

岩手県 住田町

住田町学校給食センター



【地産地消メニュー】春のすみたっ子給食
(ごはん、牛乳、清流豚のバツケ味噌焼き、
わらびと切干大根の酢の物、すみた山の
恵み汁)

食材数:21

うち地場産数: **16**

1日の提供数:541食

※小学校中学年の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質 (%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
647 kcal	27.9 g	19.0 g	26.4 %	330 mg	97 mg	2.7 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.7 mg	162 µgRE	0.59 mg	0.48 mg	12 mg	4.6 g	2.0 g

住田町では、地元の食魅力再発見及び地場産物の利用促進を目的に「すみたっ子給食」として、年4回、町内の保育園・小学校・中学校・高校で、統一メニューを実施。受賞献立は、郷土料理の「わらびと切干大根の酢の物」や地元で採れたたけのこ、ふきや山菜などをふんだんに使った「すみた山の恵み汁」など、春に地元で採れる山菜を中心に旬を意識した献立で、子供達に郷土料理や季節を感じてもらえるように工夫されている。

地元生産者や地域関係者等との交流・連携



家庭・学校・地域を繋ぐすみたっ子給食の実施



地場産物活用の工夫（米飯施設の設置など）



○町内横断的に設置された住田町食育プロジェクト推進委員会に参画し、地場産物やその調理方法等について情報交換を行っている。

○町内の養豚、鶏肉、農産物等の生産者と年4回、交流給食会を実施。地元の食材や農畜産業について児童・生徒が理解を深める場となっている。

○年4回の「すみたっ子給食」では、町内の食文化、地場産食材を生かした献立を提供。地域が連携することで、使用する食材の幅が広がり、児童・生徒だけでなく、地域住民へ広く普及啓発することで、地元の良さを再発見するよい機会となっている。

○家庭への周知を図るため、事前事後に給食便りの配布、ホームページやSNS等を使用した情報発信を実施。

○地元食材を取り扱っていた業者が閉店し、町内産使用割合が減少したが、低農薬で野菜栽培を行っているグループと連携を強化することで、学校給食に地場産物を継続的に使用出来ている。

○学校衛生管理基準に対応すべく、給食センターの敷地内に、米飯給食施設を整備し、米飯給食を週4回提供。町内産米使用が大幅に増加。