第7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】

農林水産省 食料産業局長賞

福井県　鯖江市

鯖江市中河小学校

【地産地消メニュー】
鯖江地場産給食の日メニュー（ごはん、牛乳、ブロッコリー入りミンチカツ、トマト、ちかもんづけあえ、まなべ汁）

食材数：20	うち地場産数：**15**	1日の提供数：271食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	鉄
681 kcal	24.0 g	21.1 g	27.8 %	331 mg	103 mg	3.1 mg
亜鉛	**ﾋﾞﾀﾐﾝA**	**ﾋﾞﾀﾐﾝB1**	**ﾋﾞﾀﾐﾝB2**	**ﾋﾞﾀﾐﾝC**	**食物繊維**	**食塩相当量**
3.3 mg	208 μgRE	0.67 mg	0.47 mg	42 mg	5.4 g	2.5 g

鯖江市では食育に積極的に取り組んでおり、郷土の食文化や産業を子ども達に伝える取組を行っている。本献立では、越前鯖江藩主間部候の名前を使った汁物として、地元で定着している「まなべ汁」に、大豆粉と鯖江の旬の地場野菜を使用するとともに、食器消毒保管庫で乾燥保管しても傷まないように工夫された越前漆器を給食に使用することで、子ども達の地域農業や産業への理解を深めている。

鯖江市全体で取り組む食育の推進

○鯖江市では、市内12校全ての小学校に学校給食畑を設置し、生徒達への農業体験を通じた食育を推進している。

○伝統工芸品である「越前漆器」を学校給食で使用するため、給食の衛生基準に合うように、食器消毒保管庫で乾燥保管しても傷まない漆器を開発。漆器で給食を提供することで地域の産業へ理解を深めている。

栄養教諭による食の授業

○栄養教諭と担任が連携して食に関する指導を行っている。給食時間はもとより、学級活動、生活科、総合的な学習の時間を活用し、教科と関連させながら計画的に進めている。学校公開日等、保護者が参観する機会に行うことで家庭への啓発にもつながっている。

学校給食の加工品製造メニュー開発の実施

○学校給食で地場産物を活用するため、夏場に収穫される枝豆、越のルビー、吉川ナスの一次加工、二次加工を加工業者に依頼して製品化し、秋から冬の時期の給食への活用を進めている。

○栄養士が生産者グループ等に伝承料理を習ったり、生産者が地場野菜を使った給食メニューを開発したりして、地域との交流を図っている。

授業の写真などです

おやつの授業　2年

味覚の授業　3年

食事マナーの授業　1年

牛乳をのうもう　1年

吉川なす