

令和7年度「学校給食への有機農産物等使用促進による食の指導充実に関する調査研究」 成果報告書

1 取組前の状況と研究課題

【背景】

古くから「雪山」の象徴とされてきた白山からの豊かな水資源や、白山から日本海まで有する本市の多様な地形に育つ地場産物は、地域の人々の暮らしに大きな恵みを与えてきた。本市の学校給食においても、これまで良質米のコシヒカリや、地場産物を導入し、食の安全・安心や地域で受け継がれてきた食文化を守り伝える取り組みを行ってきた。特に、今年度から施行された第2次白山市教育振興基本計画では、「はくさん3育（ジオ育・食育・読み育）」を位置づけ、次代を担う子どもたちの豊かな感性や健やかな体を育むための食育を重点的な取り組みの一つとして推進している。

【課題】

山から海までの広域な市域であるため、必要な量を必要なタイミングで地場産品の供給を行うことが難しい現状である。また慢性の調理員の不足から、調理手順が増えるような地場産物の使用は控えている。さらにふるさとの地形や自然とその恵みである地場産物とのつながりを示す専用の食育教材が存在していない。

2 事業概要

本市の学校給食における地場産物の使用を促進させるため、地場産物の一次加工の検証と、献立の開発を行う。また栄養教諭等と連携し、食育動画制作・活用する。

【内容】

（1） 有機農産物等の安定的な供給による使用促進

これまで地域性が高く旬の食材であっても、安定した供給が見込めず、学校給食に使用することが困難とされていた地場産物（例えば、山間部の原木なめこ、美川漁港で水揚げされた魚、地元産大豆を使用した堅豆腐など）について、生産者と連携することで缶詰や冷凍などの加工済み食材として納入し、学校給食で使えるように検証を行い、連携モデルの構築を図る。また地場産物の使用促進を目指した献立を開発する。

（2） 有機農産物等の継続的な活用による食育の推進

本市の多種多様な地形と豊かな自然とその恵みの地場産物とのつながりについて、栄養教諭等が児童生徒にわかり易く伝えることが出来るように、地元ケーブルテレビに委託し、品目枚に5～10分程度の地場産物の紹介動画を5～6本制作する。また、地元ケーブルテレビと連携し放映することで、家庭への啓発に繋がるような仕組みづくりを行う。さらに作成した動画については、全国の学校が参考にできるよう白山市公式 YouTube チャンネルで公開するなど、効果的な普及・啓発に努める。

3 事業スケジュール

	地場産物献立開発	地場産物食育動画	アンケート 実施	その他
7 月	＊地場産物食材の決定 協力業者依頼 ・ 堅とうふ：（有）美川タンパク ・ 美川漁港の鯖：（株）フーディー ・ 原木なめこ：竹腰永井建設（株）	【7/15】 （株）あさがおテレビと契約		【7/1】文科省との委託契約締結 【7/9】教育委員会議にて説明 【7/22】モデル校決定、学校長説明 【7/31】第1回PT会議
8 月	＊9/5 献立開発会議 ＊白山市誕生日給食 献立開発 ＊家庭用レシピ開発 生産者との調整	【8/4】食育動画内容決定 ・ 白山市の地場産物～春夏秋冬～ ・ 原木なめこって何？ ・ 松任梨って知っている？ ～白山市の恵みを学ぶ～		【8/25】校長会にて説明（8/25）
9 月		・ 白山の畑からいただきます ～すがたを変える大豆～		＊市議会9月会議にて事業説明と補正 予算計上（4,523千円）
		・ 海のまち美川で学ぶ食のこころ ・ 未来に残す食べる伝統堅とうふ		＊記者発表
		【8/26】動画内容打合せ		
10 月		＊動画撮影・編集（～11月）		
11 月				
12 月	＊白山市お誕生日給食 試食会準備	【12/10】第1回試写会	＊地場産物アンケート 作成 ・ 児童、生徒用 ・ 保護者用	
1 月	【1/30】地場産物食材配送 （キャベツ、人参、ねぎ） 【1/30】白山市誕生日給食 給食試食会（松任小）	【1/8】第2回試写会 【1/20】DVD納品 【1/23～30】 あさがおテレビでの放映 【1/22】白山市YouTube掲載 【1/30】モデル校での視聴	＊地場産物アンケート 実施 【1/30～2/5】 児童・生徒 【1/26～2/5】 保護者	【1/23】報道依頼（DVD完成） 【1/30】報道依頼（お誕生日給食）
2 月			＊アンケート 集計	【2/16】第2回PT会議 ＊実績報告書、清算
3 月				
				＊実績報告書提出

4 事業の実施体制

【関係職員】

所 属	役 職	役割分担	
学校教育課	課 長	チームリーダー	事務局
	課長補佐		
	課長補佐		
	係 長	主担当	
学校指導課	指導主事		地場産物食育動画 食育アンケート
地産地消課	主 事		地場産物食育動画
松任小学校	栄養教諭	モデル校	地場産物食育動画
明光小学校	栄養教諭	モデル校	地場産物食育動画
白嶺小中学校	栄養教諭	モデル校	地場産物献立開発
北辰中学校	栄養教諭	モデル校	地場産物献立開発
東明小学校	栄養教諭	有識者	アドバイザー

【関係事業者・生産者】

事業者名	備 考
(有) 美川タンパク	白山市産大豆を使った堅とうふの生産事業者
竹腰永井建設（株）	原木なめこ缶の生産事業者
石川県漁業協同組合 美川支所	美川漁港で捕れた魚の卸事業者
(株) フーディー	魚の一次加工、冷凍保存事業者
(株) あさがおテレビ	地場産物食育動画の制作、地元ケーブルテレビ 放映事業者

5 事業の経過と結果

(1) 有機農産物等の安定的な供給による使用促進

■これまで使用が困難とされていたが今回、取り入れるために検証を行った地場産物

白峰産 原木なめこ	
選定理由	白峰地域ではぬめりが強く、肉厚が特徴の天然に近い品質の「原木なめこ」が栽培されている。白峰地域で栽培されている理由は、ブナの木が一番なめこが出やすく、ある程度標高が高くないとブナが無いためである。地元では缶詰にして使われているが、これまで、学校給食で使用したことはなかったが、児童・生徒に本来のなめこの味を知ってもらう機会としたい。
協力業者	竹腰永井建設(株)
経過	10月末～11月初旬 原木なめこを収穫し、缶詰に加工 令和8年1月30日のお誕生日給食に合わせて、モデル校に納品
課題等	3～4年前までは、年間1,000缶出来ていたが、最近は500缶程度。その年によって、なめこの出来具合に差がある。現在は、主に旅館や知合いで使用していて、市場に出回っているのはわずかである。

白山市産大豆を使った 堅とうふ	
選定理由	白山市は、県内で最大の大豆の生産地である。また、堅とうふは、白山市の地場産物にも登録されているため、今回、白山市産大豆100%を使用した堅とうふの提供を行うこととした。
協力業者	(有)美川タンパク
経過	白山市の大豆は基本的に豆腐向きではなく、油揚げに向いているが、11月5日の献立試作に合わせて、白山市産大豆を使った堅とうふを試作してもらったところ、問題なく作ることができた。 当初は モデル校だけで使用する予定だったが、1月30日のお誕生日給食で使用する1人分が20～30gだったため、白山市内小中学校の全28校において使用することができた。
課題等	今後も、白山市産の堅とうふを作ることは可能とのことであり、取り入れていきたい。

美川漁港で水揚げされた魚の冷凍納入 ⇒（変更）手取川河口に遡上した鮭	
選定理由	かつては北前船が寄港し全国との交易が盛んであった歴史ある美川漁港では、現在、定置網漁を主として多種多様な魚介が水揚げされている。 学校給食のための安定的な量、種類や時期を見込むことはこれまで困難であったものの、美川漁業協同組合や加工業者との連携により、学校給食で利用できるか検証する。
協力業者	石川県漁業協同組合 美川支所、（株）フーディー
経 過	美川漁港は日本海側でしらすが獲れる数少ない漁港であるが、近年、漁獲量が激減している。当初、美川しらすを学校給食に提供できないかと考えていたが、漁の時期が終了していたことや、今年度も学校給食に提供できるしらすが無いとのことだったため、漁獲量が増えてきており、学校給食での提供量が見込める定置網漁での鯖を提供することとしていた。しかし、９月半ば以降、時化により漁に出られず、今期の定置網漁を終了することになったため、鯖の提供を行うことができなくなった。そのため、県水産総合ケアセンター美川事業所に遡上してくるシロサケが使えないか、掛け合ってみたところ、今年度は昨年度よりも遡上してくる匹数が多いため、給食で提供できる可能性があるとの返事をもらった。１１月上旬に必要な数の鮭の買い付けを（株）フーディーに行ってもらい、冷凍保存後、１月３０日のお誕生日給食に切身として提供することができた。
課 題 等	・美川漁港では４～５月の漁獲量が一番多く、夏になると海水温が高くなって、魚も沖に行ってしまう。また、秋になると時化などで漁に出られない日も多い。そのため、学校給食で使いたい場合は、春の間に買い付けが必要。

