生産局長賞・審査委員特別賞（学校給食・社員食堂部門）

受 賞 者：鮫川村 学校給食センター
メニュー：ごはん、牛乳、豚肉のえごまみそ焼き、切干大根のおひたし、さつま汁、ミニトマト
提 供 先：鮫川村の小中学校（小学校2校、中学校1校）、古殿町の小中学校（小学校6校、中学校1校）及び幼稚園（1園）（福島県 東白川郡 鮫川村）

「豚肉のえごまみそ焼き」は鮫川村で力を入れて栽培や加工を行っている大豆やじゅうねん（エゴマ）を生かしたメニュー。児童等が苦手とする大豆をミキサーで砕くことで、抵抗なく食べられ、エゴマのプチプチした食感も楽しめる。また、高冷地の食文化である乾物（切干大根）を使用したおひたしや地元の野菜を使用した汁ものと合わせて提供している。

＜取組内容＞

1 農産物加工・直売所「手・まめ・館」と連携した地産地消

○ 地場産物の安定的な確保のため、「手・まめ・館」において「学校給食部会」を立ち上げ、生産拡大に取り組む。

○ 「手・まめ・館」に野菜等の一次加工を依頼し、納品をしてもらうことで、地場産物の使用の幅が広がっている。

2 さまざまな食育等の取組

○ 各学校に配布する「給食一口メモ」や給食時間に栄養士が訪問する「5分間の食指導」において、地場産物の紹介や食事のマナー等について指導を実施。

○ 児童・生徒を対象に「大豆を使った給食レシピコンテスト」を実施し、給食の献立として採用。

○ 米や野菜など給食用食材の生産者と子供達が会食する『「食」と「農」の交流会』を開催。交流会の給食は、村内産食材をふんだんに使用した献立を提供。

3 環境に配慮した取組

○ 給食センター等で使用した廃食用油からバイオディーゼル燃料を精製し、平成22年度から軽油の代替燃料として、給食配送車に利用。

「食」と「農」の交流会

生産者の顔写真掲示