

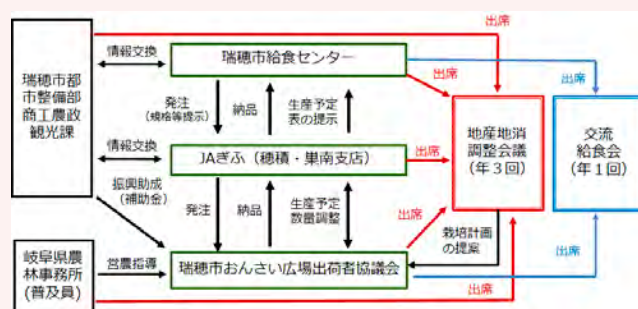
## 事例

## 学校給食における地場産物の活用について

岐阜県瑞穂市

岐阜県瑞穂市では、給食センターと商工農政観光課、生産者・生産者団体等と連携した地産地消に取り組んでいます。学校給食に計画的に地場産物を提供できるよう、年3回開催する「瑞穂市地産地消調整会議」の場で、あらかじめ作成された献立を基に使用する野菜の品目と数量を見積もり、必要量の栽培計画を策定し、生産者（出荷者協議会）に提案します。年1回開催される給食センターと全生産者との「交流給食会」では、調理現場と生産現場の現状を相互に伝え合うことで、双方の理解を深めるとともに、児童生徒からの感謝の気持ちを生産者に伝えることで、生産者の学校における食育の推進や地産地消の取組に貢献しているという意識を醸成しています。

年間を通して地場産物を使用するための工夫として、生産者団体と生産者が連携し、生徒が考案した、地場産のかぼちゃ、里芋及び柿等の食材を使ったオリジナル加工品（里芋コロッケ、柿ジャム等）を製造し、給食の献立に取り入れています。こうした取組によって提供されている地場産物について、児童生徒に知ってもらうため、毎月「地産地消献立の日」を設定し、給食の時間に動画等を通して給食に使われている地場産物等を紹介するとともに、調理の様子を見せるなど、食に関する指導を行っています。また、子供の食生活における実践力を育成するため、「親子で一緒に考える小学生学校給食料理コンテスト」を実施しているほか、中学校では給食のレシピの考案が行われており、それらで考案された地場産物を使った料理は、給食の献立に継続的に導入しています。今後も、児童生徒が地域における食の豊かさを実感できるよう、給食センターが拠点となり、児童生徒を主体とする食育の取組を実施することにより、家庭と地域（生産者等）がつながるよう取り組むこととしています。



瑞穂市学校給食の地場産物活用枠組



給食センターと生産者との「交流給食会」