

佐伯市立佐伯小学校



【地産地消メニュー】

「佐伯を知って、佐伯を受け継いでいってなあ」給食
(発芽玄米ご飯、牛乳、ブリかまの塩焼き、カ
ボスと白菜のごまだし和え、米粉だんご汁)

食材数: 21

うち地場産数: **21**

1日の提供数: 362食

※小学校中学年の栄養価

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
598 kcal	22.3 g	17.0 g	26 %	325 mg	87 mg	2.2 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
2.8 mg	160 μgRDI	0.51 mg	0.46 mg	24 mg	4.5 g	2.4 g

ブリかまの塩焼きは、佐伯市で養殖が盛んなブリを大手業者に出荷する際、HACCP方式認定工場で加工する過程で、毎日大量に処分されている「ブリかま」を給食で使ってほしいとの相談をきっかけに始まったメニュー。食品ロスや命をいただくことの意義を学ぶ、子ども達の生きた教材としても利用している。同じく処分されていたブリ中落ちも挽肉替わりにし、ブリバーグ、ブリカレー等で活用している。「ごまだし」は、白身魚が大量に獲れた時に作られる昔から伝わる常備調味料で、和え物のほか、炒飯やスパゲッティ等の献立にも使用している。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



- 平成22年度から毎月1回、佐伯市の魚であるアジや鮎を丸ごと一匹食べる、尾頭付の魚を食べる日を設定。
- 郷土の調味料である「ごまだし」も総合的学習の時間の教材として活用。
- 高校の農業実習園場で、児童が田植え体験を行う。その高校生が作った野菜を給食食材として購入し、高校生を招いた給食会も実施。

学校・地域・家庭への情報提供と環境活動



- 毎日大量に処分されるブリかまを給食用にアレンジし、ブリの中落ちもミンチにして、給食に活用。
- 4年生では、総合的学習の時間で、給食の生ごみをリサイクルし「園ちゃん野菜づくり」を実施。
- 給食廃油を公用車の燃料に使用。

行政と連携した地場産物の供給体制づくり



- 平成20年度に佐伯市食育推進会議発足し、「さいき活き活き献立」を開始。生産者との交流給食の実施や掲示資料等を作成して地場産物の情報を発信。
- 佐伯市学校給食地域食材導入促進会議で食材納入の推進体制を整備。
- 行政とJAから、毎月10日に食材の生産量・必要量や価格等の情報共有メールが配信されている。