

今日の給食は「ジビエ献立」 ～関市の学校給食初！ジビエの活用～

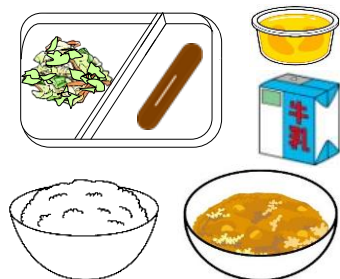
関市学校給食センターでは、農林産業への獣被害を防止するために捕獲したシカの肉を学校給食のジビエ献立として提供します。

有害鳥獣を貴重な食材として学校給食に活用することによって、地域の農林産業の振興へとつなげる循環を促すとともに、児童生徒にフードロス削減についての意識を高めてもらう機会とします。

- 1 日 時 令和5年2月13日（月） 12時頃～13時頃
(各校で異なる)
- 2 場 所 市内26小中学校
- 3 対 象 全児童生徒及び教職員等 約7,600人
- 4 取材場所 関市立金竜小学校 6年3組（31人）
給食時間 12:00～12:45
校長 熊澤 教之(くまざわのりゆき) 全校児童672人
担任 坂井 岳生(さかい たけお)

【ジビエ献立に使用するシカ肉について】

岐阜県では、国が定める「野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン」よりも厳しい基準の「ぎふジビエ衛生ガイドライン」を定めており、これに沿って提供する肉を「ぎふジビエ」として利用することを促進しています。関市の学校給食用のシカ肉は、関市志津野にあるシカ肉の解体処理施設「ジビエトミノ」から購入するもので、このガイドラインに沿って処理されています。



- ・関市では、年間約600頭のシカを捕獲しています。
- ・今回のジビエカレーには、約120kgのシカ肉を使用します。

【2月13日（月）のジビエ献立】

ジビエカレーライス、ソーセージ、
キャベツサラダ、果物ゼリー、牛乳