

かぼちゃペースト トマトペースト（福井県学校給食会）

取組内容

- ・県産かぼちゃ、トマトを活用した加工品を開発し、学校給食での使用を促進した。
- ・県産かぼちゃ、トマトをペースト状に加工し、学校給食で活用した。
- ・栄養教諭等に聞き取り調査を行った。

取組の成果



- ・児童生徒には好評だったが、供給予定の原料が確保できず、献立変更を余儀なくされた。
- ・加工業者は学校給食向け加工が初めてであったが、事前の打ち合わせを複数回行い、加工が可能となった。
- ・供給体制の面では、安定した原料の確保が今後の課題である。

取組の展開に向けて

- ・複数の生産者にするなど、原料を安定的に確保する。
- ・栄養教諭等が活用しやすい食育資料を作成していきたい。

さつまいもプリン・タルト（福井県学校給食会）

取組内容

- ・県産さつまいも（とみつ金時）を活用した加工品（タルト・プリン）を製造し、学校給食で提供した。
- ・学校給食で提供し地場産物の活用を推進した。
- ・食育資料として動画を作成し、生産者の想い等を紹介した。
- ・栄養教諭等を対象にアンケートを行った。

取組の成果

▼商品写真



▼食育資料(生産者)



▼給食写真



- ・児童生徒からは「おいしい」との声が多く、食材への関心も高まった。
- ・給食の様子や生産者紹介を通じて、食材への理解が深まり、授業や話題づくりにもつながった。

取組の展開に向けて

- ・関係業者と連携し、原料の確保を行うこと。
- ・県内全域で活用できるように、予約制をとり、原料の確保や製造の計画、安定化を図っていきたい。
- ・栄養教諭等が活用しやすい食育資料を作成していきたい。

蓮根入りみそメンチカツ（福井県学校給食会）

取組内容

- ・県産れんこんと県産みそを使用した「蓮根入りみそメンチカツ」を製造し、学校給食で提供した。
- ・給食提供の様子、児童生徒の反応等についてアンケートを実施した。
- ・商品の特長や原料の情報を学校へ共有し、食育指導に活用した。

取組の成果



ご飯、牛乳、蓮根入りみそメンチカツ 中華和え、ビーフンスープ



ご飯、牛乳、蓮根入りみそメンチカツ
洋風たたきごぼう、たぬぎ汁、
いよかんゼリー



ご飯、牛乳、蓮根入りみそメンチカツ
ひじきとツナの炒め煮、キムチ鍋風煮

- ・味については「おいしかった」という回答が多く、れんこんの食感やみその風味が評価され、児童生徒の反応も良好であった。
- ・れんこんを探して食べる様子や、みそ作り体験と結びつけて話すなど、児童生徒が食材に興味を示す場面が見られた。
- ・生産の様子や食材の背景が分かる食育資料がさらにあるとよいという声が寄せられ、学校現場での理解促進に向けた資料整備の必要性が示された。

取組の展開に向けて

- ・児童生徒の関心が高かったため、理解促進につながる資料をさらに整備する。
- ・れんこんの供給状況を踏まえ、次年度は県内全域で使用できるよう計画的に進める。