

「学校給食を通して 伝えたい地域の魅力 ～地場産物を活用した取組について～」

岩手県学校栄養士協議会
(久慈市立長内中学校・久慈市学校給食センター)
栄養教諭 嵯峨 潤子

1. はじめに 【岩手県久慈市の概要】



久慈市学校給食センター
小学校 11校
中学校 7校
(2700食)

久慈市山形地区学校給食センター
小学校 2校
中学校 1校
(125食)

【久慈市のキャッチフレーズ】

「白樺ゆれる、琥珀の大地、海女の国」



- 人口約35,000人
- 基幹産業（漁業、農業、観光など）



久慈市の学校給食における地場産物使用状況

(1) 久慈地域産食材使用実績（令和2年度）

（米・牛乳・ほうれん草・しいたけ・海藻など）

重量ベース：37.4%

金額ベース：33.8%

(2) 「地産地消ふれあい給食の日」の実施

目的：地場産物に対する理解を深める

- ・地元食材（ほうれん草・鮭・短角牛・しいたけ）を使用した給食の提供（年4回実施）
- ・生産者による食育出前教室
- ・市で予算化して食材を購入

久慈市の学校給食における地場産物使用状況

「地産地消ふれあい給食の日」の実施

「鮭の日給食」

- ・県振興局水産部の担当者との会食
（鮭のみそマヨネーズ焼き）
- ・鮭のオス・メスの見分け方の説明

「短角牛給食」

- ・短角牛飼育農家との会食
（ビーフシチュー）

久慈市の学校給食における地場産物使用状況

＜地産地消の推進を図るための課題＞

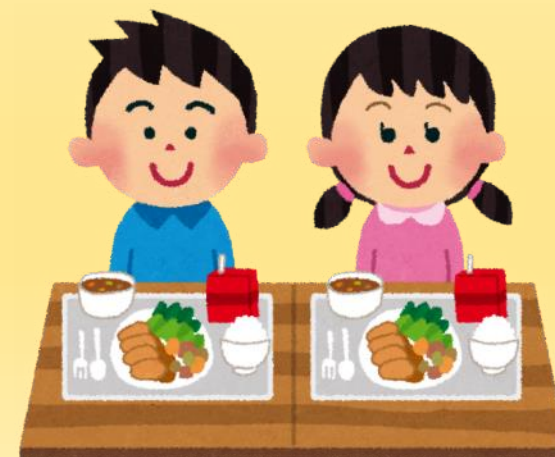
- ・食材の安全性を確保し、規格・品質の同一性、数量を揃えられる生産者（加工業者）が少ない。
- ・給食費からの購入（価格が割高になる）
- ・生産者の高齢化

