

鹿児島県の学校給食における 郷土料理および地場産物の活用(2)

－郷土料理の観点から・現状と問題点－

中馬 和代, 大富あき子

Using Local Products and Dishes in Kagoshima School Lunches(2):
Approaches to the Introduction of Locally Produced Foods and Cuisines

Kazuyo Chuman and Akiko Otomi

学校給食に郷土料理を取り入れることは、児童生徒がその地域の気候、風土、文化の中で育まれてきた料理について知り、郷土に対する関心や理解を深める効果がある。しかし、近年では、社会環境の変化等により家庭での伝承が困難になりつつあり、学校給食における郷土料理の活用は児童生徒のみならず、家庭・地域への効果も期待される。

鹿児島県はその地理的条件や温暖な気候からもたらされた食材を使って、季節ごとの行事や祝い事、法事、正月、盆などの特色ある郷土料理が伝承されてきた。豊かな地場産物や特色ある郷土料理を多く持つ本県の学校給食において、それらの活用状況を明らかにし、今後のさらなる活用並びに食育につながることを目的として調査を行った。

調査の方法は1報と同様である。提出を受けた延べ616か月分の献立表から郷土料理を拾い上げ、分析・検討を行った。その結果、奄美の鶏飯、さつま汁、豚骨の味噌煮等、鹿児島県の代表的な郷土料理が全県的に多く取り入れられていた。郷土料理の使い方には、月により特徴があり、また、施設の規模や地区によっても差がみられた。これらの実態を検討することで、郷土料理への取り組みの見直し、さらなる推進へ繋がるのが期待できるのではないかと考える。

Key Words: [学校給食] [郷土料理] [献立表] [地場産物] [食育]

(Received September 26, 2016)

I はじめに

わが国での学校給食の始まりは、明治22年、山形県鶴岡町（現在鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困家庭の児童を対象に、昼食を無償で提供したとされている¹⁾。鹿児島県に於いては

* 鹿児島純心女子短期大学生生活学科食物栄養専攻（〒890-8525 鹿児島市唐湊4丁目22番1号）

先の大戦終了直後の昭和22年から、食糧難を背景とした栄養失調の子どもたちを救済する立場から、鹿児島市から徐々に、栄養補給を主な目的として学校給食が開始された²⁾。使用する食料は諸外国からの救援物資（ユニセフ寄贈の脱脂粉乳、アメリカ等からの救援物資の小麦粉：ララ物資）に頼るものであった¹⁾。献立は、コッペパン、脱脂粉乳、地元でとれた野菜で作った汁物であった。主食はすべてパンで、食糧難から給食に米飯が出されることはなく、地域の伝統食である郷土料理が学校給食の献立に入ることはほとんどなかった。

学校給食に米飯が導入されたのは昭和51年度からである。

米飯給食が導入されたのを機会に、学校給食の献立は大きく変化した。なかでも、県内の学校栄養職員（現在の栄養教諭）の団体（鹿児島県学校栄養士協議会）が組織をあげて各自の勤務地周辺の郷土料理や地場産物の掘り起こしに取り組み集約した。それを鹿児島県教育委員会が冊子「わたしたちのふるさとの味」³⁾として県内の給食実施校へ配布した。

この冊子が、本県の学校給食における地場産物の活用並びに郷土料理の取り組みに大きな影響を与え、これを機会として鹿児島県の学校給食の献立に郷土料理や地場産物の活用が普及していった。今では、本県の学校給食では、日本有数の食糧基地としての豊富な食材を使って、地場産物や伝統食である郷土料理を取り入れた学校給食が実施されている。

表1 平成19年度 農林水産省実施「郷土料理百選」
インターネット投票-100位ランキング
投票総数：72,566票（投票人数：12,132人）

順位	都道府県	料理名	得票数
1	山形	いも煮	3,746
2	鹿児島	鶏飯	3,232
3	秋田	きりたんぼ	1,586
4	熊本	馬刺し	1,124
5	鹿児島	きびなご料理	1,064
6	大分	ぶりのあつめし	1,060
7	愛媛	宇和島鯛めし	931
8	鹿児島	豚骨料理	690
9	愛媛	じゃこ天	673
10	鹿児島	さつますもじ	648
13	鹿児島	つけあげ	594

