第7回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞

岐阜県　下呂市

下呂市萩原学校給食センター

【地産地消メニュー】
南飛騨黒米ごはん、牛乳、なっとくトンのトマト冷しゃぶ、煮豆、きのこのむらくも汁、りんご

食材数：21	うち地場産数：13	1日の提供数：930食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
669 kcal	30.5 g	17.5 g	23.5 %	352 mg	131 mg	3.8 mg
亜鉛	**ビタミンA**	**ビタミンB1**	**ビタミンB2**	**ビタミンC**	**食物繊維**	**食塩相当量**
4.0 mg	246 μgRE	0.70 mg	0.66 mg	26 mg	7.9 g	2.1 g

日々の給食が生きた教材として価値のあるものになるよう、地域の食材を積極的に取り入れている。下呂市産トマトの食感を残したタレで、野菜をたくさん食べられるように工夫を行うことや家庭ではなかなか作らなくなった煮豆を岐阜県産大豆を使用して、定番メニューとして給食で提供することで、子供達へ家庭料理の味を伝えるなどの取組を行っている。

小学校～中学校までを通じた食育の推進

○下呂市では、小学１年生から中学３年生まで、市内統一テーマでの食の授業が、１年に１時間確保され、９年間の積み重ねが食への理解を深めている。

○学校給食週間に地域の生産者を招くなど生産者との交流は、児童生徒の農業や地域への愛着心を育む他、生産者の意欲的な農産物栽培につながっている。

地産地消の取組を様々なタイミングで紹介

○日々の給食が生きた教材となるよう、給食時の放送で地域の食材、郷土食、行事食等を紹介する他、校内の展示物や家庭への食育通信などで紹介をしている。

○家庭科の授業の際に、献立を地域や季節の食材で考えるようにする等、教科と連動した食育を行っている。

年間を通じた地場産物の使用

○年間を通じて、多くの地場産物を使用し、地域の特産物や旬の食材を生徒へ伝えている。
（年間を通じて市内産100%の品目・・・豚肉（ハム・ウィンナー含む）、ニジマス、あまご、ぶなしめじ、生椎茸、マイタケ、ほうれん草、小松菜／岐阜県産100%の品目・・・米、小麦粉、切干大根、大豆、もやし、糸寒天、白川茶）