第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

文 部 科 学 大 臣 賞

石川県　宝達志水町（ほうだつしみずちょう）

宝達志水町立押水中学校

「オムライスの郷プロジェクト」の一役を担う、オリジナルメニュー

大正時代に宝達志水町出身のシェフが考案したオムライスを町の活性化に役立てようと、町が2011年に「オムライスの郷プロジェクト」を発足。学校給食でも本プロジェクトに一役買い、オリジナルレシピのオムライスを定番メニューとして提供している。

県内水産加工物を年間を通じて給食に取り入れ、また青梗菜とならび、県内出荷量が1位である無花果は、毎年9月、10月は丸ごと1つ提供している。

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
884 kcal	30.1 g	28.6 g	29.1 %	416 mg	126 mg	3.7 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
3.6 mg	277 μgRE	0.7 mg	0.66 mg	44 mg	7.2 g	3 g

（中学校）
宝達志水オムライス、牛乳、県産ハタハタのカレー揚げ、町内産野菜とお豆の塩糀スープ、町内産無花果

食材数：30	うち地場産数：16	1日の提供数：1270食

県内水産物の積極的な利用

学校給食に取り入れた石川県産の小魚類

＜カルシウム含有量（分析値）100g当たり＞

無頭ハタハタ（ドレス）220mg

あまえび(空揚げ用)910mg

がすえび(空揚げ用)857mg

豆アジ(空揚げ用)830mg

○石川県官民協働事業で県内で水揚げされる小魚類を加工する水産加工企業の紹介により、年間を通じて、県内水産加工物を献立に利用することが可能になった。
○魚を丸ごと食べるという料理形態の栄養分析がなかったため、県の協力により栄養分析を行い、カルシウムが豊富に摂取できる献立としてもPRが出来るようになった。

食育の活動

（生徒会給食委員会による青梗菜生産者取材）

○中学１年生の総合的な学習の時間に、フードマイレージや食料自給率について取り上げている。
また、実際の生産者を講師に招き、地域農業の状況についても学んでいる。

○中学校生徒会給食委員が町内生産者の畑で収穫体験を行い、レポートを作成し、全校生徒に知らせている。

様々な主体との連携

宝達志水町～いちじく～生産者と直売所の様子

○中能登農林総合事務所の仲介で、地元農家、商店、地元農産物直売所等が協力し、地元農産物を安定的に供給できる体制を構築。現在、扱う食材は30種類以上。町内全ての学校に地元産農産物が納入されている。

○地産地消につながるパンメニューとして、業者とともに小麦粉と県産米粉の比率が５：５の米粉パンを開発し、月１回以上の提供を行っている。