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】

農林水産大臣賞

北海道　置戸町

認定こども園　置戸町こどもセンターどんぐり

【地産地消メニュー】
おけと馬力給食
（ふきごはん、鹿カツ、ヤーコンきんぴら、かぼじゃが団子汁、白花豆の甘煮）

食材数：26	うち地場産数：18

エゾシカが多く生息する置戸町では、昔からハンターが狩猟したエゾシカの肉を地域内で消費する食文化があった。また、町内に自生しているふきを食べる習慣もあることから、それらの地域の食文化を子ども達に伝えることを目的として、園給食で「鹿カツ」や「ふきごはん」を提供した。ふきは学校給食センターの職員を中心に関係者が採取・加工するなど、地域の人々の思いのこもった献立を提供する取組を行っている。

野菜栽培や農業青年部等との交流による食育

○開園当時から５歳児クラスで、地元生産の牛や野菜を使用したクッキング授業を月１ペースで実施。今年度から、4歳児、3歳児クラスでも実施。

○置戸町農業青年部と収穫を通じた交流や酪農青年部と子牛交流会をすることにより、園児や保護者地域食材への理解や農畜産業への理解が深まっている。

年間を通じて地場産の野菜や鹿肉を活用

○年に1度、給食センターを中心に関係者総出でふきを採取し、茹で、皮むき、塩漬けを手作業で行い、学校、老人ホーム、こどもセンターの給食で月１～２度、提供。

○鹿ハンバーグ、鹿カツ、鹿チンジャオロース、鹿グラタン、鹿ミートソース、鹿竜田揚げ、鹿コロッケなど給食で提供することで、地域の食文化を子ども達に伝えている。

栄養士と生産者の相互理解による食材の安定供給

○地場食材を安定的に給食で提供するため、月に１度、町の栄養士連絡会議において、生産者と野菜の供給体制の検討や行事等の情報提供等を行うことで、関係者内の相互理解が深まり、地場食材の安定供給につながっている。