

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

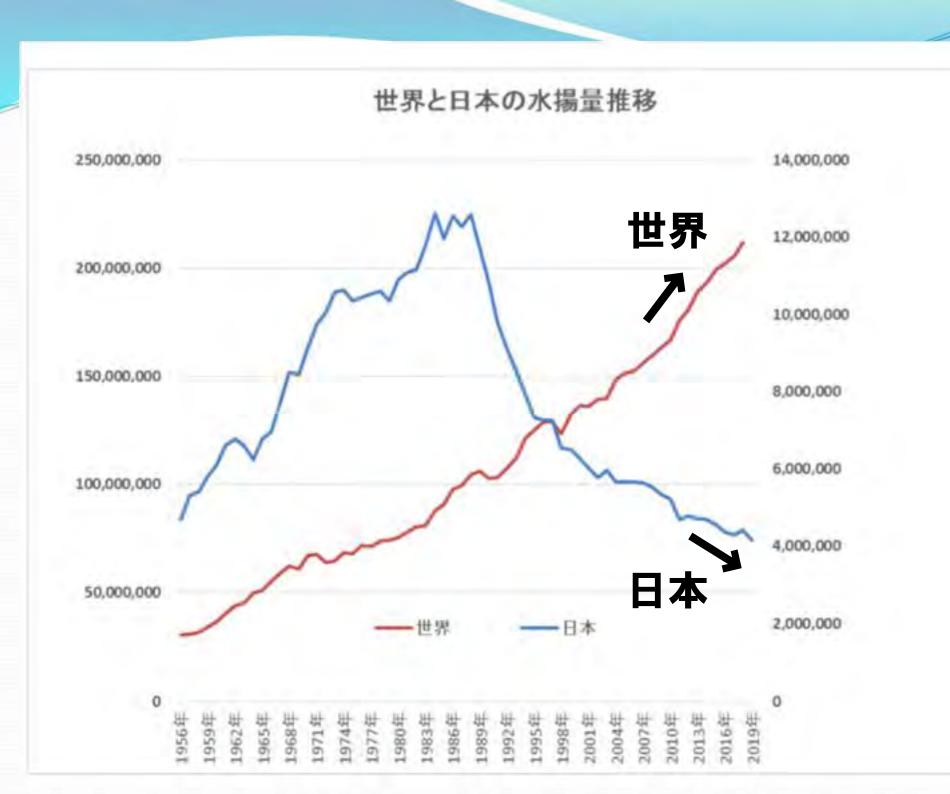
3. 人のつながりの大切さ

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



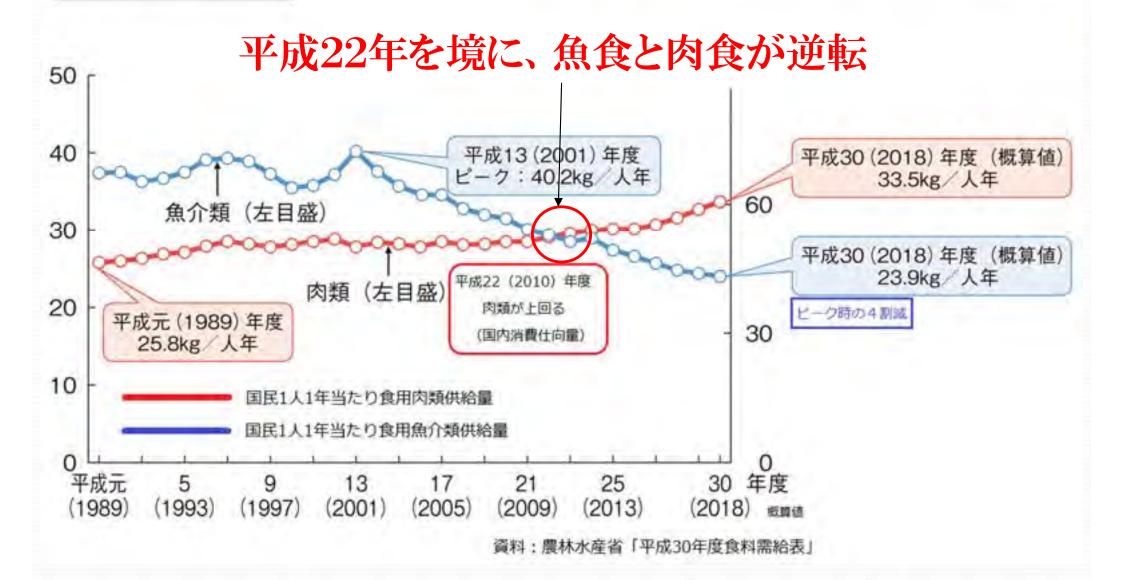


世界と日本の魚食

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) ノルウェー 韓国 日本 インドネシア 中国 EU(28か国) ブラジル 米国 インド kg/人年 80 日本 70 世界中シーフードブーム 60 ノルウェー 50 韓国 40 魚食は 中国 30 健康に良い 米国 EU(28か国) 20 インドネシア 10 0 昭和36 46 56 平成3 13 23 29年 (1981)(1991)(2011)(2017)(1971)(2001)(1961)

