



鹿児島県プロモーション課長に就任したボクが鹿児島県の
行っているさまざまな施策や取り組みについて紹介するぶー



今回は「鹿児島をまるごと
味わう学校給食」につ
いてレポートしちゃう
ぶー

鹿児島をまるごと 味わう学校給食

子どもたちが学校生活のなかで楽しみにしているものの一つ、学校給食。

県内各地の小・中学校および特別支援学校では、地域の産業や特産物への理解と関心を高めるため、鹿児島県産の食材を活用した学校給食が進められています。



5年生と1年生の
異学年交流給食。
みんなで食べる
給食はおいしいぶー

「地場産物」を活用した 給食で食育を推進

健康で豊かな生活を送るためには、食生活の充実が不可欠なこと。できない要素であり、学校給食は「食育」の場として重要な役割を担っています。

鹿児島県では、平成14年度から、学校給食記念日の1月24日を含む1週間で「鹿児島をまるごと味わう学校給食」の実施期間と定め、新鮮で安心・安全な県内産の食材を活用した学校給食を提供しています。

郷土料理を通じて ふるさとの食文化を継承

ぶり大根、豚骨のみそ煮、きびなごの黒酢南蛮、桜島大根の

うま煮。今年1月に、県内の小・中学校で実際に提供された献立の一部です。食材のほとんどに鹿児島県産の新鮮で安心・安全な農畜水産物が使用されました。

郷土料理は、その地域ならではの食材を使い、独自の調理法で作られ、受け継がれてきたものです。料理一つ一つにその地域の歴史文化、自然風土、食材の旬を感じることが出来ます。

ふるさとの味を子どもたちに引き継ぎ、地域の食文化への理解と関心を深めてもらう。と、郷土料理を積極的に取り入れた学校給食が進められています。

生産者との 交流行事も開催

「鹿児島をまるごと味わう学校給食」の実施期間には、各学校で児童生徒と生産者とのさまざまな交流行事も催されています。

農産物の生産者を学校に招いての講話や交流給食会などを通じて、食材への理解を深め、関心を高めるとともに、生産者や食材への感謝の気持ちを伝えることで、好き嫌いや食べ残しの改善にもつながっています。

学校給食における 地場産物の利用割合を 高めます

このように、学校給食に地場産物を使用することは、地域の食文化の伝承や地域産業への理解の観点から非常に大きな意義を持っています。

鹿児島県では、学校給食における*地場産物の利用割合を、平成27年度までに70%以上まで引き上げることを目標とし、取り組んできたところ、平成24年度には約71%となり目標を超えました。今後もさまざまな取り組みを通じて、地場産物の割合を更に高めていくこととしています。



おいしそうだがー
ばくも食べたい
ぶー!

鹿児島の食材を
使った季節感
たっぷりの献立
だぶー

*米、牛乳を除く。(県内産100%) 重量ベース