

平成 28 年度「社会的課題に対応するための学校給食の活用」事業

みえの食材を活用した料理集

● 学校給食における地場産物の活用促進のために ●



目 次

はじめに	1
事業概要	2
委員名簿	3
みえのまあじバーグを使用した	
アレンジ料理例	4
かつお角切りを使用した	
アレンジ料理例	1 2
するめいか短冊を使用した	
アレンジ料理例	2 0

はじめに

平成17年に食育基本法が制定されて以来、様々な場において食育が推進されてきました。その中で、学校における食育は、学校給食を中心に指導が行われています。食育のテーマの一つである地産地消の推進についても、より一層、学校給食を活用した取り組みが求められています。地産地消には地域の食材を活用することを通して、食べ物の生産に対する理解が深まり、食べ物を大切にする心が育まれるという食育の意義があります。このような背景から、平成28年度に、文部科学省から、これらの取り組みを推進するために「社会的課題に対応するための学校給食の活用」をテーマとした委託事業が公募されました。今回、三重大学がこの事業を受託し、三重県学校給食物資委員会、三重県農林水産部のご協力のもと、三重県の水産物を用いた加工品開発およびメニュー開発を行ってきました。その成果を冊子として発刊することができました。関係諸機関の皆様のご協力に心より感謝申し上げます。

今後はこの成果が、三重県内の食に関する指導に活用され、地産地消がより一層推進されることを期待します。

平成29年2月

事業代表者

三重大学教育学部教授

磯部由香

平成 28 年度「社会的課題に対応するための学校給食の活用」事業

事業概要

食品ロスの削減, 地産地消の推進及び食文化の継承といった我が国の食をめぐる諸課題に取り組むため, 学校給食の献立や児童生徒に対する食に関する指導等の工夫に加えて, 学校給食を提供する仕組みを効果的かつ効率的に運用することが必要である。

本事業では, こうした学校給食を活用した取組を推進するため, 食品の生産・加工・流通等の関係者と連携しつつ, 学校給食で使用する食品の調達方法や大量調理を前提とした調理方法及び調理技術の開発など学校給食の実施における業務手順や実施方法等の仕組みを再構築することを目的とし, 下記の 2 つの研究開発テーマに取り組んだ。

(1) 【地産地消】 三重県産品の新規加工品の開発と活用

- ・ 県内産の農・水産物の新規加工品の開発および活用レシピの作成
- ・ 既存加工品の活用レシピの作成
- ・ 学校給食での使用

(2) 【伝統的食文化の継承】 三重県郷土料理の給食献立の活用

- ・ 既存献立のデータベース化
- ・ 新規献立の作成, 試作および学校給食での試行

「社会的課題に対応するための学校給食の活用」事業 推進委員

氏 名	所属及び役職
◎ 成田 美代	みえ食文化研究会・会長
小野里 伸	三重県漁業協同組合連合会企画開発部・部長兼課長
中村 厚司	全国農業協同組合連合会三重県本部・農産部次長
別所 真理子	三重県教育委員会事務局保健体育課 健康教育班・充指導主事
藤島 弘幸	三重県農林水産部フードイノベーション課・主査
青山 友紀	三重県栄養教諭・学校栄養職員協議会・会長 (鈴鹿市立愛宕小学校勤務)
水谷 芳昭	三重県学校給食会・理事長
磯部 由香	三重大学教育学部・教授（三重県家庭料理研究会代表）
平島 円	三重大学教育学部・教授（管理栄養士・調理師）
山口 三咲子	三重大学教育学部附属小学校・栄養教諭
前野 洋子	三重大学教育学部附属小学校・教諭（食育担当）
川原田 初美	三重大学教育学部附属小学校・調理員

三重県学校給食物資委員会 委員

氏 名	所 属
◎ 横田 はるみ	松坂市教育委員会 給食管理課
斎藤 綾乃	いなべ市立藤原中学校
徳田 智加	鳥羽市立答志小学校
小林 洋之	三重県漁業協同組合連合会
藤島 弘幸	三重県農林水産部 フードイノベーション課
水谷 芳昭	公益財団法人 三重県学校給食会
水谷 敦	公益財団法人 三重県学校給食会
前田 晃宏	公益財団法人 三重県学校給食会

◎は委員長