

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

受賞者:熊本市 学校給食 植木共同調理場
メニュー:We Love 植木Day(ごはん、牛乳、豚肉のおろし焼肉、植木野菜と大豆で呉汁、でこぼん)
提供先:熊本市 学校給食 植木共同調理場
給食受配校(小学校3校、中学校2校)
(熊本県 熊本市)



地場産の豚肉を使用して児童が喜ぶ献立を提供することで、農作物以外の地場産物があることに注目させたメニューです。地元の豆腐業者の協力により、地場産大豆の豆腐を使用するなど、牛乳と調味料以外の食材は、すべて植木町で生産されたものを使用しています。

<取組内容>

1 地場産物に関する情報提供について

- 中学校の全校集会で、地産地消を給食で行うねらいについてメッセージを発信しています。
- 予定献立表や食育だより、校内放送などで地場産物に関する情報を提供しています。
- 掲示資料等を利用して地場産物を紹介しています。

2 年間を通じた地場農産物の利用

- 地域の農産物直売所や生産者との連携により、地場産物の使用が増加しました。(平成19年度:12品目、平成20年度:31品目、21年度:43品目)
- 毎月19日の「食育の日」には地場産物を使用した郷土料理を提供しています。

3 地場農産物を使用した体験等

- 小学校で、グリーンピースのさやむきやとうもろこしの皮むき等の体験を実施しています。また、使用した野菜は給食で提供しています。



グリーンピースのさやむき体験



掲示資料等を利用した地場産物の紹介

4 地場産物の更なる活用

- 「We Love 植木Day(食材のすべてが地元産物)」の新メニュー開発。
卒業お祝い給食では、地元産物の小豆を使用した赤飯と、旬の野菜や果物を活用しての新メニューを提供しました。今後も季節ごとに新メニュー提供の予定です。
- 観光果樹園の協力により果物(りんご)の利用をしました。
- 米粉の利用。
地域活性化の振興作物として米粉用の米が栽培されており、学校給食での米粉の活用を期待されています。昨年度は、米粉をつかった団子汁を提供しました。



卒業お祝い給食



地元果樹農園のりんご「秋映」

<最近の取組報告>

《 旬の食材の適宜利用 》

今年は、天候により農作物の収穫期が例年より遅れています。旬の食材を活用するために直売所と連絡を取りながら、出回り時期を図って献立をたてています。

植木町の名産品であるすいかとメロンは、5月が旬です。学校給食では、出回りの旬に子どもたちに提供しています。



直売所からの納入の様子(アスパラガス)

5月17日(火)にあります。

セレクト(選ぶ)給食のお知らせ

「植木の名産品です。」

すいか

VS

メロン

献立

ミルクパン・牛乳
ラビオリのスープ煮
かぼちゃオムレツ

植木の名産品

☆どちらか選んでください。

すいか 一切れ	メロン 一切れ
すいかは、水分の他に糖の濃度を高めるミネラル、ビタミンなどを含まれます。植木では「数りぼやし」「だんらん」「ひごろまん」「ひとりのじめ」の4つの種類が作られています。	メロンは、果物の中でもカリウムという糖の濃度を高めるミネラルが多いのが特徴です。植木では「アースメロン」「肥後グリーン」「ホームラン」「きんしやメロン」の4つの種類が作られています。
	
すいかの様子	メロンの様子

名産品のセレクト(選ぶ)給食