

# おいしい給食プロジェクトの推進について

資料 2

学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達を支えるとともに、「生きた教材」として食育を推進する上で重要な役割を担っています。

十勝・帯広では「フードバレーとかち」を通じて、食と農林漁業を柱に食の魅力があふれる元気な地域を目指し、安全・安心で良質な農畜産物や加工品の生産に取り組んできました。おいしい給食プロジェクトでは、そうした取り組みによって培われてきた人とのつながりや地元産の食材を活かし、十勝・帯広ならではのこだわりで、子どもたちの記憶に残る給食を提供していきます。

また、学校給食を通じて、子どもたちの健やかな成長と食への理解を促進し、感謝の気持ちや郷土愛を育みます。

## 帯広市の学校給食の特色

### 地産地消の取組

- ・十勝産野菜の使用割合が63.1%  
(有機・低農薬18.4%) ※令和3年度実績
- ・醤油・味噌・豆腐の大豆は十勝産100%
- ・パン、麺類は帯広産小麦を100%使用
- ・米は北海道産イエスクリーン米(減肥・減農薬)100%

食物アレルギー対応  
アレルゲン情報・代替飲料・  
除去食(乳・卵)の提供

フードバレーとかち  
の学校給食

### 環境負荷低減の取組

- ・給食残菜を家畜飼料として活用
- ・廃食油をBDFとして活用
- ・太陽光、太陽熱を利用した施設運営

### ひと手間かけた献立

- ・昆布・カツオ節・煮干しから作る出汁
- ・鶏がら、香味野菜を煮込んで作るオビリースープ
- ・米の直営炊飯や、手作りの和え物などの提供



オビリー

生産者等と連携した地産地消の取り組みを評価いただき、令和4年2月に「地産地消等優良活動表彰」の北海道農政事務所長賞をいただきました！

## 推進の考え方

- 給食の魅力向上 子どもたちの健全な心身の成長を図るほか、食べることの楽しさや食文化への理解を促進します。
- 食育・地産地消 安全・安心な地元産食材を活用し、食の大切さや地域の自然、産業、文化への理解を深め、食に関わる人たちへの感謝の気持ちや、地域への誇り、愛着を育みます。
- 給食の情報発信 学校給食のこだわりや魅力等の情報発信を通じて、給食への理解促進を図ります。

## 取組内容

- 栄養やバランス、季節や地域特性を踏まえた給食の充実
- 食の専門家や生産者等と連携した新メニューの開発
- 顔の見える生産者や加工業者などと連携し、地元の農畜産物の導入を推進
- 「おびひろ市民学」等による食育の推進、PR動画等による情報発信や試食機会の提供、意見交換会の実施

## プロジェクトの輪

つくる

安全・安心、地産地消  
地域と連携したこだわりの献立

食べる

学校給食、試食会、交流給食

笑顔

健康、感謝、郷土愛、地域活性化

わかる

食育、SDGs、地域産業、  
食文化、意見交換

