

令和5年度 高校生による給食コンテスト

地域食材リスト(富士農林)



以下3品目の内1つ以上を使用して作ること



サツマイモ

富士宮地域の火山灰土壌で作られるさつまいもは甘みが強く、干し芋などの加工品にも適しており、新たな特産物として期待されています。

JAふじ伊豆富士宮地区では5年前にサツマイモ部会を設立し、生産者へ機械のレンタルを行い、労力軽減と効率化を図りながら産地化を進めています。



ブロッコリー

タンパク質とビタミン類を豊富に含み、栄養価が抜群のスーパー野菜。富士市でも栽培が盛んに行われています。旬の時期には、JAふじ伊豆富士地区のほぼ全ての産直市に並ぶほど人気の逸品です。

糖分の多い茎の部分は食物繊維も多いため、捨てずに食べることが勧められています。



牛乳

富士宮地区は昭和29年に朝霧高原(根原)が国から高度集約酪農地域に指定されて開拓が進みました。

現在でも朝霧高原をはじめとする各地域で約65戸の酪農家が存在し、高品質な牛乳が生産され算出額50億円を誇っています。

中でも富士の国乳業(株)は富士・富士宮市の学校給食に牛乳を提供しています。

(飲用とは別に食材として使用してください)