

# 瑞穂市給食センター



## 【地産地消メニュー】

瑞穂地産地消 コラボ献立(大豆菜飯、牛乳、美濃けんとの富有柿だれ焼き、ひるがのほうれん草と切干大根のえごま和え、瑞穂はつしも米麺汁、冷凍南濃みかん)

食材数: 26      うち地場産数: 16      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
686 kcal	29.0 g	16.4 g	21.5 %	336 mg	117 mg	2.9 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
4.6 mg	266 µgRE	0.97 mg	0.61 mg	38 mg	5.5 g	2.1 g

## 【地産地消メニューの特徴】

- 瑞穂市は米(ハツシモ)と富有柿が特産物です。柿の栄養価は高いものの**季節性がある**ことから、年間を通じて活用できるよう、収穫された野菜とともにオリジナルの加工品や調味料にしながら積極的に給食に取り入れています。
- この献立を通して、**児童・生徒が地元農家に感謝し、生まれ育った瑞穂市で生産された農産物を理解し、尊重する心を持って食べる姿を目指しています。**

## 食育や地域農業等の理解を深める取組



「瑞穂市の玉ねぎとじゃがいもをいただきます」の一場面



給食の時間の指導で活用した資料

- 「食」に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるため、**主に6年生では、県教委主催「家庭の食育マスター」**に取り組み、学校や家庭で学んだ「食」に関することを活かし、家庭での食事作りや、家族全員で楽しく食を考える「食の実践」を行っています。
- 食材や地域への感謝の**気持ち**を高めるため、じゃがいもや玉ねぎ生産者へのインタビューを行い、育て方や畑の様子を取材したDVD教材「瑞穂市の玉ねぎとじゃがいもをいただきます」を活用し、地産地消の啓発を行っています。
- 瑞穂市内の全小・中学校において、**給食の時間では、食育放送等を通じて、給食に使われている食物や、地域で作られている作物を知ることで、興味・関心を高め、感謝して残さず食べることを目指しています。**

## 地域の農林水産業への活性化の寄与

オリジナル加工品	使用月	合計必要量
じゃがいもコロッケ	7月 8月	290 k g
かぼちゃコロッケ	10月 3月	560 k g
キャベツメンチカツ	12月 2月	220 k g
里芋コロッケ	11月 1月	420 k g
あゆの背開き	7月	5,400枚
あゆ(購入)	5月 10月	13,800尾
稚鮎	6月 11月	25,000尾
稚にじます	9月 12月 1月	38,000尾

オリジナル加工品の利用状況(平成29年度) 親子で一書に考える小学生学校給食料理コンテスト



- JA岐阜中央会の「学校給食地産地消推進事業」の交付対象となる米、小麦、大豆、野菜類、畜産物、水産物を計画的に使用しています。また、**世界農業遺産である岐阜の鮎を、甘露煮、フライやからあげ等の様々な料理で、積極的に取り入れています。**
- JAぎふと生産者が連携して栽培したかぼちゃ、里芋等の食材を利用して、コロッケ等のオリジナル加工品にすることで、地場食材を安定的に利用しています。
- 学校・地域・家庭で取組む「親子で一緒に考える小学生学校給食料理コンテスト」を実施しています。これは、「地域の食材を知り・活かす・伝える」ことで、児童生徒・保護者が**コミュニケーションを図りながら意識を高め、自己の食生活を豊かにすることを目標に行っています。**