

事業名：給食食材地産地消推進事業



Q1 この仕事は、誰のために、何をするのですか？

生産者の顔が見える地元産の食材を使用することを通じて、地場産物への関心を高め、食育を推進するとともに、児童生徒へ安心して安全な給食の提供を行うことを目的としています。



Q2 この仕事に、私たちの税金がどのように使われていますか？

地場産物を含め、給食に使用する食材費については保護者が負担していますが、その他の光熱水費、人件費、施設管理費などは、皆さんの税金で賄われています。



Q3 この仕事が行われることによるメリットは？

児童生徒が、地場産物の生産者や生産過程、流通過程を理解することにより、食べ物を大事にし、生産等に関わる人々へ感謝の気持ちを抱くことができます。

郷土食を参考とした献立を通じて、自分たちの暮らす地域への関心を高め、旬の野菜への理解を深めるなど、学校給食の一環として食育の推進につながることで。



Q4 この仕事はいつから始まり、また、見直しなどを行いましたか？

平成26年の事業レビューで「地場の産品をたべることも、郷土のよさを実感できることに繋がる。」と指摘され、その改善方針として「学校教育の充実で市内産野菜の使用割合60%（H31）目標に取り組む。」として農林水産課と連携し、事業推進を図ってきました。



事業シート（概要説明書）

予算事業名	給食食材地産地消推進事業			事業開始年度	平成27年度													
上位施策事業名	2-1-1 学校教育の充実			担当局・部名	教育部													
根拠法令等				担当課・係名	学校給食課													
事務区分	<input checked="" type="checkbox"/> 自治事務 <input type="checkbox"/> 法定受託事務			作成責任者	清水													
実施の背景	平成26年の事業レビューで「地場の産品をたべることも、郷土のよさを実感できることに繋がる。」と指摘され、その改善方針として「学校教育の充実で市内産野菜の使用割合60%(H31)目標に取り組む。」として農林水産課と連携し、事業推進を図ってきた。																	
目的 (何をどうしたいのか)	<ul style="list-style-type: none"> 郷土への関心を高め、旬の野菜の理解を深める等、学校給食の一環として食育の推進につなげる。 児童生徒が地場産物の生産者や生産過程、流通過程を理解することにより、食べ物を大事にし、生産等に関わる人々への感謝の気持ちを抱くことができる。 																	
事業概要	対象 (誰・何を対象に)	市立小中学校の児童生徒			対象者数（全住民に対する割合）													
		6308	人	(%)												
	実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 直接実施																
		<input type="checkbox"/> 業務委託 又は <input type="checkbox"/> 指定管理（委託先又は指定管理者：）																
		<input type="checkbox"/> 補助金〔直接・間接〕（補助先： 実施主体：）																
		<input type="checkbox"/> 貸付（貸付先：） <input type="checkbox"/> その他（）																
事業内容 (手段、手法など)	事業内容（箇条書き）		事業費		活動指標													
	「うまいぞ!!みはら」（地産地消推進賄材料費）		1,177	千円	実施回数													
	地産地消推進モデル事業費補助		1,397	千円														
				千円														
				千円														
関連事業 (同一目的事業等)																		
コスト	令和4年度（予算）		令和3年度（決算見込み）		令和2年度（決算）		平成31年度（決算）											
	事業費合計		3,565	千円	2,574	千円	3,272	千円	1,513	千円								
	事業費内訳 (令和3年度分)		[農林水産課] ・地産地消推進賄材料費 1,177千円 ・地産地消推進モデル事業費補助 1,397千円															
	担当正職員		0.17	人	1,020	千円	0.37	人	2,220	千円	0.37	人	2,220	千円	0.12	人	720	千円
	臨時職員等			人	0	千円		人	0	千円		人	0	千円		人	0	千円
	人件費合計		0.17	人	1,020	千円	0.37	人	2,220	千円	0.37	人	2,220	千円	0.12	人	720	千円
総事業費		4,585	千円	4,794	千円	5,492	千円	2,233	千円									
財源 内訳	国県支出金																	
	国県支出金の内容																	
	地方債		640	千円	790	千円	650	千円	600	千円								
	その他特財																	
	その他特財の内容																	
一般財源		3,945	千円	4,004	千円	4,842	千円	1,633	千円									
財源合計		4,585	千円	4,794	千円	5,492	千円	2,233	千円									

事業シート（概要説明書）

予算事業名		給食食材地産地消推進事業			事業開始年度	平成27年度	
事業実績	活動実績	【活動指標名】（実績値/目標値）		単位	令和3年度	令和2年度	平成31年度
		「うまいぞ!!みはら」（三原市産の食材のみを使用した給食）の実施(R2年度～)		回	1/1	1/1	—
		給食時間の放送（郷土料理や地場産物の紹介）		回	158/201	25/178	25/185
		給食だよりの発行		回	11/11	11/11	11/11
	単位当たりコスト	「うまいぞ!!みはら」事業費	／	提供数 （児童生徒＋教員）	円	176	244
事業成果	成果目標 （指標設定理由等）	第4次食育推進基本計画の中で、「学校給食における地場産物を活用した取組み等を増やす」ために、「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことを目標とする」とともに、「学校給食において地場産物を使用する割合を増やす」ことを目標とする。					
	成果 （目標達成状況）	【成果指標名】（実績値/目標値）		単位	令和3年度	令和2年度	平成31年度
		学校給食における地場産農産物の使用割合（重量ベース）		%	40.6/60	43.4/60	45.6/60
		残菜率		%	5.5/6.3以下	4.4/6.3以下	5.6/6.3以下
事業の自己評価 （今後の事業の方向性、課題等）	<p>[教育委員会] (1) コロナ過において、給食時間での積極的な食育の指導が難しい状況ではあるが、動画などのデジタル教材を活用した、生産者と児童生徒をつなぐ取組を、全校で平均的に実施できるよう、関係者と協力して事業を推進していく必要がある。</p> <p>[農林水産課] (1) 米は市内産100%である。保存がきかない野菜は旬の時期のみの供給となるが、使用量の多い野菜を中心に、引き続き農協等と連携して生産振興を行っていく。 (2) 地産地消率は、36.3%(平成26年)から45.6%(平成31年)まで9.3%上昇したが、上昇の余地はあまり無く、令和2年、令和3年は、重量野菜の作付中止や病気等により下落した。 (3) 地産地消率の過度の追求は食材費の高騰を招き、その上昇分を給食費に転嫁しにくい現状においては、量を含め給食の品質低下を招くことになるため避けるべきと考える。</p>						
比較参考値 （他自治体での類似事業の例など）							
特記事項							

委託・指定管理・補助 対象団体シート (概要説明書)

