第8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　本巣市

本巣市学校給食センター

【地産地消メニュー】豚肉の生姜焼き混ぜご飯、牛乳、厚あげのきのこ和風だしあんかけ、小松菜の煮びたし、みそけんちん汁、いちご（美濃娘）

食材数：21	うち地場産数：**13**	1日の提供数：5,225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
684 kcal	31.1 g	23.1 g	30 %	532 mg	137 mg	5.2 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**
4.4 mg	220 μgRE	0.51 mg	0.56 mg	39 mg	5.6 g	2.8 g

中学校の生徒が地域の食材を使い、家族の健康のために考えた献立の中からバランスの取れた献立を栄養教諭がアレンジし、市内の児童生徒に提供された献立。本巣市で生産されている「文殊にゅうとん」と地場産玉ねぎを使用した混ぜご飯と地元産の野菜たっぷりの「みそけんちん汁」で簡単にスタミナがつく献立となっている。5,200食分の食材を安定的に納入するため、直売所と常に連絡を取り合い、地場食材の量と質の確保を図っている。

学校の授業や食育との連携

○中学校での「家族の健康を考えた食事づくり」において、考案された地場食材を使用したメニューを食べることで、生産者の思いを実感させている。
　また、小学3年生の社会科「農家の仕事」の授業で、特産物の柿について、生産者から直接話を聞く機会を提供。
○地域の食材への理解を深めるためにクイズやイラストで工夫した「ふるさと食材」の資料の掲示を行っている。

メディア等を活用した地場産物の情報発信

○生産者や加工業者、流通業者（JA担当者等）と、地域産物を使用した献立の試食会を開き、食材活用の情報交換を実施。特にJAが開発した本巣市産の米粉麺「はつめん」を使った献立は、テレビやweb等で、学校給食の取組みとして情報発信。
○市内産食材の使用日は、市のマスコットキャラクターのイラストで関心向上。

地場産物活用の工夫（直売所との連携）

○ JA が営業する農産物直売所と常に連絡を取り合うことで、5,200食の食材の量と質を確保。
○地域の方々の熱意で、年々使用量と品数を増加させるとともに、野菜、柿の加工品のドレッシングや、焼き肉のたれ、地元で育つ豚肉、市内で養殖される川魚などが使用可能となっている。