

## 「OEC（おいしい）地元発見デー」事業の実施について

### 1 趣旨

食の多様化などにより、児童生徒が地域資源である地元産食材に触れる機会が減少しています。

そこで、大船渡市教育委員会では、地元産食材の魅力や地産地消の意義などを伝える取組を通して、一層の「食育」の推進を図るため、地産地消の取組を拡大することとしました。

また、本事業において生産者や提供事業者と連携を図ることで、児童生徒の地元産業等への理解をより深めるとともに、地元産業振興の一助としたいと考えています。

OECは、「Ofunato's Excellent Cuisine（大船渡の優れた食材を使った料理）」の略称で、地元産食材を使った給食を通じて、児童生徒が大船渡の魅力を再発見する日という意味を込めています。

### 2 事業内容

5月から学校給食センター及び学校給食共同調理場ごとに地元産食材を中心とした特別メニューを提供する「OEC給食の日」を設定し、それぞれ実施日は異なりますが、概ね統一した食材を提供します。

また、児童生徒が地元産食材についての理解を深めることができるよう、給食提供に合わせ、オンラインや動画、資料により生産者や事業者からのメッセージ伝達や食材についての説明などを行うほか、家庭でも給食の味が楽しめるようレシピの一部を公開します。

#### 【食材の例】

いか、さんま、いわし、さけ、さば、ほたて、わかめ、こんぶ、鶏肉、米、ミニトマト、じゃがいも、玉ねぎ、ピーマン、いちご、椿油、しいたけ、きくらげ、豆腐、ワインなど

### 3 対象者

児童生徒及び教職員等の学校給食対象者 2,245 人（R7 見込）。

### 4 期待できる効果

- ・ 大船渡市ふるさと納税基金を活用した特別メニューとして、これまで実施してきた「さんま給食」の回数・バリエーションを増やしたり、「鮭の日」「鶏肉の日」等を使用していた食材を県産から大船渡産に切り替えたりすることができます。
- ・ 給食時に生産者等からのメッセージ伝達や食材についての説明などを行うことで、生産者の思いや地元産食材について理解を深めることができます。
- ・ 地元産食材を活用することで児童生徒の地域産業等への理解につなげ、地域に対する愛着

や誇りを醸成するきっかけとすることができます。

- ・ 地元の生産者や企業と連携し、地元産あるいは地元で加工した食材を取り入れることで、地元産業の振興につなげることができます。

## 5 メニュー例（検討中）

- ・ 港町のオー・イー・シーフードカレー  
大船渡産の魚介類をたっぷり使ったシーフードカレーです。
- ・ お魚のジャンプ！大船渡サンマの竜田  
大船渡のサンマを使ったサクサクの竜田揚げ。レモンを添えて爽やかに仕上げます。
- ・ ふわふわ潮風スープ（ホタテと野菜のスープ）  
大船渡のホタテをたっぷり入れた具たくさんスープ。海の恵みを満喫できます。
- ・ 三陸シャキふわ炒め ～香るごま油仕立て～  
大船渡産のわかめと卵を使った中華風の炒めもの。ごま油の香りが食欲をそそります。
- ・ 辛旨ジュワッ！かみかみいかチリ  
大船渡で加工されたいかフライにねぎやコチュジャン、トマトケチャップなどを合わせた手作りのチリソースをかけます。ピリ辛でご飯がすすむ味付けです。
- ・ ワイン香る♪チキンと野菜のкок旨シチュー  
大船渡産の鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、しいたけを贅沢に使い、ワインとトマトソースでじっくり煮込んだкок深いブラウンシチューです。

## 6 その他

財源に大船渡市ふるさと納税基金を活用し、4月・8月・1月・3月を除く8回、一食あたり500円程度の特別メニュー給食を提供します。

なお、児童生徒分の事業費については市が負担することとし、給食費の保護者負担は据え置きとします。