

平成 29 年度 地産地消コーディネーター 派遣事業
（学校等施設給食における地場産物の利用拡大）

派遣希望シート

平成 29 年 6 月 28 日

1 申請者について

(記入例)

組織名	〇〇町地産地消推進協議会
代表者名	(役職) 会長 (フリガナ) 〇〇 〇〇
担当者 役職・氏名	(役職) 〇〇町農政課 (フリガナ) 〇〇 〇〇
住所	〒 ※郵便物等の送り先をご記入下さい
派遣先までの 交通経路	※主な派遣先までの最寄駅からの経路をご記入下さい。 派遣希望先: 〇〇町学校給食センター 経路: 〇〇空港より、〇〇行きバス乗車。 〇〇バス停下車。バス停より徒歩 10 分 所要時間: 〇〇空港より約 1 時間
TEL	※本件担当者の電話番号をご記入下さい。
FAX	※本件担当者の FAX 番号をご記入下さい。
メール	※本件担当者のメールアドレスをご記入下さい @

※ 連絡調整は電話とメールを中心に行います。本件にかかる連絡調整の実務を担当される方の連絡先やメールアドレスを必ず明記して下さい。

※ 申請内容に関する参考資料があれば添付して下さい。

※ 交通経路は主要駅(又は空港)から派遣先までの公共交通経路をご記入下さい。

2 申請したい内容

(1) 申請者における地場産物の利用拡大に向けた現状の課題等についてご記入ください。

①問題

- ・ 地場産物の供給元が多岐にわたるため、各組織との連絡調整が煩雑。
- ・ 地場産物の生産量が毎年変わり、食材調達が計画的に進まない。
- ・ 給食用に作付した農産物が大量に採れた場合の利用策がない。
- ・ 地元生産者との交流機会が少ない。

②課題

- ・ 学校給食のコーディネーター組織や専任コーディネーターを設置したい。
- ・ 給食で使用できる地場産物の規格を拡げ、供給量を拡大したい。
- ・ 大量に採れる農産物の加工・保存技術を研究し、年間使用につなげたい。

③阻害要因

- ・ 地域内の生産量および今後の生産動向が把握できない。
- ・ 取組全体が担当者や生産者の意欲に依ることが多く、地場産物の利用が地域全体の仕組みとして確立していない。

※①問題(困っていること)、②課題(①を解決するために進めたいこと)、③阻害要因(①②を解決するにあたって障害となっていること)など、具体的にご記入ください。

(2) 本事業の派遣において、希望する指導内容と成果目標をご記入ください。

(希望する指導内容)

- ・ 地域の推進会議への参加、助言
- ・ 給食関係者への個別ヒアリングによる課題の抽出
- ・ 学校給食に使用できる農産物および加工品の掘り起し

(目標とする成果)

- ・ 派遣専門家の経験と知識による、課題の洗い出しと、具体的な指導(野菜の下処理、洗浄方法、献立など)による地場産物利用に関する課題の解決。
- ・ 行政、JA、加工施設、給食センター等関係者が話し合いを持ち、使用できる食材の品目や量の増加。
- ・ 学校給食で使用する地場産加工品等の掘り起し、給食での提供。

3 派遣指導を希望する時期・内容・指導対象・希望する専門家について
 ※各回の派遣希望内容を記載して下さい。

(第1回目)

派遣希望時期	平成 29 年 9 月
具体的な指導希望内容	①地域の推進会議への参加、助言 ②給食関係者への個別ヒアリングによる課題抽出
指導対象者	地域の推進会議のメンバー
派遣を希望する専門家又は専門分野 ※特に指名がなければ専門分野のみ記載して下さい	給食センターにおける地場産利用の学校給食に詳しい方 学校給食用農産物(野菜)の生産振興に詳しい方

(第2回目)