予算事業名	給食食材地産地消推進事業		事業開始年度	平成27年度
団体名	三原農業協同組合, 広島中央農業協同組合			
団体への支出根拠 (選定経過等、支出先の妥当性)	市内の農産物を全域から集荷することが可能であり、且つ、農産物の生産振興も行える公共的団体であるため。			
当該事業の団体における収支状況	収入		支出	
	国からの財政支出金	0 千円	運搬経費	752 千円
	県からの財政支出金	0 千円	積込・納品経費	645 千円
	市町村からの財政支出金	1,397 千円		千円
	委託料・指定管理料	千円		千円
	補助金	1,397 千円		千円
	その他	千円		千円
	その他 ()	千円		千円
総計 (三原599, 広島中央798)	1,397 千円	総計	1,397 千円	

※委託料は設計ベースのため、収入と一致しない場合あり。

団体概要	<p>農業協同組合は、農業者が、相互扶助を目的として、農業協同組合法(農協法)に基づき自主的に設立する協同組合で、法人格を有しています。また、農業者が、生産や消費活動の相互扶助・協同によって、その経済的社会的地位の向上を図ることを目的としています。この目的のために、農協は、営農指導、農産物の共同販売、生産資材や生活物資の共同購入、貯金の受入れ、資金の貸付け、共済事業、福祉事業など様々な事業を行っています。</p> <p>三原農協は旧三原、本郷、久井を、広島中央農協は大和町を管轄しています。(行政区域と農協区域は一致していません)</p>									
	資本金	千円	役員	(単位:人)	常勤	うち (出向/OB)	非常勤	うち (出向/OB)	監事	うち (出向/OB)
	市出資金	千円		役員						
	出資比率	%		職員						
団体全体の収支状況	収入		支出							
	国からの財政支出金	千円	事業費	千円						
	県からの財政支出金	千円	管理費	千円						
	市町村からの財政支出金	千円	人件費	千円						
	委託料・指定管理料	千円	その他 ()	千円						
	補助金	千円	総計	千円						
	その他	千円								
	その他 ()	千円								
総計		千円	収支差						千円	
特記事項 ※別紙「貸借対照表」参照	【三原農業協同組合】(R2年度) 負債総額:145,873,684千円 純資産総額:8,370,347千円 利益剰余金:4,576,856千円									
	【広島中央農業協同組合】(R2年度) 負債総額:204,708,911千円 純資産総額:10,958,845千円 利益剰余金:4,742,130千円									
財務諸表URL	JA三原 https://www.jamihara.or.jp/about/policy/ JA広島中央 http://www.ja-hirochu.or.jp/compliance/									

Ⅰ 決算の状況

(JA三原)

1. 貸借対照表

科 目	令和元年度 (令和2年3月31日)	令和2年度 (令和3年3月31日)	科 目	令和元年度 (令和2年3月31日)	令和2年度 (令和3年3月31日)
(資産の部)			(負債の部)		
1 信用事業資産	135,585,453	141,973,504	1 信用事業負債	136,733,577	142,832,478
(1) 現金	408,286	476,182	(1) 貯金	136,291,113	142,134,622
(2) 預金	111,398,966	117,733,451	(2) 借入金	55,978	22,802
系統預金	111,398,716	117,733,201	(3) その他の信用事業負債	386,485	675,054
系統外預金	250	250	未払費用	47,612	41,638
(3) 有価証券	4,271,488	3,819,580	その他の負債	338,872	633,416
国債	2,333,002	2,100,990	2 共済事業負債	514,127	598,451
地方債	299,965	517,720	(1) 共済借入金	-	-
社債	501,220	97,430	(2) 共済資金	238,888	324,905
受益証券	1,137,300	1,103,440	(3) 共済未払利息	-	-
(4) 貸出金	19,425,926	19,882,230	(4) 未経過共済付加収入	275,239	273,545
(5) その他の信用事業資産	108,636	92,682	3 経済事業負債	1,000,188	1,028,788
未収収益	88,695	79,561	(1) 経済事業未払金	961,162	990,401
その他の資産	19,940	13,120	(2) 経済受託債務	6,857	6,218
(6) 貸倒引当金	△ 27,851	△ 30,622	(3) その他の経済事業負債	32,168	32,168
2 共済事業資産	305	1,205	4 雑負債	403,741	308,203
(1) 共済貸付金	-	-	(1) 未払法人税等	14,727	24,376
(2) 共済未収利息	-	-	(2) 資産除去債務	2,727	2,732
(3) その他の共済事業資産	305	1,205	(3) その他の負債	386,287	281,094
(4) 貸倒引当金	-	-	5 諸引当金	343,379	323,791
3 経済事業資産	918,170	905,490	(1) 賞与引当金	104,405	96,565
(1) 経済事業未収金	504,480	466,865	(2) 退職給付引当金	215,332	197,658
(2) 経済受託債権	132,971	141,564	(3) 役員退職慰労引当金	23,641	29,566
(3) 棚卸資産	270,448	292,641	6 繰延税金負債	-	-
購買品	235,462	255,639	7 再評価に係る繰延税金負債	803,027	781,971
その他の棚卸資産	34,985	37,002	負債の部合計	139,798,042	145,873,684
(4) その他の経済事業資産	11,229	5,015	(純資産の部)		
(5) 貸倒引当金	△ 960	△ 596	1 組合員資本	6,256,416	6,382,618
4 雑資産	518,607	506,195	(1) 出資金	1,795,101	1,814,917
5 固定資産	4,919,507	4,760,782	(2) 利益剰余金	4,474,422	4,576,856
(1) 有形固定資産	4,918,191	4,759,312	利益準備金	3,077,986	3,107,986
建物	4,839,406	4,802,824	その他利益剰余金	1,396,435	1,468,870
機械装置	1,641,792	1,657,126	施設整備積立金	361,972	436,626
土地	3,971,213	3,886,802	別途積立金	87,884	87,884
その他の有形固定資産	990,568	984,028	税効果積立金	72,462	82,433
減価償却累計額	△ 6,524,788	△ 6,571,470	経営安定化積立金	463,067	426,908
(2) 無形固定資産	1,315	1,469	農業振興積立金	79,306	82,582
6 外部出資	6,052,765	6,047,765	当期末処分剰余金	331,741	352,435
(1) 外部出資	6,052,765	6,052,765	(うち当期剰余金)	(127,907)	(64,792)
系統出資	6,000,375	6,000,375	(3) 処分未済持分	△ 13,107	△ 9,155
系統外出資	52,390	52,390	2 評価・換算差額等	2,007,716	1,987,728
(2) 外部出資等損失引当金	-	△ 5,000	(1) その他有価証券評価差額金	52,080	87,160
7 繰延税金資産	67,366	49,087	(2) 土地再評価差額金	1,955,636	1,900,568
資産の部合計	148,062,175	154,244,031	純資産の部合計	8,264,132	8,370,347
			負債及び純資産の部合計	148,062,175	154,244,031

【経営資料】

(JA広島中央)

I 決算の状況

1. 貸借対照表

(単位：千円)

