第２回地産地消給食等メニューコンテスト
農林水産省生産局長賞（学校給食・社員食堂部門）

受 賞 者：西郷村教育委員会学校教育課
　　西郷村学校給食センター
メニュー：雑穀ごはん、牛乳、まめみそ、
　　いんげんのじゅうねんあえ、肉じゃが、
　　ミニトマト
提 供 先：西郷村内の小中学校　８校
　　（福島県西白河郡西郷村）

和食を中心にした「にしごうマクロビ給食」による児童生徒の健康づくりを推進しています。西郷村産の胚芽精米に県産の七穀をブレンドした雑穀ごはんや野菜、大豆、大豆製品を多く使った和食中心のおかずを提供しています。

＜取組内容＞

１　学校給食協力会や学校農園の野菜、村の特産品等を積極的に利用

○　地元農家で構成される学校給食協力会の野菜や体験学習で取り組んでいる学校農園で収穫された野菜を給食で使用しています。

○　にじます、会津ユキマス、追原そばなどの村の特産品や振興作物を給食で積極的に使用しています。

２　西郷村産大豆を使った加工品を給食で使用

○　西郷村農政課とタイアップした事業として西郷村産大豆を使用した納豆を加工業者に委託加工し、給食で使用しています。

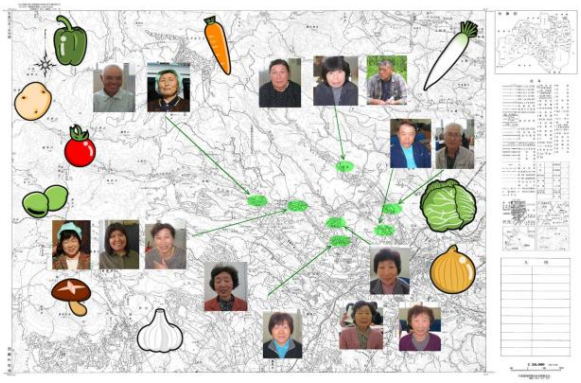
○　村の特産品のじゃがいもと大豆を使用した「にこにこコロッケ」を商品化し、給食で提供しています。

３　児童生徒や保護者への情報提供

○　毎日の指導資料に本日の給食で使用されている西郷村内の野菜を表示しています。

○　農家の顔写真入り学校給食協力会マップを各学校に掲示し、児童生徒の地産地消への関心の向上に取り組んでいます。

○　親子料理教室や「お弁当の日」の設定等により、児童生徒や家庭、地域への食育・地産地消の普及啓発に取り組んでいます。



学校給食協力会マップ

＜最近の取組報告＞

○　総合学習の授業で、生産者の方に「だれでも先生」として野菜作りについての楽しみや苦労話等をしてもらうことにより、地元野菜への関心を深めることができ、さらに残さず食べるという意識が強くなり、食べ残しも減っています。

○　「にしごうマクロビ給食」の特徴の一つとして歯や顎を強くし健康のため「カミカミメニュー」を取り入れていますが、この取り組みの成果として、今年度、村内小中学校8校のうち4学校及び幼稚園が良い歯の学校として表彰されました。カミカミメニューは今までスルメや小魚等を中心として提供してきましたが、これに加えて生産者等が創意工夫し地場産の大豆で作った「にこにこ豆」（豆かりんとう）をメニューに加えたことで給食のバリエーションが広まりました。さらに、村の振興作物を積極的に学校給食に活用することで、児童・生徒が郷土の食材をより身近に感じ郷土を愛する心が育つとともに、地域の活性化にもつながっています。

平成22年12月作成