

地場農産物を活用した給食献立の工夫

新篠津村学校給食センター



【組織等の概要】

- 名称:新篠津村学校給食センター
- 所在地:新篠津村第46線北10
- 開設年:昭和38年
- 村内にある小学校1校、中学校1校及び保育所2カ所に約300食を提供。
- 問合せ:0126-57-2630

◇【取組の概要】

- ◆ 新篠津村学校給食センターは、小学校と隣接しており、渡り廊下で直結した食堂(ランチルーム)に全校児童が集まり、一斉に食事。
- ◆ 主食となる米は、新篠津産のYES! clean米「ななつぼし」を使用。週2回、精米したての米が給食センターへ届けられる。
- ◆ 野菜については、地場産のものを第一に、有機栽培・減農薬栽培等を積極的に取り入れている。
- ◆ 小学生を対象とした「鉄板焼き給食」は、平成10年から開始され、令和6年度は10月7日に開催。北海道の郷土料理であるジンギスカンを鉄板で調理・提供。
- ◆ ジンギスカンの野菜には、新篠津産の有機野菜(玉ねぎ・ピーマン)等を使用し、地場農産物を味わうことを本給食の目的としている。
- ◆ 栄養教諭から「鉄板焼き給食」の目当てである「季節の野菜と肉と魚をたくさん食べよう!!」の説明、代表児童から本日の給食に使用されている新篠津産野菜等について紹介。

【取組の成果】

(教諭)

- 学校行事で農業と関わる機会が多く、地場農産物を取り入れることで、親しみを感じながら食事ができている。
- 全校児童が集まり、笑顔いっぱいたくさん食べてくれることが何よりの成果。

(児童)

- 小学校で最後の「鉄板焼き給食」なので、良い思い出になった。(6年生)
- ピーマンは苦手だが、給食にでるピーマンは美味しいので食べられる。(2年生)



【新篠津産野菜を紹介する児童】



【賑やかなランチルーム】

【今後の展望】

- 食材の調達は、給食費との兼ね合いで厳しい状況もあるが、有機栽培野菜をはじめとした地場農産物を使用することで、食への興味や生産者への感謝の気持ちを育むという高い教育効果が期待されることから、今後も積極的に取り入れていきたい。



【給食準備の様子】



【新篠津産「みそ」を使用して調理】