

## 2024年度 まるごと食堂メニューガイドライン 地産地食 日本一を目指して

### 1) 食材選定基準

産食率を高めていける食材調達を進めていきます。

食品	産地
米	神山町・徳島県(特別栽培米を優先的に使用)
パン・麺 (主要原材料:小麦)	国産
野菜・果実類・芋類	神山町・徳島県(有機JAS>特別栽培>慣行) 国産(有機JAS・特別栽培に限定)(トマト缶を除く)
豆・きのこ類	神山町・徳島県>四国>国内産
魚介・藻類	徳島県・四国・国内で水揚げされたもの
乳製品	徳島県>四国>国内
肉類	鶏肉・豚肉は神山町内、徳島県内で飼育され ている抗生物質不投与のもの その他肉類は国内で飼育されているもの
卵	徳島県
調味料 塩〜味噌 砂糖	徳島県内製造かつ国内産原料使用 国内製造かつ国内産原料使用

- ※ イベント食提供時は、顔の見える関係性や食文化の学びの視点で上記の選定基準の調達範囲に限りません。  
※ 補食として出すものについては都度検討します。

### 産食率

地産地食をはかる指標として文科省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」の算出方法に準じて毎日・毎食(昼食・夕食)計測しています。

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

目標: 食育月間(6月及び11月の第3週の5日間)

**100% / 日常 80%**

(令和3年度 文部科学省「地場産物国産食材の使用割合」)  
※多国籍料理などのイベント食は除きます。

### 2) メニュー計画

#### ① 栄養バランス

- 食品表示義務のある数値の目標量  
エネルギー:2,300kcal/日  
タンパク質:80~100g/日  
脂質:64~77g/日  
食塩相当量:7.0g未満/日  
※日本人の食事摂取基準(2020年版)より

#### ② プランニングガイド メニュー構成

温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、旬の食材を最適な方法で調理します。また、学生が毎日健康に、安心して過ごせるようなメニューを作っています。

##### 1 メニュー構成

- a 朝食:ごはんorパン+スープ+おかず  
b 昼食/夕食:定食と一品(丼、カレー、パスタ、和麺、中華麺)の選択制

定食のメイン食材、一品のメニューカテゴリ構成

	メニュー	月	火	水	木	金
昼	定食	鶏	魚	豚	豆腐	イベントメニュー
	1品	うどん	丼	フリー	カレー	
夜	定食	豚	豆腐	鶏	魚	フリー
	1品	カレー	パスタ	ドリア/ ピラフ	丼	麺

※揚げ物は週2回以内

##### 2 メニューサイクル

朝食:1週間サイクル  
昼食/夕食:6週間サイクル  
(12週間=3ヶ月で季節や嗜好を考慮してメニューや食材の入れ替えを行う)

##### 3 イベントメニュー

- a 昼食:金曜日【うちんくの味(※)】【郷土食】  
【学生出身地の味】【世界の料理】  
b 夕食:毎月最終水曜日 【リクエストメニュー(※※)】  
※うちんくの味:「うちんく」は徳島の方言で「わたしの家」という意味。スタッフの家で親しまれてきた家庭料理を紹介しています。  
※※リクエストメニュー:学生からのリクエストを反映させたお楽しみメニューを提供します。