


## 農業水産振興課①

<p>テーマ 及び目的</p>	<p>「給食に地場農産物を ～ 打木赤皮甘栗かぼちゃ生産者との交流会～」 学校給食等の食材に加賀野菜をはじめとした地場農産物を取り入れることで、地場農産物の消費拡大を図るとともに、生産者と園児との交流を通じて食育を推進し農業への関心を高める。</p>
<p>対象及び 参加人数</p>	<p>ミドリ光と風こども園 4, 5才児 (41名)</p>
<p>実施日</p>	<p>平成29年7月4日(火)</p>
<p>実施主体</p>	<p>農業水産振興課</p>
<p>会場</p>	<p>ミドリ光と風こども園</p>
<p>スタッフ</p>	<p>打木赤皮甘栗かぼちゃ生産者、金沢市農協職員、農業水産振興課職員</p>
<p>内容等</p>	<p>ミドリ光と風こども園の年中児(4, 5才児)に向けて、加賀野菜のひとつである打木赤皮甘栗かぼちゃの生産者に、赤かぼちゃの特徴や育て方などについてお話をしていただいた。その後、当日の給食メニューである打木赤皮甘栗かぼちゃのポタージュスープを美味しく味わった。また、当園全園児に打木赤皮甘栗かぼちゃ1玉のプレゼントと、あわせて調理レシピを配布し、家庭での食育推進を図った。</p> 
<p>成果</p>	<p>園児にとっては、普段接する機会の少ない生産者から直接話を聞いたり、一緒に給食を食べたことで、食材を大切にいただくことを直に感じ、心に残る時間となった。生産者にとっても、野菜についての素朴な疑問を受けたり、園児がおいしそうに食べる様子を見て、生産意欲の向上に繋がった。</p>
<p>今後の課題 感想等</p>	<p>今後も本活動を通じて、多くの子どもたちに地場農産物に触れる機会を提供し、地場農産物を身近に感じてもらい、食の大切さの理解に繋げることで、食育を推進していきたい。</p>