

「日本一おいしい

給食食育事業」とは

今年度より実施した「日本一おいしい給食食育事業」は、町民のみなさんが大切に育てた米や野菜、畜産物などを使った給食で、町の将来を担う子どもたちの心と体をたくましく育てることを目的としています。

町民のみなさんから給食食材（農・林・水・畜産物）を提供してもらうことで、舟形町の豊かさを感じ、感謝する心と愛郷心を醸成していき、地域の人たちとの繋がりを日本一にすることを目指す事業でもあります。

この事業の具体的な取り組みの一つとして、生産者の方には旬の朝採り野菜を提供してもらったり、給食の前に子どもたちに「どのような気持ちで育てているのか」などのお話をお願いしてきました。学校給食は納める食材の量は少量ですが、多くの種類が必要です。手間のかかることです。生産者のみなさんは「舟形町の子どもたちのためになら協力する」と言ってくれました。

まだ始まったばかりの事業ですが、さらに町民のみなさんの協力を得て、舟形町の子どもたちを町民が支え育てていく仕組みを広げていきたいと考えています。

おいしい給食をもっとおいしく

～ようこそ先輩～

現在でも舟形の給食はおいしいのですが、「日本一おいしい給食食育事業」を進めるために、給食関係者の意識と調理技術の向上、さらには舟形の食材を活かした新メニューの習得を行うため、8月3日に研修会を行いました。

研修会の講師には、澤内秀良氏（日本調理技能士会名誉会長・洲崎出身）の紹介で、舟形町出身のプロの料理人である長澤正彦氏（日本調理技能士会常務理事・堀内出身）と富樫勝也氏（「ブルーランジェリーカフェラ・プロヴァンス」シェフ・洲崎出身）の2名を迎え、保小中の調理師10名が参加しました。

また、9月15日には、「ようこそ先輩！」という授業を企画し、お二人から6年生に、「調理の楽しさや生きがい」など、これまでの経験を交えながらお話をいただきました。そして、当日は研修会で習った新メニューを取り入れた「めがみちゃん給食（舟形の食材を使った給食）」を行い、講師も子どもたちと一緒に食べました。



日本一おいしい給食をみんなの手で！

9月15日「めがみちゃん給食」 今日の献立 ～舟形産の食材を紹介します～



長澤 正彦 氏



富樫 勝也 氏

ねぎと大根の
やわらか煮
ねぎ

豚肉のカツレツ
フレッシュマトソース
マッシュルーム

マッシュルームの
バターソテー
きゅうり・キャベツ

鮎の一夜干し
鮎

舟形産野菜の信田あえ
舟形産野菜の信田あえ

ごはん
つや姫

舟形産野菜のみそ汁
にんじん・たまご・厚揚げ

農作物を提供してくれる方を募集します！

舟形産の食材で給食を行うには、さらに町民のみなさんの協力が必要です。現在は「JA新庄もがみ」の生産部会や「まんさく」、その他一般団体の方々から協力をいただいておりますが、十分ではありません。そのため、農作物等の提供をしていただける方を募集します。

また、米については5月にチラシを配布し、平成29年産米の提供者を募集しました。

詳しくはお問い合わせください。

▼問い合わせ／舟形町教育委員会 教育課学事係
☎(29) 8410



＜日本一おいしい給食食育事業＞

日本一おいしい給食食育事業 検討委員会

（栄養士・調理師・行政等）

子ども

家庭
（保護者等）

地域

（生産者・JA・民間団体等）

これまでの主な取り組み

4月	舟形町産つや姫を常時給食に
5月15日	日本一おいしい給食食育事業検討委員会
朝採りアスパラガスを給食に	
平成29年度産の米提供者募集	
朝採りニラを給食に	
6月6日	「JA新庄もがみ」にらプレゼント
めがみちゃん給食（小学校）	
【保護者給食参観】	
「ささまき」を給食に	
朝採りきゅうりを給食に	
めがみちゃん給食（中学校）	
【保護者給食参観】	
「JA新庄もがみ」きゅうりプレゼント	
給食メニュー開発及び調理技術研修会	
めがみちゃん給食（小学校）	
【研修会を活かした給食】	
8月19日	
8月3日	
9月15日	