

地場産物を活用した食育の事例

事例 ①玉村町学校給食センター

「町全体で推進する はつらつ玉村食育チャレンジ」

食育歴：15年 / 群馬県佐波郡玉村町下新田62-1

食育活動をはじめたきっかけ

2005年に食育基本法が制定された当時は、給食には町内産の食材は取り入れていませんでした。町農業委員会が給食の現状を知るために試食会に訪れた際、ぜひ学校給食に町内産の野菜を使って欲しいという思いから食育活動が始まりました。計画が進む中で食農教育として圃場近くの小学生に玉ねぎの苗やじゃがいもの種植え、収穫までを体験してもらう食育活動にも発展しました。

収穫体験で収穫した食材を「玉村カレー」で提供

最初に始めた取り組みは、町農業委員会と児童が共に育てたたまねぎとじゃがいもを使って作った「玉村カレー」です。始めた当初は5年生が行っていましたが、学習指導要領に基づいて現在は2年生で苗と種芋を植え、3年生になったタイミングで収穫を行っており、7月には町内の全小中学校・幼稚園に提供しています。この日は特別に町内の養豚場で育った豚肉も使用しており、メインの食材は町内産を使用しています。



収穫体験



玉村カレーの給食

かき菜摘み体験

農業体験としても一つの柱になっているのが「かき菜（アブラナ）摘み体験」です。この体験活動は、「福島地区農地・水・環境保全会」が休耕地の景観を整えるために植えた菜の花の新芽を児童が収穫し、給食で提供するというものです。群馬県では、ゆでたてのうどんに新芽を摘んでおひたしにした「摘み菜」を添えて食べるという食文化があり、地域の食文化を学ぶ取り組みにも繋がっています。



かき菜摘み体験



かき菜のごま和え給食

地場産小麦粉の使用

給食で使用する野菜は地元農家から直接届けてもらうなど、地産地消も積極的に行っています。特に、町内で生産が盛んな小麦は購入後、食品加工業者に加工を依頼し、すいとんや焼きそばとして毎月給食で提供しています。



玉村町で生産されている小麦

地場産ベーコンの提供と食に関する指導

玉村町には全国で唯一の公的機関である「食肉学校」があり、年に数回ここで作られるベーコンを給食で提供しています。給食で提供される日には、食肉学校の先生を招き食に関する指導を行っています。



食肉学校の先生による授業



ベーコンポトフ給食

コロナ禍での対応

玉村カレー用の食材の収穫体験、かき菜摘み体験については、新型コロナウイルス感染症蔓延防止等重点措置の影響で児童が行うことができませんでした。しかし、今まで続けてきた食育活動が途絶えないよう、玉村カレーの食材の収穫は、町役場職員、町内にある群馬県立女子大学のボランティア、学校給食センター職員が収穫しました。また、かき菜摘みは町内小中学校の教職員に呼びかけ行うことができ、地域が一丸となって対応してくれました。

事例 ②山梨市学校給食センター

「地域ごとの特徴を活かした給食の提供」

食育歴：3年 / 山梨県山梨市正徳寺1552

食育活動をはじめたきっかけ

山梨市学校給食センターは、2018年8月に、自校給食であった市内8つの小学校、3つの中学校の給食センターが合併してできた施設です。自校方式で給食を提供していた時も地元の食材を使った給食を提供していましたので、センターでも、その活動を引き継ぐ形で、食育を展開しています。

地場産フルーツを給食で提供

センターでは、地産地消の活動を中心に食育活動を行っています。例えば、山梨県では果物が有名なので、サクランボ、巨峰、シャインマスカットなどを、地場産の食材として、定期的に提供しています。



シャインマスカットのある給食



さくらんぼのある給食

山梨県産の食材を使用して 県内5つのエリアの特色ある献立を提供

ほかにも、1月に「給食週間」という行事があり、その1週間（5日間）は山梨県産の食材を使用した献立を作り、地産地消の活動をしています。

その際は、山梨県を5つのエリア（峡北、峡中、峡南、峡東、郡内）に分け、それぞれの地域の特色のある食材を使用した献立を提供しています。

各エリアで提供された給食は次の通りです。峡北地域では、大豆の生産が有名ですので、豆乳を利用した「豆乳クリームスパゲッティー」です。

峡中地域では、トマトの生産が盛んで、これを市内外に広くアピールするために考案された「青春のトマト焼きそば」というご当地グルメです。

峡南地域は、特産品の大塚人参を使用した「大塚にんじんご飯」、身延山の僧侶たちが昔から食べ、今も特産品として受け継がれている湯葉を使用した「ゆばのすまし汁」です。

郡内地域は、郷土料理の「よしだのうどん」、観光資源のブルーベリーにちなんで「ブルーベリークルクルパン」です。この「よしだのうどん」は、地元では馬肉を使い、茹でキャベツをトッピングしています。給食では豚肉を使用し、キャベツを煮込んで提供します。また、「すりだね」という香辛料の代わりに、少し七味唐辛子を入れて、な

