

審査委員特別賞(学校給食・社員食堂部門)

受賞者: 田幸学校給食共同調理場

メニュー: 麦ごはん、牛乳、広島県産こいわしの米っこ揚げ、地中熱ピーマンのカラフルマリネ、ひじきのふりかけ、豆腐団子汁、三次産ゆずゼリー
＜使用した地場農林水産物: 米、こいわし、米粉、卵、たまねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、きゅうり、めひじき、だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ、みそ、だしiriこ、ゆず等＞

提供先: 田幸小学校、川西小学校、和田小学校、神杉小学校（広島県 三次市）



＜メニューの特徴＞

- 広島県産のこいわしに米粉とごまの衣をつけて揚げ、きゅうりと三次産の赤・黄ピーマンのカラフルなマリネを添えました。こいわしはカルシウム源として骨ごと食べられることができ、ごまの風味で食べやすくなっています。
- ひじきの手作りのふりかけを添えることで、ご飯が食べやすく、手軽に海藻が摂取できます。
- 三次産のもち米粉と豆腐をこねて団子にしたり、三次産のゆずを使いゼリーにするなど、地域の産物をふんだんに使い、美味しくて栄養バランスの取れた給食です。

＜取組内容＞

1 食育等の取組

- 生産者の方を生活科、道徳等の授業にゲストティーチャーとして招き、生活科の授業では地域の生産者が作ったえんどう豆の皮をむく手伝いを通じて給食作りの大変さや野菜作りに込められた思いを伝えています。
- 全校朝会では、地中熱ピーマンの生産者を招き環境問題についての話を聞くことにより、高学年の児童は社会科で学んだことと結びつけて考えることができました。
- 地域の生産者の指導を受けながら、米作り、ピーマン作り、サツマイモの植え付け等の食農体験や、こんにゃく作り、豆腐作り、もちつき等の食文化体験学習を行っています。
- 毎日給食に使用している地域食材を通して「ふるさと三次の良さを子ども達に知ってもらいたい」という思いをもって、給食の前に今日の食材の一口メモを作成し、健康委員の児童が読み上げています。

2 地域の農林水産業の活性化への寄与

- 平成17年に地域の生産者が作ったふるさとランチグループのメンバーから給食用の野菜を提供してもらっています。
- 米飯給食を週3回から週4～5回に増やすとともに、地元の米粉を積極的に利用しています。



2年生 生活科(給食作りを手伝おう)



5年生 総合的な学習の時間(田幸の農業に学ぼう)