

第 2 次苫小牧市食育推進計画以外の取組み内容

計画に掲載していない事業で令和 7 年度に実施、または令和 8 年度に実施予定の取組み。

1. エゾシカ肉の有効活用について【環境生活課】

(市内全小中学校、ウトナイ湖野生鳥獣保護センター)

エゾシカ肉の有効活用推進や、単なる殺処分にとどまらず命の大切さを教える食育につなげることを目的に実施した。具体的には、市内で捕獲したエゾシカ 6 頭分 (150kg) を食肉加工し、6 月にシカ肉と苫小牧産のしめじを使った「ポロネーゼ」として市内全小中学校の給食で提供した。また、3 月には「エゾシカ料理研究会」を開催し、給食用シカ肉の加工を担う事業者を講師に招いて調理のコツの紹介や試食会 (カレー・ハンバーグ) を行った。さらに、参加者にエゾシカのひき肉を配布して独自のメニューを考案してもらい、集まったレシピを SNS で発信した。

令和 8 年 2~3 月にも 40 頭を捕獲しており、令和 8 年度も引き続き学校給食への提供を予定している。



2. 苫小牧産水産物魚食普及支援事業【農林水産振興課】

(市内全小中学校)

子どもたちの魚食普及や地産地消、将来にわたる水産業の振興を目的に、苫小牧漁業協同組合が市内全小中学校の給食へ地元産水産物を提供する取り組みを令和 4 年度から開始し、これまでにサケ、マス、タラ、ホッケなどを提供し、子どもたちが地元水産物の美味しさや価値を知る機会となっている。

さらに、令和 8 年度は民間企業からの寄附金やふるさと納税の税収等を活用し、市が原材料費の一部を支援することで、昨今の魚価高騰に対応しつつ、提供回数の維持・増加や、多様な魚種 (サバ、ブリ、ハッカクなど) の提供に向けた事業拡大を図っている。

