日本財団助成金事業「学校給食化」実施報告書

《目的》

近年、利尻島の海産物を使用した伝統料理を作ることのできる若者が少なくなっており、地元食材を使用した料理を食べる機会も少なくなっていることから、学校給食に利尻島の食材を使用した料理を出す事によって、故郷教育・食教育という観点から子どもたちにさらに利尻島の自然の魅力を感じてもらい、利尻島の産業を支えている「漁業」そして「海」への関心を高めることを目的とし、事業を実施した。

《助成額》

|  |  |
| --- | --- |
| 費目 | 当初予算 |
| 学校給食化実施費 | 600,000 |

《事業費精算》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 費目 | 予算額 | 執行額 | 助成額（補助率80％） | 自己負担額 |
| 歳出 | 学校給食化実施費（雑費） | 600,000 | 140,218 | 112,000 | 28,218 |

《事業費内訳》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 支出先 | 品名 | 数量 | 単価 | 金額（税込） | 振込手数料 |
| 北勝 佐々木 | ホタテ | 121 | 550 | 66,550 | 330 |
| ㈱マル米 米田商店 | たこ足 | 7㎏ | 290 | 20,300 | 110 |
| 丸福 福士水産株式会社 | 煮蛸　足（大中） | 6㎏ | 1,800 | 11,664 | 110 |
| 丸福 福士水産株式会社 | 煮蛸　足（大中） | 21㎏ | 1,800 | 40,824 | 330 |

《対象の小中学校》

|  |  |
| --- | --- |
| 学校名 | 生徒数 |
| 鴛泊小学校 | 74名 |
| 利尻小学校 | 34名 |
| 仙法志小学校 | 12名 |
| 沓形小学校 | 49名 |
| 鴛泊中学校 | 49名 |
| 鬼脇中学校 | 11名 |
| 利尻中学校 | 47名 |

《実施内容》

利尻島獲れた海産物を使用した学校給食を標記の全7校で提供。

①11/19　ほたてバター醤油ごはん

②12/17　タコザンギ

③2/9　　たこ焼き風

④3/18　 ブイヤベース風スープ

《評価・効果》

学校給食は非接触で実施することのできる事業であったことから、コロナ禍であっても実施が可能であった。また、島内に給食センターが１つしかないことから、島内すべての小中学校に同じ給食を出すことが出来るため、偏りなく提供することができた。学校給食ということもあり、「飯寿司」等の生食の提供はできなかったが、島内で海産物等を扱っている事業者さんや給食センターの協力もあり、「タコザンギ」や「ほたてバター醤油ごはん」等、普段は給食として出すことのない料理をこどもたちへ提供することができた。

また、契約時は「利尻島の伝統料理の給食化」としていたが、伝統料理という部分は実現することができず、「利尻島の食材を使用した給食」の提供を行った。伝統料理である「飯寿司」や「ホッケ」等は、島内で切身（小学校50ｇ、中学校65ｇ）にしてくれる業者が見つけられず、飯寿司に関しては生ものであることから使用することができなかった。また、学校で子どもたちへ提供する給食であることから、原材料やアレルギーなどの判断も厳しくされており、給食の食材として使用することが難しいものも多くあった。

今年度においてもコロナ禍で思うように活動することができなかったが、その中でも「学校給食化」の実施により、島内の子どもたちへ利尻島で獲れた食材を使用した給食を提供することができ、利尻島の産業を支える「漁業」、また、島民にとって最も身近な「海」への関心を少しでも深められたのではと考える。また、この学校給食化の実施と合わせ、給食センターの見学等も行われ、子どもたち自ら温度計測を行ったり、作られている様子を見たりすることで、食教育・故郷教育という観点からも良い効果を得られたと考える。