

## 「もの知り出前講座」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や生産者の方の紹介など様々な取り組みを行っているところです。

この度、給食にて「丸ごとアジの塩焼き」を提供することを踏まえ、「もの知り出前講座」として西部農林水産振興センター水産部水産課の方に、益田市の児童生徒が食事のマナーを学び、食への理解や感謝の気持ちを深めることを目的として、希望校にて魚の食べ方についてお話しをしていただきます。

### ●日程・企画等

【日 時】 令和7年6月20日(金)

◎講師からのお話・・・>10時40分～(45分程度)

※授業の時間を活用して行います。

◎給食時間 ……>12時20分頃～(40分程度)

※授業時間と給食時間に空き時間がありますが、その間は別室等で待機していただく必要があります。

※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】 市立吉田南小学校(水分町11-3)(対象:1年生18名)

【講 師】 西部農林水産振興センター水産部水産課職員

【6月20日の給食メニュー】

(高津学校給食センター) ごはん、牛乳、キャベツの塩昆布サラダ

丸ごとアジの塩焼き、切干大根となすのみそ汁

※中学校については、6月9日に丸ごとアジの塩焼きを提供しているため、6月20日は丸ごとアジの塩焼きではなくイワシのおかか煮を提供します。

(美都学校給食共同調理場) ごはん、牛乳、キャベツのごまマヨ和え

丸ごとアジの塩焼き、新玉ねぎのオニオンスープ

【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)当日の提供食数約3300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)へ当日約140食を提供予定。

### ●その他

取材に際しては、人数の把握をたく、6月13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。