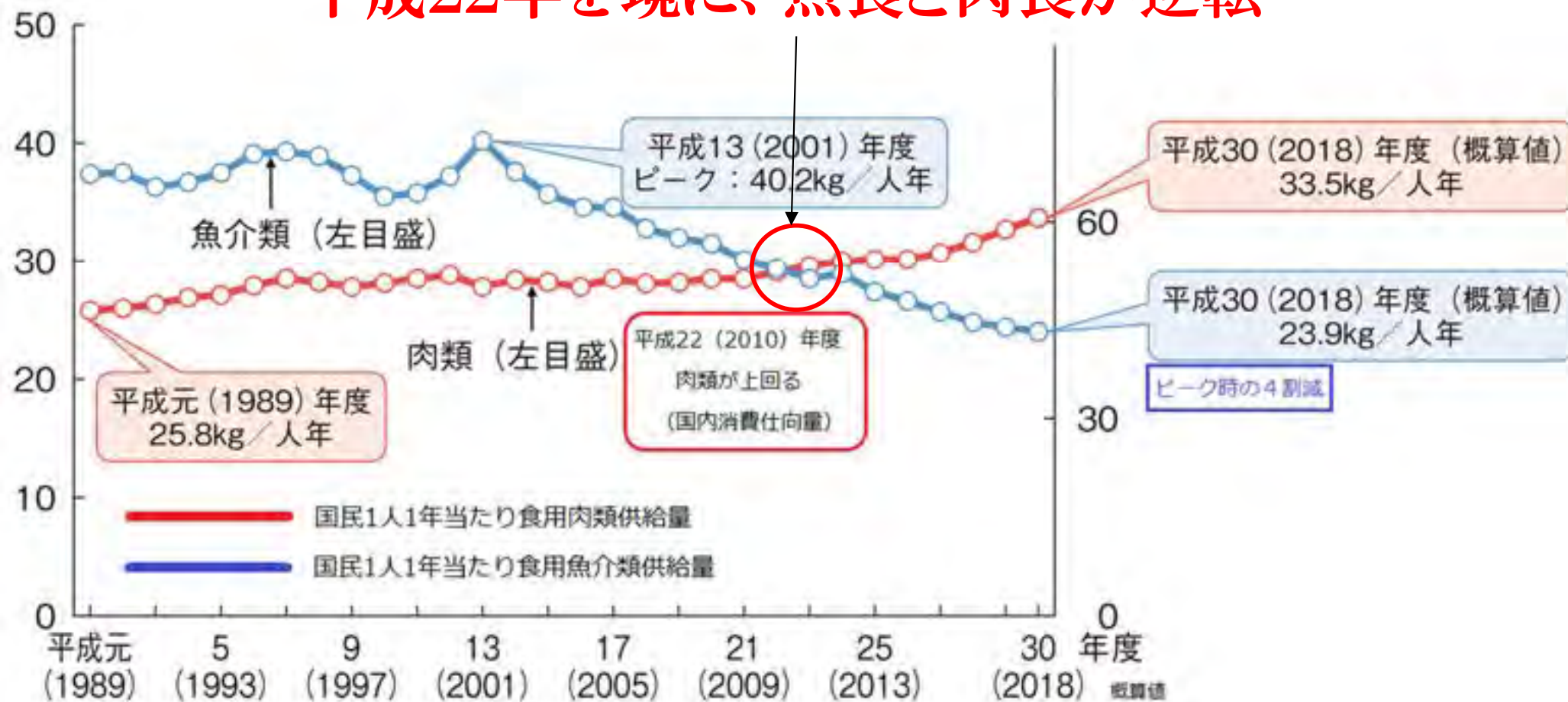
資料: FAO「FAOSTAT (Food Balance Sheets)」(日本以外の国) 及び農林水産省「食料需給表」(日本)

