

子どもたちに給食で感動を与えたい！生産者の想いを込めた ふるさと給食

北海道足寄町 足寄町学校給食センター

<取組主体の概要>

- ・所在地 : 北海道足寄町
- ・取組主体 : 足寄町学校給食センター
- ・職員数 : 栄養教諭1名、調理員7名
- ・給食を提供している学校数 : 小学校4校、中学校1校、高等学校1校
- ・1日あたりの提供給食数 : 752食
- ・地場産率（2020年ふるさと給食月間） : 63.7%（食材数ベース）



【取組概要】

2017年度から地場産食材の活用を積極的に行い、使用する食材は生産者と直接取引することで、新鮮かつ低価格の仕入れを実現している。

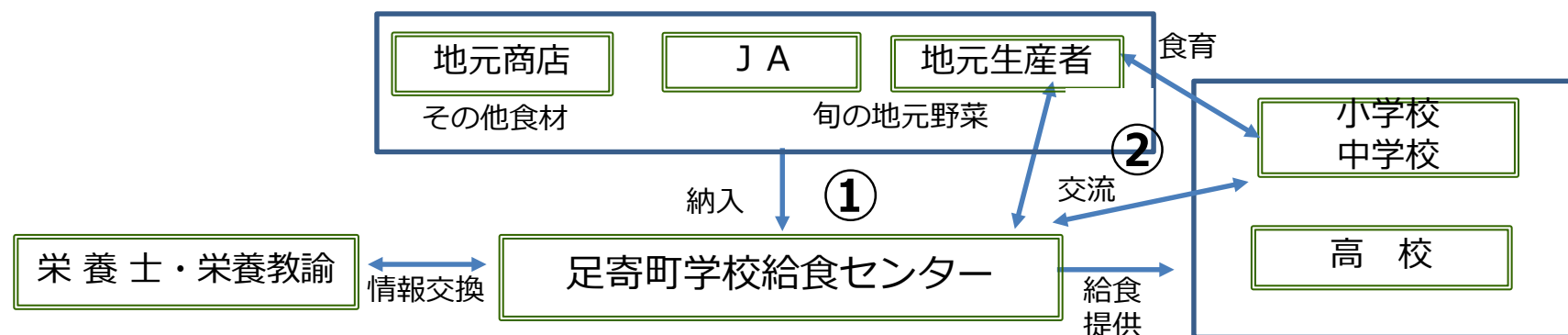
生産者の圃場に栄養教諭や調理員が赴き、生育状況の視察や収穫作業を手伝う等、交流は盛んに行われており、2017年当初から現在までで約12箇所の新たな生産者と繋がりが生まれている。また、地元食材を使った体験学習等、生産者や子どもたちとの交流の場を作っている。

特産品のラワンブキを使用した抹茶ケーキやパスタなど、新たなメニューを開発し、食材の新たな楽しみ方を模索するとともに、毎日の献立を給食だよりその他給食センターのホームページにも掲載し、食材の調理過程や生産者の紹介をすることで広く情報発信している。

また、毎年秋にふるさと給食月間を実施する等、子どもの地域への思いを育む取り組みを行っている。2016年には地場産食材を使用した学校給食の献立を競う、全国学校給食甲子園で優勝した。
なお、足寄町では2015年度から町内全小中高校の給食を完全無償化している。



（取組のスキーム図）



【取組のポイント】

① ふるさと給食月間

毎年ふるさと給食月間を設けており、町産食材を豊富に使用した給食を提供。2017年より町産の羊肉を使用したメニューを提供し、「羊まるごとカレー」は、北海道のテレビ番組で前例のないカレーとして特集された。

2020年11月には、高価で入手が困難な町産短角牛を提供している（農水省支援事業を活用）。
道産食材の使用率（食材数ベース）は63.7%、うち足寄町産食材は26.5%に及んでいる。

①ふるさと給食月間
（町産短角牛を使用したガリバタ丼）



・ラワンブキ青空教室



・地産地消のピザ作り



・フランス料理体験学習
（北十勝短角牛のミートパイ）



② 教育現場との連携による食育活動

給食センターが、小中学校と生産者と連携し、地元生産者による児童・生徒への食育活動を推進している。

足寄町特産2メートル以上の背丈に育つラワンブキの生産農家との「ラワンブキ青空教室」（小学生）や、生徒自らが探し選んだ地元食材を活用したピザづくり（中学1年生）、さらに中学3年生を対象に、地元の羊生産者と「フランス料理体験学習」を開催。中学校の卒業記念として、札幌からシェフを招き、町産羊肉を含む地場産食材のフランス料理フルコースを卒業生にふるまう等、地元食材に対する愛着を育んでいる。

【課題とその対処方法】

○仕入れ先の新規開拓

→毎年同じ地元生産者と取引しているため、新たな仕入れ先を増やすことで、レパートリーを増やしたい。

○生産者の見える化

→生産者から直接話を聞く機会を設けることや、食材と生産者の情報について子どもが興味を持つようにクイズ形式の授業を行う等、地元食材の理解を深めたい。

【今後の展望】

○新しい献立の開発により、調理ごとに姿が変わる食材の魅力を伝えたい。

○子どもたちに地場産食材の応援団になってもらえるよう具体的な情報を紹介し、食材を選ぶ力を身につけてほしい。

安全・安心な野菜を子供たちに届け続ける取組

山形県 高畠町 和田地区自給野菜組合

<取組主体の概要>

- ・所在地：山形県東置賜郡高畠町
- ・取組主体：和田地区自給野菜組合 組合長 高橋 稔
- ・出荷農家数：15軒
- ・1日当たりの提供給食数：小学校約170食、中学校約700食
- ・地場産率（野菜・果実）：68.2%（2019年度：重量ベース）



【取組概要】

子供たちに地元の安全・安心な食材を提供することを目的に、母親が中心となって、「和田地区自給野菜組合」（以下「自給野菜組合」）を組織。無農薬野菜を栽培し、昭和39年から半世紀以上に渡り、地域の農産物を町内の学校給食に安定して供給している。

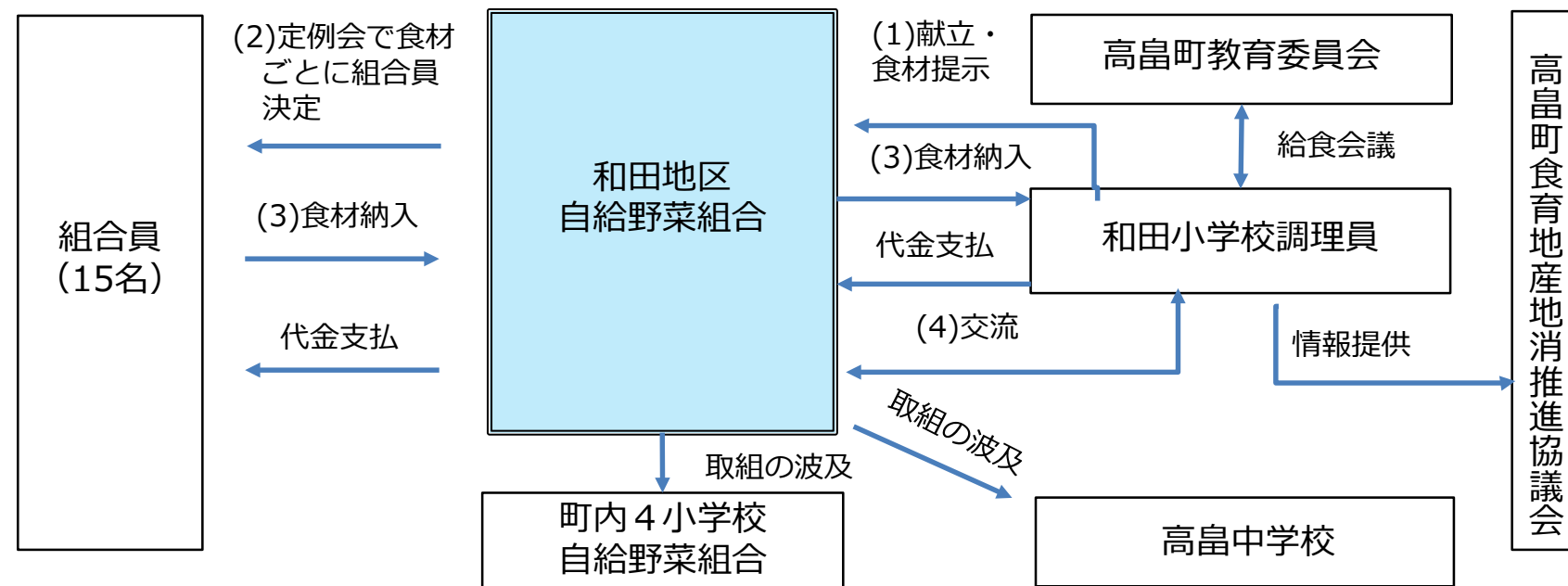
自給野菜組合では、毎月、定例会を開催し、各学校の調理員等が作成した「自給野菜注文書」に基き、各組合員ごとに何をどれだけ納入するかを決定している。

地元の小・中学校に可能な限り無農薬・減農薬野菜を納入。子供たちに地域の食文化について理解を深めてもらうとともに、食育の向上に貢献している。

和田小学校における野菜・果実の地場産率は68.2%となっており、そのうち自給野菜組合からは野菜・果実の約8割を供給している。

こうした子供たちに地元の安全・安心な農産物を食べてもらいたいという思いが町内他地区に波及し、町内全校で地場産農産物の供給が行われ、高畠町の給食の地場産農産物使用割合は、57.2%（令和元年度）となっている。

（取組のスキーム図）



【取組のポイント】

1 和田地区自給野菜組合について

和田小学校の給食は昭和32年に始まり、その後、地元の食材を提供してほしいという学校長の要望に応え、昭和39年に児童の母親を中心に、和田地区で生産された安全・安心な食材供給のため「和田地区自給野菜組合」を結成した。