科目	令和元年度 (令和2年3月31日)	令和2年度 (令和3年3月31日)	科目	令和元年度 (令和2年3月31日)	令和2年度 (令和3年3月31日)
(資産の部)			(負債の部)		
1.信用事業資産	190,380,730	198,146,697	1.信用事業負債	192,449,657	200,042,104
(1)現金	954,695	997,960	(1)貯金	190,639,225	197,598,533
(2)預金	113,273,692	119,982,792	(2)借入金	8,083	4,100
系統預金	113,213,003	119,977,410	(3)その他の信用事業負債	1,802,348	2,439,470
系統外預金	60,689	5,381	未払費用	164,169	55,350
(3)有価証券	5,219,740	5,081,480	その他の負債	1,638,179	2,384,120
国債	2,146,120	2,197,460	2.共済事業負債	764,571	807,204
地方債	675,450	557,480	(1)共済借入金	-	-
受益証券	2,398,170	2,326,540	(2)共済資金	436,536	480,656
(4)貸出金	70,918,290	72,040,120	(3)共済未払利息	-	-
(5)その他の信用事業資産	170,150	138,757	(4)未経過共済付加収入	305,338	311,907
未収収益	105,735	101,117	(5)共済未払費用	22,495	14,594
その他の資産	64,414	37,639	(6)その他の共済事業負債	200	46
(6)貸倒引当金	▲ 155,839	▲94,413	3.経済事業負債	987,563	1,074,652
2.共済事業資産	29,452	35,933	(1)経済事業未払金	947,083	1,025,867
(1)共済貸付金	-	-	(2)経済受託債務	8,011	17,197
(2)共済未収利息	-	-	(3)その他の経済事業負債	32,468	31,588
(3)その他の共済事業資産	29,464	35,950	4.雑負債	413,202	484,156
(4)貸倒引当金	▲ 12	▲16	(1)未払法人税等	61,404	62,628
3.経済事業資産	1,340,128	1,309,734	(2)リース債務	12,391	10,885
(1)経済事業未収金	676,069	683,861	(3)資産除去債務	14,627	14,904
(2)経済受託債権	3,471	2,928	(4)その他の負債	324,779	395,737
(3)棚卸資産	640,498	602,550	5.諸引当金	889,699	848,741
購買品	252,047	228,506	(1)賞与引当金	131,648	130,463
その他の棚卸資産	388,450	374,043	(2)退職給付引当金	724,400	674,332
(4)その他の経済事業資産	21,839	22,603	(3)役員退職慰労引当金	26,150	34,535
(5)貸倒引当金	▲ 1,750	▲2,209	(4)ポイント引当金	7,499	9,409
4.雑資産	697,143	818,402	6.繰延税金負債	-	-
(1)雑資産	703,884	825,221	7.再評価に係る繰延税金負債	1,462,062	1,452,051
(2)貸倒引当金	▲ 6,741	▲6,818	負債の部合計	196,966,756	204,708,911
5.固定資産	9,009,460	8,961,562	(純資産の部)		
(1)有形固定資産	8,986,013	8,941,483	1.組合員資本	7,546,356	7,785,777
建物	6,657,159	6,625,441	(1)出資金	3,075,762	3,074,976
機械装置	1,708,271	1,630,969	(2)利益剰余金	4,496,823	4,742,130
土地	6,839,841	6,786,990	利益準備金	1,223,790	1,373,790
リース資産	22,340	22,340	その他利益剰余金	3,273,033	3,368,340
建設仮勘定	-	1,824	税効果積立金	178,431	182,380
その他の有形固定資産	1,606,122	1,574,736	農業振興積立金	500,000	500,000
減価償却累計額(控除)	▲ 7,847,722	▲7,700,819	葬祭積立金	137,996	142,838
(2)無形固定資産	23,446	20,078	経営安定化積立金	1,000,000	1,000,000
6.外部出資	6,253,665	6,249,665	会計処理変更時積立金	170,000	170,000
(1)外部出資	6,253,665	6,253,665	施設設備積立金	100,000	200,000
系統出資	5,933,680	5,933,680	別途積立金	627,742	627,742
系統外出資	299,985	299,985	当期末処分剰余金	558,863	545,379
子会社等出資	20,000	20,000	(うち当期剰余金)	274,667	262,369
(2)外部出資等損失引当金	-	▲4,000	(3)処分未済持分	▲ 26,229	▲31,329
7.繰延税金資産	100,664	145,760	2.評価・換算差額等	3,298,131	3,173,067
			(1)その他有価証券評価差額金	206,872	94,176
			(2)土地再評価差額金	3,091,258	3,078,890
			純資産の部合計	10,844,487	10,958,845
資産の部合計	207,811,243	215,667,756	負債および純資産の部合計	207,811,243	215,667,756

みはらしのうすいさんぶつ つか きゅうしょく ていきょう
三原市農水産物を使った給食を提供します!

きゅうしょく
「うまいぞ!! みはら」給食

がっこうきゅうしょく た みな
 学校給食を食べている皆さんに、もっと三原市産の食材に興味を持ってもらおうという目的
 で、三原市産の食材のみを使用した「うまいぞ!! みはら」給食を計画しました。当日使用する
 食材は「米・タコ・米粉・わけぎ・

キャベツ・れんこん・おこめん・大根・
 人参・白ねぎ・鶏肉」です。たくさんの
 食材が三原で作られていることを知って
 ください。

こんだてしょうかい
献立紹介

みはら あ
三原やっさタコのから揚げ
オーロラMIHARAサラダ
おこめんスープ



		えいようが 【栄養価】			
みはら 三原やっさタコのから揚げ	ねつりょう 熱量	121kcal	たんぱく質 10.2g	しじつ 脂質	6.5g
あ オーロラMIHARA サラダ	ねつりょう 熱量	58kcal	たんぱく質 0.7g	しじつ 脂質	4.6g
おこめんスープ	ねつりょう 熱量	73kcal	たんぱく質 6.1g	しじつ 脂質	1.2g
ぜんたい 全体(ごはん・牛乳を含む)	ねつりょう 熱量	677kcal	たんぱく質 28.7g	しじつ 脂質	20.8g

※調理場毎に、食材や調味料の分量が異なるので、栄養価に若干の違いがあります。

みはら あ
～三原やっさタコのから揚げ～



タコはたんぱく質が多く、脂質が少ないのが特徴
 です。かみごたえがあるので、かむ回数が多くなり、
 少量でも満腹感が得られやすい食材です。かめば
 かむほど旨味が出てきて美味しいですね。よくかん
 で食べるようにしましょう。

- (材料4人分)**
- ・タコ…240g
 - ・米粉…大さじ3
 - ・カレー粉…小さじ1
 - ・揚げ油…適量

(作り方)



①タコを一口大に切る。



②米粉とカレー粉を混ぜ合わせる。



③タコに②をまぶして、熱した油で揚げる

みはら
～オーロラMIHARA サラダ～



オーロラMIHARA サラダの「オーロラ」とはマ
 ヨネーズとケチャップを合わせたソースのことで
 す。わけぎは、ねぎよりは香りが少ないので、ね
 ぎが苦手な人にもおすすめの食材です。

- (材料4人分)**
- ・わけぎ…40g
 - ・れんこん…40g
 - ・キャベツ…80g
 - ・マヨネーズ…大さじ2
 - ・ケチャップ…小さじ1

(作り方)