注: 粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量。

国内の魚離れ

魚介類と肉類の一人当たり年間消費量（純食料）の推移

平成22年を境に、魚食と肉食が逆転



資料：農林水産省「平成30年度食料需給表」

2012年12月

気仙沼商工会議所
気仙沼漁業協同組合
(一社)大日本水産会
(株)臼福本店

4団体にて
学校給食に普及させる会を設立

団体名	気仙沼の魚を学校給食に普及させる会
代表者氏名	臼井 壯太郎
連絡先	〒988-0013 宮城県気仙沼市魚町2-4-11 電話 0226-22-0052 FAX 0226-23-8360
設立趣旨	気仙沼で水揚げされた魚や気仙沼船籍の漁船が漁獲した魚を学校給食等に用い、地元加工業者と連携をし、身近な環境で生産された「生きた教材」を活用することで、次世代を担う子どもたちに地元水産業への関心を深めてもらい、地域の自然や文化・郷土を愛する心、食への感謝の心を育成する。また食育活動を通じて地産地消の推進を図り気仙沼の優れた魚食文化や基幹産業である水産業の復興に寄与することを目的とする。
沿革	2012年12月 遠洋マグロ船の漁獲物を学校給食に普及させる会 設立 2013年 8月 気仙沼の魚を学校給食に普及させる会に名称変更 2014年 6月 平成26年度 復興庁事業「新しい東北」先導モデル事業に選定 2015年 5月 <u>平成27年度 復興庁事業「新しい東北」先導モデル事業に選定</u> 2015年 6月 <u>平成27年度 農林水産省発行「水産白書」に取組掲載</u> 2015年11月 <u>生物多様性アクション2015（国連生物多様性の10年日本委員会）審査委員賞受賞</u>
活動名称	2014 食文化を見つめなおすプロジェクト 2015 魚食普及による地方創生を図るプロジェクト
具体的活動	(1) シェフ、専門家等を交え学校給食向けの商品を開発する。 (2) 親子料理教室、魚市場／まぐろ船／加工場や給食センターなどの現場見学を実施、学校での給食・食育の活動を企画し、子ども・親へ体験を含めて食育活動を実施し、親子が安心して食べられ、郷土への愛着を持てる新商品の開発にもつなげる。 (3) 食育活動時に利活用する食育関連情報を提供するシステム環境を整備する

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

気仙沼の魚を
学校給食に
普及させる会

構成団体

1	(株)白福本店
2	(一社)大日本水産会
3	気仙沼商工会議所
4	気仙沼漁業協同組合
5	宮城県北部鰹鮪漁業組合
6	富士通(株)
7	(株)H.I.M
8	(株)冷水
9	(株)カネダイ
10	気仙沼市
11	気仙沼市魚食健康都市推進協議会
12	気仙沼冷凍水産加工業協同組合
13	(株)BOLBOP
14	気仙沼遠洋漁業協同組合
15	南三陸納涼協同組合(JA南三陸)
16	宮城県漁業協同組合気仙沼地区支所大谷本吉支所(JFみやぎ)
17	気仙沼ワークス(株)
18	サッポロビール(株)
19	公立大学法人 宮城大学 食産業学部
20	アクアパツァ((株)AP TOMATO)
21	日本かつお・まぐろ漁業協同組合
22	宮城県気仙沼地方振興事務所
23	サンフード(株)

気仙沼の魚を
学校給食に
普及させる会



23団体(令和3年10月現在)入会順

学校給食法 第2条 (昭和29年制定)

- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め 健全な食生活を営むことができる判断力を培い 及び望ましい食習慣を養うこと
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め 勤労を重んずる態度を養うこと
- 六 我国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること
- 七 食料の生産 流通及び消費について 正しい理解に導くこと

31

平成26年10月8日

保護者の皆様へ

杉並区教育委員会

平成26年10月 杉並区教育委員会

週刊文春の記事をきっかけ に、学校給食の国産化を 宣言、中国食材廃止へ

学校給食の食材について

日頃から、区立学校の運営にご理解・ご協力を賜り、誠にありがとうございます。

さて、週刊文春（10月16日号）において、学校給食における中国食材の使用に関する記事があり、本区に対する調査結果が掲載されております。概要として中国食材を使用していることに警鐘を鳴らすものでありますが、本区では、学校給食における食材は、出来る限り国産のものを使用し、やむをえず輸入食品を使用する場合は、残留農薬等の安全性について確認し、各食材に定められた安全確認をしてきました。

今後も、学校給食について、一層の安全を確保するため、当面、下記のとおり対応することといたしましたので、お知らせします。

記

<当面の対応について>

今後、学校給食における食材について、より一層の安全を確保するための対策を検討することとし、それまでの間は、以下の対応を行います。

- ① 当面、代替可能な食材については、中国産の食材を使用しないこととします。
なお、これに伴い、献立の変更を行うことがあります。
- ② 全校に対して、輸入食材の使用状況に関する調査を行います。
- ③ ①の対応に伴い、給食費が不足した場合は、区から補てんします。

