

みなとハッピー給食プロジェクト

事業名	食育の推進（小・中学校）		
ここがポイント	◆給食の食材に有機農産物を積極的に取り入れていきます。 ◆子どもたちの意見も取り入れながら、これまでの取組を拡充させ、「魅力ある港区の給食」を推進・発信していきます。	区分	☐ 新規 ☐ 臨時（ ☐ 新規・ ☐ 継続） ☒ レベルアップ
概要	児童・生徒等の意見も取り入れながら、学校給食充実策の一連の取組として、有機農産物や国産食材積極的な使用、連携自治体との協力による食農教育、港区ならではのメニューの開発など、安全安心でおいしい学校給食の充実を図り、子どもたちの食育を推進します。 みなとハッピー給食プロジェクトの概要 「港区オーガニックデイ給食」の実施 ●12月8日の「有機農業の日」に合わせ、全区立小・中学校で、有機農産物をふんだんに使用したオーガニック給食を提供する日を設けます。 有機栽培米の使用 ●有機栽培米の生産に積極的に取り組んでいる木更津市の有機栽培米を購入し、令和 7 年 12 月上旬に全校の給食で使用します。将来的には、学校給食で提供する精米を全て有機栽培米へ切り替えることを目指します。 食農教育の充実 ●連携自治体の秋田県にかほ市との繋がりから、『J A 秋田しんせい』と連携し、区立小学校で農産物の生産者等による食農教育を実施します。 テーマメニューの提供 ●国産食材の利用を促進して食料自給率の学びにつなげるとともに、アレルギーに配慮した給食として、米粉活用したメニューを食育を推進するシェフ団体と開発し、提供します。 ●区立中学校で実施している海外修学旅行にちなみ、全ての小中学校でシンガポール料理のメニューを提供し、食を通じた国際理解教育を図ります。 ●地域に目を向けた食育をテーマに、区内商店街飲食店の看板メニュー等を学校給食用にアレンジして提供する取組を、引き続き継続します。		
問合せ	課長 学務課 鈴木 ☎ 03-3578-2725（直通） 係長 学務課 保健給食係 角田 ☎ 03-3578-2735（直通）		

