

|                                   |
|-----------------------------------|
| 記 者 提 供 資 料                       |
| 2026年(令和8年) 1月 19日                |
| 明石市教育委員会事務局<br>学校給食課 (担当:十川・石川)   |
| TEL: 078-918-5594 (内線: 7336・7396) |

## 「有機・地産地消給食ウィーク」

～ 有機農産物・地元農水産物を使用した給食を提供～

地域の産業・自然の恩恵に対する理解やふるさと明石への愛着を育むとともに、児童生徒の環境への意識向上を図るなど持続可能な食を支える食育を推進するため、「有機・地産地消給食ウィーク」として、市内の全公立小中学校（養護学校を含む。）において、1週間、有機農産物や地元農水産物を集中的に使用した給食を提供します。

また、兵庫大学・兵庫大学短期大学部の学生と連携し、「有機・地産地消給食ウィーク」の有機農産物等を紹介するショート動画を制作し、有機・地産地消給食の良さや魅力を発信し、“顔の見える”食育につなげていきます。

1 「有機・地産地消給食ウィーク」実施日 2026年1月26日（月）～1月30日（金）

### 2 「有機・地産地消給食ウィーク」献立案

| 区分          |             | 内容 (カッコ内は有機農産物、特別栽培農産物又は地場産品)  |
|-------------|-------------|--|
| 1<br>日<br>目 | 中<br>学<br>校 | 赤えいの唐揚げ／有機ブロッコリー (ブロッコリー)／有機のうまみ味噌汁 (大根・にんじん・青ねぎ・みそ)／みかんゼリー (みかん果汁)／ご飯 (ヘアリーベッチ米)／牛乳 |
|             | 小<br>学<br>校 | 味付けのり (明石のり)／明石焼き風／じゃがいもと有機野菜のそぼろ煮 (鶏ひき肉・玉ねぎ・にんじん・乾しいたけ)／ご飯 (ヘアリーベッチ米)／牛乳            |
| 2<br>日<br>目 | 中<br>学<br>校 | ワインナーの野菜ソテー／ごぼうのマヨ炒め (にんじん)／ソイチャウダー (にんじん)／パン／牛乳                                     |
|             | 小<br>学<br>校 | 淡路玉ねぎソースのハンバーグ (玉ねぎ)／有機にんじん入りレタススープ (玉ねぎ・にんじん)／ヨーグルト (ヨーグルト)／パン／牛乳                   |
| 3<br>日<br>目 | 中<br>学<br>校 | 味付けのり／有機大根の煮物 (大根・にんじん)／キャベツと親鶏の和え物 (親鶏肉)／すまし汁 (にんじん・青ねぎ)／ご飯 (米)／牛乳                  |
|             | 小<br>学<br>校 | 鶏肉の照煮／黒豆とちりめんのごままぶし／兵庫のめぐみのみそ汁 (豚肉・里芋・玉ねぎ・にんじん)／ご飯 (米)／牛乳                            |
| 4<br>日<br>目 | 中<br>学<br>校 | 鶏肉の甘辛味噌焼き (みそ)／有機にんじんのごま炒め (にんじん)／有機野菜ののっつい汁 (里芋・大根・にんじん・青ねぎ)／ご飯 (ヘアリーベッチ米)／牛乳       |
|             | 小<br>学<br>校 | じゃぶ煮 (玉ねぎ・にんじん)／切干大根と有機野菜のツナ和え (玉ねぎ・にんじん)／ご飯 (ヘアリーベッチ米)／牛乳                           |
| 5<br>日<br>目 | 中<br>学<br>校 | ポークチャップ (マッシュルーム)／有機大豆のコロコロサラダ (大豆・にんじん)／玉ねぎスープ (にんじん)／パン／牛乳                         |
|             | 小<br>学<br>校 | ビーフシチュー (玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム)／有機ブロッコリーとツナのサラダ (ブロッコリー)／パン／牛乳                            |

※有機農産物、特別栽培農産物には、下線を引いています。

※有機農産物等は天候の影響や生育不良等によって確保できない場合があります。

### 3 ショート動画の制作

- 昨年度の内容を発展させ、児童生徒が動画に参加できる工夫として、給食で使用する食材を使ったクイズ形式にして、能動的な学習を促せる内容のショート動画を、兵庫大学・兵庫大学短期大学部の学生（15名）とともに制作しました。
- 動画は、小学生の低学年・高学年用と中学生用の構成になっています。その制作においては、兵庫大学・兵庫大学短期大学部の学生が学校給食イラストを描いたり、生産者を取材するなど、学生と一緒に取り組みました。
- 取材協力
  - ・ココハウス 小寺 正信 代表
  - ・ほんまもん屋 タサカ農園 田坂 久美子氏、田坂 直之氏
  - ・あかし農業協同組合 大西 弘訓 代表理事組合長
  - ・林崎漁業協同組合 田沼 政男 代表理事組合長
  - ・一般社団法人 オーガニック認証センター 野澤 智博 事務局長・検査員
- 動画は、明石市教育委員会学校給食課ホームページにてご覧いただけます（1月26日から順次掲載予定）。

#### 【動画の一場面】



### 4 取材について

現地取材を希望される場合は、1月22日(木)までに当課までご連絡ください。