



平成26年度学校給食週間

学校給食フェア



これまでの地産地消給食等メニューコンテスト受賞メニューや本年度の学校給食地場食材利用拡大モデル事業で開発された学校給食メニューを基にしたランチを期間限定で職員食堂において提供します。

提供場所・メニュー

職員第1食堂(北の大地)

1月28日(水)～1月30日(金)

〈ごはん、鮭のチャンチャン焼等〉

モデル事業開発メニュー

帯広市学校給食共同調理場(北海道帯広市)
子ども達に魚や野菜を美味しく食べてもらいたいと北海道の郷土料理(チャンチャン焼)を基に開発したメニューです。

職員第5食堂(北のグリル)

1月26日(月)～1月30日(金)

〈南商とりさん親子丼、ポトフ風南商スープ〉

モデル事業開発メニュー

帯広市学校給食共同調理場(北海道帯広市)
地元商業高校のクッキング部が開発したメニューです
親子丼は竹輪を入れることで味に甘みと旨みが出て、子ども達に食べやすい味にしています。

職員第2・3食堂(咲くら)

1月26日(月)～1月30日(金)

〈ごはん、鯖の塩焼き、キャベツの梅和え、かぼちゃの味噌汁〉

メニューコンテスト受賞メニュー

越前市白山小学校(福井県越前市)
鯖の塩焼きは福井県の行事食の「半夏生献立」で提供されています。地域の食べ物を知ってもらうため、特産品である梅をキャベツと合わせたメニューです。

職員喫茶(カフェチャオ)

1月28日(水)20食限定

〈ごはん、豚肉のしょうが焼き、かぼちゃプリン等〉

メニューコンテスト受賞メニュー

五城目第一中学校(秋田県五城目町)
家庭の食事の見本となる給食を目指し、地域の多様な食材(転作田で栽培されたかぼちゃの缶詰等)を利用しているメニューです。

※ 提供するメニューはレシピを基にしたランチとなりますので、食材等については、必ずしも地場産物を使用していません。

農林水産省「消費者の部屋」特別展示 「地場産物を活用したおいしい給食」

学校給食のメニューのパネルや学校給食に関する資料等を展示するとともに、学校給食食材の試供品を提供します。

展示期間

1月26日(月)～30日(金)



【同時開催】

内閣府(1月26日(月)～1月28日(水))や文部科学省(1月26日(月)～1月30日(金))においても、職員食堂にて「学校給食フェア」を開催します。また、文部科学省では、旧庁舎3階「情報ひろば」企画展示室にて「食育と学校給食展」を実施しますので、併せてご利用ください。

【地産地消給食等メニューコンテスト】

地産地消の取組を一層促進するため、学校給食、社員食堂等、外食・弁当等において、地場農林水産物の生産者との交流等の取組を行いつつ、これを活用したメニューを開発した事業者を募集し、メニューの内容の工夫、生産者との交流、年間を通じた活用の継続などを行っている者を表彰しているコンテストであり、本年度で7回目の実施となっています。

【学校給食地場食材利用拡大モデル事業】

学校給食における地場産農林水産物の利用拡大及び定着に向けて、学校給食の食材として地場産農林水産物を安定的に生産・供給するモデル的な取組に対して支援を行っています。

【学校給食週間(1月24日～30日)】

戦後の食料難の中、昭和21年12月24日にアメリカから贈呈された物資で戦後の学校給食が開始されたことを記念し、学校が始まった1か月後の1月24日～1月30日を学校給食週間として定め、毎年、全国の学校で様々な行事が行われています。