



食の「おいしさ」は人それぞれ違います。昔から大切に育まれてきた農産物は地場の伝統食となり次世代へと引き繋がられてきました。近年、多くの外国産食材が出回り、多種多様な食事を選んで食べられる便利な時代に変化しつつあります。また、惣菜や加工品も多く販売され、農産物を知らなくても栄養管理された食事が食べられるようになりました。

JAの

JAと地域とのかかわり

JAでは、数ある食のうち、「農産物の美味しさをもっと知ってほしい!」との願いを込め、組合員と共に農業の魅力を子供たちへ伝えています。

- ◎「食」を生み出す「農業」は大切
- ◎自然のエネルギーを感じ、栽培などのプロセスを知る
- ◎泥まみれになり土を耕し、苦労して育てた野菜が実る
- ◎食への感謝の気持ちが芽生える
- ◎自然への謙虚さが育まれる



食育は
こういうことが
わかるのね

©みんなのよい食プロジェクト



取り組みの一部をご紹介します

SHOKU

女性部運営JA富士市「こども食堂」

こども食堂(原田・富士)では、地場産野菜や国産食材を使い、女性部スタッフが工夫を凝らした温かい食事を提供しています。

ひまわり(原田支店) ☎0545-52-1945 富士市原田178-1

開催日=12/14・1/18・2/8(月1回土曜日開催)

たんぼぼ(富士支店) ☎0545-61-3080 富士市水戸島187-1

開催日=12/21・1/18・2/15(月1回第3土曜日開催)

【場 所】 JAの支店多目的室

【営業時間】 11時30分～13時30分

【利用料金】 未就学児・支援対象者…無料

小学生 ……………100円

中高生 ……………200円

大人 ……………300円

【食事内容】 ビュッフェ形式(注:アレルギー対応はしていません)

SHOKU

茶レンジャーのお茶の入れ方教室

茶農家で結成された「茶レンジャー」は、小学校で急須を使ったお茶の入れ方授業をボランティア活動として行っています。9月には初の県外活動として、友好都市の岩手県雫石町立雫石小学校を訪れ4年生に出前授業を行いました。本年度は13校1,010名の児童たちに授業を通してお茶の魅力を伝えます。

【実施校】:伝法・東・須津・吉永第二・富士第一・広見・鷹岡・天間・岩松北・富士中央・富士見台・富士川第一・富士川第二)



SHOKU

小学校へ給茶機寄贈

JA富士市は9月下旬に、市内小学校5校に給茶機を寄贈しました。2016年から始まり本年度で計13台、市の寄贈と合わせると22校34台の給茶機が設置されています。

今年設置されたのは、吉原・今泉・伝法・原田・富士中央の5校。中央小学校では、全児童が自由に利用でき、茶葉から抽出された65度のお茶が飲めるそうです。

(中央小)



SHOKU

JAの食農教育活動

「農産物を育てる-管理-収穫-食べる-活用する(加工・販売)」などの食を支える農業の知識を知り、体験を通して農業の理解を深めています。写真/稲刈り(東小)・じゃがいも掘り(田子浦小)・味噌づくり(田子浦中)など



SHOKU

学校給食

富士市の学校は、全部で43校。そのうち、39校が各小中学校で調理する直営自校方式です。給食の献立は、地元で採れた新鮮な旬の食材を積極的に取り入れ、だしは削り節や昆布から取り、シチューのルーも小麦粉とバターで作るなど手作りにこだわっています。大淵第一小学校では、今年初めてカリフラワーとブロッコリーの栽培を始めました。

学校側の考える食育プランを後押しするため、JAや農家が指導にあたり、収穫まで畑の管理を担います。12月の採り頃には、給食献立の一品として学校で食べる予定です。

カリフラワー(大淵第一小)



SHOKU

新米でおむすび作り

JA富士市では、新規に出資していただいた准組合員のご家族にJAの事業や農業を身近に感じていただくため、お米が採れる季節に新米を使った料理イベントを開催しています。

(地域住民)

