



中学校給食で新鮮でおいしい魚を提供します “うみのごちそう給食～海と湖の恵みを味わおう～”

市では、11月から2023年2月まで、月に1回中学校給食で、全国から産地直送で取り寄せた新鮮でおいしい魚介類を主菜に使用した献立を提供します。

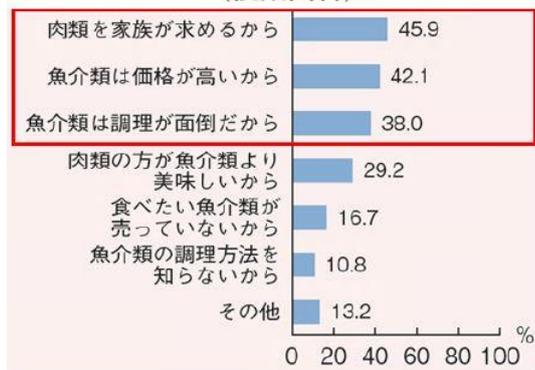
また、魚食の良^{ぎょしょく}さや生産・流通の過程などを学ぶことができるチラシや動画を生徒に提供します。

この取り組みにより、中学校給食を一人でも多くの生徒に利用してもらえるようにするとともに、生徒が生きた教材として給食を活用し、生徒自ら望ましい食選択・食行動ができる力を培うことを目指します。

■魚を取り組みのテーマにした理由

魚離れが進んでおり、魚の栄養価や魚を中心とした日本食の良さなど、「魚」の良さを知る機会が大切であると考えています。給食では魚は高価であるため、様々な種類の魚を提供することができません。そのため、本事業で生徒に日頃給食では使用することが難しい産地直送の美味しい魚介類を使った献立を提供し、魚介類のおいしさを実感してもらいます。

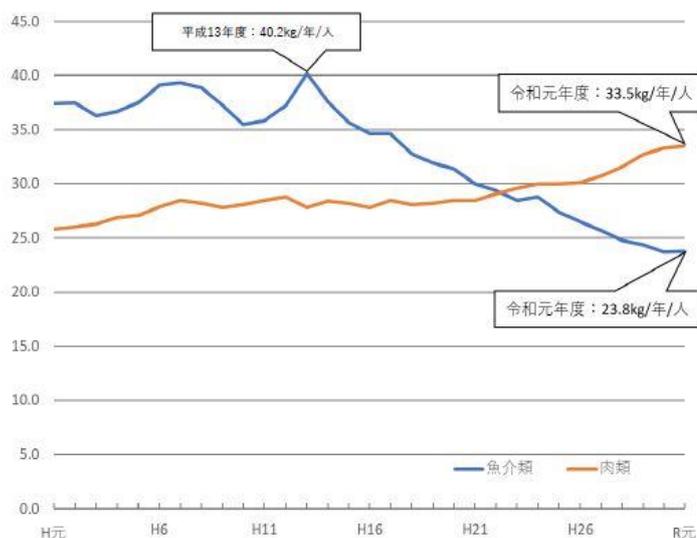
魚介類をあまり購入しない理由
(複数回答)



資料（上）：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」

資料（右）：農林水産省「食料需給表」

魚介類及び肉類の1人当たりの年間消費量（純食料）の推移



※資料は「第1回さかなの日推進委員会」会議資料（水産庁）より

■ 実施内容

(1) 新鮮で美味しい産地直送の魚を提供

より多くの生徒に中学校給食を利用してもらうために、日頃給食で使用する
ことが難しい、全国から取り寄せた産地直送の美味しい魚介類を使った献立を
提供し、生徒に魚介類のおいしさを実感してもらいます。

保護者にご負担いただいた給食費(310円)に、1人当たり100円程度を市の負
担で上乗せして食材を購入します。

(2) 食育につながる情報(食材に関する情報等)を提供

生徒の食への関心を高めるために、魚介類が持つ栄養素等の良さや、生産・
流通の過程だけでなく、気候変動による漁業への影響などのSDGsを意識した水
産資源にまつわる課題を学ぶチラシや動画を作成し提供します。また、給食で
提供する食材を生産している生産者からのメッセージ(食材のこだわり)や、
生徒が家庭で実践できる取り組みなど、食育につながる情報を提供します。

■ 実施日 11月9日(水)、12月19日(月)、2023年1月11日(水)、2月7日(火)

■ 対象 選択制ランチボックス形式の給食を実施している、市内中学校19校の
生徒

■ 使用食材・調理法

・11月の食材「野崎さんのかます」

産地：佐賀県唐津市高島

調理法：フライ

持続可能な漁法と言われている「定置網漁」で獲った
かますを、帰港後1時間以内に新鮮なまま手作業で加工
しています。



11月 かますのフライ

・12月の食材「塩越さんのほたて」

産地：青森県東津軽郡平内町

調理法：照り焼き

ほたての耳をつるす「耳づり」という方法で養殖して
います。陸奥湾で育てられたほたては、肉厚で甘く、ぷ
りぷりとした弾力が魅力です。



12月 ほたての照り焼き

・ 1月の食材「中村さんの小鮎」

産地：滋賀県高島市琵琶湖

調理法：南蛮漬け

朝獲れの小鮎を漁が終わり次第、一匹ずつ冷凍しているため、獲れたての美味しさをそのまま提供します。



1月 小鮎の南蛮漬け

・ 2月の食材「朝倉さんの真鯛」

産地：愛媛県南宇和郡愛南町

調理法：未定

由良半島で育てた真鯛を、加工時間に制限を設けてさばいて冷凍保存しているため、鮮度が保たれています。真鯛には、体づくりに欠かせない良質なたんぱく質が多く含まれています。

■ 食材調達

全四回の食材調達と、食育の資料（チラシ・動画）の作成については、産直アプリ「ポケットマルシェ」の運営などを行っている産地直送食品の通信販売業者である株式会社雨風太陽（代表：高橋 博之）が行います。

<食に関わる事業を行う事業者の紹介動画の生徒への提供>

また、食に関わる事業を行う同社と連携し、事業内容や仕事に対する思いなどを紹介する生徒向け動画の作成を依頼しています。これによって、食に携わる方々の思いや努力を知ることによって食に関わる仕事の大切さとともに自分の将来に対する夢や可能性を抱くことができるようになります。

<町田市の中学校給食について>

市内中学校19校では、ランチボックス形式の給食か家庭からの弁当を持参するかを選択制で給食を実施しています。給食を希望する生徒には、教育委員会の栄養士が立てた献立を民間の調理業者が調理し、ランチボックスに盛り付けて学校へ配送しています。

市内全中学校20校のうち、ゆくのき学園のみ自校式全員給食を実施しています。

2024年9月から給食センター方式による給食を開始し、2025年度までに市内全中学校に全員給食を導入いたします。