

学校給食における地産地消の推進事業

Awa産Our消Myメニューコンクール事業

阿波市学校給食センター

事業内容

「県下有数の農業地域」という特徴をいかし、子供たちに新鮮で安全・安心な給食を食べてもらうため、学校給食において、「Awa産Our消」を合言葉に、阿波市産の農産物を積極的に使用し、地産地消の推進を図っている。

また、小中学生への食育活動の一環として給食メニューコンクールを実施。阿波市産の農産物を2品以上使用したレシピを募集し、入賞作品の一部を学校給食等に取り入れることで地産地消への関心を高めている。

事業名	学校給食における地産地消の推進	Awa産Our消Myメニューコンクール
実施年度	平成27年度～継続中	平成28年度～継続中 (令和2年度については、新型コロナウイルスの関係で冬休みを利用して募集を行う予定)
予算	—	約18千円(賞状・副賞代)
消費者行政強化 交付金活用額	—	なし
対象	阿波市内の小・中学校 (一部の幼稚園・認定こども園)	阿波市内の小・中学生
参加人数等	令和2年度は約3000食(1日当たり)の給食を提供	【応募数】(応募可能数は1人1点まで) 平成28年度: 343点、平成29年度: 556点 平成30年度: 518点、令和元年度: 809点
宣伝方法	給食だよりやHPに給食の写真や使用した阿波市産農産物を掲載し、給食センターにおける地産地消の取組を紹介	各小中学校の協力を得て、学校から小・中学生へ周知・コンクールの結果はHPに掲載

事業の特徴・ポイント

- ・「阿波市学校給食地産地消推進計画」に基づき、JA等関係機関と連携し学校給食における地産地消に尽力。
- ・学校給食用物資納入については、毎月「阿波市学校給食農産物供給協議会」※を開催し、関係機関と阿波市産農産物の栽培・収穫状況を確認しながら調整を行っている。これにより、児童・生徒には新鮮で安全・安心な給食を提供することができるとともに、給食では大量の農産物を使用するので地域の生産者支援につながる。

※JA、阿波市学校給食センター、阿波市教育委員会学校教育課、阿波市産業経済部農業振興課が出席

- ・メニューコンクール事業は食育活動の一環として取り組んでいると同時に、メニュー募集に当たっては、阿波市産の農産物を必ず2つ以上使用した学校給食向けのメニューであることとしており地産地消への関心を高めている。

期待される効果

- ・阿波市で生産されたおいしい農産物を学校給食で提供することで、学校給食においてもエシカル消費を行っていくことができる。
- ・給食を通じて子供たちに地場農産物を周知でき、子供たちから各家庭に地産地消の取組を広げることができる。
- ・子供たちが自らメニューを考案することで、阿波市の豊かな自然で育ったおいしい農産物の魅力を発見でき、興味を持ってもらうことで地産地消の推進へと結びつけることができる。



阿波市は「県下有数の農業地域」です。この特徴を生かし、子どもたちに新鮮で安全・安心な給食を食べてもらうため学校給食では、「Awa産Our消」を合言葉に、阿波市産の農産物を積極的に使用し、高い地産地消率を誇っています。身近な食材を使うことで、地域農業への理解を深め、阿波市農業の活性化を図っています。

8・9月の給食には、タマネギやナス、トマト、スタチなど阿波市産の農産物がたくさん使用されています。

また年に数回、阿波市に実習農場のある古野川高校の生徒が作った、野菜や果物も学校給食の食材に活用しています。

地産地消の推進

阿波市の広報紙での紹介

学校給食における地産地消の推進事業 Awa産Our消Myメニューコンクール事業

阿波市学校給食センター

エシカル消費啓発のために工夫した点・今後の課題等

【学校給食における地産地消の推進】

- ・入札による青果物納入業者の選定についても地産地消の枠を設ける工夫をしている。
- ・献立作成時には前年度の農産物収穫状況等を確認しながら、可能な限り阿波市産の食品が給食で使用できるように努めている。
- ・地産地消率をより向上させるためには、関係機関との連携が更に必要であると感じている。

【Awa産Our消Myメニューコンクール】

- ・入賞作品の一部を実際の学校給食で提供することで、地産地消を小・中学生に啓発する機会を作っている。
- ・アエルワ食堂※で入賞作品の一部を提供したり、広報誌及びHPに入賞作品の掲載を行い、一人でも多くの人にエシカル消費について触れてもらうきっかけとなるように工夫している。

※阿波市交流防災拠点施設「アエルワ」内の食堂、阿波市や徳島県の地域食材や無農薬・減農薬の食材を積極的に活用した健康に良いヘルシーメニューを提供している

- ・「エシカル消費」というワードを知ってもらうまでにはまだ至っていないと思われるため、今後、「エシカル消費」という言葉の啓発にも努めていきたい。

事業の効果・成果

○地産地消率

平成29年度：42.4%、平成30年度：43.2%、令和元年度：55.5%
(地産地消率については重量ベース。精白米を除く。精白米の地産地消率は100%)

○Awa産Our消Myメニューコンクール応募数

平成28年度：343点、平成29年度：556点、平成30年度：518点、令和元年度：809点

事業スケジュール（Awa産Our消Myメニューコンクール）

令和元年			
7月・8月（夏休み期間）	9月	10月	11月
メニュー募集	● 一次審査	● 二次審査	● 表彰式
			入賞作品を学校給食やアエルワ食堂で提供

第4回「Awa産Our消Myメニュー」コンクール

 銀 サマーベジドーフ from awa city  阿波中学校2年 坂東 愛望さん	 金 阿波ベジたっぷりスープ  市場中学校1年 瀬野 佳乃子さん	 銅 阿波ベジどっさり土柱カレー  土成中学校2年 森 生成さん
--	--	--



今月の「Awa産Our消」

米・里いも・小松菜・たまねぎ
 なす・キャベツ・葉ねぎ
 きゅうり・ミニトマト・すだち
 生しいたけ・切り干し大根

※天候により変更する場合があります。