①わけぎは3cmの長さ
 に切る。れんこんは
 いちょう切り、キャベ
 ツは千切りにする。

②①の食材を茹でて
 冷ます。

③ケチャップとマヨネーズを混ぜて
 オーロラソースを作り、②と混ぜ
 合わせる。

～おこめんスープ～



おこめんとは大和産のお米でつくった麺です。小麦粉を使用していないので、小麦アレルギーの人でも安心して食べられます。鶏肉には旨味たっぷりの「みはら神明鶏」を使用しています。

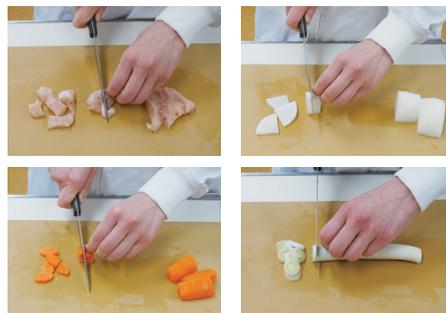
(材料4人分)

- ・おこめん…40g
- ・鶏肉…80g
- ・大根…120g
- ・人参…60g
- ・白ねぎ…40g
- ・かつお節…4g
- ・昆布…2g
- ・水…3カップ (約600ml)
- ★(薄口醤油…大さじ2 ・料理酒…小さじ1 ・塩…少々)

(作り方)



①かつお節と昆布でだしをとる。



②鶏肉は一口大に切る。大根と人参はいちょう切り、白ねぎは小口切りにする。



③だしに②の食材を入れて加熱し、火が通ったら★で味を調える。



④おこめんを加え、火が通ったら完成。

「うまいぞ!! みはら」給食

～給食で使った三原市産の農水産物のご紹介～

【お米について】

お米は、国内で唯一自給できる穀物で、普段食べているお米をうるち米といいます。三原市で昨年にお米が植えられた面積は約2,353ヘクタール(マツダスタジアム約1,025個分)で、鷲浦町を除く全域で植えられています。

代表的なお米の品種は、「コシヒカリ」、「恋の予感」、「あきろまん」、「キヌヒカリ」、「あきさかり」などで、学校給食には、主に「あきさかり(農薬などを削減した特別栽培米)」や「コシヒカリ」が使われています。

【米粉について】

三原市は、中国地方(広島県、岡山県、山口県、島根県、鳥取県)、四国地方(愛媛県、香川県、高知県、徳島県)で最大規模の米粉用米の生産地です。

米粉は、お米を細かく砕いて粉状にしたもので、奈良時代からあり、もち米から作った白玉粉、うるち米から作った上新粉などが、だんごやもち、ようかんなどの和菓子、おかき、せんべいなどに使われてきました。

最近では、技術の進歩により様々な粉の作り方が生まれ、パンやケーキ、麺類などの様々な食べ物が米粉で作れるようになってきました。

米粉の特徴は、食感がモチモチで、小麦粉と比べるとアミノ酸バランスが良く、油の吸収が低いヘルシーな食品です。また、小麦粉にはアレルギー症状などの原因のひとつであるグルテンが多く含まれていますが、米粉には含まれていません。

三原やっさタコのから揚げには、大和町に米粉製造専用工場を持つ増田製粉株式会社が三原市のお米から加工した「米粉」が使われ、おこめんスープには、大和町の株式会社おこめん工房で加工した食品の「おこめん」が使われています。

「おこめん」はグルテンフリー(小麦などに含まれるグルテンを食べない食事や食品のこと)の食品です。

【おこめん】



【米粉】



【わけぎについて】

オーロラ MIHARA サラダのわけぎは、広島県が全国の生産量の約6割を占める日本一の生産地です。

木原町は「わけぎ発祥の地」とされ、約150年前の明治の初期から栽培を始め、現在、木原町のほか鞆浦町（佐木島）を中心とした沿岸部で、約60名が8ヘクタール（マツダスタジアム約3.5個分）の農地で栽培し、年間約100トン（1リットルの牛乳パック約10万個分）を生産しています。

わけぎは、種ではなく球根を植え付け、一球が株分れて増えていくことから子孫繁栄を象徴する食材として、桃の節句に好んで食べられています。

ねぎに比べ、くせがなく香りもやさしくて辛味が少ないのが特徴です。

三原市内の一部スーパーや農業協同組合の直売所「やっさふれあい市場」などで売られています。

【白ねぎについて】

おこめんスープの白ねぎは、平成27年から大和町で生産拡大に取り組んでおり、現在では28名が約6ヘクタール（マツダスタジアム約2.6個分）の農地で生産されています。

大和町は、比較的ひんやりとして涼しい地域で、夏でも生育し、冬場の寒さにより甘い白ねぎになります。

昨年9月に大和地域農業振興部会が三原市立大和中学校の1年生に白ねぎの学校給食メニューの考案をお願いし、選考した3品をアレンジし、1月に大和町と久井町の三原市立小中学校で提供されました。

【わけぎ】



【白ねぎ】



【れんこんについて】

オーロラ MIHARA サラダのれんこんは、大和町の篠や大草、棕梨、神田地区で約10年以上前から生産に取り組んでいます。

特徴は、甘みがあり、ホクホクとした食感です。生産者10名が約9ヘクタール（マツダスタジアム約3.9個分）の農地で生産しており、寒い時期に大変苦労して収穫しています。

大和町産の白ねぎとれんこんは、道の駅「よがんす白竜」やひがしひろしまのうぶきょうどうくみあいちよくばいしやう東広島市の農業協同組合の直売所「となりの農家」などで売られています。

【れんこん】



【鶏肉について】

おこめんスープの鶏肉は、三原市内の生肉専門店鳥徳と道の駅みはら「神明の里」、三原市内の生産者が運携したブランドの「みはら神明鶏」で、整腸作用のある生菌剤とハーブエキス配合の餌を与え、生産から小売までの一貫した体制により新鮮な鶏肉として提供されています。また、香りがよく、ほどよい弾力とコク・旨みが詰まった美味しい鶏肉です。

なお、三原市は肉用の鶏の飼育数で広島県の約3割弱を占め、県内1位の生産地です。

【みはら神明鶏】



【タコについて】

三原やっさタコのから揚げのタコは、三原市漁業協同組合のブランドの「三原やっさタコ」です。瀬戸内海の海流にもまれて身の引き締まったマダコを漁船から水揚げ後、すぐに活締めし、鮮度を保ったまま急速冷凍と真空包装することで、解凍後もとれたての旨みと鮮度を保っています。

