

事例 ④ JA東京むさし小平地区

「地域一丸となって取り組む食育活動」 食育歴：18年 ／ 東京都小平市小川町2-1343-1

食育活動をはじめたきっかけ

小平市は、都内でも農地が比較的残っている地域ではあるものの、学校給食に食材を提供している生産者が少なく、生産者と学校が個別に取引する形が中心でした。そのため、地域によって個別取引生産者がいなかったり、時期によっては出荷できる品目が無かったりと供給が不安定でした。そこで小平市とJAが協力して、学校給食事業における地元野菜導入の拡大を目指す取り組みを始めたことが食育活動をはじめたきっかけになります。

「地元野菜導入推進検討会議」による課題の整理

2005年度に関係機関による「地元野菜導入推進検討会議」を立ち上げ、給食に地場農産物を積極的に使っていく仕組みを検討しました。その結果、地場産野菜導入にあたり、購入費用と配送の2点の問題があることがわかりました。そこで、まず購入費用の課題を解決するため、2009年度から地場産農産物を購入した学校に対する補助制度を導入し、年々導入率を伸ばしていきました。そして、2020年度には地場産農産物の使用量に応じて補助割合が高くなる方式にて交付するという仕組みを取り入れました。この補助金については、市の「農業振興予算」から出ており、各校の地場産食材の利用促進を促すだけでなく、市の農業振興の意味合いも兼ねています。

補助金算出方法（2020年度以降）	
地場農産物購入費を児童数で割った金額	補助単価×児童数
500円未満	0円×児童数
500円以上 1,000円未満	50円×児童数
1,000円以上 1,500円未満	150円×児童数
1,500円以上 2,000円未満	250円×児童数
2,000円以上 2,500円未満	400円×児童数
2,500円以上	500円×児童数

配送ルートの整備

次に配送面においては、市内に小学校が19校あり、一人の農家で回る校数に限界があるという課題があったので、2011年度からJAが市内農家から食材を調達し、各学校に配送する体制を整備しました。現在は、市域をおおよそ4つの配送ルートにわけて配送しています。

小学校で30.1%、中学校で32.8%の地産地消率を実現

これらの活動の結果、現在では地場産農産物の導入割合は小学校で30.1%、中学校で32.8%まで向上しました（2020年度）。都市農業なので個々の農地は広くはありませんが、主に野菜を中心に年間50品目以上と中量多品目の品目を給食に供給しています。

「小平夏野菜カレーの日」と「小平冬野菜煮団子の日」

通常の給食でも地場産野菜を使用していますが、「小平夏野菜カレーの日」と「小平冬野菜煮団子の日」を設けており、年に2回全校同じ地産地消メニューを提供しています。統一メニューの日には、生産者による出張授業も行っています。



甘酒の仕込み



発芽玄米の仕込み

市役所での学校給食レシピの提供

また、これらの地産地消の活動を市内の方に知って頂くきっかけにするため、この全校統一メニューの日には、「まっしぐら食堂」と銘打って、市役所の食堂で、市民、市の職員に学校給食のレシピを参考にしたメニューが提供されています。



市役所の食堂で提供された
「小平夏野菜カレー」



市役所の食堂で提供された
「小平冬野菜煮だんご」

栄養士と生産者の意見交換の場の提供

年々出荷量が増えてきたことで別の問題が判明してきました。それは出荷規格で、『栄養士側が出荷物に求める規格』と『農家が出荷する規格』にズレがあるのが分かってきました。そこで「目合わせ会」と称する、農家と栄養士とが、給食で使う野菜について話し合う会を開催するようになったところ、「栄養士が求めていること」が農家に伝わりやすくなり、農家と栄養士のコミュニケーションが円滑になりました。



目合わせ会

学童農園

小平市では市内の農地を「学童農園」として提供頂き、近隣の小学校児童が農業にふれ合う教育的場として、大根やさつまいもなどの播種や植えつけから収穫体験までを行っています。収穫された野菜は給食でも使用されることもありますが、収穫された野菜を「産業まつり」で展示するなど学習の成果発表の場を設けています。



学童農園の収穫体験



産業まつりでの学童農園収穫展示

コロナ禍での対応

簡易給食で品数を減らし、配膳する子供たちが密にならないようにするなど、献立を調整しています。ただし、所定の栄養価を確保できるよう、一つのメニューに入る食材を増やすなどの工夫をしています。休校期間中に給食に使う予定だった農産物については、JAや市役所が販売の手伝いをするなど、関係者みんなで助け合うことで、ロスすることなく売り切ることができました。

