

## 平成29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、学校給食においても、県産食材を積極的に利用した「和食給食」を進めている。

食育月間の6月、および県産食材が豊富な11月中に、「だし」を味わい学ぶ「地場産100%和食給食」を県内全小中学校において実施し、子供たちが福井に継承される和食文化のよさと福井の食材について学ぶ機会とする。

### 2 内容

- (1) 実施日 地場産給食の強化月間（6月、11月）中の各1日
- ① 6月の実施日は、上記期間に合わせて7月中旬（夏季休暇直前）までの1日とする。
  - ② 11月の実施日は、上記期間中の1日とする。
  - ③ 効果的な和食教育につながるよう配慮する。  
例：「味覚の授業」等との連動  
和食の日（11月24日）を中心とした期間等
- (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。