2 取組の流れ

(1) 高畠町教育委員会で毎月給食会議を開き、栄養教諭が献立を作成。調理員等が食材を決定し、自給野菜組合に提示。

(2) 自給野菜組合は、毎月、定例会を開催し、各学校の調理員等が作成した「自給野菜注文書」（必要な野菜と数量の一覧）に基き、食材ごとに出荷する組合員を決定。

(3) 和田地区は有機農業に力を入れて取り組んでおり、食の安全・安心に対する住民意識が高く、利益だけでなく、「地域の子供の成長を自分たちが支えている」という組合員の思いが活動の支えであり、納入する野菜は、可能な限り無農薬・減農薬野菜としている。

(4) 学校行事の給食集会等において、子供たちと一緒に給食を食べたり、子供たちから手紙をもらったり交流を行うことにより、地産地消や食育につながっている。また、組合の定例会では、給食時間の子供たちの様子が伝えられ、生産意欲の向上につながっている。



3 地域への波及

子供たちに地元の安全・安心な農産物を食べてもらいたいという思いが波及し、他地区にも自給野菜組合の仕組みが作られた。自給野菜組合の無い地区には、他地区の組合に所属する生産者から供給されている。また、町内唯一の高畠中学校にも、和田地区を含む各地区の自給野菜組合に所属している生産者から供給されている。

【課題とその対処方法】

- 耕作放棄地が増え里山が減り獣害が増加している。草刈りや圃場の保安全管理も生産者だけでは困難になってきているため、地域全体で生産を支える必要があり、地産地消や食育活動を各校の保護者にも広げたい。

【今後の展望】

- 組合としては、「先人が築いてきた取組を絶やさないこと」を最大の目標としている。平成26年の24名から、高齢化によるリタイヤのため現在15名だが、若手後継者も増えており、今後も可能な限り無農薬・減農薬野菜を生産・出荷し、地域の子供たちの成長を支えるとともに、地産地消、食育を広げていきたい。

「安全な地元産食材を使用した学校給食での食育」による「地産地消」の取組

福島県相馬郡新地町 新地町教育委員会

<取組主体の概要>

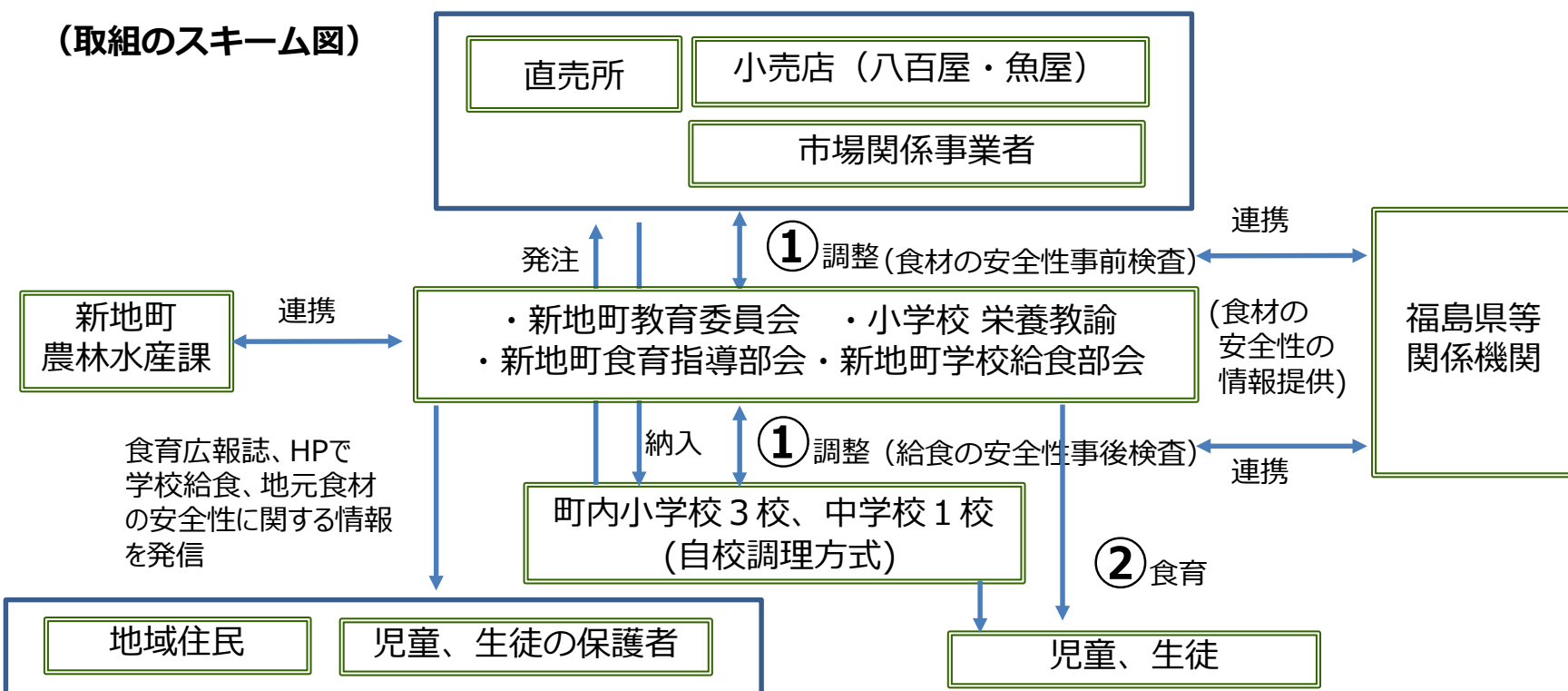
- ・所在地 : 福島県相馬郡新地町
- ・取組主体 : 新地町教育委員会
- ・1日あたりの提供給食数 : 約750食
- ・地場産率 : 約72% (令和2(2020)年 : 品目数)
- ・URL : <https://kyoiku.shinchi-town.jp/>



【取組概要】

- 新地町では、直売所、市場関係事業者、県等関係機関と連携を図り、放射性物質に対する安全性を確認した地元産食材を積極的に学校給食に活用している。地場産率は福島県内市町村で最も高い。この取組により、平成30(2018)年度に第4回「ふくしま地産地消大賞」優秀賞を受賞している。
- 地元産食材の放射性物質の検査情報を、町教育委員会で発行している食育広報誌やホームページに掲載することで、学校給食の食材のみならず、地元産食材の安全性に関する情報を広く提供している。
- 地元食材や食文化等について理解を深めるため、小・中学生を対象に、郷土料理の調理実習や地域の食文化に関する講話、地元産食材(特に魚介類)の安全管理体制の確保に関する講話等積極的に取り組む、地産地消の推進を図っている。

(取組のスキーム図)



【取組のポイント】

① 給食食材の放射性物質検査の実施

学校給食で使用する地元産食材について、関係機関と連携しながら、徹底した放射性物質検査を自主的に実施。安全性確認の体制を構築している。

また、実際に学校給食調理場で提供された給食を保存した上で、事後検査も実施し、徹底した安全性の確認を行っている。

こうした給食食材、給食の安全性に関する情報は、保護者や地域住民に対し、食育広報誌やホームページで情報発信を行っている。



② 食育の推進

小、中学生を対象に郷土料理の調理実習、地域の食文化に関する講話、学校田・学校菜園での栽培等の取組を実施。

毎月19日の食育の日に、日本型食生活の献立による給食で地元産食材・和食の良さを伝えている。



【課題とその対処方法】

- 東日本大震災・原発事故による風評被害があり、特に地元水揚げの水産物活用が課題である。そのため、町の学校給食安全管理体制を継続し、学校と地域や農家(生産者) 及び関係機関と連携を図ることで、今後も地元産食材を活用した食育・地産地消の推進につなげる。
- 今後も学校給食に地元産食材を継続的に使用するには、計画栽培等の安定した供給体制が必要であるが、農家の高齢化や震災による離農等から食材の確保が困難になってくる。行政、関係機関との更なる連携で対応していきたい。

【今後の展望】

- 行政、関係機関とこれまで以上に連携し、現在の体制を継続していき地産地消を推進する。また、地元産食材を供給する農家と学校の距離を近くし、顔の見える関係にすることで農家の生産意欲の向上、地産地消の推進に繋げる。

行政・学校・栄養士と一体となって進める地場産学校給食の取組 東京都小平市 JA東京むさし小平地区

<取組主体の概要>

- ・所在地：東京都小平市
- ・取組主体：JA東京むさし小平地区
- ・提供学校数：小学校19校（自校方式）、中学校8校（センター方式）
- ・1日あたりの提供給食数：令和元(2019)年5月1日現在
小学校10,486食(児童数9,883名)、中学校4,400食(生徒数4,028名)
- ・地場産導入率：小学校31.4%、中学校31.7%（令和元年(2019)年度実績）
（金額ベース）



