

美郷町北学校給食センター



【地産地消メニュー】
美郷の実り豆栗ごはん、牛乳、男鹿の鰯揚げ甘みそかけ、美郷野菜のトンぶりサラダ、おはよう納豆汁、美郷りんご

食材数:26	うち地場産数: 22	1日の提供数:668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	27.7 g	21.8 g	29 %	377 mg	112 mg	3.2 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
3.2 mg	204 µgRE	0.40 mg	0.58 mg	36 mg	6.6 g	2.5 g

秋田県県南地域の伝統食の「納豆汁」を家で食べたことがない子ども達もいるので、ふるさとの味として伝承して欲しいという思いを込めて給食で提供。また、昔から秋田で食べられてきたハタハタやハタハタから作った秋田名物のしょつつるを使用するなど、地域の食文化を子ども達へ伝え、郷土愛を育む献立の作成を行っている。

社会科と連動した地産地消の授業



○小学5年生の社会科の地産地消を学ぶ授業では、給食での地産地消割合や生産者のメッセージを紹介し、地産地消は新鮮で安心ということを生徒へ伝えている。

○毎日の給食時に献立の由来、食材、生産者の紹介等を低学年でもわかりやすいクイズ形式するなど、農産物への関心が深まるように工夫している。

地場産物や伝統食の家庭への普及



○家庭でも地産地消や伝統食を心がけて欲しいと、毎月の「給食だより」で美郷町産食材や郷土食を掲載するとともに、生産者からのメッセージやレシピ等を記載した紙を配布し、美郷産食材を身近に感じてもらえるよう紹介している。

地域の生産者との密な連携による食材供給



○月1回、生産者との話し合いの場を設け、情報交換を行うことにより、栄養士と生産者の相互理解が深まり、野菜だけでなく、特定の時期しか収穫されないスイカやサクランボ、山菜などの供給にも繋がり、平成25年度の地場産率（重量ベース）は83%となっている。

福井県 鯖江市

鯖江市中河小学校



【地産地消メニュー】

鯖江地場産給食の日メニュー(ごはん、牛乳、ブロッコリー入りミンチカツ、トマト、ちかもんづけあえ、まなべ汁)

食材数: 20

うち地場産数: **15**

1日の提供数: 271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
681 kcal	24.0 g	21.1 g	27.8 %	331 mg	103 mg	3.1 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
3.3 mg	208 µgRE	0.67 mg	0.47 mg	42 mg	5.4 g	2.5 g

鯖江市では食育に積極的に取り組んでおり、郷土の食文化や産業を子ども達に伝える取組を行っている。本献立では、越前鯖江藩主間部侯の名前を使った汁物として、地元で定着している「まなべ汁」に、大豆粉と鯖江の旬の地場野菜を使用するとともに、食器消毒保管庫で乾燥保管しても傷まないように工夫された越前漆器を給食に使用することで、子ども達の地域農業や産業への理解を深めている。

鯖江市全体で取り組む
食育の推進



○鯖江市では、市内12校全ての小学校に学校給食畑を設置し、生徒達への農業体験を通じた食育を推進している。

○伝統工芸品である「越前漆器」を学校給食で使用するため、給食の衛生基準に合うように、食器消毒保管庫で乾燥保管しても傷まない漆器を開発。漆器で給食を提供することで地域の産業へ理解を深めている。

栄養教諭による
食の授業



○栄養教諭と担任が連携して食に関する指導を行っている。給食時間はもとより、学級活動、生活科、総合的な学習の時間を活用し、教科と関連させながら計画的に進めている。学校公開日等、保護者が参観する機会に行うことで家庭への啓発にもつながっている。

学校給食の加工品製造
メニュー開発の実施



○学校給食で地場産物を活用するため、夏場に収穫される枝豆、越のルビー、吉川ナスの一次加工、二次加工を加工業者に依頼して製品化し、秋から冬の時期の給食への活用を進めている。

○栄養士が生産者グループ等に伝承料理を習ったり、生産者が地場野菜を使った給食メニューを開発したりして、地域との交流を図っている。