

平成28年度「地場産100%和食給食」 実施要領

1 実施目的

平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機に、本県でも「和食給食」の普及を進めている。また、学校給食は、福井県の食について学ぶ好適な場であることから、県産食材の積極的な利用を進めている。

前年度は、県産食材が豊富な11月の「和食の日」（11月24日）に「だし」を味わい学ぶ「地場産100%和食給食」を実施し、和食文化のよさと福井の食について見直す良い機会となった。

今年度は、和食の日の実施に加え、食育月間に「地場産100%和食給食」を実践し、季節に応じた福井の食と和食を学ぶ機会とする。

2 内容

- (1) 実施日 ①平成28年の食育月間（6月）の一日
②平成28年11月24日（木）
- (2) 対象学校 県内公立全小中学校・県立特別支援学校
- (3) 実施内容 次の①と②の要件を満たす給食の提供
 - ① ご飯、「だし」を用いた汁物、主菜、副菜をそろえた和食献立
※但し、食育月間（6月）の実施は汁物を必須としない
 - ② 福井県産食材・加工品を100%活用した給食（牛乳、調味料類は除く）

3 実施における留意事項

- (1) 「だし」については、市販の「顆粒だし」などを使用せずに天然素材でだしを取るようする。天然素材入りの「だしパック」などは活用できる。
- (2) 和食については、伝統料理などの和食と呼ばれるもののほか、洋食・中華料理などに日本独自のアレンジを加えた和風料理も含める。
- (3) 加工品については、県産食材を用いた加工品もしくは県内で製造した加工品を地場産品とする。
- (4) 果物等デザート類については、対象としない。