

市町村名	岩美町		
取組の名称	未来へつなぐ食文化～地元の食材を使った地産地消給食を通して～		
1 ねらい			
<p>(1) 地元産食材を使用した料理や、郷土料理などを学校給食で提供し、食に関する指導を充実させることで、地元産食材や郷土料理に対する理解を深め、地元の食文化を次世代へつなぐことのできる児童生徒を育成する。</p> <p>(2) 毎月の献立表や食育だより、料理教室等を通して、家庭と連携した食育を行う。</p>			
2 日時 通年			
3 場所 各小中学校等			
4 対象 町内児童生徒・保護者等			
5 具体的な取組内容			
(1) 地産地消献立の実施			
①食育の日「地産地消献立」			
<p>毎月19日の食育の日にあわせ、地元でとれた水産物や農作物を使用し地産地消を意識した給食を行っている。海や山などの豊かな自然に恵まれた岩美町では、旬の野菜はもちろん、ホタルイカ、あご(とびうお)、あじ、はまち、松葉ガニ、ばばちゃん(タナカゲンゲ)などの海の幸を年間通して食べることができる。しかし、児童生徒の中には魚が苦手な子が多い。学校給食では、町内で水揚げされた魚介類を活用し、和食を中心とした地産地消給食を実施している。</p>			
5月	7月	10月	1月
 <p>ホタルイカ とうふ にら きゅうり こめ</p>	 <p>あじ とうふ みそ にんじん たまねぎ じゃがいも こめ</p>	 <p>さわら まこもだけ しろねぎ こめ</p>	 <p>ばばちゃん みそ ほうれんそう こめ</p>
※□は町内産		※太字は町内の特徴のある食材	
②とっとり県民の日・岩美の日献立・和食の日献立			
<p>9月12日「とっとり県民の日」、10月3日「岩美の日」には、岩美町産食材を中心に鳥取県産の食材を多く使用した給食を実施している。11月24日「和食の日」には保育所と連携し、和食の「だしの文化」を伝えようと、削り節でだしをとった「すまし汁」を共通献立として提供するとともに「和食文化」についてのパンフレットを配布し、家庭への啓発を行った。</p>			
 <p>とっとり県民の日 ご飯 牛乳 あごのピリ辛そばろ きのご王国のスープ 砂丘らっきょう入りポテトサラダ 二十世紀梨ゼリー</p>	 <p>岩美の日 ご飯 牛乳 アジフライ とうふのみそ汁 岩美町産大豆入りサラダ</p>	 <p>和食の日 ご飯 牛乳 はまちの照り焼き とうふのすまし汁 里芋のそばろ煮</p>	

③かに給食

岩美町では、卒業を控えた小学校6年生、中学校3年生に「地元を離れても郷土の味を忘れないでほしい」という思いから、地元の漁業関係者や教育委員会等に、若松葉ガニを提供してもらい「卒業お祝いに給食」を行っている。中学校では、地元の網代港底曳き船主会の会長に若松葉ガニの説明や、食べ方についての指導を受けながら一人一杯の若松葉ガニを食べた。

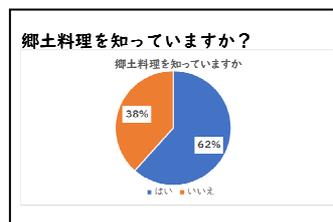


(2) 食に関する指導（給食時）の実施

小学校5年生、中学校1年生は、「地産地消について」、小学校6年生、中学校3年生には、「郷土料理（和食文化）について」など、発達段階にあわせ計画的に食に関する指導を行った。6年生では事前に行った食育アンケートの結果をもとに、郷土料理の写真を見ながら料理名あてクイズをし、郷土料理についての理解を深めた。



食指導の様子



写真：鳥取県学校栄養士協議会

学校給食での和食文化継承の取組

- ①行事食（おせち料理・節分など）や郷土料理を取り入れた献立
- ②地元の食材の活用（地産地消）

(3) 親子料理教室（岩美町小中学校 PTA 連合会主催）

「岩美町の食材を食べつくそう～海の恵み・山の恵みに感謝～」をテーマに、岩美町小中学校の児童生徒とその保護者対象に親子料理教室を行った。岩美町産の食材であるあご（とびうお）やはまちを使った料理や梨や柿、新雪梨のジャムを使ったデザートなど、親子や友達と楽しく作り、地元の食材の豊富さや食材への感謝の気持ちを育む機会となった。



MENU

- あごのピリ辛丼
- はまちの甘露煮
- 海のアスリート汁
- 牛肉チャブチエ
- 梨ピザ
- 梨パフェ



「岩美町の食材」というテーマに沿い、児童生徒の苦手な魚料理を中心としたメニューだったが、給食での人気メニューを紹介したことで、児童生徒も抵抗なく調理でき、保護者からは魚料理の幅が広がったと好評だった。子供たちが中心となって作るデザートなども取り入れたことで、子供たちが主体的に楽しんで調理をする様子が見られた。

アンケートでは、児童生徒全員が「とても楽しかった」と回答し、保護者も全員が「とても満足」と回答していた。

6 成果と課題

令和6年1月に実施した食育アンケート結果では、「地産地消を知っている」児童は40%で、前回より9%増えている。生徒は92%で、前回より13%増えている。

「郷土料理を知っている」児童は71%で、前回より9%増えている。生徒は、84%で前回より7%増えている。知っている郷土料理で多かったのは、児童生徒とも「かに汁」で、次いで「とうふちくわ」である。岩美町内の正月料理に欠かせない「小豆雑煮」については、食べているけど郷土料理とは知らなかったという児童生徒が多くいた。また、ふだんの食事で「地域の食べ物を食べることを意識している児童は2%、生徒は16%であった。児童は前年と比べあまり変化はないが、生徒は前年の5%と比べると地域の食材についての意識が少しずつ高まってきている。

学校給食での県産品利用率（44品目重量ベース）は、令和5年度2学期末時点で96%と非常に高く、ほぼ県内の食材で給食を実施することができている。しかし、食に関する指導時の児童生徒の様子では、「地産地消」や「郷土料理」の給食を食べているという意識が低いことを感じた。今後も食に関する指導内容を検討し、食文化への意識を高めていきたい。併せて、予定献立表や食育だよりで家庭へ情報提供したり料理教室などを行なったりするなど、家庭への啓発も必要だと考えている。

岩美町は、食育推進基本方針の食育目標に「郷土料理・行事食等の継承し次世代へつなげる」ことを掲げている。目標に向かって、次世代へ自然豊かな岩美町の食をつなぐことができるよう今後も継続して食文化継承の取組みを行っていきたい。

