

令和3年度「ふじっぴー給食」実施要項

1 目的

学校給食における地場産物の使用率を高めるとともに、児童生徒の静岡県への愛着を育む。

2 実施基準日

令和4年2月22日（火）（2月23日のふじさんの日が祝日のため前日とする。）

※ 基準日に実施することが難しい場合は、令和4年1～2月のいずれか1日に実施する。

※ ふじっぴー給食の実施日を、当該月の「ふるさと給食の日」としてもよい。

3 「ふじっぴー給食」の定義

(1) 今年度のテーマ食品を1種類以上使った献立とする。

(2) 令和3年度「ふじっぴー給食」モデル献立（別添1）を参考に、地元食材や地域の食文化を生かし、県内産の食品を45%以上使用した献立を目指す。

4 実施方法

(1) 今年度のテーマ食品は「鯖」、「レタス」とする。（別添2参照）

モデル献立をもとに、各施設の実情に合わせて令和2年度モデル献立（別添3）や実施例（別添4）等も参考にして実施する。

(2) 「給食だより」「献立表」等を使って、「ふじっぴー給食」を周知する。

(3) 各学校においては、給食主任等が中心となって、指導案やチラシ、動画等（後日情報提供予定）を活用し、「ふじっぴー給食」に係る啓発活動を行う。

(4) 地域の生産者等の協力を得て、出前授業や給食時間の訪問等の取組を行うように努める。

(5) ふじっぴー給食の情報を県教育委員会のホームページ等で県民に広く周知する。

(6) 「ふじっぴー給食実施報告書」及び献立等の写真は、県教育委員会のSNS等に掲載する。

(7) 各市町及び各学校においても、それぞれのホームページやSNS等を利用して(5)(6)に準じた取組を行う。

別添2 令和3年度「ふじっぴー給食」テーマ食品について

1 テーマ食品について

「鯖」と「レタス」（両方でもどちらか1つでも可）とする。

理由

- ・テーマ食品を決定することで、統一感が出て児童生徒の地場産物に対する意識の向上につながる。
- ・テーマ食品の教材等を作成することで、地場産物の指導がしやすくなる。
- ・テーマ食品を水産物と農産物から選択できるようにすることで、より多くの施設で実施

2 テーマ食品選定の理由について

【鯖】

- ・漁獲量が多く、県内の学校給食分の提供が可能である。
- ・令和2年度のアンケートにおいて、水産物の使用を希望する調理場が多かった。
- ・魚の中では比較的価格が安定している。
- ・令和2年度に作成した鯖のチラシや動画を再び活用した指導を行うことができる。
- ・社会科の学習につなげて指導することができる。

【レタス】

- ・2月の収穫量が多い。
- ・変色の心配があるが、変色しにくい料理を開発することで料理の幅が広がる。
→献立作成部会で検討し、「和え物」のメニューを考案しました。
モデル献立では、「青のり和え」になっていますが、静岡県産の青のりは手に入りにくいいため、市町の状況に応じて、「おひたし」や「おなか和え」等に変更してください。
- ・産出額が全国5位だが認知度が低いため、テーマ食品にすることで認知度の上昇が期待できる。
- ・社会科の学習につなげて指導することができる。

3 その他

静岡県では、春から夏にかけて鯖の漁獲量が最も多い時期となります。静岡県産の鯖が使用できるように、関係者に早めの周知を行うなど原料の確保に努めるようお願いいたします。