

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者:霧島市立舞鶴中学校
メニュー:オレンジピラフ、牛乳、茶々ミートローフ、かきたま汁、みかん
提供先:霧島市立舞鶴中学校
(鹿児島県霧島市)



鹿児島県内それぞれの地方でとれる多種多様な地場産物(みかん、抹茶、ヒゲナガエビ、鰹節など)を活用したメニューを提供。また、みかん果汁とお茶を「飲むもの」から「食べるもの」へと換え、新しい鹿児島の郷土料理となるようメニューを開発し提供している。

<取組内容>

1 学校内及び地域における幅広い食育活動

- 校内放送や給食便りの取組のほか、地元食材を活用したバイキング給食やセレクト給食、地元公民館での郷土料理の親子教室等を通して、生徒や保護者の食への関心を向上
- 学校での職員研修やPTA活動としての研修のなかで、かごしま版食事バランスガイドを使って郷土料理や地場産活用の意義について講義を実施
- 生産者による講話を実施するとともに、生産者の畑で、野菜の種まき・収穫体験を実施

2 地場産食材を活用した新たなメニュー開発

- オレンジピラフのほか、子供たちの好きなミートローフにモロヘイヤと抹茶を入れた「モロ茶ローフ」などを開発し、県内各地に伝わる郷土料理を取り入れた献立を地区外の学校にも普及
- 生産者と一緒に、普及指導員を講師に招いて、ほ場の見学や季節にあった野菜等の栽培方法等を研修



地域住民との地産地消給食の試食会



地産地消メニューを楽しむ生徒達