第２回地産地消給食等メニューコンテスト
農林水産省生産局長賞（学校給食・社員食堂部門）

応募者：七宗町学校給食室
メニュー：五穀飯、牛乳、宿儺かぼちゃのチーズ焼き、ほうれん草のカリカリ和え、こんぶ汁、ぎふのなしゼリー
提供先：七宗町内の小中学校
（岐阜県加茂郡七宗町）

広い農地が少ない地域ではあるが、夏はじゃがいも、たまねぎ、秋以降は大根、白菜、里芋などの町産野菜を積極的に使用している。また、県内の地場産物である宿儺（すくな）かぼちゃ、梨、五穀米などを献立に取り入れることで、岐阜県の他地域の食材や生産の様子についても考えられるような工夫がされている。

＜取組内容＞

１　計画栽培による地元産食材の利用促進

○　農産物の供給について月に1回、野菜生産者と栄養教諭が会議を開き、翌月の納入計画や栽培状況について情報交換し、計画栽培を推進。

○　地元の生産者、町の農林課、給食関係者、PTA等が連携し、学校給食への地元産食材の活用を推進。

２　行事食における地場産物の活用

○　毎年、学校給食週間に「給食感謝会」と称して、野菜生産者と児童の交流会を実施。児童の食に対する感謝の気持ちの醸成や農業への理解を促進。

○　毎年6月に郷土料理「ほう葉ずし」を地域の方や学校関係者と協力し、給食で提供し、地域食文化の伝承に寄与。

３　情報提供及び研修交流の実施

○　年1回、学校、PTA、生産者が連携して作る学校給食だよりを20年間発行。

○　生産者や普及指導センター、町農林課、学校関係者、PTAとともに、他地域の野菜生産者との研修交流会を実施。

＜最近の取組について＞

○　岐阜県では、毎年１月に給食を通じて地域の産物や郷土料理を知らせるとともに、「食べ物の大切さ」、「健康のありがたさ」、「色々な食に関わる人のおかげで食べられること」を改めて考え、食を大切にする気持ちを持つことを目的として「学校給食週間」を実施しています。

七宗町上麻生小学校においては、平成25年1月24日に、保健・給食委員会の児童が計画をたて、「給食感謝会」を実施しました。

第1部は、生産者の方々をお招きして、一緒に給食を食べながら、野菜栽培についての質問をするなど、楽しく食事をしました。

この日の給食は、郷土料理である里芋を使った「かいもちおはぎ」、地元でとれた里芋の茎である「だつ」入りの汁物、地元で養殖されている「にじます」の甘露煮などの献立とし、地域の産物を知り、食文化の伝承の機会としました。

第2部は、委員会の児童による「感謝の気持ちを伝える会」として、野菜クイズや歌のプレゼント、感謝のお手紙を渡しました。

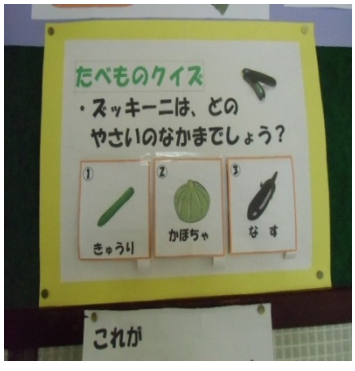
第1部給食試食会の様子

当日の献立

○　その他の取り組みとしては、栄養教諭が生産者の畑を見学に行き、インタビューを行い、それを掲示板にて児童にお知らせするとともに、興味を持ってもらうため、クイズの出題や、直に手に取って見られるよう、実物の展示を行いました。

また、地域の食材を給食で使用した際には、栄養教諭が給食の時間に教室をまわり、本日の食材についての話をしました。

掲示物（生産者へのインタビュー）



掲示物（クイズ）

実物の展示

平成25年5月作成