

島根県 大田市

大田市学校給食センター



【地産地消メニュー】

ごはん、牛乳、とんころの塩麴てんぷら、大田うめえおかか和え、しいたけと豆腐の味噌汁、大田ぶどう

食材数:25

うち地場産数: **16**

1日の提供数:3170食

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
670 kcal	30.2 g	17.1 g	20%	437 mg	104 mg	2.4 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
3.0 mg	183 µgRE	0.41 mg	0.52 mg	13 mg	4.4 g	2.6 g

子ども達に多くの地元の食材を食べてもらいたいと、地元で生産された野菜のほか、地元鮮魚店や生産者と連携しながら加工されたニギスや梅ペーストを給食に使用している。また、子ども達への農作業体験や市民へ地産地消情報誌を作成・配布し、生徒達や市民の方々が地元の食材や農林水産業への理解を深められるような取組を行っている。

地産地消コーディネーターによる地場産物の活用



○平成24年度から地産地消コーディネーターを配置し、JA、産直出荷者協議会等との連絡会を開き、生産や収穫情報などの情報交換や、現状視察を通じて、栄養士と生産者の相互理解を図り、地場産物の供給体制の検討や新たな梅ペースト、マーマレードなどの加工品の開発を実施。

地域の生産者等と連携した取組



○配食数の多い給食センターに地元の野菜を供給するため、JAや生産者と話し合い、ほうれん草などの葉物野菜は根をカットして納品してもらうことで調理の省力化を図っている。

○ブロッコリーは、福祉施設に一次加工を依頼し納品してもらうことで、旬の時期に使用することができている。

独自の地産地消に関する情報発信



○生徒への農作業体験や生産者を招いた交流給食等の食育を実施。

○市民向け学校給食の地産地消情報誌の発行や市役所の市民食堂で、月に1～2回、給食の献立を提供し、市民の地域農業や学校給食における地産地消の取組への理解を深めている。