第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省　食料産業局長賞

岐阜県　高山市（たかやまし）

高山市学校給食清見センター

児童が好きなメニューを選べる地産地消のセレクト給食

岐阜県を代表する飛騨フレッシュポークと、飛騨牛のセレクト給食を実施。地元の野菜も多く取り入れ、ふるさとの味満載の献立を提供。

児童にはあらかじめ、2つの肉の特徴と料理を説明し、それぞれの良さを知り、自分で選んで食べる献立になっている。

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	ｶﾙｼｳﾑ	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	鉄
豚 654 kcal 牛 659 kcal	豚 30.6 g 牛 24.6 g	豚 19.7 g 牛 20.3 g	豚 27 % 牛 28 %	豚 371 mg 牛 356 mg	豚 119 mg 牛 124 mg	豚 3.6 mg 牛 3.8 mg
亜鉛	**ﾋﾞﾀﾐﾝA**	**ﾋﾞﾀﾐﾝB1**	**ﾋﾞﾀﾐﾝB2**	**ﾋﾞﾀﾐﾝC**	**食物繊維**	**食塩相当量**
豚 4.4 mg 牛 4.0 mg	豚189 μgRE 牛168 μgRE	豚0.91 mg 牛0.53 mg	豚0.86 mg 牛0.84 mg	豚 31 mg 牛 30 mg	豚 5 g 牛 6.5 g	豚 2.4 g 牛 2.6 g

（小学校）
麦ごはん、牛乳、飛騨フレッシュポークのトマト焼きと飛騨牛の味噌焼きのセレクト、健康サラダ、夏のっぺい汁、飛騨メロン

食材数：30	うち地場産数：豚13　牛15	1日の提供数：383食

食育の活動

○清見、荘川地域は農家が多く、生産者の子供もいることから、給食に地元野菜を使うときは生産者の名前の紹介をしている。

○地元野菜を使用するときは、必ず畑に出向き写真をとり、生産者の方の話を聞いて、子供たちに伝えてる。

料理教室の開催

○地場産の野菜を使った夏休み親子料理教室や、親子朝食クッキングを実施している。

○季節の郷土食（おはぎやお月見）を給食に取り入れている。

地元食材の利用

○１年を通じて、養殖の虹鱒や飛騨牛、県内産豚肉、干し椎茸を給食に取り入れている。野菜は、地元農家から、収穫時期に連絡があり、じゃがいも、なす、きゃべつ、にんじん、大根、ズッキーニ、ねぎ、たまねぎなどの野菜を使用している。

○無農薬農法経営の農家から野菜の提供を受けて給食に活用している。