

学校における取組例

市内の小・中学校では、実際に以下のような取組を行っています。

返す(リサイクル)

- ・ 給食残さ量調査
- ・ 給食残さの水切り分別
- ・ コンポストを使った給食残さの堆肥づくり
- ・ 有機資源センター見学
- ・ 有機資源センターの堆肥を使った土、畑づくり



コンポストを使った
給食残さの堆肥づくり

育てる(栽培)

- ・ 花や野菜の栽培
- ・ 大豆の栽培
- ・ 稲作体験
- ・ じゃがいもの栽培
- ・ 里芋の栽培
- ・ 生産現場見学
- ・ 新発田市の農産物に関する講演会



稲作体験

食べる

- ・ お弁当の日の実施
- ・ 学級活動等での食育授業
- ・ 給食時の指導
- ・ 生産者との交流給食
- ・ 食生活に関する講演会



お弁当の日

作る(料理)

- ・ 草もち作り
- ・ 豆腐・味噌作り
- ・ 郷土料理作り
- ・ 餅つき
- ・ エコ料理作り
- ・ お弁当作り
- ・ 小煮物(のつべ)作り
- ・ P T A主催料理教室



小煮物(のつべ)作り

「食とみどりの新発田っ子プラン」は 教育活動の中で実践する「食の循環によるまちづくり」

新発田市では、「新発田市食の循環によるまちづくり条例」を平成21年1月に施行し、市民、事業者、市が一体となって「食の循環」を共通テーマとしたまちづくりを進めています。これにより、健康で心豊かな人材の育成、産業の発展、環境との調和、まちなぎわい等の「地域の活性化」と「市民生活の質の向上」を目指します。

このまちづくりを成功させる鍵は、私たち一人ひとりが「食の循環」に携わる一員であることを自覚し、「いのち」の源である「食」に対する関心を高め、より良い「食の循環」の行為を実践することです。

「食とみどりの新発田っ子プラン」は、「食の循環によるまちづくり」の考え方に基づいた取組を園・学校で実践することによって、「食」の大切さを子どもたちから全ての世代へ発信するという意味でも重要な役割を担っています。

食育の基本は、家庭から。家庭における食育への意識向上とともに、園・学校と家庭や地域が連携し、新発田の子どもたちを皆で支え合い、育成することが望まれます。