

受賞者: 所沢市立 和田小学校

メニュー: 彩の国ご当地グルメランチ(芝桜ご飯、牛乳、もろこしつくね、のらぼう和え、野菜たっぷり高麗鍋風、いよかん)

提供先: 所沢市立 和田小学校(埼玉県 所沢市)



「彩の国ご当地グルメランチ」は地域の特産物を使用し、地域活性化のために新たに考案したレシピで、地場産物をふんだんに使用し、児童の嗜好に合うよう工夫。食材として、地域に伝わる伝統食材(もろこし、杓子菜、のらぼう)や地場野菜をふんだんに使用した地域の新たな名物料理(高麗鍋)を取り入れたメニュー。

<取組内容>

1 埼玉県産食材の積極的な活用

- 週3回、埼玉県産米の「彩のかがやき」を使用した米飯給食を実施。パンや麺は埼玉県産の小麦を使用。また、鶏卵・豚肉・牛肉も埼玉県産を使用。
- 生産者と連携し、毎月生産者と連絡調整を行い、四季折々の地場産物を使用。

2 生産者との交流

- 生活科や総合学習などで、米や野菜作り体験や、生産者を講師として招いて授業を実施。
- 給食週間などで生産者を招待した「ふれあい給食」を実施。
- 市の協力で、市の保有林で伐採されたほだ木を利用したいけの駒打ち体験や、食材納入業者を招き、魚の調理の指導等を実施。

3 親子料理教室等の実施

- 年2回、地場産物を活用した親子料理教室を開催。
- 毎年、地場産物を活用した親子で考えた給食レシピを募集。
- 保護者に地場産物を活用したレシピを提供。



生産者を招いての授業



親子料理教室