生産局長賞（学校給食・社員食堂部門）

応募者：赤穂学校給食センター　第二調理場
メニュー：発見！　地域食材がいっぱい　駒ヶ根の新しい味　体験メニュー（豚肉のごま焼き、かっぱすいとん、おひたし ほか）
提供先：駒ヶ根市立赤穂小学校
（長野県駒ヶ根市）

市の新しい特産物として生産に取り組んでいるゴマを、児童や保護者・地域住民に紹介するため、給食に取り入れて提供している。

また、市内で生産されているが、児童や保護者にはあまり知られていない「まこもだけ」を、市のイベントでよく登場する「かっぱすいとん」に入れて提供している。

＜取組内容＞

1 「食のミニ授業」等の実施
- ○ 給食時間の放送やお便り等で、地場農産物や生産者を紹介し、地元が恵まれた環境にあること、地元農産物を食べることが環境にやさしいことをPR
- ○ 調理職員が「食のミニ授業」において、食の大切さや食材の命、生産者への感謝の気持ちなどを講演

2 残渣などのリサイクルの取組
- ○ 残渣をたい肥化し、花壇の土等にリサイクル使用するほか、揚げ油の回収によるBDF再生に協力

3 地元の生産者が出荷する公設市場を活用して地場産野菜を確保
- ○ 地元の生産者が出荷する市営の公設市場の業者を通じ、学校給食で使用する野菜を安定的に確保
- ○ 冬場等、地場産の食材確保が難しい時期があるにも関わらず、食材に占める地元食材の年間使用割合は41％

まこもだけ

調理員の給食時の授業風景