食料産業局長賞（学校給食・社員食堂部門）

受 賞 者：西尾市立西尾中学校
メニュー：★愛知を食べる学校給食★（てん茶飯、牛乳、味噌カツ、きゅうりとキャベツのたくあん和え、豆腐汁、西尾抹茶わらび餅）
＜使用した地場農林水産物：白飯、てん茶、牛乳、人参、ごぼう、小松菜、三つ葉、豚ロース肉、卵、キャベツ、きゅうり等＞
提 供 先：西尾市立西尾中学校（愛知県　西尾市）

＜メニューの特徴＞
○　てん茶飯に使用する「てん茶」は抹茶を茶臼でひく前のお茶のことで、抹茶の生産量の多い西尾市ならではの食材です。渋みや苦みが少なく、甘みや香りのある特徴を活かしています。
○　市内の養豚業への理解を深めるために西尾市で多く飼育されているブランド豚※を使用し、三河地方特有の豆味噌である八丁味噌をかけた、東海地方独特の料理「味噌カツ」をメニューに取り入れています。
○　きゅうりとキャベツのたくあん和えは生徒が苦手とする野菜類を、歯ごたえのあるたくあん漬けと和えることでさっぱりと食べられるようにしています。

※ブランド豚：独特の餌や独自の飼育方法で育てられた豚。市内の養豚農家では「みかわポーク」「やまびこ豚」「三河もち豚」などを飼育し、安全で美味しく高品質にこだわりをもっています。

＜取組内容＞
1　食育等の取組
○　製茶業組合と連携し、茶摘みから製茶までの工程を体験したり、市内教育関係者や保護者などが参加する全校茶会などを通じて地域農産物や地域産業について理解を深めています。
○　生徒を対象に地場農産物を利用した料理・郷土料理を募集し、毎月６～８品を給食に取り入れ、生徒の関心を高める活動を行うほか、食育だよりや中学校のブログにおいて地場農産物やレシピを掲載して生徒や保護者に紹介をしています。
○　食育月間等に地場農産物を使用した市内統一給食献立を作成、地域の道の駅と連携し、道の駅で学校給食メニューを提供するなど、道の駅を訪れる人々へ学校給食への理解と地産地消の推進を行っています。

2　地域の農林水産業の活性化への寄与
○　青果市場、八百屋、納入業者と連携し、地場農畜産物を優先的に納入されるようにしています。
○　市内学校給食に使用する大豆については、西尾市産の大豆を納品するとともに豆腐などの大豆製品についても西尾市産の大豆で製造し納入されるよう生産者や商店と連携しています。

茶摘みの体験学習をする生徒

道の駅にて学校給食メニューを提供