事例 ⑤太陽の子保育園

「五感を通じて、食を学ぶ取り組み」

食育歴：20年 / 東京都羽村市五ノ神3-15-7

食育活動をはじめたきっかけ

保育園は、施設自体が「食」との関りが非常に強く、特に0歳の子供に関しては、園での生活のうち「食」が半分近いウェイトを占めています。また、子どもたちに「どんなものを食べさせるか」について、近年子どもの周りの大人たちが軽視していると感じていたこともきっかけとなって、食育活動を始めました。

素材そのままの離乳食の提供

離乳食を提供する際、素材の味がわかるように、人参を「人参スティック（生後10ヵ月以上）」で提供するなど、食材の味付けをできるだけ薄くし、素材そのまま提供しています。この取り組みは、「食経験のない食べ物」を嫌いになる子どもたちが多いため、どの食材を食べているかを認識できるようにして、長期的な視点で見たときに子どもたちの好き嫌いをなくすことにつながるものです。



給食風景



離乳食給食

出汁にこだわった給食

離乳食以外の給食については、食材本来の味を活かすために「出汁」にこだわって提供しており、子供たちの年齢に応じて段階を踏んで提供しています。

「食」については、悩みを抱えている保護者も多いので、園での取り組みについては試食会を開くなど保護者にも積極的に発信しています。



出汁にこだわった給食



保護者を招いた給食試食会

五感を通じて「体験する」体験活動

乳幼児の食育では「知識」ではなく、五感を通じて「体験する」ことが大事なので、菜園活動や調理保育などの体験活動も行っています。

菜園活動では、苗植えや収穫体験もありますが、日々の水やりや草むしりなど野菜が育つまでの過程を体験できるようにしています。日々のお散歩のときに畑の近くを通して、野菜の生育の様子を見て、タイミングが合えば帰り道に収穫して、持ち帰ったものを食べたりします。



収穫体験



お散歩の帰り道の様子

園での生活の中で行う調理保育

調理保育では、クッキング保育を通じて、どのようにして料理ができるかを体験するとともに、日ごろの給食で使用する「玉ねぎの皮むき」や「米研ぎ」なども体験できるようにしています。料理は様々な食材を使用して、煮たり焼いたりしてできているという当たり前のことを認識させるため、日頃の園での生活の中にもこうした体験を取り入れるようにしています。



米研ぎ体験



クッキング保育

コロナ禍での対応

コロナ禍前に設けていた、保護者と子どもたちが一緒に給食を試食する機会を中止にしたり、給食時間に保育士と子どもたちが距離を取って食事をしたりするなど、「大人がウイルスを持ち込まない」ようにしています。



コロナ禍での給食風景

「農育ともつながる食育の推進」

食育歴：23年 / 千葉市中央区千葉港2番1号千葉中央コミュニティセンター2階

食育活動をはじめたきっかけ

千葉市では、1998年から、学校給食での地産地消の取り組みを進めており、学校に千葉市産農産物を納入するところから始まっています。

食育のきっかけは、千葉市での化学肥料、農薬を半減する「特別栽培農産物」の取り組みでした（その後、千葉県で「千葉エコ」事業が始まったので、そちらに移行）。

この活動に関連して、市・農協側では「特別栽培農産物の売り先をどうするのか」、学校給食側では「千葉の農産物を使わないのか」との課題があり、両者の思いが一致して、特別栽培農産物を中心に取引するようになりました。

給食で提供される食材にあわせた出張授業

現状では、年間8～9品目（人参、小松菜、大根、米、牛乳など）を学校給食に提供しています。子どもに学校給食用の農産物を提供するとともに、これらの提供品目に合わせる形で、出張授業を行っています。授業では、実際の生産物をクラスに持ち込み、現物を回しながら、質疑応答も含めて授業を行っています。授業の終わりには生徒と生産者、農協、市の職員で給食を一緒に食べて交流を図る取り組みも行っています。学校側では、出張授業の内容を家庭で共有するよう促しており、授業を受けた子供を通じて千葉市全体に地産地消を進める流れを作っています。



春ニンジンのお出張授業



キャベツのお出張授業

親子一日農家体験

地産地消の他に体験活動として、「親子一日農家体験」も行っております。こちらは落花生の収穫体験が中心の体験活動なのですが、袋詰め作業の体験もあり、収穫から出荷までの体験ができるのが特徴で、千葉市の農業・農産物について理解を深めていくための取り組みです。



落花生の収穫体験



落花生の袋詰め作業体験

次世代の農業者を作る「農育」活動

また、「新しい農業者をつくる」ことを目的とした「農育」にも取り組んでいます。こちらの取り組みは、すぐに就農できる方、高校生、大学生、小・中学生と対象となる方を3つのステージに分けて事業を展開しています。小・中学生を対象とした「次世代向け農育講座（What is 農?）」事業については、早い段階から農業を意識し、興味を持つことを目的に今年から取り組みが始まりました。

