審査委員特別賞（学校給食部門）

受 賞 者：所沢市立和田小学校
メニュー：もっと知っとこ埼玉グルメ給食（さつま入り黄金飯、牛乳、彩のもろこ揚げ、のらぼうの柚子ドレッシングがけ、飯能すいーとん、寄居みかん）
提 供 先：和田小学校
（埼玉県 所沢市）

＜メニューの特徴＞
秩父の郷土料理で黄色の雑穀やさつまいもを入れたさつま入り黄金飯、休耕田を利用した池で養殖された「ほんもろこ」を使用した彩のもろこ揚げ、埼玉産ゆずを使用したのらぼうの柚子ドレッシングがけ等、県内でこれから拡充していきたい食材や町おこしのために考案された「飯能すいーとん」を取り入れたメニュー。

＜取組内容＞
1　様々な食育体験
○　生活科や総合学習などで米や野菜作りを行い、生産者から指導を受けながら年間約20種類の野菜の栽培を行っている。
○　しいたけの駒打ち体験、豆あじの手開き、手打ちうどん教室等の体験活動を行っている。
○　親子での料理教室や地場産物の給食レシピの募集を行っている。

2　年間を通じた地場産物の利用
○　週3回、埼玉県産米を使用し、埼玉県産小麦を使用したパンや麺も提供している。
○　毎月生産者と連絡調整を行い、季節の地場産物を利用できるようにしている。

3　地域への地場産物の情報提供
○　授業で地場産物を活用したメニューのレシピを児童達が考え、直売所にレシピを置いてもらい、地域や保護者への関心を高める取組を行っている。

生産者の畑で里芋の収穫

親子料理教室