【取組概要】

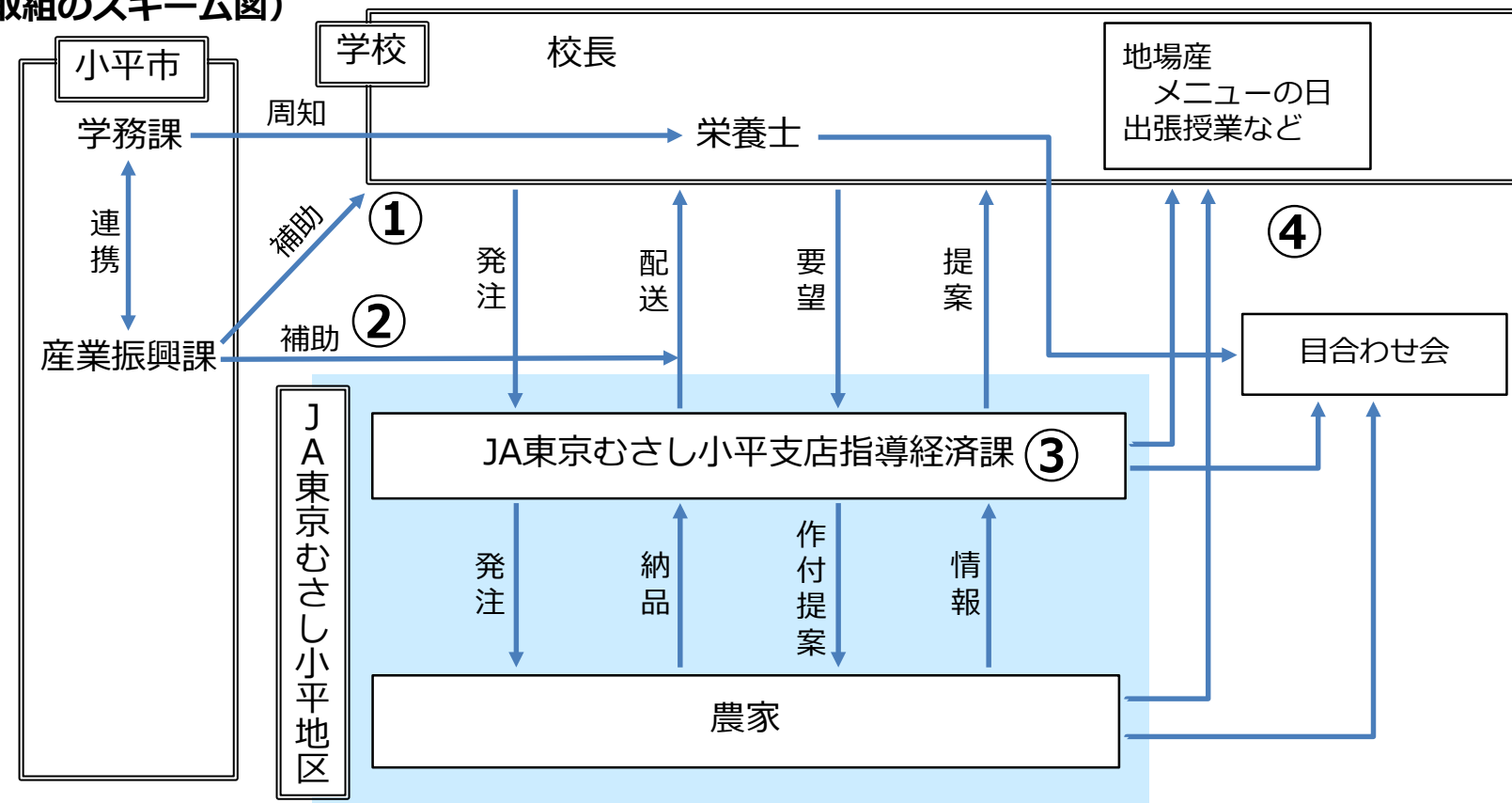
従来の学校と農家との直接契約による取組（現在も継続中）の中で、小平市の学校給食における地場産導入率は、生産量や配送の課題により約5%であった。

平成21(2009)年に市が地場産農産物導入率30%を目標として設定し、取組を開始。研究会での実証研究等を経て、行政が体制づくりを助成し、学校給食における需要を喚起するとともに、JAが配送を担う仕組みを確立した。

さらに、JAが学校・栄養士と農家とをつなぐコーディネーターの役割を担い、きめ細かい対応を積み重ねることで、生産量の確保、安定した供給が行えるようになり導入率も向上、令和元(2019)年度には目標であった導入率30%を達成した。

現在、小平市の取組は、都市部における地場産学校給食の取組の優良事例として、近隣の市をはじめ他の地域からも注目され、参考とされている。

（取組のスキーム図）



【取組のポイント】

- ① **行政による体制づくり支援①「小学校給食地場産農産物利用促進事業」**
市の目標である地場産農産物導入率5%→30%達成のため、農業振興予算を活用して小学校への補助金交付を開始。地場産農産物利用実績に応じて、小学校へ需要喚起を目的とした補助金を交付した。
- ② **行政による体制づくり支援②「地産地消推進事業」**
ネックとなっていた地場産農産物の配送業務をJAが請け負うことで、市内19小学校と中学校給食センターへの円滑な供給・配送システムを確立。行政は体制整備のため、車両及び配送要員等の経費を補助している。
- ③ **地元JAによるコーディネーター機能の発揮**
地場産農産物の作付状況や地域の伝統的な食文化にも精通した地元JAの特性を活かし、農家と栄養士、双方の事情を踏まえた発注・納品事務や要望・提案等へのきめ細かい対応を行っている。双方向への情報提供により、新メニュー開発や新規作付けなどの効果も出ている。
- ④ **JA、学校長、栄養士との連携、共通する認識・目標の醸成**
規格のすり合わせや意見・要望への対応のため目合わせ会を実施。「小平夏野菜カレー」の日や「小平冬野菜煮だんご汁」の日といった全校共通の地場産メニューの日を展開。出張授業への協力も行っている。



【課題とその対処方法】

- 以前は学校と農家との直接契約のみであったため、学校の近隣に出荷が可能な農家がない、在校児童・生徒数の変動による注文数量のバラツキで供給が間に合わないなど学校側と農家側双方に課題があった。しかしJAの配送システムが構築されたことにより、これらの課題が解消されることとなった。
- 学校給食に納入する食材は欠品が出ないように農家と協力し、少量発注の場合等でも、JAが仲立ちすることで柔軟に対応している。栄養士と共にメニューを見ながら品目や規格の相談、細かいリクエストへの対応、品目や規格に関する要望に応えられるよう農家への作付・栽培指導、農家が新規導入した作物を栄養士に逆提案するなど、JAが間に入ることで農家、栄養士の相互理解も更に進んでいる。
- 新型コロナウイルス感染防止に伴う一斉休校の際は、行き場のない野菜はJAが買い取り、市の協力を得ながら市役所や学校等で販売するなど、農家が安心して生産を続けられるように、責任をもって対応を行った。

【今後の展望】

給食事業自体は単体で採算がとれる事業ではなく事務手続き等の苦勞も多いが、「子どもたちのために」を合い言葉に行政・JA・学校・栄養士が一体となって地場産学校給食に取り組んできた。目標であった地場産農産物導入率30%達成は、こうした連携による取組の積み重ねがあってこそそのもの。

小平市の学校給食を食べて育った子どもたち、そのまた次の世代にまでも地域の農業を残せるよう、今後もこの取組を継続していきたい。

生産者、商業協同組合等と連携しながら給食を楽しむ取組
富山県中新川郡立山町 「立山町学校給食センター」

<取組主体の概要>

- ・所在地：富山県中新川郡立山町(たてやままち)
- ・取組主体：立山町
- ・1日あたりの提供給食数：2,065食(令和2(2020)年度)
- ・地場産率：48%(平成26(2014)年度)→50.2%(令和元(2019)年度重量ベース)



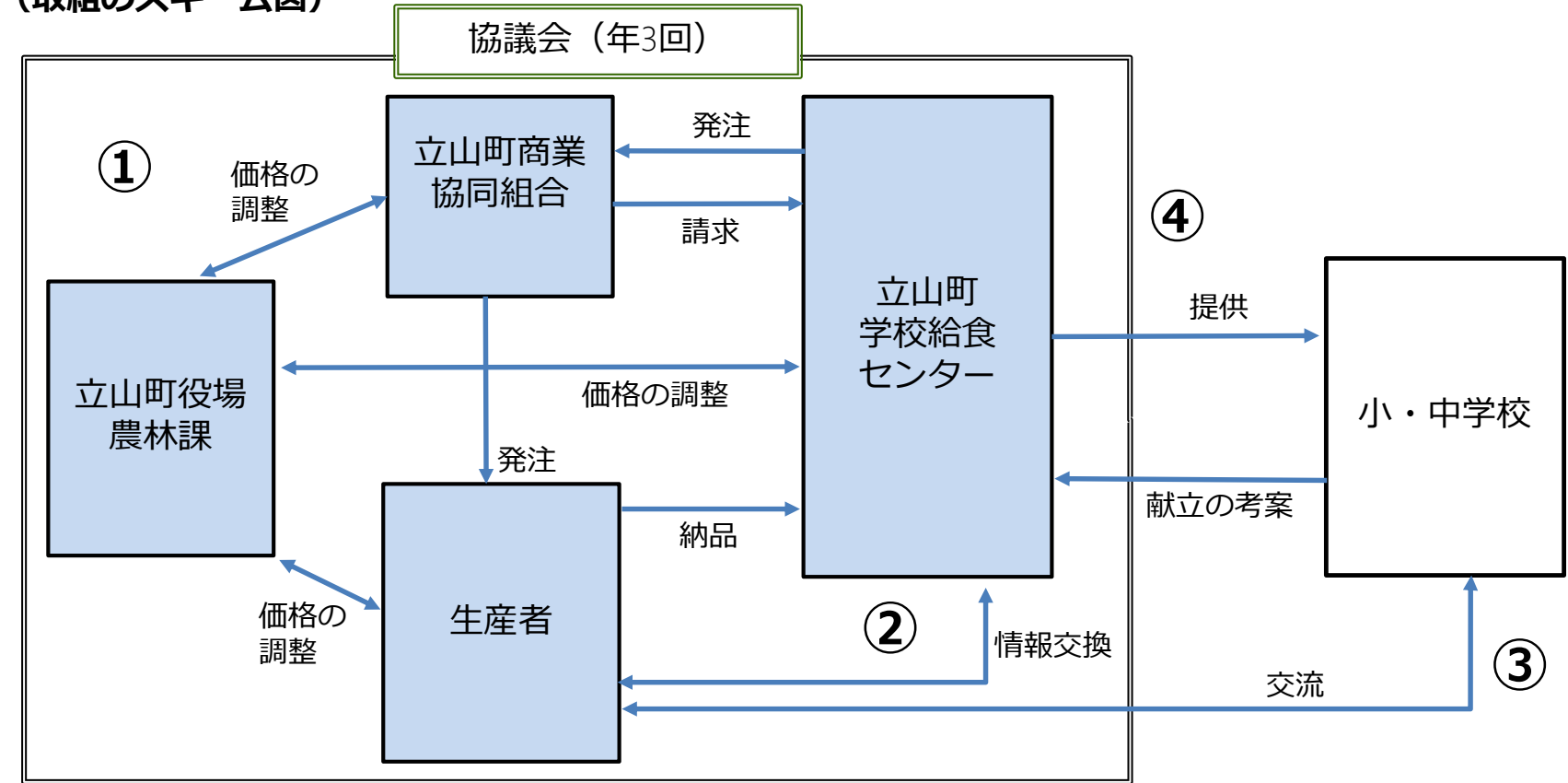
【取組概要】

立山町では、郷土料理「いろとり」(かぶのおひたし)や「つぼ煮」(こごみぜんまい入り根菜の煮物)などを不定期で学校給食で提供していたが、平成19(2007)年から、学校給食で地場農産物を計画的に使用する取組を開始した。

