第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省　食料産業局長賞

千葉県　佐倉市（さくらし）

佐倉市立 白銀小学校

地域の特徴を生かし、地場産率の高い給食メニューの提供

佐倉市は、東京まで近く、昔から行商に出る農家が多かったことから、色々な種類の野菜が栽培（「通称七色畑」）されており、年間を通じて、50種類以上の地場産野菜を使った献立を提供している。

学校給食における地場産物活用状況は、平成23年度平均39.7%で、全国平均26.7%を上回っている。

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
658 kcal	23.2 g	20.8 g	28.6 %	411 mg	98 mg	3.7 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
2.9 mg	316 μgRE	0.42 mg	0.53 mg	31 mg	5.6 g	2.5 g

（小学校）
黒米入りさつまいもご飯、牛乳、大和芋の寄せ揚げ、切干大根のナムル、佐倉汁、芋茶布

食材数：37	**うち地場産数：10**	1日の提供数：250食

地元産の積極的なPR

○生産者紹介や農作物の生育状況等の情報提供を行う「佐倉の食べ物だより」を作成し、児童や保護者へ配布。

また、市内でどのような農作物をどんな人が作っているかを紹介した「佐倉の地場産マップ」を作成している。

○地場産物を使った人気メニューの講習会を開催している。

生産者と児童の交流

○子どもたちが生産者と交流する機会を多くつくっている。学年ごとに栽培品目を設定し、生産者と直接話を聞いたり、一緒に作業することで、地場産物への理解と愛着に繋げている。

○４年生では大豆を栽培し、味噌作りを実施。６年生では職場体験として、生産者の畑で農業体験を実施して、作った大豆や味噌、収穫した野菜は給食で全校児童に提供している。

直売所や生産者等との連携

○市内外の直売所との取引により、地場産物を納品。学区内にある「和田あぐりマーケット」は、児童の学習の場としても活用している。

○生産者との情報交換で季節が限定されるような作物も使用量が確保されるようになった。また３年前より地元グループに２種類の味噌を契約し、大豆の栽培から製造してもらっている。