

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
取組市町村名 取組団体・企業名	度会町立度会中学校
取組の名称	地元食材（度会茶）を使った給食の実施
実施時期	6月
取組内容に該当する 食育ピクトグラム （複数選択可）	☒ 1 みんなで楽しく食べよう ☐ 2 朝ごはんを食べてよう ☒ 3 バランスよく食べよう ☐ 4 太りすぎないやせすぎない ☐ 5 よくかんで食べよう ☐ 6 手を洗おう ☐ 7 災害にそなえよう ☒ 8 食べ残しをなくそう ☒ 9 産地を認識しよう ☐ 10 食・農の体験をしよう ☐ 11 和食文化を伝えよう ☒ 12 食育を推進しよう
取組内容	度会町はお茶の産地で、毎年5月に茶摘みの体験学習を地元の生産者に行わせていただいています。給食では毎月1回は度会茶を使用した料理を提供していますが、茶摘みを終えた6月には3回使用するようにしました。また、実施日当日は給食放送を活用し、度会茶の特徴やお茶の栄養などについて生徒に知らせました。 ・「度会茶の手作りプリン」は、度会町産のお茶の中でもかぶせ茶の粉茶を使って、給食センターで手作りのプリンです。かぶせ茶は、ワラや寒冷紗などで1週間前後お茶を覆い、日光をさえぎって育てたお茶のことで、日光をあてずに新芽を育てるため、茶葉の緑色が濃くなり、渋みが少なく旨みを多く含むのが特徴です。」 ・度会町はお茶の産地です。「伊勢茶」と呼ばれるお茶の中でも度会町で作られるお茶を「わたらい茶」と呼びます。お茶にはポリフェノールの一種の「カテキン」を多く含みます。昔からタンニンと呼ばれてきたお茶の苦みや渋みの成分です。ビタミンCも含んでおり、抗酸化作用が期待されます。今日は度会茶揚げパンです。味わって食べましょう。」 ・「豚肉の度会茶煮」は、豚肉を度会町産のお茶でゆでて、しょうゆやさとうで煮て作りました。お茶でゆでることで余分な脂が落ちてさっぱりとしたできあがりになります。味わって食べましょう。



度会茶の手作りプリン



度会茶揚げパン



豚肉の度会茶煮