■ 地場産物を使った開発メニュー

生産者と連携し開発した地場産物を1月30日の白山市お誕生日給食に提供するための献立を作成。		
また、地場産物を活用した給食で提供可能なレシピを開発する。		
● 担当者会議の開催		
令和7年9月5日（金）16:00～16:45		
・「地場産物献立開発チーム会議」 取組み内容の確認		
・白山市お誕生日給食献立開発		
・地場産物活用レシピの開発		
・以降は、学校給食献立打合せ会（月1～2回開催）にて、随時、進捗状況を確認		
● メニュー開発の成果		
	献立名	使用する地場産物
1	鯖の竜田揚げ	美川漁港で水揚げされた鯖
2	おかえり鮭のフライ タルタルソース	手取川河口に遡上した白鮭
3	めぐみん野菜の剣崎なんばピリ辛和え	剣崎なんば
4	白山ジオ豚汁	白山市産大豆を使用した堅とうふ 白峰の原木なめこ又は木滑なめこ
5	めぐみんカレー	白山市産大豆を使用した堅とうふ 白山市産大豆
6	美川しらすの和風パスタ	美川漁港で水揚げされたしらす
7	堅とうふのオイマヨグラタン	白山市産大豆を使用した堅とうふ



■ 地場産物を活用した献立開発に係る白山市お誕生日給食試食会

日 時：令和8年1月30日（金）午前11時45分～

場 所：白山市立松任小学校 2階 わくわくルーム

- 1 開会 （市長あいさつ）
- 2 出席者紹介
- 3 事業概要説明
- 4 食育動画放映（「白山の畑からいただきます～姿を変える大豆～」編）
- 5 献立紹介

ごはん（特別栽培米）、おかえり鮭のフライ タルタルソース、
めぐみん野菜の剣崎なんばピリ辛和え、白山ジオ豚汁

6 試食

- 12:10～ 各クラスに移動
- 12:15～ 食育動画放映（「春夏秋冬」編） ※児童と一緒に視聴します
- 12:25～ 試食
- 12:45～ 給食終了

【出席者】

（白山市）

市長	6年3組
教育長	6年3組
教育長職務代理者	6年1組
教育委員	欠席
教育委員	4年1組
教育委員	欠席
教育委員	4年3組
教育部長	6年2組
学校指導課長	4年1組

（プロジェクトメンバー）

あさがおテレビ(株) 社長	6年1組
あさがおテレビ(株) 放送部長	6年3組
美川タンパク 社長	6年3組
永井旅館	6年1組
石川県漁業協同組合美川支所	6年2組
(株) フーディー 社長	6年2組
学校指導課 主任指導主事	4年3組
地産地消課 主事	4年2組

令和8年1月30日 白山市お誕生日給食試食会 写真



白山市お誕生日給食で使用した
地場産物の一部を展示



白山市お誕生日給食
ごはん（特別栽培）
おかえり鮭のフライ タルタルソース
めぐみん野菜の剣崎なんばピリ辛和え
白山ジオ豚汁



食育動画「見て学んで白山のめぐみ」
「春夏秋冬」編の視聴風景



市長が児童と一緒に給食を喫食している風景

(2) 有機農産物等の継続的な活用による食育の推進

■「見て学んで白山のめぐみ」食育DVDの作成

① オーダーシート「白山市の地場産物 ～春夏秋冬～」

項目	記入欄
撮影地場産物	
撮影場所・協力者	地産地消課
動画タイトル(仮)	「白山市の地場産物 ～春夏秋冬～」
動画の長さ(目安)	3～4分程度
目的・ねらい	白山市の地場産物を知り、旬の食べ物を選ぶ力を育てる
学校で利用できる場面	・給食時間 ・家庭科(献立作成)
単元・授業	6年生家庭科「こんだてを工夫して」 中学2年生家庭科「日常食の調理と地域の食文化」
構成のイメージ	【オープニング】 あさがおテレビ(株)映像 【地産地消とは】 リーフレット「白山を食べる」P1～2→小3にも分かるように 【白山の恵み】 リーフレットP5 MAP 地場産物ってなに？ リーフレットP3～4の農林水産物を春夏秋冬やテーマごとに紹介 春(3～5月):キャベツ、きゅうり、大根、レタス、たけのこ、あじ、さわら、まだい 夏(6～8月):かぼちゃ、きゅうり、トマト、にんじん、なす、ブロッコリー、グリンピース、金時草、ほうれんそう、メロン、梨、あじ、さわら、まだい 秋(9～11月)きゅうり、ねぎ、大根、トマト、にんじん、白菜、なす、ブロッコリー、ほうれんそう、梨、あじ、さわら、まだい、米 冬(12～2月)キャベツ、ねぎ、白菜、丸いも 通年:椎茸、なめこ、牛乳 白山市農林水産物ブランド(11品目): 特別栽培米コシヒカリ(千代の里、比咩の米)、まっとうトマト、松任キュウリ、白山ねぎ、松任梨、白山丸いも、美川天然真鯛、

	ブロッコリー、グリーンピース、白山ろくそば 特産品：堅豆腐、剣崎なんば （イワナ、蕎麦、シロザケ、醤油、酢、酒、酒粕、糀、米粉） 【料理、食べ方の紹介】 調理法や料理の具体例 →地産地消課のレシピを参考に紹介 【エンディング】 食文化の継承、地域の未来と子ども達へのメッセージ
インタビューに入れてほしい内容	・食べ慣れていない地場産物の美味しい食べ方や調理のポイント
ナレーション・字幕	子ども達に分かりやすいように、テロップを動画のタイミングに合わせて構成したり、字幕風にアニメーションを入れる
その他要望	・地場産物の魅力が伝わるよう、食べてみたいと思わせる素敵な構成に ・「どんな料理に使えるか」「どう食べると美味しいのか」を具体的に

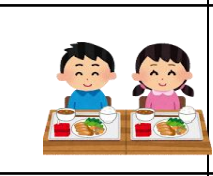
②オーダーシート「美川漁港で水揚げされる魚」

項目	記入欄
撮影地場産物	「美川漁港」
動画のタイトル (仮)	「海のまち美川で学ぶ食のこころ」
撮影場所・協力者	美川漁港、女性漁師浜辺さん 美川きときと市
動画の長さ(目安)	5分程度
目的・ねらい	水産業に関わる従事者は、魚をどのようにしてとり、どのように消費者へ届けるのかを知る
学校で利用できる 場面	・5年生社会「水産業のさかんな地域」「これからの食料生産とわたしたち」 ・給食時間
単元・授業	5年生社会「水産業のさかんな地域」 「これからの食料生産とわたしたち」

構成のイメージ	【オープニング】 美川漁港（漁船の戻る様子、港の活気）→動画撮影 【美川漁港の特色】→インタビュー、ナレーション ・北前船の寄港地として栄えた港町 ・海産物加工業が盛んで、ふぐの卵巣の粕漬けなど独特の食文化 ・手取川の伏流水が海底から湧き出し、豊かな漁場を形成 ・定置網業 ・主な魚（しらすは日本海側で美川漁港のみ） 【漁師さんの仕事の紹介】→インタビュー（後継者問題等も） ・浜辺さんの1日の仕事に密着 →船乗るのはOK（待っている人も撮れる・漁師としての仕事） 【どこで販売しているのか】 美川きときと市 【お魚給食】 →浜辺さんおすすめの食べ方の紹介等（お手軽な食べ方）に変更 *時間がなければ言葉だけでもOK（調理シーンなし） 【エンディング】→魚の消費量（もっと食べてほしい） 方針→水産資源に感謝して食べてほしいということを中心に短めのメッセージ（おいしい魚をたくさん食べてほしい等） 地域の未来と子ども達へのメッセージ
インタビューに入れてほしい内容	・どのように運ばれて食卓に届くのか ・鮮度の保つための方法や設備 ・魚の価格はどのように決まるのか ・大変なこと、苦労することは何ですか？ ・おすすめの食べ方 ・漁業従事者の高齢化、後継者問題
ナレーション・字幕	3年生以下の児童にも分かるように漢字や振り仮名→すべてに

