

地産地消

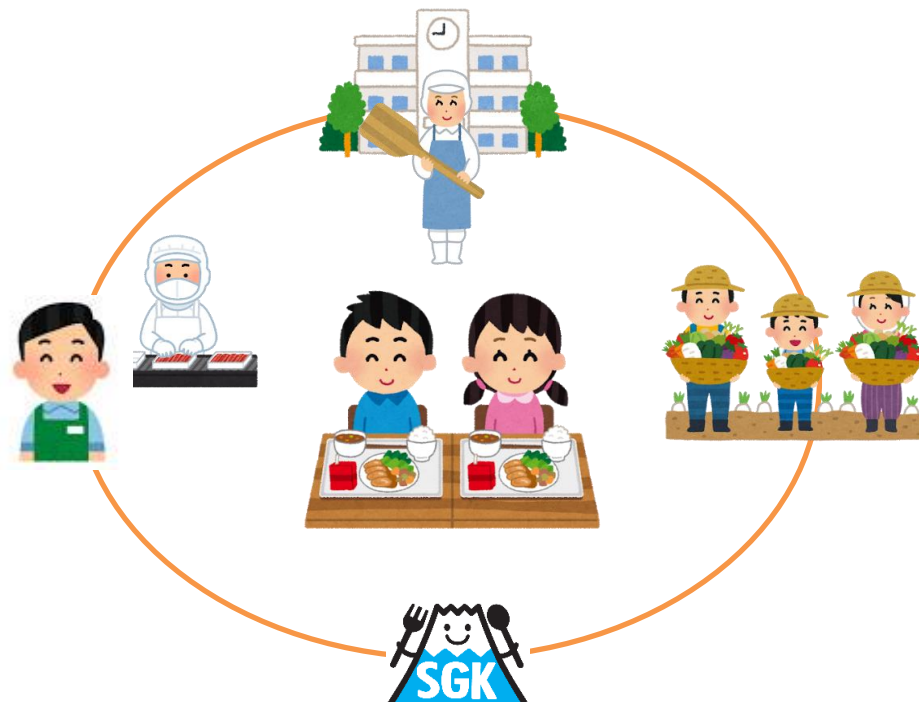
地産地消とは・・・地域で生産された農林水産物を地域で消費するだけでなく、地域で生産された農作物を地域で消費しようとする活動を通じた農業者と消費者を結び付ける取り組みです。

学校等の給食に『浜松産』の農作物・水産物を利用することは、児童・生徒や保護者、給食関係者が地域の食や農水産に関する理解を深め、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育むことにつながっています。

第3次浜松市食育推進計画資料より引用

(公財)静岡県学校給食会浜松支部でも地産地消を推進するための取組を行っています。

- ・地元食材料を使用した食品の開発、推進
- ・地元産食材・食品の推進
- ・地元業者製造食品の推進



平成30年度 地産地消推進実施一覧表

地元産食材使用物資

食品名	地元産食材料
三ヶ日牛コロッケ	牛肉(三ヶ日牛)
お米のムース	米(やらまい米)
厚焼卵(青のり入)	鶏卵・青のり(浜名湖)
さつまいもコロッケ	さつまいも(浜松市)
三方原じゃがいもコロッケ	じゃがいも(三方原)
しらす入りかきあげ	しらす(遠州灘)
シラスパセリオムレツ	鶏卵(浜松市)
三ヶ日みかんシャーベット	みかん(三ヶ日)

学校給食献立で使用した食品・食材(地場産品)

食品名	備考(使用月)	食品名	備考(使用月)
じゃがいも	旬の時期浜松産(6・7月)	みかん	旬の時期浜松産(10月～2月)
さつまいも	旬の時期浜松産(12月)	ネーブル	旬の時期浜松産(1～3月)
こまつな	旬の時期浜松産(通年)	かき	旬の時期浜松産(11月)
セロリー	旬の時期浜松産(11～3月)	姫まくら	旬の時期浜松産(6・7月)
だいこん	旬の時期浜松産(11～2月)	大玉すいか	旬の時期浜松産(7月)
新たまねぎ	旬の時期浜松産(4月)	ぼんかん	旬の時期浜松産(1・2月)
チンゲンサイ	旬の時期(通年)	はるみ	旬の時期浜松産(2・3月)
葉ねぎ	旬の時期(通年)	レモン	旬の時期浜松産(2月)
はくさい	旬の時期浜松産(12～3月)		
パセリ	旬の時期浜松産(12月～4月)	切干しだいこん	浜松産
スナップえんどう	旬の時期浜松産(4月)	冷凍みかん	三ヶ日みかん使用
さとうえんどう	旬の時期浜松産(4月)	乾燥しいたけ	天竜地区
レッドキャベツ	旬の時期浜松産(2月)	乾燥きくらげ	天竜地区
タアサイ	旬の時期浜松産(5・1・3月)	青のり	浜名湖産
たけのこ	旬の時期浜松産(4月)	焼きのり	浜名湖産
とうがん	旬の時期浜松産(6～9月)	うなぎ白焼き	浜名湖産
とうもろこし	旬の時期浜松産(6月)	浜名湖のり佃煮	浜名湖産
みつば	旬の時期(通年)		
ブロッコリー	旬の時期(11～2月)		
トマト	旬の時期浜松産(6・7月)		

地元業者製造品

食品名	備考
トリエ中濃ソース	地元業者製造(浜松市)
トリエウスターソース	地元業者製造(浜松市)
トリエとんかつソース	地元業者製造(浜松市)
トリエ米酢	地元業者製造(浜松市)
ヤマヤ 浜納豆	地元業者製造(浜松市)
ヤマヤ 醤油	地元業者製造(浜松市)
豆腐・あげ類	地元業者製造(浜松市)
こんにやく	地元業者製造(浜松市)
練製品	地元業者製造(浜松市)

★以上のように(公財)静岡県学校給食会浜松支部では地産地消を推進し、安心・安全な地元の食材や地場産品を取り入れた栄養バランスのとれたおいしい加工品提供しています。

(公財)静岡県学校給食会浜松支部