

資料提供
広報取材依頼

情報提供日	令和5年6月21日
問い合わせ先	大田市教育部学校給食センター 後藤裕之 Tel.0854-82-2009

「石見銀山遺跡世界遺産登録記念日給食及び授業参観」について

1. 行事名	石見銀山遺跡世界遺産登録記念日給食の試食会及び授業参観
2. 目的	地場産品、石見銀山ゆかりの食材を利用した学校給食で世界遺産登録記念日を祝い、石見銀山遺跡や「食」に関する学習の機会とする。
3. 開催（実施）期間	令和5年7月3日（月）
4. 開催（実施）時間	川合小学校：11：20頃～13：00頃 久手小学校：11：30頃～13：20頃
5. 開催（実施）場所	市内幼稚園、小学校、中学校等給食提供施設
6. 訪問校	川合小学校（市長、市議会議員ほか） 久手小学校（副市長、教育委員ほか）
7. 行事の内容	訪問校での内容 （1）授業参観 川合小学校（4校時）：授業参観と給食試食会 久手小学校（4校時）：授業参観と給食試食会 （2）給食見学 （3）訪問者は各教室にて給食の試食及び意見交換会
8. 特記事項	
9. その他	資料別添のとおり

令和5年度石見銀山遺跡世界登録記念日給食 試食会及び授業参観実施計画

1. 目的 地元産品、石見銀山ゆかりの食材を利用した学校給食で世界遺産登録記念日を祝い、石見銀山遺跡や「食」に関する学習の機会とする。
川合小学校では統合後の授業参観と給食試食会を行い、久手小学校でも授業参観と給食試食会を実施する。

2. 実施日 令和5年7月3日（月）

3. 実施場所 市内幼稚園、小学校、中学校等給食提供教育施設

4. 訪問校

学校名	訪問時間(目安)	授業参観等	訪問予定者	付記
川合小学校	11:20~13:00頃	4時間目 (11:25~12:10)	楫野弘和市長	給食時間 12:10 ~ 12:50
			武田祐子教育長	
			大田市議会議長	
			大田市議会副議長	
			総務教育委員会委員長	
			総務教育委員会副委員長	
			石橋秀利市議会議員	
			河村賢治市議会議員	
			和田章一郎市議会議員	
			議会事務局職員	
後藤学校給食センター長				
久手小学校	11:30~13:20頃	4時間目 (11:35~12:20)	船木三紀夫副市長	給食時間 12:30 ~ 13:10
			梶 伸光教育委員	
			竹下ちとせ教育委員	
			仲野義文教育委員	
			岩谷律子教育委員	
			景山浩充教育委員	
			森博之教育部長	
			川津学校教育課長	

5. 訪問校での実施内容

- (1) 授業参観（4校時）
- (2) 給食見学
- (3) 給食を食べながら児童と懇談

6. 献立内容

- ・主食・ごはん
- ・主菜、副菜：大田の和牛で銀山お宝カレー
- ・副菜：切干大根の梅みそごま和え
- ・デザート：天ぷら饅頭

○問合せ先

学校給食センター 後藤 裕之(0854-82-2009)

令和5年度 石見銀山遺跡世界遺産登録記念日給食 世界遺産登録16周年記念献立 ～ 再発掘しよう！大田の歴史と食の宝 ～

大田市学校給食センター



大田の和牛で銀山お宝カレーライス

【地元のおいしいお米を使ったごはん、地元で育てられた和牛や野菜を使ったカレースープ】

*大田市で作られた「きぬむすめ」を給食センターで炊き上げました。

*給食でも人気の高いカレーライスに、大田の“食の宝”をたっぷり使って作りました。

和牛、たけのこ、大豆、アスパラガスなど、大田の“食の宝”を“再発掘”し、その魅力を味わって食べることができます。また、大森の代官であった井戸平左衛門が石見地方に栽培を広めた“さつまいも”も入っています。石見銀山の歴史に思いをはせながら食べてほしいという願いも込めています。

☆使用した大田の魅力食材 米 牛肉 たけのこ アスパラガス 大豆



切干大根の梅みそえごま和え

【石見銀山にゆかりのある梅と、地元で作られた食材を使った和え物】

*梅の実は当時、石見銀山で銀を採掘する人達のマスクに使用され、鉱山病から身を守ってきました。そのため、今でも大森の町にはたくさんの梅の木が植えられ、大切にされています。

今回は、大森にゆかりのある“梅”と大田で作られたみそ、切干大根、地魚のさつま揚げ、油揚げ、えごまなどの食材を和えました。えごまのプチプチとした食感やさつま揚げのうま味が味わえる、ふるさとの魅力がたっぷり詰まった和え物です。

☆使用した大田の魅力食材 切干大根 キャベツ さつま揚げ 油揚げ みそ えごま



天ぷらまんじゅう

【紅白まんじゅうの天ぷら】

*大田市の伝統行事食の1つで、紅白のまんじゅうを合わせて天ぷらにしたものです。

幸せを呼ぶといわれている“天ぷらまんじゅう”は、市内の一部地域ではお祭りの時期に作られています。これからも大切に伝え続けていきたいふるさとの味をお届けします。

☆使用した大田の魅力食材 蒸しまんじゅう 米粉



牛乳

(付記) 地元食材は、現時点で予定しているものです。生育状況によっては使えない場合もあります。