

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

受賞者:津野町立 東津野学校給食センター
メニュー:きびめし、牛乳、なすのはさみ揚げ、
りゅうきゅうの酢のもの、プチトマト、か
ぼちゃのみそ汁、ぶどう
提供先:中央小学校、東津野中学校、中央幼
稚園(高知県 高岡郡 津野町)



地場農産物を積極的に活用し、郷土料理である「きびめし」や「りゅうきゅう(「ハスイモ」の茎)の酢のもの」を取り入れたメニュー。また、津野町で多く栽培されているナスをハンバーグと合わせることで、ナスが苦手な子供達でも食べられるように工夫している。

<取組内容>

1 年間を通じた地場産物の積極的な活用

- 町内の生産者グループや津野町ふるさとセンターと連携し、地場産物の活用を積極的に図る。また、生産者とは月1回の情報交換会を実施。
- 年間を通じて地場産物を活用するために、「旬の食材カレンダー」を作成。
- 毎月、食育の日には、郷土料理や地場産物を活用したメニューを提供。

2 農業等への理解に向けた取組

- 米作りや地域の野菜栽培の様子を知ること、地域の環境が守られていることを学習。
- 食育体験学習で地域の生産者や地域産業に関わっている方を講師として招き、地域の産業等について理解を深めている。

3 地場産物に関する情報提供について

- 給食時に「献立メッセージ」を通じて地場産物に関する情報を提供。
- 毎月発行の予定献立表や給食だより、学校ホームページなどで保護者へ地場産物に関する情報を提供。



生産現場での生産者との交流



生産者のほ場