【三原やっさタコ】

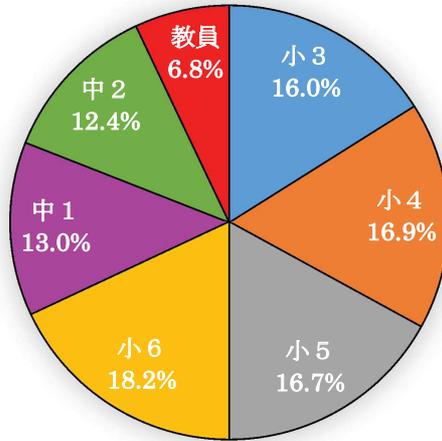


【その他の食材について】

オーロラ MIHARA サラダとおこめんスープのキャベツと大根、人参も、三原市内で生産されているものを使っています。

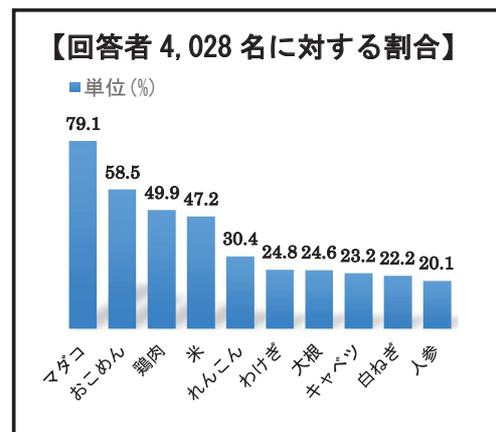
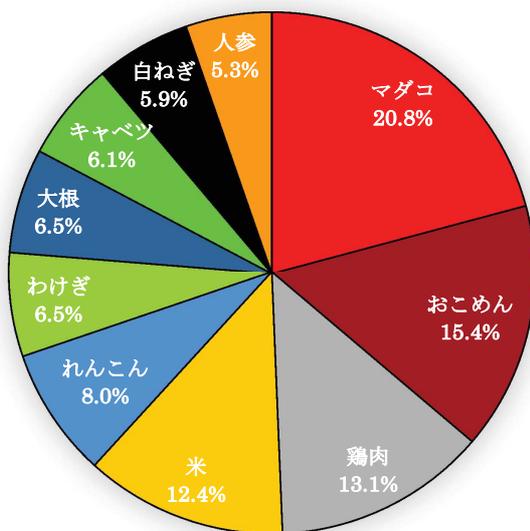
第1回「うまいぞ!! みはら」給食におけるアンケート結果

1 アンケートの回答件数



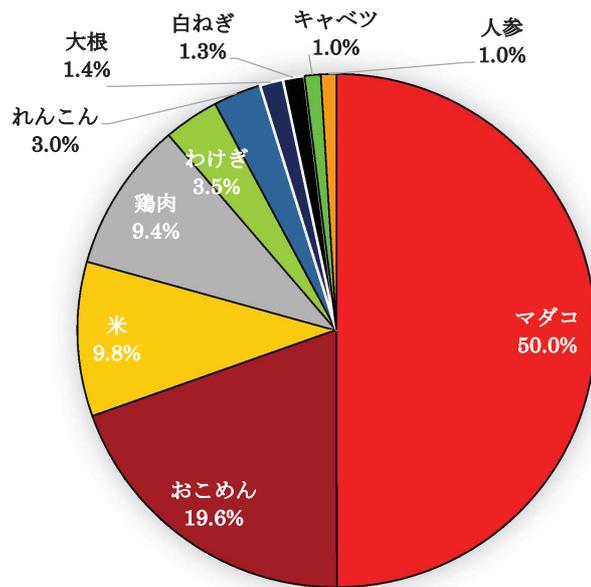
学年	小3	小4	小5	小6	中1	中2	教員	合計
件数	649	684	676	736	529	503	276	4,053

2 興味を持った食材（該当するものすべて）



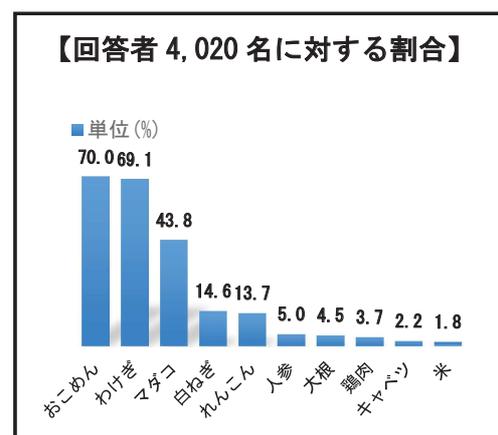
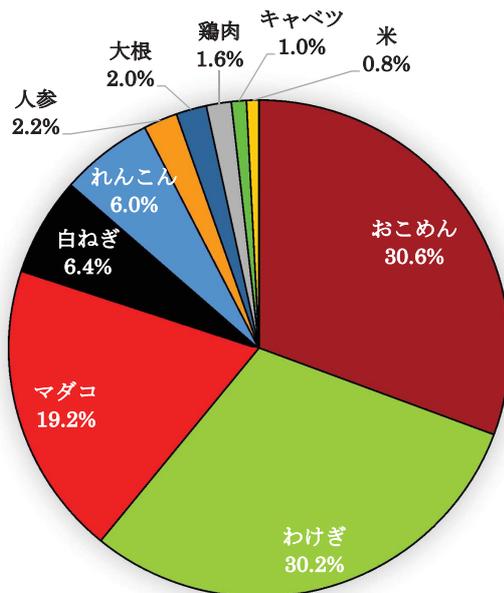
食材	マダコ (三原やっさタコ)	おこめん	鶏肉 (みはら神明鶏)	米	れんこん	わけぎ	大根	キャベツ	白ねぎ	人参	合計
件数	3,188	2,358	2,010	1,900	1,224	1,000	990	935	894	810	15,309

3 一番興味を持った食材



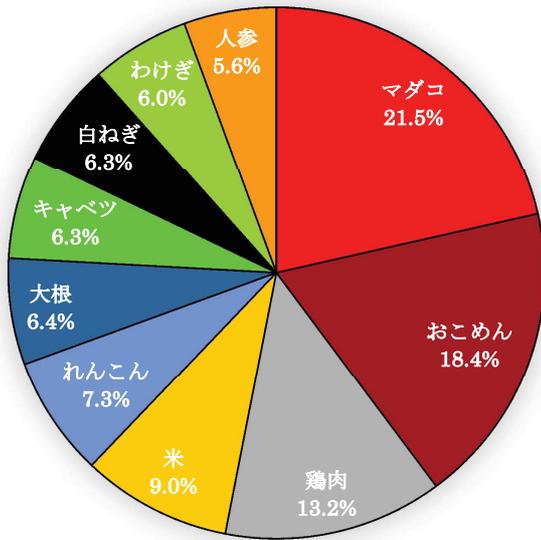
食 材	マダコ (三原やっさタコ)	おこめん	米	鶏 肉 (みはら神明鶏)	わけぎ	れんこん	大 根	白ねぎ	キャベツ	人 参	合 計
件 数	2,005	785	392	379	139	120	58	54	40	39	4,011

4 家であまり出てこない食材（該当するものすべて）



食 材	おこめん	わけぎ	マダコ (三原やっさタコ)	白ねぎ	れんこん	人 参	大 根	鶏 肉 (みはら神明鶏)	キャベツ	米	合 計
件 数	2,816	2,776	1,761	587	551	201	180	148	88	74	9,182

