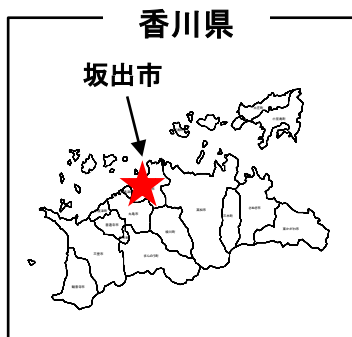


高校生による地場産物を活用したメニュー開発

事業実施主体：坂出市（香川県）

- 坂出市では、第2次坂出市食育推進計画において、学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）の目標値を設定し取り組みを行ってきたが、配送方法や調達コスト等の課題から目標値をクリアできず、青果物の栽培が盛んな地域性を十分生かすことができていない。
- このため、令和4年度の学校給食センター開業を契機として、学校給食における地場産物の使用割合を高めるため、これまでの物資調達や配送方法を見直し、地域の生産者から調達した青果物を学校現場における「生きた教材」として、より効果的に子どもたちに伝えることを目的に、高校生が地場産物を使用した給食メニューを開発する取り組みを行った。



【取組の内容】

- 高校生による地場産物を活用したメニュー開発
地元の高校生が地場産物の魅力や学校給食に関する研修を行い、地場産物を活用した学校給食のメニュー開発を実施。



メニューを検討する様子



メニューを試作する様子



開発した給食メニュー

- 小中学校での食育授業
「地産地消給食の日」を設け、高校生が開発したメニューを含む地産地消献立を提供するとともに、食育授業を実施。



メニューを配膳する様子



高校生が作成した動画



高校生と小学生の交流授業

公式YouTubeで
取り組みを配信



【取組の成果】

- 高校生による地場産物を活用したメニュー開発
年齢が近い地元の高校生がメニュー開発することで、児童生徒が地場産物に関心を持つきっかけ作りとなった。また、今回開発したメニューが定着することで、地場産物の使用量の増加に繋がる。
- 小中学校での食育授業
メニュー開発した高校生との交流や生産者から栽培の苦労や工夫を聞く時間を設けるなど、多様な関係者が連携することで、児童生徒が地域の食と農への関心を育む機会となり、理解を深めた。

【事業の目標】

- 学校給食における地場産物を使用する割合を増やす。

事業実施前 50.3%
→事業実施後 51.8%

- 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす。

事業実施前 73.5%
→事業実施後 86.5%

