
学校給食における「みゃーく食材の日」取り組みについて ～～ 宮古島市産食材の活用促進と食農教育 ～～

みゃーく食材の日：2月第3金曜日

宮古島市においては、市内で生産される農林水産物の生産振興と消費拡大を促進し、地産地消の推進に取り組んでいる。

その中で令和3年度より、学校給食に特化した「学校給食プロジェクトチーム」を編成し、令和4年度には「みゃーく食材の日」を2月第3金曜日に設定した。

宮古島市産食材の活用を推進するため、学校給食調理場や生産農家・JA・漁協等、関係者の連携により、地元産食材の利用率も、令和2年度の11.1%から令和5年度は23.5%と2倍に増え、特に野菜の利用率が高くなっている。

今後更なる利用率向上を図るため、宮古島市内で生産される食材を活用した献立を学校栄養士が考案し、市内の全小中学校に同じメニューを提供する「みゃーく食材の日」を継続的に実施し、市内産食材の生産拡大と消費拡大に繋げる。

また、宮古島市産食材への関心を高めてもらうため、生産現場の様子を動画で配信し、食農教育に役立てる。

なお、内容については、下記のとおりとする。

記

1. 実施日：令和7年2月21日（金）
2. 実施場所：宮古島市内全小中学校（全学校給食調理場）
3. 献立名及び利用食材
 - ① みゃーく島カレー（豚肉・人参・じゃがいも・キャベツ・玉ねぎ）
 - ② ずみサラダ（大根・パパイヤ・きゅうり）
 - ③ マグロフライ（マグロ）
 - ④ アロエゼリー（アロエ）
4. 動画の視聴方法
 - ① 動画配信：Youtube・宮古島市公式LINE・教育委員会フォルダ
 - ② 放映時間：5分程度（給食時間を含め、各学校・各クラスで視聴しやすい時間）
5. 周知の方法
 - ①ポスター：各学校へ配布
 - ②その他：宮古島市公式LINE・新聞・テレビ
6. 評価方法：アンケート調査