5 家でも食べてみたい食材（該当するものすべて）



食 材	マダコ (三原やっさタコ)	おこめん	鶏 肉 (みはら神明鶏)	米	れんこん	大 根	キャベツ	白ねぎ	わけぎ	人 参	合 計
件 数	2,628	2,252	1,619	1,107	897	790	770	770	731	684	12,248

地産地消推進モデル事業取扱要領

三原市農林水畜産業補助金交付要綱（平成 17 年 3 月 22 日要綱 182 号）に規定する地産地消推進モデル事業費補助に関する事務に必要な事項を定める。

1 目的

地場産農産物を学校給食へ使用し、地産地消の推進及び産地の育成をはかるため、東部・西部・北部共同調理場（以下「共同調理場」という。）へ地場産農産物を納品する為に必要となる運搬等の経費を支援する。

2 補助金交付対象者

- 三原農業協同組合
- 広島中央農業協同組合

3 補助内容

三原農業協同組合及び広島中央農業協同組合が集荷した地元野菜を、共同調理場へ納品するために必要な、積込・運搬・納品に係る経費を補助する。

4 補助額

(1) 運搬経費

運送経費の補助額は、地元農産物を積込する拠点施設と、納品先となる共同調理場に
基づき「運送経費一覧表」の補助金額に定める額を合算した金額とする。

運搬経費一覧表

※施設間の補助金額は片道分である

拠点施設			共同調理場名及び 拠点施設	補助金額
J A 三 原	三原西営農配送センター	→	東部共同調理場	1,400 円
		又は		
		←		
	三原西営農配送センター	〃	西部共同調理場	700 円
		〃	北部共同調理場	1,400 円
		〃	東部共同調理場	1,400 円
	本郷営農センター	〃	西部共同調理場	700 円
		〃	北部共同調理場	1,400 円
		〃	東部共同調理場	2,100 円
久井営農センター	〃	西部共同調理場	1,400 円	
	〃	北部共同調理場	700 円	
	〃	東部共同調理場	2,100 円	

J A 広 島 中 央	大和グリーンセンター	〃	東部共同調理場	2,800 円
		〃	西部共同調理場	2,100 円
		〃	北部共同調理場	1,400 円
共 同 調 理 場 間	東部共同調理場	〃	西部共同調理場	1,400 円
	西部共同調理場	〃	北部共同調理場	1,400 円
	北部共同調理場	〃	東部共同調理場	2,100 円
営 農 セ ン タ ー 間	三原西営農配送センター	〃	本郷営農センター	700 円
		〃	久井営農センター	1,400 円
		〃	大和グリーンセンター	2,100 円
	本郷営農センター	〃	久井営農センター	1,400 円
		〃	大和グリーンセンター	2,100 円
		〃	久井営農センター	1,400 円

(2) 積込・納品に係る経費

- ア 東部共同調理場・・・3,900円
- イ 東部共同調理場以外の施設・・・1,900円

(3) 補助金の算出

(1) 運搬経費で算出された金額と(2)積込・納品に係る経費の金額を合算した額を補助金とする。

5 運行表の作成

出発拠点施設から共同調理場、または経由地がある場合は経由する各施設名を記載した、運行表を作成する。

6 補助金交付申請

補助金を受けようとする者（以下「申請者」という。）は、三原市補助金等交付規則第 4 条に規定の補助金交付申請書を作成し事業申請を行う。

7 実績報告

申請者は、同規則第 15 条に規定の補助事業完了実績報告書に運行表を添付し市長に提出する。

8 その他

この要領に定めるもののほか、事業の実施に必要な事項は市長が別に定める。

地場産物の紹介 7月 たこ



三原のたこ漁は、江戸時代から続いています。目印のブイを使わずに「山たて」という独自の方法で海に沈めた、たこつぼの位置を正確に探りあてます。

7月15日 たこときゅうりの酢の物として登場します。お楽しみに！！



1月 三原の季節料理

わけぎのぬた



【材料(4人分)】

- わけぎ……………60g
- たこ……………40g
- ★ 白みそ……………大さじ1
- 酢……………小さじ2
- 砂糖……………大さじ1
- からし……………お好みの量

【作り方】

- ① わけぎは2cmの長さに切り、たこは一口大に切る。それぞれ茹でて冷ましておく。
- ② 全ての材料を混ぜ合わせる。



↑ わけぎの出荷作業の様子(鷺浦町)

《今月の食材～わけぎ～》

わけぎは、ねぎよりも香りがマイルドで、やわらかいのが特徴です。木原町や鷺浦町で多く作られています。

《どんな料理?》

「沼田」とも書き、味噌のとろりとした感じが沼田を思わせるので、この名前がついたと言われています。



↑ わけぎの球根

給食のイザ

全国で一番多くわけぎを作っているのはどの県でしょう。

- ①北海道
- ②長崎県
- ③広島県

正解③ (広島県では全国の約60%のわけぎを作っています。)

がつ みはら きせつりょうり 2月 三原の季節料理

しんめいじる 神明汁



ざいりょう にんじん 【材料(4人分)】

しんめいじり 神明鶏	30g
たまご 玉ねぎ	120g
だいこん 大根	80g
にんじん 人参	40g
しめじ	20g
あぶら 油あげ	30g
しろ 白ねぎ	20g
さけ 酒かす	14g
みそ	大さじ2と1/2
かつお節 昆布	4g
みず 水	400ml

つく かた 【作り方】

- ① 玉ねぎは薄切り、大根と人参はいちょう切り、油あげは短冊切り、白ねぎは小口切りにする。しめじは石づきをとってほぐす。
- ② かつお節と昆布でだしをとり、材料を入れて煮る。
- ③ 材料に火が通り、やわらかくなったら、酒かすとみそを入れる。



《神明汁って?》

神明祭の露店で酒かすが売られているのを見たことがありますか? 酒かすは、酒を作るときに出るカスのことです。酒かすを入れた汁のことを、給食では「神明汁」とよび、神明祭をみんなで祝おうという思いで、毎年出しています。体がポカポカと温まる、冬にぴったりのお汁です。

給食クイズ

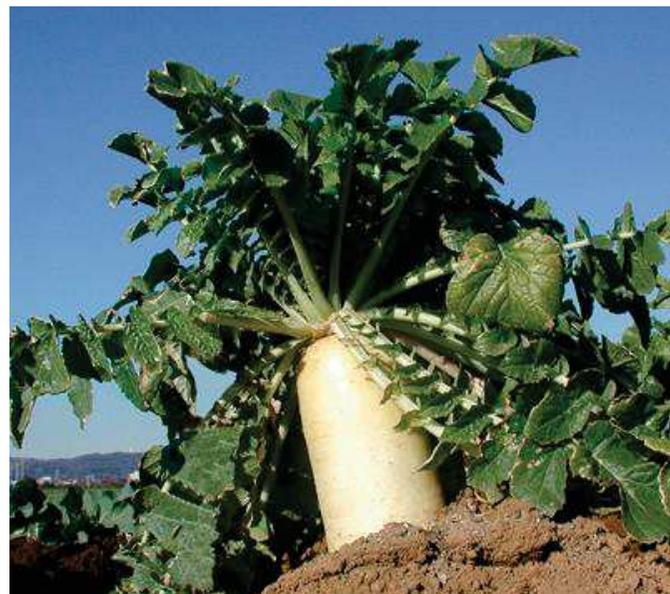
四字熟語「手前味噌」の意味は、次のうちどれでしょう。

- ① 早く腐ること
- ② 自分で自分をほめること
- ③ 目の前に味噌があること

正解②

じばさんまつ しょうかい 地場産物の紹介

がつ だいこん 1月 大根



ふと おお だいこん つく
太い大きな大根を作るためには、深く、や
わらかい土作りがとても重要です。

くいちょう しゅうかく だいこん きりほしだいこん
久井町には収穫した大根を切干大根に
かこう せいさんしゃ かた
加工している生産者の方もおられます。

がつ にち だいこん す もの
1月12日 大根の酢の物

とうじょう たの
として登場します。お楽しみに!!



