



第8回

全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理



<http://www.kyusyoku-kosien.net/>

主催 特定非営利活動法人 21世紀構想研究会
後援 文部科学省
農林水産省
学校法人香川栄養学園
公益社団法人全国学校栄養士協議会
公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会
一般財団法人食品産業センター
一般社団法人大日本水産会
一般財団法人教職員生涯福祉財団
公益財団法人上廣倫理財団
一般社団法人Jミルク
開催日 平成25年12月7日(土)、12月8日(日)
会場 女子栄養大学(駒込キャンパス)



全国学校給食甲子園
実行委員長 銭谷 眞美

学校教育は心身ともに健康な国民の育成を願って日々展開されています。すこやかな子どもたちの成長のためには、「知育」「徳育」「体育」とともに「食育」が大切だと言われています。

全国学校給食甲子園大会は、この食育の重要な役割を担う学校給食の充実を図り、そして多くの方々に学校給食への理解を深めていただきたいとの思いから始められました。本大会は、毎年、2000校を超える応募校（センターを含む）の中から、数次にわたる予選を経て選ばれた6ブロックの代表12校が、女子栄養大学駒込キャンパスで実際に調理を行い、優勝を競います。

私たちは、本大会が、献立内容の工夫や地場産物の活かし方、調理技術や衛生管理の改善向上につながり、栄養教諭（又は学校栄養職員）と調理員のチームワークや士気の向上そして、より美味しい学校給食の実現にいささかでも貢献できればと願っております。皆様には今年第8回を迎えた全国学校給食甲子園—地場産物を活かした我が校の自慢料理—への一層のご理解、ご支援をお願い致します。



特定非営利活動法人21世紀構想研究会
理事長 馬場 錬成

全国の学校給食では、地域でとれるさまざまな地場産物を食材として利用した献立が出されています。学校給食は、食の文化、子どもの健康を守り育てる食育の現場であり、食の地域ブランドにも密接に関わっています。

本大会は全国の学校給食で提供されている献立を競う大会を通じ、食育を啓発しながら地産地消の奨励を目的としています。同時にこの活動を通じて地域の活性化につながることに貢献したいと考えています。

また本大会が食育推進に役立つとともに、給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員、調理員の励みになり、子どもたちや学校の教職員全体に生きがいや活力を与える大会にしたいと考えています。

成長過程にある児童・生徒の健全な食生活と健康を考えながら、本大会を通じて多くの方々に学校給食の重要な役割を知っていただく機会にしたいと思います。



特定非営利活動法人21世紀構想研究会の紹介

知的基盤の強固な研究現場と産業振興の技術革新を実現し、真の科学技術創造立国、知的財産立国を確立するため、適宜、研究テーマを掲げて討論する場として、1997年9月26日、21世紀構想研究会はスタートしました。

研究会の会員は現在約100名。主として中小・ベンチャー企業、行政官庁、大学、マスコミの4極から参加し、毎回、活発な議論を展開しております。

研究会で得られた成果を社会に訴えて啓発をはかりながら、国の政策にも結びつくように活動するという目的も、回を追うにしたがって明確となり、政府審議会のパブリックコメントなどでも積極的に提言しています。

研究会は、2001年6月に東京都から特定非営利活動法人として認められ、その後も社会貢献を目指して活動を続けています。

研究会組織には、「生命科学」「産業技術・知的財産」「メタンハイドレート実用化研究」「教育」の各委員会があります。

教育委員会は、初等教育から高等教育まで各段階の教育問題について討議し、適宜政策提言を行う委員会です。食育の向上と地産地消の奨励を目的とし、また教職員の目標、生きがいとなるようこの委員会が主体となって全国学校給食甲子園大会を開催しております。

特定非営利活動法人21世紀構想研究会のホームページ：<http://www.kosoken.org/>

山形県

高島町立糠野目小学校

ごはん、牛乳、
鯉の唐揚げピリ辛ソースかけ、
菊の酢じょうゆあえ、具だくさんのみそ汁、
手作りふりかけ、ぶどう

エネルギー 685 kcal	マグネシウム 118 mg	ビタミンB ₂ 0.54 mg
たんぱく質 26.0 g	鉄 3.0 mg	ビタミンC 37 mg
脂質 20.2 g	亜鉛 3.5 mg	食物繊維 5.8 g
脂質 27 %	ビタミンA 282 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 391 mg	ビタミンB ₁ 0.79 mg	

