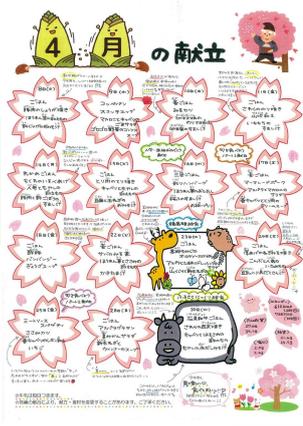


島根県美郷町

美郷町の新鮮な農産物や特色のあるメニューで郷土愛を育む



給食を食べる児童の様子



手作りの献立表

《概要》

所在地
島根県美郷町

運営主体
美郷町

1日調理量
350食

年間提供日数
194日

主な地産地消品目
米、ミニトマト、
イノシシ肉（山くじら）、
鹿肉、ポポー等

概要URL:https://iju.town.shimane-misato.lg.jp/iju/support_post/kyusyoku/

島根県美郷町の学校給食センターは町立の小中学校4校約350人の児童・生徒に給食を提供しています。美郷町は令和6年度から学校給食の予算を倍増させることで地元の農産物を多く取り入れ、県内トップレベルの特色ある学校給食を提供することに力を入れています。今回は、美郷町教育委員会の旭林さん、杉山さん、産業振興課の倉橋さん、学校栄養教諭の片岡さんから、地場産物をより多く取り入れられている理由や工夫していること、今後の展望等についてお聞きしました。

美郷町立大和小学校 栄養教諭

片岡さん

平成22年4月に栄養教諭に就任。毎日子どもたちと一緒に給食を食べたり、地元の農家や加工業者と直接接点を持ったりすることで日々よりよい給食が児童生徒に提供できるよう工夫しています。



町独自の予算で取り組む 特色ある給食作り

●美郷町では、令和6年度から町の予算を倍増されたのですが、どのように変わったのでしょうか。

一番大きく変わったのは、使える食材が増えたことです。それにより、より地域の特色を生かした献立作りができています。

美郷町では近年の物価高対策として、保護者から集める給食費を増額させることなく、予算を増やすことで、子育て支援の主役である子どもたちに特色のある給食を提供し、地元の新鮮な農産物を身近に感じ郷土愛を育んでもらえるように心掛けています。

●使える食材が増えたということですが、食材の調達先とはどのようにつながりを持たれたのでしょうか。

地元農家さんや地場産物を使った加工会社には直接電話したり、訪問したりすることでつながりを作りました。

また、島根県産地支援課の担当者が頻繁に意見交換の機会をくださり、県内の農産物を調達するルートを増やすことができました。例えば、飯南町のパブリカなどがあります。

●調達先によっては供給が安定しない場合もありますが、どのように調整されていますか。

地元の道の駅（2か所）に発注を行っていますが、そこで確保できなかった場合は、地元農業生産法人に発注を行っています。地元農業生産法人は直前のキャンセルにも柔軟に対応してくださるため、地場産物の調達しやすい環境が整っています。

また、地元のお茶やポポーを使用したアイスなども個別に発注をかけ、ジビエ肉など冷凍保存可能なものも取り入れています。

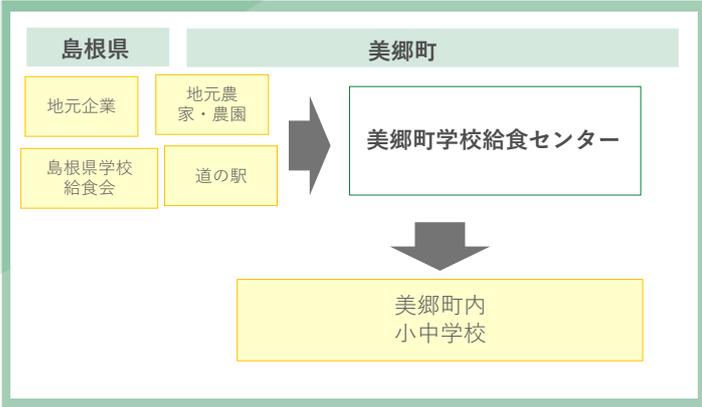
●その他、より多くの地場産物を利用するために給食センターで始めた工夫はありますか。

