

地産地消の推進 (平成21年7月)

品目	月間使用量	(使用割合) 郡山産使用量	(使用割合) 県内産使用量
米	3,832.2kg	(100%) 3,832.2kg	
牛乳	14,040ℓ	(約20%) 約2,808ℓ	(約80%) 約11,232ℓ
キャベツ	2,131kg		(100%) 2,131kg
きゅうり	56kg		(100%) 56kg
さやいんげん	108kg	(100%) 108kg	
ズッキーニ	22kg	(100%) 22kg	
もやし	862kg		(100%) 862kg
なす	76kg		(38.2%) 29kg
たいこん	852kg	(54.2%) 462kg	
ニラ	143kg	(51%) 73kg	
長葱	1,030kg	(44.3%) 456kg	

郷土の食材を使用した献立

- ★精白米(郡山産)
- ★牛乳(県産)
- ★ねぎ(郡山産)
- ★もやし(県産)
- ★豆腐(県産大豆使用)
- ★豚肉(県産)
- ★米粉めん(郡山産米使用)
- ★食塩(県産海水使用)
- ★りんご酢(県産りんご使用)
- ★冷凍ピーチシャーベット(県産桃使用)



麦ごはん 牛乳
ししゃもの南蛮漬け 三色おひたし
すまし汁 冷凍ピーチシャーベット

(3) 地域の食材を生かした調理の実践をしよう

・・・2時間

①調理実習

～班で一食分または一人一品

②まとめ(成果と課題)

～給食センターへの献立提案,
家庭での実践(食材選び, ふるさと意識)



献立例①: あさか舞(地元ブランド米), 大根と凍豆腐のみそ汁, 鯖のみそ煮, 青菜のピーナッツあえ, りんご 1/4

献立例②: 麦ごはん, きのこのけんちん汁, 伊達鶏の唐揚げ, 小松菜ともやしのおひたし, 巨峰

4. 成果と課題

＜生徒の感想より＞

○地域の食材を調べて, 思った以上にたくさんの食品が生産されていてビックリした。最近, スーパーにも生産者の顔写真や名前が表示されている食品がならんでいて「地元の食材」に興味をもつようになった。そして, 生産者がわかるというのは, 食品を身近に感じるし, 安心して食べられる感じがする。

○地元の生産農家の方のお話を聞いて, 食材を愛情込めて育てていることや, 天候不順で苦労されていることがわかりました。特に給食では, せっかく地元の食材を出してくれているのに平気で残っていて申し訳なく思いました。これから感謝しながら食べたいです。

○郷土料理で有名なものはあまり知らなかったけれど, 地元でとれた季節の食材をうまく使って調理することが郷土食なのだと思った。そして, 改めて自分は食材に恵まれた地域に住んでいることを知り, うれしくなった。

福島県は, 気候風土から「会津」「中通り」「浜通り」の3地方に分けられ, それぞれに豊富な食材がとれる。しかし, それを何とも思わずにいたり, 便宜性だけで食事をするのが多い家庭も少なくない。

また, 本市は商業都市で転勤世帯も多い地域でもあり, 「地域の食材を知り, それを生かした豊かな食生活を送る」ことを生徒を通して家庭に発信することも成果として期待したい。そして, この地域で生まれ, 育ち, 生活する人と人のつながりが広がっていくことにも期待したい。

参考文献・参考Webページなど

- ・小泉武夫『いのちをはぐくむ農と食』 岩波書店, 2008年
- ・福島県郡山市ウェブサイト
- ・郡山市教育委員会「食育推進の手引」「郷土を学ぶ体験学習資料」