

給食を通して児童・生徒が郷土への理解や関心を深めることを目的に 平成4年度から「大地のめぐみ給食」を始め、現在の 「おとぷけ給食」まで様々な特別給食を実施しています。

音更町で生産された季節毎の食材を毎月1回、献立に取り入れ紹介する「おとぷけ給食」を行っています。 音更町、JAおとふけ、JA木野の協力を得て実施しています。保護者の方にも、子どもと一緒に音更の農 畜産物への理解を深めていただきたいと思います。

※音更町は、その昔アイヌ語で「オトプケ」と呼ばれていました。大きな「音更川」や「然別川」から小さな支流がたくさん流れている様子が、「毛髪が生ずる」ように見えることからついたと言われています。

22年度





木野東小学校

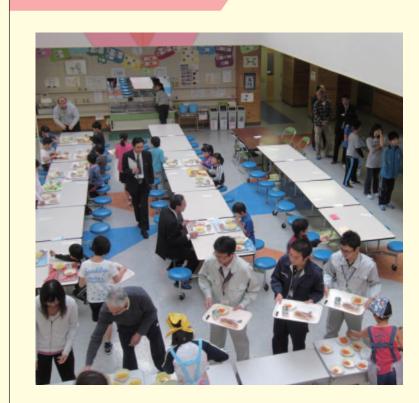
23年度





東士幌小学校

24年度





東士狩小学校

25年度







26年度









平成20年に音更町内の農家が秋まきのなたね栽培をはじめました。

現在、5戸の農家で組織する「音更なたね油生産組合」は、音更産なたねを原料とする「なたね油」を製品化し、 「作ると食べるをもっと近くに」そんな思いをこめて、平成22年度から学校給食へ提供していただいています。 駒場小学校・豊田小学校・緑陽台小学校・下音更小学校で食育授業を行っています。

体験学習 · なたね油が出来るまでの搾油体験 · なたね油と給食で使用している油の味くらべ体験



授業風景















全国1位の小麦の作付面積を誇る小麦生産地帯である事を知ってもらうため、平成20年 から生産に取り組んでいる「はるきらり小麦」を「音更の子ども達に、音更で育った小麦を もっともっと食べてほしい」という思いが込められています。

平成20年度から平成24年度まで実施しました。

昭和小学校・駒場小学校・下音更小学校・音更小学校・木野東小学校で食育授業を行っています。













