

岐阜県 本巣市

## 本巣市学校給食センター



【地産地消メニュー】豚肉の生姜焼き混ぜご飯、牛乳、厚あげのきのこ和風だしあんかけ、小松菜の煮びたし、みそけんちん汁、いちご（美濃娘）

食材数:21

うち地場産数: **13**

1日の提供数:5,225食

※小学校中学年の栄養価

| 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      |
|----------|----------|---------|---------|--------|--------|--------|
| 684 kcal | 31.1 g   | 23.1 g  | 30 %    | 532 mg | 137 mg | 5.2 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  |
| 4.4 mg   | 220 µgRE | 0.51 mg | 0.56 mg | 39 mg  | 5.6 g  | 2.8 g  |

中学校の生徒が地域の食材を使い、家族の健康のために考えた献立の中からバランスの取れた献立を栄養教諭がアレンジし、市内の児童生徒に提供された献立。本巣市で生産されている「文殊にゅうとん」と地場産玉ねぎを使用した混ぜご飯と地元産の野菜たっぷりの「みそけんちん汁」で簡単にスタミナがつく献立となっている。5,200食分の食材を安定的に納入するため、直売所と常に連絡を取り合い、地場食材の量と質の確保を図っている。

## 学校の授業や食育との連携



○中学校での「家族の健康を考えた食事づくり」において、考案された地場食材を使用したメニューを食べることで、生産者の思いを実感させている。

また、小学3年生の社会科「農家の仕事」の授業で、特産物の柿について、生産者から直接話を聞く機会を提供。

○地域の食材への理解を深めるためにクイズやイラストで工夫した「ふるさと食材」の資料の掲示を行っている。

## メディア等を活用した地場産物の情報発信



○生産者や加工業者、流通業者（JA担当者等）と、地域産物を使用した献立の試食会を開き、食材活用の情報交換を実施。特にJAが開発した本巣市産の米粉麺「はつめん」を使った献立は、テレビやweb等で、学校給食の取組みとして情報発信。

○市内産食材の使用日は、市のマスコットキャラクターのイラストで関心向上。

## 地場産物活用の工夫（直売所との連携）



○JAが営業する農産物直売所と常に連絡を取り合うことで、5,200食の食材の量と質を確保。

○地域の方々の熱意で、年々使用量と品数を増加させるとともに、野菜、柿の加工品のドレッシングや、焼き肉のたれ、地元で育つ豚肉、市内で養殖される川魚などが使用可能となっている。

長野県 箕輪町

## 箕輪町立箕輪中学校



## 【地産地消メニュー】

発芽玄米ごはん、牛乳、箕輪フェンシング井、野沢菜刻み漬け、信州ベジ多みそ汁、ブルーベリー

食材数:28

うち地場産数: **15**

1日の提供数:約850食

※中学校の栄養価

| 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      |
|----------|----------|---------|---------|--------|--------|--------|
| 817 kcal | 30.7 g   | 24.8 g  | 27 %    | 410 mg | 120 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  |
| 4.1 mg   | 386 μgRE | 0.70 mg | 0.61 mg | 51 mg  | 7.0 g  | 2.9 g  |

箕輪フェンシング井は箕輪町で毎年開催されるフェンシングの全国大会を盛り上げようと、平成24年に栄養教諭等が考案した料理。油で揚げた春雨とうずら卵でフェンシングのサーベルとマスクをイメージしている。味つけには信州味噌を使用。豊富な地元食材に地域で開発されたアマランサス水煮を加え、カルシウムや鉄分等の栄養価を高めている。フェンシング大会のイベントや保護者会等で試食会を開催し、地域に貢献できる「名物料理」をめざしている。

学校給食から地域おこしへ  
(フェンシング井の発展)

○フェンシング井を通じ、フェンシングと地元食材を多くの人に伝えるため、飲食店関係者やPTA、フェンシングのイベント等で試食会を開催し、参加者の意見を料理に反映させている。

○フェンシング井を給食発信の「箕輪の名物料理」として町の活性化に役立てたいと、中学校の文化祭や中学生模擬議会等でPRに取り組んでいる。

地場食材を紹介する  
「ふきはら給食の日」の設置

○毎月1回、地元食材を紹介する日として「ふきはら給食の日」を設置。各校の栄養教諭・栄養職員が生産者に直接取材に出かけて掲示資料を作成し、昼のテレビ放送等で紹介している。

○各校で作成された資料は、町民文化祭や収穫祭等で掲示して、町民にも広く情報提供を行うことで、地域の農業への理解を広めている。

地場食材活用の工夫  
(地場加工品の活用)

○町振興公社が運営する直売所「にこりこ」とJA上伊那が地域の生産者を取りまとめることで、学校給食への地元食材の安定的な供給を確保。

○地元企業が開発した「エノキ氷」や「アマランサスの水煮」を積極的に活用。エノキ氷は旨み成分が多く、汁物の減塩にも役立っている。