地場産物の紹介 6月 たまねぎ



たまねぎは、さまざまな地域で作られています。土づくりや水の管理など、細やかな気配りが必要です。どんな料理にも使えるたまねぎは、給食でも大活躍です。

6月13日に「オニオンスープ」

として登場します。お楽しみに！！



日付	メニュー	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	お も な ざ い り よ う		
			血や肉に なる	体の調子を ととのえる	エネルギーの もとになる
1 (金)	シーチキンごはん かきたまじる プリン	639 23.8	ぎゅうにゅう ツナ あぶらあげ たまご とうふ わかめ	にんじん えのきたけ たまねぎ ねぎ	こめ さとう プリン
4 (月)	やしししゃも えだまめともやしのちゅうかあえ きゃべつとにくだんごのスープ	610 25.0	ぎゅうにゅう ししゃも にくだんご とうふ	もやし えだまめ にんじん コーン キャベツ たまねぎ ほうれんそう	こめ ごまあぶら さとう
5 (火)	ポテトのベーコンに アスパラガスのわふうサラダ	588 21.4	ぎゅうにゅう ベーコン ツナ	たまねぎ にんじん コーン さやいんげん アスパラガス キャベツ きゅうり	パインパン じゃがいも あぶら さとう
6 (水)	タンドリーチキン いそかあえ たまごとほうれんそうのスープ	634 25.9	ぎゅうにゅう とりにく きざみのり たまご ベーコン	にんにく しょうが キャベツ にんじん きゅうり コーン たまねぎ ほうれんそう ほししいたけ	こめ さとう でんぷん
7 (木)	ほしのコロッケ コーンキャベツ たなばたじる たなばたゼリー	679 21.8	ぎゅうにゅう とうふ とりにく	キャベツ コーン たまねぎ にんじん	コッペパン コロッケ あぶら さとう そうめん たなばたゼリー
8 (金)	どんどろけごはん しらたまだんごじる	606 21.3	ぎゅうにゅう ぎゅうひきにく あぶらあげ とうふ とりにく わかめ	にんじん ごぼう ほししいたけ たまねぎ ねぎ	こめ あぶら さとう しらたまだんご
11 (月)	なすのにくみそいため ツナとわかめのあえもの ゆかり	650 25.9	ぎゅうにゅう ぶたひきにく なまあげ みそ ツナ わかめ	なす ピーマン にんじん たまねぎ きゅうり レモン ゆかり	こめ ごまあぶら さとう でんぷん ごま あぶら
12 (火)	チリコンカン ハムマヨサラダ	619 25.7	ぎゅうにゅう だいず ぎゅうひきにく チキンハム	たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ トマト にんにく キャベツ きゅうり	こくとうパン マカロニ さとう マヨネーズ
13 (水)	さかなのごまあげ キャベツゆかりあえ すましじる	606 27.6	ぎゅうにゅう メルルーサ とうふ かまぼこ わかめ	キャベツ ゆかり えのきたけ たまねぎ にんじん ねぎ	こめ こむぎこ ごま あぶら
14 (木)	サーモンチーズサラダ ポトフ みかんゼリー	597 21.8	ぎゅうにゅう さけほぐし チーズ とりにく	キャベツ にんじん ブロッコリー きゅうり たまねぎ にんにく	ロールパン じゃがいも マヨネーズ みかんゼリー
15 (金)	にくじゃが たこときゅうりのすのもの ヨーグルト	683 29.1	ぎゅうにゅう ぎゅうにく なまあげ たこ わかめ ヨーグルト	たまねぎ にんじん こんにやく さやいんげん きゅうり	こめ じゃがいも さとう ごま
19 (火)	ナポリタン ひじきのごまマヨネーズあえ	612 21.6	ぎゅうにゅう ベーコン ひじき ツナ	たまねぎ にんじん ピーマン しめじ キャベツ きゅうり	こめこパン スパゲッティ ごま マヨネーズ
20 (水)	シーフードカレー くきわかめのマヨネーズ* サラダ	596 24.6	ぎゅうにゅう えび いか たこ くきわかめ チキンハム	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース にんにく きゅうり キャベツ	こめ じゃがいも こむぎこ ごま マヨネーズ

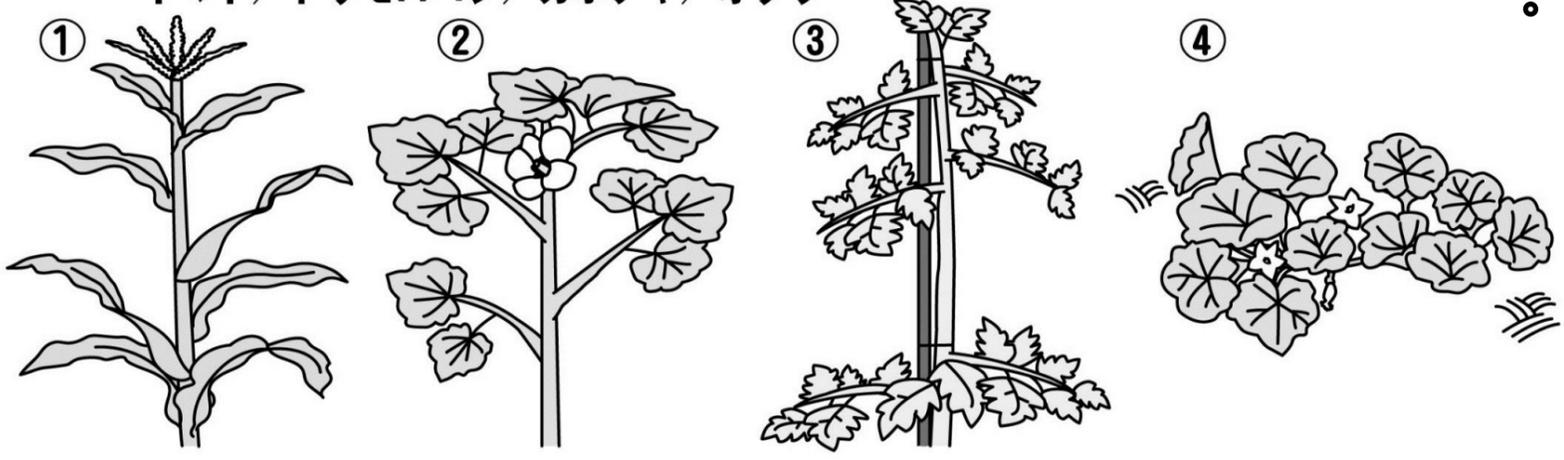
* 今月の栄養価	エネルギー kcal	625	マグネシウム mg	87	レノール当量 μg	224	食塩
	たんぱく質 g	24.3	鉄 mg	2.6	ビタミン B1 mg	0.40	相当量g
	脂質 g	19.2	亜鉛 mg	2.8	ビタミン B2 mg	0.39	
	カルシウム mg	358	食物繊維 総量 g	5.7	ビタミン C mg	12	2.0



