1 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3年11月3日(水)~令和4年2月16日(水)	
実施校	339校 (県内小学校222校、中学校105校、義務教育学校1校、特別支援学校11校)	
提供物	鯨肉	

2 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・まあじ) を学校給食用食材として提供するとともに、県職 員が「魚の上手な食べ方」等について、児童に説 明する出前授業を実施します。



(まあじの給食)

②実施内容

実施期間	令和3年11月4日(木)~令和4年2月18日(金)				
実施校	342校 (県内小学校 221校、中学校109校、義務教育学校1校、特別支援学校 11校)				
提供物	まさば・まあじ(まあじは出前授業実施校に提供)				
その他		26年度から、魚の骨のを と一匹食べる「魚の骨を 起しています。		方を説明したうえで、実際おいしくなく 実施校名 実施校名 実施校名 那智勝浦町立大木神野町立大木神野町市立法貴町市立三十十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十	

3 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3年11月12日(金)~令和4年2月25日(金)	
実施校	324校 (県内小学校211校、中学校101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)	

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。



(みかんの給食風景)

②実施内容

実施期間	令和3年11月16日(火)~令和3年11月26日(金)		
実施校	375校 ※給食未実施校も含む (県内小学校236校、中学校126校、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		