③オーダーシート「大豆」

項目	記入欄
撮影地場産物	「大豆」
動画のタイトル (仮)	「白山の畑からいただきます ～すがたをかえる大豆～」

撮影場所・協力者	大豆農家(井口グリーンワークス北村さん)、美川たんぱく、吉市しょうゆ、一川みそ、金城納豆、学校給食
動画の長さ(目安)	5分程度
目的・ねらい	大豆は、どのように生産され、どのように加工されているのか知る
学校で利用できる場面	・3年生国語「すがたをかえる大豆」導入場面 ・給食時間
単元(教材)・授業	3年生国語「すがたをかえる大豆」 (5年生 これからの食料生産とわたしたち)
構成のイメージ	【オープニング】→ドローンNG、広い大豆畑と白山の景色から (井口さんの畑でなくてもOK、自然の風景が出ると良い、広めの畑) ドローンで地上から白山の自然と大豆畑にズームイン 【栽培風景】→畑での作業映像は刈り入れ 畑での作業(生産量県内一、白山市産の大豆はどのように消費されているのか) 【加工品の紹介】→どのように消費されているか 動画は照明の問題あり、写真ならOK(映像はあさがおTVさんが取材) 工場の中から撮影(味噌樽や醤油樽) 白山市産の大豆は全農で管理し県外や各会社へ 地元企業(美川たんぱくの豆腐、金城納豆食品の納豆、味噌、醤油など加工によりすがたを変えていく製造工程。その他、もやし、枝豆、きなこなど大豆の加工食品を紹介) 【学校給食】 大豆加工品の調理の様子と児童が給食を味わう食体験
インタビューに入れてほしい内容	インタビューは特になくても良い
ナレーション・字幕	3年生以下の児童にも分かるように漢字や振り仮名
その他要望	① 大豆から加工されていく様子を映像でボタンタッチしていく 映像と映像がつながるように農家さんが大豆を差し出し、加工者が受けとるような感じ     生産者(大豆) 豆腐屋(大豆→豆腐) 調理員(豆腐→給食) 給食

④オーダーシート「堅とうふ」

項目	記入欄
撮影地場産物	「堅豆腐」
撮影場所・協力者	白峰地区 「上野とうふ店」「山下ミツ」→どちらか
動画タイトル（仮）	「縄で縛っても崩れない？！豆腐 ～堅豆腐～」
動画の長さ（目安）	5分程度
目的・ねらい	地域でとれる食材を知り、その食材を使う意義と和食の特徴や調理を理解する。
学校で利用できる場面	・給食時間 主に中学生や小学校高学年 ・家庭科（堅豆腐を使用する場面で使用可）
単元・授業	中学2年家庭科「日常食の調理と地域の食文化」
構成のイメージ	【オープニング】 ・白山市（白峰地区）の風景（緑あふれる風景・豪雪） →シティプロ課に映像あるか確認。豪雪地帯の冬の保存食でもある。 →映像ない場合は写真でもOK ・堅豆腐の紹介（導入的な感じ） 【歴史等の紹介】 堅豆腐が作られるようになった由来、製法の歴史 →縄で縛っても崩れない 【製造工程】→メイン ・堅豆腐を製造している過程 ・インタビュー（昔ながらの製法、こだわっているところなど） 【料理、食べ方の紹介】 ・昔から食べられているレシピ（お祭り、報恩講など）インタビュー（地元の人） ・給食レシピの紹介（今風の食べ方） 【エンディング】→ナレーション（インタビュー内容とつなげる） 食文化の継承、地元の誇り、未来へつなぐ
インタビューに入れてほしい内容	堅豆腐の生産者 ・製法について、作るときに気を付けていること（作るために必要な道具や作業）→あれば ・後世に残していきたい思いなど 地元住民 ・どんな時に食べるのか、昔からの調理レシピなど

⑤オーダーシート「なめこ」

項目	記入欄
撮影地場産物	「なめこ（原木）」
撮影場所・協力者	白峰地区 原木なめこ生産（永井建設） 木滑地区 山立会（木滑なめこ生産業者）
動画タイトル（仮）	「原木なめこって何？」
動画の長さ（目安）	5分程度
目的・ねらい	なめこについて知る
学校で利用できる場面	給食時間
単元・授業	特になし
構成のイメージ	【オープニング】 ・白山市（白峰地区）の風景（緑あふれる風景・豪雪）→秋の紅葉等 ・原木なめこの紹介 【歴史等の紹介】→なぜ白峰で作られたのか 原木なめこ 【製造工程】 ・原木なめこの風景、菌を植え付ける、成長している過程 ・インタビュー（原木なめこに必要な気象条件など） ⇒自然の中で育つなめこ、味が濃い、収穫のタイミングは一時期のみ ・現在、菌床で生産している「木滑なめこ」の製造工程（山立会） ⇒でけえなめこなどサイズ、収穫量や収穫時期のコントロールが可能 【料理、食べ方の紹介】 ・昔から食べられているレシピ、インタビュー（地元の人） ・給食レシピの紹介 【エンディング】 食文化の継承、地元の誇り、未来へつなぐ
インタビューに入れてほしい内容	原木なめこの生産者 ・製法について、作るときに気を付けていること（作るために必要な作業） 地元住民 ・どんな時に食べるのか、昔からの調理レシピなど

⑥オーダーシート「松任梨」

項目	記入欄
撮影地場産物	「松任梨」
撮影場所・協力者	島崎さん（なし農家）
動画タイトル（仮）	「松任梨って知っている？ ～白山市の恵みを学ぶ～」
動画の長さ（目安）	5分程度
目的・ねらい	生産者の工夫や努力を知る
学校で利用できる場面	・ 3年生社会「農家の仕事」 ・ 給食時間
単元・授業	3年生社会「農家の仕事」
構成のイメージ	【オープニング】 ドローンで地上から白山の自然（手取川扇状地）から梨畑の島崎さんの笑顔にズームイン → 出来ないため、空撮または梨畑の全景 【松任梨ってどんな梨】→実際の梨を見せながら（特徴を踏まえる） ・ みずみずしく、甘くてシャリとした食感 ・ おいしい梨の見分け方 【梨畑の秘密】→ナレーション＋イメージ映像 （インタビュー等でナレーションの内容を決定） ・ <u>白山おろしの涼風が吹く※</u> ・ <u>白山手取川ジオパーク海と扇状地のエリアの水はけ※</u> 【島崎さんのはなし】→生産者の想いを語ってもらう ・ 昼夜の寒暖差が大きい ・ 梨の糖度が高まり、果肉が引き締まる理想的な環境 ・ なし農家の一年間→ナレーションでもOK！ ・ おいしい梨を届けるため工夫や思い 【食育ってなに？】 子どもたちの収穫体験の様子 【かんたん！梨レシピ】 おうちでできる簡単レシピ紹介→地産地消課レシピを使う。出来上がりの写真のみ（レシピはQRコードで） 【白山市の梨をもっと身近に】 ・ 市内の道の駅「めぐみ白山」で販売しており、ジェラートなどの加工品としても販売

	【エンディング】 笑顔で松任梨を食べる子どもたち
インタビューに入れてほしい内容	・ひとつひとつの作業で大切にしていることは何ですか？ ・作業の中で大変なこと、苦勞することは何ですか？ ・梨を収穫するときや扱う時に気をつけていることはありますか？ ・消費者の方にどんな梨を届けたいと思っていますか？
ナレーション・字幕	梨畑の箇所など
その他要望	※印…授業とリンクさせるために必ずとり入れてほしい項目

