生産局長賞（学校給食・社員食堂部門）

応募者：伊賀市立府中小学校
メニュー：麦飯、牛乳、二色でんがく、なばなの金ごま和え、伊賀のかす汁、りんご
提供先：伊賀市立府中小学校
（三重県伊賀市）

郷土料理である「田楽」に地元の特産品である大豆を使った豆腐と味噌を使うなど、地域性を生かした献立。給食をきっかけに、田楽の歴史や味を子どもや保護者に紹介している。また、校区内にある提携農園で収穫された野菜や地元の酒蔵の酒かすを使うなど、地元食材を多く使っている。

＜取組内容＞

1　提携農園などから地場産物を調達
- ○　校区内にある提携農園から年間を通じて地場野菜やくだものを多く調達。
- ○　農園の収穫状況を把握し、収穫可能な農産物を取り入れた献立を作成。

2　農業体験や食育講座の実施
- ○　提携農園や学級園において、じゃがいも掘りや野菜づくりなど、児童の農業体験を実施。
- ○　市内の児童・保護者を対象に「地元野菜を使った給食メニューをつくろう」をテーマに食育講座を開催。

3　児童や保護者への情報提供
- ○　伊賀地区の食文化について児童が早い段階から関心を持つことができるよう、地元食材、旬の食材、郷土料理、伝統料理などの献立を取り入れ、食育用教材として活用。
- ○　保護者に対し、献立表、給食だよりを用いて学校給食における地元農産物の活用などの情報を提供。

学級園で児童が収穫したほうれん草が給食へ

生産者の指導でじゃがいも収穫体験