

地場産物を活用した学校給食献立

地場産物使用割合

42%

(金額ベース)

献立名

五穀米ごはん 牛乳 さばのしょうが煮
肉じゃが 大豆のみそ汁 冷凍みかん



【事例3】

北杜市立須玉中学校（北杜南学校給食センター）

| | |
|--------------|--|
| 活用した 地場産物 | 金芽米 もちきび 赤米 豚肉 たまねぎ だいこん 大豆水煮 豆乳 牛乳 |
| 活用した時期 | 令和6年6月 |
| 一食単価 (税込) | 339円 |

献立の写真



地場産物を活用するためのポイント

地元産の食材を加工できる施設が北杜市内にあり、さらにその施設から仕入れ給食センターへ納品してくれる地元業者がいる。また、地元の無農薬栽培の農家さんとも直接契約し、様々な種類の食材を納品してもらっている。