さらに、平成23(2011)年の学校給食センターの新設後は、学期ごとに立山町地場産食材活用推進協議会(立山町農林課、生産者、立山町商業協同組合、学校給食センターで構成。以下「協議会」)を開催し、地場産食材の利用を促進している。

各学校では、毎年学校給食の試食会が開催され、保護者に対して立山町の食材の魅力や家庭での食事の大切さなどについて食育講話を行い、家庭での地場産食材の利用の増加につなげている。

(取組のスキーム図)



【取組のポイント】

① **関係者間の情報交換**
各学期の初めに、町、生産者、商業協同組合、学校給食センターで協議会を開催。毎月の献立に地場産食材を取り入れるため、希望の食材を要望したり、食材納入の時期などについて情報交換し、安定的な生産・供給につなげている。

② **食に関する指導の充実**
協議会の開催により納入される食材の時期があらかじめわかるため、食に関する指導の計画が立てやすい。食材の納入時にも情報交換をすることで、天候に左右される生産の状況も把握でき、それに合わせて食材を変更するなど臨機応変に対応でき、指導に生かすことができる。

③ **相互理解の取組**
生産者との交流では、その日に納入した食材についての苦労話などを、給食と一緒に食べながら紹介したり、授業の一環で栽培の指導をするなど、直接児童・生徒に接することで生産者の励みとなっており、児童生徒も興味・関心を持ち、理解を深めることに繋がっている。

④ **立山町を食べる「たてやまの日」**
月に1度設けている「たてやまの日」では、立山町産の食材をふんだんに使用した献立としている。
また、小学5・6年生、中学生を対象に、「地場産食材学校給食メニューの募集」を行い、優秀作品は実際にメニューとして採用している。



生産者を招いた授業の様子



たてやまの日の献立

【課題とその対処方法】

生産物は天候により収穫量に変動が出るが、生産者が学校給食センターに直接納品してくるので、その際に新たな品目の要望や、出来具合などの情報交換を行い、使用する品目を変更したり、増やしたりするなど、臨機応変に対応している。

【今後の展望】

児童生徒から「町内の誰でも学校給食を食べられる日を作りたい」との意見があり、こういった日を設定することで、児童生徒だけではなく、町民に対しても学校給食のおいしさや食育の重要性を理解してもらい、更なる地産地消につなげていく。

また、家庭や地域との連携を深めながら、児童生徒がふるさと立山町に誇りを持ち、心身ともに健康でいられるように取組を進めていく。

市場と行政、JAが連携し、地域内で食材を供給する体制を構築した取組
石川県南加賀地区 「南加賀地区地産地消推進協議会」

＜取組主体の概要＞

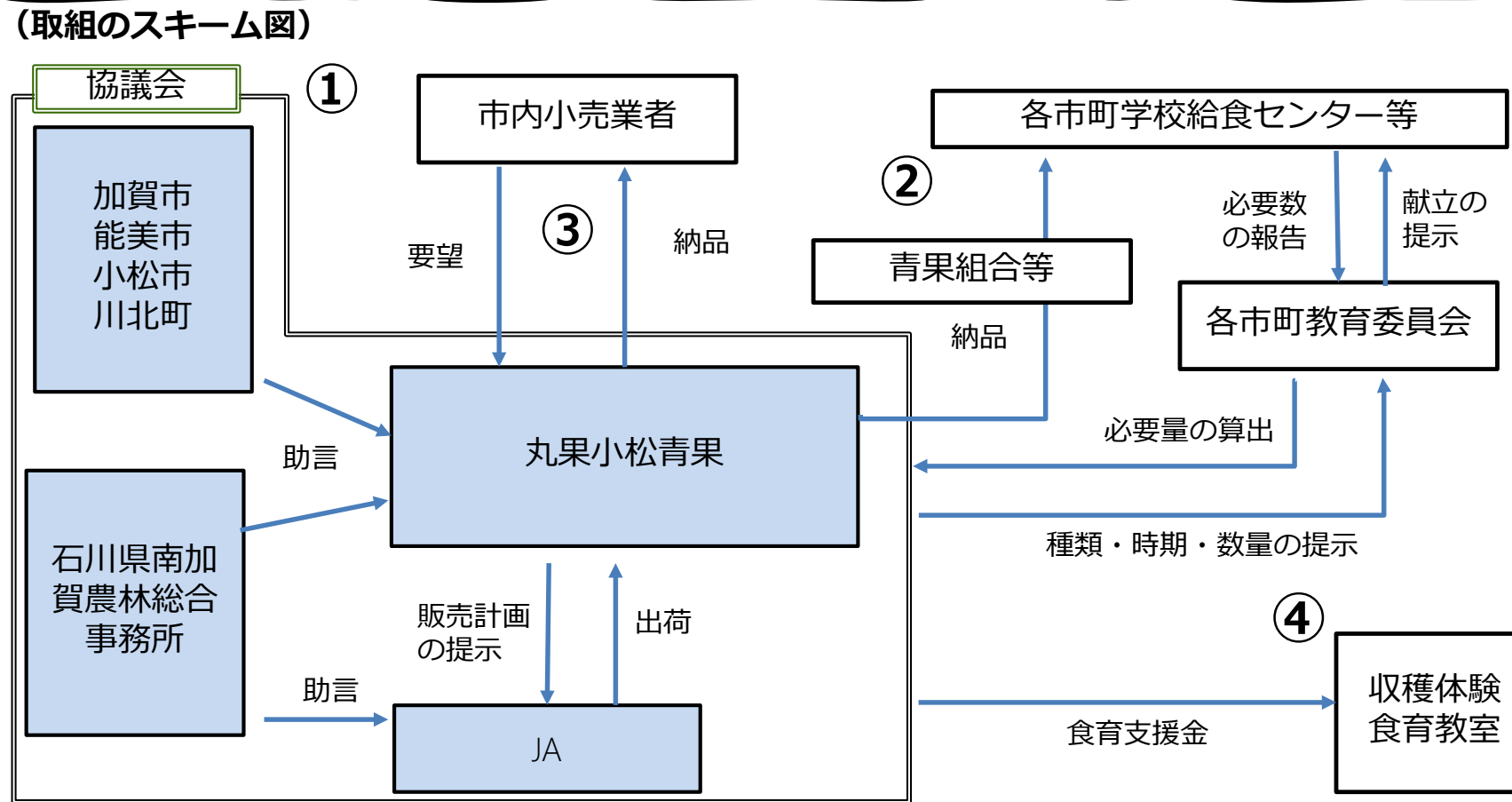
- ・所在地：石川県小松市(こまつし)
- ・取組主体：丸果小松青果株式会社
- ・1日あたりの提供給食数：5,150食(加賀市 令和2(2020)年度)
- ・地場産率：11.7%(令和元(2019)年11月、加賀市内産の使用率 品目数ベース)

【取組概要】

石川県南加賀地区は、加賀市(かがし)、能美市(のみし)、小松市、川北町(かわきたまち)の3市1町。南加賀地区地産地消推進協議会(以下「協議会」という。)は、地元市場である丸果小松青果株式会社、JA、県、市町が参画し、地産地消の流通経路の確立、地域ぐるみでの地産地消と食育の推進を目的に活動している。地域内で連携することで、地元の旬の食材が安定的に供給できるようになった。

加賀市の場合、献立編成の前に、どのような地場野菜をどういった時期に提供できるかを、協議会から市の教育委員会へ情報提供し、これに基づき、教育委員会が献立を作成し地物野菜の必要量を算出、丸果小松青果がJAに販売計画を提示し、出荷を要請する。この仕組みにより、市内産だけでは使用できなかった品目にも南加賀地区内の地物野菜を優先的に利用でき、地産地消率の向上に寄与している。

協議会では、学校給食だけでなく、南加賀地区内で生産された農産物を「なんかがいい野菜」として、地域内で販売した売り上げの一部を食育支援金として活用している。



- 【取組のポイント】
- ① **隣接する4市町を1つに**
市町内の農産物に限定すると、学校給食に使用できる品目が限られており旬の時期のみの使用だったが、協議会の設立により、市町単独から4市町を一つにした地区単位で農産物を流通させる体制を構築し、品目数を増やすことができた。
 - ② **情報交換の仕組みを構築**
地元食材の旬の時期を協議会から学校へ情報提供し、学校から市場へ給食に使用する必要量を連絡する仕組みを構築したことにより、計画的に多様な地場野菜を学校給食に活用することができるようになった。
 - ③ **一般消費者へもアピール**
地域内の小売業者の店舗において、南加賀地区で生産された野菜を「なんかがいい野菜」として販売、のぼり旗や生産者の紹介写真などを用いてアピールし消費促進を図っている。
 - ④ **食育支援金**
「なんかがいい野菜」の売り上げの一部を食育支援金として、積立。学校給食での地物野菜の利用に合わせて食育教室を開催することにより、理解を深めるよう取り組んでいる。



