

学校給食における地産地消の取り組み

府中市の学校給食では、地産地消を推進し、できるだけ多くの地元産の食材を使用した献立作りを心掛けています。主食であるお米は、府中市上下町産のものを年間を通して使用しています。生鮮野菜はJAと連携を図り、事前に納品可能な野菜を教えていただき、献立作成をします。地元で採れる野菜を優先的に使用しています。



使用する地元食材については、各家庭に毎月配付する「給食だより」で確認することができます。太字で表している食材は、府中市や広島県で作られたものです。

令和7年12月		府中市学校給食センター献立表			小学校・前期課程
*牛乳は毎日あります。		からだの熱や力になるもの	からだをつくるもの	からだの調子をととのえるもの	1人1日 たんぱく質 脂肪
日付	献立名	(き)	(あか)	(みどり)	
1月	白飯 じゃが豚キムチ まめ菜サラダ	精白米 神石産系こんにゃく じゃがいも、さとう	豚もも肉、牛乳	小松菜 、たまねぎ、ら にんじん 、白菜キムチ もやし	589kcal 24.3g 17.8g
2火	小型黒糖パン チキンのミルク煮 イタリアドレッシングサラダ	小型黒糖パン、マロニー さとう、オリーブ油	白いんげん豆ピューレ とりもも肉、ポークハム 牛乳、生クリーム ホワイトソース	キャベツ、たまねぎ、にんじん にんにく、ほうれんそう レモン果汁、エリンギ	540kcal 23.7g 19.7g
3水	紫黒米ごはん 鯖のごまだれ焼き ゆで枝豆 やかまししいし汁	精白米、紫黒米 さつまいも、白ごま	豆腐、わかめ、さば 牛乳、中みそ	えだまめ、たまねぎ にんじん、ねぎ、えのきたけ	585kcal 27.8g 17.6g
4木	白飯 中華丼 カリポリパンパンジー	精白米、でん粉、さとう すりごま、練りごま	豚もも肉、鶏ささみ うずら卵、牛乳	きゅうり、しょうが 切干しだいこん、たまねぎ にんじん、はくさい アスパラガス、たまねぎ	538kcal 22.3g 15.4g

このように、地場産物を学校給食に活用し、「生きた教材」として用いることにより、児童生徒がより身近に地域の自然・食文化・産業等についての理解を深めることができます。