

市町村名	大山町
取組の名称	大山の恵みを未来へ!地産地消でつなげる「食育」

1 ねらい

地域の郷土料理や特産物を伝える取組や、小・中学校の9年間を見通した継続的な食育を通じ、子どもたちが地場産物や食文化への理解を深め、生産者や自然の恵みに感謝する心を育むとともに、ふるさと大山町を愛する気持ちを養う。

2 日時 通年

3 場所 大山町内のすべての小中学校

4 対象 大山町内のすべての小中学校の児童生徒

5 具体的な取組内容

(1) 毎月19日「食育の日」の取組

町内のすべての保育園とも連携し、保育園から中学校にいたる子どもたちへ、大山の恵みたっぷりの統一献立「食育の日メニュー」を提供している。

令和7年度「食育の日」 保小中統一献立		7月	あごのかば焼き	12月	じゃぶ
4月	さわらのねぎみそ焼き	9月	鶏肉の梨ソースかけ	1月	冬野菜の呉汁
5月	新玉ねぎのおかか和え	10月	大山おこわ	2月	らっきょう入り酢豚
6月	あごのドライカレー	11月	ブロッコリーの白和え	3月	大山ジビエハンバーグ



大山おこわ



らっきょう入り酢豚



大山ジビエハンバーグ



ブロッコリーの白和え

毎日の給食放送では、地元食材や食についての情報をクイズ形式で紹介している。食育の日の献立についても給食委員会が放送している。

令和7年10月17日(金)

*** 今日の給食に使われている地元食材の紹介 ***

鳥取県産の 牛乳 鶏肉 干しいたけ
食材は 豆腐 さば です。

大山町産の 米 もち米 大根 白ねぎ
食材は みそ ブロッコリー キャベツ です。

*** 給食メッセージ ***

大山町では、毎月1回、食育の献立として、保育園・小学校・中学校へ同じメニューを出しています。今月は、大山おこわを出しています。

ここでクイズです!大山おこわは、どんな時に食べられてきたのでしょうか?

①お祭り ②お正月 ③とっとり県民の日

正解は①のお祭りです。もともとは、大山で修行する人たちにふるまわれていたものが、博労座の年馬市で食べられるようになり、大山の家庭に広まったと言われています。今日は、秋らしく、薬を入れて、地元の味を楽しんでください。

(2) 「大山ごちそう給食」による地域理解の促進

「大山ごちそう給食」として、大山町合併 20 周年を記念した献立や、地元食材をふんだんに取り入れた献立を提供した。

大山町産のジビエを活用したメニュー



大山町の郷土料理「大山おこわ」



(3) 地域・生産者および教科と連携した食に関する指導

・総合的な学習との連携

小学校5年生の「もち米栽培」と給食を関連付け、自分たちが育てたもち米を「大山おこわ」で味わう体験を通じ、地場産物への親しみを深めている。

・生産者の紹介

地元生産者やパン業者、牛乳業者の思いやメッセージを掲示することで、児童生徒に届けている。

・家庭科教育との連携

小学校では家庭科の献立作成学習で児童が考案したメニューを給食に採用している。中学校では「地産地消」や「旬」を意識した献立作成の助言や、給食センターの作業動画を活用した衛生管理指導を行っている。

6 成果と課題

毎月19日の食育の日献立は、町内保育園栄養士と話し合い、毎年改善している。毎日の給食にも郷土料理や地元食材を入れ、献立を工夫することで、昨年度より地産地消率を上げることができた。生産者の思いを伝えることも、給食の残菜減少の一端となったと思われる。今後も、地域と連携し、地産地消を推進し、大山の恵みを未来に伝える取組を継続していきたい。

地産地消率(大山町・鳥取県産使用率)

地産地消率 (%)	6月	11月
R6	81.6	79.0
R7	93.4	87.9

中学校残菜率の推移

残菜率 (%)	7月	9月	11月	平均
R6	8.0	8.1	7.9	6.6
R7	3.4	4.6	5.4	4.1

(学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査より)