

ふくいSANコロッケ（福井県学校給食会）

取組内容

- ・県産牛肉（若狭牛）、豚肉（ふくいポーク）、小松菜を使用したコロッケを製造した。
- ・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

▼食に関する指導の様子、学校給食提供



▼食育動画



- ・児童生徒の感想はおおむね好評であり、特に「3種類の地場産を使っていることがわかりやすい」「食べやすい」との評価が得られた。
- ・畜産物と野菜を組み合わせ、食育の教材としても活用できた。
- ・食育動画も好評で、児童生徒の理解が深まった。
- ・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

- ・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、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きたい。

かぼちゃペースト（福井県学校給食会）

取組内容

- ・県産かぼちゃ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。
- ・県産かぼちゃをペースト状に加工し、学校給食で活用した。
- ・生産現場の写真を提供し、食育資料として活用した。
- ・栄養教諭等を対象にアンケートを行った。

取組の成果

▼学校給食提供



ごはん、県産トビウオフライ
茹でキャベツ、県産かぼちゃ入りシチュー
牛乳

▼資料

どみつかぼちゃ

福井県あわら市富津地区で栽培されたかぼちゃです。富津地区は、県の最北端に位置し、心地よい海風を感じる日本海に面した丘陵地です。

3月末頃3月末頃種をまき、7月上旬から収穫が始まります。2週間ほどじっくり加熱（収穫後の熟成期間）させてから出荷されます。



- ・児童生徒には好評だったが、供給予定の半分しか原料が確保できず、献立変更を余儀なくされた。
- ・生産現場の情報提供が児童生徒の理解を深め、食育の面でも好評を得た。
- ・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。

県産梨ゼリー（福井県学校給食会）

取組内容

- ・規格外の県産梨を原料としたゼリーを製造し、学校給食で提供した。
- ・食品ロスの観点から、規格外梨の活用意義を児童生徒に伝えた。
- ・商品パッケージシールを地元の小学生が選定した。
- ・食育資料として動画を作成し、規格外梨の現状や食品ロス削減の取り組みを紹介した。

取組の成果

▼学校給食提供



▼資料



- ・規格外品を活用することで、食品ロス削減の意識を高める機会となった。
- ・児童生徒からは「梨の甘みがしっかり感じられる」「食品ロスについて考えるきっかけになった」との声が寄せられた。
- ・食育動画も好評で、給食時間に上映することで、児童生徒の関心を引いた。
（地元の学校では給食時間に生産者が生産の苦労などを直接伝えた）

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。