○食材を提供できる仕組みの実現に向けた取組が必要



2. 岩手県学校栄養士協議会 における地場産物活用の取組

- 県内の栄養教諭・学校栄養職員・栄養士で構成
(会員135名)
- 県内10地区に分かれて研究活動等を行っている。



2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用の取組

① 県産品利用状況調査

② 食生活に関する実態調査

③ 「いわて牛」を使用した給食レシピ考案

④ 岩手県学校給食会とのコラボ商品の開発

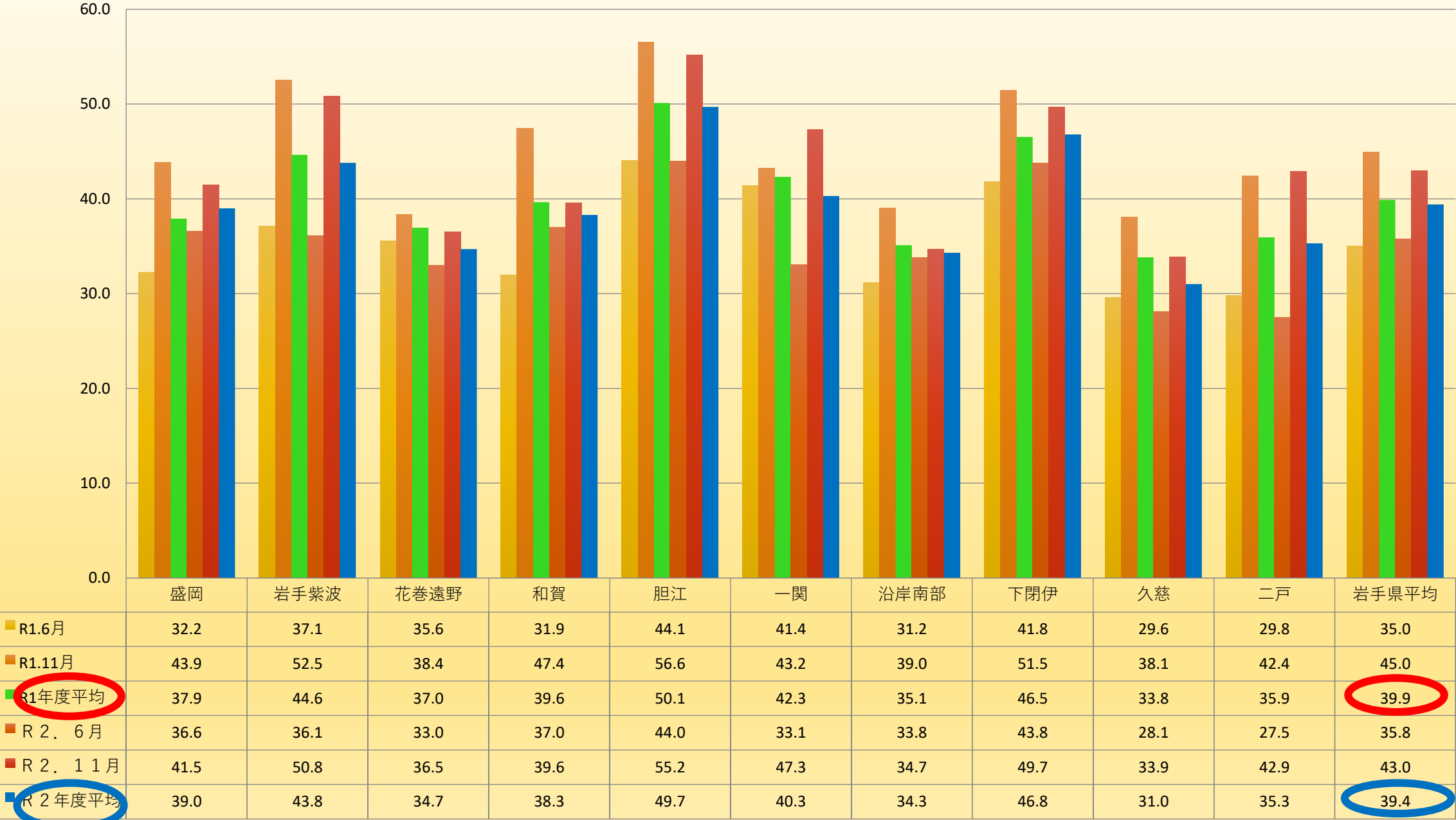


2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用取組

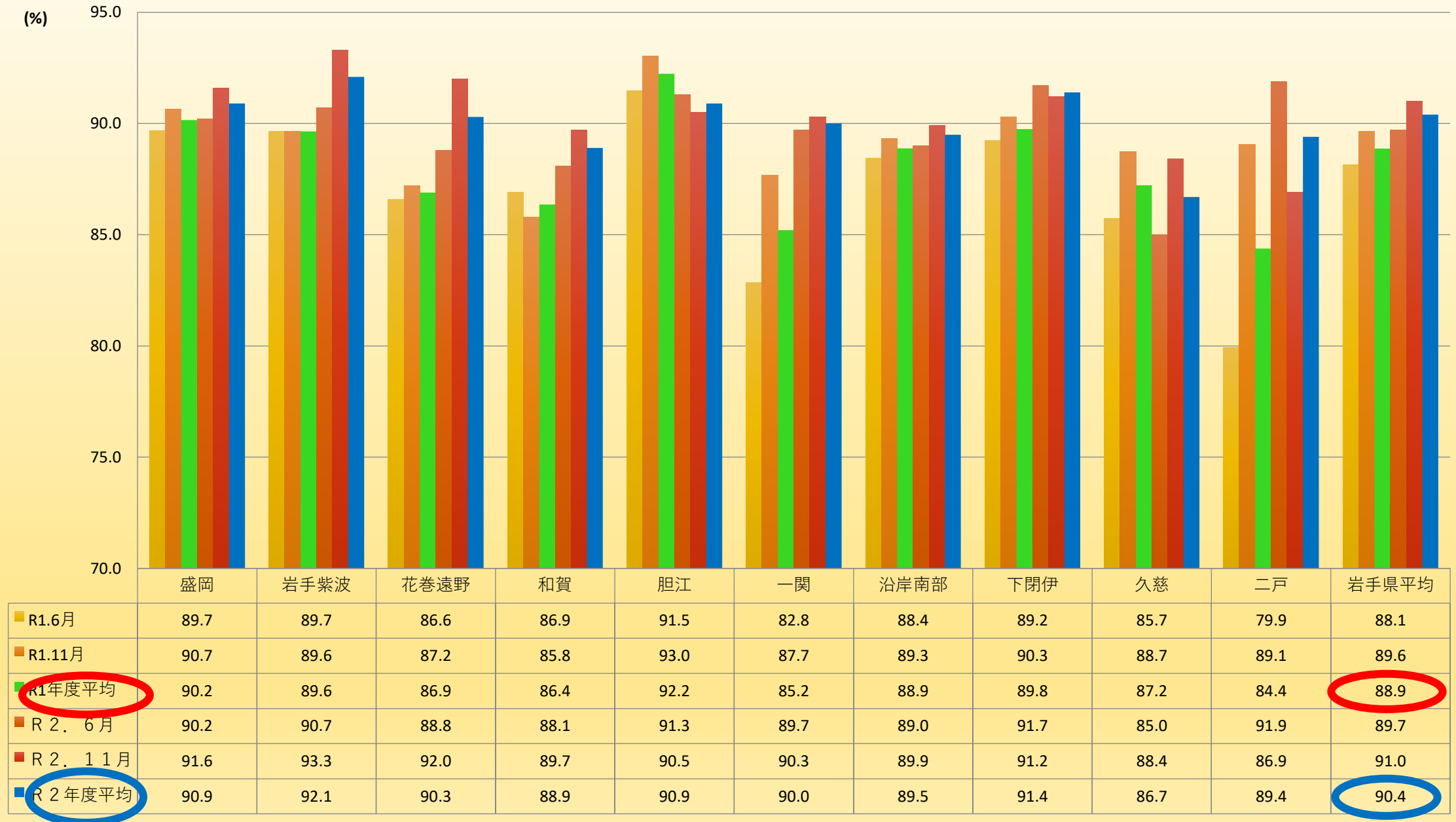
① 県産品利用状況調査

毎年6月と11月の第3週の学校給食における県産食材と国産食材使用割合を調査（食材数ベース）

令和元年度2年度 県産品利用状況調査結果（県内産割合%）



令和元年度2年度 県産品利用状況調査結果(国内産割合%)



2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用の取組

① 県産品利用状況調査

毎年6月と11月の第3週の学校給食における県産食材と国産食材使用割合を調査（食材数ベース）

<県産食材> 令和元年度 県平均 39.3%

令和2年度 県平均 39.4%

<国産食材> 令和元年度 県平均 88.9%