<成果物写真>



＜活用場面＞

食育動画「見て学んで白山のめぐみ」 DVD							
タイトル	視聴時間	活用場面（案）					
		給食 時間	社会	国語	家庭科	総合	保護者 面談
白山市の地場産物～春夏秋冬～	5分35秒	○		○	○	○	○
海のまち美川で学ぶ食のころ	5分26秒	○	○	○		○	○
白山の畑からいただきます～すがたを変える大豆～	5分18秒	○	○	○	○	○	○
未来に残す 食べる伝統 堅とうふ	5分35秒	○	○	○	○	○	○
原木なめこって何？	5分25秒	○	○	○	○	○	○
松任梨って知っている？～白山市の恵みを学ぶ～	6分25秒	○	○	○		○	○
【 内 容 】							
白山市の地場産物～春夏秋冬～	白山市の春夏秋冬の地場産物を知り、旬の食べ物を選ぶ力を育てる。また、白山市には白山市農林水産物ブランドに認定されている食材が複数あることを伝える。						
海のまち美川で学ぶ食のころ	白山市唯一の美川漁港は、日本海側でしらすが獲れる数少ない漁港。定置網漁をしている漁師の1日や、漁業の楽しさなどを伝える。						
白山の畑からいただきます～すがたを変える大豆～	石川県内で大豆の生産が一番多い白山市。大豆はそのまま食べるだけでなく、豆腐やみそ、しょうゆなど色々なすがたになって私たちの食生活を豊かにしてくれている食材であることを知る。						
未来に残す 食べる伝統 堅とうふ	白峰地区で堅とうふが作られた歴史や伝統の堅とうふの作り方を知る。						
原木なめこって何？	白山市では木滑地区で栽培されている木滑なめこの他に、白峰地区で自然の中で育つ原木なめこが栽培されている。原木なめこの歴史や2種類のなめこの違いについて知る。						
松任梨って知っている？～白山市の恵みを学ぶ～	白山市の手取川扇状地では白山市農林水産物ブランドである松任梨が作られており、松任梨のおいしさのしくみを知る。また、白山の恵みと生産する人の真心がいっぱい詰まっていることを伝える。						

<見て学んで白山のめぐみDVD 教科での活用例>

動画	白山の畑からいただきます～すがたを変える大豆～
学年・教科等	3年生国語科 教材文:「すがたをかえる大豆」国分 牧衛(光村図書)
活用場面	単元導入時
活用例	①題名から、大豆がどのようにすがたを変えているのか想起する。 ②【動画】視聴し、すがたをかえる大豆のイメージを膨らませる。 ③教材文「すがたをかえる大豆」と出会い、初発の感想を書く。 ④本文の特徴を確かめ、単元を通す問いを作る。

動画	松任梨って知っている?～白山市の恵みを学ぶ～
学年・教科等	3年生社会科 小単元名「農家の仕事」
活用場面	単元導入時・なし農家の一年を調べる場面・なし農家の工夫を調べる場面 等
活用例	・【動画】視聴し、松任梨についての概要を把握する。 ・なし農家の1年を調べる場面で、社会科資料集や【動画】を活用する。 ・なし農家の工夫を調べる場面で、社会科資料集や動画を活用する。

動画	白山市の地場産物～春夏秋冬～
学年・教科等	6年生家庭科「こんだてを工夫して」 中学2年生家庭科「日常食の調理と地域の食文化」
活用場面	1食分のこんだてを考える場面、受け継がれてきた食文化について理解する場面 等
活用例	6年生家庭科 ・ 1食分のこんだてを考える場面で、地産地消を意識した地場産物を取り入れるために、【動画】を視聴し、地場産物について知る。 中学2年生家庭科 ・ 自分の地域の特産物や郷土料理にどのようなものがあるかを考える場面で【動画】を視聴し、確かめる。

動画	海のまち美川で学ぶ食のこころ
学年・教科等	5年生社会科「水産業のさかんな地域」
活用場面	・漁師の仕事について調べる場面・日本の水産業の課題について考える場面 等
活用例	・ 水産業に関わる人々がどのようにして魚をとっているか調べる場面で、社会科資料集や【動画】を活用する。 ・ 日本の水産業に、どのような課題があるかを情報収集する場面、整理分析し深める場面で【動画】を活用する。 ・ 単元の終末に、白山市ではどのような水産業が行われているか調べる場面で【動画】を活用する。

<学校への添書>

小中学校長様

令和8年1月22日

白山市教育委員会

白山市教育委員会ではこの度、「学校給食における地場産物の使用促進と食の指導充実調査研究事業」の成果物として食育教材 DVD「見て学んで白山のめぐみ全 6 巻」を作成いたしました。白山手取川ユネスコ世界ジオパークの山・海・里の食の恵みへ理解が深まり、郷土愛を育み、ジオ育と食育につながる内容、さらには、食と農がにつながる内容となっています。

作成にあたり、美川漁港の漁師、大豆、梨、なめこの生産者、豆腐、納豆の製造業者など、白山市の食に携わる多くの方々のご協力をいただきました。生産者の苦労や喜び、子供たちへのメッセージなど、インタビューを通して生の声を聴くことができます。

DVD はそれぞれ 5 分から 6 分程度にコンパクトにまとめて作成してあります。地場産物を使った献立の給食時間や、各教科等の時間、保護者が来校される際の 放映など、学校教育の様々な場面で活用されることを期待しております。

<保護者啓発チラシ>

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

全国学校給食週間 1月30日(金)

はくさんし たんじょう び きゅうしょく 白山市 お誕生日給食

はくさんし たんじょう がつついたち にち ねん
白山市が誕生して2月1日(日)で21年になります！

こんだて

どくべつさいばいまい きゅうにゅう
ごはん(特別栽培米「〇〇〇」) 牛乳
さけ
おかえり鮭のフライ タルタルソース
やさい けんざき からあ
めぐみん野菜の剣崎なんばピリ辛和え
はくさん とんじる
白山ジオ豚汁

はくさんし まつとうし みかわまち つるぎまち かわちむら
白山市は、松任市、美川町、鶴来町、河内村、
よしのだにむら とりごえむら おぐちむら しらみねむら がっぺい
吉野谷村、鳥越村、尾口村、白峰村が合併し、
へいせい ねん がつ にち たんじょう
平成17年2月1日に誕生しました。

はくさんし じ ばんぶつ つか
白山市の地場産物をたくさん使いました！

かた 堅とうふ

はくさんし けんないゆうすう だいず
白山市は県内有数の大豆の
さんち しないぜんいき つく
産地で、市内全域で作られて
います。大豆はそのまま食べる
だいず た
ほかに、とうふ、油揚げ、納豆など様々な食品に加工さ
かこう
れます。白山市の特産物「堅とうふ」もそのひとつで
す。堅とうふは、雪深い白山ろくの冬のたんばく源と
ふる た だいず
して、古くから食べられてきました。とうふは、大豆と
みず わりあい
水の割合によって固さが異なります。堅とうふは
もっと だいず 割合が多く、
しっかりとした食べごたえと、
だいず こ あじ
大豆の濃い味がします。



げんぼく 原木なめこ

はくさん あき
白山ろくでは、秋になるとブナやとち
とうぼく じせい げんぼく しゅうかく
の倒木に自生した「原木なめこ」が収穫
げんぼく
されます。原木なめこ
は、肉厚でぬめりが
にくあつ
強く、味が濃いのが
つよ あじ こ
特徴です。



シロザケ

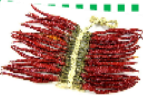


てどりがわ なが こ みかわきょうしゅうへん うみ
手取川から流れ込む美川漁港周辺の海はミ
ネラルが豊富で、タイやアジ、ヤナギサワラ、サ
パ、サケ、シラスなどいろいろな種類の魚がと
れれます。

てどりがわ う ねん ねん
手取川で生まれたシロザケも2年から7年の
とき かい す ふたたび もど
時をベーリング海で過ごし、再び戻ってきます。
ちいさき にほんなんげん せいそくち
この地域は、日本南限のシロザケの生息地とも
いわれ、あき ふうぶつし した
言われ、秋の風物詩として親しまれています。

けんざき 剣崎なんば

けんざきまち つく けんざき
剣崎町で作られている「剣崎なんば」は、つやの
あかい ほんなが から せいぶん おお
ある赤色で、さが細長く、辛み成分が多いこと
とくちょう から つよ あとあじ あま かん
が特徴です。辛みは強いですが、後味に甘みを感じ
ることがおいしさのひみつです。



