

文部科学大臣賞

石川県 宝達志水町(ほうだつしみずちょう)

宝達志水町立押水中学校



「オムライスの郷プロジェクト」の一役を担う、オリジナルメニュー

大正時代に宝達志水町出身のシェフが考案したオムライスをも町の活性化に役立てようと、町が2011年に「オムライスの郷プロジェクト」を発足。学校給食でも本プロジェクトに一役買い、オリジナルレシピのオムライスを定番メニューとして提供している。

県内水産加工物を年間を通じて給食に取り入れ、また青梗菜とならび、県内出荷量が1位である無花果は、毎年9月、10月は丸ごと1つ提供している。



(中学校)

宝達志水オムライス、牛乳、県産ハタハタのカレー揚げ、町内産野菜とお豆の塩糍スープ、町内産無花果

食材数:30 うち地産産数:16 1日の提供数:1270食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
884 kcal	30.1 g	28.6 g	29.1 %	416 mg	126 mg	3.7 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.6 mg	277 µgRE	0.7 mg	0.66 mg	44 mg	7.2 g	3 g

県内水産物の積極的な利用

学校給食に取り入れた石川県産の小魚類

<カルシウム含有量(分析値)100g当たり>

無頭ハタハタ(ドレス) 220mg

あまえび(空揚げ用) 910mg

がすえび(空揚げ用) 857mg

豆アジ(空揚げ用) 830mg

石川県官民協働事業で県内で水揚げされる小魚類を加工する水産加工企業の紹介により、年間を通じて、県内水産加工物を献立に利用することが可能になった。

魚を丸ごと食べるという料理形態の栄養分析がなかったため、県の協力により栄養分析を行い、カルシウムが豊富に摂取できる献立としてもPRが出来るようになった。

食育の活動

(生徒会給食委員会による青梗菜生産者取材)



中学1年生の総合的な学習の時間に、フードマイレージや食料自給率について取り上げている。また、実際の生産者を講師に招き、地域農業の状況についても学んでいる。

中学校生徒会給食委員が町内生産者の畑で収穫体験を行い、レポートを作成し、全校生徒に知らせている。

様々な主体との連携

宝達志水町～いちじく～生産者と直売所の様子



中能登農林総合事務所の仲介で、地元農家、商店、地元農産物直売所等が協力し、地元農産物を安定的に供給できる体制を構築。現在、扱う食材は30種類以上。町内全ての学校に地元産農産物が納入されている。

地産地消につながるパンメニューとして、業者とともに小麦粉と県産米粉の比率が5:5の米粉パンを開発し、月1回以上の提供を行っている。

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 越前市(えちぜんし)

越前市白山小学校



地元の行事食や身近な食材を取り入れた給食メニュー

福井県の行事食の一つである「半夏至献立」の日は、毎年、鯖の塩焼きを給食で提供している。

キャベツ梅和えには、福井県特産品である三方の梅を使用。熱中症予防にも塩分を補給しつつも、さっぱりと食べやすい工夫をしている。梅干の色々な活用方法を知ること、自分の住む地域食材の食べ方を知って欲しいという願いでメニュー開発した。

給食によく出る食材の一つ、県産大豆を使用した揚げを取り入れることで、地産地消を進めると同時に、身近な食材を通じた食文化体験につなげている。

(小学校)

米飯、牛乳、鯖の塩焼き、キャベツの梅和え、かぼちゃの味噌汁

食材数: 19

うち地場産数: 9

1日の提供数: 150食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
641 kcal	28 g	19.2 g	26.9 %	329 mg	99 mg	2.4 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.1 mg	309 µgRE	0.68 mg	0.55 mg	36 mg	4.2 g	2.2 g

多様な主体の連携



全学年が学校で農産物を栽培。学校の畑では、地元の老人クラブの方々から教わりながら栽培し、収穫した野菜は学校給食に活用している。

5, 6年生は、「水辺と生き物を守る農家と市民の会」の指導を受け、保護者や自治振興会の方々も参加して、無農薬米の栽培を行っている。その田んぼでは、生き物調査も行っており、学習の場にもなっている。

生産者との交流



3年前より地元の生産者グループが食材を納入している。

児童が畑を見に行ったり、生産者の方々が調理の様子を見学するなど、お互いの実態を知ることによって理解を深め、納入時には学校給食に適した野菜かどうかをお互いで確認し、量の不足がある場合は、地元の八百屋が納入する体制が整っている。

行政との取り組み



越前市内の小中学校では、平成25年度より農林振興課を通じて、農家と学校給食をつなげる事業が開始され、栄養士と調理員が生産者の畑を訪問し、栽培状況や生産者の思いを、生産者も学校の思いを知る機会となっている。

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 福井市(ふくいし)

株式会社 アスピカ



地産地消メニュー：
野花(ごはん、お造り、炊合せ、焼き物、
取肴、強肴、先付、酢の物、茶碗蒸し、漬
物、吸物、鍋物、デザート)

食材数:64

うち地場産数:36



福井、岐阜の両県において冠婚葬祭介護事業を展開。食の提供は儀式文化を守ることと合わせて、地産地消を中心に伝承料理を取り入れている。また納入量に増減があっても対応できるよう、自社内セントラルキッチンで加工し、ストックして使用している。

地産地消の推進



福井県の葬儀料理は全てのメニューにおいて地産地消を中心に作成。特に会席料理では、故人の好きだった料理を選択できる仕組みに加え、福井の伝統料理も選べるようになっている。

年間をとおして使用する食材は、自社内にセントラルキッチン(加工場)を設け、ストックしている。

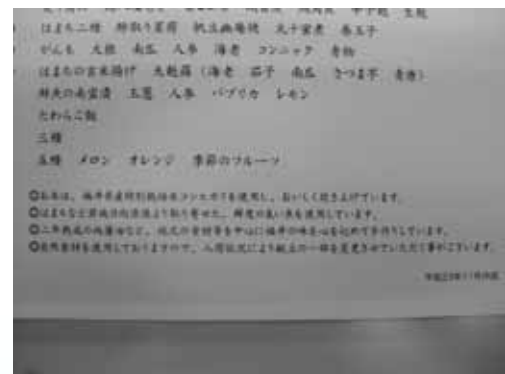
地域農業等の振興



地産地消を中心としたメニューを福井県で年間約40万食提供。日向漁港の魚介類(約12t)は自社内で加工して使用している。

福井県HACCP認証を取得。毎年若手料理人2名と管理栄養士を採用して、地域に密着した人材雇用を行っている。

食育の推進



献立表に地場品使用の説明を記載している。

生産物の安全性や世界的視野での食の問題など、定期的に講習を実施し、社員が説明できるようにしている。