

学校給食でびわ湖固有の魚「ホンモロコ」を提供しました。
地産地消をめざして、山田小学校の児童が献立を提案してくれました

【事業内容】

びわ湖固有の魚「ホンモロコ」を学校給食で提供します。

「食育の日」地場産物・郷土料理献立の一品として「ホンモロコのねぎだれかけ」を提供しました。

この献立は、令和5年度、山田小学校の4年生(令和6年度は5年生)の総合的な学習の時間の取り組みの中で湖魚に関する学習をされた際、北山田漁港の方からホンモロコは一時、数が減ったものの、最近では回復していることや、消費量が増えないと漁業に影響がでることなどの特別授業を受けられ、課題解決策の一つとして給食での提供をプレゼンテーションいただき、その中から採用した献立です。

提供日当日は、山田小学校の5年生のクラスで、給食センターの職員も一緒に給食を喫食しました。

【提供日等】

提供日：令和6年6月19日(水)

場 所：市内小中学校(小学校14校・中学校6校)

給食時間：各小学校給食時間(12:00~13:00)

各中学校給食時間(12:35~13:15)

※山田小学校12:00~12:10職員訪問

12:30~13:00交流給食

※学校によりましては、多少時間に変更があります



【当日の献立】

ホンモロコのねぎだれかけ

鶏肉のじゅんじゅん・赤こんにゃくのおかか煮

発芽玄米ごはん・牛乳・お茶プリン

▶各種新聞やテレビ放送等でも取り
上げていただきました