令和2年度 県平均 90.4%

◎第4次食育推進基本計画（令和3年3月）では地場産物使用割合
算出方法の見直し

重量ベース ➡ 金額ベースへ

2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用取組

② 食生活に関する実態調査

○令和3年6月 小学5年生・中学2年生で実施

○調査内容

- ・食に対する意識
- ・食生活の実態
- ・食事のマナー
- ・地場産物・食文化の認識

2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用取組

② 食生活に関する実態調査

＜地場産物・食文化の認識＞

設問1:「岩手県で採れる農水産物を知っていますか。」

知っている 小学生53.4% 中学生49.3%

設問2:「郷土料理や伝統食について知っていますか。」

知っている 小学生45.3% 中学生57.2%

設問3:「日本の伝統料理・行事食を知っていますか。」

知っている 小学生61.3% 中学生69.9%

➡ 給食で地場産物や郷土料理を食べて知っていたとしても「日本の伝統料理や行事食」ほど児童生徒の印象に残っていない。

給食や食育活動の場で、地場産物の提供や食文化の情報提供を継続しつつ、その伝達方法をさらに工夫していくことが肝要である。

2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用の取組

③ 「いわて牛」を使用した給食レシピ考案

「第16回食育推進全国大会inいわて」(令和3年6月26・27日)

