

【厚沢部町総合給食センター】



献立名	①牛丼 ②厚沢部サラダ ③キャベツのみそ汁 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	厚沢部町総合給食センターは、厚沢部町内の小学校2校、中学校1校、こども園1園、合計約300食の給食を提供しています。児童・生徒、保護者には、給食で使われている食材が厚沢部町で作られたとわかるよう、給食日より献立表、毎日更新している「厚沢部給食サイト」でお知らせしています。 応募した献立は、今年9月に初めて実施した「あっさぶまるごと！地元のめぐみにありがとう給食」で提供したものです。この取組では、JA新はこだて南檜山地区青年部をはじめ、厚沢部町内の多くの農家の方々にご協力いただき、町産食材をふんだんに使用した給食を提供しました。 当日は、食材を提供してくださった方や農業に携わるの方々をお招きし、食に関する授業や交流給食を行いました。子どもたちは、食べ物ができるまでの工夫や生産者の思いに触れ、地域との繋がりや食への感謝の気持ちを一層深めることができました。 児童からは、「牛を育ててくれてありがとう」「野菜を作るのは大変だから、大切に食べたい」といった感想が聞かれました。生産の苦労や努力を知ることで、地域の農業と自分たちの食生活の繋がりを実感し、食べ物や地域への感謝の心を育むことができました。 今後も青年部や地域の農家さんと連携しながら、次年度以降も継続的に実施できる仕組みづくりを進めていきたいと考えています。 地場産物の積極的な活用を通して、児童生徒の食への関心が高まり、残食率の低下や苦手な食材にも進んで取り組む姿が見られるようになりました。地域の食材を日々の給食に取り入れることが、子どもたちの確かな成長に繋がっていると実感しています。 今後の課題として、日々の給食に町内産の野菜をより多く取り入れていきたい一方で、安定した食材の確保が難しい点が挙げられます。 また、今年度新たに実施した「あっさぶまるごと！地元のめぐみにありがとう給食」を、今後も継続的にを行い、地域に根付いた取組として定着させていくことが重要です。そのためには、学校行事として年間計画に位置付けるなど、地域と学校がより連携しやすい体制づくりを進めていきたいと考えています。単発の取組で終わらせるのではなく、課題を整理しながら次年度以降も継続的に実施し、地域とともに成長していける学校給食を目指していきます。
児童生徒が道産食材に対する興味・関心を高め、食を愛おしむ献立内容になるよう工夫している取組	「メイクイン発祥の地」として知られる厚沢部町では、地元産のメイクインをはじめ、町内でとれる旬の野菜を積極的に給食に取り入れています。子どもたちに「厚沢部で有名なものは？」と聞くと、ほとんどの子が「メイクイン」と答えるほど、地域の食材への親しみが根付いています。 栄養教諭自身も、まずは地域を深く知ることを大切に、農家への訪問や農業体験を通して、食材の生育過程や調理のポイントなどを学んでいます。その様子を写真に収めたり、直接聞いた話を給食日より授業で紹介したりすることで、児童生徒に食材の背景を伝えていきます。 また、生産者の協力を得て農家紹介の動画を制作し、給食日より献立表にQRコードを掲載して家庭にも発信する取り組みも行っています。更に、厚沢部町の給食専用サイト「あっさぶ給食サイト」では、地元食材を使用した日の献立紹介や生産者の顔写真を掲載し、地域と学校、家庭を繋ぐ情報発信に努めています。 「地元の恵みにありがとう給食」などの行事を通して、児童が実際に農家と交流する機会を設け、食材を育てる人の思いや苦労を知ることで、食への感謝や地域を大切に思う気持ちを育てています。
クリーン農産物・有機農産物を含む道産食材の使用推進のための工夫や地域や行政と連携している取組	厚沢部町で使用している農産物の多くは安全・安心な食材を届けるため、生産者は農業や化学肥料の使用をできる限り控えるなどの工夫を行っています。また、町の農業関係者や道の駅と連携し、旬の地元食材を積極的に給食に取り入れることで、地域と学校が一体となった「安全でおいしい給食づくり」に努めています。 今後は、地産地消の推進だけでなく、地域全体でグリーン農産物・有機農産物を含む道産食材を活用できるように地域と連携して取り組んでいきたいです。

献立	材料名	1人分量(g)	切り方等	作り方
①牛丼	精白米 和牛 肩ロース 生 料理酒 みりん風調味料 しょうが（おろし） にんにく（おろし） たまねぎ しらたき ねぎ スライスしいたけ（乾） 戻し汁 キャノーラサラダ油 上白糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 料理酒	75 30 1.8 1.8 0.9 0.9 20 10 5 0.3 0.3 0.5 1.8 5.3 1.8 1.8	細切れ 下味 下味 下味 下味 スライス 小口切り ざく切り	※炊飯 ①牛肉に下味を付ける（30分程度） ②釜に油をひき、牛肉を炒め、温度が上がったら一度取り出す。 ③油をひき、たまねぎを炒める ④しんなりしたら、しらたき・ねぎ・しいたけを加え炒める。 ⑤一度取り出した牛肉を鍋に戻す。 ⑥調味料を入れ煮込み、味を整える。
②厚沢部サラダ	ブロccoli アスパラガス ジャがいも ライツナフレーク キューピーエッグケアマヨネーズ 食塩 ホワイトペッパー こいくちしょうゆ	20 20 20 5 5 0.01 0.03 0.2	小房小さめ 斜め3cm サイコロ	①ブロッコリー・アスパラガス・ジャがいもはスチームコンベクションオープンで加熱する。 ②ジャがいもがやわらかくなったら取り出し、冷却する。 ③野菜と塩こしょう、マヨネーズを加えて更に和える。 ④ツナを加えさっと和える。 ⑤醤油で味を整える。
③キャベツのみそ汁	キャベツ きざみ揚げ（冷凍） ねぎ 削り節 切り出し昆布 白みそ	30 10 5 3.5 0.3 7	ざく切り 小口切り	①だしをとり、みそはだし汁で溶いておく。 ②だし汁でキャベツを煮る。 ③しんなりしてきたら油揚げを加える。 ④溶いたみそ、ねぎを加え、味を整える。
④牛乳	牛乳	206		