



令和7年4月25 日

農家さんとコラボ！小学生が収穫&皮むきに挑戦

学校給食に宇土産のとうもろこし

学校給食に積極的に地場産物を活用し、食に関する指導の教材として用いることで、子どもたちの地域の食や食文化等についての理解を深め、食料の生産、流通に関わる方々に感謝や地域を大切にする気持ちを育みます。とうもろこしの収穫は初です！

日時【収穫・皮むき】令和7年4月30日(水)

【給食提供】 令和7年5月 1日(木)

献立:麦ごはん 牛乳 たまごスープ プルコギ 宇土産とうもろこし

—令和7年4月30日(水)—

【収 穫】走潟小学校2・3年生 (場所:斎藤ファーム 宇土市走潟2630)

8:30 走潟小学校発(徒歩15分程度)

8:45 斎藤ファーム着

8:50 斎藤さん講話・説明

9:00 収穫体験

9:45 斎藤ファーム発

10:00 走潟小学校着

【納 品】斎藤ファーム代表 斎藤 栄一郎さん

10:20 納品完了

【2 枚目あり】

【皮むき】宇土小学校2年生(場所:宇土小学校体育館 宇土市高柳町104-1)

11:25 斎藤さん講話・説明(早めにスタートできれば前倒し)

11:35 皮むき体験・片付け

12:00 授業終了予定(授業は12:10まで)

【運 搬】九州総合サービス調理員(場所:宇土市学校給食センター 宇土市恵塚町33-1)

13:45 宇土小学校着 回収

14:10 給食センター着

【検 品】九州総合サービス調理員・栄養教諭

(場所:宇土市学校給食センター 宇土市恵塚町33-1)

15:20 検収室で大きさごとに仕分け

令和7年5月1日(木)

【調理・配送】九州総合サービス調理員

【食に関する指導】宇土市学校給食センター 栄養教諭

事前に、斎藤さんに取材を行い、インタビューをもとに動画を作成し、各学校・園に配信し、給食の時間に見てもらうようにする。収穫、皮むき当日の写真や動画も取り入れて、喫食する子どもたちが身近に感じられるようにする。栄養教諭の所属校については、巡回指導を行う。

<問い合わせ>

宇土市学校給食センター

栄養教諭 松尾 夕貴・山田 真祥子

TEL:0964-22-0143

※問い合わせ窓口は、給食センターに限定させていただきます。