

島根県浜田市

島根県浜田市立三隅小学校



【地産地消給食メニュー】

ごはん、牛乳、
おさかなゲット(骨せんべい添え)、
めのは和え、日本海の荒波汁、
西条柿右衛門のほっぺ

食材数:28

うち地場産数:20

○浜田市のブランド魚「どんちっち三魚」のうち高級魚として知られる「のどぐろ」の落とし身を食べやすいナゲット状に調理し、骨は「骨せんべい」として提供。

○「めのは和え」は、島根県生まれの野菜「あすっこ」やキャベツなどの野菜を茹でて、板わかめと調味料で和風に仕上げている。

○「日本海の荒波汁」は、古くから家庭で食されてきた粕汁を牛乳や粉チーズで子供たちが食べやすいように工夫している。

○「西条柿右衛門のほっぺ」は三隅町の特産物の西条柿を使ったデザート。

つながる食育推進事業



- ・ 浜田市はどんちっち三魚としても名高い「あじ・のどぐろ・かれい」のブランド魚を学校給食に提供することで地域の宝を知り、感謝の心を育む児童の育成を実施。
- ・ 献立を生きた教材として発達段階に応じた様々な指導を行っている。

地元の魚を使ったメニュー開発



- ・ 地元の魚を使ったメニュー開発、給食への提供を行うため、子ども達の反応や調理場での取り扱い、衛生管理など様々な角度から課題の抽出、試作と給食への提供を毎月実施し、検討を重ねてきた。
- ・ 「おさかなナゲット」は、市が開催したイベントで優勝した小学生児童が考えた料理。

食材供給体制の構築



- ・ 高品質なブランド魚を学校給食に安定供給ができる体制づくりを目指し、県、市、水産事務所等関連機関と検討を重ねた結果、給食施設や学校、業者のニーズを踏まえた食材提供ができる体制や地元で水揚げされた魚を地元企業が加工し、地元の小中学校給食に提供できる体制を構築。

愛媛県宇和島市
企業組合 津島あぐり工房



【地産地消給食等メニュー】

《にゃんよ弁当》

(あこやめし・たいめし)

しょうゆ風味の炊き込みご飯、あこや貝の甘辛煮(あこやめし)、鯛の麦みそ焼き(たいめし)、かき揚げ、季節野菜等の煮物、野菜のおひたし、たまご焼き、しょうがの甘酢漬け、紫いものレモン煮

食材数:16

うち地場産数:14

○宇和海が、真珠と養殖鯛の日本有数の産地であることから、あこや貝と鯛をメインとした2種類のお弁当とし、その他共通メニューも全て地元南予地域の素材を使用。

○南予地域の生産者と連携して、厳選した高品質の原材料を地域内から調達。特に、メインのあこや貝、鯛については調理直前に新鮮なものを納品してもらうよう生産者と調整。

○ほとんどの原材料に地場産を使い、ひとつひとつ手作りのため、食材も彩りに気を配り、見た目でも楽しめるようなお弁当に仕上げている。

未利用資源の
有効活用



・通常真珠養殖の工程で育成不足として廃棄されるあこや貝の稚貝を「食用あこや貝」として販売を行う生産者との連携により食材供給が可能になり、従来廃棄されていた未利用資源を有効に活用するとともにその認知度を高め、消費拡大に繋げている。

南予の食、食材の
魅力発信



・カフェ部門として「あすも」をオープンし、地場産農水産物を使ったメニューの提供を行う。
・各種地域イベントに出店し、地元消費者をはじめ、観光客らにも南予の食、食材の魅力を発信。
・地元の生産者や事業者と連携し特産品を詰め合わせた「ふるさと小包」を販売するなどふるさとの味を全国へ発信。

地域社会への貢献



・高齢者や僻地の方のため、移動販売車を稼働。
・当初1名でスタートした活動も、徐々に規模を拡大し、9名まで雇用を増やしている。
・地元農家や企業組合と連携して新商品を精力的に開発。
・米粉パンや旬の地元野菜を活用した料理講座を定期的に実施。