

福井県 越前町
越前町立朝日学校給食センター



【地産地消メニュー】
100%地場産「えち膳の日」献立
(有機玄米ご飯、牛乳、イカゲソから揚げゆかり風味、小松菜とわかめの梅肉あえ、にゅうカレー、きゅうちゃん漬、いちごゼリー)

食材数:25	うち地場産数: 18	1日の提供数:1080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
687 kcal	24.0 g	22.9 g	30 %	401 mg	106 mg	3.1 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
3.8 mg	212 µgRE	0.53 mg	0.49 mg	55 mg	4.7 g	2.7 g

越前町は、県内トップの地場産使用率であり、毎月実施する「ふるさと献立」のほか、6月と11月に実施する100%地場産給食「えち膳の日」のため、JAや漁協と学校などが集まって地場産物に関する情報交換を実施。受賞献立には、福井県が消費量日本一の生揚げをカレーに使用し、地場食材を身近に感じてもらうとともに、越前漁港で水揚げされたスルメイカの足の唐揚げや小松菜、漬物を提供することで、噛むことを意識させた献立となっている。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



○小学5年生を対象に、社会科との関連を図り、地場産物を使用した学校給食についての授業を実施。授業の中ではフードマイレージ、健康、地産地消の意味、安全と環境への工夫等を伝えている。
○平成23年度から地場産物PRマスコット「海土里ちゃん」のイラストを活用し、旬の地場産物ポスターや学校給食カレンダーを作成し、毎月掲示している。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



○町内栄養教諭、学校栄養職員が酪農家や生産者への取材を行い、「越前町地産地消MAP」を作成。
○食育イベントによる学校給食試食体験コーナーの実施。
○町の「越前町地産地消食育推進協議会」と、県の「地場産学校給食推進のための会議」で、学校給食試食体験企画や「えち膳の日」に使用する食材の協議など年3回程度開催。

地場産物活用の工夫（新たな加工品の開発など）



○地場産使用率は、平成26年度76.3%、品目数47品目。（うち、魚8品目。週2回は魚の献立を提供。）
○漁連や直売所から翌月の納入状況の情報を貰い、予定外の食材や少量の食材提供にも柔軟に対応するとともに、地場産加工品も積極的に使用することで地域の農林漁業に貢献。
○アカガレイを活用した学校給食向けの商品開発の実施し、更なる魚の使用拡大を図る。