

令和元年10月28日
記者発表

～令和元年度 第4・5・6・7弾～
県内小学校等への県産農水産物(ジビエ・鯨肉・魚・みかん)
の提供を実施します

本県では多種多様で高品質な農水産物が数多く生産されています。

県では、地産地消の取組の一環として、平成24年度より、県内の小学校等の給食用食材や家庭科等の教材として主要農水産物の提供を行っており、平成29年度からは従来の5品目(うめ、もも、かき、みかん、魚)に「ジビエ」、「鯨肉」を追加し、提供対象も中学校まで拡大して実施しています(家庭科等で使用するうめ、もも、かきについては小学校及び特別支援学校のみ)。

11月からは、県内国公立小学校及び中学校等の給食用等に、「ジビエ」、「鯨肉」、「魚」、「みかん」を提供するとともに、県産農水産物への理解をより深めるため、啓発リーフレット配付や出前授業を順次実施します。

※小学校=小学校+義務教育学校(前期課程) 中学校=中学校+義務教育学校(後期課程)

記

1 県産農水産物の提供詳細

	実施期間	実施校	提供人数
ジビエ	令和元年11月7日(木)～令和2年2月21日(金)	319校	62,497人
鯨肉	令和元年11月6日(水)～令和2年2月18日(火)	323校	63,863人
魚 (サバ、アジ)	令和元年11月6日(水)～令和2年2月3日(月)	336校	64,194人
みかん	令和元年11月12日(火)～令和元年11月22日(金)	375校	80,745人

注) 第1弾「うめ」: ジュースづくり等(令和元年6月11日～6月25日)
第2弾「もも」: 皮剥き体験等(令和元年7月2日～7月19日)
第3弾「かき」: 皮剥き体験等(令和元年10月8日～10月18日)

2 主催

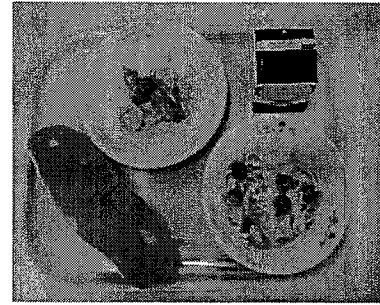
和歌山県、和歌山県教育委員会

担当課	農林水産部 果樹園芸課	畜産課	水産振興課	教育委員会 健康体育課
担当者	森、大江	福島、池田	西山、内田	中嶋、横山
電話	073-441-2903	073-441-2924	073-441-3000	073-441-3694

第4弾 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。



(ジビエソーセージ入りのスープスパゲッティ給食)

②実施内容

実施期間	令和元年11月7日(木)～令和2年2月21日(金)
実施校	319校 (県内小学校210校、中学校97校、義務教育学校1校、特別支援学校11校)
提供物	ジビエソーセージ(イノシシ)、イノシシ肉、シカ肉
その他	「わかやまジビエを使用した調理実習」等の出前授業を県内9校で実施予定、後日資料提供にてお知らせします ジビエの理解促進のためのリーフレットを配付

第5弾 鯨肉の提供について

①目的

本県の熊野地方は、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目指しています。



(鯨の竜田揚げ給食)

②実施内容

実施期間	令和元年11月6日(水)～令和2年2月18日(火)
実施校	323校 (県内小学校214校、中学校97校、義務教育学校1校、特別支援学校11校)
提供物	鯨肉
その他	鯨肉を食する文化等への理解促進のための指導資料を配付