

和食給食で地産地消の推進

事業実施主体：山添村(奈良県)

- 人口減少・高齢化が加速し、農業後継者の減少に伴う耕作放棄地の増加や若い世代の地域への思いが希薄となり、それぞれの地域で育んできた伝統的な行事や料理を後世に伝えることが難しい状況。
- 新しく開園するこども園を拠点に、村内の子育て家庭と地域の方が交流を深め、地域に伝わる食と農の体験に触れ、健康づくりと食環境の向上をめざす取組を実施した。
- 地場産食材を使った和食給食を推進し、子育て世代へ日本型食生活の普及啓発を行い、健康増進につなげる取り組みとした。

奈良県



【取組の内容】

【和食給食を通じた食育の推進及び食育教室の開催】

- ① 和食給食メニューの開発
 - ・株式会社コメットカトウより講師を招き、園内の調理師・栄養士が「出汁」を効かした和食のポイントやスチームコンベクションを活用して和食メニューを開発した。
 - (和食給食メニュー)とうふナゲット、魚の梅煮、野菜のフリッター、白玉きなこ、蒸しパン、レンコン団子等
- ② 地域の生産者、保護者の給食試食会
 - ・和食給食メニューの開発で取り組んだ成果をふまえて、食事バランスや味付け等、和食の健康効果に関する講話と試食会を実施。
 - ・子どもたちの園での食事風景の見学や、保護者同士の共食を通じた交流により食への興味・関心を深める機会を提供した。

実施場所：山添こども園(園児の保護者30名)

- ・地場産物を活用した和食給食の試食会の実施。(生産者15名)



(メニュー開発の様子)



(食事風景の見学の様子)

【取組の成果】

- 給食を園内で調理することで、ごはん給食を中心に子どもたちが和食に親しみ、バランスよい食習慣を就学までに身につけるためのサポートができた。
- 給食試食会では、こどもが苦手な食材の調理の工夫等を聴くことで、保護者の意識の向上・家庭での実践につながった。
- 生産者と連携して、給食で地場産物の活用を積極的に行うことで、安心安全な給食の提供と生産者の意欲向上、地産地消の推進が図れた。

【事業の目標】

- ① 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承し、伝えている者の割合
事業実施前 44.0%
→事業実施後 63.2%
- ② 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合
事業実施前 69.8%
→事業実施後 89.5%

