

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者: 久喜市教育委員会

メニュー: 元気もりもり、収穫祭メニュー

(黒米ごはん、さつま芋と梨のプルコギ、
かぼちゃの呉汁 ほか)

提供先: 久喜市立小中学校 14校
(埼玉県久喜市)



元気もりもり、収穫祭メニュー

子供たちに人気のあるメニュー「プルコギ」に、地場産のさつまいもを入れてボリュームを出し、市内で収穫された梨のすりおろしを隠し味に使うことで味に深みを持たせている。

また、家庭ではあまり作られなくなった郷土料理(呉汁)を、地場産野菜を使用して提供し、今では給食で食べられる郷土料理として定着している。

＜取組内容＞

1 学校給食向けに特別栽培農産物の活用

- 学校給食向けに生産された特別栽培農産物(認証農産物)を採り入れた献立を日常的に提供
- 年間約60トンの米と約21トンの野菜類を使用(地場農産物使用割合: 米については100%、野菜等は15%(重量ベース))

2 行事食における地場農産物の活用

- 毎年11月には「秋の収穫祭メニュー」を行事食として献立に入れ、地場農産物を活用した学校給食を実施
- 収穫祭メニューでは、米やさつまいも、南瓜など多くの地場農産物を献立に採り入れ、学校給食で食べることを通して児童・生徒への食育の推進に貢献

3 児童・生徒や保護者への情報提供

- 献立表や市のホームページ等で地場農産物の使用状況などを情報提供
- PTA主催の試食会に生産者を招待し、保護者の地場農産物への関心を向上



久喜小学校PTAほ場視察



久喜北小学校給食風景