

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者: 今金町学校給食センター

メニュー: ごはん、牛乳、いまかね風ハンバーグ、
いまかね旬の温サラダ、ほうれん草の
みそ汁

提供先: 今金町内の小中学校 4校
(北海道瀬棚郡今金町)



子供達に人気のハンバーグに地元産ジャガイモ「今金男爵」をサイコロ状に切って混ぜ込んだ、男爵いもの特性を生かしたメニュー。「家庭でも親子で作り、食べてもらえるようなメニュー」を発信するため、このハンバーグをメインに地元でとれる食材を多く使ったサラダやみそ汁と組み合わせて提供している。

<取組内容>

1 今金食材サプライチームとの連携による地場産物の安定供給

- 地場産物を安定供給するため、町内の農業法人や農協などで構成される「今金食材サプライチーム」を組織化。新たな地場産物の導入や規格外品の安価な安定供給のルート改革などに取り組み、地場産物の納入率が向上。

2 行事食における地場産物の活用

- 「ふるさとの恵みに感謝する日」に生産者から地元でとれた新米や新ジャガイモの話を知るとともに、地域の昔から伝わる食べ方を体験。
- 11月の今金町教育週間に、地場産物を使った給食を食べる日として「ふるさと給食の日」を設け、地場産物を活用した新メニューを提供するとともに、保護者にレシピを配布。

3 児童生徒や保護者への情報提供

- 総合的な学習の時間に稲刈りやジャガイモ掘りなどの農業体験、地場産物を活用したメニューでの親子料理教室などを実施。
- 学校給食で使用する地場産物を示した「いまかね地場産品マップ」を作成し、小中学校や地域に配布。