【問い合わせ】

杉並区教育委員会事務局
学務課保健給食係
3312-2111 内線1629

小松菜、もやし	緑 グリーンピース、とうもろこし、人参、白菜 玉ねぎ、竹の子、小松菜、椎茸、ねぎ、しょうが	緑 人参、ごぼう、枝豆、もやし、いんげん こんにゃく
)	あおもりけん 青森県 26 (木)	ふくしまけん 福島県 27 (金)
ゆうしょくしゅうかん とう ぼく きょうどりょうり 給食週間 東北の郷土料理～		
塩 2.2	エ 513 た 21.0 脂 26.5 塩 2.4	エ 257 た 18.2 脂 10.8 塩 1.4
	かぼちゃコロッケ ☆ごぼうの味噌炒め ☆せんべい汁 赤 牛乳、油揚げ、大豆、みそ、鶏肉 黄 油、三温糖、南部せんべい、パン粉、かぼちゃ	ホキの西京焼き ごま酢和え ☆こづゆ 赤 牛乳、鶏肉、ほたて 黄 三温糖、ごま油、ごま、里芋、豆麴
人参、ごぼう	緑 こんにゃく、ごぼう、人参、いんげん、白菜 しいたけ、ねぎ	緑 こんにゃく、小松菜、人参、キャベツ、もやし 大根、いんげん

4日から

1月20日

今月の平均栄養価

エネルギー：389kcal



気仙沼の給食に三陸沖さんま？



日本のEEZの外（三陸沖？）で
外国漁船によって乱獲されていた
さんまだった



料理人との連携・メニューの開発

ホテルオークラ元総料理長
高木裕美知氏



メカジキメンチコロツケ



マグロベニエ（フリッター）



和風ソース 洋風ソース 中華ソース

ソースの変化によって和風・洋風・中華
それぞれの味が楽しめる

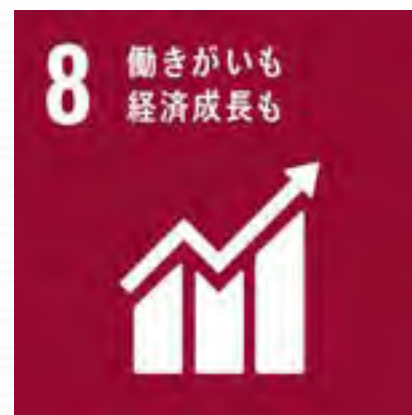




食育プログラム①

学ぶ

(漁師さんから漁業を学ぶ)



漁師による 出張授業









本十進分類法 (NDC)

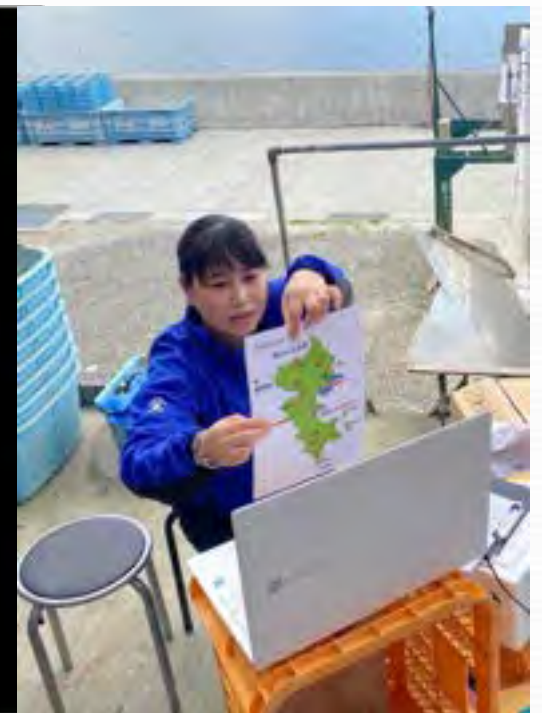
100 200 300 400 500 600 700 800 900
科学 社会 自然 地理 歴史 芸術 体育 文学
言語 数学 工学 農学 医学 法学 経済学 社会学 心理学 教育学 政治学 倫理学 哲学 宗教 芸術 体育 文学

葛岡小学校
図書館へようこそ

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会







富士通との共同開発 タブレット端末による食育授業



タブレット端末による授業

食育授業の3つの学習テーマ

海の
めぐみ

食に
たずさわる人

健康な体

子供達に伝えている2つのメッセージ

【2つのメッセージ】

- ①気仙沼の水産の応援団になって欲しい
- ②健康な体を維持して、海のめぐみや食にたずさわる人への感謝の気持ちを忘れないことが気仙沼の食文化の維持につながる

