

第1回地産地消給食等メニューコンテスト 農林水産省生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者: 鶴岡市学校給食センター

メニュー: オール鶴岡産給食

(いも煮、イカリングフライ、庄内柿サラダ ほか)

提供先: 鶴岡地域内の小中学校 27校
(山形県鶴岡市)



オール鶴岡産給食

「オール鶴岡産給食」は、山の産物・海の産物の互いの良さを取り入れたメニュー。庄内地方の郷土料理の一つであり、子供たちが慣れ親しんでいる「いも煮」をメニュー化。郷土料理を食べることは、そのまま地産地消に繋がると実感でき、学習教材としても有効であるとの考え方から、地場産食材を使った郷土料理を提供している。

<取組内容>

1 農業団体からの要望に応じて、「オール鶴岡産給食」が実現

- 市内の農業団体からの鶴岡産農産物デーの実施要望に応じて実現。
- 通常から地場産の使用割合を高めており、米は鶴岡産を使用するほか、大豆及び大豆製品(味噌を含む)も鶴岡産を使用。野菜・果実の使用割合も3割を超える水準に増加。

2 「オール鶴岡産給食」を通じた食農教育及び学校給食に関する理解促進

- 食に関する指導資料として、オール鶴岡産給食の便りを作成し、生産者の声や農産物情報を提供するなど、食生活についての関心・意欲を向上。
- オール鶴岡産給食を実施。マスメディアに取り上げられ、家庭や地域において学校給食に関する理解を増進。
- 子供たちと生産者との交流の場として試食会を開催。生産者の話を聞く場を提供。



<最近の取組について>

○ 鶴岡市は日本の学校給食発祥の地であり、現在、市内5つの給食センターで約12,000食/日を提供しています。豊かな農林水産物や多彩な食文化に恵まれており、給食では山形名物「いも煮」や特産品である「だだちゃ豆」、「しそ巻き」を使用した給食の提供など、郷土色豊かな献立づくりに努めています。

○ 「オール鶴岡産給食」の提供を継続して行っており、地域の農林水産物を使った給食を提供するとともに、子供たちと生産者の交流を行うことで、地域の農林水産物、農業への理解促進を図っています。

○ 23年度より、「地場産野菜を積極的に導入する協定」を鶴岡市とJA、生産者グループとの間で結び、給食での地場産物の利用促進を図っています。

また、24年度に策定した「食育・地産地消計画」では、市産野菜の使用率50%を目標に掲げ、地産地消の推進に取り組んでいます。



「給食発祥の地」の碑



オール鶴岡産給食での
生産者等との交流の様子