

第3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)

受賞者: 津野町立 東津野学校給食センター
メニュー: きびめし、牛乳、なすのはさみ揚げ、
りゅうきゅうの酢のもの、プチトマト、か
ぼちゃのみそ汁、ぶどう
提供先: 中央小学校、東津野中学校、中央幼
稚園(高知県 高岡郡 津野町)



<メニューの特徴>

地場農産物を積極的に活用し、郷土料理である「きびめし」や「りゅうきゅう(「ハスイモ」の茎)の酢のもの」を取り入れたメニュー。また、津野町で多く栽培されているナスをハンバーグと合わせることで、ナスが苦手な子供達でも食べられるように工夫されています。

<取組内容>

1 年間を通じた地場産物の積極的な活用

- 町内の生産者グループや津野町ふるさとセンターと連携し、地場産物の活用を積極的に図っています。また、生産者とは月1回の情報交換会を実施しています。
- 年間を通じて地場産物を活用するために、「旬の食材カレンダー」を作成しています。
- 毎月、食育の日には、郷土料理や地場産物を活用したメニューを提供しています。

2 農業等への理解に向けた取組

- 米作りや地域の野菜栽培の様子を知ることで、地域の環境が守られていることを学習しています。
- 食育体験学習で地域の生産者や地域産業に関わっている方を講師として招き、地域の産業等について理解を深めています。



生産現場での生産者との交流



生産者のほ場

3 地場産物に関する情報提供について

- 給食時に「献立メッセージ」を通じて地場産物に関する情報を提供しています。
- 毎月発行の予定献立表や給食だよりなどで保護者へ地場産物に関する情報を提供しています。

<最近の取組について>

○ 地域の行事に合わせた献立の提供

秋になると各地区では、神祭が催され、神楽を舞って収穫を祝います。昔は、その日には各家庭でいなか寿司が作られていました。

今は、道の駅などで「いなかずし」が売られていますが、子どもたちが食べる機会は、あまりありません。昔の人の知恵と工夫で作られてきた、郷土の味を味わってほしいと思っています。

○ 生産者グループと献立検討

月1回の情報交換会を実施する中で、食材の保存方法や、食材の提供の方法について協議を重ね、子どもたちにおいしく郷土料理を食べてもらうことを考えました。

たけのこ・りゅうきゅう(はすいも)は、塩づけで冷凍すると色もきれいにできあがることなどを確認して、提供してもらっています。



いなかずしの献立



1,000個のいなかずしを握る



地元の食材
(みょうが・りゅうきゅうの塩漬け)