東置賜郡高島町大字上平柳 2070 番地

出場者名：学校栄養職員 樋口宮子、調理員 柿崎由利子



本校では平成 19 年度に地元食材納入会が組織され、現在 9 名の会員の方が新鮮な野菜を届けてくださっています。果物の生産も盛んで、直接農家の方からその時々を届けてもらいます。日々の献立制作は、栄養価はもちろん、児童が「目で味わい、口で食べ、心でいただく」ことができるように、地域の心のこもった食材を多く利用しながら、彩りと味の良い安心安全の給食を心がけています。



「鯉の唐揚げピリ辛ソースかけ」は伝統的な食材の鯉を、児童が食べやすいような調理法と味付けに仕上げました。副菜、汁物も彩りよく仕上げました。使用した大根は児童が栽培、収穫したものを、茎の部分もふりかけとして使っています。

平成 16 年度より地元農家の耕地を借り、JA 青年部の協力を得ながら栽培活動をしています。収穫したものの一部は給食に使用しています。子どもたちには、収穫の喜び・人々との関わり・食材に対する意識を学んでもらいます。また、伝統料理の作り方も家庭に伝えていきたいと思っています。

福島県

鮫川村学校給食センター

ごはん、牛乳、まめみそカツ、
じゅうねんあえ、彩りすいとん、
ミニトマト

エネルギー 694 kcal	マグネシウム 85 mg	ビタミンB ₂ 0.58 mg
たんぱく質 27.6 g	鉄 3.4 mg	ビタミンC 29 mg
脂質 18.3 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 5.2 g
脂質 23.7 %	ビタミンA 411 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 328 mg	ビタミンB ₁ 0.57 mg	

東白川郡鮫川村大字赤坂中野字宿ノ入 34

出場者名：学校栄養職員 芳賀公美、調理員 鈴木ひろ子



今回の献立のテーマは「地域に残る給食」です。昔から伝承されてきた郷土料理と、これから伝承していきたい郷土料理を組み合わせました。鮫川村産の米を使った「ごはん」。村内産の健育美味豚、村の特産品の大豆やみそを使用した「まめみそカツ」。昔から伝承されている「えごま＝じゅうねん」を使った「じゅうねんあえ」。村主催で行われている「鮫川村アイディア料理コンテスト」の入賞作品「彩りすいとん」。ミニトマトは村内産の「アイコ」です。



鮫川村学校給食センターは「文部科学大臣表彰」などの数々の表彰を受けていますが、給食センターの「一人歩き」にならないように、給食センターから「与える給食」ではなく、学校・家庭・地域が「一緒に作り上げる給食」を目指す必要性を感じています。そのため児童・生徒（保護者も共同で）から、毎年テーマに沿ったレシピを募集し献立に採用しています。

原発事故後は食材の放射性物質測定を行い、食の安全性に努めつつ、行事食や伝統食を提供しています。

東京都

文京区立青柳小学校

のらぼうめし、牛乳、江戸前つくねの宝袋、
伝統つくだにあえ、すり流し小鍋立て汁、
はちみつにんじんゼリー

エネルギー 685 kcal	マグネシウム 118 mg	ビタミンB ₂ 0.52 mg
たんぱく質 29.2 g	鉄 2.8 mg	ビタミンC 34 mg
脂質 21.2 g	亜鉛 3.3 mg	食物繊維 4.9 g
脂質 28 %	ビタミンA 321 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 393 mg	ビタミンB ₁ 0.43 mg	

文京区大塚 5 丁目 40 番 18 号

出場者名：学校栄養職員 松丸奨、調理員 大野雅代



江戸の粋を味わう食材で、食への興味関心に繋がる給食を作ります。全ての献立に、江戸東京野菜と呼ばれる伝統野菜を使用しています。「のらぼうめし」に使用されている「のらぼう菜」は江戸時代に西多摩地方で作られ始め、凶作の時に人々の命を救ったと伝えられています。「江戸前つくねの宝袋」は「馬込三寸人参・千住ねぎ・東京軍鶏肉・東京大豆・七国峠の卵」を包み込みました。「すり流し小鍋立て汁」は東京の歴史を感じさせる献立です。築地で水揚げされたマグロ、東京湾のあさは、江戸・明治時代の人々が親しんだ食材として有名です。「はちみつにんじんゼリー」は、江戸東京野菜の代表格、「馬込三寸人参」と、練馬区で採れたハチミツを使い、仕上げに「金町小カブ」のミルクピューレをかけました。この献立は、江戸から現代の東京の歴史を学ばせ、野菜が苦手な児童でもたくさん食べられるようになっています。東京都の地場産物や郷土料理を味わうことで、児童が給食から歴史や社会を学ぶ良いきっかけになっています。



