

農林水産省 食料産業局長賞

千葉県 佐倉市(さくらし)

佐倉市立 白銀小学校



地域の特徴を生かし、地場産率の高い給食メニューの提供

佐倉市は、東京まで近く、昔から行商に出る農家が多かったことから、色々な種類の野菜が栽培(「通称七色畑」)されており、年間を通じて、50種類以上の地場産野菜を使った献立を提供している。

学校給食における地場産物活用状況は、平成23年度平均39.7%で、全国平均26.7%を上回っている。

(小学校)

黒米入りさつまいもご飯、牛乳、大和芋の寄せ揚げ、切干大根のナムル、佐倉汁、芋茶布

食材数:37

うち地場産数:10

1日の提供数:250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
658 kcal	23.2 g	20.8 g	28.6 %	411 mg	98 mg	3.7 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
2.9 mg	316 µgRE	0.42 mg	0.53 mg	31 mg	5.6 g	2.5 g

地元産の積極的なPR



○生産者紹介や農作物の生育状況等の情報提供を行う「佐倉の食べ物だより」を作成し、児童や保護者へ配布。

また、市内でどのような農作物をどんな人が作っているかを紹介した「佐倉の地場産マップ」を作成している。

○地場産物を使った人気メニューの講習会を開催している。

生産者と児童の交流



○子どもたちが生産者と交流する機会を多くつづけている。学年ごとに栽培品目を設定し、生産者と直接話を聞いたり、一緒に作業することで、地場産物への理解と愛着に繋げている。

○4年生では大豆を栽培し、味噌作りを実施。6年生では職場体験として、生産者の畑で農業体験を実施して、作った大豆や味噌、収穫した野菜は給食で全校児童に提供している。

直売所や生産者等との連携



○市内外の直売所との取引により、地場産物を納品。学区内にある「和太あぐりマーケット」は、児童の学習の場としても活用している。

○生産者との情報交換で季節が限定されるような作物も使用量が確保されるようになった。また3年前より地元グループに2種類の味噌を契約し、大豆の栽培から製造してもらっている。

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 越前市(えちぜんし)

越前市白山小学校



地元の行事食や身近な食材を取り入れた給食メニュー

福井県の行事食の一つである「半夏至献立」の日は、毎年、鯖の塩焼きを給食で提供している。

キャベツ梅和えには、福井県特産品である三方の梅を使用。熱中症予防にも塩分を補給しつつも、さっぱりと食べやすい工夫をしている。梅干の色々な活用方法を知ること、自分の住む地域食材の食べ方を知って欲しいという願いでメニュー開発した。

給食によく出る食材の一つ、県産大豆を使用した揚げを取り入れることで、地産地消を進めると同時に、身近な食材を通じた食文化体験につなげている。

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
641 kcal	28 g	19.2 g	26.9 %	329 mg	99 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
3.1 mg	309 µgRE	0.68 mg	0.55 mg	36 mg	4.2 g	2.2 g

(小学校)

米飯、牛乳、鯖の塩焼き、キャベツの梅和え、かぼちゃの味噌汁

食材数: 19

うち地場産数: 9

1日の提供数: 150食

多様な主体の連携



○全学年が学校で農産物を栽培。学校の畑では、地元の老人クラブの方々から教わりながら栽培し、収穫した野菜は学校給食に活用している。

○5, 6年生は、「水辺と生き物を守る農家と市民の会」の指導を受け、保護者や自治振興会の方々も参加して、無農薬米の栽培を行っている。その田んぼでは、生き物調査も行っており、学習の場にもなっている。

生産者との交流



○3年前より地元の生産者グループが食材を納入している。

○児童が畑を見に行ったり、生産者の方々が調理の様子を見学するなど、お互いの実態を知ることによって理解を深め、納入時には学校給食に適した野菜かどうかをお互いで確認し、量の不足がある場合は、地元の八百屋が納入する体制が整っている。

行政との取り組み



○越前市内の小中学校では、平成25年度より農林振興課を通じて、農家と学校給食をつなげる事業が開始され、栄養士と調理員が生産者の畑を訪問し、栽培状況や生産者の思いを、生産者も学校の思いを知る機会となっている。