

狛江市立小学校 地場野菜を活用した食育 全体計画 ～ふるさとのめぐみを感じる食育を目指して～

【目指すもの】

- ◆地域の農業や生産者を身近に感じる子供
- ◆食べ物を大切にする子供
- ◆地域に愛着をもつ子供

【第4次食育推進基本計画】

- ・学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす

【東京都食育推進計画 令和3年度～令和7年度】

- ・東京産食材の理解と地産地消の推進

【狛江市食育推進計画（第2次）】

- ・狛江市の特産物が枝豆であることを「知っている」
＋「聞いたことがある」人（目標値80%以上）



【学校内の取り組み】

- ◆学校給食での地場野菜の活用
- ◆地場野菜を使用した献立の開発
 - ＊地場野菜を使用した「こまどん」を市内全校で実施
 - ＊「枝豆アイス」を市内全校で提供
- ◆掲示物や手紙による情報発信
 - ＊「地場野菜カレンダー」を市内全校で掲示
- ◆食に関する指導の観点を取り入れた授業の実施

地場野菜を活用した食育を計画的・継続的に進めていくために、この全体計画を作成しました。

みんなの力を合わせて、狛江の野菜のすばらしさを子供たちに伝え続けましょう！



【地域（生産者）との連携】

- ◆生産者をゲストティーチャーとした授業の実施
- ◆市内畑の見学（児童）
- ◆市内畑の見学（栄養士・教員）
 - ＊見学した内容をもとに、掲示物や手紙による情報発信を実施
- ◆生産者との意見交換会の実施



【家庭との連携】

- ◆手紙やホームページなどを活用した情報発信
 - ＊「給食だより 地場野菜特別号」を市内全校で配布
- ◆給食試食会での情報発信