

まるごと食堂の理念

- 1 神山町内や徳島県内で採れる食材をとり入れます
- 2 顔が見えるつくり手とのかかわりを大切にします
- 3 安心・安全で心休まる食事を提供します
- 4 郷土料理や多国籍料理を通して多様な食文化の理解や伝承につなげます
- 5 地域のつくり手たちと共に食卓を囲む機会をつくります
- 6 食を支える一次産業の営みへの眼差しを広げます



地産のものづくり

地域の材で、地域の人と一緒につくる



食堂の机と椅子には町産材である「神山杉」を使用しています。地元の大工さんに教わりながら学生たちと地域の方でつくっています。

「育てる」ところから一緒に。



「まるごとファームクラブ」は学生が立ち上げた部活動です。2023年度は米と4種類の夏野菜(トマト・キュウリ・オクラ・枝豆)、2種類の冬野菜(白菜・水菜)、お米(コシヒカリ)を育てました。地域の皆さんに協力していただき、元気に活動中です。食堂に食材を納品できる日が待ち遠しいです。

自分のからだと地域の食材をもっと身近に。

保健体育で「健康」について考えたり、地域の小学生と「やさじい」を作ってデザインしたりするなど、授業を通して「食」に触れる機会もつくっています。



まるごと食堂は、3社が連携して運営しています。

株式会社フードハブ・プロジェクト
MONOSUS社食研(運営・管理サポート)
まちの食農教育(食育)

Supported by
日本財団
THE NIPPON
FOUNDATION

※神山町の補助金と日本財団の助成により制作しました。

まるごと食堂



地産地食

日本一の給食を 目指して

「おいしい」とは何だろう？と考えたとき、それは旬の食材を新鮮な状態で食べられること、そして、食卓に届くまでに関わるつくり手の顔が見えること、と考えました。

身近にある地域の食材を使い、つくり手と関係性を育てていくこと。

それらは「地産地食」を大切にすることで実現できると考えています。

日本一を目指すにあたり「地産地食」をはかる指標として「[※]産食率」を設けています。

文科省が実施している「学校給食における地場産物の使用状況調査」と同じ算出方法[※]で、毎日、毎食(昼食・夕食)計測しています。

※「産食率」の算出

1食1人あたりの

神山町/徳島県産食材費÷合計(調味料、油脂類、砂糖類除く)食材費「食材選定基準」に則り、徳島県内の食材をできる限り使用し、平均値を80%にすることを目指しています。(2023年度の年間平均は74.7%)

ある日の昼食



地産地食の給食づくり その1

食材選定基準

食材調達優先順位を次のように決めています。

- | | |
|-----------------|----------|
| ① 町内有機栽培 / 特別栽培 | ② 町内慣行栽培 |
| ③ 県内有機栽培 / 特別栽培 | ④ 県内慣行栽培 |
| ⑤ 国内有機栽培 / 特別栽培 | ⑥ 国内慣行栽培 |

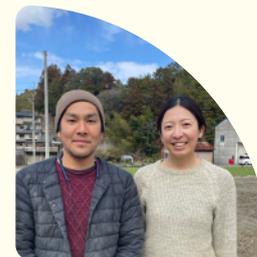
地産地食の給食づくり その2

料理人がつくる給食

通常、管理栄養士が献立を作成したのち食材を調達するのが一般的ですが、まるごと食堂では、地域で採れる旬の食材をもとに料理人が献立を作成しています。

地産地食の給食づくり その3

顔が見えるつくり手



葉物野菜は …
Oronono
松本直也さん、絵美さん
(神山町)



米は …
樫山農園
堀江佑輔さん
(徳島県小松島市)

学生たちにとって、食堂は家のような場所。日々の会話を大切に、おいしいと感じてもらいたいレシピをつくっていききたいです。



(料理人:細井 恵子)



(管理栄養士:田原佳奈)

今後さらに町内、県内の生産者とつながり、食材を提供していただける体制を整えていきます。学生たちへの情報発信にも力を入れたいです!