

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）

応募者：西尾市立八ツ面小学校
メニュー：八ツ面っ子あじわ〜い給食
（てん茶飯、牛乳、なすと元気ボール
の味噌汁、お茶入りあじ味バーグ
など）
提供先：西尾市立八ツ面小学校
（愛知県西尾市）



日本一の抹茶の里、西尾市の地域特性を生かし、抹茶の原材料茶のてん茶を使用した「てん茶飯」と、児童からの提案「お茶入りあじ味バーグ」を採用。ハンバーグの材料には、地元産大豆を使用した豆腐やタマネギを加え、また、てん茶飯で使用した茶殻を再利用してあじの臭みをとるなどの工夫をしています。

＜これまでの取組内容＞

1 地元産食材の積極的利用

- 旬の青果物は、青果市場や地区の八百屋との連携により、西尾市産を優先的に納入する仕組みを構築しています。
- 西尾市の地場農産物を毎月の献立に積極的に使用しています。
- 生産者や商店と連携し、西尾市でとれた「フクユタカ」を使用した豆腐やおからなどの大豆製品を学校給食で積極的に使用しています。

2 製茶業組合や市農林水産課との連携

- 製茶業組合と連携し、お茶の収穫期に児童が茶摘みに参加するなど体験学習の実施により、地場農産物に対する理解の促進に努めています。
- 市農林水産課と連携し、西尾市産の米「三河自慢」を年2回給食で使用しています。



地元製茶工場見学の風景



授業「へんしんだいず」で収穫した枝豆を描く児童

<これまでの取組内容(つづき)>

3 食育月間や学校給食週間での取組

○ 6月の食育月間に実施した「愛知を食べる学校給食の日」には、地産地消をテーマに西尾市ならではの給食を実施。てん茶、大豆、米、きゅうりなど地場農産物の生産状況や栽培方法などについて、食育だより増刊号で児童や保護者に情報提供しています。

○ 学校給食週間においても、日々地産地消メニューを取り入れるとともに、当日の給食に使用した地場農産物の生産状況などについて、給食委員会が校内放送で紹介しています。

<最近の取組報告>



「あったらいいなこんな給食」の取組として、児童から応募のあったメニューを給食に取り入れています。

写真は、豆腐ハンバーグのおろし煮。地場大豆を使った豆腐や大根、ねぎを使用しています。

総合的な学習の時間に学校の横隣にあるハツ面山の間伐を行っています。その際の間伐材を「ほだ木」にして椎茸を栽培しています。

今年の10月に収穫した椎茸を使って、6年生の家庭科でお弁当作りの授業を行いました。

今後、地元のスーパーにレシピを提供し、6年生が考えた【ハツ面いきいき弁当】を地域に発信していく予定です。