以下 26位 あくまき
28位 地鶏の刺身
29位 パパイヤ漬け
91位 かるかん

鹿児島県の郷土料理は実に多彩である。農林水産省が平成19年度に、全国各地で受け継がれてきて、今後さらに国民的に支持されうる郷土料理を「郷土料理百選」として選定した。

その選定にあたり、参考として意見を聞くために全国の郷土料理を対象として、インターネットで人気投票を行った結果⁴⁾によると、全国47都道府県、多種多様な郷土料理がある中で、鹿児島県の郷土料理が13位までに5つ、100位までに9つ入っていた(表1)。鹿児島県の郷土料理は、

全国的にも広く知られ、記憶に残る料理が多く存在すると言える。

農林水産省が行ったこの「郷土料理百選」の考え方によると、郷土料理とは、「それぞれの地域独特の自然風土・食材・食習慣・歴史文化等を背景として、地域の人々の暮らしの中での創意工夫により必然的に生まれたものであり、家族への愛情や地域への誇りを持ちながら作り続けられ、かつ地域の伝統として受け継がれてきた調理・加工方法による料理」とある。

本県には、この結果でもみられるように、料理・菓子以外にも地域で作られ伝えられてきた多くの郷土料理が存在している。

鹿児島県の郷土料理は、独特の郷土料理が多く存在すると言われる。その理由として、鹿児島県は本土最南端に位置し、種子島・屋久島・奄美諸島が琉球列島と連なり、早くから近隣アジア諸島との交易が行われ、さとうきび、さつまいも、落花生、孟宗竹などが伝来してきた。

また、鹿児島は温暖な気候に恵まれてはいるが、県土を覆うシラス土壌や台風の襲来、桜島の噴火による降灰等特異な自然環境にある³⁾。南北600kmにも及ぶ県土は、農産物、畜産物、水産物いずれも多彩な食材に恵まれている。それらの豊富な食材を活かして、正月や盆、季節ごとの行事や祝い事、法事などに合わせた料理や四季折々の食材を活かした多くの郷土料理が作られ、伝えられ、それが現代の食事にも息づいている。

郷土の先人たちが作り、伝承してきた豊かな食を、学校給食に取り入れ伝えていくことは、児童生徒がその地域の気候、風土、文化の中で生まれ伝承されてきた料理について知り、郷土に対しての関心や理解を深める効果が期待される。しかし、近年では、社会環境の変化や核家族化の進行等により、家庭での伝承が困難になってきており、学校給食での郷土料理の活用は児童生徒のみならず、家庭・地域への効果も期待されている。

学校給食への郷土料理の取り入れについては、学校給食法の目標（第二条六）に、「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」とあり、また、平成28年3月に示された第3次食育推進基本計画（内閣府）⁵⁾では、「推進計画の重点課題〈5〉食文化の継承に向けた食育の推進➡和食、郷土料理、伝統食材、食事の作法など伝統的な食文化への理解等の推進」、その具体的な施策として、「学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用➡学校給食の献立への郷土料理等の取り入れの推進」を求めている。

鹿児島県においては、第三次鹿児島の“食”交流推進計画⁶⁾の中に、「学校給食等を活用した「食育」の推進 ア郷土料理の積極的な導入や行事食の活用」と明示されている。

独特の郷土料理を数多く有し、豊かな食材料にも恵まれている本県に於いて、学校給食の献立に郷土料理を取り入れ、児童生徒への食育に活かしていくことは必然的な事として実施されてきたところである。そこで、現在の実施状況を把握し、その種類、実施回数等について実際を知ることにより、推進への足掛かりになることを期待して、本研究を行った。