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

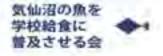


2012年12月

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 壯太朗

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輌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 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

2015年 6月 平成27年度 農林水産省発行「水産白書」に取組掲載

2015年11月 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

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

(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。

具体的活動

(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、子とも・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

23 サンフード (株)



気仙沼の魚を 学校給食に 普及させる会

1	(株臼福本店
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	アクアパッツァ((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

構成団体

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

- ▶子どもに大人気*りラムチャウタ*
- あさりいかマッシュルーム多 ▶食品衛生法違反の常連
- ▶ 移並図17品目 東野図7品目 大野図6品目
- 〇日本のでは「使う学校」「使わない学校」で二極化
- ▶給食レシピ本が話題 足立図でもノバフライス などに9

(合材) は、各政府委員会

の中国

ら返ってきた回答である

- 町田市中学校では 鶏肉のおろしがけ ほか4 皿の日も
- ▶横浜市园 200 が衝撃告白「OUTA」にはゴミが…

る自治体 (音鳥区、国答を "向田市、小金井市、

回答を拒否

・ 中国廃は粗悪でした。ひ しきでいえば、約5条が出 じきでいえば、約5条が出 しまたり、金属片やビニー

行び下側になっていたことができたとの情報を使っていたことが可機切れたとなができませます。 ナジットなどを加工している。マグドナルドのチキン 子事件です

かけて発生した中

ずた。さらに会事七月に自品の恐ろしきを知ったは

市 伊勢原市など)が非常に あかったことだこつデータ がない」という回答も含め れば、六十八市区のうち、 れば、六十八市区のうち、 数り下げない」(東村山市) 数り下げない」(東村山市) スかねない情報を、なぜ間状の健康に大きな影響を与 という要望まであった。子 うとするのだろうか。 一中国産食材を使

(中野区) などを開着した自 使用することとしている」 市のうち回市。検察川市衛 では十九市中、元市のみだ った。夏外に少ない。だが、 この裏には順大な「協禁申 も、があったのである。 用実績が見つかったのだ。 作体でも、次から吹べた使 校の日子といったあらゆる福集部で各自治体や各学 迎答を拒否した自治体で 公差皆料を調べていくと ずか次区、市都では二十次 味料を除くこ と同省したの は、東京二王三国のうちわ い」(丘東氏、大田区)、

だろう。 問知の事実である。 への不安が再燃したことはフが発覚して、中国産食品 学校給食で使われているの めるため、東京都二十三区 回答拒否、偽装申告が続出 三一十六市。および神奈川 私たちはその実施を確か そんな意味な食材がなぜ 九市の学校給食を所管

中国海倉村 肝食材を使用す

管理の取り組み、検査体 三十五ページからの表であ

機然市の調理員だった人 機然市の調理員だった人 た中国家の食材がどんどん 給食 出産食材がふんだんに使わ れているとは、いったいど 増えてきたんです 一社が絵食の調理員を飲め 枝はあさりの水度。 が、学校給食だけは聖城で中国産食品はあふれている ころが十年ほど能から養 作負う子供たちに食べきせ 鳴らしてきたのは、未来を品の危険性について警値を な理由だった。 本誌がこれまで中国産会 ちが食べる学校給食で、中 たくないということも大き ういうことだろう。 元満理員が続ける

その子供た

ごまながどかった。 明明のまいていていて、最新的は原明が、 明明が こっつつ がまいて、 最新的は 同時の こっつい ないました。 まかいました。 まかいました。 まかいました。 こうしょした。 かだけでも

保護者の皆様へ

杉並区教育委員会

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。

泥

く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 對することとし、それまでの間は、以下の対応を行います。

- ⑤ 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

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

松菜、もやし	緑 ガリーンピース、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)	福島県 27 (金)
ゆうしょくしゅうな	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	ホキの西京焼き ごま酢和え ☆こづゆ 赤 牛乳、鶏肉、ほたて
	黄油、三温糖、南部せんべい、パン粉、かぼちゃ	黄 三温糖, ごま油, ごま, 里芋, 豆麩
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

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



気仙沼の魚を学校給食に普及させる会



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 髙木裕美知氏



メカジキメンチコロッケ



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





























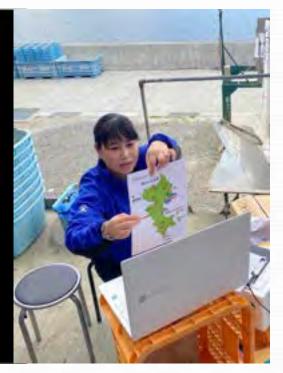












気仙沼の魚を学校給食に普及させる会



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