群馬県

昭和村学校給食センター

ピストレ、牛乳、かぼちゃのキッシュ、
豚しゃぶサラダ、トマトスープ、ブルーベリージャム、りんごとブルーンの甘煮

エネルギー 668 kcal	マグネシウム 86 mg	ビタミンB ₂ 0.67 mg
たんぱく質 29 g	鉄 3.7 mg	ビタミンC 54 mg
脂質 24.9 g	亜鉛 2.9 mg	食物繊維 6.4 g
脂質 34 %	ビタミンA 362 μgRE	食塩相当量 2.6 g
カルシウム 406 mg	ビタミンB ₁ 0.63 mg	

利根郡昭和村森下 1070

出場者名：栄養教諭 根岸仁美、調理員 城戸美雪



赤城山のふもとには広大な畑が広がり「野菜王国しょうわ村」を合言葉に、キャベツやレタス、ほうれん草など野菜栽培に力を入れています。学校給食にもその新鮮な野菜を季節ごとに使っています。今回の「キッシュ」は地元のかぼちゃ、ほうれん草、赤ピーマン、チーズや生クリーム、豆乳を使いカルシウムやビタミン B1、B2、カリウムを摂ることができます。群馬県は養豚が盛んなので県内産の豚肉を給食に使っています。その豚肉と赤城高原のキャベツ・レタス・大根を手作り胡麻ドレッシングであえ「豚しゃぶサラダ」にします。「ピストレ」は「にぎりこぶし」を意味したパンの名称で、群馬県産の小麦を使っています。牛乳は 100% 群馬県産です。当センターでは、地域と連携し野菜を中心とした地場産物の活用に努めています。昭和村で収穫されたものを積極的に献立に取り入れ、利根実業高校農業科の生徒が作った野菜も使っています。こうした取り組みを通し、子どもたちの郷土愛を育む生きた教材となる給食作りを心がけています。



長野県

富士見町立富士見中学校

凍り豆腐入り五目ごはん、牛乳、肉団子の古代米蒸し、あぶらえみそのあえ物、高原野菜のみそ汁、富士見ヨーグルト寒ルバーブジャム添え

エネルギー 843 kcal	マグネシウム 126 mg	ビタミンB ₂ 0.57 mg
たんぱく質 31.5 g	鉄 3.9 mg	ビタミンC 21 mg
脂質 26 g	亜鉛 4.3 mg	食物繊維 7.2 g
脂質 28 %	ビタミンA 256 μgRE	食塩相当量 3.2 g
カルシウム 426 mg	ビタミンB ₁ 0.43 mg	

諏訪郡富士見町富士見 4654 番地

出場者名：学校栄養職員 畠山梨恵、調理員 坂本純子



「凍り豆腐入り五目ごはん」は凍り豆腐がきのこの旨味や調味料を吸って、おいしいごはんになります。凍り豆腐は、長野県の寒さを利用して昔から作られているものです。米の種類は「あきたこまち」で標高が高い富士見町ならではの。「高原野菜のみそ汁」は富士見町で作られたみそで仕上げました。富士見町は高原地帯です。夏になると、レタス・セロリなどの高原野菜や夏野菜が最盛期を迎えます。「肉団子の古代米蒸し」は富士見町で採れたもち米と古代米を肉団子にまぶして蒸します。「あぶらえみそのあえ物」の「あぶらえ」とはえごまのことです。諏訪地方では古くから栽培されています。「富士見ヨーグルト寒ルバーブジャム添え」のルバーブは富士見町ならではの食材で富士見中学校でも生徒が栽培しています。寒さの厳しい諏訪地方は、角寒天の生産量が全国一位です。

