

農林水産省 食料産業局長賞

埼玉県 草加市(そうかし)

草加市立 小山小学校



地元の生産者との密な連携で つくる地産地消の給食メニュー

カレーは、小松菜をたくさん食べてもらうために、インドのほうれん草カレーを参考に作った小松菜のカレー。カレールーやカレー粉も使用せず、香辛料をブレンドして、小山小学校オリジナルのカレーを作った。

スープは、草加市内で生産された野菜ばかりを使って調理している。大根の葉を使用しているが、これは地元の農家に給食用に葉を食べるために栽培を依頼している。

旬の時期には、同じ食材を重複して使用している。ペーストにする等切り方を変えたり、調理方法を工夫して違う美味しさを味わえるように努力している。

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
675 kcal	25.2 g	21 g	28 %	398 mg	103 mg	3.6 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
2.8 mg	458 µgRE	0.67 mg	0.62 mg	48 mg	5.8 g	1.75 g

(小学校)

麦ごはん、小松菜カレー、牛乳、草加の野菜スープ、アーモンド大根サラダ、果物

食材数: 28

うち地場産数: 9

1日の提供数: 540食

生産者との連携



○小松菜の使用量をさらに増やすため、小松菜農家に小松菜をペースト状に加工することを提案した。ペーストにすることでレシピの幅を広げている。

○小松菜とほうれん草は100%草加産のものを使用している。その他、くわい、きゅうり、なす、白菜、玉ねぎ、長ねぎ、にんじん、じゃがいも等生産されるものは出来る限り使用している。

体験を通じての食育



○児童の授業において、枝豆むしり、とうもろこしの皮むき等の手伝いをしてもらい、給食で提供している。

○秋には特別支援学級の児童と、野菜を提供している農家で収穫体験を実施。

○3年生はくわい農家から指導を受けて、バケツでくわいを栽培している。収穫したくわいは、給食で供している。

地場産の利用向上



○深谷市農林振興センターからブロッコリーの提供の相談をうけ、地元の農家の方とともに、配送システムを構築した。それにより草加市全体で深谷市のブロッコリーを給食に取り入れることができた。とうもろこし、長ねぎ、きゅうりなど他の野菜も使用が広がっている。

○三芳町のさつまいも農家より、川越いもを購入することが出来るようになり、給食で供している。