

学校給食における県産農産物利用に関する調査【平成19年8月現在】

管内別	市町村名	1 県産農産物を学校給食で使用するねらい・目的	2 県産農産物利用の際の教育的配慮	3 県産農産物利用による効果	4 県産農産物利用に対しての各市町村独自の取組み
村山②	朝日町	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮で、季節感・旬の味が味わえ、安心・安全であること 生産地・生産者が身近なこと、子どもたちに親しみを持ってもらい、食への関心を高める 自分たちの住む地域の伝統的な産物や料理への関心を高め、大切にしようとする心を育てる 地産地消の推進 安全・安心な食材を使用することで、児童の健康を守る 「食」に対する感謝の気持ちなど、豊かな心を育む教育効果も期待できる 児童に自分たちの住むところでも様々な野菜・果物等が生産されているということを知ってもらう 	<ul style="list-style-type: none"> 給食の時間、校内放送や各学級で町内産の農作物や生産者の紹介をしている 社会科・家庭科・総合などの授業での活用 3年総合でりんご作りに取り組み、子どもが育てたりんごを給食で食べた 朝日町センターりんご組合から新品種「シナノスイート」を給食用に提供していただいた際、贈呈式を行い、組合長よりりんご生産についての講話をいただき、地産地消の意味を児童に指導した 町内産のものを使った給食のときは、児童に材料や生産地を紹介している 	<ul style="list-style-type: none"> 安全・安心 伝統的料理を味わう機会が増え、家庭でも食べるようになったという保護者からの声も聞かれた 野菜が嫌いな子どもも、全く食べないのではなく、がんばって食べてみようとする姿勢が出てきた 残菜が少なくなった 保護者に、地元品または県産品を使用し、安全・安心な給食を提供できていることを母親委員の給食試食と見学の際に説明し、理解を得た 	<ul style="list-style-type: none"> 朝日町産のダチョウ肉を100%使用している(ハンバーグ、ウインナー等) 朝日町産のりんごを使用している(校内で育てているりんごを給食で食べたり、畑で栽培したものを自分たちで食べたりしている。また畑の先生を招いて収穫感謝の交流などを学年毎に行っている)
	大江町	<ol style="list-style-type: none"> 安心安全な食材を子どもたちに提供する為。 子どもたちに食材の旬を知ってもらい、旬を味わうことにより、正しい味覚を育てる。 生産者との交流によって、自分たちが食べている物がどのように作られているのかを知ることが出来る。また実際に作業することにより、食の大切さを学ぶことが出来る。 	<ol style="list-style-type: none"> 年一回程度、生産者を学校に招いて交流給食を実施し、生産者と子どもたちの相互理解を深めている。 給食時に食材の紹介を行い、地域との結びつきについて意識を持たせる。 	<ol style="list-style-type: none"> 地元産野菜を理解することにより、残菜がほとんど出ない。苦手なものでも食べようと挑戦する意欲を示すようになった。 地元でとれる物のおいしさを感じられるようになった。 	<ol style="list-style-type: none"> 地元の農協と連携し、食材を提供するシステムが構築されている。 地元の特産である「くろべえナス」を農協より寄贈してもらい、9月6日をくろべえナスの日としてナスを使った献立を提供している。また、この日には学校に生産者を招いて一緒に給食を食べている。
	村山市	<ol style="list-style-type: none"> 安心安全でより新鮮な食材を、給食に提供できる。 県産農産物について知ることができる。 生産者に対する感謝の気持ちを育てる。 食材や食を大切にすることを養う。 	<ol style="list-style-type: none"> 給食時の栄養指導や給食日より・掲示物等で、県産農産物について知らせることができる。 生産者を招いての感謝の会や交流給食会の実施。 	<ol style="list-style-type: none"> 安心安全を目指す給食を保護者へ知らせることができ、保護者からの理解も得られた。 生産者の安心安全に対しての意識が向上した。 児童の残菜が減少した。 生産者や調理師への感謝の気持ちが育った。 食材に対しての興味や関心が高まった。 	地産地消運動により、全校あるいは各校に合わせた食材の使用が実施されている。 小学校統一の食材は、さくらんぼ、トマト、小玉すいか、メロン、りんご、ラ・フランス、そばがあり、保育園と小中学校一斉の取組みに6月末に実施した「じゅんさい給食」がある。また、中学校においてはラ・フランスの提供があり、各校に合わせた方法で食している。
	東根市	<ul style="list-style-type: none"> 地域の産業や文化に対する関心を高める。 地場産業の活性化を図るとともに、産業育成に寄与する。 顔のみえる生産者による食材の安全を確保する。 身近な地場産物によって、生産者に対する感謝の気持ちを育む。 旬の地場産物の活用によって、給食に季節感を取入れる。 	<ul style="list-style-type: none"> 総合学習や職場体験学習などの授業に活用する。 生産者との交流給食を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> 安全な地場産食材の利用により、給食の資質が向上した。 児童、生徒の食材に対する関心が高まった。 広報などにより、一般市民への学校給食の関心と理解が得られた。 試食会の実施により、保護者の理解と関心が深まった。 	行政、農業団体、生産者等と一体となった地産地消の推進 ○さくらんぼ給食の実施 ○旬の果物 ラ・フランス、りんご、そばなどを活用したデザート提供 ○地場産野菜を活用した献立の提供
	尾花沢市	<ul style="list-style-type: none"> 安全で新鮮な食材の使用 食育の観点からも児童生徒に地域の農産物を理解させ、農業に対する理解と地域との結びつき及び郷土に対する愛着と感謝の気持ちを育てる。 地域農業の活性化 	<ul style="list-style-type: none"> 紙面及び校内放送での紹介、地産地消の啓発 生産者が身近に感じられるよう、生産者の顔写真やメッセージを紹介した。 県産農産物について話し、生産者及び作物の恵への感謝の心を育てた。 授業の中でも活用した。(家庭科、生活科、総合学習の時間に児童が育て収穫した作物を、工夫して調理し味わった。) 生産者を招き、「お話を聞く会」と「交流給食」を実施した。 	<ul style="list-style-type: none"> 県産農産物についての関心及び興味が引き出され理解が深まった。 地元の食材を身近なものとして親しみを感じ、大事に食べようという意識もみられ残菜が減った。 地元の尾花沢牛を使用したビーフシチューの特別献立で、尾花沢牛の知名度が上がった。 	<ul style="list-style-type: none"> 地場産のアスパラを使用して、卵業者の方からアスパラオムレツを作ってもらい提供した。 可能な限り、地場産物が使用できる時は共同購入で利用している。 納入業者にできるだけ(質や価格から考えて)地場産物の納入に協力していただいている。 共同調理場において、農協女性部の協力を得て野菜(アスパラ、きゅうり、じゃがいも、にんじん)を供給していただいている。 10月10日を「地産地消の日」として、尾花沢牛使用いも汁のメニューを一斉に実施した。
大石田町	安全・安心、新鮮な県産農産物を学校給食に取り入れ、児童・生徒の健康の増進を図るため。	生産者を招いて、交流給食を実施しております。	児童・生徒の食と健康への関心が高まった。	8月から11月にかけて、大石田産農産物(野菜6品目)の導入を予定しております。 それから、調査品目他に、ワラビ、スイカ、ミズ、舞茸等の大石田産、小松菜、アスパラガス、ういち、五月菜、京菜、にら等の県産品を使用しております。	