



今治のおいしい笑顔のお裾分け。「日本一の給食」

ここは、今治市の小学校。

4時間目が始まると、給食室から美味しい匂いが漂ってきます。子どもたちは、もう待ちきれません。授業が終わるチャイムが鳴り終わると同時に、お当番は給食着（エプロン、帽子、マスク）をつけて、給食室へ駆け出していきます。そして、出来立ての給食を温かいまま教室に運び、子どもたちが配分を考えて、盛り付けていきます。

「日本一おいしい給食プロジェクト」は、子どもたちが将来にわたって誇れる学校給食を今治の地に根付かせていきたいと思います、という想いから始まりました。

最初は、今治市の4人のシェフ（和・伊・中・仏）の力を借り、プロが考案した給食メニューを子どもたちに提供することからスタート。この取組によって、子どもたちは想像力を膨らませ、食への興味や関心をいっそう深めていきました。現在では、自分で考えたレシピが実際の給食に採用される「わたしはシェフ!」を体験できる楽しいプロジェクト、「給食レシピ大募集!」と題したコンテストを開催するまでに広がっています。

また、地産地消や食育の推進に向け、「さつまいもを子どもたちと一緒に栽培・収穫し、子どもたちが考えたさつまいもレシピの給食をいただく」という食育の取組も行っており、やがては第一次産業の若い担い手を育てることにもつながると考えています。

地産地消を実現するまち、今治市。米とパンの小麦は100%今治産。豊かな瀬戸内の自然環境によって栽培された、今治の食材を使って給食を作ることができる、とても恵まれた地域なのです。学校給食は、常に価格の管理や安定供給が課題となりますが、市内には21の調理場があり、それぞれメニューが違うため、食材の使用が重なることがなく、効率的に地元産の食材を市内の小学校に行き渡らせることができます。現在は試行錯誤を繰り返しながら、地元の野菜は勿論、ジビエや瀬戸内の鯛をメニューに加えることもできるようになりました。こうした地元の生産者との食材のリレーが上手く行われており、今治市の給食は地域の暮らしを支え、地域経済を活性化させる重要な役割を果たしているとも言えるのです。

給食を美味しく食べている子どもたちの笑顔からは、言わずとも食の大切さを教えてもらうことができます。今治の「日本一の給食」は、ここ今治で育った子どもたちの憩いの味であり、ここで培った想像力は未来の食につながるリレーなのです。



牛乳や乳製品、調味料以外はできるだけ地元食材を使った献立

写真上：●ごはん ●おでん

●バリバリ鳥皮のサラダ ●みかん ●牛乳

写真中：●柑橘かきあげバーガー
（レモンバーガー・パン＋柑橘かきあげ）

●今治ポトフ ●わかめのサラダ ●牛乳