また、富士見町の生産者団体「よっちゃばり」さんの食材を使っています。総合学習では生産者の方に畑づくりの講師をお願いしました。

甲信越・北陸ブロック

石川県

金沢市立三馬小学校

花咲く金時草すしごはん、牛乳、あまえびの唐揚げ、石垣はす蒸し、加賀野菜の兼六じぶ煮汁、大野のしょうゆ糍ミルク寒天

エネルギー 687 kcal	マグネシウム 107 mg	ビタミンB ₂ 0.53 mg
たんぱく質 26.3 g	鉄 4.3 mg	ビタミンC 47 mg
脂質 15.6 g	亜鉛 3.5 mg	食物繊維 6 g
脂質 20.4 %	ビタミンA 168 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 460 mg	ビタミンB ₁ 0.3 mg	

金沢市久安 6-154

出場者名：栄養教諭 高井聡子、調理員 上田真実



子どもたちが加賀野菜や郷土料理に親しみを持ち、家庭でも作ることができるよう献立を目指しました。「金時草」は、キク科の植物で春に黄色の花を咲かせますが、気候の関係で金沢ではあまり開花しません。酸と合わせると鮮やかな紫に発色する金時草の性質を利用して、葉の紫と緑、花の黄色をごはんでは表現しました。あまえびは、いしるという地元の魚醤で味をつけ、カルシウムたっぷりの殻ごと食べられるように、唐揚げにしました。金沢では大野・金石地区で古くからしょうゆ、みそ、糍を生産しています。その大野のしょうゆで作ったしょうゆ糍を牛乳と合わせ、塩キャラメルのように香ばしく、糍つぶの食感の楽しいデザートにしました。

本校では学年ごとにテーマを設け、生産者の方と交流給食を実施しています。特に生活科や社会科と関連している食品に力を入れ、水産業であれば石川県漁連の「あまえび」、産業の分野であれば「加賀麩」を手焼きしている業者など、店で現物を見たときに生産者の方の顔が浮かぶ給食を目指しています。

岐阜県

大垣市北部学校給食センター

麦ごはん、牛乳、水都あまごの甘だれかけ、
切り干し大根のごまあえ、呉汁、
南濃みかん

エネルギー 686 kcal	マグネシウム 122 mg	ビタミンB ₂ 0.51 mg
たんぱく質 26.6 g	鉄 4.2 mg	ビタミンC 47 mg
脂質 18.4 g	亜鉛 3.3 mg	食物繊維 8.6 g
脂質 24.1 %	ビタミンA 246 μgRE	食塩相当量 2.1 g
カルシウム 396 mg	ビタミンB ₁ 0.66 mg	

大垣市草道島 474 番地

出場者名：栄養教諭 山崎香代、調理員 高橋葉津子



大垣市には魚の養殖場があり、にじます・あゆ・あまごなどが養殖されています。あまごの開きに岐阜県産「ハツシモ」から作られた米粉をまぶしてじっくり揚げ骨まで食べられるようにしました。大垣市には大規模な農家はほとんどありませんが、同じ西濃地域の市町ではまとまった量の野菜を栽培しているため、

できるだけ納入してもらっています。献立表に岐阜県産の食材を明記したり、大垣市産の食材料理に大垣市のキャラクターをつけて児童・生徒や家庭へ啓発しています。大垣市ではさといもの栽培に力を入れ「大垣里丸」というブランドで出荷しています。しかし当センターは 11,000 食 (2 献立) の大規模センターと共通の給食を提供しており、全てを「大垣里丸」で揃えることが困難なので、他の地域のさといもで不足分を補いながら使用しています。

小学校第 4 学年を対象に「感謝して食べよう」という題材で学級活動を行いました。生産（魚養殖業者）・加工流通（魚加工業者）・調理（栄養教諭）が苦労や思いを児童に話し、その結果給食を残さず食べようという意欲が見られ、残量が減りました。



奈良県

宇陀市立学校給食センター

サフランライスの葛あんかけ、牛乳、
手羽元と白ねぎのさっぱり煮、
ひじきとしろ菜のさっと煮、柿

エネルギー 689 kcal	マグネシウム 107 mg	ビタミンB ₂ 0.59 mg
たんぱく質 28.4 g	鉄 3.9 mg	ビタミンC 49 mg
脂質 18.8 g	亜鉛 3.4 mg	食物繊維 5.7 g
脂質 24.6 %	ビタミンA 357 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 375 mg	ビタミンB ₁ 0.42 mg	

