

中国四国農政局長賞(学校給食部門)

【受賞者】 三次市吉舎学校給食共同調理場(広島県)

【メニュー】 山の芋のほくほくごはん、牛乳、だいこんなます、
かぼちゃの米っこかきあげ、わかめ汁

【提供先】 三次市内の小、中学校、保育所 (5校、3保育所)

<メニューの特徴>

地元特産品の山の芋にごぼう、にんじんなどを合わせて炊いた具を、町内産ごはんに混ぜた「山の芋のほくほくごはん」は、生とは違ったホクホクした山の芋の食感を味わうことができます。また、「かぼちゃの米っこかきあげ」は、かぼちゃ、たまねぎ、大豆、ちりめんを米粉を使って揚げることで吸油率も抑えられ、時間が経ってもべとつきません。



<地産地消の活動>

- 1 児童生徒への食育や地域への情報提供
 - 地場産物や生産者を紹介する掲示資料や毎日の給食時間の放送用資料を各学校に配布しています。
 - 吉舎町情報誌に吉舎調理場での地場農産物の活用状況や学校での食育の取組、地場産物を使った給食メニューの紹介などを毎月掲載しています。
 - 地域の食材や旬、食べ方、マナー等について楽しみながら学べるよう「みよし版食育かるた」を活用しています。
- 2 体験学習
 - 地域の生産者が指導者になり、児童生徒に植え付けから収穫までの栽培指導を行っています。また、収穫した農産物を給食に使ったり、児童生徒に収穫の喜びや苦労を体験させています。
- 3 年間を通じた地場産物の積極的な活用
 - 山の芋を使った「山の芋サラダ」、米粉を使った「米(マイ)ハニーかすてら」など児童生徒に喜ばれる新メニューの開発を行っています。
 - 教育委員会、市役所、生産者、吉舎調理場で年2回、地場産物の積極的な活用を進めるための連絡会議を開催し、価格調整や規格の確認も行っています。



生産現場での体験学習



「みよし版食育かるた」を活用した学習

中国四国農政局長賞(学校給食部門)

【受賞者】 西条市立東予東中学校(愛媛県)

【メニュー】 麦ごはん、牛乳、なすじゃこカツ、
根菜汁、小松菜としめじのゆば和え、みかん

<メニューの特徴>

生産量日本一の西条産裸麦を使用した麦ごはん、伝統野菜である西条絹皮なすや漁協女性部が加工したいわしのすり身を使った「なすじゃこカツ」、地場産の根菜たっぷり「根菜汁」に、特産品のゆばを使った「小松菜としめじのゆば和え」、「みかん」を組み合わせ、食材の宝庫である西条市の特徴を活かした献立に仕上げています。



<地産地消の活動>

1 児童生徒・保護者への情報提供

- 毎月の献立表や給食だより、給食時の校内放送で「地場産物を活用した献立」や「食と環境問題」について生徒と保護者に周知、啓発しています。

2 西条市の学校栄養士会として地域全体で以下の取り組みを行っています。

- 「地場産・特産品を活用した学校給食旬菜レシピ集」を作成し、各校に配布。「家庭用リーフレット」も作成し、全家庭に配布しています。
- 市民対象の地場産物を活用した学校給食の試食会とパネル展示を年1回実施しています。
- 生産者や野菜ソムリエの協力を得て、農園見学、収穫体験を含めた親子料理教室を実施しています。
- 食に関する年間指導計画に「旬の食材」「地場産物を使った献立」を記載し、地場産の農林水産物を積極的に活用しています。
- 特産品等の交流会への参加による情報交換に努めるとともに、生産者との連携を密にし、仕入れルートやメニュー開発に努めています。
- 地場産物を使った給食メニューを考える「小学生料理コンテスト」で最終選考に残ったメニューを学校給食として実施し、地域や家庭に地場産物の活用を啓発しています。
- 物産展等、各種イベントへ出展し、地場産物を使ったメニューをPRしています。



生産現場での生産者との交流



市民対象のパネル展示