

# 目指せ 日本一の「グリーン給食」

「グリーン給食」を食べる児童ら=いずれも袋井市袋井南小学校で



中央の緑がかった料理が「黒はんぺんの藻揚げ」

# 藻


## 全国初の献立 袋井市が食育展開中

「日本一の給食」を目標に掲げる袋井市が活発な食育を展開中だ。次世代の食料として注目される「藻」を使用した「グリーン給食」の実施をはじめ、地元大学の学食で懐かしの給食メニューを提供し、食の大切さをアピールした。  
(牧田幸夫)

グリーン給食は先月、三日間にわたって市内の小中学校、幼稚園・子ども園計二十八カ所で九千二百五十食がふるまわれた。献立のメインは米粉と藻の粉末を混ぜて揚げた「黒はんぺんの藻揚げ」で、ほかに地元産のチンゲン菜や小松菜を使ったおかずが並んだ。市によると、藻が給食に登場するのは全国初という。

藻揚げに使われたのは、三十万種類ほどの藻の中でも微細な「ナンノクロロフィス」という藻で、イービス藻類産業研究所(宮城県石巻市)が提供。同社は藻を使ったサプリメントなど関連商品の開発に取り組んでいる。社長の寺井良治さん(60)によると、藻の活

### 「磯の香り」「おいしかった」

袋井南小児童  大満足

用は二〇五〇年問題の一つである世界的な食料(タンパク質)危機を解決する手段として注目されているという。  
寺井さんは袋井市出身で、今回、故郷の子どもたちが食料問題やSDGsについて考える機会を持つてほしいと願った。グリーン給食当日は、母校の袋井南小を訪れ、五年生のクラスで藻について説明。「六十一もの栄養素を含み、学習効率の向上や疲労回復に役立ちます。勉強やスポーツを頑張るみんなにぴったりの食べ物です」と強調した。  
緑がかかった黒はんぺんの揚げ物をほおばった子どもたちからは「ワカメかノリみたいな磯の香りがする」などと感想。五年三組の浅井夢俊君は「今まで食べたのははんぺんよりもおいしかった」と笑顔で話した。  
同市は一六年に「おいしい給食課」を設置し、食材の地産地消や食物アレルギー対策など先進的な取り組みを進める。石塚浩司おいしい給食推進係長は「正しい食習慣と食の未来について、子どもたちが楽しみながら学ぶことができた。今回も良い食育活動になった」と話した。

一方、静岡理工科大学(同市豊沢)の学生食堂では二日間、給食の人気メニューを提供した。地場産の野菜や果物をたくさん食べてもらうこと、給食を思い出すことで食の大切さを意識してもらうのが狙い。料理は実際に小中学校で使われている給食用の器に盛り付けられた。  
初日の献立はソフト麺、ミートソース、夏野菜のチーズ焼き、フルーツゼリーで、用意した四十食は完売。学生からは「大好きだったソフト麺を食べることができて良かった」「一人暮らしなのでバランスの良い食事をしたい」などの感想が聞こえてきた。