



食育月間 地場産物特別号

令和6年6月 谷村第一小学校（都留市立学校給食センター） 栄養教諭：中澤桃子

「地場産物（山梨県や都留市で作られている食材）」を活用した給食の提供と食育を通して、地域の自然や産業、食文化等を学び、未来を担うみなさんが持続可能な食生活を実践できることを目指していきます。

あじ 味わって食べよう



6月17日（月）から21日（金）は、「地場産物活用強化ウィーク」です。山梨県産の食材や都留市産のお米や大豆、野菜、山梨の郷土料理を提供します。生産者の方に感謝の気持ちを持ち、しっかりかんで、よく味わって「ふるさとの味」をいただきましょう。

給食に使われている地場産物をチェック！！

ほうとう（山梨県の郷土料理）

山梨県産の小麦粉でつくられた
ほうとう麺と野菜を煮込み、
甲州みそで味付けしました。



地球の未来を守る「地産地消」



地産地消とは、「地」域で生「産」された
食べものを、「地」域で「消」費することです。
食糧を運ぶ距離が短くなるため、エネルギー
と二酸化炭素排出量の削減になり、陸や海の豊
かさを守ることにつながります。

塩ポン酢 （都留市）

夏狩のお
酢屋さんが
作ったゆず
の香りがさ
わやかなポ
ン酢です。



さくらんぼ （南アルプス市・他）

山梨県はさくらんぼの
出荷量が全国3位です。
栽培にはとても手間
がかかるため、
高価な果物です。



甲州小梅（甲斐市）

江戸時代から特産品として知られていま
した。山梨県は小梅の生産量が全国1位です。



ニジマス（牧岡町・他）

山梨県は虹鱒の養殖量全国3位です。きれ
いな川が多いので、昔から淡水魚がよく食べ
られてきました。



赤坂とまと（甲斐市）

甲斐市の農業振興策として、市の特産品
を目標に生産されています。甘みがあり
濃厚な味わいのトマトです。



甲州牛

甲州牛（北斗市・他）

山梨県で飼育された最高ランク（A4 もしくは
A5 級）の銘柄和牛で、やわらかい肉質と豊かな
風味の舌ざわりが特徴です。



お米、大豆、玉ねぎ、きゅうり、キャベツ、レタス（都留市）

みなさんが暮らすふるさと都留市で育てられたお米（ひとめぼれ・コシヒカリ）、大豆、野菜です。

6/17~21

ふるさとをあじわおう ビンゴゲーム!

食べたら、○をつけましょう♪



©都留市観光協会

6月17日（月）から21日（金）の「地場産物活用強化ウィーク」中に、給食を食べて、ビンゴにチャレンジしてみましょう。何ビンゴ達成できるかな？

☆ ビンゴの数

こ
個

				
都留市産 大豆	塩ポン酢(信玄鶏 の塩ポン酢焼き)	赤坂トマト	都留市産 じゃがいも	富士桜ポーク
				
甲州小梅（富士桜 ポークの梅照り焼き）	山梨県産 ニジマス	かぼちゃのほうとう （甲州みそ）	山梨県産 ごぼう	山梨県産 なめこ
				
信玄鶏	都留市産 レタス	FREE!	都留市産のお米 （ひとめぼれ）	都留市産 きゅうり
				
都留市産のお米 （コシヒカリ）	山梨県産 干しいたけ	甲州牛	山梨県産のぶどう （鶏肉のぶどうソース）	明野村の 切り干し大根
				
山梨県産 さくらんぼ	都留市産 キャベツ	都留市産 米粉パン（にんじん）	都留市産 たまねぎ	甲斐サーモン

あじ
味わ、てたべよう

ふるさとの食材を食べた感想を書いてみましょう。