WEBサイト内 **【いわてを味わおう!】(学校給食の23献立)**

<令和2年度>

新型コロナウイルス感染症に関する緊急経済対策として県産農畜水産物の無償提供をしていただいた。

その中の県産牛肉を使用した給食レシピを各地区から集めて厳選したもの。



2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用の取組

③ 「いわて牛」を使用した給食レシピ考案

「第16回食育推進全国大会inいわて」WEBサイト内

「いわてを味わおう!」(学校給食の23献立)

- 主食(炊き込みごはん)



- 主菜(いわて牛ステーキ)



2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用の取組

③ 「いわて牛」を使用した給食レシピ考案

「第16回食育推進全国大会inいわて」WEBサイト内

「いわてを味わおう!」(学校給食の23献立)

- ・ 汁物 (ハッシュドビーフ)
- ・ 主食+主菜 (ビビンバ)



2. 学校栄養士協議会における地場産物活用取組

③ 「いわて牛」を使用した給食レシピ考案

「第16回食育推進全国大会inいわて」

WEBサイト内

「いわてを味わおう!」(学校給食の23献立)



いわて牛普及推進協議会

レシピ集の作成



＜令和2年度＞新型コロナウイルス感染症に関する緊急経済対策として県産農畜水産物の無償提供をしていただいた。

○畜産物（牛肉・地鶏肉）

- ・いわて和牛肉
- ・地鶏肉（南部かしわ）

○水産物（ホタテガイ）

○農産物（さくらんぼ）

2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用取組

④ 岩手県学校給食会とのコラボ商品の開発

「りんごりんごゼリー」

- 東京2020オリンピック・パラリンピック 岩手県内の聖火リレー（令和3年6月16日～18日）を記念して、岩手県学校給食会と給食用デザート（りんごゼリー）を共同開発し、この期間に県内の学校給食で使用（約9万個）

- 聖火トーチを持った **わんこきょうだい** をシールに印刷

わんこきょうだい：岩手県のイメージキャラクター

「とふっち」・「おもっち」・「そばっち」・「うにっち」・「こくっち」

- 岩手県産りんごを使用
- ビタミンC・食物繊維強化
- 製造：トーニチ



りんごりんごゼリー

応援しよう！いわて りんごりんごゼリー 生産工程

5. 急速凍結～包装



急速に凍結され
箱の中に！
スプーンも入って
閉じられてく！

完成。

ゴール

補足。原料選別



岩手県産りんごピューレを
異物が入らないように
しっかりと選別！

応援しよう！いわて りんごりんごゼリー 生産工程

1. 仕込み



スタート

たくさんの原料を
混ぜているよ！

2. 充填



ここからカップに
流し込まれてく！

4. 急速凍結



急速凍結機に
向かってます！

3. トップシール



カップに蓋を！

りんごりんごゼリー



オリンピックの説明



りんごりんごゼリー



りんごりんごゼリー



2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用取組

④ 岩手県学校給食会とのコラボ商品の開発

「冷凍豆腐（鉄分・カルシウム・食物繊維強化）」

- 冷凍豆腐（ダイスカット）を岩手県学校給食会と共同開発
- 原料：県産大豆100%使用
- 栄養強化（鉄分・カルシウム・食物繊維）
- 製造：全農
- 令和3年8月～
- 麻婆豆腐などの献立に使用



2. 岩手県学校栄養士協議会における地場産物活用の取組

④ 岩手県学校給食会とのコラボ商品の開発

<利点>

- 「こんな商品が欲しい」自分たちの声を反映させられる。
- 原料：県産の安全安心なものを使用できる。
- 栄養成分：強化したいもの等を検討
- 価格、数量：県内分をまとめて製造することにより、安価になる。
- 配送：学校給食会で配送

