

取組概要

米水津小学校では、有機農家をはじめ水産加工会社、地元食堂と連携した「地域を知る」「生産者に会う」「自然に触れる」「食事を作る・食べる」などを体験しながら探究的に学ぶ食育を実施。11月には児童が考案した食事メニューの開発発表会を開催する予定で取組を進めている。

生産者に会う

佐伯市内の農園を訪問
人参の収穫（レンコンも収穫）



チームごとに献立を考える

佐伯の食材を使ったメニュー（主食、主菜、副菜、汁物、その他）を3つの視点（季節の食材＜旬＞、いろどり、栄養バランス）で多面的に検討しながら、チームとしての献立を決めている。



LEOC、剣崎給食センターの栄養士がGTとして参加

かぼすブリ、ほうれんそう、れんこん、もものすけ（サラダカブ）のチームごとに献立を考える

11月に開発メニューを発表する予定です