

はじめに

今日、食育の重要性が叫ばれるなか、日本や地域の伝統的な食文化の継承はもとより、食の安全・安心に関しても保護者をはじめ県民の関心が高まっており、大型ショッピングセンターやホテル等においても地産地消の取組みがなされています。

平成 18 年に国の食育推進会議で決定された食育推進基本計画では、学校給食における地場産物使用割合を平成 22 年度までに 30% 以上にすることを目標に掲げており、平成 19 年に本県が策定した滋賀県食育推進計画においても、平成 23 年度までに 25% に上げることを目標としています。

本県教育委員会におきましても、平成 19 年度から県内全地域の学校給食における地場産物使用状況を調査しているところですが、各市町教育委員会や県立学校において、地元生産者や行政等と連携を図りながら地産地消推進協議会を整備したり、積極的な活用により、着実に地場産物の使用割合が上がってきているところです。

学校給食に地場産物を活用することは、児童生徒に地域の食文化や産業に関心を持たせ、食べ物や生産者の方々への感謝の気持ちを醸成するなどの教育的効果があり、日本の食料自給率の向上にも一役を担います。このような教育的効果を生かすため、地場産物を使用した学校給食を生きた教材として用い、積極的に食に関する指導を行うことが望まれています。

本事例集は、昨年度に引き続き、県内の学校給食において実施されている郷土料理や、特産物や地場産物を生かした料理・献立をまとめたものです。今回は、日本の行事にちなんだ献立、外国の食文化を理解するための献立、日常の食事でも不足しがちな食物繊維を摂れる献立を掲載しています。

今後も、継続的に地場産物を活用していくために、本書に掲載している料理や献立を参考に学校給食の充実を図り、食に関する指導を積極的に行っていただきたいと思います。

最後に、本書の作成にあたり、多大なご協力をいただきました関係者の方々に心から感謝申し上げます。

平成 22 年 3 月

滋賀県教育委員会事務局

スポーツ健康課長

西 村 利 夫