るべく近い味を再現しています。

本市のある峡東地域は、にじますとぶどう酢を使用した「にじますのマリネ」、ワインきのこと呼ばれる山梨県産ワインの搾りかすを菌床に練りこみ、ワインの成分を栄養として成長したしいたけを使用した「ワインきのこ汁」です。



豆乳クリームスパゲッティー給食



青春のトマト焼きそば給食



ゆばのすまし汁給食



よしだのうどん給食



ワインのきのこ汁給食

コロナ禍での対応

2020年4、5月は休校で給食はありませんでしたが、学校が再開した6月の最初の4日間は簡単給食として「おにぎり給食」を実施しました。当センターでは、災害時に備えおにぎり成型機を設置しているため使用しましたが、4日間毎日おにぎりでは子どもたちが飽きてしまうと考え、長期保存できるパンとおにぎりを交互に提供しました。飲み物についても、通常は牛乳ですが、比較的長期保存できるパックの麦茶で対応しました。その後も、品数を1品減らすなど、個包装や盛り付けをできるだけ少なくするといった工夫をしています。



おにぎり成型機



簡単給食（おにぎり）

事例 ③リンデンホールスクール小学部

「有機野菜を作り、給食に提供する取り組み」 食育歴：18年 / 福岡県太宰府市五条6丁目16-58

食育活動をはじめたきっかけ

リンデンホールスクールでは、「有機野菜を提供する」という都築理事長の理念のもと、開校当初から食育活動を行っています。

有機野菜は給食で使えるほどの量が手に入りやすく、価格も高価だったことと、子供たちに「自然とはどういうものなのか」を理解してほしいとの願いから、校内にファームを作り、自家栽培で子供たちに食べるものを作ってもらうことにしました。

「環境」科目で実施している菜園

リンデンホールスクールでは、開校当時から環境教育に力を入れており、一般的な5教科（国語、数学、英語、理科、社会）に加えて「環境」という科目があり、その中で、食育活動として菜園活動や、稲作、オーガニック給食の提供やコンポストなどを行っています。菜園活動については、学校敷地内に田畑（リンデンファーム）があり、そこで野菜や米を育て、収穫した野菜や米を給食で提供しています。畑の隣には田んぼがあり子ども達による稲作が毎年行われています。



栄養士と子どもの会話



菜園活動

オーガニック給食の提供

オーガニック給食は、今からおよそ2年前から段階的にスタートさせ、2021年4月に完全に移行しました。有機野菜のみを使用した給食の提供するために、安定供給の面で課題がありましたが、「仕入れ先の確保」と「献立の作成方法」の2点によりオーガニック給食を実現しました。まず、仕入れ先については、地元筑紫野市の有機生産農家と契約しています。地産地消やCO2削減の観点から、地元の農家を中心に仕入れています。有機野菜については特に天候などの影響を受けやすいことから、納品予定だった食材がどうしても入荷ができない時に備えて全国からの仕入れルートも確保しています。



野菜納品①



野菜納品②

「採れるもの」にあわせた献立作り

次に、献立の作成方法について、「採れるもの（野菜）に併せて献立を作る」という方法を採用しております。本来給食では、献立を立ててから食材を発注するというケースが一般的ですが、当校では2021年4月から1回、提携有機農家とミーティングを行い、来月どんな野菜が採れるのかや、作付けの予定をヒアリングした上で献立を考えています。調味料（醤油、酒、みりん、みそ）についても、無添加や、遺伝子組み換えでない油を使うなど、基本的に九州産のものを利用しています。この仕入れ方法により、以前は給食で使うことのなかった野菜もたくさん使っており、調理法など現場スタッフで工夫が必要な点

もありますが、子供たちから「これは何のお野菜ですか？」と質問されるなどコミュニケーションが増えました。



オーガニック給食



給食の様子

自家製の甘酒・発芽玄米の提供

給食では環境問題などの観点から一般的な牛乳の提供もしておらず、その代わりに有機野菜の野菜ジュースと自家製の甘酒を交互に提供しています。甘酒に関しては、米と米麹を使い校内で作ったものを提供しており、甘酒の他に玄米を寝かせて発芽玄米も校内で作っています。調理面では牛乳の代わりに豆乳を使用する工夫をしています。また、お肉の代わりにベジミートを使用した献立も定期的に提供しています。



甘酒の仕込み



発芽玄米の仕込み

体験学習としてコンポストを実施

また、残飯を土に返すコンポストも子どもたちが行っており、そのコンポストを肥料にして畑で利用しています。この取り組みは、作る、食べる、コンポストの「循環型」を理解できる体験学習として行っています。



残飯の収集



コンポストの準備

コロナ禍での対応

コロナ禍になってすぐにオンライン授業に切り替わったので、給食の提供はありませんでしたが、2020年6月から分散登校が始まり、登校してきた子どもには、ソーシャルディスタンスや黙食を守ってもらいながら、通常通りの給食を提供するようにしました。仕入れ状況に応じてメニューの変更などがありましたが、品数には影響はありませんでした。