収穫時期が夏休みと被るミニトマトをペースト状に加工し冷凍保存しておくことで、秋以降の様々な給食メニューで提供できています。



●仕入れ先等様々な関係者が出てきましたが、それぞれの関係性について教えてください。

関係図



野菜等は道の駅（2か所）や地元農業生産法人から調達し、その他は学校給食会を通して調達をしています。また、珍しい食材は栄養士自ら地元農家の方や企業に相談してから直接調達をしています。

●実際に給食センターではどのような献立を作られているのでしょうか。

特色ある給食作りとして「猪鹿蝶（いのしかちょう）給食」、「バリ給食」、「ふるさとにつくり給食」を提供しています。

「猪鹿蝶給食」は、町の繁栄を願って縁起が良い花札の「猪鹿蝶」と掛け合わせた名前になっており、地元で昔から親しまれているイノシシ肉（山くじら）、シカ肉（美郷もみじ）、沢谷連合自治会で栽培・採取している「ひまわり油」（蝶をイメージ）を取り入れた給食です。

「バリ給食」は、美郷町と友好協定を結んでいるバリ島のマス村の郷土料理をメニューに取り入れた給食で平成30年から始まりました。中でもテンペの竜田揚げが一番人気で学期に1回は提供しています。

「ふるさとにつくり給食」は、地元の石見和牛を使った給食です。牛丼やチンジャオロース、ビビンバなどで提供しています。



小学6年生や中学3年生対象に、生徒の食べたいメニューを確認してバイキング形式で提供しています。

バリ給食

地元の和牛を給食で食べられます。

友好協定を結んで30年以上の歴史があります。

●特色のある献立作りで工夫されていることはありますか。

子どもたちの生の声を大事にすることと、保護者の方にも興味を持ってもらえるよう工夫しています。

生の声は、毎日学校で子どもたちと一緒にごはんを食べることで子どもたちの反応を見るようにしています。その反応から使用する肉の部位を変えるなど日々工夫しています。また、10月15日の「きのこの日」には、地元の菌床しいたけを給食に取り入れるとともに、児童生徒に対して出前授業を行っています。

保護者の方には、イラストやコメントを入れた手書きの献立表をつくることで関心を持ってもらえるよう工夫しています。

●地元の農家さんとの関係はどんな感じでしょうか。

地元の農家さんは、子どもたちが食べるものだからということで虫よけに唐辛子を用いたり肥料に油かすを用いたり、自主的にできる範囲で安全な野菜作りに取り組んでくださっています。また、地元野菜の旬や収穫量などの情報をいろいろ教えてくださるので、献立作成の参考にしています。

今後の展望

●今後の展望について教えてください。

（栄養教諭の片岡さん）

美郷町の子どもたちは、良くも悪くも地元の農家さんが作った食材が食べられることが当たり前になっています。イノシシ肉は豚肉と同じように食べている感覚の子が多いと思います。地元産のポポーや緑茶のアイスを使ったオリジナルのスイーツにPRシールを貼ったり、校内放送で紹介していますが、あまり関心を持ってくれません。

そのため、収穫体験など食材ができる過程から子どもたちに関わらせる食育の機会を設け、給食を通して地域の学びにつなげられたら嬉しいです。

（教育課長の旭林さん）

美郷町では町内の子どもたちに対して、協定を結ぶインドネシアのバリ島への体験学習の機会を提供しています。給食を通して海外の食文化にも触れ、バリ島との交流をきっかけに、海外の文化にもっと触れてもらえればと考えています。

食レポ

美郷町オリジナル「猪鹿蝶給食」



〈献立〉

ごはん・美郷もみじのオーロラソースからめ・アスパラと向日菜油ドレッシングのサラダ・山くじらと新玉ねぎのトマトスープ
 〈使用している地場産物〉
 米(美郷町産コシヒカリ)、美郷もみじ(鹿肉)、ひまわり油、山くじら(猪肉)、玉ねぎ

児童・生徒の感想

- ・ひまわり油のドレッシング、美味しい
- ・イノシシ肉は、いつも給食で食べてて好き
- ・シカ肉がちょっとかたくなって思ったけど美味しかった
- ・全部美味しくて、あっという間に食べちゃった