

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者:大治町立大治中学校

メニュー:小松菜チャーハン、れんこんハンバーグ、小松菜と大根のピーナッツ和え、モロヘイヤとトマトのスープ、赤じそゼリー、牛乳

提供先:大治町立大治中学校
(愛知県大治町)



町の特産品である小松菜を使用したチャーハンや、同じく特産品のモロヘイヤ、赤じそなどを活用したメニュー。小松菜チャーハンは、生徒から「あったらいいなこんな給食」というテーマで地場農産物を使用して考えたもの。れんこんハンバーグは、地場産のれんこんとねぎを活用したメニューで、普及指導員から提案されたメニューを給食用にアレンジしている。

<取組内容>

1 生徒と生産者がお互いの場で交流

- 献立表や校内放送で、生徒に対する地場農産物の情報提供や伝統料理等の食文化について理解を深める取組を実施
- 生徒の生産農家訪問や生産者による学校の集会での講話により、交流活動を実施

2 地元生産者グループが中心となった連携体制(大治町内全小中学校対象)

- 地元の生産者グループによる「大治町地産地消学校給食会」が中心となり、既存の納入業者も含めた地場産納入のための地域の連携体制を構築
- 年間を通じた利用に向けた課題解決の場として、大治町教育委員会が中心となって、地産地消学校給食会会員、栄養教諭、学校栄養職員、地元野菜納入業者、教育・行政関係者、JA関係者などによる打合せを年3回実施



給食用に調整された小松菜



会員による調整作業風景