

地元の名産品である鮎に関する授業と「あゆめし」の提供について

●概 要

これまで第4次益田市食育推進計画を踏まえ、児童生徒が食の大切さを学び、食を通して益田市の良さや特色を知る機会になるよう、地元産食材を多く使用した給食の提供、生産者等の紹介に取り組んでいるところです。

この度、給食にて高津川で獲れた鮎をほぐし身にしたもの、干し鮎でとった出汁を使った「あゆめし」を提供します。児童に対する食育活動の一環として児童の地元の名産品である鮎への理解向上を目的として、西益田小学校で給食の時間に高津川漁業協同組合の方に鮎と高津川の関わりなどのお話をさせていただくこととしました。また、その後児童が副市長や教育長等と高津川漁業協同組合の皆様とともに給食を共にし、歓談を交えながら理解を深める時間を設けます。つきましては、取材をよろしくお願ひします。

●日程・企画等

【日 時】 令和8年1月22日(木)

◎4時間目 …>11時15分頃～(45分程度)

◎給食時間 …>12時00分頃～(45分程度)

※当日の状況により、内容変更があればご了承ください。

【場 所】 市立西益田小学校(益田市横田町147)

(対象:西益田小学校3年生 20名程度)

【講 師】 高津川漁業協同組合職員

【給食メニュー】

(高津学校給食センター) あゆめし、牛乳、だいこんのたかなづけあえ

とりのあまずあえ、さといもとあつあげのみそしる

※美都学校給食調理場では29日に「あゆめし」を提供いたします。

【提供対象者】 高津学校給食センターでは、市内小中学校(小学校12校、中学校7校)22日の提供食数約3,300食(小学校2,100食、中学校1,200食)予定。美都学校給食共同調理場にて、美都匹見地域の小中学校(小学校3校、中学校2校)へ29日に約130食を提供予定。

●その他

取材に際しては、人数の把握をしたく、1月16日午後3時までに市教育部教育総務課(電話:0856-31-0441)に取材人数の連絡をお願いいたします。