

年 組 名前：

地域の食材 味わい学ぶ



シカ肉を使ったカレーを食べる児童ら

＝道志小



道志小中であすまで特別給食

道志小と道志中は20日まで、
シカ肉やクレソンなど、地域の
食材を使った給食を提供してい
る。地域で生産している食材に
ついて子どもたちが学ぶ機会に
しよう企画。16日は児童や生
徒がシカ肉を使ったカレーを味
わいながら、生産者の話に耳を

傾けた。

両校は16～20日を「地場産物
促進週間」として、給食のメニ
ューに村産食材などを取り入れ
ている。初日の16日は、村内で
生産されたシカ肉を使ったカレ
ーや、県産白桃のジャムを使っ
たヨーグルトを提供した。両校
でジビエ料理が提供されるのは
初めてという。期間中はこのほ
か、村産のクレソンのほか、県
産のサクランボ、シイタケなど
を提供している。
16日は村内でシカ肉の加工・
販売を手がける「ジビエファク
トリー」の川村徹也さんが道
志小を訪れ、害獣駆除のため
にシカを狩猟していることを
紹介し、「処理の方法によって
臭みがないおいしい肉ができ
る」と説明した。4年の佐藤美
依里さんは「シカの肉は弾力が
あって、おいしかった」と話し
た。

〈武田寛明〉

(2025 年 6 月 19 日付 山梨日日新聞 13 面)

問1 どうししょう どうしちゅう なに つか きゅうしよく ていきょう
道志小と道志中は、何をを使った給食を提供しましたか。

.....

問2 りょうこう なにしゅうかん
両校は16～20日を、何週間としていますか。

.....

問3 にく かこう はんぱい て かわむら しゅうりょう りゆう こた
シカ肉の加工・販売を手がける川村さんが、シカを狩猟している理由を教えてください。

.....