

取材の案内

北海道ぎょれん「和食の日」特別講座 今こそ知ってほしい！都内児童へ 和食に不可欠な道産水産物のオンライン授業・給食提供を実施

日時：2022年11月22日(火)3時間目 10:35～11:20

場所：板橋区立蓮根小学校

北海道ぎょれん本所（北海道札幌市中央区北3条西7丁目1番地水産ビル8F）

主催：北海道漁業協同組合連合会(北海道ぎょれん)

対象：5年生の児童 94名

11月24日は『いいにほんしょく』の語呂合わせから、「和食の日」と制定されています。併せて11月は「和食月間」と位置付けられています。そこで、「北海道ぎょれん」と「和食給食応援団」が連携し、東京都板橋区の児童94名に向けたオンライン食育授業を実施いたします！

和食には欠かせない、鮭・昆布などの水産物。全国の約4分の1の水揚げ量を誇る北海道で、どのように漁業が行われているか、持続可能な漁業への取り組みなど、クイズ形式で楽しく学びます。当日は、北海道水産物を使用した給食も提供し、味覚でも楽しめる内容となっております。

和食文化の未来を守る、消費者となる子どもたちに理解を深めてもらう取り組みとなっております。ぜひご取材のほど、よろしくお願いたします。



新宿区実施時の様子



北海道漁業協同組合連合会(北海道ぎょれん)

日本の水産物の水揚げの4分の1を誇る北海道。その北海道漁業を守るために、道産水産物を円滑に流通・販売し、生産者へ良質廉価な資材を提供するほか、北海道漁業が直面する諸課題の解決、水産物の消費拡大もその重要な使命の1つであり、魚食の伝統・素晴らしさを伝えるべく全国で食育教室を展開する。

和食給食応援団

2014年3月、「和食」文化の継承に意欲をもった和食料理人と大手食品メーカーが農林水産省の元に集結し、設立。現在は、全国約93名の和食料理人と約70の企業が活動に参加。和食料理人が全国各地の小中学校を訪問し、学校栄養職員と連携した和食給食献立の開発や出汁の取り方などの食育授業、和食給食の調理・提供を行う。これらの活動を通じて、学校給食における和食の提供回数を増やし、子どもたちに和食の大切さを伝える。



実施概要

【当日スケジュール】

10:35～11:20 3時間目 食育授業

10:35～10:40 代表先生の挨拶

10:40～11:15 北海道ぎょれん講師 食育授業

11:15～11:20 終わりの挨拶/代表児童の感想発表

【当日の給食献立】

●板橋区立蓮根小学校

ごはん、エゴフリかけ、秋鮭の醤油焼き、大根の煮物

本事業に関するお問い合わせ先：合同会社五穀豊穡

FAX：03-6893-6712 E-mail：washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp

取材の案内

F A X 送信先：和食給食応援団事務局 03-6893-6712

ご取材くださる報道関係者様は、下記のお申込用紙に必要事項をご記入の上、上記FAX番号までお申し込み下さい。

申込期限：11月21日（月）18時

取材については、**お申込みいただいた後、当日の会のzoom URLをメールにてお送りします。**

※児童のプライバシー保護のため、顔がはっきりと写る写真の掲載はお控え願います。

日時：2022年11月22日(火) 10:35~11:20

場所：完全オンラインによる配信

貴団体・貴社名	
部署	
媒体名（番組名）	
掲載（配信）予定日時	
取材代表者	
取材代表者連絡先	TEL： FAX： E-Mail： @
参加者名	
Zoom入室予定時間	
当日の連絡先	

【本事業に関するお問い合わせ先】

和食給食応援団事務局（合同会社五穀豊穰） 〒104-0054 東京都中央区勝どき1-1-1 A-1202

E-mail: washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp

当日の連絡先：090-2179-4348（担当：縣）