

新潟市立両川小学校・曾野木小学校

(新潟県新潟市江南区)

地産地消メニューの名称 (献立名)

野菜で元気パワーアップランチ (ごはん、牛乳、鶏肉のさっぱりレモンソースかけ、ごまびたし、夏野菜元気汁、ぶどう)



【国産地産地消メニューの特徴】

(ごまびたし)

地元、曾野木産の小松菜を使い、コーンやにんじんなどでいろどりを良くし、小松菜やごまを使うことでカルシウムを摂取

(夏野菜元気汁)

- ・夏の郷土料理「くじら汁」を給食用にアレンジ
- ・くじらの代わりにベーコンを使用し、夏野菜をふんだんに使ったスタミナ汁

【地産地消の取組内容】

- ・給食で使われる地場産野菜を使った授業の実施
- ・地元JAから地場産野菜を納品してもらい、地場産をたくさん取り入れた給食の日を、毎月2日間設定

| | | | |
|----------------|----|--------|----|
| 食材数 (調味料除く) | 15 | うち地場産数 | 10 |
|----------------|----|--------|----|

栄養価

| | | | |
|--------|----------|--------|----------|
| エネルギー | 661 kcal | 亜鉛 | 3.5 mg |
| たんぱく質 | 26.0 g | ビタミンA | 271 μgRE |
| 脂質 | 19.2 g | ビタミンB1 | 0.57 mg |
| 脂質(%) | 26% | ビタミンB2 | 0.54 mg |
| カルシウム | 365 mg | ビタミンC | 40 mg |
| マグネシウム | 102 mg | 食物繊維 | 4.6 g |
| 鉄 | 3.0 mg | 食塩相当量 | 2.5 g |



そら豆のさやむき体験



食育授業の様子

かわひがし

新発田市立川東小学校 (新潟県新発田市)

地産地消メニューの名称 (献立名)

「新発田の恵み たべねす」

(ごはん、牛乳、新発田いっぱいカレーがらめ、アスパラガスのごまみそあえ、小煮物、ぶどう)



【国産地産地消メニューの特徴】

(新発田いっぱいカレーがらめ)

当市の特産品であるパイオニアポークや酒かす、車麩、地場産のかぼちゃ、なす、えだまめを揚げて、食べやすいように甘辛いカレー味のタレを使用

(アスパラガスのごまみそあえ)

地場産のアスパラガスに、地元で作られているあやめみそとごまを使用

【地産地消の取組内容】

- ・生産者や地域の方との交流給食の実施
- ・地元のJA北越後、新発田市と連携し、発注前に納品可能な地場産物一覧表を送付してもらい、それをもとに献立作成

| | | | |
|----------------|----|--------|----|
| 食材数 (調味料除く) | 24 | うち地場産数 | 16 |
|----------------|----|--------|----|

栄養価

| | | | |
|--------|----------|--------|----------|
| エネルギー | 695 kcal | 亜鉛 | 3.9 mg |
| たんぱく質 | 28.0 g | ビタミンA | 280 μgRE |
| 脂質 | 17.9 g | ビタミンB1 | 0.79 mg |
| 脂質(%) | 23% | ビタミンB2 | 0.56 mg |
| カルシウム | 336 mg | ビタミンC | 33 mg |
| マグネシウム | 114 mg | 食物繊維 | 6.9 g |
| 鉄 | 2.7 mg | 食塩相当量 | 2.5 g |



食育授業の様子



交流給食の様子

上市町教育委員会

(富山県中新川郡上市町)

地産地消メニューの名称 (献立名)

学校給食「かみいちの日」

(ごはん、牛乳、豆入りスクランブルエッグ、おすわい、牛肉と里芋の煮物、りんご)



【国産地産地消メニューの特徴】

(豆入りスクランブルエッグ)

生産者が手作業で選別した大豆や、えさや水にこだわり生産された鶏卵を使用し、コンソメ味で味付け

(牛肉と里芋の煮物)

上市産の黒毛和牛と上市町特産として有名な里芋を使用

【地産地消の取組内容】

- ・ 特産品としての認識を深めるため、町管内の小学校3、4年生が里芋の植え付けから収穫、野菜集出荷場の見学を通じて生産から出荷までを体験学習の実施
- ・ 生産者との交流会食の実施

| | | | |
|----------------|----|--------|----|
| 食材数 (調味料除く) | 16 | うち地場産数 | 14 |
|----------------|----|--------|----|

栄養価

| | | | |
|--------|----------|--------|----------|
| エネルギー | 621 kcal | 亜鉛 | 3.1 mg |
| たんぱく質 | 26.0 g | ビタミンA | 167 μgRE |
| 脂質 | 16.2 g | ビタミンB1 | 0.59 mg |
| 脂質(%) | 23.5% | ビタミンB2 | 0.60 mg |
| カルシウム | 320 mg | ビタミンC | 23 mg |
| マグネシウム | 92 mg | 食物繊維 | 5.9 g |
| 鉄 | 3.1 mg | 食塩相当量 | 1.9 g |



農業体験学習 (さといも) の様子



生産者との交流会食の様子

株式会社 清水そばそば峠 しょうず (富山県富山市)

地産地消メニューの名称 (献立名)

そば二種盛り 味わい膳 ~ 春 ~ (十割そば、二八そば、雉だしつゆ、ひとくちおにぎり、山菜と野菜の天ぷら、ウドの葉のよごし、ふきのとう味噌、リンゴのコンポート)



| | | | |
|----------------|----|--------|----|
| 食材数 (調味料除く) | 21 | うち地場産数 | 20 |
|----------------|----|--------|----|

【国産地産地消メニューの特徴】

(十割そば・二八そば)

そばは、旧山田村の在来種を守りながら、完全無農薬で栽培
自前で粉に挽き、毎朝手打ちした2種のそばを食べ比べ

(山菜と野菜の天ぷら)

種類豊富な山菜 (4~5月は10種類)、朝の採れたての山菜を使用

【地産地消の取組内容】

- ・店舗前に直売所を併設、近隣集落の野菜・山菜等を販売
- ・地場農産物を活用した加工品の生産・販売
- ・体験農園を開設し、都市住民と地元農家との交流に貢献



清水そばそば峠の全景



そば屋スタッフ



地場農産物を活用した加工品

おおかど
農家レストラン大門株式会社 (富山県砺波市)

地産地消メニューの名称 (献立名)

大門素麺と伝承料理

(大門素麺、丸山 (具入り)、三色くずきり、よごし、ゆべし、根菜いとこ煮、おすわい、干しずいきの白和え等)



【国産地産地消メニューの特徴】

(大門素麺)

江戸後期に加賀前田藩の御用素麺を製造していた能登の蛸島から製法を継承し、一等小麦を原料に丸鬚の形をした手延素麺

(よごし)

地場産野菜をゆでで細かく切り、味噌で味付けし炒りつけたもの

【地産地消の取組内容】

- ・各種イベントにおいて、伝承料理の提供・作り方等を紹介
- ・大手旅行会社と提携し、「よごし」料理体験ツアー等の実施
- ・地元農家から野菜等納入し、地産地消メニューに活用

| | | | |
|----------------|----|--------|----|
| 食材数 (調味料除く) | 37 | うち地場産数 | 26 |
|----------------|----|--------|----|



農家レストラン大門の全景



小学校卒業記念で伝承料理を味わう会



伝承料理教室の様子