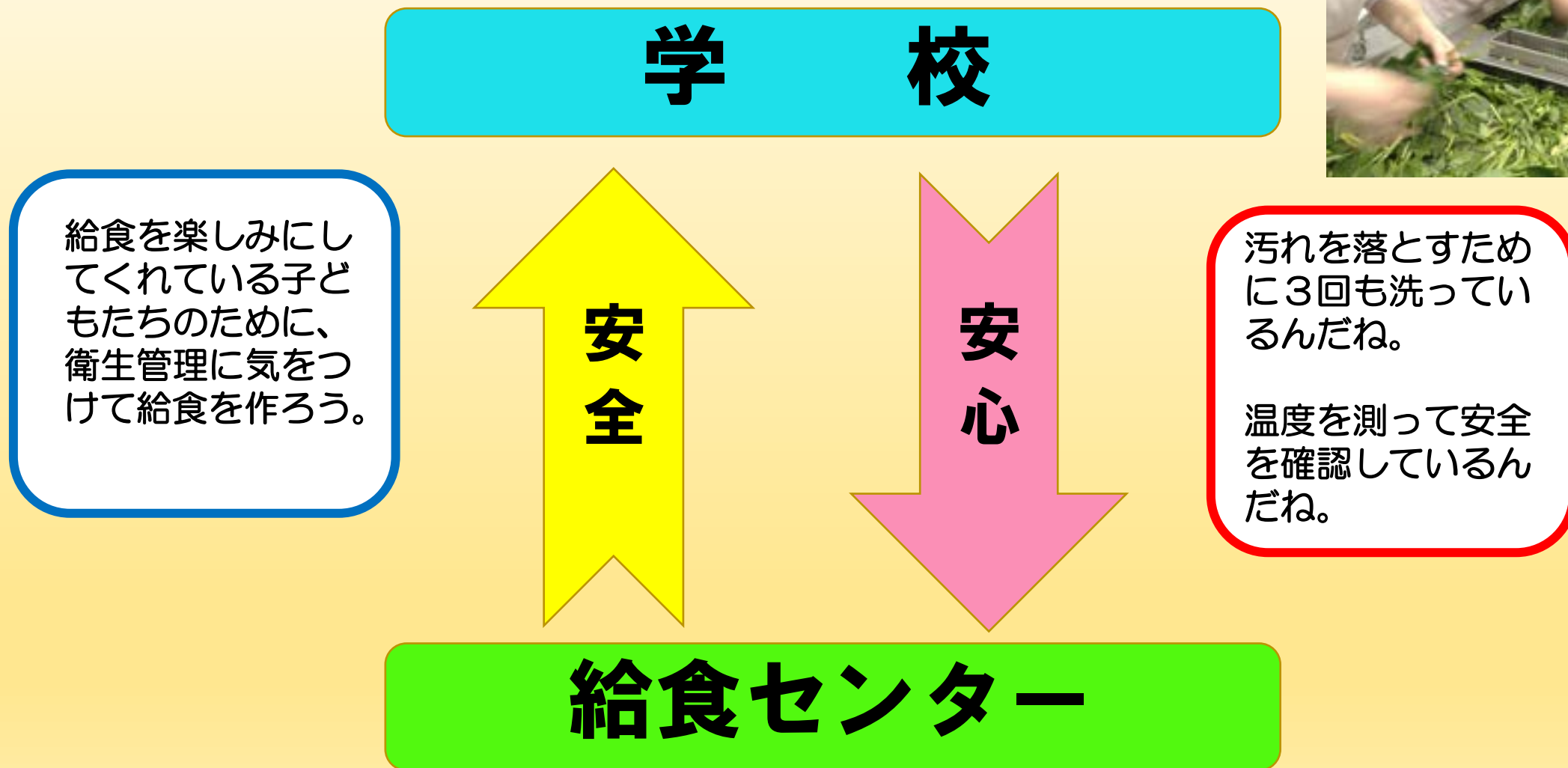
3. 学校給食で地産地消を推進するために

- **安全安心な給食**
- 毎日の給食
- 教科、総合的な学習の時間等と関連づけた
地元食材の理解
- 調理実習
- 地産地消給食
- 学校給食週間（1月24日～30日）



3. 学校給食で地産地消を推進するために

「安全安心」な給食



3. 学校給食で地産地消を推進するために

○ 毎日の給食

(給食時間の指導・校内放送資料・委員会活動・献立表・給食だより・ホームページ等)

