第１回地産地消給食等メニューコンテスト
文部科学大臣賞（学校給食・社員食堂部門）

応募者：大洗町学校栄養士会
メニュー：いきいき元気ごはん、牛乳、磯の香手作りすり身団子鍋、五色のしぶきあえ、りんご
提供先：大洗町立幼稚園・小学校・中学校の７施設（茨城県大洗町）
給食の方式：単独校調理場方式

大洗町は太平洋に面していて、漁港ではいろいろな魚が水揚げされ、水産品の加工も盛んです。涸沼川（ひぬまがわ） 周辺では米作りが行われており、砂地を利用したさつまいも作りも有名です。

「いきいき元気ごはん」は、太平洋に昇る「大洗の日の出」が名前の由来になっている大洗町産コシヒカリ「日の出米」や大洗名物のしらすぼし、夏海（なつみ）地区のさつまいもを使用しています。

主菜の「磯の香手作りすり身団子鍋」は、地元漁協女性部が加工した新鮮ないわしのすり身を使っています。大洗町では「つみれ」のことを「すり身団子」と呼んで昔から家庭で親しまれています。

副菜の「五色のしぶきあえ」は、「大漁旗」をイメージした色とりどりの和え物です。また、大洗町の木「松」の緑を町産のほうれん草で、町の花「つつじ」をにんじんで、「浪しぶき」をもやしで表現しています。

＜取組内容＞

１　地場産の農産物や水産物の積極的活用

○ 「地元農産物の消費拡大と地元の安全な食材を学校給食に使用したい」との町農林水産課や栄養士の思いから、検討を開始しました。

○ 町農林水産課と大洗町水田農業担い手組合が大洗町産コシヒカリを使用した米パン（注：米粉パンのこと）を開発し、平成１７年１１月から学校給食に導入しました。現在では月１回学校給食に提供しています。

○ 平成１８年度より大洗町水田農業担い手組合と契約を結び、米飯を100％大洗町産こしひかり「日の出米」（県認定特別栽培米）に切り替え、週３回（平成２１年度より週３．５回）提供しています。

○ あわせて、町農林水産課と協力し、農産物（さつまいも、大根など）や水産物（しらす、いわしなど）の共同購入をスタートさせ、地場産の農産物や水産物を積極的に活用しています。

大洗町水田農業担い手組合の皆さん

２　年間を通した地産地消献立の作成及び児童等への周知

○　大洗町栄養士会は、学校配布の献立指導計画に「地産地消」の欄を設け、各校の「食に関する年間指導計画」に組み入れてもらうように提案しました。

○　平成20年度から、大洗町産の農産物や水産物等を計画的に献立に取り入れるよう、食に関する年間指導計画に「地産地消」の欄を設け、各学校に配布しています。

○　毎月行われる献立会議（現在：学校給食担当者会議）（参加者：教育委員会栄養士、栄養教諭、学校栄養職員、各校給食主任・調理員）で翌月の地産地消献立を説明しています。

小学生の給食の様子

○　献立の放送資料や献立表で児童生徒や保護者に地産地消の取組を周知しています。

○　新聞や町の広報誌などにも掲載し、地産地消の取組を家庭や地域に広くPRしています。

３　総合的な学習の時間の活用による地域生産者との連携

○　総合的な学習の時間において、農協や水産加工業者から直接話を聞く機会を設けています。

○　漁港に近い小学校では漁業体験として「しらす漁」を、米づくりが盛んな地区にある小学校では稲刈りをテーマに学習しています。

○　中学校では地域（職場）体験学習を実施し、地域生産者との連携を図っています。

中学生の職場体験

参考

＜最近の取組＞

１　今年度の取組

平成21年度の新たな取組として、毎月の給食に大洗町の食材を使用した「大洗町食材の日」を設定しました。ひじきや青のりを使った手作りふりかけ、いわしを使った海のハンバーグ、干しいものかき揚げなど、地元の食材を使用しています。

２　受賞献立について

受賞後、「いきいき元気ごはん」は給食の定番メニューになっています。町主催の「日の出米試食会」では、受賞献立を町民の方やホテル、旅館などの関係者（支配人、料理長）にも振る舞い、大好評を得ました。また、地域の高齢者に配達されるお弁当メニューにも加わりました。

地産地消の取組が、学校給食から家庭、地域へ広がっています。