

あとがき

AFTERWORD



文部科学省が主管する平成28年度「社会的課題に対応するための学校給食の活用（地産地消の推進）」事業を芦屋市教育委員会で引き受けていただくことになった。地産地消の視点を重視した学校給食を市内の学校でどのように取り組み、継続していけるかが具体的な課題となる。直ちに関係者によって検討委員会が組織され、論議が重ねられた。芦屋市内には農地はほとんどなく、市内で生産される食材は皆無に等しい。周辺地域も大都市地域であり、事情は同様である。そこで、地産地消の概念を兵庫県内産の食材を用いることと定義した。県内の特産物を使った学校給食を工夫するといった実践的な取り組みも行われた。そして、市内だけでなく他地域の学校でも広く活用でき、かつ継続的に研究成果が活かされる成果物をと考え、県内産食材を使った給食レシピ集を作成することにした。

芦屋市並びに学校給食関係者には大変なご苦勞をいただきながら、実際に県内産食材を購入し、調理室で調理し、写真に撮り、説明文を考え、推敲を重ね、ようやくレシピ集が完成した。このレシピ集が芦屋市内の学校だけでなく、広く他地域の学校でも継続的に活用いただき、学校給食が子どもたちにとって、さらに大きな学びの機会になればと期待している。最後に、レシピ集作成に献身的にご尽力いただいた芦屋市学校給食関係者の皆様と、編集・制作に多大なご無理をお願いした制作スタッフに心から感謝する次第である。



保田 茂

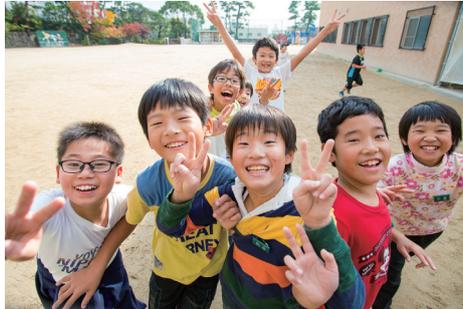
SHIGERU YASUDA

「社会的課題に対応するための学校給食の活用」事業連絡協議会委員長
神戸大学名誉教授
兵庫県ひょうごの「農」担当参与
おいしいごはんを食べよう県民運動推進協議会会長
NPO法人兵庫農漁村社会研究所理事長



“おいしい”は心を育む
あしやて きゅうしょく
芦屋の手づくり給食

あしやしりつしょうちゅうがっこうきゅうしょく ひみつ だいこうかい
芦屋市立小中学校給食の秘密を大公開!



2017年2月14日発行

企画・監修

「社会的課題に対応するための学校給食の活用」事業推進委員会

事務局：兵庫県芦屋市教育委員会

〒659-8501 兵庫県芦屋市精道町7番6号

TEL: 0797-38-2087

芦屋市立精道小学校：奥 瑞恵 栄養教諭
芦屋市立宮川小学校：大久保 昌子 栄養教諭
芦屋市立山手小学校：尾本 瑛子 管理栄養士
芦屋市立岩園小学校：森川 奈美 管理栄養士
芦屋市立朝日ヶ丘小学校：木村 沙紀 管理栄養士
芦屋市立潮見小学校：伊賀 藍 栄養教諭
芦屋市立打出浜小学校：紙山 淳子 栄養教諭
芦屋市立浜風小学校：青木 美弥子 栄養教諭
芦屋市立潮見中学校：富永 治美 栄養教諭
芦屋市教育委員会：野間 靖雅 指導主事

編集 ディレクター：伊達謙治

カメラマン：塚田智一、塚田智香 (kafka photograph)

編集・ライター：山田亜矢

デザイナー：横山ちなみ、神谷篤史

発行者：兵庫県芦屋市教育委員会

発行所 兵庫県芦屋市教育委員会

〒659-8501 芦屋市精道町7番6号

TEL: 0797-38-2087 (代表)

<http://www.city.ashiya.lg.jp/shisei/kyouikuinkai/>

印刷・製本 兵庫県芦屋市役所

本書掲載記事・図表の無断転用を禁じます。