○ 教科・総合的な学習の時間等と関連づけた地元食材の理解

- ・施設見学
- ・米や野菜等の栽培・収穫、調理体験
- ・水産物の養殖、収穫、調理、販売体験

○ 調理実習

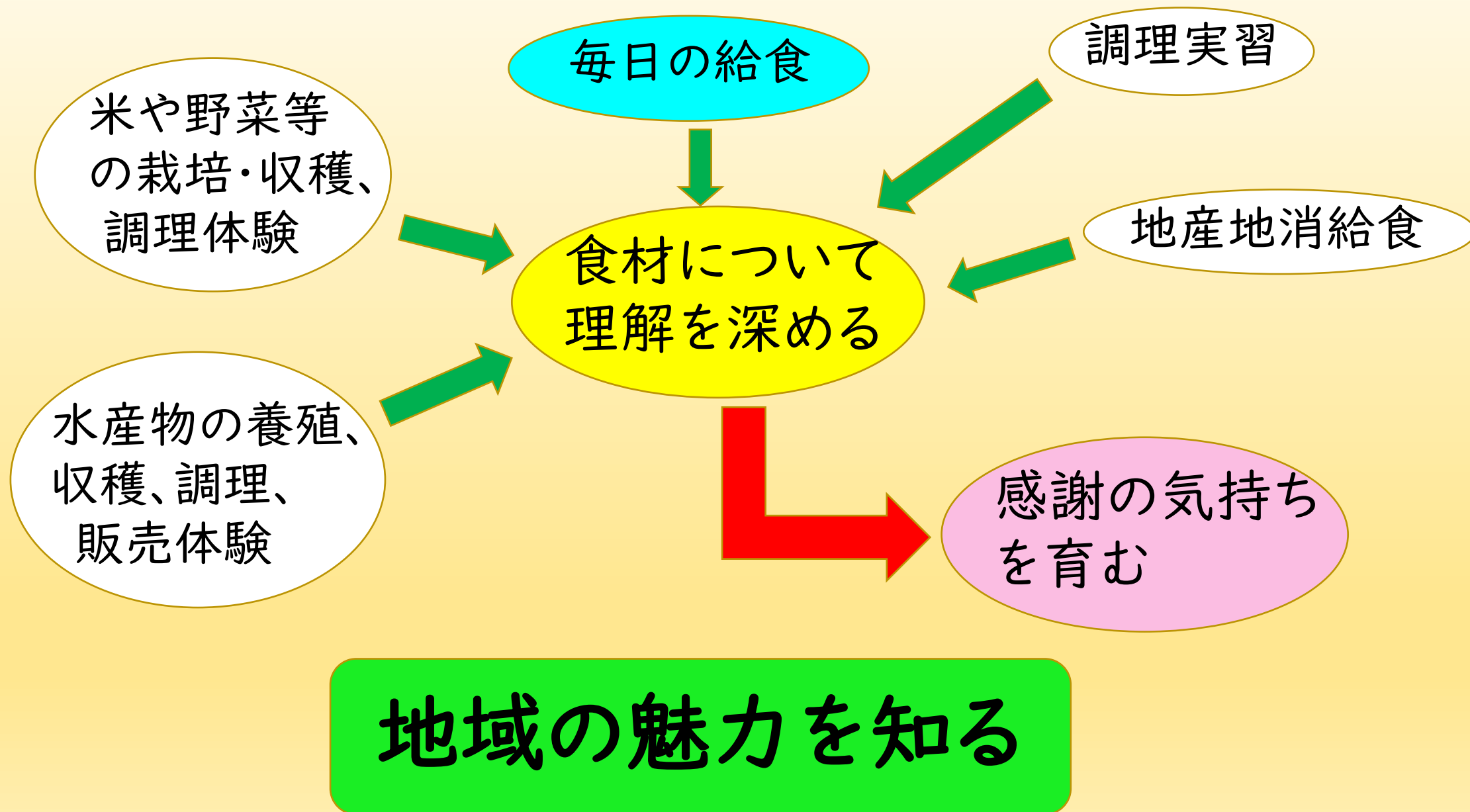
- ・生産者、食の匠等を講師に

○ 地産地消給食

- ・生産者による出前教室等

○ 学校給食週間(1月24日～30日)

3. 学校給食で地産地消を推進するために



3. 学校給食で地産地消を推進するために

<課題>

- ・規格、品質 ← 規格外品、包装状態
- ・数量
- ・価格
- ・納入体制

食材を提供できる仕組みづくりが必要

4. おわりに

栄養教諭が懸け橋となり
関係機関との連携を密に

地場産物を活用した食育



郷土愛を育み、感謝の気持ちの
高まりにつながる。

家庭へ発信