

中国四国農政局長賞(学校給食・社員食堂部門)

【受賞者】大月町立大月中学校（高知県幡多郡大月町）

【メニュー】「みんなで育てる大月の子ども～大月食材100%給食」

コーンごはん、井上さんちの鶏肉のばんかんフライ、大月野菜のおかか和え、ブリの塩麴汁、いちごゼリー、牛乳

<メニューの特徴>

旬のとうもろこしを使った「コーンごはん」、鶏肉生産者の名前のついた「井上さんちの鶏肉のばんかんフライ」、大月産野菜で作る「大月野菜のおかか和え」、話題の塩麴を使った「ブリの塩麴汁」、新鮮ないちごを使った「いちごゼリー」等、食材すべてが大月町内産の献立です。



<地産地消の活動>

1 食育の取組

- 大月町では「学校給食を通じて子どもたちに町内にある農畜水産物の美味しさを伝えるとともに、生産者の喜びや苦勞を伝え、地域の方に感謝し、地域に誇りが持てる子ども達を育てていきたい」との思いから、「地場産物を取り入れた献立作り」を行っています。
- 毎日、「今日使用している大月町の食材」を子ども達に紹介しています。天候によって、予定していた食材がそろわずメニュー変更した時には、給食放送などで生産者の苦勞や農業の現状を伝え、感謝して食べるという指導を行っています。
- 学校給食が始まった当初、食べ残しが20%になる日もありましたが、現在はどの学年もほとんど食べ残しがなくなっています(平均0.02%ほど)。

2 地域の農林水産業の活性化への寄与

- 「地元にある食材は全て学校給食で使うようにする」を目標に、町内にある直販市と連携し、地場産物の活用を進めています。現在、米、野菜、果物、魚は全て直販市に発注し、町内にはないものだけを業者から仕入れています。
- 地域の生産者に学校給食用に食材を栽培していただけるようになり、学校給食での地場産物の活用量や品目数が年々増加しています。
- 比較的食材が豊富な6月と10月に「大月食材100%給食」を実施しています。当日は生産者の方にも学校に来ていただき、一緒に給食を食べるなど、子どもたちと生産者の交流も行っています。



地元食材を展示紹介



生産者と一緒に給食を食べて交流