Ⅱ 調査方法

調査の方法は、第一報と同様である。鹿児島県内の学校給食センター44施設、単独調理方式の小・中学校21施設の合計65施設の栄養教諭に対して、郵送でアンケート調査及び平成26年度分の献立表の提供を依頼した。なお、依頼先の選定に際しては、県内7教育事務所各地区内

の施設を必ず含めるようにした。単独調理方式の学校が多く存在する地区の場合には、比較的規模の大きな学校6校以内とした。地区により偏りがあるのは、地区により児童生徒数が異なり給食センターの規模や数、単独調理場の設置数等に差があるためである。57施設から回答があり、回収率は86.2%であった。これは、県内の公立小・中学校の児童生徒の約59%に相当する79,015人分の調査結果となる。回答のあった学校給食施設を教育事務所単位で分類し、1,501食以上を大規模（平均食数は3,722食）、701～1,500食を中規模（同926食）、700食以下を小規模（同451食）とした場合の施設数を表2に示す。

本研究では、アンケートと同時に提供された平成26年4月～平成27年3月（8月分は夏休み中で無し）の11か月分の献立表（56施設11か月分の616献立表）から、本県で生まれ、伝統食として引き継がれてきた料理を拾いだし、集計した。地場産物を使ってはいるが伝統食とみなされない料理は除いた。

表2 鹿兒島県内地区別及び規模別の調査対象施設数（箇所）

地区	合計	大規模	中規模	小規模
		1,501食以上 (平均3,722食)	701～1,500食 (平均926食)	700食以下 (平均451食)
鹿兒島	10	3	5	2
南薩	4	3	1	0
北薩	6	2	1	3
始良・伊佐	10	3	3	4
大隅	7	2	1	4
熊毛	5	1	1	3
大島	14	0	5	9
合計	56	14	17	25

Ⅲ 結 果

1 学校給食施設毎の1年間の郷土料理数

図1に、学校給食施設毎の1年間の郷土料理数を示す。

各施設の1年間の郷土料理の出現回数は、56施設中、最大25回、最少6回で、平均回数は13.6回であった。近似された正規分布の95%信頼区間を求めたところ、郷土料理の出現回数は、6.1～21.3回となり、ほとんどの施設においてこの範囲内にあったが、25回の単独校式A校は、外れ値となり、この出現回数は他に比べて極端に多いと言える。

1年間の平均回数13.6回を給食実施月で割ると1.2回となり、多くの施設において筆者が予想していた月2回程度より少ないものであった。

アンケートから学校給食に郷土料理の献立を活用することに対して栄養教諭の意見を見ると、「郷土料理を家庭で食べる機会が減っているため、給食で初めて郷土料理を食べるという子どももいる。このような現状なので、今後も郷土料理の提供は積極的にすべきだと考える」「さつま汁、さつますもじ、かいのこ汁など、季節に合わせて郷土料理を出すようにしている」等

の積極的な意見と、「給食用にアレンジしても限界がある」「手間がかかる料理が多いので調理員が増えると取り入れやすい」等の問題点も挙げられている。

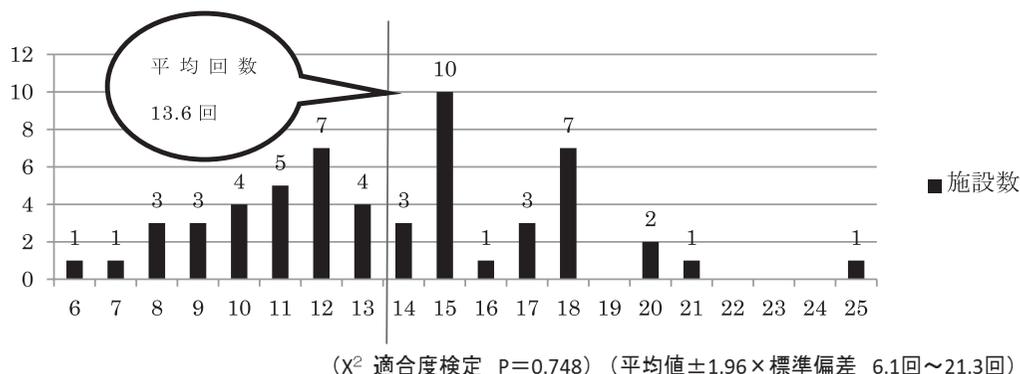


図1 学校給食施設毎の1年間の郷土料理数 (回)

