



第10回食育活動表彰
農林水産大臣賞

香川県立三本松高等学校 「三高みんなの食堂プロジェクト」

【香川県】 活動期間：5年

三本松高校の学食を中心に、生徒が主体となって地域とともに取り組む ～食から広げる元気なまち～

地域とともに自分たちの手で 学食を発展させてきた自主活動

このプロジェクトは、経営が厳しかった高校の学食を、地元の農家さんと協力して立て直したいという思いから始まりました。生徒が中心となって農家さんと連携し、学食を活性化させるとともに、食や環境をきっかけに地域とつながっていく活動です。活動には全校生徒が関わり、その中でも自主的に参加するリーダーが中心となって運営をしています。調理は地元農家さんが担い、食券の完全前売り制や、メニューを「日替わり定食」1種類に絞る仕組みにより、食品ロスを削減しています。また、生産や流通、栄養、経営、環境、文化といった多様な視点から、食に関わる学びや体験の機会にもつながっています。



生徒たちで賑わう
三本松高校の学食



「リーダー会」生徒が
昼休みに自主的に会議



地元食材中心の
「日替わり定食」

自ら役割を見出し、行動につなげる

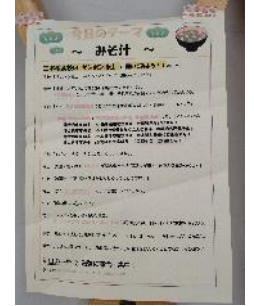
学校内に畑を作り、生徒自身の手で無農薬の野菜栽培に取り組んでいるほか、学食の生ごみを肥料に変えて畑に戻し、育てた野菜を食べるといった循環型の取組にも挑戦しています。さらに、野菜栽培をはじめ、広報、メニュー開発、食材や栄養の調査、イラスト・ものづくりなど、生徒たちは自分の得意を生かしたチームをつくり、役割分担をしながら食に関する活動を自主的に進めています。



校内に畑を作って野菜の無農薬栽培



食の活動を支える
「生徒自主制作の学食タオル」



味噌汁のすばらしさを
全校生徒にアピール
「栄養の啓発」

地域の食堂として開かれた学食を軸に広げる エシカルな実践

地域の方にも学食を利用してもらうことで交流の場としての役割を果たすとともに、食品ロス削減や地産地消の取組を地域へも広げています。さらに、未活用の食材をおいしく食べるためのメニューを開発し、ハマチの中骨を使ったふりかけや、規格外野菜のエシカルスープなどをつかって地域のマルシェで販売しています。こうした活動を通して、使われていなかった食材にも目を向け価値を生みだすことを考えるようになりました。



地域の人が高校の学食を利用



地域のシェフによる「一日食堂」
地域のお店の味が学食で



地元特産のハマチ
未活用部位からおいしいふりかけ



地域の人と交流できる「マルシェ」
活動をまちへ広げる場に



このプロジェクトは生徒が自ら学食運営に関わり、食を通じて地域の方々との交流を深めることで地域全体へも活動が広まることを目指しています。授業や部活動ではない自主活動として「できるときにできることから自分たちの手で」をコンセプトに活動しています。みんなが地域の良さを再認識し、食の大切さを感じて食の知識、食を選択する力などを身につけ、最終的には地域を元気にする活動へと発展させていきたいと思っています。

「三高みんなの食堂プロジェクト」
リーダーたち（一部）