文部科学大臣賞（学校給食部門）

受 賞 者：豊田市南部給食センター
メニュー：豊田のめぐみをまるごといただきます
（ごはん、牛乳、あゆの唐揚、切干し大根の柿甘酢あえ、豊田のみそ汁）
提 供 先：豊田市南部地区（中学校4校、小学校8校、幼稚園・こども園13園）
（愛知県 豊田市）

＜メニューの特徴＞
「まるごと」食べられるようにあゆの開きは頭から尾、骨も全て食べられるように唐揚げにしている。切干し大根の甘みと柿の甘みを生かし、子供達の苦手な酢の物をおいしく食べられるように工夫している。
また、米、大豆、生揚げ、味噌、野菜等多くの地場産物や加工品を使用し、地域の自然や生産者への感謝の気持ちを育てる給食としている。

＜取組内容＞
1　年間を通じた地場産物の利用
○　主食については90%以上、市内産の米、小麦を使用している。また、地場産の大豆で豆腐や納豆、豆味噌等を作っている。
○　地場産物の導入については市、JA、流通業者、生産者と連携して目標数量を定めてリスクを共有して一体的に進めている。

2　環境に配慮した活動
○　給食センターで出された野菜くず等から堆肥を作り、給食センターへ納入する生産者団体で使用している。これらの取組は環境や資源に配慮した食生活について児童生徒が学ぶ教材として活用している。

3　配食校への情報提供
○　農作業体験や生産者との交流についてコーディネートを行っている。
○　小中学校の給食主任の研修会で、授業や委員会活動で活用できる地場産物マップの作成や地産地消の取組の報告を実施している。
○　保護者向けの給食試食会を開催し、栄養教諭からの講話等のほか資料を配付して地産地消の取組を知らせている。

給食主任研修会の様子

地場産物マップの作成風景

地場産物マップの掲示（委員会活動）