2 郷土料理の種類別出現頻度(1)

表3は、調査対象施設における平成26年度1年間に取り入れられた郷土料理の種類と郷土料理全体に対する割合である。56施設1年間の延べ616月分の献立表から拾い上げた郷土料理は、27種類で延べ766回であった。1位になった奄美の鶏飯は、全体の22.5%を占め、その人気の高さが伺える。本来、奄美の鶏飯はその名の通り奄美地区の郷土料理である。平成28年1月に鹿児島県農政部が本県を代表する郷土料理等28品（鹿児島県全域18品、奄美地域10品）を、「かごしまの味」⁷⁾として制定したが、その中でも、奄美地区の郷土料理として制定されている。

表3 平成26年度学校給食に出現した郷土料理の種類とその割合 (%)

順位	料理名	①出現回数 (回)	② 割合 (%)	順位	料理名	①出現回数	② 割合
						(回)	(%)
1	奄美の鶏飯	172	22.5	15	つあんつあん	14	1.8
2	さつま汁	141	18.4	16	さつまあげ	10	1.3
3	豚骨の味噌煮	75	9.8	17	かるかん	9	1.2
4	豚味噌	52	6.8	18	さつまいもごはん	8	1.0
5	落花生の五目煮	49	6.4	19	いーあげ	4	0.5
6	かいのこ汁	43	5.6	20	かからん団子	3	0.4
7	さつますもじ	36	4.7	21	あくまき	2	0.3
8	がね	28	3.7	22	ねったぼ	2	0.3
9	かねんだんご汁	27	3.5	23	ふくれがし	2	0.3
10	さつま雑煮	21	2.7	24	こが焼き	1	0.1
11	しゅんかん	17	2.2	25	酒ずし	1	0.1
12	煮しめ	17	2.2	26	さつま七草がゆ	1	0.1
13	いりなます	15	2.0	27	ほだれんしゅい	1	0.1
14	地鶏の煮つけ	15	2.0		合計	766	

①出現回数：56施設 \times 11か月=616献立表に出現した回数

②割合：郷土料理数合計(766)に占める割合

しかし、鹿児島県内の学校給食においては、人気度No.1の献立として、県内全域に定着している。それを表すものとして、多くの学校で年度末に、卒業を控えた小学校6年生、中学校3年生を対象に、卒業を前にして「もう1度食べたい給食メニュー」のリクエスト献立のアンケートを取ると、必ずと言っていいほど1位か2位にランクされるメニューである。

米飯給食が開始されて長い間、ご飯献立のリクエストメニューといえばカレーが定番だったが、郷土料理が1位にあげられるようになったことは、栄養教諭が郷土料理に取り組んできた結果が表れていると推測する。

3 郷土料理の種類別出現頻度(2)

図2は、表3を円グラフで示したものである。1位の奄美の鶏飯は22.5%，2位のさつま汁は18.4%で上位2種類で40.9%を占め、以下、豚骨の味噌煮、豚みそ、落花生の五目煮、かいのこ汁、さつますもじ、がね、かねん団子汁、さつま雑煮を合わせた上位10種類で、郷土料理の84.1%を占めており、1年間で使用される郷土料理の種類は、各施設である程度決められていると思われる。

