

# 瑞穂市給食センター



## 【地産地消メニュー】

大豆なめし、牛乳、鮎のハーブ揚げ、つき大根のきんぴら、岐阜野菜のうすずみみそ汁、冷凍南濃みかん

食材数:30

うち地場産数: **15**

1日の提供数:6,890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
673 kcal	24.2 g	19.2 g	26 %	431 mg	101 mg	2.6 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
3.1 mg	280 µgRE	0.64 mg	0.48 mg	35 mg	5.5 g	2.3 g

## 【地産地消メニューの特徴】

市内の中学生が県内の地場産物を調べて、考案した献立を生かし、小学3年生が農家の人と育てた大豆や、給食用計画栽培の玉葱、人参を使用している。食物の生産等に関わる人々へ感謝をする心をもつことを食育の視点とした、地域・学校の連携による児童生徒の願いが詰まった自慢献立である。

### 年間計画に応じた食に関する指導



○児童生徒の給食喫食調査や食に関する意識調査を6月・11月に実施し、学校給食の内容を評価している。  
○年3回の献立会議において、月の献立や食育等を提案するとともに、学級担任等が学校や授業で活用できる食育教材を作成している。また、児童が主体的に活用し、校内の食育リーダーとなり、全校の皆が視覚で学べる食育資料を作成している。

### 食育の拠点となる共同調理場からの発信



○J Aとの連携・協力のあり方を整備することで、単に農産物の安定供給だけでなく、調理場が児童生徒や保護者の食の学びの場となるようにすることで、地域の食育の推進を図っている。  
○平成28年度は、学校給食学習会を実施し、児童や保護者が地場農産物や地域の農業について、幅広く学ぶ機会を設定した。

### 地場産農産物の積極的な活用



○地場産食材においても、入札時には、詳細な規格をもって選定をしている。また、「学校給食地産地消推進事業」の交付対象となる「玄米・小麦粉・米粉・大豆・きのこ類・県内産野菜・果実類・県内産牛肉・県内産豚肉」は計画的に使用している。  
○J A技術プランナー・農林事務所の指導者や営農団体の協力により、野菜の計画栽培に取り組んでいる。