小学生向けには「養蜂」、「畑の中の生き物について」、「野菜染め」などの講座があり、中学生向けには少し高度な内容で「水耕栽培」、スマート農業を学ぶ「ドローン・トラクター」などの講座があります。



次世代向け農育講座
（What is 農? ①）



次世代向け農育講座
（What is 農? ②）

コロナ禍での対応

出張授業を実際に出向く形からリモートの形式に切り替えて行いました。市（農政課）、農協（千葉みらい農業協組合）、生産者の3者が集まり学校向けに配信を行っており、市は千葉市全体の話、農協・酪農協は流通や加工の話、生産者は生産の技術の話それぞれ分担して実施しています。



リモート形式の出張授業①



リモート形式の出張授業②

「学校給食が結ぶ循環型社会の実現を目指して」

食育歴：28年 / 静岡県袋井市豊沢2289-2 中部学校給食センター

食育活動をはじめたきっかけ

1993年に袋井市が「日本一健康文化都市宣言」を始め、「食から始まる健康づくり」と「野菜を食べよう」を目標に掲げ、健康づくりの展開を始めました。2006度からの食育基本法及び第1次食育推進基本計画の制定を受け、翌2006年に決定した袋井市第1次食育推進計画にて学校給食における地場産活用目標値を設定しました。体制づくりや施設整備等により目標値を見直し、地場産野菜の使用を拡大させました。2009年の学校給食法改正を受け、「野菜いっぱいマーク」の献立表示をおこないました。2011年には野菜類10種類の品目や使用料、金額などをデータ化し、地場産野菜類を積極的に活用していくための中部給食センターを開設しました。

教育委員会と農家がタッグを組んだ地産地消

袋井市の主な農産物は、米とクラウンメロン、深蒸し茶ですが、メロンやお茶は学校給食での使用が少ない状態でした。学校給食で使用頻度が高く、市内での生産が可能で保存可能な、玉ねぎ、キャベツ、白菜、じゃがいも、大根、さつまいも、キュウリ、根深ネギ、青梗菜、小松菜を10品目として、それを安定供給させるために、袋井市の職員が口コミ等を利用しながら飛び込み営業を行い、少量生産農家からの納入も含めて地場産野菜を納品につなげました。また、袋井市の農政部やJAにも協力をいただき、温室メロンやお茶、米なども安定供給しています。このように教育委員会と農家がタッグを組むことにより、2012年に地場産野菜の使用率が13.8%だったのが2020年には44.6%と3倍以上にもなっています。地場産農作物を給食で利用した日数は、2005年は14日だったのが、2019年には191日に、コロナ禍のため2020年には187日となっています。

「五感」で体験する食育活動

地場産農作物を使用するだけでなく、小学2年生には、生活科と連携して9月にはキャベツ、10月にはさつまいもの収穫体験を行い、キャベツは翌日にはさつまいもの収穫体験を行い、キャベツは翌日に、さつまいもは1週間後に給食として調理して生徒が味わうことにより食育指導をしています。また、小学3年生には、社会科と連携してグリーンピースをさやのまま購入して、生徒が実際に「目」でさやのまま見て、「手」で触り、さやを振って「耳」で音を確かめ、「鼻」でにおいをかいだ後、「口」で味わうことにより「五感」で楽しみながら食育指導をしています。さやつきのグリーンピースは、通常豆のみの購入の半額となるため、経費的にも助かっています。



グリーンピースを使った
食育指導



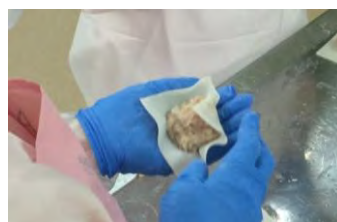
グリーンピースを使用した給食

調理員に対する研修

2012年からは、調理員の研修も始めました。それにより、納品時に生産者と給食センター職員と共に異物や品質をチェックし、丁寧な処理を心掛けています。そして、コロッケやハンバーグ、春巻き、シュウマイなどは手作りしています。手作りすることで地場産農作物を使いやすくなりました。



コロッケの調理



シュウマイの調理

コロナ禍での対応

2020年の4月初旬から5月20日まで新型コロナウイルス感染症のため学校が休校したのに伴い、給食もありませんでした。その後コロナウイルス感染症に適した料理を作ると共に、配膳時のリスクに配慮し和え物を減らして提供し、その分の野菜類は汁物に入れるなどしました。収穫体験も植付けを生産者にお任せし、オンラインで学校と生産者を繋ぎ、生産者が植付けるところをカメラで撮影し、生産者からの言葉をいただくことで生徒に植付けを指導しました。グリーンピースの収穫では、今年は暖かくてグリーンピースが成長しすぎてしまったため、職員1名が収穫を行い、12kgのグリーンピースを収穫して食育指導にあてました。