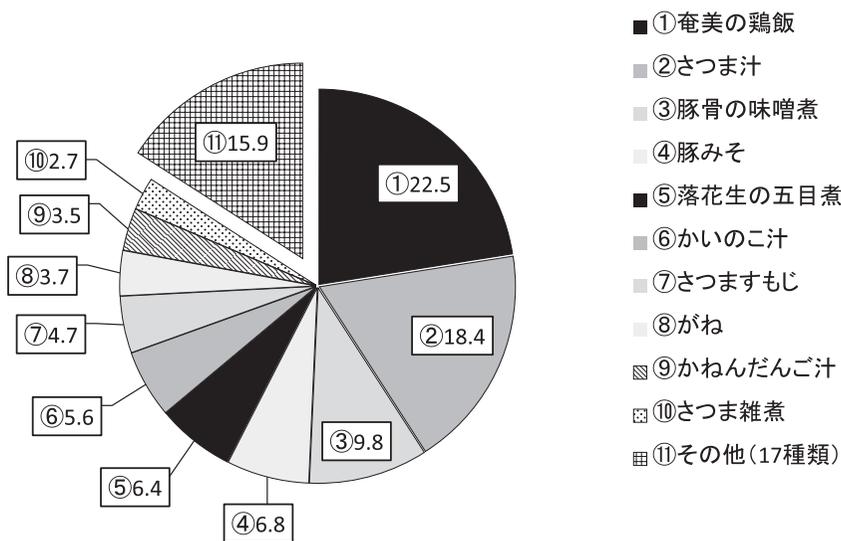


図2 郷土料理の種類別割合 (%)

4 主材料別郷理出現回数

表4は、郷土料理に使用している主材料別に分類して示したものである。その結果、肉類を主材料とした郷土料理60.7%，野菜類が主材料のもの17.5%，米・米粉・小麦粉を主材料とした郷土料理14.1%，魚類を使用した料理はわずか1%であった。

鹿児島県は水産県と言いつつ、魚類消費量は全国46位⁸⁾で、多いとは言えず、郷土料理でも魚を使った料理はあまり見られない。さつま揚げ、きびなごの刺身、かつおのたたき、こがや

き等が魚を使った郷土料理と言えるが、給食には生ものは使用できないため、献立としてもほとんど上がっていなかった。

表4 主材料別郷土料理出現回数と全体の割合 (%)

主な材料	回数	全体の割合 (%)	主な郷土料理名 (数字は出現回数)
肉類	472	60.7	奄美の鶏飯172 さつま汁141豚骨の味噌煮75 豚みそ52
野菜類	125	17.5	落花生の五目煮49 かいのご汁43 煮しめ17 いらなます15
米・小麦類	ご飯料理	81	さつまずもじ36 さつま雑煮21 つあんつあん14
	菓子類	18	かるかん9 かからん団子3 あくまき2 ふくれがし2
魚介類	11	1.4	さつまあげ10 こがやき1
その他	59	7.7	がね28 かねんだんご汁27 いーあげ4

5 地区別の郷土料理平均出現回数

表5は、地区別の郷土料理出現回数を示した。県全体の施設当たり平均回数は13.7回であった。もっとも多かった地区は鹿児島地区で15.9回、最下位は南薩地区で9.0であり、その間には1.8倍の有意な差があった。また、上位1～3位の郷土料理別でみると、奄美の鶏飯では大島地区で突出して多く、鹿児島地区、大隅地区、南薩地区と有意に差があり、他の地区とも差がみられた。

もっとも人気の高い奄美の鶏飯では、県全体の平均が3.0回で、ほとんどの施設において学期ごとに実施されていることがわかった。中でも大島地区は奄美の鶏飯の本場であり、その人気は何える。(今回調査施設中、最も多かった施設11回)

2位のさつま汁、3位の豚骨の味噌煮については、出現回数に地区別の差は見られなかった。

表5 地区別の郷土料理平均出現回数 (回)

地区名	1 調理場当たり	奄美の鶏飯	さつま汁	豚骨の味噌煮
	1 調理場当たり年間の平均回数			
県平均回数	13.7	3.0	2.5	1.3
鹿児島	15.9*	2.5*	2.5	1.5
始良・伊佐	14.8	2.7	3.4	1.2
大島	13.9	4.8*	2.3	1.7
熊毛	13.4	3.0	2.4	1.0
大隅	13.3	2.1*	2.3	1.4
北薩	11.5	3.2	2.5	1.3
南薩	9.0*	1.3*	1.8	0.5

