

岐阜県 川辺町

文部科学大臣賞

川辺町学校給食センター



【地産地消メニュー】

ふるさと川辺給食「秋のお彼岸の献立」

(里芋おはぎ、牛乳、豚肉とさつまいものかりん揚げ、香りあえ、とうがんの吉野汁、梨)

食材数:30

うち地場産数: **17**

1日の提供数:920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
674 kcal	25.2 g	18.2 g	24.3 %	346 mg	114 mg	3.3 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
3.1 mg	176 μgRDI	0.59 mg	0.49 mg	35 mg	8.5 g	2.4 g

「里芋おはぎ」は、里芋がとれるお彼岸の頃に、米の豊作と家庭円満を感謝し、神仏に供えられているもので、米が貴重な時代に、里芋でかさ増しをして食べられたことが始まりの郷土料理。あんこも朝早くから煮て作り、米をつぶして丸めて手作業で包んでいる。岐阜県産豚肉とさつまいも揚げは、切り方を工夫し、よく噛むことを意識できるように、またアーモンドの香ばしさで子どもが好む味つけにして、噛めば噛むほど旨みが出る料理。地域の新鮮な野菜がたっぷり味わえる香りあえや吉野汁、デザートには旬の梨を組み合わせている。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



■ 年1回以上、各学年、栄養教諭、担任が連携し、教科や学級活動による食に関する指導を実施。(食べる意欲向上、給食の食べ残しなし)

■ 地場産物を使った日は一目でわかるように「かわべぎタンマーク」(児童からの募集デザイン)を掲載。

■ 毎月「ふるさと川辺給食」を実施。給食時間の食指導を栄養教諭が実施。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



■ 児童と生産者とのふれあい給食の実施(1月の学校給食週間)

■ 食育通信(バクバクつうしん)を通じて、ふるさと川辺給食や地産地消の取り組みを、保護者等へ情報提供。各学校で実施する試食会や親子給食でも地域の生産者との連携を紹介。

■ 町民対象に、年3回以上、食育講座を実施。

行政と連携した地場産物の供給体制づくり



■ 愛菜の会(生産者10名会員)との連携(役場が仲介、毎月受注)収穫前には、栄養教諭が畑に出向き、食育通信で情報発信。

■ 月1回、役場の担当と連携し、愛菜の会と情報交換を実施。収穫量が難しい場合は、地域の市場で県内産物を優先納入。

県内産物の使用割合平均46%、多いときは57%。