第3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）

受 賞 者：恵那市 山岡学校給食センター
メニュー：ふるさと「山岡の日」メニュー（黒豆ごはん、牛乳、恵那地鶏の柚子香あん、秋ささげのピーナッツあえ、あったか汁、栗っこ寒天）
提 供 先：恵那市立 山岡小学校、恵那市立 山岡中学校（岐阜県 恵那市）

岐阜県の恵那市山岡学校給食センターでは、「山岡でとれた食べ物を味わい、郷土への関心・理解を深め、作ってくださった人に感謝して食べよう」ということを大切にし、休耕田を利用して作られた黒豆や、地鶏、地場野菜などをふんだんに使用したメニューを提供しています。

また、地域の特産の細寒天を使用したデザートなど、地域の特産物を生かしたメニューとなるよう工夫しています。

＜これまでの取組内容＞

1 「山岡野菜振興組合」との連携

○ 山岡町で作られた野菜を学校給食に取り入れたいと給食センターの職員が、生産者に呼びかけ、平成12年に「山岡野菜振興組合」を設立し、毎月連絡会議を開催。使用する食材等の調整を行っています。

○ 生産者と児童の交流会事業を行い、児童の食と農への理解を深めています。

2 食の体験活動

○ 総合学習において、大豆の栽培から収穫、豆腐や味噌等への加工体験を行っています。

また、家庭科で味噌汁を作る等、一連の作業を通じて食への関心を高めています。

○ 社会科において、細寒天や梅干しなど地域の農産加工品の加工体験活動を実施し、地域の産物や地域の生活への理解を深めています。

生産者と児童の交流会事業

細寒天づくり体験

＜これまでの取組内容（つづき）＞

3 「山岡の日」の取組等

○ 毎月19日を食育「山岡の日」として、給食で使用した食材や生産者の写真の掲示や給食時間に食材を持って教室を訪問する等、地場農産物の情報を提供しています。

○ 母親委員会が中心となって地場産物を使用したレシピを募集し、母親委員会だよりで多くの保護者に提供するなど、家庭と連携した取組を実施しています。

食材を持って教室訪問

「見て・ふれて・聞いて・食べる」
学校に設置してある食材紹介コーナー

＜最近の取り組みについて＞

○ 全国学校給食週間（平成23年1月24日～30日）における取組

【目的：給食を通して食べ物の大切さやそれに携わっている人々のことを考え感謝しよう】

恵那市山岡学校給食センターではこの期間を利用して、郷土料理を取り入れた献立を実施し、児童・生徒、保護者、市民の皆さんに学校給食に対する理解と関心を深めていただいています。

また、市民を対象にした給食試食会を実施し、給食のねらいや地産地消の取り組み等について話をしています。

○ 小学校PTA母親委員会との連携

保護者から「わが家のおすすめ朝食メニュー」を募集しました。旬の地域の野菜を使った「安心・お手軽」をキーワードにした朝食レシピを母親委員会で試作し、よりよいものを選び、母親委員会だよりで多くの保護者に紹介しています。

平成２３年１月２５日の郷土料理メニュー
＜五平餅、あまごの甘露煮、白菜の昆布あえ
チンゲンサイのすまし汁、牛乳＞

母親委員会での朝食メニュ-の試作・試食

平成23年8月作成