

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者:佐倉市立佐倉中学校

メニュー:ご飯、カルシウムたっぷりじゃこふりかけ、佐産佐消スペシャル、佐倉酒かす汁、セレクト蔵六餅、牛乳

提供先:佐倉市立佐倉中学校
(千葉県佐倉市)



地元佐倉産のコシヒカリを使用するとともに、ふりかけには大根の葉やちりめんじゃこを使い、カルシウムを貯蓄する時期の中学生にぴったりのものとなっている。

また、佐倉特産の大和芋とさくら豚を用いた保護者発案のレシピに、生徒が名称をつけた「佐産佐消スペシャル」を提供している。

<取組内容>

1 「佐産佐消」学校給食

- 地元産の食材を使った給食の際は、「佐産佐消」という名称を使用
- 佐産佐消ポスターや地場産だより、地場産クイズ等により、地場農産物への興味関心を高めつつ知識を向上

2 地元JA等との連携による地場産物の積極的導入

- 地場産野菜は地元JAから年間を通して安定供給
- 個人農家から食べ頃の連絡があった際は献立を変更し、旬の食材を使用
- 地元の味噌蔵、酒造元、畜産業者とも連携し、味噌や酒粕のほか、さくら豚を積極的に活用

3 収穫作業の体験等による生産者との良好な関係の確立

- 収穫等の作業を体験する職場体験や生産者から直接話を聞く交流会を開催
- 生産者を身近に感じ、食べ物を大切にする気持ちから、食べ残しは皆無
- 生徒の感謝の気持ちが、生産者のやりがいや意欲向上にも寄与



収穫した大和芋の洗浄作業



冬瓜の展示