宇陀市榛原萩原 2110

出場者名：学校栄養職員 高岡陽子、調理員 宇良章子



「サフランライスの葛あんかけ」は、体に優しい「吉野葛」と地元産の水菜やしめじを用いた葛餡を、風味良く炊きあげたサフランライスにかけます。時間が経過しても彩りが良く、透明度は損なわれず、一層食欲をそそります。「手羽元と白ねぎのさっぱり煮」で使用している「大和肉鶏」は、肉質・脂肪・味の面で水準が高く、特に手羽の部分はコラーゲン・ゼラチンが豊富です。さっぱりした味付けが子どもたちに人気です。「柿」は故郷のイメージを醸し出します。地元野菜を加えた「ひじきとしろ菜のさっと煮」は、お母さんの味として心が和む一品です。

吉野葛、塩麴、しょうゆなどの製造は、脈々と次世代へと受け継がれています。いわば食の世界遺産だと思えます。子どもたちや保護者の方に、給食を仲立ちとして伝えていくように、レシピの紹介や食育指導をしております。このように食の裾野を拓けるように努めております。



香川県

高松市立国分寺北部小学校

炒り黒豆入り赤米ごはん、牛乳、国分寺産
オリーブとさめきコーチンのトマトあえ、
さめきなのかみかみサラダ、
だいこんのみそ汁、小原紅早生みかん

エネルギー 690 kcal	マグネシウム 120 mg	ビタミンB ₂ 0.57 mg
たんぱく質 28.4 g	鉄 3.5 mg	ビタミンC 55 mg
脂質 19.6 g	亜鉛 3.6 mg	食物繊維 6.4 g
脂質 25.6 %	ビタミンA 277 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 403 mg	ビタミンB ₁ 0.58 mg	

高松市国分寺町新居 1880 番地

出場者名：栄養教諭 下岡純子、調理員 香川由希子



本校では地域の生産者グループの方々のご協力の元、町内産の野菜などを使った「ふるさと給食」を行っています。子どもたちも自分の住む身近な地域の食材を使った給食をととても楽しみにしており、給食を通して地域への関心を高めることにも繋がっています。今回の献立では、なるべく身近な町内・高松市内で採れる旬の食材を使いました。赤米は国分寺町内の農家の方が給食用に栽培しています。みそ汁に使用した白みそも、昔から様々な使い方ができる調味料として香川では重宝されています。本校の校区では県花・県木でもあるオリーブの栽培が盛んです。地元の品質のよいオリーブを給食に使用できないかと、生産者・加工会社と交渉を重ね、昨年度初めて給食に使用できました。3年生の社会科の題材としてオリーブの生産について取り上げたり、給食委員会児童が国分寺町のオリーブ栽培について全校生に紹介しました。生産者の方から「トマトやにんにくと相性が良い」とのアドバイスをいただき、鶏肉と一緒にトマトあえにしたところ児童にも大好評で、今回の献立にも取り入れました。

愛媛県

新居浜市立大生院小学校

アスパラごはん、牛乳、もち麦バーグの
きのこソース、ブロッコリーの塩ゆで、
根菜ミルクスープ、ゴールドキウイ

エネルギー 659 kcal	マグネシウム 87 mg	ビタミンB ₂ 0.59 mg
たんぱく質 25 g	鉄 3.1 mg	ビタミンC 71 mg
脂質 18.1 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 5.5 g
脂質 25 %	ビタミンA 171 μgRE	食塩相当量 2.2 g
カルシウム 351 mg	ビタミンB ₁ 0.67 mg	

新居浜市大生院 1070-1

出場者名：栄養教諭 武方和宏、調理員 牧野里香



「アスパラごはん」は地場産物であるアスパラの食感と色味を味わうために塩茹でしたものを、炊き上がり混ぜこみました。もち麦を練り込んだ「もち麦バーグのきのこソース」はもち麦のプチプチとした食感が楽しめ、食物繊維も摂取できます。「根菜ミルクスープ」に使った、「伊予美人」という品種のさといもは、甘味が強く、ねっとりとした食感が特徴です。さといも、じゃがいも、さつまいもと三種類の芋を使って、それぞれの風味や食感を味わって欲しい一品です。いろいろな根菜がミルクスープの味に深みを出しています。「ゴールドキウイ」は西条市の丹原地区で栽培されています。愛媛県は豊かな自然に恵まれ農業や水産業が盛んです。新居浜市は工業の盛んな所ですが、隣の四国中央市や西条市では農作物が数多く栽培されています。青果市場からそれらの食材を直接購入して学校給食に活用し、食に関する指導に生かしています。地域の食材を使ったり、郷土色あふれる学校給食を実施することで、食文化の継承も図っています。

