

第2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）

応募者：丸亀市綾歌学校給食センター
（現丸亀市中央学校給食センター）
メニュー：今と昔 ふるさとの味 再発見！
（ばらずし、牛乳、れんこんのあげ
もん、しょうゆ豆、月菜汁、みかん）
提供先：丸亀市綾歌地区の幼稚園・小学校
・中学校の1園、4校
（現在：市内の幼稚園・小学校・中
学校の3園、10校）



香川県に伝わる郷土料理（ばらずし、あげもん、しょうゆ豆）や、丸亀市で新しく子どもたちが考え出した料理（月菜汁）を味わうことで、地域で収穫される農水産物や郷土料理に込められた先人の知恵や工夫などを知る機会としています。1つの献立の中に、今と昔の郷土料理を組み合わせました。

<取組内容>

1 年間を通じた地場産物の積極的な活用

○ 献立の年間計画を作成し、献立のねらいや旬の食材、地場産物、郷土料理等を示し、年間を通じて計画的に献立を作成しています。

○ 平成14年から地場産物の活用に取り組み、毎年地場産物の品目を増やしています。現在では丸亀市産の農産物30品目程度を使用しています。

○ 丸亀市産の米を100%使用したごはんや、「さぬきの夢2000」の全粒粉を使用したパンを給食で提供しています。

～給食の献立から～		アーモンドサラダ	
<材料>4人分		<作り方>	
ブロッコリー	120g	1. ブロッコリーは小房にわけ、ゆでる。	
かにかまぼこ	30g	2. キャベツはざく切り、にんじんはせん切りにしてゆでる。	
キャベツ	60g	3. きゅうりは輪切りにする。	
きゅうり	1/2本	4. マヨネーズ、アーモンド粉、しょうゆ、酢を混ぜ合わせる。	
にんじん	1/5本	5. 材料を和える。	
アーモンド粉	5g		
マヨネーズ	大さじ2		
酢・しょうゆ	少々		

献立表の中に、コーナーを設け、地場産物を使用した料理の紹介をしています。



2 児童生徒や保護者、地域に対する情報提供

○ 配膳表の中に地場産物を書き出すとともに、校内放送等で地場産物に関する情報を提供しています。また、「食育資料」や献立予定表はケーブルテレビにより地域住民へも情報提供をしています。

○ 献立予定表の中に「今月の地産」コーナーを設け、保護者に情報提供しています。

3 地域の生産者との連携・交流の促進

○ 地域の生産者と連携し、総合的な学習の時間での郷土料理づくりや親子料理教室を開催しています。

○ 毎年、1月の全国学校給食週間中には、町内の生産者との交流会や招待給食を開催しています。



<最近の取組>

○ 給食数が6000食余りとなり大規模化していますが、県産食材の指定をしたり、地域の農家と連携をして地場産物の使用を推進しています。

○ 食物アレルギーを持つ児童への対応としてアレルギー食対応調理室が設けられています。現在、アレルギー検討委員会を立ち上げ、アレルギー対応マニュアルの策定に着手しています。

○ 地域の人や、保護者の理解を得るため、センターの視察や試食会、食育講演会等を積極的に行っています。



丸亀市中央学校給食センター