産地見学会の様子



なんかがいい野菜
共通マーク



食育教室の様子

【課題とその対処方法】

一部地域で、学校給食向けの数量のとりまとめや納品体制の確立が進んでおらず、産地情報が栄養教諭に伝わらず積極的な地元野菜の利用がされていない。数量とりまとめや産地情報提供などの役割のしくみが構築できるよう関係者への働きかけを行っていく。

また、潤沢に供給できる野菜はJAの重点品目に限られており、直売所は地場産品を多品目で少量取り扱っている。地元スーパーでの地場産野菜の販売コーナーを広げていくため、さらに直売所との連携に取り組む。

【今後の展望】

協議会として、①地物野菜の流通促進、②子どもたちへの食農教育、③学校給食への地元農産物の利用拡大、の3つが一体となった活動を展開し、地産地消の輪を通じて南加賀地域の農業振興を図っていく。

また、地域の消費者に地元農産物を意識して選んでもらえるよう、地元スーパーでの販売・試食宣伝や、小学校等での食育を継続して取り組む。

給食センターと県、市、JAが連携した地産地消

岐阜県瑞穂市 瑞穂市給食センター

<取組主体の概要>

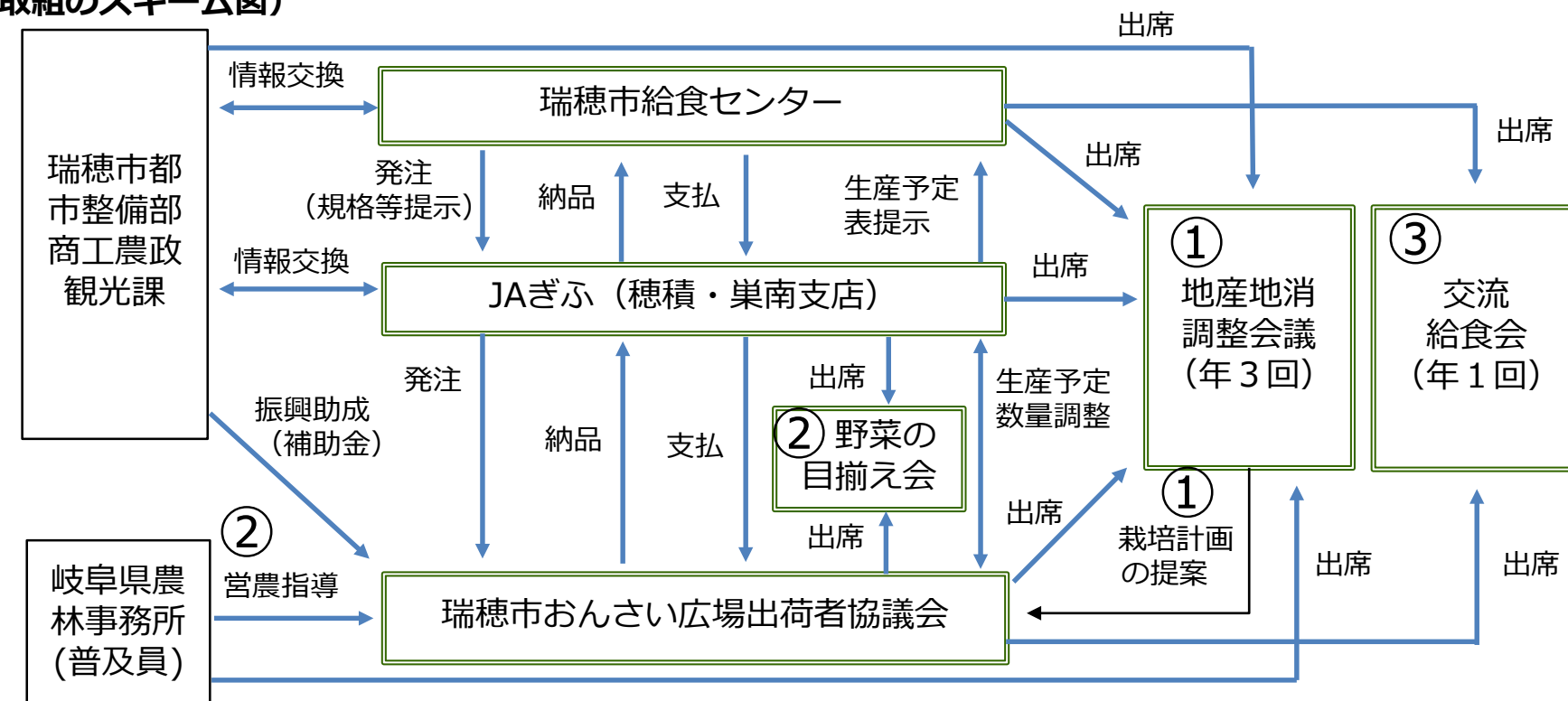
- ・所在地：岐阜県瑞穂市十八条589-3
- ・取組主体：瑞穂市給食センター
- ・1日あたりの提供給食数：6,950食（小学校7校、中学校3校、
保育所8所、幼稚園1園）
- ・地場産率：34%（食材数ベース）



【取組概要】

- 学校給食の年間計画に、毎月「地産地消の日」を設定し、食に関する指導を実施している。
- 地場産物の安定調達のため、給食用野菜の規格を統一するとともに、品目別の年間使用量に応じた計画栽培を実施している。
- 年間を通して使用するための工夫として、JAぎふと生産者が連携し、地場産のかぼちゃ、里芋及び柿等の食材を使ったオリジナル加工品（里芋コロッケ、柿ジャム等）を製造し、給食の献立に導入している。
- 子供の食生活における実践力を育成するため、瑞穂市が実施している親子による給食料理コンテストの入賞料理のほか、地元の中学生在が考案したレシピを給食の献立に導入している。
- 地域との連携を強化するため、食育ボランティアである「弁当の日応援団IN瑞穂」主催の食育フォーラムにおいて、学校給食における地産地消の取組を紹介し、その意義について理解を共有している。

（取組のスキーム図）



【取組のポイント】

① 関係機関が一堂に会する基幹会議

地産地消調整会議（年3回。4・9・1月に開催）では、学校給食献立計画を基に、4か月ごとに作成された献立から、使用する野菜の品目と数量を見積もり、必要量の栽培計画を策定し、生産者（瑞穂市おんさい広場出荷者協議会）へ提案。また、生徒が主体的に考案した「オリジナル加工品」の製造等について、当会議において検討。

なお、当協議会のみでは不足する野菜等の食材は、県学校給食会や食材卸業者等から調達。



② 営農指導等による生産・出荷体制の構築

生産者に対しては、県普及員による栽培講習会の実施とともに、JAは計画に適した品種を選定し、種子、苗、防虫ネット等の資材を斡旋。

また、事前に野菜の品目ごとに学校給食用のサイズや品質の確認を目的とする「目揃え会」を実施。これにより、生産者が安心して学校給食用野菜を生産・出荷できる体制を構築。



③ 定期交流会を通じた生産者とのコミュニケーションの強化

給食センターと全生産者との交流給食会（年1回。1月又は2月に開催）は、調理現場と生産現場の現状を相互に伝えることで双方の理解を深めるとともに、児童生徒からの感謝の気落ちを生産者に伝える場として開催。生産者においては、学校教育や地産地消の取組に協力しているとの意識の啓発や、モチベーションの維持に貢献。



【課題とその対処方法】

- 高齢化等による生産者の減少により、一部の野菜で地場産率の完全維持が困難。
→ 新規出荷者の確保に向け、近隣市町の営農組合等との連携を模索中。
- 安定生産（供給）が見込める野菜の品目数の増加。
→ 県普及員及びJAの協力の下、出荷者協議会に対する新たな野菜の生産指導等の提案。

【今後の展望】

- 地域における食の豊かさを実感できるよう給食センターが拠点となり、児童・生徒を主体とする食育の取組により、家庭と地域（生産者や食育関係団体）がつながることが重要である。
具体的には、
①地域の食材を使った主食・主菜・副菜の揃うモデル的な献立を開発し、その献立を活用して、学校や家庭における食育実践の回数を増やす。
②安全かつ安定した農産物の生産・出荷が継続されるよう、JAや県農林事務所と連携しつつ周辺地域を巻き込んだ、生産・流通体制（ソフト・ハード）の強化を図る。
③児童・生徒の学習の場（職場体験や交流会）として、営農組合や農家等での活動など、生産や食農連携に触れる機会を増やす。

産直市から学校給食への出荷体制を構築し地場産率を向上させた取組

島根県飯石郡飯南町

赤来農林産物出荷協議会、青空市ぶなの里、飯南町学校給食共同調理場

<取組主体の概要>

- 所在地：島根県飯石郡飯南町
- 取組主体：赤来農林産物出荷協議会、青空市ぶなの里、飯南町学校給食共同調理場（学校給食センター）
- 1日あたりの提供給食数：420食
- 地場産率／品目ベース（令和元（2019）年度）：65.2%（前年比11.8ポイント増）



