



地元食材を使った給食で 「食」への関心を高める

子どもたちに地元産の食材のおいしさを知ってもらい、地産地消や食育について考えてもらおうと11月16日（火）、青森県産食材のみを使用した学校給食が提供されました。

町では年2回6月と11月を「ふるさと産品給食の日」と定め、地元産や県産の食材をふんだんに使った給食を町内の小中学校に提供する食育活動を行っています。

16日の献立は「あおもりサメの煮付け」や「せんべい汁」など、県産食材はもちろん鶴田町産の米（つがるロマン）やつがるにしきた農協鶴翔ぶどう部会（成田良一会長）と（有）津軽ぶどう村（須郷貞次郎代表取締役）から提供していただいた町特産品のスチューベンも添えられました。

児童たちは地元産や県産の食材のみを使った給食を味わいながら、地産地消について関心を深めていました。

献立を作る際に気をつけていることはなに？

第一に栄養バランスがしっかりと取れた給食にするように気をつけています。また、その時期に旬の県産品や地元産食材を取り入れるようにしています。

子どもたちに給食を好んで食べてもらえるように、定期的に新しいメニューなどにも挑戦しています。

鶴田町の給食の特徴は？

今の時期、毎食リンゴがつくことです。私が知る限りこの取り組みを行っている県内自治体は聞いたことがありません。この取り組みが実現できているのは、地元農家の方々が無償でリンゴを提供してくれているおかげです。鶴田町の給食はとても特徴的なものになっています。

また、学校給食応援隊※の協力のおかげで、ほかの自治体の給食よりも地元食材の使用率は高いと思っています。

給食を通して子どもたちに学んでほしいことは？

自分たちが食べている給食には、多くの地元食材が使われていること、食べることで健康に成長していくことなど「食」について、興味・関心を持って欲しいです。

INTERVIEW



鶴田町学校給食センター
栄養教諭（鶴田小学校所属）

木村 雪乃 先生

「食」に興味を持って、
残さず食べてほしい

※学校給食応援隊とは…学校給食の食材として、地元で採れた農産物を提供してくれる農家の方々

11月16日(火)の献立
 ・ごはん(つがるロマン)
 ・牛乳
 ・あおりサメの煮付け
 ・大根のそぼろ煮
 ・せんべい汁
 ・スチューベン

青森県産食材100%
 学校給食

〈主菜〉

肉・魚・卵が入ったメインになるおかず

〈デザート〉

季節の果物・行事食やゼリーなどもです
 11月～3月までは毎食リンゴが提供されます

〈主食〉

ごはん：町産の「つがるロマン」を使用
 パン：米粉を使ったパン
 麺類：県産小麦「ネバリゴシ」を使用しています



〈牛乳〉

県産の牛乳を毎日
 1本(200ml)

〈副菜〉

野菜やきのこ、海藻類(主に体の調子を整えるものになる食品)などを多く使ったおかず

鶴田町産の食材

ごはん、とうふ、大根、長ねぎ、スチューベン

地元のりんごを味わって！



農業後継者グループ「みどりの会」(田澤大輔会長)は11月18日(木)、町内の子どものための学校給食に使ってもらおうと町教育委員会にリンゴを寄付しました。

みどりの会によるリンゴの贈呈は2005年から毎年行われており、つがるにしきた農業協同組合水元支店で行われた贈呈式では、40箱のリンゴが贈られました。贈られたリンゴは11月22日(月)から管内小中学校の学校給食で提供されています。

田澤会長は「子どもたちには毎日リンゴを食べてもらい、健康な体をつくってほしい」と話していました。

児童が自らの手で大根を収穫



11月18日(木)、鶴田小学校の5年生の児童28人が、町の農家田澤時子さんの畑で大根の収穫体験を行いました。

児童たちは8月にもジャガイモの収穫体験を行い、収穫したジャガイモは給食の肉じゃがの材料として使われました。

田澤さんが大根の収穫方法を教えると児童たちは早速収穫を開始。児童たちは大きな大根に悪戦苦闘しながらも引き抜き、とても喜んでいました。

収穫を体験した児童は「友達と協力してきれいに抜くことができてうれしかったです」と収穫の喜びを話していました。

収穫された大根は、翌日の学校給食で「大根のみそ汁」として提供され、余った大根は児童たちが各家庭に持ち帰りました。