

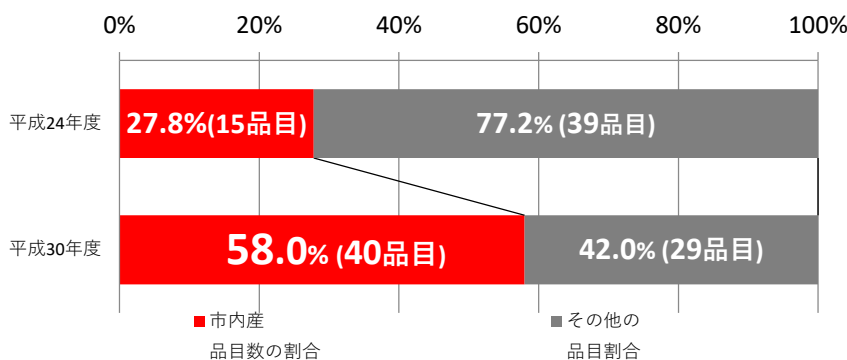
文部科学省 「学校給食表彰」 受賞



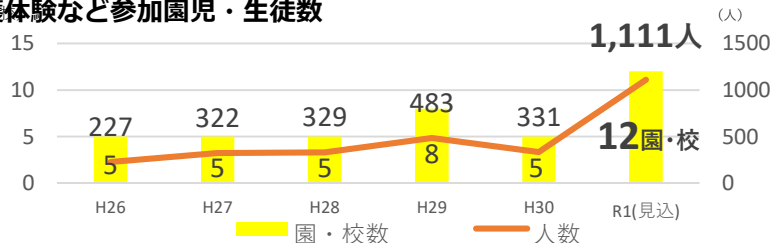
ドレスिंगまで手づくりって
凄すぎる！

地産地消 & 手作り給食が高評価

■給食に利用する野菜の品目数割合



■収穫体験など参加園児・生徒数



地元の農作物の利用割合を高めるとともに、給食を「生きた教材」として学校と連携した食育を推進しています。地元で大切に育まれた食べ物を味わうことや自然の恵みに感謝することなどを伝えています。

(本市栄養教諭のコメント)



2019.11.21 静岡新聞

中部学校給食センター 文科省表彰 地産地消推進 評価

袋井市

袋井市の中部学校給食センターが、このほど文部科学省の「学校給食表彰」を受賞した。市内で生産された農産物を積極的に利用する地産地消の取り組みが高く評価された。袋井、浅羽両給食センターを含めた市内12園・校に提供している給食の8%から18年度に34%にまで上昇した。このほか、手作り給食の提供やアレルギー対応調理室などの整備も評価されたという。原田英之市長は「子ども達がより身近に、実感を持って地域の自然や食文化、農業について理解を深められる」と取り組みの意義を語った。



表彰状と、市内の幼稚園や小中学校に提供している給食を手にする職員＝袋井市の中部学校給食センター

市内産農作物

活用のために

施設の整備

平成25年9月の中部学校給食センターの新設にあたっては、食育推進のため、市内産農作物を活用できるような泥付き野菜をしっかりと洗浄できる設備を整備しました。袋井・浅羽それぞれの給食センターでも施設を改修し、本格的に市内産農作物の活用の取り組みを開始しました。

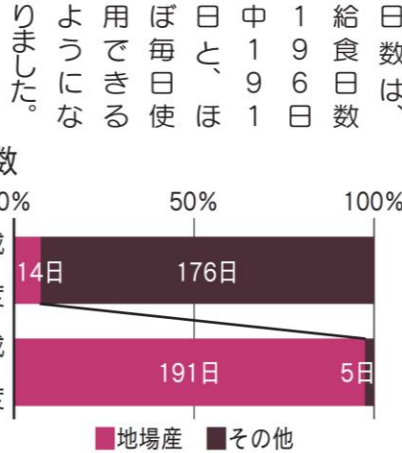


3層シンクで一つひとつ丁寧に洗浄する

市内産農作物確保のために

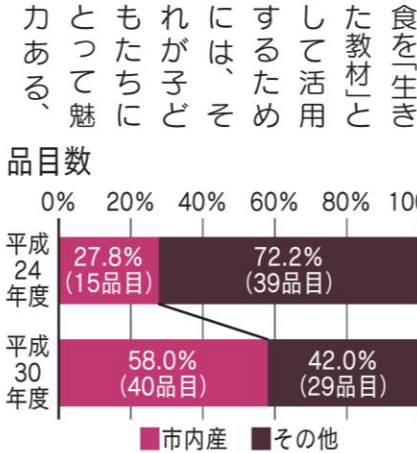
以前から、米は全量、パン・麺は約3割、市内産を使用しています。

だが、野菜も市内産の使用を増やすため、センターでは、年間で使用する食材の量と時期を生産者に示し、それに基づいて、全量買い取りを前提に作付けを依頼。その結果、給食用食材を納入してくれる生産者が増え、平成30年度の市内産野菜の使用



素材を生かした献立の工夫

学校給食を「生き教材」として活用するためには、それが子どもたちにとって魅力ある、



おいしいものでなければなりません。そのため、新鮮な地場産物を味わえるよう、農作物の生育状況を生産者と共有することで、旬を捉えた献立づくりを行っています。

また、冷凍食品などの既製品を使用せず手作りするすることで、市内産農産物を使った多様な献立を提供しています。

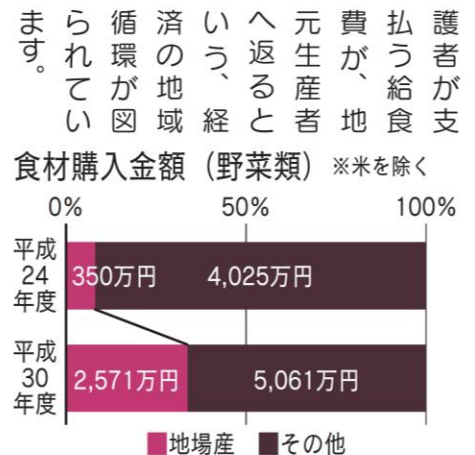


手作りで新茶のかき揚げを作る

地域への経済効果

給食で使用する市内産野菜類の食材購入金額は、平成24年度には年間350万円程度でしたが、平成30年度は2,571万円と約7倍にまで増えました。主食である米などを加えると、市内産の食材購入金額は年

間で約5,600万円にもなり、保護者が支払う給食費が、地元生産者へ返るといって、経済の地域循環が図られます。



おいしく楽しく学ぶため

学校給食は、単なる昼食ではなく、子どもたちの食習慣を身につけるための「生きた教材」です。子どもたちが、地域の作物や農業を身近に感じることで、より実践的な食育につながります。

これからも、安全でおいしいこと、もちろん、地場産物を積極的に活用した学校給食の提供に取り組んでいきます。

