

2 学校、児童館、保育所などにおける食育の推進

重点推進事業 II 安全安心でおいしい学校給食の推進

日野市独自の取り組み方法と長年培ったノウハウを生かし、学校給食における自給率向上を目指します。“旬”を感じ、安全、安心の意義を身をもって体験するとともに、食を通じたコミュニケーションを図りながら楽しく食べることができる学校給食を推進します。

《学校給食での日野産野菜利用率》（金額ベース、6月・11月の全給食実施日対象）

(H17年度)	(H19年度)	(H21年度)	(H23年度)
11.3%	▶ 15.0%	▶ 20.0%	▶ 25.0%

1 「ひの野菜給食月間」の制定

地元で栽培された日野産農産物を学校給食に活用し、地産地消の実践を行い、旬が分かる子どもを育てるとともに、「顔の見える農産物」を食べることで、失われつつある食を大切に作る心を育てます。

- 行事食、伝統食の推進
- 学校から家庭への情報発信
- など

2 学校給食日野産野菜の利用促進

小・中学校の学校給食において日野産農産物をより多く活用するための取り組みを行います。

- 学校給食用地元野菜など契約栽培システム ～輸送エネルギー節約によるCO₂排出削減～
- 対話の場の設置及び圃場見学
- 生産者への日野産大豆栽培支援
- など

3 学校、児童館、保育所などにおける食育の均質化と質の向上

日野市内のどの学校、児童館、保育所などへ行っても同レベルの食育の取り組みが受けられる体制を整えます。

- 公立保育園「食育年間計画表」
- 「日野市小・中学校における食育の進め方」の実施
- 中学3年生対象「テーブルマナー教室」
- 「食べ残しゼロ」の呼びかけ ～ごみ減量によるCO₂削減～
- 児童館での体験を通じた食育の取り組み
- など

4 体験による食の重要性の理解の促進

調理保育や収穫体験、農業体験などの体験活動の充実を図り、より一層の食の理解へとつなげます。

- 調理体験の推進（土曜ランチクラブ、クッキングキッズ、スイートキッズ、英語でクッキング）
- 体験農業の推進（エコライフクラブ、田んぼの学校）
- 小学校での日野産大豆栽培支援
- 日野産旬の野菜づくり見学
- 校外学習の充実
- 食農教育事業
- など



中学3年生対象の「テーブルマナー教室」