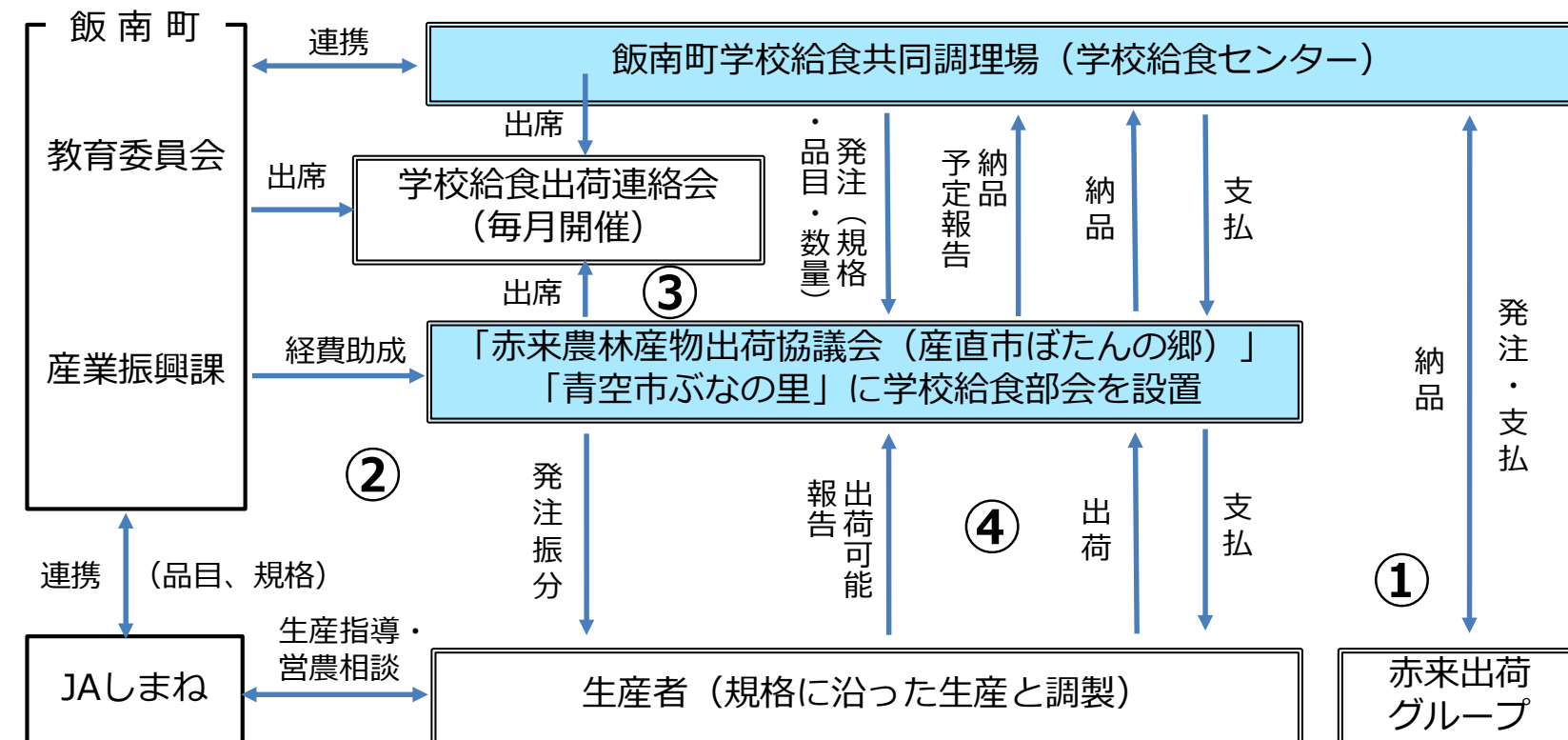
【取組概要】

島根県飯南町では、赤来地区の生産者グループ（赤来出荷グループ）が、学校給食に独自で地元産食材を供給していたが、高齢化により出荷体制の維持が困難となってきたことから、飯南町が、町内で産直市を運営する「赤来農林産物出荷協議会（産直市ぼたんの郷）」「青空市ぶなの里」に学校給食への出荷体制確立の協力を要請。平成30（2018）年に各産直市にそれぞれ「学校給食部会」が設置された。

また、飯南町は「飯南町地産地消推進活動支援助成金」を創出し、学校給食センターへ地元産食材を安定的に供給する出荷体制の構築を支援。

学校給食センターと各産直市学校給食部会は、毎月情報交換を実施し、学校給食への地元産食材の活用を促進している。

（取組のスキーム図）



【取組のポイント】

① 赤来出荷グループの取組

赤来出荷グループは、学校給食センターへ独自に地元産食材を供給してきたが、高齢化に伴いメンバーが減少。現在は5名の生産者が「赤来出荷グループ」を運営し、直接給食センターからの発注に対応している。

② 飯南町による新たな学校給食への食材供給体制づくりへの支援

平成30（2018）年7月、各産直市内に学校給食部会を設立。飯南町は「飯南町地産地消推進活動支援助成金」を創出し、生産者と学校給食センターを結ぶ出荷体制の整備を支援。

③ 飯南町学校給食センターと産直市学校給食部会の取組

学校給食センターと産直市学校給食部会は「学校給食出荷連絡会」を毎月開催。翌月の学校給食献立に必要な食材の品目・数量を、各産直市ごとに調整し割り当てている。

さらに、地元産食材を確実に確保するため、学校給食センターから翌々週の納品可能数量を産直市学校給食部会へ連絡。

産直市学校給食部会では、生産者と連携し出荷可能数量を把握するなど食材の確保に努めるとともに、産直市間でも連携し出荷を調整している。

④ 産直市学校給食部会の協力生産者との取組

各産直出荷生産者では、「良質な地元野菜を子供達に食べさせたい」という思いのある生産者を募り、品目、規格、価格などの情報を共有している。生産者は、必要な野菜を出荷当日に産直市へ持ち込みに、まとめて納品される。

こうした学校給食用規格に沿った生産や新たな品目の生産には、地元JAしまねが生産指導や営農相談を通して支援を行っている。



【課題とその対処方法】

- 飯南町全体の高齢化により、学校給食に必要な農産物の生産力の維持も難しくなっている。また、農産物の生産はできても車の運転ができなくなり産直市への出荷手段がないという課題もあり、生産者間あるいは関係者を含めた巡回集荷など新たな集荷方法を検討する。
- 年間を通じた食材の安定供給のため、町独自で冷凍技術を活用した保存、通年供給を試行。現段階では価格面で折り合いが付かず本格的な実施には至っていない状況。

【今後の展望】

- 飯南町には、学校給食へもっと地元食材を活用してほしいと望む声があることから、飯南町全体で学校給食への地元産食材の安定供給ができる新たな体制づくりを展開し、更なる地場産食材の活用率向上を目指していく。

地元食材を使用した学校給食による、地産地消の推進・食品ロス削減・食育活動等への取組

高知県中土佐町 中土佐町立学校給食センター

<取組主体の概要>

- ・所在地 : 高知県中土佐町
- ・取組主体 : 中土佐町立学校給食センター
- ・1日あたりの提供給食数 : 450食 (H31)
- ・地場産率 : 町内産38.6% (平成31 (2019) 年／一日の献立で使用する食材数に占める町内産の食材数)
- ・U R L : <https://ja-jp.facebook.com/kyuushoku/> (フェイスブック)



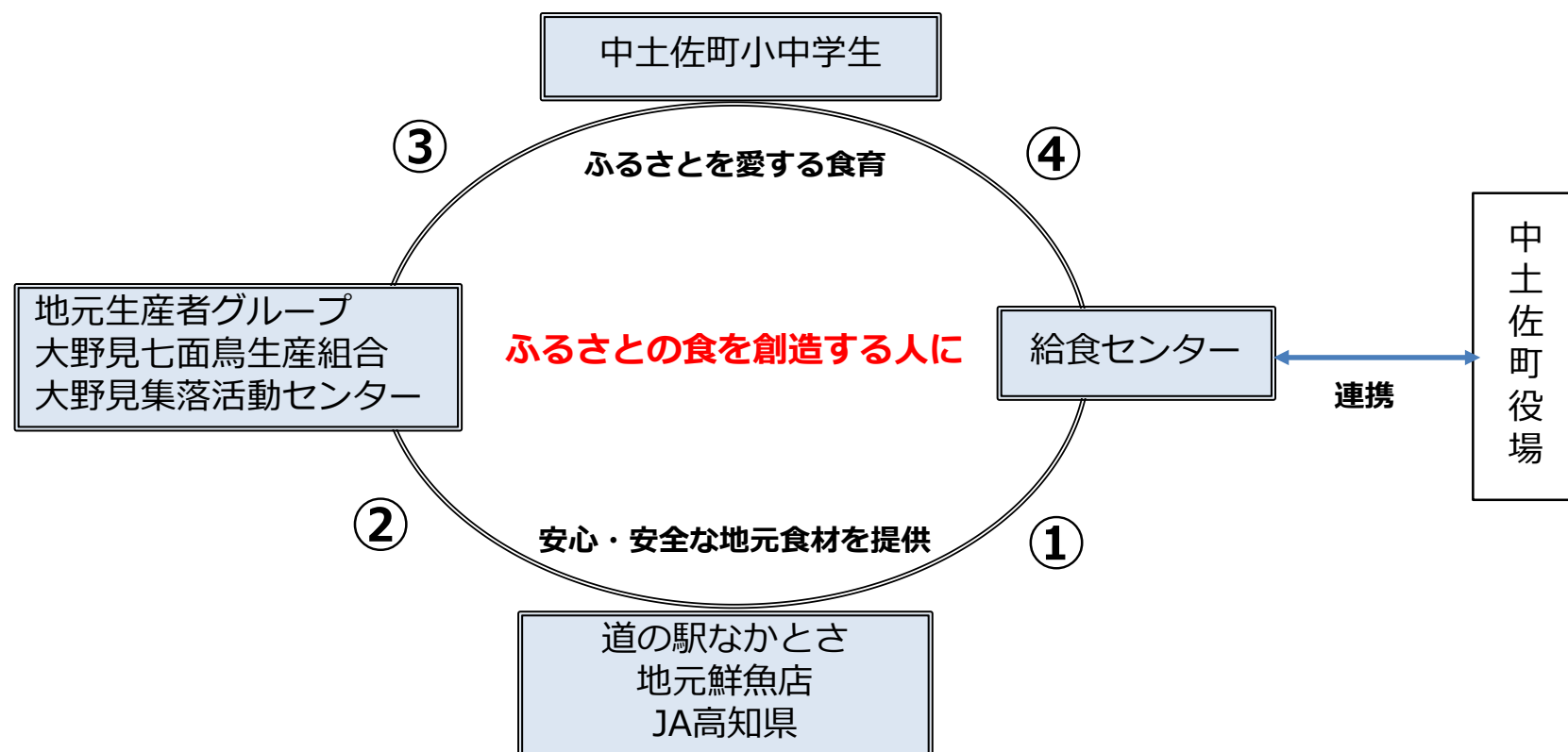
(平成29 (2017) 年度地産地消等給食メニューコンテスト文部科学大臣賞受賞 * 生産者、担当者とともに)

