

秋田県 五城目町
五城目第一中学校



【地産地消メニュー】
ご飯、牛乳、豚肉のしょうが焼き、塩キャベツ、切り干し大根のうま煮、味噌汁、かぼちゃプリン

食材数: 25	うち地場産数: 21	1日の提供数: 275食
---------	-------------------	--------------

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
903 kcal	38.3 g	28.5 g	28 %	478 mg	142 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
5.6 mg	284 µgRE	0.76 mg	0.84 mg	40 mg	7.7 g	3.1 g

家庭の食事の見本となる給食を目指し、地域の多様な食材を利用している。地域で転作作物として栽培されていたかぼちゃは、調理がしにくいという理由で消費されず廃棄されていたものもあり、栄養士が生産者へかぼちゃを缶詰に加工することを提案。一次加工をしたことで、給食での通年使用が可能となる等、地場農産物の活用を促進し、地域農業の活性化につながる取を行っている。

生徒によるかぼちゃの缶詰づくりによる食育



1年を通じて地場産活用のための加工品製造



地域農業の振興



- P T A の協力で学校脇に畑を作り、生徒がかぼちゃの作付、収穫、かぼ缶づくり、調理実習、朝市での販売までの一連の流れを体験することにより、転作かぼちゃを通して地域農業への理解が深まっている。
- 給食指導の目標達成のため、年2回2週間、完食、準備の速さ、片付けのきれいさを競う「ペロリンピック」を開催している。

- 年間を通じて学校給食に地場産物を使用するため、ほうれん草や小松菜は春休みに茹でて冷凍保存し、玉ねぎは夏休みに大量に炒めて保存している。
- その他、毎月必ず使用する福神漬けや切干大根、生姜、トマト、甘酒などを加工し、通年利用出来る加工品を増やしている。

- 以前は学校給食への地場産物使用率は1割程度であったが、平成22年に「五城目エコ・ファーマーズ」を組織（米部門9人、野菜部門7名）したことで、平成25年度には重量ベースで50%を超えた。
- 米の低農薬化や、栽培が途絶えていた地元ブランドの「小倉せり」を復興し、ソウルフードの「だまこ鍋」に使用することで、地域の食文化継承、支える心意気が増している。