

瑞穂市給食センター



【地産地消メニュー】

麦ご飯、牛乳、柿鶏、十六ささげの香りごまあえ、瑞穂野菜の地味噌汁、ぎふだもん(トマトゼリー)

食材数:26

うち地場産数: **13**

1日の提供数:6,850食

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
665 kcal	25.6 g	19.3 g	26 %	285 mg	71 mg	1.9 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
2.6 mg	192 µgRE	0.58 mg	0.56 mg	13 mg	3.5 g	2.1 g

【地産地消メニューの特徴】

児童・生徒が生まれ育った瑞穂市で、同じように育つ秋の農産物を給食に使用することにより、これらの農産物の生産者の苦労や思いを伝えられる学校給食を目指しています。

学校給食による食育の推進



○「19日の食育の日」、「岐阜の食事の日」を毎月設け、校内放送で児童・生徒に対し、地産地消（学校給食の調理の様子や瑞穂市の生産農家の紹介等）について呼びかけを行っている。

○瑞穂市のキャラクター「かきりん」を活用した資料「教えて！かきりん」や、給食ができるまでを紹介したDVDを作成し、「食育の日」の給食の時間に放送などを行い、地産地消の啓発を行っている。

地産地消の取組を様々なタイミングで紹介



○給食献立表に「地産地消メニュー」のレシピ及び瑞穂市産・岐阜県産の食材やその食材の歴史等について、掲載することにより、保護者に学校給食への理解と地産地消の取組をPRしている。

○食を学ぶ機会として、岐阜県教育委員会主催の「中学生学校給食選手権」に応募することにより、学校で学んだことを生かした食育の実践力を育成させるとともに、その後の学校給食の献立に反映させている。

年間を通じた地場産物の使用



○瑞穂市産の農産物の積極的な活用を行うために、生産者、行政機関、農協、学校給食関係者等で学校給食用の野菜を安定・計画的に生産できるように目標を定め協議等を行っている。

○瑞穂市が、「富有柿発祥の地」であることを児童・生徒に周知し、「特産物」であることを誇りにもってもらうとともに、特産物であることをその都度思い出してもらえるように「柿ジャム」に加工し、年間通じて給食に使用している。