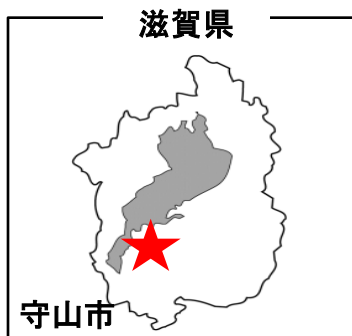


地元食材を使用した学校給食

○ 守山市の人口は増加傾向ではあるが、新型コロナウイルス感染症の影響により、従来実施していた農林水産業体験会の開催や市内特産野菜のPR事業等が減少し、市民や子どもから守山市の農水特産物が十分に認知されていないという問題がある。

○ このため、守山市の特産野菜であるパール野菜※を学校給食に活用することにより、地産地消の推進を図るとともに、食育授業を通して、子どもたちに農水特産物に対する理解・関心を深める取組を実施した。

※ パール野菜とは、もりやまびわ湖パールの貝殻を燃焼処理したものを、圃場に還元し、栽培した野菜のこと。



【取組の内容】

○ 特産野菜である「パール野菜」を学校給食に活用できるよう生産体制を確立し、献立開発には、パール野菜生産者、JA、栄養士等を招集し、献立の開発・試食等を実施。



関係者会議

○ 学校給食にパール野菜を取り入れる際には、栽培での特徴と地域の農水特産物を食べることの有効性等について食育授業を実施。



パール野菜の説明



パール野菜メニュー

【取組の成果】

○ 生産者、JA、栄養士会議において、学校給食における地場産物使用の重点野菜(キャベツ、ブロッコリー、にんじん、小松菜)を決定し、献立を開発し、学校給食に提供することができた。

○ 学校給食における地場産物等の使用回数を増やすことで、市内の子どもが守山市の食材を食べる機会が増加した。

【事業の目標】

① 学校給食における地場産物等を使用する回数を増やす

事業実施前 11回 / 年
→事業実施後 15回 / 年

② 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者を増やす

事業実施前 45.1%
→事業実施後 80.0%

