

# サトイモ冷凍スライスの加工

## 取組内容

- ・大野市特産のサトイモについては、スライスに時間がかかるために、予めスライスにしたサトイモ導入の要望があった。
- ・栄養教諭と検討の結果、変色が予想されたため冷凍したものを製造し、学校給食で提供し、のっぺい汁と冬野菜のみそ汁に使用された。
- ・給食提供の際に、生産・加工・運搬等関わった担当者が出席した。
- ・給食担当者・加工担当者にアンケートを実施した。

## 取組の成果

- ・これまで大野市内の1校に農産物や加工品を納入していたが、市内全校への提供やサトイモのスライスは実施したことがなく、形状や納入方法等について先生方と打合せを重ねながら実施したことは貴重な経験となった。
- ・学校給食への食材提供は、関わる担当者にとっても励みとなった。



加工の様子



今回の取組について児童に紹介



チラシ配布による理解促進

## 取組の展開に向けて

- ・栄養教諭、調理担当者からのアンケートでは、おおむね好評だったが、価格の面で給食で課題があるため、コストを下げて提供できる方法を提案していく。
- ・関係生産者と連携し、原料の確保を行うこと。
- ・栄養教諭等が活用しやすい食材リスト等を作成していきたい。