

【帯広市学校給食センターチーム】

優 秀 賞



献立名	①帯広牛トンすき焼き丼 ②まめまめサラダ ③じゃがいもと小松菜のみそ汁 ④牛乳
応募した献立を教材として活用した食に関する指導について、ねらいや実践の成果・課題	帯広市では、農作物の収穫時期である9月～11月に帯広・十勝の旬の地場産食材を豊富に使用した特別献立を提供する「トカプチの恵み～おびひろふるさと給食～」を実施しています。 本献立を教材として、自分たちの住んでいる帯広・十勝で生産された食材への理解を深め、その魅力を存分に味わうことをねらいとした食に関する指導を行っています。目に見える成果としては、じゃがいもといったら井上さん（井上農場）、豊西牛といったら小倉さん（豊西ファーム）と生産者の名前まで答えられるほど、生産者と地場産物への理解が深まっています。このことから、学校給食での地場産物の活用は、生産者と児童生徒・保護者との架け橋になっていると強く感じています。 応募した献立にかかわらず、地場産物を活用した献立では、児童生徒の嗜好に合わせたメニュー開発や、地場産の大豆を加工した大豆ミートをひき肉の代用として使用するなど工夫をしています。成果として、児童生徒の残食率減少や苦手で一口は食べようと頑張っている姿が行動変容としてみられています。また、令和4年度、5年度の嗜好調査では「給食が大好き・好き」と答えた児童生徒は80%を超えています。

地場産物の使用率を上げる工夫に関する取組	帯広・十勝ならではのこだわりで、子どもたちの記憶に残る給食の提供をする「おいしい給食プロジェクト」として、令和4年度より市長公約が掲げられ、以下のような取組を行うことで、地場産物の使用率向上を図っています。 ・十勝産食材を活用した新メニューの開発（ホテル総料理長、フードプロデューサー、加工食品業者との協力開発） ・地域生産者とのかかわりを通して郷土愛を深める「おびひろ市民学」の食育を必修として位置づけた、市内6名の栄養教諭による食に関する指導による食育の推進 ・帯広市学校給食センターのPR動画による地元食材等の情報発信や試食機会の提供 その他、毎年4年生以上の親子を対象に、親子で協力して給食メニューを作るイベントの開催や、全家庭へ配布する食育通信での給食レシピ掲載等を行っています。学校給食と地場産物の魅力を広めることで、地産地消の促進、食育の推進を図っています。 学校給食の主食における地産地消として、帯広の小麦を100%使用したパン・麺類を提供しています。野菜の使用については地元農協に協力いただき、旬の時期に合わせて帯広産・十勝産・北海道産・国産の順に優先して使用しています。また個別の地元生産者の方から直接野菜を仕入れることで、地場産野菜の使用率を上げています。帯広市では使用するすべての野菜のうち「帯広・十勝産」の野菜を地場産野菜として集計し、例年全体の60%以上を占めています。（資料2参照） 端境期においても地場産野菜を安定的に使用できるよう、地元加工業者の協力を得て、じゃが芋・人参・枝豆・ホールコーン・さやいんげんは、旬の時期に収穫・一次加工したものを、生鮮野菜と合わせて年間を通して使用しています。
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

■ 一食あたりの栄養価

エネルギー	669kcal	マグネシウム	102 mg	ビタミンB ₂	0.55 mg
たんぱく質 (エネルギー比率)	28.5%	鉄	3.1 mg	ビタミンC	45 mg
脂質 (エネルギー比率)	17.0%	亜鉛	4.3 mg	食物繊維	5.2 g
		ビタミンA	208 µgRE	食塩相当量	2.0 g
カルシウム	366mg	ビタミンB ₁	0.82 mg		

献立	材料名	1人分量(g)	切り方等	作り方
①帯広牛トンすき焼き丼	精白米	84		※炊飯する。 ①だしをとる。 ②釜に油をひき、豚肉、牛肉を炒める。 ③人参、玉葱、糸こんにゃくの順に加えさらに炒める。 ④白菜を加え、だし汁、調味料を入れ煮込み、味をととのえる。
	強化米	0.2		
	豊西牛	20	スライス	
	帯広めぐみ豚	30	スライス	
	白菜	20	ざく切り	
	人参	10	いちよう切	
	玉葱	20	スライス	
	糸こんにゃく	20	切る	
	油	2		
	味醂風調味料	1.4		
	三温糖	2		
	しょうゆ	3.5		
	日本酒	0.5		
だしパックかつお	0.2			
②まめまめサラダ	大豆	7	ざく切り	①大豆を浸漬し、茹でて冷却する。 ②枝豆、キャベツ、ホールコーンを加熱した後、冷却する。 ③しょうゆ、三温糖、塩を加熱した後、冷却する。 ④③とエッグケアマヨネーズ、穀物酢を合わせる。 ⑤釜に大豆、枝豆、キャベツ、ホールコーン、白すりごま、③を加えて和える。
	枝豆	7		
	キャベツ	40		
	ホールコーン	5		
	白すりごま	1.5		
	エッグケアマヨネーズ	3.5		
	穀物酢	1.1		
	しょうゆ	1		
③じゃがいもと小松菜のみそ汁	じゃがいも	30	さいの目 短冊切り 2cm	①だしをとり、みそはだし汁で溶いておく。 ②だし汁でじゃがいもを煮る。 ③じゃが芋が煮えたら油揚げした油揚げを加える。 ④溶いたみそ、小松菜を加え、味をととのえる。
	油揚げ	5		
	小松菜	20		
	有機白みそ	8		
	焼いりごパック	2		
	道南産根昆布	1		
④牛乳	牛乳	206		