

岐阜県 下呂市

# 下呂市萩原学校給食センター



【地産地消メニュー】

南飛騨黒米ごはん、牛乳、なっとくトンのトマト冷しゃぶ、煮豆、きのこのむらくも汁、りんご

|         |                   |              |
|---------|-------------------|--------------|
| 食材数: 21 | うち地場産数: <b>13</b> | 1日の提供数: 930食 |
|---------|-------------------|--------------|

| エネルギー    | たんぱく質    | 脂質      | 脂質(%)   | カルシウム  | マグネシウム | 鉄      |
|----------|----------|---------|---------|--------|--------|--------|
| 669 kcal | 30.5 g   | 17.5 g  | 23.5 %  | 352 mg | 131 mg | 3.8 mg |
| 亜鉛       | ビタミンA    | ビタミンB1  | ビタミンB2  | ビタミンC  | 食物繊維   | 食塩相当量  |
| 4.0 mg   | 246 µgRE | 0.70 mg | 0.66 mg | 26 mg  | 7.9 g  | 2.1 g  |

日々の給食が生きた教材として価値のあるものになるよう、地域の食材を積極的に取り入れている。下呂市産トマトの食感を残したタレで、野菜をたくさん食べられるように工夫を行うことや家庭ではなかなか作らなくなった煮豆を岐阜県産大豆を使用して、定番メニューとして給食で提供することで、子供達へ家庭料理の味を伝えるなどの取組を行っている。

小学校～中学校までを通じた食育の推進



○下呂市では、小学1年生から中学3年生まで、市内統一テーマでの食の授業が、1年に1時間確保され、9年間の積み重ねが食への理解を深めている。

○学校給食週間に地域の生産者を招くなど生産者との交流は、児童生徒の農業や地域への愛着心を育む他、生産者の意欲的な農産物栽培につながっている。

地産地消の取組を様々なタイミングで紹介



○日々の給食が生きた教材となるよう、給食時の放送で地域の食材、郷土食、行事食等を紹介する他、校内の展示物や家庭への食育通信などで紹介をしている。

○家庭科の授業の際に、献立を地域や季節の食材で考えるようにする等、教科と連動した食育を行っている。

年間を通じた地場産物の使用



○年間を通じて、多くの地場産物を使用し、地域の特産物や旬の食材を生徒へ伝えている。

（年間を通じて市内産100%の品目…豚肉（ハム・ウィンナー含む）、ニジマス、あまご、ぶなしめじ、生椎茸、マイタケ、ほうれん草、小松菜／岐阜県産100%の品目…米、小麦粉、切干大根、大豆、もやし、糸寒天、白川茶）

島根県 大田市

大田市学校給食センター



【地産地消メニュー】  
ごはん、牛乳、とんころの塩麴てんぷら、  
大田うめえおかか和え、しいたけと豆腐の  
味噌汁、大田ぶどう

食材数:25      うち地場産数: **16**      1日の提供数:3170食

| エネルギー    | たんぱく質    | 脂質      | 脂質(%)   | カルシウム  | マグネシウム | 鉄      |
|----------|----------|---------|---------|--------|--------|--------|
| 670 kcal | 30.2 g   | 17.1 g  | 20%     | 437 mg | 104 mg | 2.4 mg |
| 亜鉛       | ビタミンA    | ビタミンB1  | ビタミンB2  | ビタミンC  | 食物繊維   | 食塩相当量  |
| 3.0 mg   | 183 µgRE | 0.41 mg | 0.52 mg | 13 mg  | 4.4 g  | 2.6 g  |

子ども達に多くの地元の食材を食べてもらいたいと、地元で生産された野菜のほか、地元鮮魚店や生産者と連携しながら加工されたニギスや梅ペーストを給食に使用している。また、子ども達への農作業体験や市民へ地産地消情報誌を作成・配布し、生徒達や市民の方々が地元の食材や農林水産業への理解を深められるような取組を行っている。

地産地消コーディネーター  
による地場産物の活用



○平成24年度から地産地消コーディネーターを配置し、JA、産直出荷者協議会等との連絡会を開き、生産や収穫情報などの情報交換や、現状視察を通じて、栄養士と生産者の相互理解を図り、地場産物の供給体制の検討や新たな梅ペースト、マーマレードなどの加工品の開発を実施。

地域の生産者等と  
連携した取組



○配食数の多い給食センターに地元の野菜を供給するため、JAや生産者と話し合い、ほうれん草などの葉物野菜は根をカットして納品してもらうことで調理の省力化を図っている。

○ブロッコリーは、福祉施設に一次加工を依頼し納品してもらうことで、旬の時期に使用することができている。

独自の地産地消に  
関する情報発信



○生徒への農作業体験や生産者を招いた交流給食等の食育を実施。

○市民向け学校給食の地産地消情報誌の発行や市役所の市民食堂で、月に1～2回、給食の献立を提供し、市民の地域農業や学校給食における地産地消の取組への理解を深めている。