

中土佐町立 学校給食センター

高知県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

文部科学大臣賞

学校給食・社員食堂部門

中土佐元気たっぷりメニュー

- ごはん ●牛乳 ●四万十ターキーコロッケ ●高知野菜の土佐ゆず香和え
- ひや汁（わかし汁） ●ダブルベリー

中土佐町産の新鮮でおいしい食材をたっぷり使った児童生徒に愛される学校給食を提供したいという町の願いのもと、地産地消の推進と食材ロスの削減に取り組んでいます。本メニューは地元の特産品の四万十ターキーの課題を解決する食育授業を通して考案しました。七面鳥の独特の臭みをとるため、しょうがと一緒に煮て、和風コロッケにしました。漁の間に船上で食べていた伝統の漁師飯「わかし汁」は、新鮮な鯛に負けないよう、だし汁は昆布とかつお節を使うなど給食現場ではなかなか実践できないほどの手間をかけ、町の食文化として本物の味を提供しています。役場、直販所、生産者などと、規格外品、加工・流通における課題や生産状況を確認し、仕入れは町産物の次に県産物を優先しつつも、急な変更にも対応できる仕組みを構築。生産者や関係者の学校給食マップの作製や交流、SNS等で発信するなど相互理解を図っています。



「中土佐元気たっぷりメニュー」



四万十ターキーコロッケ



七面鳥の課題解決を考える食育授業