なつやさいクイズ

なつにとれるやさいは
すいぶんをおおく
ふくんでいます。

Q 次の野菜は、①～④のうちどれでしょうか？
トマト／トウモロコシ／カボチャ／オクラ



7月 献立予定表 好き嫌いをなく食べよう 中学校用 三原市東部共同調理場

日付	献立表	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	血・筋肉・骨を作る食品		体の調子を整える食品		エネルギーのもとになる食品	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類・いも類・砂糖	油脂
1 (金)	シーチキンご飯 かきたま汁 プリン	786 29.3	ツナ 油あげ 卵 豆腐	牛乳 わかめ	人参 ねぎ	えのきたけ 玉ねぎ	米 砂糖 プリン	
4 (月)	焼きししゃも 枝豆ともやしの中華和え きゃべつと肉団子のスープ	760 29.3	肉団子 豆腐	牛乳 ししゃも	人参 ほうれん草	もやし 枝豆 コーン キャベツ 玉ねぎ	米 砂糖	ごま油
5 (火)	ポテトのベーコン煮 アスパラガスの和風サラダ	741 26.0	ベーコン ツナ	牛乳	人参 さやいんげん アスパラガス	玉ねぎ コーン キャベツ きゅうり	パインパン じゃがいも 砂糖	油
6 (水)	タンドリーチキン 磯香和え 卵とほうれん草のスープ	766 29.1	鶏肉 卵 ベーコン	牛乳 刻みのり	人参 ほうれん草	にんにく しょうが キャベツ きゅうり コーン 玉ねぎ 干しいたけ	米 砂糖 でん粉	
7 (木)	星のコロッケ コーンキャベツ セタ汁 セタゼリー	799 25.8	豆腐 鶏肉	牛乳	人参	キャベツ コーン 玉ねぎ	コッペパン コロッケ 砂糖 そうめん セタゼリー	油
8 (金)	どんだろけご飯 白玉団子汁	764 25.8	牛ひき肉 油あげ 豆腐 鶏肉	牛乳 わかめ	人参 ねぎ	ごぼう 干しいたけ 玉ねぎ	米 砂糖 白玉団子	油
11 (月)	なすの肉味噌炒め ツナとわかめの和え物 ゆかり	825 31.7	豚ひき肉 生揚げ 味噌 ツナ	牛乳 わかめ	ピーマン 人参 ゆかり	なす 玉ねぎ きゅうり レモン	米 砂糖 でん粉	ごま油 ごま油
12 (火)	チリコンカン ハムマヨサラダ	730 30.4	大豆 牛ひき肉 チキンハム	牛乳	人参 パセリ トマト	玉ねぎ マッシュルーム にんにく キャベツ きゅうり	黒糖パン マカロニ 砂糖	マヨネーズ
13 (水)	魚の胡麻あげ キャベツゆかり和え すまし汁	731 30.6	メルルーサ 豆腐 かまぼこ	牛乳 わかめ	ゆかり 人参 ねぎ	キャベツ えのきたけ 玉ねぎ	米 小麦粉	ごま油
14 (木)	サーモンチーズサラダ ポトフ みかんゼリー	685 25.4	鮭ほぐし 鶏肉	牛乳 チーズ	人参 ブロッコリー	キャベツ きゅうり 玉ねぎ にんにく	ロールパン じゃがいも みかんゼリー	マヨネーズ
15 (金)	肉じゃが たこときゅうりの酢の物 ヨーグルト	851 34.7	牛肉 生揚げ たこ	牛乳 わかめ ヨーグルト	人参 さやいんげん	玉ねぎ こんにやく きゅうり	米 じゃがいも 砂糖	ごま
19 (火)	ナポリタン ひじきの胡麻マヨネーズ和え	735 25.2	ベーコン ツナ	牛乳 ひじき	人参 ピーマン	玉ねぎ しめじ キャベツ きゅうり	米粉パン スパゲッティ	ごま マヨネーズ
20 (水)	シーフードカレー 茎わかめのマヨネーズサラダ	751 29.8	えび いか たこ チキンハム	牛乳 茎わかめ	人参	玉ねぎ マッシュルーム グリーンピース にんにく きゅうり キャベツ	米 じゃがいも 小麦粉	ごま マヨネーズ

* 今月の栄養価	エネルギー kcal	763	マグネシウム mg	105	レチノール当量 μg	269	食塩相当量g
	たんぱく質 g	28.7	鉄 mg	3.3	ビタミン B1 mg	0.51	
	脂質 g	21.8	亜鉛 mg	3.4	ビタミン B2 mg	0.44	
	カルシウム mg	386	食物繊維 総量 g	7.3	ビタミン C mg	15	2.5



夏休みが始まります！

生活習慣の乱れは体調の乱れにつながります。
夏バテせず元気に過ごすためにも
1日3食の食事をしっかりと取り、
十分な睡眠時間を確保しましょう。

夏バテしない食生活！

暑さが厳しくなってくると、「夏バテ」という言葉を耳にひきます。「夏バテ」は、夏の暑さに体力がつかないで食欲がなくなったり、元気がなくなったり、ひどいときには、病気になってしまうことを言います。

*** 冷たいものをとり過ぎないようにしましょう！**
これらの時期は、ジュースやアイスなど冷たい食べ物や飲み物についつい手がでてしまいがち。でも、これらをとり過ぎると、胃腸をこわしたり、食欲がなくなってしまうことがあります。特に、寝る前にはひかえるようにしましょう。

*** たんぱく質を必ずとりましょう！**
暑いときによく食べるのは、そうめんや冷や麦などの冷麺ですが、これだけでは栄養不足です。**肉・魚・卵・豆腐**などのたんぱく質を必ず一緒にとりましょう。

*** 香辛料を上手に使って食欲増進**
食欲のないときは、とうがらし・こしょう・からし・カレーなどの香辛料を料理にちょっと加えると、胃を刺激して食欲がでます。ただし、使い過ぎは禁物。暑いときにカレーうどんなどをフーフー言いながら食べて汗をかくと、からだの中の熱が外に出るので、涼しくなる効果もあります。

からだの中の熱を外に出そう

