

滋賀県 彦根市 彦根市立病院



【地産地消メニュー】

初夏の地産地消（滋賀県産ごはん、滋賀県産ビワマスの香草パン粉焼き、近江牛ミンチのそぼろ煮、彦根産きゅうりの酢醤油和え、ブランマンジェ（愛東メロンソース））

食材数：27

うち地場産数：8



彦根市を中心に、近隣市町村（多賀町、甲良町、豊郷町）及び、県内産の食材を利用。また年4回、地産地消イベントとして、全ての料理に、季節の旬の地場産食材をふんだんに使ったメニューを提供している。滋賀県産ビワマスを使い、シンプルながらも患者が食べやすいようにオーブンでじっくり柔らかく調理するなど工夫がみられる献立となっている。

生産者や地域との関係者との連携づくり



○平成24年から、行政関係部署、JAと連携し「地産地消の取組を推進するための会議」を開催、地産地消の取組への協力要請、JAから農産物の情報提供、病院給食で使用する野菜の報告等を行っている。
○管理栄養士が生産者を訪問し、畑の見学や意見交換を行っている。作付状況や農産物の特長等を書いたポスターを作製し、院内に掲示する他、生産者へ渡し、病院での地産地消の取組の理解に繋げている。

病院内外への地産地消の取組の理解促進



○院内の医師・看護師などで構成する栄養管理委員会で、地産地消の取組について報告するとともに、希望する医師へ地産地消メニューを食べて貰うなど、院内スタッフへの周知に努めている。
○病院主催の「病院ふれあいまつり」で、病院給食での地産地消の取組をパネルで紹介。
○市内小・中学生が農業体験で収穫した野菜を給食食材として使用。患者へ提供する際、そのことをカードで伝え、地域との繋がりがわかるようにしている。

地場食材活用の工夫（顔の見える関係づくり）



○病院で1年間使用する食材と総重量をJAに情報提供し、必要に応じて生産量を増やして貰っている。JAから地域で栽培を開始した新しい作物の情報提供してもらい、献立に反映。
○「生産者と顔の見える距離での食事会」と題し、取引業者や生産者、市関係者等の集う機会を設け、情報交換の場を作っている。
○年々地産地消率は高まり、平成27年2月は、野菜総使用量の51.6%、15品目の地場産物を使用している。

福井県 越前町

越前町立朝日学校給食センター



【地産地消メニュー】

100%地場産「えち膳の日」献立

(有機玄米ご飯、牛乳、イカゲソから揚げゆかり風味、小松菜とわかめの梅肉あえ、にゅうカレー、きゅうちゃん漬、いちごゼリー)

食材数:25

うち地場産数: **18**

1日の提供数:1080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
687 kcal	24.0 g	22.9 g	30 %	401 mg	106 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
3.8 mg	212 µgRE	0.53 mg	0.49 mg	55 mg	4.7 g	2.7 g

越前町は、県内トップの地場産使用率であり、毎月実施する「ふるさと献立」のほか、6月と11月に実施する100%地場産給食「えち膳の日」のため、JAや漁協と学校などが集まって地場産物に関する情報交換を実施。受賞献立には、福井県が消費量日本一の生揚げをカレーに使用し、地場食材を身近に感じてもらうとともに、越前漁港で水揚げされたスルメイカの足の唐揚げや小松菜、漬物を提供することで、噛むことを意識させた献立となっている。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



○小学5年生を対象に、社会科との関連を図り、地場産物を使用した学校給食についての授業を実施。授業の中ではフードマイレージ、健康、地産地消の意味、安全と環境への工夫等を伝えている。

○平成23年度から地場産物PRマスコット「海土里ちゃん」のイラストを活用し、旬の地場産物ポスターや学校給食カレンダーを作成し、毎月掲示している。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



○町内栄養教諭、学校栄養職員が酪農家や生産者への取材を行い、「越前町地産地消MAP」を作成。

○食育イベントによる学校給食試食体験コーナーの実施。

○町の「越前町地産地消食育推進協議会」と、県の「地場産学校給食推進のための会議」で、学校給食試食体験企画や「えち膳の日」に使用する食材の協議など年3回程度開催。

地場産物活用の工夫(新たな加工品の開発など)



○地場産使用率は、平成26年度76.3%、品目数47品目。(うち、魚8品目。週2回は魚の献立を提供。)

○漁連や直売所から翌月の納入状況の情報を貰い、予定外の食材や少量の食材提供にも柔軟に対応するとともに、地場産加工品も積極的に使用することで地域の農林漁業に貢献。

○アカガレイを活用した学校給食向けの商品開発の実施し、更なる魚の使用拡大を図る。

岩手県 住田町

住田町学校給食センター



【地産地消メニュー】春のすみたっ子給食
(ごはん、牛乳、清流豚のバツケ味噌焼き、
わらびと切干大根の酢の物、すみた山の
恵み汁)

食材数:21

うち地場産数: **16**

1日の提供数:541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
647 kcal	27.9 g	19.0 g	26.4 %	330 mg	97 mg	2.7 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
3.7 mg	162 µgRE	0.59 mg	0.48 mg	12 mg	4.6 g	2.0 g

住田町では、地元の食魅力再発見及び地場産物の利用促進を目的に「すみたっ子給食」として、年4回、町内の保育園・小学校・中学校・高校で、統一メニューを実施。受賞献立は、郷土料理の「わらびと切干大根の酢の物」や地元で採れたたけのこ、ふきや山菜などをふんだんに使った「すみた山の恵み汁」など、春に地元で採れる山菜を中心に旬を意識した献立で、子供達に郷土料理や季節を感じてもらえるように工夫されている。

地元生産者や地域関係者等
との交流・連携

○町内横断的に設置された住田町食育プロジェクト推進委員会に参画し、地場産物やその調理方法等について情報交換を行っている。

○町内の養豚、鶏肉、農産物等の生産者と年4回、交流給食会を実施。地元の食材や農畜産業について児童・生徒が理解を深める場となっている。

家庭・学校・地域を繋ぐ
すみたっ子給食の実施

○年4回の「すみたっ子給食」では、町内の食文化、地場産食材を生かした献立を提供。地域が連携することで、使用する食材の幅が広がり、児童・生徒だけでなく、地域住民へ広く普及啓発することで、地元の良さを再発見するよい機会となっている。

○家庭への周知を図るため、事前事後に給食便りの配布、ホームページやSNS等を使用した情報発信を実施。

地場産物活用の工夫
(米飯施設の設置など)

○地元食材を取り扱っていた業者が閉店し、町内産使用割合が減少したが、低農薬で野菜栽培を行っているグループと連携を強化することで、学校給食に地場産物を継続的に使用出来ている。

○学校衛生管理基準に対応すべく、給食センターの敷地内に、米飯給食施設を整備し、米飯給食を週4回提供。町内産米使用が大幅に増加。