

広島市北部地区学校給食センター（仮称）における地場産物の活用について

1 学校給食における地場産物の活用に向けた考え方

学校給食に身近な産地の食材を使用することは、児童生徒の郷土への関心を高め郷土愛を育むといった教育効果があるとともに、地域の農業振興にも資するものであるため、使用する食材の必要量を確保できる場合には可能な限り学校給食に地場産物を活用することとしている。

2 現在の取組状況

本市の学校給食で使用する食材は広島県内産を優先的に調達することとしており、とりわけ月に4回設定している「地場産物の日」では、広島市内産や広島県内産など産地を指定して調達した食材を学校給食に多く取り入れることとしており、給食時間に産地や生産の様子などを児童生徒に紹介している。

また、児童生徒に地場産物を活用した献立を募集し、児童生徒の考案に基づくオリジナル献立の中で地場産物を活用するといった取組も実施している。

【参考：「地場産物の日」の使用品目例】

米、牛乳、米麺、黒鯛、グリーンアスパラガス、キャベツ、きゅうり、くわい、小松菜、春菊、だいこん、たまねぎ、ミニトマト、チンゲンサイ、なす、白ねぎ、葉ねぎ、白菜、パセリ、ピーマン、ほうれんそう、水菜、もやし、れんこん、わけぎ、えのきたけ、ぶなしめじ、レモン など



3 北部地区学校給食センター（仮称）における取組（予定）

食育発信拠点としての機能を備えた広島市北部地区学校給食センター（仮称）においては、児童生徒がより身近な地域の食材を知り、実感を持って地域の食や食文化等について理解を深めることができるよう、現在の取組に加えて、地域の食材を使用する「地域献立の日」を月に1回の頻度で新たに設定し、主食には安佐北区産を中心としたお米を使用するとともに、副食には受配校の所在する安佐、可部、白木、高陽などの地域で生産されている食材を主に使用する取組を実施する。

【参考：献立例】

安佐地域献立：ごはん、さばの塩焼き、赤じそあえ（きゅうり）、安佐っこ汁（さといも、水菜）、牛乳

白木地域献立：白木っこカレーライス（なす、葉ねぎ）、三色ソテー（小松菜）、牛乳