

地場産物を活用した食育の取組

給食の時間

本校では全校児童がランチルームで給食を食べるので、「いただきます」の前に給食に使われている食材を紹介している。毎月「みえ地物一番給食の日」を設定し、三重県産の食材をホワイトボードに掲示して、健康委員が給食の時間に紹介している。



地場産物でおにぎり作り

毎年6月の食育月間中に低学年で地場産物を使っておにぎり作りを行っている。鳥羽市でとれる食材について学習した後、好きな具を選んで各自でおにぎりを作る。米も鳥羽で作られている「珠光」を使っている。低学年のうちに簡単なおにぎり作りを体験し、新のりが出荷される3学期に、そののりを使って全校でおにぎり作りを行っている。



地場産物についての授業

3年生の社会科で「わたしたちの市のようす」を学習するので、それに関連させて中学年で、給食にでてくる鳥羽市の食材について学習した。毎月「みえ地物一番給食の日」を設定していることや、鳥羽でとれる魚クイズなどを行った。

