

1 ジビエの提供について

①目的

本県では、イノシシやシカなどの野生動物の食肉は、昔からたんぱく質や鉄分が豊富に含まれた栄養価の高い食材として食されています。一方、近年イノシシやシカが田畑を荒らし、農作物に大きな被害を及ぼしています。そこで、そのイノシシやシカを捕獲し、食肉に加工して地域資源として利活用する取組について子供たちに伝えるとともに、子供たちが地域の自然環境について理解を深め、命の大切さを学ぶ機会になることから、学校給食での「わかやまジビエ」の活用を推進します。



(ジビエカレー給食)

②実施内容

| | |
|------|---|
| 実施期間 | 令和2年11月10日(火)～令和3年2月26日(金) |
| 実施校 | 328校 (県内小学校217校、中学校99校、義務教育学校1校、特別支援学校11校) |
| 提供物 | イノシシ肉、シカ肉、ジビエソーセージ(イノシシ) |
| その他 | 12月2日に和歌山市立松江小学校でジビエの出前授業を実施予定(給食風景取材可) ※リーフレットを配付 |

2 鯨肉の提供について

①目的

熊野地方は古式捕鯨発祥の地であり、本県では昔から鯨肉を食する文化があります。また、鯨肉は、たんぱく質や鉄分が豊富に含まれた栄養価の高い食材であることから、学校給食において子供たちがおいしく食べるという取組を通して、鯨肉を食する文化を理解し、ふるさとを大切にする子供の育成をめざしています。



(鯨の竜田揚げ給食)

②実施内容

| | |
|------|---|
| 実施期間 | 令和2年11月9日(月)～令和3年3月18日(木) |
| 実施校 | 324校 (県内小学校213校、中学校99校、義務教育学校1校、特別支援学校11校) |
| 提供物 | 鯨肉 |
| その他 | 11月20日に和歌山市立宮前小学校で出前授業を実施予定(給食風景取材可) |

3 魚の提供について

①目的

地産地消及び魚食普及推進の一環として、本県で水揚げされる主要な水産物(まさば)を学校給食用食材として提供し、地場産品の利用拡大を図ります。



(まさばの給食)

②実施内容

| | |
|------|--|
| 実施期間 | 令和2年11月4日(水)～令和3年3月15日(月) |
| 実施校 | 340校 (県内小学校 222校、中学校106校、義務教育学校1校、特別支援学校 11校) |
| 提供物 | まさば |
| その他 | 12月10日に田辺市立長野小学校でまさばの出前授業を実施予定(給食風景取材可) |

4 みかんの提供について

①目的

本県では、果物の生産が盛んで、みかんの生産量は日本一を誇ります。県産農水産物への理解を深めるため、給食用食材としてみかんを提供するとともに、啓発リーフレットの配付、出前授業を併せて実施し、みかんができるまでの苦労や農業の魅力などを子供たちに伝えます。



(みかんの出前授業の様子)

②実施内容

| | |
|------|---|
| 実施期間 | 令和2年11月17日(火)～令和2年11月27日(金) |
| 実施校 | 376校 ※給食未実施校も含む (県内小学校校238、中学校校125、義務教育学校1校、特別支援学校12校) |
| 提供物 | みかん果実1個/人 |
| その他 | 11月25日に和歌山大学教育学部附属小学校で出前授業を実施予定(給食風景取材可) ※リーフレットを配付 |