



食育だより

令和7年度6月
鹿屋市立北部学校給食センター

6月は食育月間！

食育は、下に記載している6つの力を培うもので、学校生活の基礎となるものです。ぜひ、この機会にご家庭でも「食」について話題にしてみてください。

食育で育てたい6つの力

食事の重要性や楽しさを理解する。



心と身体の健康を維持できる。



食事のマナーを身につける。社会性を育む。



食べ物の選択や食事づくりができる。



食べ物やつくる人への感謝の心。



日本の食文化を理解し、伝えることができる。



毎月19日は「かのや食育の日」！

「かのや食育の日」には、鹿屋の特産品等を使用した給食を提供しています。

【令和6年度の「かのや食育の日」に使用した主な食材】

- ・春キャベツ
- ・さつまいも（紅はるか）
- ・お茶
- ・かのやカンパチ
- ・ぶた肉
- ・にら
- ・にがうり
- ・冬瓜
- ・しいたけ
- ・さといも



写真：「かのやカンパチ」と「かのやカンパチ」を使用した給食

給食では、地元で生産された食材の使用を推進しています！

「地産地消」という言葉をご存じですか？

「地産地消」とは、地元で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費することです。北部学校給食センターでは、食育の一環として、日ごろから鹿屋でとれたお米や野菜を給食に取り入れています。

今回は、給食での地場産物活用の取組をご紹介します。

①令和7年度5月実施！「鹿屋茶」を使用した給食提供！

毎月19日は「かのや食育の日」として、鹿屋産の食材をメインに使った給食を提供しています。5月は鹿屋で作られた「お茶」を使った「鶏肉のお茶揚げ」を提供しました。

～生産者の方からのメッセージ～

お茶は、昔薬として飲まれていました。健康のためのお茶作りをする仕事は、とてもやりがいがあります。

ぜひ、鹿屋のお茶を飲んで、おいしく、楽しく健康に役立ててほしいです。

鹿屋市茶業青年の会 緑萌会代表 西尾さんより



写真：「一番茶」収穫の様子

②「有機農産物（こまつな）」を使用した給食提供！

有機農産物とは、農薬等を原則使用せず、環境にやさしい栽培法で作られた農産物のことです。

北部学校給食センターでは、6月に鹿屋産の「有機農産物（こまつな）」を使用した「こまつなと卵のスープ」（Aコース：6月25日、Bコース：6月24日）を提供予定です。

～生産者の方からのメッセージ～

おいしく、食べてもらう人々に喜んでもらえるよう日々栽培しています。

有限会社 丸商 東平さんより



写真：「有機農産物（こまつな）」栽培の様子