

長野県 箕輪町

箕輪町立箕輪中学校



【地産地消メニュー】

発芽玄米ごはん、牛乳、箕輪フェンシング井、野沢菜刻み漬け、信州ベジ多みそ汁、ブルーベリー

食材数:28

うち地場産数: **15**

1日の提供数:約850食

※中学校の栄養価

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
817 kcal	30.7 g	24.8 g	27 %	410 mg	120 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
4.1 mg	386 µgRE	0.70 mg	0.61 mg	51 mg	7.0 g	2.9 g

箕輪フェンシング井は箕輪町で毎年開催されるフェンシングの全国大会を盛り上げようと、平成24年に栄養教諭等が考案した料理。油で揚げた春雨とうずら卵でフェンシングのサーベルとマスクをイメージしている。味つけには信州味噌を使用。豊富な地元食材に地域で開発されたアマランサス水煮を加え、カルシウムや鉄分等の栄養価を高めている。フェンシング大会のイベントや保護者会等で試食会を開催し、地域に貢献できる「名物料理」をめざしている。

学校給食から地域おこしへ
(フェンシング井の発展)



- フェンシング井を通じ、フェンシングと地元食材を多くの人に伝えるため、飲食店関係者やPTA、フェンシングのイベント等で試食会を開催し、参加者の意見を料理に反映させている。
- フェンシング井を給食発信の「箕輪の名物料理」として町の活性化に役立てたいと、中学校の文化祭や中学生模擬議会等でPRに取り組んでいる。

地場食材を紹介する
「ふきはら給食の日」の設置



- 毎月1回、地元食材を紹介する日として「ふきはら給食の日」を設置。各校の栄養教諭・栄養職員が生産者に直接取材に出かけて掲示資料を作成し、昼のテレビ放送等で紹介している。
- 各校で作成された資料は、町民文化祭や収穫祭等で掲示して、町民にも広く情報提供を行うことで、地域の農業への理解を広めている。

地場食材活用の工夫
(地場加工品の活用)



- 町振興公社が運営する直売所「にこりこ」とJA上伊那が地域の生産者を取りまとめることで、学校給食への地元食材の安定的な供給を確保。
- 地元企業が開発した「エノキ氷」や「アマランサスの水煮」を積極的に活用。エノキ氷は旨み成分が多く、汁物の減塩にも役立っている。