(Tukey-Kramerh法) * : $p < 0.01$

6 月ごとの郷土料理出現数—季節・行事との関連

表6は、上位10位までの月ごとの郷土料理出現数を示した。それぞれの料理ごとにその使われ方には特徴がみられた。

奄美の鶏飯は、7月、9月、1月、3月に多くなっており、いずれも学期始めか学期終わりの月であり、特に3月が多くなっていた。これは、年度末のリクエスト献立の希望が多いためでは

ないかと思われる。

さつま汁、豚みそは年間通して平均して登場している。落花生の五目煮は、落花生の収穫される6月から11月に多くなっていた。お盆の料理であるかいのこ汁は、夏休みの8月を挟んで7月と9月に多く、さつま雑煮は1月のみに実施されていた。その他の郷土料理は1月に集中して実施されていた。特に1月に多く郷土料理が入っているのは、鹿児島県独自の取り組みとして、給食に使用する全ての食材を県内産で賄う「鹿児島をまるごと味わう学校給食」を実施するために、郷土料理も連携して多くなっているものと思われる。

表6 月別郷土料理出現回数(回)

料理名	全回数	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
奄美の鶏飯	172	6	8	16	25	23	8	13	5	25	9	34
さつま汁	141	16	16	12	5	15	13	14	12	16	15	7
豚骨の味噌煮	75	4	5	2		3	5	13	3	34	2	4
豚みそ	52	6	4	4	4	4	5	5	4	5	9	2
落花生の五目煮	49	2	2	8	6	8	9	8		2	4	
かいのこ汁	43			1	36	5				1		
さつますもじ	36	4	4	2	2	1	3	3		15		2
がね	28			3	1	1	5	7		10	1	
かねん団子汁	27							4	6	13	2	2
さつま雑煮	21									21		
全郷土料理 回数合計	766	52	47	55	83	69	62	76	37	176	52	57

このようなことから、よく使われている郷土料理は、意図的な目的をもって採用されていることが分かった。大きく次のように分類した。

- ① 学期始めや学期終わりの節目に合わせたお楽しみ献立として取り入れるもの(奄美の鶏飯)
- ② 使用する食材が収穫される時期(季節)に合わせた献立(落花生の五目煮)
- ③ 本来の行事・時期に合わせた献立(かいのこ汁、さつま雑煮)
- ④ 学校や給食の行事に合わせて取り入れる献立(豚骨の味噌煮、さつますもじ、がね、かねん団子汁)
- ⑤ 年間通して便利な献立として常時採用されている献立(さつま汁、豚みそ)

7 給食施設の規模別郷土料理出現数

表7は、給食施設の規模別による郷土料理の出現数である。規模別には有意な差は見られなかったが、中規模施設の出現回数が多くなっていた。

また、表8は規模別の郷土料理の活用に関する栄養教諭の意見である。郷土料理を多く活用している小規模施設、中規模施設の栄養教諭が今後も増やしたいと回答している反面、現時点で活用の少ない大規模施設は、現在のままでよいとの回答が多かった。

同時に調査したアンケートで、郷土料理を増やすための対策として

- ① 郷土料理を大量調理するためのレシピ開発や調理方法の工夫
- ② 調理員の増員・技術力の向上

- ③ 施設設備の充実
 ④ 年間指導計画に沿った実施（毎月〇日は郷土料理の日と決めるなど）
 ⑤ 栄養教諭の意欲，指導力の向上，研修の実施，レシピ等の交換。

以上のような意見が寄せられた。

表7 規模別郷土料理出現回数

規模	食数	施設数	平均食数	郷土料理平均回数
小規模施設	0～700	25	451	13.3
中規模施設	701～1,500	17	926	14.8
大規模施設	1,501～	14	3,722	12.2

