

# 未来をつくる給食！



愛知オーガニックウェーブ from 豊田

自然を育む農と食 豊かな未来を子どもたちへ

## 映画上映会

オーガニック  
ミニマルシェも  
開催

お野菜、無添加食品、  
国産小麦のパン、  
おやつなど

食べたものが、わたしになる。

菌ちゃん先生こと  
吉田俊道氏講演会



日時

2026年2月28日(土)

11:30受付 12:30~17:00

会場

豊田市福祉センター ホール

〒471-0877 愛知県豊田市錦町1丁目1-1

参加費

前売り1500円 当日2000円

大学生以下 無料

託児

3歳以上託児 500円

トークセッション  
「いいね！豊田の給食」  
詳しくは裏面へ



申込み

QRコードのWebページより→  
前売り券は前日19時まで受付



主催：未来をつくる給食♡Foods for Children 愛知

協力：FFC豊田みよし

お問合せ：[foods4children.aichi@gmail.com](mailto:foods4children.aichi@gmail.com) ☎090-9903-6729（鯉江）

後援：東海農政局・愛知県・愛知県教育委員会・豊田市・豊田市教育委員会

FFC愛知  
Instagram



# 映画上映 12:30頃 「いただきます2 ここは発酵の楽園」

## 農林水産省 タイアップ映画

美しい里山で、苗を植え稻刈りを園児たちが行う  
みいづ保育園、微生物を活かした農法で園児たち  
が野菜を作り給食で食べるマニー保育園など、子  
どもたちは、泥んこまみれのキラキラの笑顔。  
美味しい野菜を食べた子どもたちの清々しい表  
情、その秘密は微生物たちの「発酵の楽園」にあ  
りました。DNA解析に基づいた最新の“腸活”をア  
ニメーション化。

「菌ちゃん先生」吉田俊道さん。有機農業の里・  
山形県高畠町の菊地良一さん。「奇跡のりんご」  
木村秋則さん。発酵の世界を知り尽くしたオーガ  
ニックファーマーたちも出演。  
ほっこりハートフルな映像で、心も体もオーガニ  
ックに生まれ変わるエンターテイメント・ドキュ  
メンタリー。

いただきます2 HP



映画予告



## トークセッション 14:10頃 「いいね！ 豊田の給食」



豊田市の給食では、一昨年より市内の米農家が生産した特別栽培米ミネアサヒ「赤とんぼ米」が年1回、提供されています。  
また、昨年度から自然栽培のジャガイモのコロッケや、自然栽培のさつまいもを使ったメニューも導入されました。  
子どもたちに環境に配慮した農業や地産地消、障がいを持った人たちと農業を行う農福連携などを知ってもらう給食が実施されています。

トーキングセッションでは、給食にかかる人々にお話しをしてい  
ただきます。



講演 15:10頃

## 「土で変わった！究極の元気野菜、 食で変わった！究極の元気っ子たち」

### 吉田俊道 よしだ としみち

(株) 菌ちゃんふあーむ代表取締役・NPO大地といのちの会理事長・農学修士。1959年長崎市生まれ。九州大学農学部大学院修士課程修了後、長崎県の農業改良普及員に。96年、県庁を辞め、有機農家として新規参入。試行錯誤を経て技術が確立し、全国に菌ちゃん野菜作りと元気人間づくりを普及。講演回数は3300回を超えた。2007年、大地といのちの会が総務大臣表彰(地域振興部門)を受賞。2009年、食育推進ボランティア表彰(内閣府特命担当大臣表彰)。長崎県環境アドバイザー。映画「いただきます2ここは発酵の楽園」に出演。主な著書は「菌ちゃん農法」「生ごみ先生の元気野菜作り超入門」「菌ちゃん野菜作り&菌ちゃん人間づくり」など

