

学校給食への水産物無償提供事業の活用について

福島第1原発の処理水海洋放出にともない、風評の影響を受けている漁業団体等を支援することを目的として、国・県が、学校給食向けに水産物の無償提供事業を行っています。本市では、国・県の事業目的に賛同するとともに、多様な食材の提供、地産地消、食育、食材費の節減等を目的として、本事業を可能な限り活用していく考えです。

1 事業概要等（提供食材と献立内容）

①多核種除去設備等処理水風評影響対策事業（経済産業省）

風評影響が生じた場合において、漁業者等が安心して漁業を続けていくことができるよう、漁業者団体等が学校給食等に水産物を提供するなどの取り組みを国が支援することを目的とする。

食材名	区分	1食使用量	使用献立	提供日
ホタテ貝柱 (北海道産)	小学校	50g	ほたてのクリームシチュー	2/27 (A) ・ 2/26 (B)
	中学校	80g	ほたてとブロッコリーのグリル	2/27 (A) ・ 2/26 (B)

②「ひょうごの魚」学校給食応援事業（兵庫県）

風評被害により買い控えが懸念される県産水産物を学校給食の食材として県が無償提供することで消費拡大を図るとともに、児童生徒に魚のおいしさや魅力を伝えることを目的とする。

食材名	区分	1食使用量	使用献立	提供日
真鯛切身 (県産)	小学校	30g×1切	鯛の天ぷら	2/7
	中学校	30g×2切	鯛のサルサソース	1/30 (A) ・ 1/29 (B)
赤えい唐揚げ (県産)	小学校	50g	赤えい唐揚げ	3/7 (A) ・ 3/8 (B)
	中学校	80g	赤えい唐揚げ	2/28 (A) ・ 2/29 (B)
味付け海苔 (県産)	小学校	8切5枚	味付け海苔	2/22
	中学校	8切5枚	味付け海苔	2/5 (A) ・ 2/6 (B)

(児童生徒へのPR方法)

- ・事業主体である兵庫県漁連から各学校に兵庫県の水産物に関するPR文書を配付予定

2 食材費節減による効果

事業活用による食材費節減により、下記の取り組みを行う。

①地産地消の推進（明石市産水産物の提供）

食材名	区分	1食使用量	使用献立	提供日
真鯛切身(明石産)	中学校	50g	鯛の塩焼き	3月(未定)
たこ(明石産)	小学校	45g	たこの唐揚げ	3月(未定)
味付け海苔(明石産)	小学校	8切5枚	味付け海苔	3月(未定)
	中学校	8切3枚	味付け海苔	①2/26 (A) ・ 2/27 (B) ②3月(未定)
手巻き海苔(明石産)	小学校	4切5枚	セルフのり巻き	2/1 (A) ・ 2/2 (B)

②献立内容の充実

(例) 中学校2月献立 かす汁 鶏もも・むね肉 20g⇒豚肉 20g
鶏肉とじゃがいもの炒め物 鶏もも・むね肉 40g⇒50g など

○ホタテ貝柱



○真鯛切身



献立活用（イメージ） 鯛の天ぷら



○赤えい唐揚げ



献立活用（イメージ）



※明石産水産物提供事例



菜の花ちらし
鯛の塩焼き
すまし汁
ひしもち
牛乳



ごはん
たこの唐揚げ
キャベツのごま和え
すいとん
牛乳