【取組概要】

- ・中土佐町立学校給食センターは、中土佐町産の新鮮でおいしい食材をたっぷり使った児童生徒に愛される学校給食を提供したいという町の願いのもと、地産地消の積極的な推進、規格外食材や非常食を活用したり、児童生徒の実態に適した給食量を提供することで残食量を減らしたりするなど食品ロスの削減に取り組むとともに、中土佐町小中学生への食育活動を行っている。
- ・地場産物を活用した給食や食材については、給食便りや給食放送で町内6校で共有するとともに、フェイスブックに掲載し、地域内外へ広く発信している。
- ・生産者と学校をつなぐため、町内全部の学校(学級)へ生産者を招待し、交流給食を実施したり、メッセージで交流を図ったりしている。
- ・新たな地場産物の導入や発注調整、規格外食材の活用方法の研究・提案など生産者や地域と密着した取り組みを進めている。
- ・学校給食だけでなく、給食センターが関与する朝ごはん教室等の行事にも地場産物を活用している。

(取組のスキーム図)

町ぐるみの連携で食育・防災学習を実現



【取組のポイント】

① 生産者情報を基に発注

町内の食材をいかに確保し使用できるか、また、製品化や利用に不向きな食材をどのように活用したらよいのかを話し合い始めたことが取り組みのきっかけである。取り組みが進んだことで、生産者グループや道の駅「なかとさ」との情報交換が身近になり会議の場面を必要とせず、現状や課題、新たな食材や規格外食材についての相談が随時行われている。

また、各生産者グループから提供される、毎月の生産情報を基に献立を立て、発注を行っている。農産物に関しては、主に道の駅「なかとさ」が発注納品管理し、町産を最優先、県産の順で納品している。



② 中土佐元気たっぷりメニュー

活用課題となっていた「ごし(生食不適)」という鰹や、七面鳥の手羽先とガラの在庫は町の抱える問題となっていた。

鰹の「ごし」については、鮮度に問題が無いため「鰹のたたき揚げ」、七面鳥のガラについては、「四万十ターキー和風スープ」等を含む「なかとさっこメニュー」が実現した。また七面鳥の手羽先をミンチとして製品化することを提案し、手羽先ミンチを活用した「しまんとターキーコロッケ」を含む「中土佐元気たっぷりメニュー」が実現した。その他にも規格外の農産物などを積極的に活用している。

全生徒の身体測定データや生活習慣アンケートを取ることで、学年別に料理の量を調節し残食量を減らすことも食品ロス削減につながっている。



③ 生産者との交流

授業を通じて地場産物を知り、地域の課題となる食材の活用方法(上記メニューなど)を考えることで、地域に貢献するだけでなく、給食センターの歴史に献立として残り、将来の地域の食を創造する力に繋げている。生産者との交流を図り一緒に給食を味わうことや、あらゆる食育活動に地場産物と地域人材を活用することでふるさとを愛する心を育てる。



④ 非常時に備えた食訓練

1回/学期に非常食を使用したり、食べ方を工夫したりすることで、非常時に備えた食訓練を実施し、防災への意識を高めている。災害時を想定し、津波の心配がない大野見地区に600食以上／1日の調理が可能な最新の給食センターを建設。



【課題とその対処方法】

○規格外食材の活用と、納品形態の柔軟な対応

随時流通・循環に困っている食材を活用するだけではなく、活用方法を家庭に知らせていく。必要に応じて児童と生産者をつなぎ、課題を共有・解決していく。
納品時の規格や形態を双方の視点から細かく確認し、より柔軟に納品したり、使用できるようにする。

○取り組みの継続

担当者が変わっても町の願いや取り組みを継続する体制をとって行く。(町担当栄養士の配置など)

【今後の展望】

- ・各生産者グループ等と連携を深め、それぞれの供給体制に沿った形で息の長い取り組みをしていかなければならない。
- ・体験、実感する食育の場面を活用し、食と心と体をセットにして考えることのできる中土佐町の子どもを育てていきたい。
- ・生産者の思いを理解しつつ、可能な限り学校給食へ納品してもらう仕組みを作り上げたい。

平戸の農産物を活用したふるさと給食の取組

長崎県平戸市 平戸市立北部学校給食共同調理場

<取組主体の概要>

- ・所在地 : 長崎県平戸市戸石川町585番地2
- ・取組主体 : 平戸市立北部学校給食共同調理場
- ・1日あたりの提供給食数 : 860食
- ・地場産率 : 令和元(2019)年 : 79.6% 重量比)



【取組概要】

長崎県平戸市にある平戸市立北部学校給食共同調理場（以下「北部調理場」）は、年間60種類の平戸産の野菜や果物を優先的に献立に取り入れ、学校給食を生きた教材としている。

栄養教諭が、地場産品直売所と、旬の農産物の種類や量、使用時期などの情報を積極的に共有し、献立活用に活かすとともに、大量調理では使用が難しい『わらび・つわ・ふき・芋づる』などの旬の食材も、直売所や生産者の協力を得て、あく抜きや皮むきの処理後に納品してもらうことで、豊富に使用できる協力体制を整えている。

また、室町時代から伝わる平戸伝統野菜の『木引（こひき）かぶ』や、里芋の親芋、水芋の茎、マコモダケなど、新たに学校給食の食材として活用している。

さらに、小・中学校の授業では、児童・生徒が平戸の食材を活用した献立を作成し、優秀献立を給食の献立として採用している。

こうした取組は、医師会、J A、商工会議所、P T A、栄養士会等15団体で組織されている平戸市食育推進会議とも連携・協力しながら、より充実した給食への地場産品の活用を促進させている。

【取組のポイント】

① 地元食材の活用

北部調理場は、給食への地元産品活用を促進するため、平成13(2001)年より地元産品直売所「農事組合法人ひらど新鮮市場」と取引を開始。年間を通して使用量の多いじゃがいも・たまねぎは、直売所で確保・長期貯蔵してもらっている。



② 生産者との連携

筍の前日掘りや山菜などの手間がかかる食材のあく抜き処理等を生産者が協力してくれることで、珍しくて新鮮な旬の食材を給食で提供できている。



木引かぶ

③ 地域伝統野菜等の活用

平戸伝統野菜の「木引かぶ」や、市場での需要が低い里芋の親芋を毎年継続して使用することで、使用量が増えている。

こうした地場産物は、給食集会で生産者の思いを紹介する取組を通して、子どもたちの郷土を愛する心や感謝の心を育んでいる。



里芋の親芋

④ 地元小学校との企画「給食献立コンテスト」

小学6年生が家庭科の授業で、毎年、旬の地場産物を取り入れた給食献立コンテストを実施。優秀献立を給食で提供しており、子供たちの食への興味・関心の高まりにつながっている。



