

令和4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5年2月22日（水）（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5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4年度「ふじっぴー給食」テーマ食品を使った料理と組合せ例（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静岡県の「鰹」、「レタス」とする。（別添2）

テーマ食品を使った料理と組合せ例を参考に、各施設の実情に合わせて一食分の献立を作成し実施する。

その他参考資料：令和3年度モデル献立（別添3）、実施料理例（別添4）

(2) 給食日より、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（Instagram）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4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

「鰹」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しやすくなる。

2 テーマ食品選定の理由について

【鰹】

- ・水揚量が全国1位であり、本県を代表する魚である。
- ・魚の中では比較的流通量や価格が安定している。
- ・なまり節、かつお節などの加工品も多く、各施設の実情に合わせて取り入れることができる。
- ・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。
→令和3年度のふじっぴー給食において、各市町、学校で実施したレタスのレシピをまとめましたので、献立作成の参考にしてください。
- ・生産量が全国6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。
- ・令和3年度に作成したレタス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。

3 その他

鰹の使用については、早め取引のある業者に問合せをし、原料の状況を確認してください。鰹は、必要に応じてヒスタミンの検査結果を提出してもらうなど、信頼できる業者から適切な温度管理がされている原材料を使用し、調理場でも適切に温度管理を行ってください。鰹や鰹を使用したコロケ等の加工品、なまり節、かつお節など（県内で水揚げされた鰹）、各市町や施設の実情に合わせて取り入れてください。