

農林漁業現地事例情報「食料自給率向上に資する取組事例」

行動計画の項目に基づいた分類：ウ 地産地消の推進の取組

取組名：地場産農畜産物を学校給食に使用し地産地消の推進

取組主体：厚真町学校給食センター（北海道・厚真町）

1 取組の背景

厚真町学校給食センターでは、毎日450食分（小学校4校、中学校2校）の給食を提供している。

同センターは平成12年4月完成、同年5月8日から給食の提供を開始したが、当初から地場産農畜産物、魚介類にこだわり、メニューの充実に努めてきた。

2 取組の具体的内容

同センターでは、全ての食材について厚真産を利用することを基本とし、毎日の献立メニューを作成している。

現在、通年で使用している食材は「あつま米（ななつぼし）」、「じゃがいも」、「しいたけ」、「ハスカップ」、「パン（厚真産春小麦（春よ恋）使用）」、「あつまどり」、「あづまジンギスカン」、「おふくろ味噌（厚真産大豆使用）」の八品目である。

同センターは、20年7～11月の各月に「あつまの日」を設定し、牛乳と調味料を除き、全て厚真町産の食材を使用している。

また、旬の食材を利用し「ハスカップゼリー」、「かぼちゃだんご」などを手作りで提供している。

3 取組の具体的効果

直近1年間において、米は4,100kgを使用しており、野菜類、味噌などとあわせ、地産地消の推進に貢献している。

また、児童達には地場産農産物について理解が深まるとともに、地産地消に対する意識の向上が図られている。

4 今後の展開方向

今後も地場産の食材の利用を基本にして対応することとしている。

5 取組に係る問題点と解決策

野菜など時期的に地場産の使用が不可能な場合は、近隣の市町村、道内、道外の順に調達するなど、地域の農産物を利用するようにしている。



厚真町給食センター調理室



厚真町給食センター外観

【情報収集官署】北海道農政事務所 苫小牧統計・情報センター

連絡先：0144-32-5345