わたし く はくさんし やま かわ うみ めぐ
私たちが暮らしている白山市には山・川・海の恵みがたくさんあります。
しぜんゆた す はくさんし きょう わたし
いつまでも自然豊かな住みやすい白山市でいてほしいですね。今日は、私たちが
す はくさんし しよく めぐ せいさんしや かたがた かんしや た
住んでいる白山市の食の恵みや、生産者の方々に感謝して食べましょう。



＜あさがおテレビ（株）番組表＞

食育動画を制作したあさがおテレビ（株）のケーブルテレビにて動画を配信することで、様々な年代の方に白山市の地場産物について知っていただくための機会とした。

番組表

UD FONT 見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

ときどき、ドキドキ。 あさがおテレビ

今月の見どころ

※番組は都合により、変更となることがあります。ご了承ください。

金 2/6・13・20・27	土 2/7・14・21・28	日 2/1・8・15・22
ふるさと白山体操 あさがおキッズ 『F JUNCTION(エフジャンクション)』	足腰びんびん体操 あさがおキッズ 『F JUNCTION(エフジャンクション)』	週刊はくさん情報 まちトビ 1週間の話題をまとめて紹介! 『F JUNCTION(エフジャンクション)』
全国各地のケーブルテレビ特集番組 砂浜が消える…九十九里浜で進む海岸侵食	鉄道チャンネル 極めてっ!鉄分っ!!道!DO!どお!? ほか	週刊はくさん情報 まちトビ 1週間の話題をまとめて紹介!
ナチュラルフードクッキング あさがおキッズ We are 白山手取川ジオパーク! 伊勢 美し(うまし)国から おまつりニッポン 地吉の五ツ鹿踊り(高知)、宿田祖神祭 港まつり(三重)	ナチュラルフードクッキング あさがおキッズ We are 白山手取川ジオパーク! 伊勢 美し(うまし)国から おまつりニッポン 地吉の五ツ鹿踊り(高知)、宿田祖神祭 港まつり(三重)	We are 白山手取川ジオパーク! 伊勢 美し(うまし)国から おまつりニッポン 地吉の五ツ鹿踊り(高知)、宿田祖神祭 港まつり(三重)
壮観劇場 SPECTACLE THEATER 『海抜0mからあの頂へ』 CS放送の見どころ紹介 衛星劇場&スターチャンネル番組案内 松任地域 市民芸能祭(中編)	見て学んで 白山のめぐみ 衛星劇場&スターチャンネル番組案内 全国各地のケーブルテレビ特集番組 砂浜が消える…九十九里浜で進む海岸侵食	見て学んで 白山のめぐみ 衛星劇場&スターチャンネル番組案内 全国各地のケーブルテレビ特集番組 砂浜が消える…九十九里浜で進む海岸侵食
We are 白山手取川ジオパーク! ナチュラルフードクッキング 伊勢 美し(うまし)国から あさがおキッズ 鉄道チャンネル 湯り鉄道 女子ふたり旅 鉄道チャンネル 6日 地方鉄道 前面展望百選 ほか 13日 青春18きっぷ旅 ほか 20日 定点鉄道風景 ほか 27日 ベトナム満喫女子2人旅 ほか	We are 白山手取川ジオパーク! ナチュラルフードクッキング 伊勢 美し(うまし)国から あさがおキッズ けんこう手帳 金城大プログラム 『第18回保健・医療・福祉 創造フォーラム』 2024年12月1日収録の講演 白山市「二十歳(はたち)のつどい」※旧成人式 市内5会場の模様をダイジェストで放送	We are 白山手取川ジオパーク! ナチュラルフードクッキング 伊勢 美し(うまし)国から あさがおキッズ 週刊はくさん情報 まちトビ 1週間の話題をまとめて紹介! 鉄道チャンネル スイーツ娘(柏原美紀)のゆるっとふわ鉄旅 白山市「二十歳(はたち)のつどい」※旧成人式 市内5会場の模様をダイジェストで放送
全国各地のケーブルテレビ特集番組 砂浜が消える…九十九里浜で進む海岸侵食	松任地域 市民芸能祭(総集編)	囲碁・将棋チャンネル特番 記憶の一局「小林覚特集」 #2 第19期 棋聖戦 第6局 趙 治勲棋聖 vs 小林 覚九段 ※タイトル・段位は収録当時 鉄道チャンネル 定点鉄道風景 ほか
まちスタ330		
ふるさと白山体操 We are 白山手取川ジオパーク! 人形劇「銀河銭湯パンタくん」	ファミ劇特番 牙狼<GARO>HDIマスター版 #2[陰我] 人形劇「銀河銭湯パンタくん」	旅チャンネル特番 鉄道ポスターの旅 南由市駅(久大本線)と甘木駅(甘木鉄道) 人形劇「銀河銭湯パンタくん」
はくさん情報 まちトビ 金曜日 あさがおキッズ はくさん情報 まちトビ 金曜日 伊勢 美し(うまし)国から はくさん情報 まちトビ 金曜日 あさがおキッズ はくさん情報 まちトビ 金曜日 We are 白山手取川ジオパーク! 松任地域 市民芸能祭(後編)	見て学んで 白山のめぐみ CS放送の見どころ紹介 週刊はくさん情報 まちトビ 1週間の話題をまとめて紹介! ヒストリーチャンネル特番 アイスロードトラッカーズ～北極圏を走れ～S3 #2女性トラッカー登場	見て学んで 白山のめぐみ CS放送の見どころ紹介 週刊はくさん情報 まちトビ 1週間の話題をまとめて紹介! ヒストリーチャンネル特番 アイスロードトラッカーズ～北極圏を走れ～S3 #2女性トラッカー登場
はくさん情報 まちトビ 金曜日 CS放送の見どころ紹介 We are 白山手取川ジオパーク! あさがおキッズ はくさん情報 まちトビ 金曜日 ナチュラルフードクッキング おまつりニッポン 地吉の五ツ鹿踊り(高知)、宿田祖神祭 港まつり(三重)	鉄道チャンネル 湯めぐり鉄道 We are 白山手取川ジオパーク! あさがおキッズ 壮観劇場 SPECTACLE THEATER 『海抜0mからあの頂へ』 おまつりニッポン 地吉の五ツ鹿踊り(高知)、宿田祖神祭 港まつり(三重)	鉄道チャンネル 地方鉄道 前面展望百選 We are 白山手取川ジオパーク! あさがおキッズ 壮観劇場 SPECTACLE THEATER 『海抜0mからあの頂へ』 おまつりニッポン 地吉の五ツ鹿踊り(高知)、宿田祖神祭 港まつり(三重)
はくさん情報 まちトビ 金曜日 伊勢 美し(うまし)国から 壮観劇場 SPECTACLE THEATER 『海抜0mからあの頂へ』 SHOPチャンネル (～翌朝まで)	週刊はくさん情報 まちトビ 1週間の話題をまとめて紹介! SHOPチャンネル (～翌朝まで)	週刊はくさん情報 まちトビ 1週間の話題をまとめて紹介! SHOPチャンネル (～翌朝まで)

5:00
15
30
45
6:00
15
30
45
7:00
15
30
45
8:00
15
30
45
9:00
15
30
45
10:00
15
30
45
11:00
15
30
45
12:00
15
30
45
13:00
15
30
45
14:00
15
30
45
15:00
15
30
45
16:00
15
30
45
17:00
15
30
45
18:00
15
30
45
19:00
15
30
45
20:00
15
30
45
21:00
15
30
45
22:00
15
30
45
23:00
15
30
45
0:00

第50回松任地域市民芸能祭

2025年11月2日に松任文化会館ビーンで行われたステージの模様を放送。松任地域で活動するダンスや三味線、太鼓など14団体が出演しました。
月曜から金曜は前編、中編、後編に分けて、土曜は総集編でお送りします。



前編	月・木曜	10:00
	水曜	20:00
中編	火・金曜	10:00
	月・木曜	20:00
後編	水曜	10:00
	火・金曜	20:00
総集編	土曜	14:30

白山市「二十歳(はたち)のつどい」

市内5つの会場で行われた白山市「二十歳(はたち)のつどい」の模様を放送。かつて「成人式」として開かれていた式典です。若者たちの請れがまじい姿に注目です!



