

亀山市学校給食における地産地消の実施に向けて

1. 地産地消について

亀山市内小学校9校及び関学校給食センターにおける地産地消の取り組みは下記のとおりである。

①亀山産の食材を利用したメニュー

a. すでに取りいれているメニュー

メニュー	食 材
亀山茶プリン 亀山茶揚げパン 亀山茶ケーキ	亀山産の粉茶使用
手づくりハンバーグ	亀山産の豚肉使用

b. 今後取り入れる予定のメニュー(H21冬季調理実習にて試作予定)

メニュー	食 材
亀山茶の佃煮 亀山茶しゅうまい 亀山茶のかき揚げ	亀山産の煎茶使用
亀山茶ケーキ 野菜のお茶ドレッシング和え	亀山産の粉茶使用
手づくりハンバーグ	亀山産の豚肉使用
日野菜漬	日野菜

②県内産の食材を利用したメニュー

a. すでに取りいれているメニュー

メニュー	食 材
若竹汁	たけのこ
キスのカレー揚げ	きす
あおさのみそ汁	あおさ

なばな、キャベツ料理、みかんなどを旬の時期にメニューに取り入れ、県内産

の食材を納入していただくよう業者に依頼しており、適宜県内産の食材を利用するように心がけている。

b. 今後取り入れる予定のメニュー(H21 冬季調理実習にて試作予定)

メニュー	食 材
沖ぎすと豆腐のつみれ揚げ	沖ぎす
もずくスープ	もずく

③米飯について

平成22年4月より、亀山市内小学校9校及び関学校給食センターに亀山産のコシヒカリを納入していただけるよう三重県学校給食協会と調整中である。

※これにより平成22年4月より、カロリーベース換算では地産地消率38%となる見込みである。

2. かめやまっ子給食について

①かめやまっ子給食の内容について

11月から12月にかけて3日間、亀山市内で採れた食材を使ったメニューを取り入れた学校給食を実施した。

11月13日メニュー：ごはん、牛乳、鯖の煮付け、豚汁、亀山茶ケーキ

【亀山産の食材：米、豚肉、里芋、人参、大根、生椎茸、白菜、ネギ、お茶】

地産地消率75%(12品目中9品目が亀山産、調味料等を除き、食材ベースで算出)

11月26日メニュー：手づくりハンバーグ、野菜スープ

【亀山産の食材：米、豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、たまご】

地産地消率45% (11品目中5品目が亀山産、調味料等を除き、食材ベースで算出)

12月10日メニュー：鯖の煮付け、豚汁、亀山茶ケーキ

地産地消率60%(10品目中6品目が亀山産、調味料等を除き、食材ベースで算出)

【亀山産の食材：米、豚肉、人参、ねぎ、白菜、たまご、生椎茸】

かめやまっ子給食を実施した3日間の地産地消率は平均60%である。

②かめやまっ子給食試食会について

11月13日亀山西小学校、神辺小学校に地元の生産者を招待し、試食会開いた。

【メニューごはん、牛乳、鯖の煮付け、豚汁、亀山茶ケーキ】

試食会の開催により、亀山の子どもたちが、亀山市内で採れる食材を知るとともに、たくさんの人にお世話になった給食に対する感謝の気持ちを持つことができた。

③かめやまっ子給食の取り組みについて

今後の取り組みについては、11月30日に地元の生産農家の方々と、かめやまっ子給食の反省会を開き、来年度の実施に向けて話し合いを進めていく予定である。