
学校給食における「みゃーく食材の日」取り組みについて ～～ 宮古島市産食材の活用促進と食農教育 ～～

みゃーく食材の日：2月第3金曜日

宮古島市においては、市内で生産される農林水産物の生産振興と消費拡大を促進し、地産地消の推進に取り組んでいる。

その中で令和3年度より、学校給食に特化した「学校給食プロジェクトチーム」を編成し、地元農林水産物の活用促進に取り組んでおり、学校給食調理場や生産農家・JA・漁協等、関係者の連携により、地元産食材の利用率も、令和2年度の11.1%から令和4年度は17.7%と向上している。

今後更なる宮古島市産食材の活用を推進し、利用率の拡大を図るため、「みゃーく食材の日」を2月第3金曜日に設定し、市内産食材の生産拡大と消費拡大に繋げる。また、宮古島市内で生産された食材を市内の児童・生徒に食してもらうことにより、生産者の思いや食の大切さ等、食に対する関心や理解を深める機会となり、食農教育にも繋がると考える。

「みゃーく食材の日」は、宮古島市内で生産される食材を活用した献立を学校栄養士が考案し、市内の全小中学校に同じメニューを提供する。

なお、内容については、下記のとおりとする。

記

1. 実施日：令和6年2月16日（金）
2. 実施場所：宮古島市内全小中学校（全学校給食調理場）
3. 献立名及び利用食材
 - ① みゃーく島カレー（冬瓜・人参・じゃがいも・玉ねぎ・ゴーヤー・豚肉）
 - ② マグロフライ（マグロ）
 - ③ パパイヤサラダ（パパイヤ・枝豆・人参・きゅうり）
 - ④ アロエゼリー（アロエ）
4. 食材調達（協力者）
 - ① 野菜：野菜生産農家・JA営農振興センター・JAあたらす市場
 - ② パパイヤ：皆愛野菜工房
 - ③ 豚肉：宮古食肉センター
 - ④ メンチカツ：伊良部漁協
 - ⑤ 枝豆：ファインヴェジタ
 - ⑥ アロエゼリー：しろう農園
5. 食農教育（宮古島市産食材に関する動画配信）
 - ① 内容：生産者の思いや現場の様子
 - ② 放映時間：給食時間（食事中）に6分程度