



郡上の大地をいただきます

〜地元食材をふんだんに使用した給食を提供〜

郡上市では、市内農水産物の有効活用と食育への取組みとして、学校給食に「郡上の大地を味わう日」を設けました。令和4年度からの新たな取組みであり、郡上産の安心・安全な食材を子どもたちに食べてもらうとともに、生産者のみなさんからのメッセージ等を通じ、食材や地元への関心を深めることを目指すものです。

生産者の努力と協力で特別メニューが完成

「郡上の大地を味わう日」は、市の学校給食センターの献立に設けられており、今年6月から来年3月まで毎月一回程度、各小・中学校等で実施します。生産者のみなさんが丹精込めて栽培した野菜や果物または加工品や鮎など郡上産の食材をふんだんに取り入れた献立に工夫されており、それら特別な内容の食材費については市が負担しています。

7月8日（金）には、日置市長が川合小学校を訪問し、5年生21人、3年生18人の児童たちと一緒に給食を試食しました。市長からは「郡上市にはたくさんおいしいものがあることを誇りに思い、生産者へ感謝の気持ちを持って給



食を食べてください。」と呼びかけました。



7月に提供された特別メニュー

- 郡上鮎の塩焼き
- 鶏ちゃん
- 大和の湯葉を使ったすまし汁
- 大和のクッキー
- ひるがの牛乳

地元食材に 誇りと愛着を

「食」は、私たちの生命と健康を維持する源です。「食」を大切にすることは「命」を大切にすることであり、豊かな人間性をも育みます。市では、食育の推進に向け、学校給食センターと農林水産部農務水産課が協同して取り組んでいます。児童生徒には、市内の農水産物や加工品そして産業について知ってもらい、地元食材への愛着を深めることで、食への関心・感謝の気持ちを育成したいと考えています。



動画視聴の様子

各学校給食センターでは、特別メニューの提供日に合わせ、食材や生産者の紹介動画・チラシ等の資料を作成し、児童生徒が給食時間を楽しみながら郡上の特産物について学ぶことができる取組みを行っています。

また、農務水産課では児童生徒に生産者の声を届けるよう、7月の特別メニューである郡上鮎の紹介や郡上漁業協同組合長からのメッセージ動画を作成しました。視聴した児童生徒からは、生産者の努力や苦勞に支えられていることに感謝するコメントが寄せられました。

今後も、市では、児童生徒の関心が食べ物から生産者へと広がるよう、食育活動を実施していく予定です。

「食」を通じた 地域づくり

市内の生産物を市内で消費する「地産地消」を進めることで、市内生産者の保護や活性化、食料自給力の向上、物流にかかるCO2の削減等につながります。それにより、消費者だけでなく生産者や環境にもよい影響を与えることができます。そのため、市で

は農産物の需給マッチング及び流通ネットワークの構築による販路拡大の支援や朝市・直売所への支援等により、市内農産物の生産量増加と販売促進に取り組んでいます。このような「食」を通じた取組みにより、次世代につながるまちづくりを進めています。



納入農家を募集!!

丹精込めて栽培した野菜を子どもたちのために納入しませんか

市と学校給食センターでは、食育と地産地消の推進のために、市内産野菜を学校給食で積極的に使用しており、「郡上の大地を味わう日」では市内産野菜を通常のメニューよりもふんだんに活用した特別メニューを提供しています。学校給食法においても、学校における食育推進、地域産物の積極活用等が位置付けられています。

現在、給食における市内産野菜（果物も含む）の使用割合は25%で、市では令和7年度までに使用割合を30%にすることを目標にしています。

また、学校給食に使用する野菜は安全性と安定供給が求められています。そのため、市内産野菜を学校給食で児童生徒に食べてもらうには多くの生産者からの納入が必要で、専業農家でなくても納入が可能であり、生産者の募集

を随時行っていますので、市内で野菜等を栽培されている生産者のみなさんにはぜひ学校給食への納入をご検討ください。

納入方法は給食センターごとで異なりますので、詳しくは農務水産課または給食センターへお問い合わせください。

☒ 農林水産部農務水産課

67・1835
八幡学校給食センター

65・5745
白鳥学校給食センター

83・0021

