

# 地産地消 学校給食献立

府中小学校の校区内では、米、麦、野菜などたくさんの農作物が作られています。その地域の農作物を取り入れた学校給食は、平成21年度 農林水産省「地産地消給食等メニューコンテスト」で生産局長賞を受賞しました。

伊賀の郷土料理である「豆腐田楽」。四方を山地に囲まれた伊賀地域では、「畑の肉」と呼ばれ、貴重なたんぱく源である大豆が多く作られていました。

### 菜花の金ごま和え

菜花：校区内提携農園  
金ごま：伊賀産

### 二色豆腐田楽

豆腐：伊賀産  
味噌：伊賀産  
伊賀産大豆「フクユタカ」使用

### 伊賀産りんご

麦飯  
伊賀米コシヒカリ  
麦

### 三重県産牛乳



テーマは「郷土食」

### 伊賀のかす汁

豚肉：三重県産  
酒かす：校区内の酒蔵  
さといも・しいたけ・ごぼう・人参：校区内提携農家  
大根：学級園



## 学校と生産者をつなぐ 地産地消のコーディネーター

森永先生は府中小学校へ赴任して5年目の栄養教諭です。栄養教諭とは、平成17年4月に開始された制度で「食に関する指導と学校給食の管理」を職務としています。

文部科学省「食育推進基本計画」では、学校給食における地場産物を使用する割合を平成22年度までに30%以上とする目標が掲げられています。

府中小学校の給食で使用されていた野菜は、冬の場合、ほぼ100%近くが地域で収穫されたものだそうです。森永先生は生産者の農園へ出向いて、生産状況を把握し、その季節の旬の農作物を取り入れた献立を作成していました。

森永先生「地産地消を取り入れた学校給食が可能なのは、伊賀が地場産物に恵まれた地域であるから」  
地産地消の給食にしたことで、子どもたちは地域を知り、人に感謝し、以前に比べて食べ残しが少なくなってきたといいます。



学校へ新鮮な農作物を納入していたのは、「JAいがほくぶの女性生産者グループ「わたしら仕事 she」」のみなさんです。前列中央が藤林勢津子さん。

「わたしら仕事 she」の藤林さんの農園ではほうれん草、小松菜などの葉物の野菜が中心に生産されています。藤林さん「露地栽培は天候などに左右されやすく、予定日に納入することが難しくなることもあります」

児童・職員約240人分の学校給食のために使用する農作物を安定供給することは簡単なことではありません。生産者の状況を理解し、臨機応変に森永先生が給食の献立を変更することもありました。

「地域で作られたものを地域で消費する」ここでは森永先生が学校と生産者をつなぐコーディネーターの役割をされていて、お互いの信頼関係によって、この地域での「地産地消」は成り立っています。