土、日曜 13:30

見て学んで 白山のめぐみ

美川漁港でとれる魚や、大豆、堅とうふ、なめこ、なしなど、白山市の地場産物を生産者の思いをまじえて紹介します。



土、日曜 9:00、18:00

あさがおキッズ

白山市内の保育所、保育園や幼稚園、こども園の年中組の子もたちの遊びや歌の様子を紹介します。

1日～ くらやま保育園、あいのきこども園
15日～ 悠愛保育園、わかみや保育所



毎日 11:45 など

■ 食育アンケートの実施

【対象者】 モデル校4校の小学校4～6年生、中学1～2年生 （635名）

【回答者数】 377名

【回答率】 59%

【回答集計】

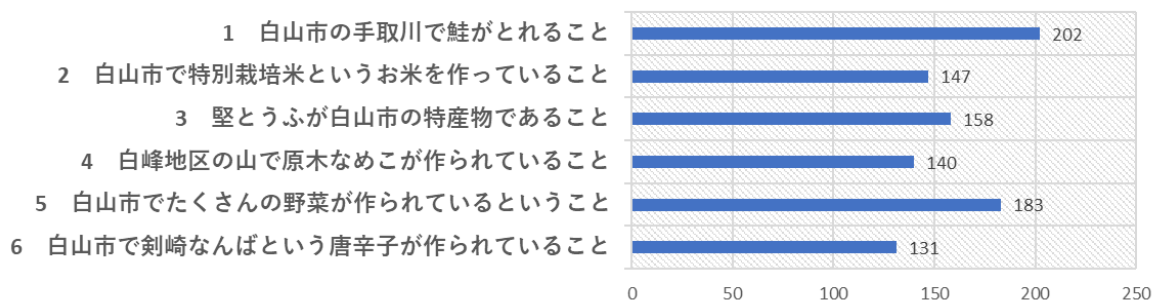
<Q3> 学校の給食は好きですか



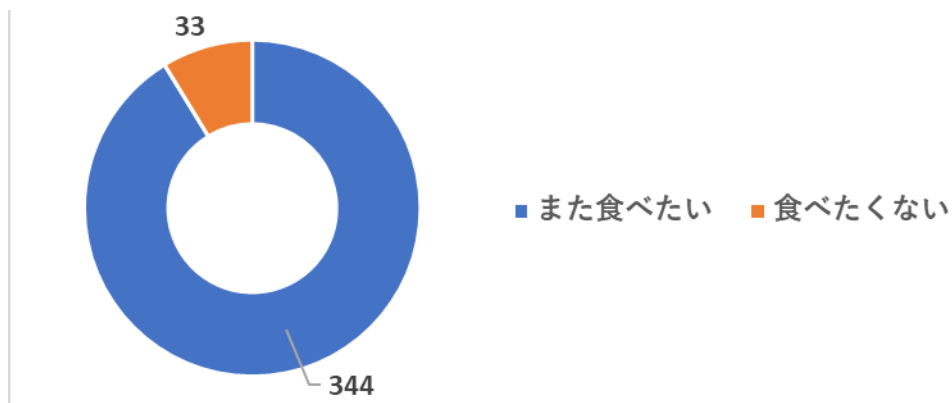
<Q4> 今日の給食(白山市お誕生日給食)の感想について



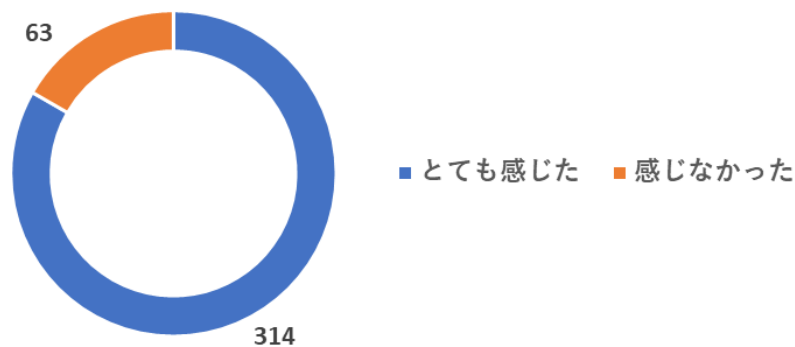
<Q 5> 今日の給食の動画を見て分かったことは何ですか。(複数回答)



