

地場産物を活用した学校給食献立

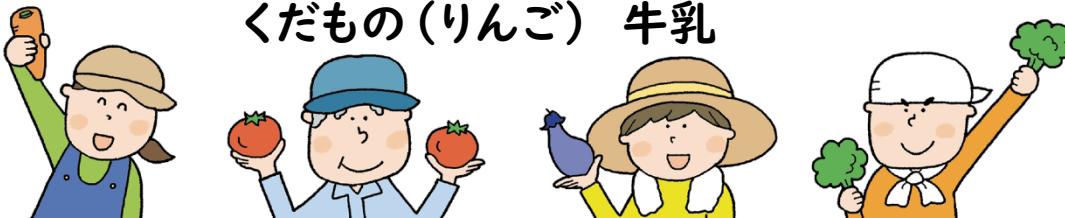
地場産物使用割合

73%

(金額ベース)

献立名

米粉パン 県産卵のプレーンオムレツ
チリコンカン 富士の介のクリームスープ
くだもの(りんご) 牛乳



【事例4】

北杜市立須玉中学校（北杜南学校給食センター）

活用した地場産物	豚肉 富士の介 にんじん かぶ 大豆水煮 オムレツ りんご 牛乳 パン（一部県産小麦）
活用した時期	令和7年11月
一食単価 (税込)	543円

献立の写真



地場産物を活用するためのポイント

山梨県のブランド魚である「富士の介」を大手業者の協力で納品してもらつた。また、農家の方からだけではなく、地元産の食材（肉類・野菜類・くだもの類）を様々なルートから納品してくださる地元業者が市内に存在する。