



PRESS RELEASE

令和 5 年 12 月 22 日

取手市教育委員会 保健給食課

給食から始まる SDGs の広がり

市と江戸川学園取手中・高等学校が共同開発した給食を、公・民の垣根を越えて提供

食を通して学びを深める取組として、食育の日にあたる令和 6 年 2 月 19 日(月)に SDGs(食品ロス削減)を題材とした給食を市内の公立 / 私立保育園(所)、幼稚園、小中学校で提供します。

また、当日は、事業趣旨に賛同した飲食店で、給食をもとにした料理が提供されます。

本事業は、食品ロス削減を題材とした給食の提供と、市民を対象とした同テーマの料理提供により、保育所・学校等に通う児童等が給食を通して食品ロス削減の考え方にふれることでその重要性への理解を深めるとともに、児童等を含めた市民に対して意識啓発を促すものです。

■ 献立の考案

- ・ 献立は、市が江戸川学園取手中・高等学校調理同好会の有志とともに共同で立案したものです。
- ・ 調理同好会は、食品ロス削減のために、平成 30 年度からフードドライブ事業を展開しています。

■ 給食の提供

(1) 提供日・献立・食品ロス削減等に沿った趣旨

別添「給食の献立表 (令和 6 年 2 月)」参照

(2) SDGs の目標達成に関連する内容

SDGs のゴール： 「12 つくる責任 つかう責任」



(3) 給食提供先 ※令和 5 年 12 月 18 日現在

○小中学校：市立小中学校 20 校全校、江戸川学園取手小学校(私立)

○保育所等：市立藤代幼稚園・市立保育所 5 カ所全所、私立保育園 6 施設

※市立保育所及び小中学校の統一献立は、取手市で初の試みです。

(4) 取材について

給食提供日当日 (令和 6 年 2 月 19 日(月)) に、永山小学校 6 年生と永山保育所 5 歳児年長クラス (きりん A 組、きりん B 組) で取材可能です。

学校での給食時間：正午～午後 1 時頃 (喫食時間：午後 0 時 15 分～午後 0 時 40 分頃)

保育所での給食時間：午前 11 時 30 分～午後 0 時 30 分頃

(喫食時間：午前 11 時 40 分～午後 0 時 10 分頃)

※永山小学校では、江戸川学園取手中・高等学校調理同好会の生徒が、給食の喫食に同席します。

※手洗いの時間確保や配膳準備のため、喫食時間が多少前後します。

学校等の防犯上の理由により、取材を希望する方は、事前に保健給食課(学校担当)又は子育て支援課(保育所担当)にご連絡ください。

<裏面に続きます>

■給食をもとにした料理の提供（有料）

一般市民が食品ロス削減の考え方に親しみをもつことができるよう、事業趣旨に賛同した飲食店で、給食をもとにした料理が提供されます。

（1）提供団体

一般市民向け：

- ①取手市立障害者福祉センターふじしろ（社会福祉法人取手市社会福祉協議会）運営の「カフェウェルカム」
- ②NPO 法人がってん運営の「福ふく亭」
- ③NPO 法人らしん盤運営の「カフェそよかぜ」

（2）提供日・内容

別紙「団体による料理提供内容」のとおり

（3）公募について

令和5年12月22日(金)より、給食のレシピを市ホームページにて公開し、給食をもとにした料理を提供する飲食店等を公募します。



献立イメージ

問い合わせ先	<p>【学校担当】 取手市教育委員会 保健給食課 給食係 担当者：吉岡 電話：0297-74-2141（内線 2031） E-mail：hoken-k@city.toride.ibaraki.jp</p> <p>【保育所担当】 取手市役所 子育て支援課 保育係 担当者：坏 電話：0297-74-2141（内線 1346） E-mail：kosodate@city.toride.ibaraki.jp</p>
--------	--

