

高浜町学校給食センター



【地産地消メニュー】

旬を体験したふるさと給食

とちゅうちや

(麦ご飯、牛乳、空豆のかき揚げ杜仲茶塩、ごま和え、さごし汁)

食材数:23

うち地産産数: **15**

1日の提供数:1010食

※小学校中学年の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
669 kcal	26.2 g	19.7 g	26.8 %	350 mg	97 mg	3.1 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.2 mg	191 μg	0.59 mg	0.62 mg	41 mg	5.1 g	1.9 g

毎月19日の食育の日は、「ふるさと給食の日」として、地場産物や郷土食を多く取り入れた献立を提供。6月は旬の食材を題材に、1年生の体験活動と関連させた空豆をかき揚げにし、一緒に地場産わかめとちくわを加えたもの。ポイントは、町木で特産品の杜仲茶で作った杜仲茶塩。地元漁協の協力もあり、魚のメニューも多い。平成27年度から週5回の米飯給食となり、和食の給食も増加。今年度の「ふるさと給食の日」では、地場産物と健康長寿の組み合わせの「まごわやさしい」食材を意図的に取り入れている。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



- 学年毎に農業体験や生産者との交流を取り入れた学習を実施（1年生は空豆等の皮むき、梅加工体験、2年生は芋ほり体験、3年生は姿を変える大豆体験、4年生は伝承料理の調理実習、5年生は魚さばき体験等）
- 6年生は、地場産物を活用した献立づくりを行い、県の学校給食コンテストに参加。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



- 親子料理教室、学校給食レストラン（試食会）の実施、食育だより等を通じて、保護者へ地場産物の活用について情報発信を行っている。
- 学校給食週間では、給食を支えている人々（農家や漁協等）を取材して紹介している。

生産者と連携した地場産供給体制づくり



- 地域の学校給食生産者グループが作る野菜を中心に献立。少量でも使用。予定外でも献立変更等で対応。
- 水産物は地域の漁協の加工場で、給食用に扱いやすく加工してもらっている。
- 地域加工グループで作る加工品も給食に取り入れて地場産物の活用促進。
- 給食センターでの扱いが難しい食材は、業者に加工を依頼して活用。