

学校給食における地場産物の活用事例

匠瑤市の食育 ～地域の魅力を学校給食へ～

1 そうさの逸品グルメぐり（市内産物紹介給食）

「そうさの逸品グルメぐり」と題して、毎月市内産物を取り上げて給食で提供するとともに、放送資料や掲示物等で紹介する取り組みをしました。給食センターから毎月紹介カードを学校へ配付し、学校に掲示した市内地図の生産エリアにイラストと紹介カード掲示しました。



【紹介カード】



【学校の掲示物】

給食を食べることだけではなく、「食」や「地域」への関心を高めることにつなげました。

2 オリパラ開催地までイッテ給！！

「オリパラ開催地までイッテ給！！」と題し、毎月オリンピック・パラリンピックの開催地を巡る給食を実施しています。献立表や給食だよりで献立の紹介を行い、献立実施後には、各学校へ料理とその国の人気スポーツを記入した紹介カードを配付しています。事前に掲示した世界地図に、給食委員の児童生徒が紹介カードを貼って、国の場所に色を塗っています。



3 10月は新米祭り！（市内で作られるお米を食べ比べてみよう）



【有機米を使った和食献立】

匠瑤市では、いろいろな品種の米が生産されています。新米のとれる時期に、JA ちばみどり、市内生産者、生産者団体の協力を得て、特別栽培米である「匠瑤の舞」や千葉県推奨米「粒すけ」、有機米「粒すけ」を給食で提供しています。献立表や給食だより、放送資料などで、それぞれの米の紹介をして、児童生徒や保護者が市内で生産される米について学ぶ機会を設けています。

4 市内業者と連携したメニュー開発「お麴のラスク」



【キラリもち麦入りごはん、豚井の具、お麴のラスク、河内晩柑、ジョア】

地産地消の一環として、市内製粉所で昔ながらの製法で作られる焼き麴を使った「お麴のラスク」を給食に提供しています。レシピについては、栄養士が検討し、焼き麴の大きさや納品方法を製粉所へ相談しながら給食で提供しました。また、取り組みについては献立表と給食だより、市のホームページに掲載しました。

5 おどる！？大匠瑤膳の取り組み（匠瑤市合併記念日に児童生徒の考案した地産地消献立提供）



平成28年度から匠瑤市誕生の日に、地場産物を使ったお祝い給食「おどる！？大匠瑤膳」を提供しています。平成30年度以降、児童生徒が考案した地場産物を使ったメニューを取り入れています。

【市内産特別栽培米・ダイナマイト焼き・かぜから体を守る豚汁
いろいろな食材の食感が一度に味わえるさつま芋のごま和え・牛乳】

6 食育授業や学校訪問（地場産物を教材に）

市内全ての小学校に対して、給食時間に学校訪問を実施し、栄養教諭等が地場産物や給食の内容について話をしています。配膳や盛り付け、後片付けについても確認し、給食の盛り残しなどを減らす取り組みをしています。また、東総地区で行われる和食給食レシピコンテストに向けて、6年生を対象に旬の給食レシピを考える授業を毎年行っています。



【食育授業の様子】

地場産物の伝承と郷土愛を育む「多古町の給食」

地場産物を使った給食や町内事業と連携した給食、県立多古高等学校の農産物を取り入れ生徒と連携した給食について紹介します。

1 地場産物・郷土料理を取り入れた給食の提供

(1) 千葉県誕生150周年 県民の日給食



ごはん・菜の花ふりかけ・牛乳・いわしのさんが焼き・
キャベツのピーナツ和え・棒もち汁

千葉県でよく水揚げされるいわしや生産量が多いピーナツを使った料理、近隣で昔から食べられてきた棒もちを取り入れた給食にしました。棒もち汁に使っているもちは、町内の和菓子店から購入しました。

(2) 多古米を使用したたこめこパン（米粉パン）の給食



たこめこパン・牛乳・ハンバーグ・ケチャップ・花野菜
サラダ・トマトとレタスのスープ

町内のパン屋さんに2日に分けて多古米の米粉を使用してパンを焼いていただき、提供しました。

2 町内事業と連携した給食

多古米おかず選手権のおかずを取り入れた給食



ごはん・牛乳・おからコロッケ・トンでしょうが・大根
とわかめのみそ汁・アップルシャーベット

町の事業である「多古米おかず選手権」で最優秀賞に選ばれたおかず「トンでしょうが」を給食に取り入れました。元気豚のひき肉と多古町産の新生姜、しいたけを使い、しょうゆとケチャップで味付けをしたそばろです。

3 千葉県立多古高等学校の農産物を取り入れた給食



ごはん・牛乳・カレー風味ポークチャップ・ささみと
きゅうりのナムル・野菜たっぷりみそ汁・お米のムース

多古高校や多古町で作られた野菜と元気豚を使って、魅力あるおいしい給食を多古高校生が考えてくれました。ごはんは特別に多古高校生が作った多古米です。

給食の時間には、米と野菜の生産や献立作成に関わった高校生からのビデオメッセージを各クラスで視聴し、一部のクラスでは生産者の代表として高校生も一緒に小中学生と会食をしました。