<Q 6> 今日の給食（白山市お誕生日給食）のような白山市の食べ物が使われている給食をこれからも食べてみたいと思いますか。



<Q 7> 今日の給食や動画を観て、地域で守り受け継がれてきた地場産物（農林水産物ブランドなど）や食文化を受け継いでいきたいと感じましたか。



■ 保護者アンケートの実施

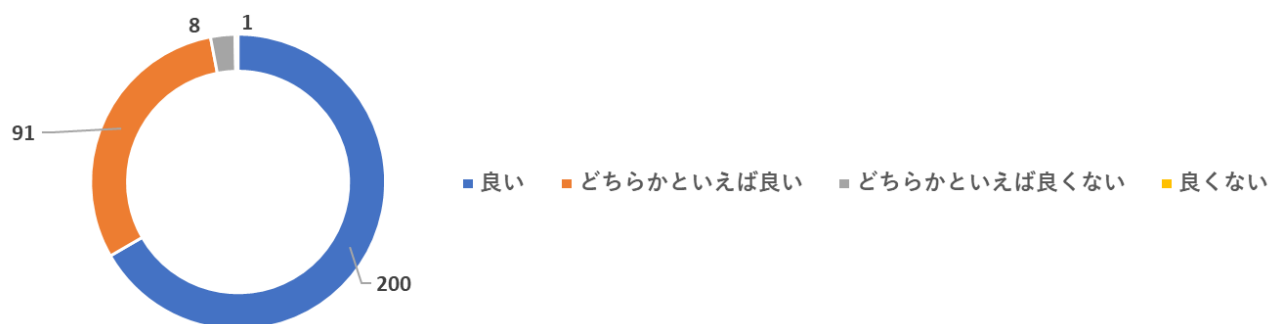
【対象者】 モデル校4校の小学校4～6年生、中学1～2年生の保護者（635名）

【回答者数】 300名

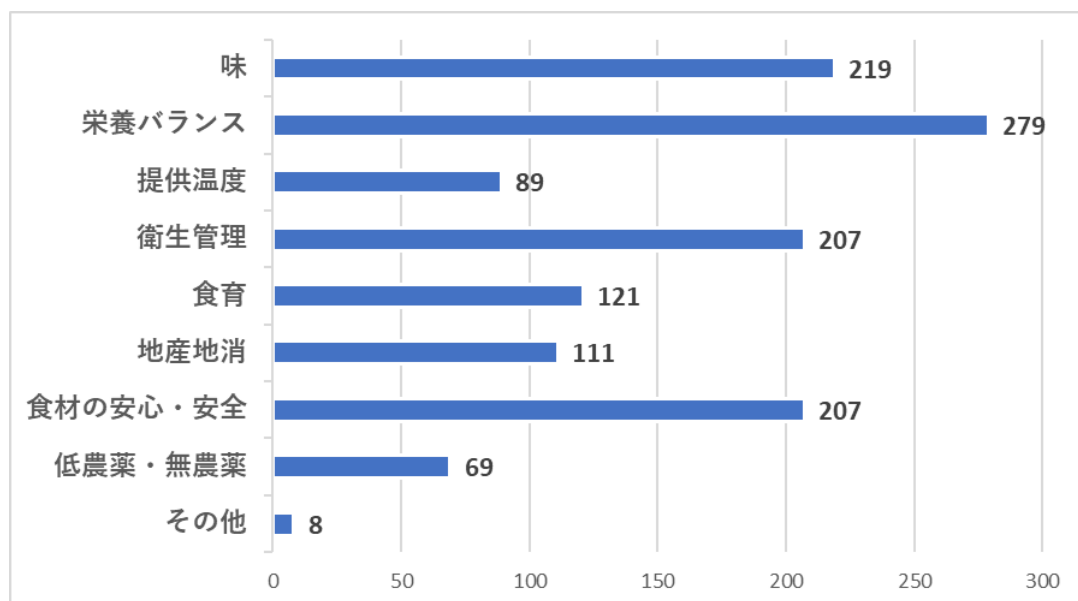
【回答率】 47%

【回答集計】

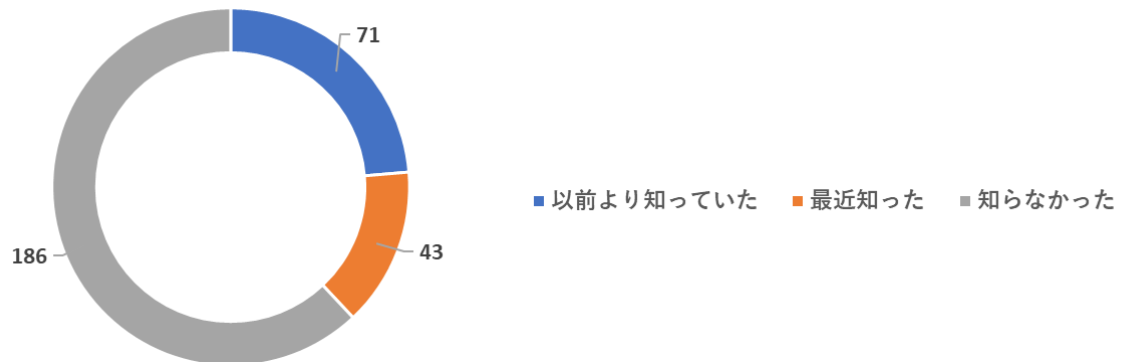
<Q3> 学校給食についてお聞きします。どのような印象ですか。



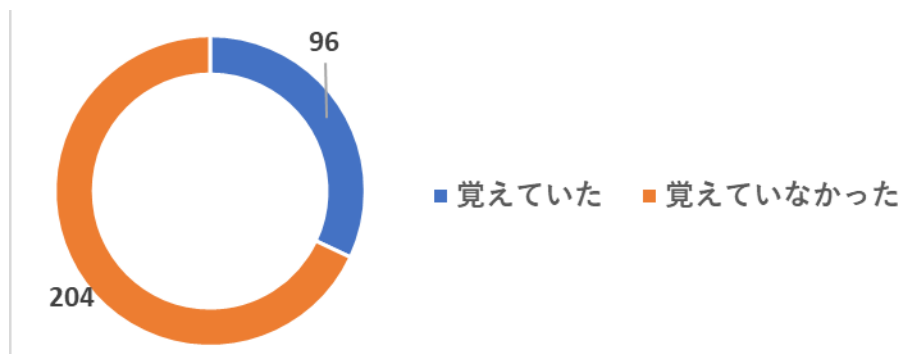
<Q4> 給食に期待するものは何ですか。（複数回答）



<Q5> 学校給食のお米についてお聞きします。白山市では給食のお米は、ＪＡ松任・ＪＡ白山の協力のもと、通常は二等米のところ一等米を使用しています。この「地元産コシヒカリ一等米」を使用していることを知っていますか。

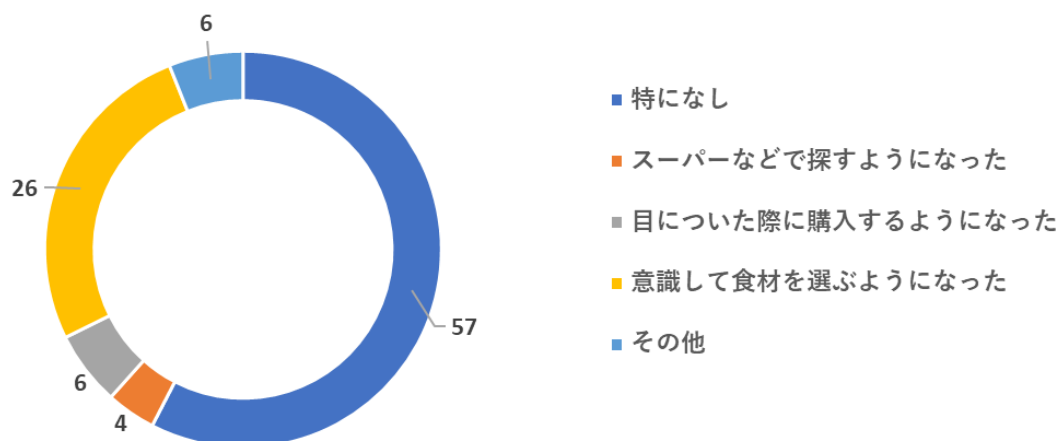


<Q6> 昨年度も特別栽培米の提供がありましたが、覚えていましたか。

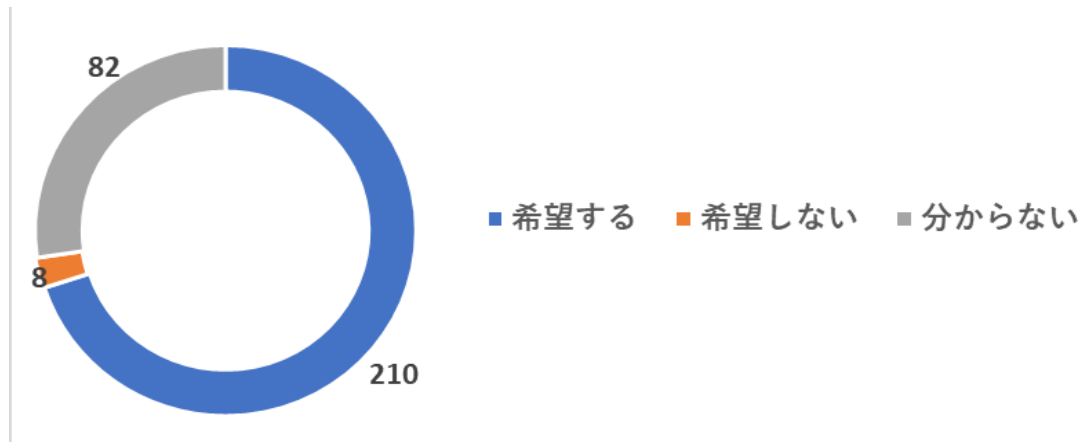


「覚えていた」とお答えした方に伺います。

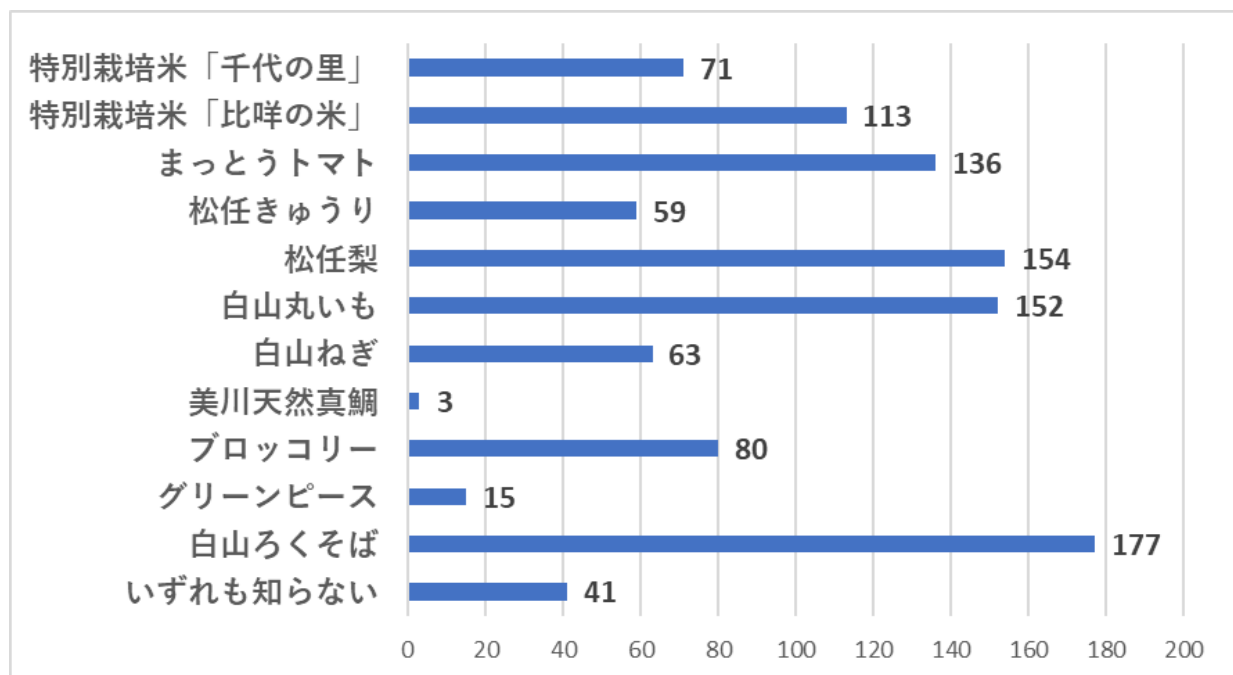
この１年で意識の変化はありましたか。(複数回答可)



