

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者:七宗町学校給食室

メニュー:五穀飯、牛乳、宿儺かぼちゃのチーズ焼き、ほうれん草のカリカリ和え、こんぶ汁、ぎふのなしゼリー

提供先:七宗町内の小中学校
(岐阜県加茂郡七宗町)



広い農地が少ない地域ではあるが、夏はじゃがいも、たまねぎ、秋以降は大根、白菜、里芋などの町産野菜を積極的に使用している。また、県内の地場産物である宿儺(すくな)かぼちゃ、梨、五穀米などを献立に取り入れることで、岐阜県の他地域の食材や様子についても考えられるような工夫がされている。

<取組内容>

1 計画栽培による地元産食材の利用促進

- 農産物の供給について月に1回、野菜生産者と栄養教諭が会議を開き、翌月の納入計画や栽培状況について情報交換し、計画栽培を推進。
- 地元の生産者、町の農林課、給食関係者、PTA等が連携し、学校給食への地元産食材の活用を推進。

2 行事食における地場産物の活用

- 毎年、学校給食週間に給食感謝会と称し、野菜生産者と児童の交流会を実施。児童の食に対する感謝の気持ちの醸成や農業への理解を促進。
- 毎年6月に郷土料理「ほう葉ずし」を地域の方や学校関係者と協力し、給食で提供し、地域食文化を伝承。

3 情報提供及び研修交流の実施

- 年1回、学校、PTA、生産者が連携して作る学校給食だよりを20年間発行。
- 生産者、普及指導センター、町農林課、学校関係者、PTAとともに、他地域の野菜生産者との研修交流会を実施。

