

今日の給食は「ジビエ献立」 ～関市の給食！ジビエ肉の活用～

関市では、農林産業への鳥獣被害を防止するために捕獲したシカの肉を公立保育園給食と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モデルの定着を促すとともに、フードロスの削減についての家庭での意識を高めてもらう機会とします。

公立保育園 ※市内公立保育園では初めての取組

献立 **ジビエのチリコンカン、ブロッコリーのサラダ、マカロニスープ・ごはん・ミニゼリー**
日時 令和6年11月8日(金)～27日(水)
場所 市内公立保育園 9園
対象 全園児及び保育士 約700人

取材場所 関市立富岡保育園 (ひまわり組・年長)

日程 令和6年11月8日(金)
給食時間 11:30～12:30
人数 園児128人 保育士25人 ほか

小・中学校

献立 麦ごはん、牛乳、にしんのから揚げ、五目きんぴら、**ジビエみそ汁 (新メニュー：しか肉を使ったみそ汁)**
日時 令和6年11月21日(木)
場所 市内26小中学校
対象 全児童生徒及び教職員等 約7,100人

取材場所 関市立田原小学校 5年2組 (24人)

給食時間 12:15～12:50
校長 山口充代 (やまぐちみつよ) 全校児童258人
担任 竹智丈裕 (たけちたけひろ)

【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」から提供を受けるもので、このガイドラインに沿って処理されています。

〈本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先〉

農林課 TEL 0575-23-9251 子ども家庭課 TEL 0575-23-8965 関市学校給食センター TEL 0575-22-3588