長崎県

平戸市立中南部学校給食共同調理場

ごはん、牛乳、じげもんシュウマイ、
ほうれん草とひじきの梅あえ、平戸あご
だしちゃんこ鍋、手作りふりかけ、みかん

エネルギー 675 kcal	マグネシウム 117 mg	ビタミンB ₂ 0.65 mg
たんぱく質 29.7 g	鉄 3.3 mg	ビタミンC 51 mg
脂質 18.7 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 5.1 g
脂質 24.9 %	ビタミンA 389 μgRE	食塩相当量 2.4 g
カルシウム 350 mg	ビタミンB ₁ 0.55 mg	

平戸市下中津良町 388-1

出場者名：栄養教諭 石田美穂、調理員 西山宏幸



平戸市は九州の最西端に位置していま
す。豊かな水産物や農作物に恵まれてお
り、給食に多くの地場産物を使用できま
す。今回の献立は、平戸が日本有数の水
揚げを誇るあご(とびうお)を、すり身・
だし・ふりかけで活用しました。「平戸
あごだしちゃんこ鍋」は平戸市内の飲食
店や宿泊施設関係機関の有志が集まり開



発した料理です。畜産業では牛肉が有名ですが、中南部地区で
生産される豚肉・鶏卵も味が良いと評価が高い食材です。これ
を上手く活用できないかと考え「じげもんシュウマイ」を作り
ました。「じげもん」とは地元の物という意味です。市内の野菜
を使った「ほうれん草とひじきの梅あえ」と、市内唯一の果樹
園で採れる「みかん」を加え、地場産物の活用にこだわりました。

地産地消を進め、給食に郷土料理を取り入れることを目標
に取り組んでいます。新たな料理を導入するにあたっては検
討会や試作会などを設けています。郷土への関心が低くなっ
ている中で、学校給食は地産地消や伝統の継承には欠かせな
い教材だと感じています。

鹿児島県 屋久島町学校給食東部地区共同調理場

雑穀いもごはん、牛乳、トッピーの
唐揚げ、青パパイヤと野菜の甘酢あえ、
もずくのみそ汁、屋久島たんかんポンチ

エネルギー 687 kcal	マグネシウム 107 mg	ビタミンB ₂ 0.47 mg
たんぱく質 27.6 g	鉄 4.1 mg	ビタミンC 67 mg
脂質 17.7 g	亜鉛 2.7 mg	食物繊維 5.2 g
脂質 23.1 %	ビタミンA 216 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 350 mg	ビタミンB ₁ 0.49 mg	

熊本郡屋久島町安房 1264-7

出場者名：栄養教諭 西野間かおり、調理員 東美代子



屋久島の海で水揚げされたとびうお
は、地元では「トッピー」と呼ばれ親
しまれています。給食では地元の漁協
から納めてもらった新鮮なとびうおを
使った料理を多く取り入れています。
今回は油で揚げたとびうおに、地元で
1年中収穫される青パパイヤを使った
甘酢あえを添えます。「もずくのみそ汁」



は日頃不足しがちな海藻類を手軽に摂取できる調理法として、
献立表や食育だよりを通して家庭にも情報を発信しています。
だしは屋久島特産のさば節を使ってとります。デザートは地元
の特産品「たんかん」の果汁を使ったフルーツポンチです。

天候に左右されやすい屋久島では地域の生産者と密に連絡を取
り合いながら給食に取り入れています。また、家庭へは地元食材
を使用した簡単レシピを配布し家庭における食育のきっかけ作り
を行っています。保護者や地域の方を対象とした給食試食会も計
画され、学校給食や食に関する情報発信の場となっています。地
元の伝統菓子「ろうそく団子」「さるとりいばらのかからん団子」
「さねん葉のよもぎ餅」なども今後給食への取り入れを検討中です。