表8 規模別郷土料理活用について今後の希望

規模別	対象施設	平均食数	今後の郷土料理活用の希望		
			現在のままでよい	増やしたい	その他
全体	56	1700	21*	33*	2
小規模施設	25	0～700	8	17	0
中規模施設	17	701～1,500	5	11	1
大規模施設	14	1,501～	8	5	1

検定 χ^2 検定 * = $p < 0.01$

Ⅳ まとめ

栄養教諭については、学校給食法第十条において次のように定められている。栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導，食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする（一部省略）。2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に従って行い、当該地域の食文化，食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。とあり、栄養教諭が学校給食を通して地域の食文化を児童生徒に指導していくことが明示されている。

今回の調査により、本県の学校給食では、代表的な郷土料理が給食の献立として全県的に取り入れられているが、実施されている郷土料理の種類は多いものではなく、一部の料理が繰り返し実施されていた。郷土料理は年中行事や季節ごとの催事に合わせて実施するものであり、使われる料理は固定されてくるものかもしれない。ただ、先にも述べたように本県はまだ多彩な郷土料理を有しているので、今後、学校給食の献立に取り入れていく郷土料理の種類を幅を広げていくことも必要である。西脇らは岐阜県内の学校給食における郷土料理の取り組みについて調査し、学校給食で実施する郷土料理の献立は、元の料理を忠実に残すべきものと、アレンジすることで継承されやすくなり、次世代に伝えるために必要な料理を区分することが

必要であるとしている⁹⁾。

郷土料理を献立に取り入れるにあたっては、実施する郷土料理に関連する行事や季節に合わせて実施しており、このことは、献立を生きた教材として活用し、児童生徒への食育をすすめるために意図的にリンクさせて計画されていることが示された。

また、郷土料理への取り組みの状況は、地区により、施設により差がみられた。

学校給食の献立は、栄養教諭が原案を作成し、施設長、担当教職員、調理員等関係者が協議して作成されるが、関係者の郷土料理の取り組みについて意識を高めることも必要である。

鹿児島の栄養教諭は、県教育委員会の定期異動の基準に従い、県内全域を異動しており、ほとんどの栄養教諭が複数の施設を経験している。このことは、献立の幅を広げるための貴重な経験ととらえることができる。施設・設備の整備状況、調理員数、原材料の調達状況等、施設毎の課題は異なるが、郷土料理を実施していく重要性和その教育的意義は理解されていた。

今回の研究により、本県の学校給食における郷土料理の活用の状況及び課題が分かった。これまで栄養教諭が中心となって地場産物の活用や郷土料理の取り組みがされているが、今後の更なる取り組みの推進を期待したい。

謝 辞

本研究の実施に際し、アンケート及び献立表の提供にご協力いただきました鹿児島県内栄養教諭の先生方、及びご指導いただいた先生方に深く感謝申し上げます。

文 献

- 1) 金田雅代：「栄養教育論」建帛社，16（2013）
- 2) 鹿児島県教育委員会ホームページ：「鹿児島の学校給食」
<https://www.pref.kagoshima.jp/ba06/kyoiku-bunka/sports/kyushoku/kyusyoku.html>
- 3) 川田照子，木場幸子，迫ひろ子，牛山美代子，角千鶴，木原信子，内田多美子，天野咲子，中馬和代，徳留留美子，廻孝代：「わたしたちのふるさとの味－郷土料理活用の手引き－」，鹿児島県教育委員会（1984）
- 4) 農林水産省：郷土料理百選人気投票
<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouril100/recipe/selection/1>
- 5) 内閣府：「第3次食育推進基本計画」2016
- 6) 鹿児島県：「第三次 鹿児島の“食” 交流推進計画」2016
- 7) 鹿児島県農政部農政課：「かごしまの味」 <https://www.kagoshima-shoku.com/>
- 8) 総務省：家計調査2014「魚介類消費量」
- 9) 西脇泰子，堀 光代：岐阜県の学校給食における地産地消・郷土料理の取り組みについて：岐阜聖徳学園大学短期大学部紀要，47，11-22（2015）