

「地産地消の取り組み」

1. 小学校給食における地場産物の活用について

(1) 地場産の野菜の導入

地場産の野菜の使用については、平成20年度から取り組んできた。

直近の令和5年度については、6月に2回、5校で約400kgの玉ねぎを使用した。

通常の玉ねぎを使用した7月の「クリームシチュー」の残食率は3.2%（使用した5校の平均）であったのに対し、吹田市産のたまねぎを使用した6月の「クリームシチュー」の残食率は2.6%であり、吹田市産の玉ねぎを使用した「クリームシチュー」のほうが、残食率が低かった。気温やその日の献立の組み合わせ等にもよると思うが、地場産物の使用および啓発による影響も大きいと考えている。実際に児童からも「甘くておいしかった。」などの感想があり、毎年好評である。

(2) 吹田市米の使用

12月以降の新米の季節には、毎年吹田市に住む農家の方が作ったお米（以降、吹田市米）を給食に取り入れている。12月1回めの米飯の日と、それ以降の毎週水曜日を「吹田市米の日」とし、その年の収穫量によって変動はあるが、2月もしくは3月ごろまで導入している。また、1月にある「全国学校給食週間」にちなんで、本市でも24日を含む1週間を「給食週間」と設定している。その1週間には米飯の日の4日間すべてで吹田市米を使用し、「給食週間」の大きな取組みの1つとなっている。

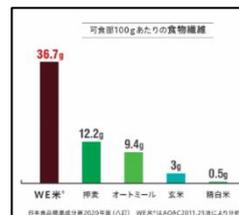
表1 令和5年度 吹田市米使用状況

	12月	1月	2月	3月
使用日数(日間)	4	7	4	2
使用量(kg)	7170	13330	7680	4010

(3) 「WE米（ういまい）」の使用

「WE米（ういまい）」とは、JA北大阪と公立大学法人大阪の共同研究により栽培した玄米である。普通の玄米と比べ約10倍の食物繊維や約2倍のγ-オリザノール（血液中の中性脂肪を低下させる機能がある）が含まれており、「生活習慣米」として売り出されている。本市では吹田市に住む農家の方々も生産していることから、地産地消の一環として今年度から導入している。しっかりよく噛む献立のひとつとして「いい歯の日」にちなんで、11月8日に「ういまいご飯」を提供した。

初めての提供だったこともあり、食べ慣れていない「ういまいご飯」に初めは抵抗のある児童もいたが、「このプチプチしているのがういまいっていう玄米なんだよ」「よく噛んで、プチプチとした食感を感じてね」など言葉掛けをすることで、児童も徐々に食べやすくなる様子が見られた。また、職員や調理員からも「噛み応えがあり、いい歯の日にはよいと思う」「炊きやすかった」などの感想があった。



(11月8日献立)

ういまいご飯・味噌汁・
ツナそばろ・かみかみまめ

(4) 授業を通じた取り組み

吹田市の特産品として「吹田くわい」（以降、くわい）がある。しかし、くわいを栽培している農家は非常に少なく、変動はあるが年間で約120kgほどしか生産されていない。そのため、ほとんどが生産者自身で消費され、市場に出回することは少ない。このことから、学校給食全体の取り組みとして献立にくわいを使用することは難しいが、地域の食文化を受け継いでいくため、授業に取り入れている。

近隣にくわい畑がある学校については、地元農家の協力のもと、くわいの収穫体験を行っている。収穫したくわいは素揚げにし、給食時に提供している。また、別の学校では、校内でくわいを栽培し、観察や収穫を行い、自分で育てたくわいを調理して食べる学校もある。食べる際には、同時にくわいに関する授業も行い、体験を通して、地域の伝統野菜を知ってもらい、多くの人に伝えてもらうように伝えている。児童からは、「吹田くわいのおいしい食べ方をしらべて料理したい」「吹田くわいを知る、育てる、食べる、伝えるのくりかえしで吹田くわいを守ってみたい」など、積極的な感想がみられた。

