生産局長賞（学校給食・社員食堂部門）

応募者：宮津市立養老小学校
メニュー：さつまいもご飯、牛乳、ツバスの塩焼き、酢ずいき、アカモクの煮物、かぼちゃのみそ汁
提供先：宮津市立養老小学校
（京都府宮津市）

地域で水揚げされた魚や海草、地域で収穫された野菜等を使用したメニュー。特に、海を守る活動の一環で、食用として見直され始めた海草（アカモク）を積極的に利用し、子供たちに関心を持ってもらえるよう工夫して提供している。

＜取組内容＞

1　PTA試食会により保護者と児童が話題共有

○　PTA試食会を実施し、給食内容について保護者と児童が話題を共有できるよう配慮

○　学校が海に面しているという立地から、自分たちの海を大切にするなど環境保全と地域の水産業への理解を進めるための取組と連動した給食を実施

2　栄養教諭と生産者が連携

○　日頃から栄養教諭と生産者が連携し、地産地消を大切にした献立を作成