

地元の食材を使った給食に舌鼓



▲給食を食べる児童たち



▲アグピーメンチカツおいしい！

11月19日(金)は「地元の旬を味わう学校給食の日」として、町内や知多半島、愛知県産の食材やアグピーをモチーフにしたメンチカツが給食に登場しました。

子どもたちは「メンチカツにアグピーがついてる！」「全部おいしい！」と笑顔で話し、地元の食材を使った給食をおいしそうに味わいました。

〈メニュー〉

- ▽ ごはん(知多半島産)
- ▽ 湯葉のすまし汁
 (豆腐(町内製造)
 エリンギ(知多半島産))
- ▽ アグピーメンチカツ(アグピーのイラスト入り)
- ▽ 小松菜と白菜の煮浸し(小松菜・白菜(町内産)
 油揚げ(町内製造)
 しめじ(知多半島産))
- ▽ かぼちゃのマフィン
- ▽ 牛乳(愛知県産)



▲地元の食材を使った給食

問い合わせ先 町立学校給食センター ☎(48)5111



食育通信

No. 4



～次期(第3次)阿久比町食育推進計画策定の概要～

食育とは、「食」に関する知識や選択する力を身に付け、健全な食生活を実践する力を育むことです。

近年では、不規則な食習慣を要因とする生活習慣病や食品ロスが及ぼす環境への負荷が懸念されています。町民一人一人が食に関する意識を高め、健全な心身や豊かな人間性を育むため、食育を推進していくことが大切です。

■次期(第3次)阿久比町食育推進計画を策定します

町では平成28年度に、平成29年度から令和3年度までの5年を計画期間とした「第2次阿久比町食育推進計画」を策定し、関係団体が食育推進のためにさまざまな活動を行っています。

令和3年度は、計画期間の最終年になることから、令和4年度から令和13年度までの10年を計画期間とする「次期(第3次)阿久比町食育推進計画」を策定します。

食育関連団体の代表者と食や健康に関する学識者で構成する食育推進委員会を開催して、計画について協議、検討します。

基本理念と施策体系は右表の予定です。この計画を推進していくため、より一層の食育推進事業を展開します。

■問い合わせ先

産業観光課農政係 ☎(48)1111(内1222)

基本理念	基本目標	施策
食で育む健やかな心とからだ ～家庭から、地域へ広げ、つなげる食育～	「体」の視点	
	1 食を通じて健康な体をつくる	(1) ライフスタイルに即したバランスのとれた食生活の実践 (2) 生活習慣病予防や適正体重維持の推進 (3) 食の安全・安心に関する信頼の構築
	「心」の視点	
	2 食を通じて豊かな心を育む	(1) 食を楽しむゆとりの積極的な確保 (2) 体験や交流を通じた豊かな人間性の育成と食の理解促進 (3) 日本の食文化や郷土料理等の理解と継承
	「環境」の視点	
3 食を通じて環境に優しい暮らしを築く	(1) 食生活における環境への配慮の徹底 (2) 農林水産業への理解と地産地消の推進	
	「支える」の視点	
4 食育を支える	(1) 食育に関する情報提供の充実 (2) 食を通じた連携強化	

