

滑川市学校給食共同調理場

なめりかわし
(富山県滑川市)

地産地消メニューの名称 (献立名)

おらっちゃんランチ

(白ごわい(黒豆ごはん)、牛乳、ぶり大根、よごし、だんご汁)



【地産地消メニューの特徴】

(ぶり大根)

滑川沖を中心に富山湾で獲れたぶりを、だしで味付けした地場産の旬の大根と一緒に煮ることで、大根にぶりのうまみが浸透

(よごし) 地場産の野菜(きゃべつ、にんじん等)とみそを使用した郷土料理

(だんご汁) 地場産の野菜(にんじん、ねぎ等)、豆腐、もち米を使用

【地産地消活動の取組内容】

- ・学校農園での野菜の栽培、収穫体験、生産者との交流会食
- ・親子で学ぶ食育体験講座(収穫体験・調理実習)
- ・地場産物を使った一品料理メニューコンテストを行い、優秀作品は学校給食メニューとして採用

食材数 (調味料除く)	15	うち地場産数	11
----------------	----	--------	----

栄養価

エネルギー	658 kcal	亜鉛	3.0 mg
たんぱく質	25.8 g	ビタミンA	204 μ gRE
脂質	18.2 g	ビタミンB1	0.37 mg
脂質(%)	24.9%	ビタミンB2	0.56 mg
カルシウム	329 mg	ビタミンC	20 mg
マグネシウム	108 mg	食物繊維	4.7 g
鉄	2.9 mg	食塩相当量	2.2 g



生産者との交流会食の様子



地場産物を活用した授業の様子

立山町学校給食センター

なかにいかわぐんたてやままち
(富山県中新川郡立山町)

地産地消メニューの名称(献立名)

豊かな自然 ふるさと立山まるごと給食

(大豆ひじき入り古代米ごはん、牛乳、立山ポークのねぎ生姜焼き、いろとり、つぼ煮、ラ・フランス)



【地産地消メニューの特徴】

(立山ポークのねぎ生姜焼き)

やわらかくてジューシーな「立山ポーク」を、冷めても固くならないように、立山産の「生姜」と「ねぎ」と調味料に漬けて焼いた「ねぎ生姜焼き」

(いろとり) 立山産の「かぶ」と「にんじん」を入れた、色とりどりの郷土料理(つぼ煮)

春に採った「こごみぜんまい」をゆでて天日干しし、保存したものをもどし、野菜のうまみたっぷり(立山信仰の里、芦峯寺(あしくらじ)地区の宿坊料理)

【地産地消活動の取組内容】

- ・「学校給食たてやまの日」を11月に設定し、生産者との交流会食
- ・生産者を講師に招いた授業
- ・地場産品メニューコンテストを行い、優秀作品は学校給食メニューとして採用

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

栄養価

エネルギー	682 kcal	亜鉛	3.9 mg
たんぱく質	31.0 g	ビタミンA	299 μgRE
脂質	18.4 g	ビタミンB1	1.27 mg
脂質(%)	24.3%	ビタミンB2	0.55 mg
カルシウム	396 mg	ビタミンC	25 mg
マグネシウム	116 mg	食物繊維	6.1 g
鉄	3.8 mg	食塩相当量	2.0 g



生産者との交流会食の様子



生産者を講師に招いた授業

おい町立学校給食センター

おいぐん ちょう
(福井県大飯郡おい町)

地産地消メニューの名称 (献立名)

ふるさと献立

(もずくの炊き込みごはん、牛乳、いわしの梅煮、かみかみ和え、かきたま汁)



【地産地消メニューの特徴】

(もずくの炊き込みごはん)

若狭湾で獲れた細く柔らかな「もずく」や、町特産の菌床しいたけを使用

(いわしの梅煮)

県内産の「いわし」、町特産の梅肉を使用

(かきたま汁)

「若狭わかめ」や、県内産の小松菜、玉ねぎ、卵等を加えたすまし汁

【地産地消活動の取組内容】

- ・ 地場産物を利用した食育体験学習 (へしこ・梅の加工、しいたけ収穫など)
- ・ 公民館等を会場に年2回、町民対象の「学校給食レストラン」の開催
- ・ 地場農林水産物や、その加工品も積極的に献立に活用

食材数 (調味料除く)	17	うち地場産数	10
----------------	----	--------	----

栄養価

エネルギー	647 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	26.9 g	ビタミンA	280 μ gRE
脂質	19.7 g	ビタミンB1	0.54 mg
脂質(%)	27.4%	ビタミンB2	0.64 mg
カルシウム	497 mg	ビタミンC	14 mg
マグネシウム	102 mg	食物繊維	3.3 g
鉄	3.3 mg	食塩相当量	2.9 g



へしこ加工体験学習の様子



学校給食レストランの様子