

岐阜県 中津川市

農林水産省
食料産業局長賞

中津川市立東小学校・田瀬小学校



【地産地消メニュー】

目と舌で味わう夏の中津川（麦ご飯、牛乳、恵那鶏の夏野菜きらきらソース、おかかあえ、ピリっと大豆まるごと汁、冷凍みかん）

食材数：30

うち地場産数：21

1日の提供数：70食（田瀬小）

※小学校中学年の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	マグネシウム	鉄
675 kcal	30.2 g	17.6 g	23.5 %	368 mg	112 mg	3.1 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
3.0 mg	293 μgRE	0.59 mg	0.56 mg	51 mg	6.3 g	2.4 g

恵那鶏を地元の米粉で天ぷらに、特産品の「糸寒天」と、トマト、オクラ、なす、ズッキーニ等の地場産物を使用した和風のソースで、糸寒天がきらきらと反射し、目にも涼しい夏の料理。ピリッと大豆まるごと汁には、飛騨美濃伝統野菜「あじめこしょう」をアクセントに、程よい辛みが食欲をそそる。本メニューは、大豆について理解を深めるための生きた教材としても利用。授業や大豆の栽培、生産者との交流、子どもたちの作った味噌を給食で提供するなど、授業と結びつけながら大豆・大豆製品を積極的に給食に取り入れている。給食に使用する乾燥大豆・大豆の水煮は年間100%県内産を使用している。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



■教科や総合的学習の時間で、生産者が講師となり、3年生は社会科で農家の仕事について、総合的学習の時間では特産物である栗について話を聞いた。5年生では、総合的学習の時間で、1年を通じて米づくりを行い、日本の食文化について理解を深めている。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



■平成25年度から母親委員会と連携し、親子バイキング給食等の実施。
■中津川市の農業祭でも、地場産物を使った給食の取組みを紹介。
■アグリウーマン中津川（農業生産グループ）から毎月市内で作られる野菜を納入。こまめな情報交換や、直接納品で仲介料が抑えられている。

行政と連携した地場産物の供給体制づくり



■平成12年度から組織作りを行い、生産者から安定的に地場産物供給ができるシステムを構築。農家によっては年間一律価格で提供され、価格変動の激しい葉物野菜も安定価格で納入できている。
■平成27年度使用野菜全46品目、うち県内産65%、市内産63%。