<Q 7> 特別栽培米や有機農法で栽培された米の提供を今後も希望しますか。



<Q 8> 市の農林水産物ブランド認証品目のうち、どれを知っていますか（複数回答可）



■ 新聞記事

令和8年1月24日 北國新聞

白山市 小中学生向けに制作

食育動画で学んで

白山市は、小中学生向けの食育動画を制作し、市内の小中学校で活用している。動画は、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容で、市立の小中学校で活用されている。市は、食育の推進を図るため、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容の動画を制作し、市内の小中学校で活用している。

動画は、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容で、市立の小中学校で活用されている。市は、食育の推進を図るため、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容の動画を制作し、市内の小中学校で活用している。

大豆、堅とうふ、原木なめこ、梨

地場産物を紹介

この動画は、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容で、市立の小中学校で活用されている。市は、食育の推進を図るため、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容の動画を制作し、市内の小中学校で活用している。



食育を推進するため制作された動画
—白山市—

令和8年1月31日 中日新聞

白山の恵み 召し上がれ

小中給食に原木なめこやサケ

白山市は、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容の動画を制作し、市内の小中学校で活用している。市は、食育の推進を図るため、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容の動画を制作し、市内の小中学校で活用している。

地場産物をふんだんに用いた給食

地場産物増へ市「検証実験」

白山市は、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容の動画を制作し、市内の小中学校で活用している。市は、食育の推進を図るため、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容の動画を制作し、市内の小中学校で活用している。

子どもたちへの食育の一環で、白山市は給食に用いる地場産物の量を増やそうと策を進めている。地場産物を使った給食のメニューを、市内の小中学校で活用している。市は、食育の推進を図るため、地場産物の産地や生産者の声や、食育の重要性などを伝える内容の動画を制作し、市内の小中学校で活用している。

2026年(令和8年)1月31日(土曜日)

生徒(左奥)と一緒に給食を食べる児童—白山市松任小で

取り入れた。

(安里秀太郎)

6 課題と今後について

古くから「雪山」の象徴とされてきた白山からの豊かな水資源や、白山から日本海まで有する本市の多様な地形に育つ地場産物は、地域の人々の暮らしに大きな恵みを与えてきた。本市の学校給食においても、これまで良質米のコシヒカリや、地場産物を導入し、食の安全・安心や地域で受け継がれてきた食文化を守り伝える取り組みを行ってきた。特に、今年度から施行された第2次白山市教育振興基本計画では、「はくさん3育（ジオ育・食育・読み育）」を位置づけ、次代を担う子どもたちの豊かな感性や健やかな体を育むための食育を重点的な取り組みの一つとして推進している。

しかし、山から海までの広域な市域であるため、必要な量を必要なタイミングで地場産品の供給を行うことが難しい現状である。また慢性の調理員の不足から、調理手順が増えるような地場産物の使用は控えている。さらにふるさとの地形や自然とその恵みである地場産物とのつながりを示す専用の食育教材が存在していない。

そのため、今回この委託事業では、本市の学校給食における地場産物の使用を促進させるため、地場産物の一次加工の検証と、献立開発を行うこととした。また、栄養教諭等と連携し地場産物の食育動画を制作し、活用していくこととした。

有機農産物等の安定的な供給による使用促進では、これまで地域性が高く旬の食材であっても、安定した供給が見込めず、学校給食に使用することが困難とされていた地場産物（山間部の原木なめこ、手取川河口に遡上してきた白鮭、地元産大豆を使用した堅豆腐）について、生産者と連携することで缶詰や冷凍などの加工済み食材として納入し、学校給食で使えるように検証を行い、連携モデルの構築を図った。

原木なめこにおいては、近年収穫量が減っており、その年によって収穫量に差があることや、給食で使用している木滑なめこと比べ価格が高いことから、今後定期的に使っていくのは困難ではあるが、学校を限定することで使えるのではないかと考えられる。

手取川河口に遡上してきた白鮭においては、当初は美川漁港で水揚げされた鯖の提供を考えていたが、天候不良が続いたことで定置網漁の時期が終了となったため、急遽、「おかえり鮭」といわれている白鮭に変更となった。しかし、白鮭においても近年、遡上数は減ってきているが、今年度は平年よりも遡上数が多かったため、提供することができた。美川漁港では魚類の水揚げ量は春が一番多いため、今後は時期を考慮して給食に提供できないか、計画を立てていく必要がある。また、「おかえり鮭」においても学校を限定して提供できないか、計画を立てる予定である。

地元産大豆を使用した堅豆腐においては、今回一人当たりの使用量が少なかったこともあり、モデル校だけでなく、全校において提供することが出来た。今後も業者と連携しながら提供することは可能であるため、行事食等で使用していきたい。

今回使用した地場産物の他にも、本市においては様々な地場産物があるため、色々な業者とつながりを持てた経験を活かし、今後も学校給食において取り入れていけるように、栄養教諭や業者の方の意見を取り入れながら、地場産物の使用拡大に励みたい。

また、今回上記の地域産物を使用した白山市お誕生日給食の献立の開発をモデル校の栄養教諭と行い、令和8年1月30日に提供した。試食会を開催したモデル校では、ご協力いただいた業者の方々を招き、児童と一緒に「見て学んで白山のめぐみ」の地場産物食育動画を視聴し、給食を味わっていただいた。児童と業者との交流も行うことができた。

有機農産物等の継続的な活用による食育の推進では、本市の多種多様な地形と豊かな自然とその恵みの地場産物とのつながりについて、栄養教諭等が児童生徒にわかり易く伝えることが出来るように、地元ケーブルテレビに委託し、白山手取川ユネスコ世界ジオパークの山・海・里の食の恵みへ理解が深まり、郷土愛を育み、ジオ育と食育につながり、さらには、食と農林水産がつながる内容の食育教材DVD「見て学んで白山のめぐみ全6巻」を作成した。作成にあたり、美川漁港の漁師、大豆、梨、なめこの生産者、豆腐、納豆の製造業者など、白山市の食に携わる多くの方々のご協力をいただいた。生産者の苦労や喜び、子供たちへのメッセージなど、インタビューを通して生の声を聴くこともできる内容となっている。DVDはそれぞれ5分から6分程度にコンパクトにまとめて作成しており、地場産物を使った献立の給食時間や、各教科等の時間、保護者が来校される際の放映など、学校教育の様々な場面で活用していく。また、地元ケーブルテレビと連携し放映することで、家庭や地域への啓発も行った。さらに作成した動画については、白山市公式YouTubeチャンネル「見て学んで白山のめぐみ」公開しており、全国の学校の参考としていただければ幸いです。

また、モデル校の児童・生徒にとったアンケートではこれからも、白山市の地場産物を使用した給食を食べたいという声が多かったため、生きた教材として、今後も提供していきたい。一方、保護者にとったアンケートでは「給食に期待するものは何ですか」の設問において、栄養バランスや衛生管理、食材の安心・安全を期待する声が多く、地産地消への期待は、令和5年度にとった同様のアンケートの時より、多少は期待する声が多くなっているものの、優先度は低いのが現状だった。原因としては物価高騰が続いても考えられるが、地産地消を推進することは環境に配慮することにもなるため、これからも給食だよりなどを通して、地元産食材の情報を発進していきたい。

最後に、今回の事業においてご協力いただいた、業者の方々やモデル校を始めとする関係者各位、栄養教諭の先生方に感謝を申し上げます。

7 リンク先

■「見て学んで白山のめぐみ」

白山市公式 YouTube チャンネル

https://www.youtube.com/playlist?list=PLmTr_Mb6sMcSBPOHC9SFMxJhcCZ6HePWU



■地場産物を使った開発メニュー

白山市ホームページ

<https://www.city.hakusan.lg.jp/bunka/gakko/1011820/1018440.html>

