

“子どもたちに安全なものを食べてほしい”という思いから、できるだけ農薬を使わずに栽培しています。

そう話すのは、道の駅出荷組合員の松浦洋子さん。松浦さんの畑では、季節ごとにさまざまな作物を栽培されていて、じゃがいもや白菜、ねぎなどを給食の食材として納品しています。

「給食センターのみなさんにはお礼を言いたいですね。給食に地元のをたくさん使ってもらえることは嬉しいですし、農家としてもやりがいがあります。この取り組みを長く続けてほしいと思っています。

私も国見小学校に通う6年生の娘がいますが、子どもの栄養管理は大変だとつくづく感じます。給食センターでは、子どもたちの成長に合わせて栄養をしっかり考えて、おいしい給食を作っていただいています。農家としても、親としてもとてもありがたいです。」



道の駅出荷組合員  
松浦 洋子さん

# 給食を支える人

## 国見町給食センターのみなさん

(福島県教育長賞を受賞)

国見町給食センターは、平成12年に新築され、現在、町内の幼稚園と小中学校に約850食の給食を提供しています。



栄養管理や衛生管理はもちろん、給食は食事のマナーや食文化を学ぶツールでもあるということ意識して献立作りをしています。そのため、地元産の旬の食材や、「国見町食卓図鑑」から地域の家庭料理を給食に積極的に取り入れています。食卓図鑑から給食に採用したメニューの中には、「おいしかった」と評判がよく、定番メニューになったものもあるんですよ。

今後も、給食を通して子どもたちに国見の食文化を伝え、身近に感じてもらえるような取り組みを続けていきます。

国見町給食センター  
栄養教諭

上原子 昌代さん

町では、「食」を通して町民の健康増進と豊かな人間形成、子どもの食育推進、地域の特徴ある食文化の継承と地域活性化を図ることを目的に、今年3月に「国見町食育推進計画」を策定しました。その中では、毎月19日の「食育の日」を、「みんなで食べる国見の日」と位置づけます。町産の食材を使い、家庭や地域で受け継がれてきた郷土料理や行事食、家庭料理を作り、みんなで食卓を囲んで食べることで、食文化の継承と普及に取り組んでいます。給食においても「みんなで食べる国見の日」に合わせ、「国見町食卓図鑑」に掲載されている料理の中から献立として採用し、給食としてアレンジして子どもたちに提供しています。また、給食センターでは、子どもたちから『郷土の食材を使った給食メニュー』を募集し、地域の食文化に

対する関心を深める取り組みを行っています。子どもたちが考案したメニューも実際の給食に取り入れられ、日々、地域の特徴あふれる給食が提供されています。子どもたちは、給食を通して、国見の四季折々の「食」のおいしさと、それらを育む豊かな自然と歴史、そして「生産者の思い」に触れることができます。給食から得られる「学び」の可能性は、果てしなく広がっているのです。

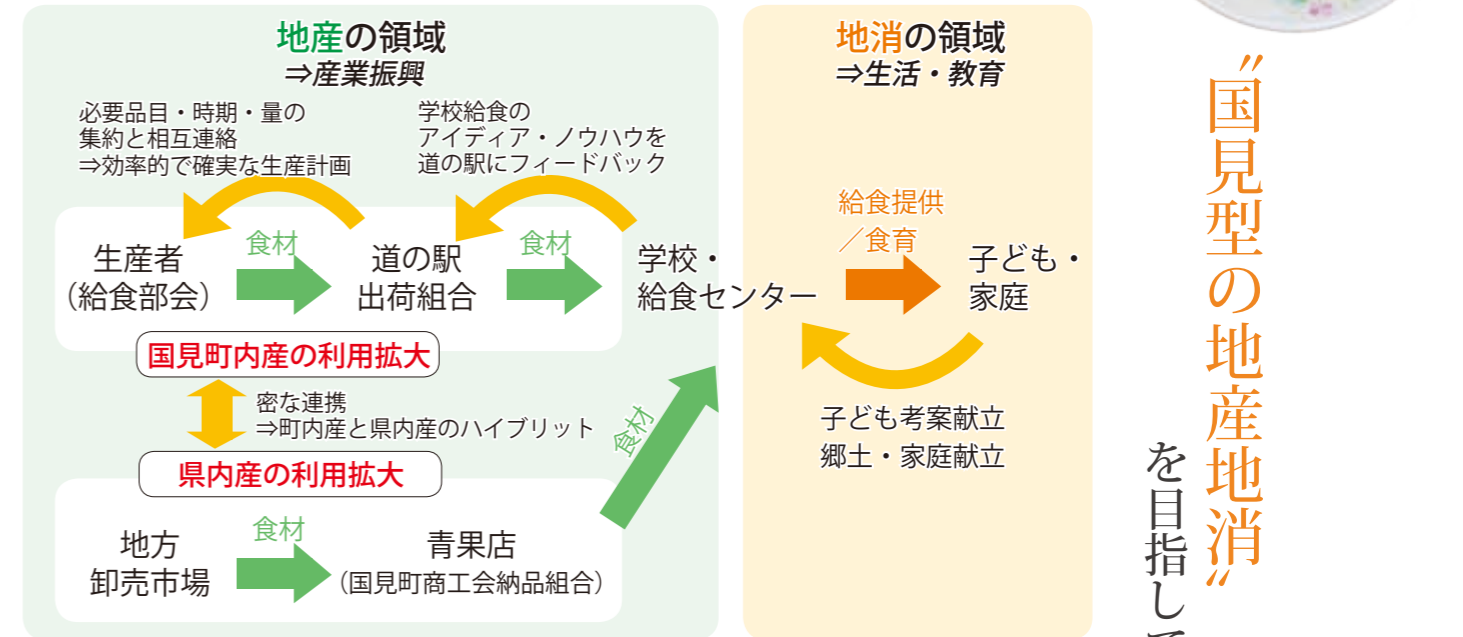
## 国見町食卓図鑑



## 給食献立予定表 (H29.12月)

18	月	ひじきごはん 牛乳 さんま甘露煮 ◇南瓜いとこ煮 白菜汁	(◇冬至給食)	米 さつまいも さとう
19	火	黒さとうパン 牛乳 いかナゲット ☆ポテトサラダ わかめと豆腐のスープ みかん	みんなで食べる国見の日 ☆国見町食卓図鑑 大木戸地区松浦さん	パン 黒さとう わかめ汁 みかん
20	水	ゆかりごはん 牛乳 厚焼たまご にくじゃが ◎かに汁	(鳥取県郷土食)	米 じゃがいも パン

## 実際の給食



図：道の駅と学校給食を主軸とする国見型地産地消モデル (福島大学特任准教授：則藤孝志作成)

“国見型の地産地消”  
を目指して