農林水産大臣賞（学校給食部門）

受 賞 者：社会福祉法人ほほえみ福祉会
　　吉田保育所
メニュー：ますだの“味（あじ）・愛（あい）”きゅうしょく
　　（鰆ごはん、真砂揚げ、大根のゆかり和え、味噌汁）
提 供 先：吉田保育所（島根県　益田市）

＜メニューの特徴＞

　いろいろな食感を味わえるよう、大根はカリカリ、魚はふわっと調理し、子ども達が味と音を楽しみながら食べられるよう工夫している。また、むかごなど食べ慣れない食材は、子ども達が好きなメニュー（真砂揚げ）に入れたり、さつま芋、干なめこ、豆腐、長芋など地元の食材をたくさん使用したメニューにしている。

＜取組内容＞

1　1歳児からの食育活動

○　1歳児の白玉作りから始まり、3歳児からは包丁などを使ってカレーを作るなどのクッキング保育を行っている。クッキング保育の内容は地元で採れた農産物に応じて内容を工夫している。

○　3～5歳児混合のグループを作り、交代で毎日お米（5～7分つき）をといで、給食のご飯を用意している。

○　かまどでご飯を炊いたり、炭火でさんまを焼いて食べる親子遠足を毎年実施したり、親子で野菜の苗を植え付ける体験を行っている。

○　保護者に対しては、給食だよりや講演会を開催することで、旬の食材、地元の食材、楽しく食べることなど食の大切さを伝えている。

2　年間を通じた地場産物の利用

○　地域の生産者と月1回意見交換の場を設け、翌月の収穫に合わせた献立作成を行っている。また、地域の公民館を窓口にして生産者との情報のやり取りを行っている。

○　地域で加工された豆腐や味噌などを給食に使用している。

1才児のクッキング保育
（さつまいものころころボール作り）

親子で野菜の苗植え体験