

能代市、**秋田牛でハヤシライス** 全小中学校に



学校給食を通して子どもたちに地元の農水産物を知ってもらい、食文化の理解や健康増進を促す取り組みは東北地方でも進んでいる。

2023年度の地場食材の使用率を金額ベースで19年度と比較したところ、福島県の増加幅は全国3位、宮城県が8位、山形県が14位で全国平均を上回った。

秋田県能代市は21年度から、地場の食材を使った市内小中学校の統一献立「天空の能代まんぷく給食」を提供している。市の学校給食センターが、給食を通じて地域の食材への関心と理解を深めてほしいと企画した。

24年度は6月に地元産の秋田牛を使ったハヤシライスを提供した。4人の栄養教諭が献立を考え、小学校7校と中学校6校で計2860食ほどを準備した。これまで様々な地場食材が統一献立として登場した。生産者が地元のコメをブレンドし、独自の配合飼料で育てた「秋田牛」。太くて歯応えがあり首都圏市場などの評価が高い「白神ねぎ」。民謡の秋田音頭の歌詞にも登場する「檜山納豆」など。

能代市の学校給食に使う地場食材の割合は3割と、県内では比較的高い。しかし、食材の安定調達は難しく保護者の負担に直結する。それだけに価格変動が大きい野菜の調達量について、市は毎月、購入先の産地直売所や市内青果店と情報交換している。

多くの自治体は給食に託す「理想」と、予算や食材確保という「現実」のはざままで懸命に知恵を絞っている。 (令和6年9月13日(金)日本経済新聞より一部抜粋)