⑤ 食育推進会議での連携・協力

平戸市食育推進会議で、各団体の食育活動や課題の共有により、連携・協力が醸成されている。

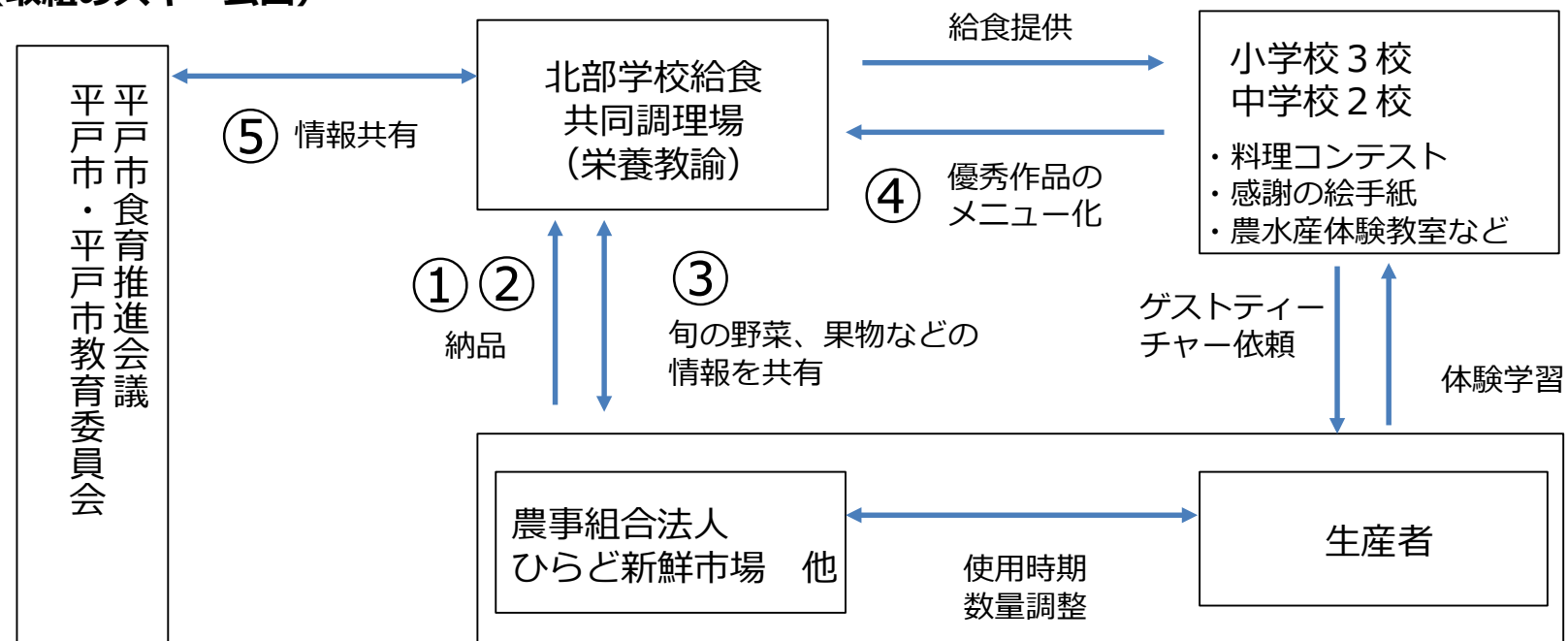
【課題とその対処方法】

- 農業生産者の高齢化や、天候不良や自然災害等で例年通りの食材の種類や納入量を確保しにくい状況も出てきている。地場産品直売所の販売担当者との連携を密にして生産情報の共有を充実させていく。
- 平戸市は水産資源にも恵まれているものの、大量調理に使用できる水産加工場が少なく、給食への活用が進んでいないことから、平戸市食育推進会議で学校給食における水産物活用を関係団体と協議していく。

【今後の展望】

- 市内の水産加工場と協議して、地元で水揚げされたシイラやヒラスの切身などを市内の学校給食で活用する。
- 季節の地場産物を活用した手作り給食の浸透により、給食残食率も年々低下し、残食ゼロの日も増えている。今後も、保護者が参加する給食試食会や食育講話の継続により、家庭においても平戸の豊かな産物をより一層取り入れた食事で、心身ともに健康な食生活ができるよう働きかけていきたい。

（取組のスキーム図）



地産地消の島づくりで、学校給食の県産食材利用率が向上した取組
沖縄県南大東村 南大東村地産地消促進協議会

＜取組主体の概要＞

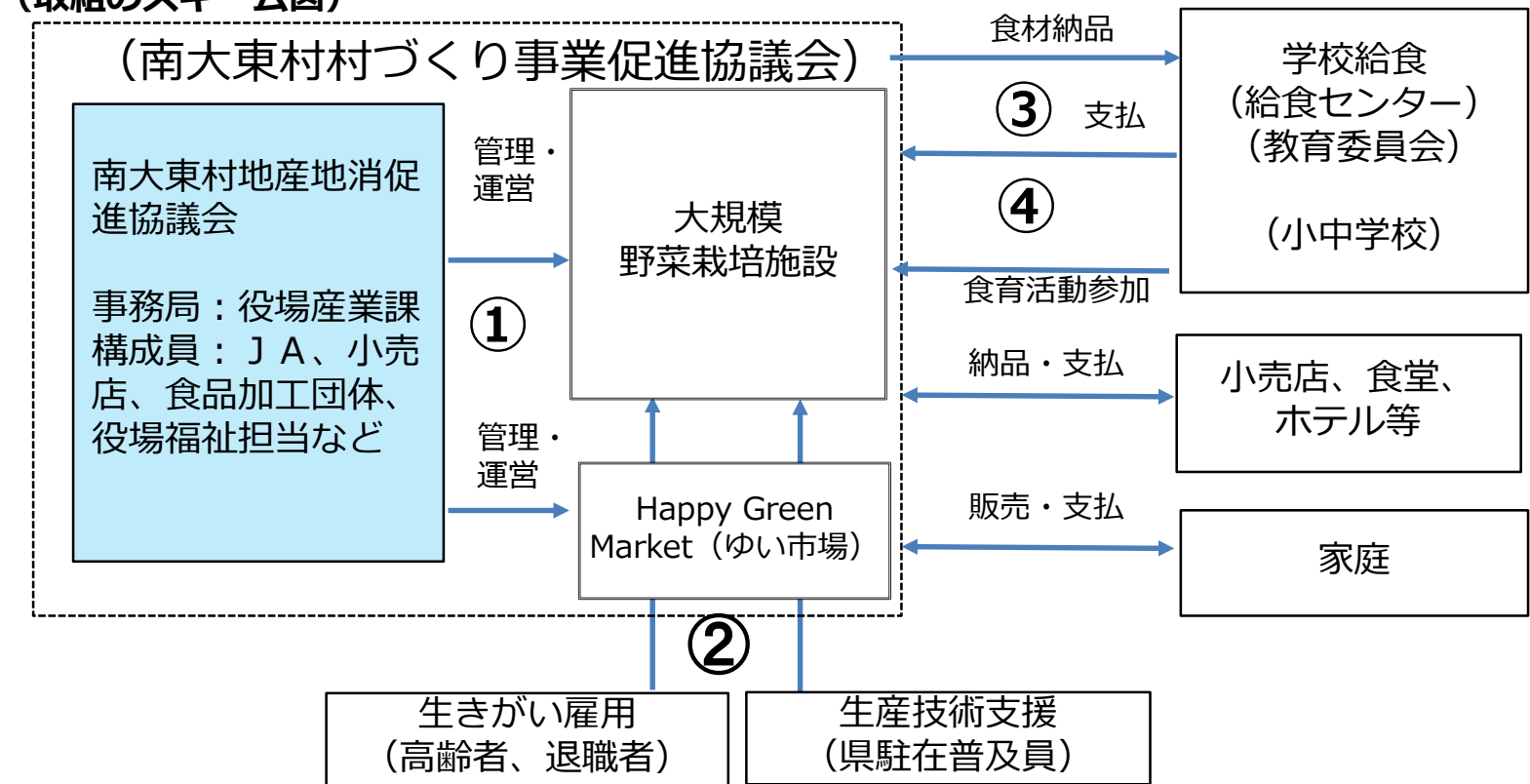
- ・所在地：沖縄県南大東村
- ・取組主体：南大東村地産地消促進協議会
- ・1日あたりの提供給食数：150食
- ・地場産率：50%：※地場産率は県産農林水産物（野菜、果実、畜産物、水産物の合計）の利用率で、沖縄県調べ。（重量ベース）



【取組概要】

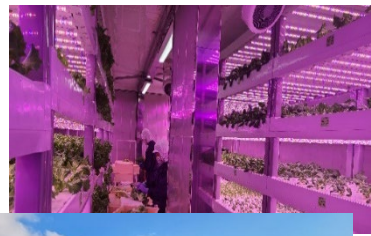
南大東村は沖縄本島の東方約360kmに位置する周囲20kmの離島で、人口は約1,200人（うち小学生85人、中学生44人）、島には高校がないため中学卒業後は全員が島外に出る。村のほとんどの農地がさとうきび畑で、約120年前の開拓当時の収入源となっている。このため、野菜は主に自家消費分で村内の需要を満たせる量がなかった。この状況を打破しようと、村では「南大東村地産地消促進協議会」を設置し、地産地消の島づくりを目指して大規模ハウスの建設を進め平成25年に野菜生産を開始した。また、子ども達に地元で採れた野菜を食べさせたいという思いから、地元の食材を使った学校給食メニューを開発。野菜ハウスを中心に学校、生産農家、漁協との結びつきが強まり、子どもの顔が見える関係づくりにもつながっている。この結果、平成30年度における学校給食の県産食材使用率は50%、前年からの伸び率も5%で県内上位となっている。

（取組のスキーム図）



【取組のポイント】

- ① **女性たちの要望を受けて地場産野菜の生産・販売拠点を整備**
島の女性たちから「島で食べる野菜は島で作ろう」との声が上がったことから、役場では村づくり協議会の下に地産地消促進協議会を設置するとともに大規模ハウス（鉄骨ハウス2棟1,000㎡、コンテナ型植物工場2基120㎡）を建設し、平成25年から小松菜、チンゲンサイ、リーフレタス等の生産を開始。併せて直売所である「Happy Green Market（ゆい市場）」も開設。
- ② **退職者や高齢者の生きがい・健康対策にも活用**
村内で増加傾向にある退職者の雇用や高齢者の生きがい・健康対策の柱として、ハウスで農作業をする「働き隊（ハルサーエーカ）」を結成。農作業管理、報酬支払いなどは協議会が行い、野菜生産に当たっては県の駐在普及員が害虫防除や堆肥づくり講習会など技術支援を行っている。
- ③ **生産者と実需者との間に立ってきめ細かな受注調整を実施**
協議会は、野菜生産の一方で学校給食や農家、小売店、飲食店などを結ぶ集配センターの機能を担う。農家に対し品目ごとの出荷依頼、小売店や学校給食センターからの受注調整や配送を行っている。
- ④ **食育活動等各種体験を支援**
食育活動についても、ハウスの管理作業、収穫作業を始め弁当づくり体験、漁業体験等JAや漁協が行う各種体験を支援している。



【課題とその対処方法】

今後の課題としては次の点が挙げられる。

- 安定供給体制の確立：貨物輸送を船便に頼っており、台風等の荒天時には生鮮食料品が2週間以上も途絶える。このため自給可能な野菜類は島内生産する必要があり、農家・JA等生産者の協力が必要。
- 生産品目の拡大：現在は島内生産できる品目が限られており、学校給食の地元食材もまだ少ないことから、ネギ、ホウレンソウ、マグロ、サワラ等農水産物の多品目生産のため生産者の増加を図る必要。

【今後の展望】

- 島で採れる農産物や近海の水産物など、豊富な資源を活用した地域活性化。
- 野菜ハウスやコンテナ植物工場の増設等による、災害に強い地産地消の島づくり。
- 島ぐるみの協力体制の構築による、学校給食における地元産品利用率の一層の向上。