

御嵩町立向陽中学校

「鉄カルたっぷり御嵩給食」

昨年度「スーパー食育スクール」のモデル校として鉄、カルシウムの摂取に取り組み、その成果を生かして、地域の食材を多く活用した献立を考案しました。1食としての味が整えられ、中学生期に不足しがちな鉄、カルシウムをおいしく摂取できるように工夫されています。



白川村立白川郷学園

「まるっと世界遺産、白川郷！」

「白川郷いなり」は、生徒が考案し、地域の方と協力し、道の駅で販売をされています。郷土料理の「すったて汁」は雪を、「にじます」は庄川を、「ほうれん草」は緑の山々を、そして「白川郷いなり」は合掌造りを表し、白川郷の地図となっています。調味料以外は、地域の食材を使い、ふるさと白川村への愛が込められた献立です。



山県市立高富中学校

「旬がいっぱい給食」

地域の特産品「利平栗」と「わかさぎ」を使い、山県市らしさを感じられる献立を考案しました。ふるさとの栗を給食でみんなに食べてもらいたいという、郷土愛が感じられます。無機質やカロテン等が摂取できるように、地域の食材を組み合わせ、バランスよく栄養面が考えられています。



本巣市立糸貫中学校

「『もっとす』きになる！栄養たっぷり給食！」

本巣市のことが好きになるように地域の食材を調べ、給食を通して地域のよさを紹介しています。中学生期に不足しがちなカルシウムが摂取できるように、地域の豆腐や厚揚げを使用したハンバーグやみそ汁を考案し、みんなが味も栄養面も満足できるような献立になりました。

