文部科学大臣賞（学校給食・社員食堂部門）

受 賞 者：砺波市学校給食センター
メニュー：ごはん、牛乳、ふくらぎのゆずみそかけ、
乾物くんの和え物、いとこ煮、地場産りんご
＜使用した地場農林水産物：米、牛乳、ふくらぎ、ゆず、小松菜、切り干し大根、干しずいき、干しなす、にんじん、キャベツ、小豆、大根、里芋、りんご＞
提 供 先：市内の幼稚園及び小中学校
（富山県 砺波市）

＜メニューの特徴＞
○ 砺波地方で作られている干しずいきや干しなす、切り干し大根などの伝統的な乾燥野菜を現代風に「乾物くん」とネーミングして和え物に活用し て、しゃきしゃきとした歯ごたえと先人達の知恵を紹介しています。
○ 子どもたちに郷土の伝統的な料理や地場産物について伝えるため、郷土の伝統的な料理である「いとこ煮」を献立に入れています。
○ 苦手な子が多い「ゆず」を甘いみそだれにすることによって抵抗なく食べられるように工夫しています。

＜取組内容＞
1 食育等の取組
○ 子ども特派員報告：平成15年より県農林振興センターや生産者と協力し、子どもたちが特派員となって地元生産者の畑を訪問し、インタビューや収穫体験、地場産物のクイズを実施している様子をビデオに撮り、市内の小中学校へ配布しています。
○ となみ野食材探検隊：平成20年より親子で地場産物等のほ場見学や収穫体験を実施しています。
○ 児童・生徒と生産者との交流給食を実施し生産者の苦労や工夫を聞き、感謝の気持ちを育む機会を作ったり、親子料理教室や給食試食会において、保護者にも地場産物の積極的な活用を推進していることを紹介しています。
2 地域の農林水産業への活性化への寄与
○ となみの農産物生産グループ協議会（生産者組織）、県農林振興センター、農業協同組合、市等と連絡調整会議を実施して連携をとっています。協議会からは事前に出荷予定表を提出してもらい、献立の作成を行っています。
○ 学校給食を実施していない夏休み中に多く収穫されるトマトやおくら等を冷凍し利用、なすや大根等を乾燥し利用、また給食センターで一度に大量処理出来ない南瓜や小粒のじゃが芋等を業者でコロッケに加工し利用する等地場産物を活用しています。

（子ども特派員報告）生産者にインタビュー

（となみ野食材探検隊） 収穫体験