

高浜町学校給食センター

(福井県)

農林水産省
食料産業局長

地産地消メニューの名称 (献立名)

旬を体験したふるさと給食 (麦ご飯、牛乳、空豆のかき揚げ杜仲茶塩、ごま和え、さごし汁)

毎月19日の食育の日は、「ふるさと給食の日」として、地場産物や郷土食を多く取り入れた献立を提供。6月は旬の食材を題材に、1年生の体験活動と関連させた空豆をかき揚げにし、一緒に地場産のわかめとちくわを加え、衣には小麦粉に米粉を合わせました。ポイントは、高浜町の町木で特産品である杜仲茶で作った杜仲茶塩です。地元漁協から魚を入れてもらえるので、魚のメニューも多く、この給食ではたんぱく質源として汁ものに魚を活用。昨年度から週5回の米飯給食になり、和食の給食が増えました。今年度の「ふるさと給食の日」では、地場産物と健康長寿の組み合わせの「まごわやさしい」食材を意図的に取り入れています。



栄養価	
エネルギー	亜鉛
659kcal	3.2mg
たんぱく質	ビタミンA
26.2g	191μgRE
脂質	ビタミンB1
19.7g	0.59mg
脂質(%)	ビタミンB2
26.8%	0.62mg
カルシウム	ビタミンC
350mg	41mg
マグネシウム	食物繊維
97mg	5.1g
鉄	食物塩当量
3.1mg	1.9g



梅の活動



生産者交流給食

【外食・弁当部門】

葉っぴ〜カフェ tutti

(富山県)

農林水産省
食料産業局長

地産地消メニューの名称 (献立名)

tutti ランチ (ご飯 ヤーコンの酢物、人参のクミンサラダ、小松菜ナムル、レンズ豆の肉味噌風、天ぷら、人参の糠漬、イカと小松菜のはんぺん、小松菜サラダ、おつゆ)

自家農園で栽培している小松菜を中心に、射水市内、県内の旬の野菜を食材にしたメニューを提供しています。主食1、主菜1~2、副菜5~6、汁物1を基本として、副菜の品目を増やし、より多くの野菜を食べてもらえるように工夫し、また、食材の本来の美味しさを活かす調理法も工夫しています。また、イタリアンパセリ、ルッコラ等の自家製ハーブや、スパイスを使い、新しい食べ方の提案を行っています。メニューを作る時は、視覚からも味わってもらえるよう、緑、黄、赤など、色の組み合わせも大切にしています。献立を考えながら、畑の作付けを行っています。



イベント出店
(小松菜お好み焼き)



小松菜の収穫作業



消費者との交流会