

第1回地産地消給食等メニューコンテスト 農林水産省生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者:霧島市立舞鶴中学校
メニュー:オレンジピラフ、牛乳、茶々ミートローフ、かきたま汁、みかん
提供先:霧島市立舞鶴中学校
(鹿児島県霧島市)



鹿児島県内それぞれの地方でとれる多種多様な地場産物(みかん、抹茶、ヒゲナガエビ、鰹節など)を活用したメニューを提供。また、みかん果汁とお茶を「飲むもの」から「食べるもの」へと換え、新しい鹿児島の郷土料理となるようメニューを開発し提供している。

<取組内容>

1 学校及び地域における幅広い食育活動

- 校内放送や給食便りの取組のほか、地元食材を活用したバイキング給食やセレクト給食、地元公民館での郷土料理の親子教室等を通して、生徒や保護者の食への関心を向上。
- 学校での職員研修やPTA活動としての研修のなかで、「かごしま版食事バランスガイド」を使って郷土料理や地場産活用の意義について講義を実施。
- 生産者による講話を実施するとともに、生産者の畑で、野菜の種まき・収穫体験を実施。

2 地場産食材を活用した新たなメニュー開発

- オレンジピラフのほか、子供たちの好きなミートローフにモロヘイヤと抹茶を入れた「モロ茶ローフ」などを開発し、県内各地に伝わる郷土料理を取り入れた献立を地区外の学校にも普及。
- 生産者と一緒に、普及指導員を講師に招いて、ほ場の見学や季節にあった野菜等の栽培方法等を研修。



地域住民との地産地消給食の試食会



地産地消メニューを楽しむ生徒達

<最近の取組について>

○ 生徒の興味・関心を高める食育の取組

<生徒の考えた献立を学校給食へ活用>

2年生の技術・家庭(家庭分野)の学習で考えた献立を毎月3回程度活用している。実施日の給食時には、献立のポイント等を生徒会が放送したり、食育だよりで家庭に伝えることで食育の実践を図っている。

【献立作成のポイント】

栄養 嗜好 調理法 季節(旬・地産地消)
費用 時間 心(相手を思いやる気持ち)

【実施献立例】

竹の子ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁
鮭のムニエル ほうれん草のサラダ

<舞中祭(校内文化祭)における食育の展示>

「食について考えよう」というテーマで、学校給食の内容、生徒が考えた献立の写真や資料、地場産物のフードモデル等を展示した。



生徒が考えた献立



県内魚のフードモデルを見学する様子

○ 学校と家庭が連携した食育の取組

<親子料理教室の開催>

平成24年度は、地産地消について再認識してもらうために実習として鹿児島県の食材を活用した学校給食メニューを調理した。また、講義資料として、「きりしま版食事バランスガイド」を使用した。

【テーマ】

地場産物を食べて元気に！

【目的】

親と子の双方に「食」について意識させるとともに、親子で楽しく取り組むことで親子のコミュニケーションを図る。

【実施献立】

焼き肉丼(米: あきほなみ、県内産牛肉)
かねんだご汁(さつまいもでんぷん)
スナックゴーヤ&フィッシュ
ひじきのサラダ
りんかけ大豆



地場産物を活用した献立



親子料理教室の様子