給食の献立表（令和6年2月）

○提供日：令和6年2月19日（月）

○献立：

主食・主菜 とりとり（取鶏）おから丼

・使用食材：鶏肉（ひき肉）、おから、たまねぎ、コーン、しいたけの軸

【食品ロス削減】

- ・しいたけ軸：普段捨てる部位を使う。（傘は汁物で使用）
- ・おから：豆乳や豆腐を作る際に出る食材を、無駄なく使用
- ・鶏ひき肉：皮なども使い、食材を無駄なく使えるひき肉を使用

【考慮した点】

- ・鶏肉の「とり」と、取手の「とり」で「とりとり」と命名
- ・おからは、給食では普段の使用が少ない食材。
取手市が推すバラエティー豊かな献立に資する。
- ・調理同好会からの提案を採用

→食べやすい(食べ残しが少ない)「そばろ」と、食べられるが廃棄されることが多い「おから」「しいたけの軸」を活用

- ・お米は、取手市産を使用（市立保育所、市立藤代幼稚園・小中学校）

副菜 おひたし

・使用食材：白菜、小松菜、人参、かつお節（出汁殻）

【食品ロス削減】

- ・かつお節等は、みそ汁の出汁をとったものを利用する。
- ・人参は皮をむかない

【考慮した点】

- ・地産地消の点から、茨城県で収穫量の多い野菜（白菜、小松菜）を使用

汁物 茨城をたべようみそ汁

・使用食材：豚肉、さつまいも、長ねぎ、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、かつお出汁

【食品ロス削減】

- ・しいたけは、かさ部分を使用し、軸は主菜で使用する。（調理同好会からの提案を採用）
- ・長ねぎは青い部分まで使用（調理同好会からの提案を採用）
- ・ごぼうは皮をむかない
- ・出汁をとったかつお節又は出汁パックの出汁殻を、副菜に使用（調理同好会からの提案を採用）

【考慮した点】

- ・茨城県で生産量・収穫量の多い野菜等（豚肉、さつまいも、長ねぎ、ごぼう、こんにゃくいも(原料)）を使用

○調理同好会からの提案

を参照。普段の給食で使用せずに捨ててしまる部位(しいたけ、長ねぎ、出汁殻)又は採用頻度が少ない食材(おから)等。

団体による料理提供内容

市内飲食店/食堂にて、食品ロス削減を題材とした給食をもとにした料理が、給食提供日と同じ令和6年2月19日(月)に提供されます。一部団体は、食べ残しによる食品ロス削減が出ないように一部料理をアレンジをしています。

①カフェウエルカム（住所：取手市藤代730-1、取手市役所藤代庁舎敷地内）

○料理：

とりとり（取鶏）おから丼、おひたし、茨城をたべようみそ汁

※日替わり定食（650円）として提供されます。

○提供時間：

午前11時30分から午後2時（営業時間は午前10時30分から、ラストオーダーは午後1時30分）

○その他：

- ・調理工程等の都合上、おからの代わりにおからパウダーを使用するなど、具や調味料が給食で提供したことから多少の変更があります。

②福ふく亭（住所：取手市寺田5139、取手市役所敷地内）

○料理：

鶏の唐揚げ中華あんかけ、卵の花、おひたし、サラダ、味噌汁、米飯

※日替わり定食（550円）として提供されます。

○提供時間：

午前11時30分から午後1時

○その他：

- ・食品ロス削減のコンセプトを損なわないよう、使用する食材をそのままにして給食の料理とは違う料理として提供する。（調理工程等の都合上、鶏の唐揚げ中華あんかけを採用する、おからを井ではなく卵の花に使用など）

③カフェそよかぜ（住所：取手市寺田6337、取手市役所向かいの国道294沿い）

○料理：

おひたし、茨城をたべようみそ汁、卵の花

※日替わり定食（700円）として、からあげのレモン煮とともに提供されます。

○提供時間：

午前11時30分から午後1時30分

○その他：

- ・食品ロス削減のコンセプトを損なわないよう、使用する食材をそのままにして給食の料理とは違う料理として提供する。（調理工程等の都合上、おからを井ではなく卵の花に使用など）
- ・飲料を使い捨てとなるストローとともに提供しないことで、ゴミ減量に貢献している。
- ・割り箸を使用しないで、洗って再利用できる箸を使用している。