派遣希望時期	平成 29 年 11 月
具体的な指導希望内容	①学校給食に使用できる農産物および加工品の実態調査 ②地場産物の掘り起しに対する助言
指導対象者	協議会メンバー 生産者、生産者組織、JA、加工業者、商工関係者 等
派遣を希望する専門家又は専門分野 ※特に指名がなければ専門分野のみ記載して下さい	給食センターにおける地場産利用の学校給食に詳しい方 地場産物メニュー開発の実践者 等

(第3回目)

派遣希望時期	平成 29 年 12 月
具体的な指導希望内容	地場産物を利用したメニュー開発
指導対象者	給食センターの栄養士、調理師 地域の推進会議のメンバー
派遣を希望する専門家又は専門分野 ※特に指名がなければ専門分野のみ記載して下さい	給食センターにおける地場産利用の学校給食に詳しい方 地場産物メニュー開発の実践者 等

4 派遣指導に関わる給食施設について

※給食施設等に関わる場合は、下記をご記入ください。

取組状況、使用品目・量(都道府県産及び市町村内産)などを具体的にご記入ください。

①給食提供事業者名・給食提供地 (事業者・提供施設名) 〇〇町学校給食センター (事業者・提供施設の概要)※提供箇所、運営方法、年間稼働日数、特長など センター新設して5年目。現在、小学校4校、中学校2校、保育園3園に提供。年間稼働日数は約240日で、町直営ではあるが、調理・配缶・洗浄・配送については、昨年度より民間委託で運営している。																									
②一日の提供食数(食) ※一日に複数回の提供がある場合は、それをわかるように明記して下さい。	約2,000食																								
③一食あたりの食材費(円) ※一日に複数回の提供がある場合は、それをわかるように明記して下さい。	小学校240円、中学校300円、保育園200円、福祉施設500円																								
④現在使用する主な地場産物とその年間使用量(kg)及びその品目における年間使用割合(%) ※使用割合の高いものの量と地場産物を中心にご記入下さい。 関連資料の別添でも可。																									
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>〇t(100%)</td> <td>切干大根</td> <td>〇kg(100%)</td> </tr> <tr> <td>トマト</td> <td>〇kg(100%)</td> <td>味噌</td> <td>〇kg(100%)</td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>〇kg(90%)</td> <td>乾燥椎茸</td> <td>〇kg(100%)</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>〇kg(80%)</td> <td>牛乳</td> <td>〇t(100%)</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>〇kg(70%)</td> <td>パン</td> <td>〇kg(80%)</td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>〇kg(65%)</td> <td>米粉めん</td> <td>〇kg(100%)</td> </tr> </table>		米	〇t(100%)	切干大根	〇kg(100%)	トマト	〇kg(100%)	味噌	〇kg(100%)	大根	〇kg(90%)	乾燥椎茸	〇kg(100%)	玉ねぎ	〇kg(80%)	牛乳	〇t(100%)	キャベツ	〇kg(70%)	パン	〇kg(80%)	じゃがいも	〇kg(65%)	米粉めん	〇kg(100%)
米	〇t(100%)	切干大根	〇kg(100%)																						
トマト	〇kg(100%)	味噌	〇kg(100%)																						
大根	〇kg(90%)	乾燥椎茸	〇kg(100%)																						
玉ねぎ	〇kg(80%)	牛乳	〇t(100%)																						
キャベツ	〇kg(70%)	パン	〇kg(80%)																						
じゃがいも	〇kg(65%)	米粉めん	〇kg(100%)																						
⑤使用食材全体における地場産物の割合(年間) ※地場産物の範囲および算出方法(学校の場合は文部科学省への報告数値等)も明記して下さい ※基本的には、品目ベースで記載。場合によっては、現在、算出している数字の割合で可(重量ベース、金額ベース等) 主要農林水産物60品目における〇〇町産の割合◎%(年間使用品目ベース) 同上〇〇 県産の割合◎%(年間使用品目ベース)																									
⑥地場産物の利用拡大に向けて、現在進めている主な取組の内容 <ul style="list-style-type: none"> ・生産者、JA、給食センター、納入業者、行政の連絡調整会議を開催(毎月) ・JA等による給食用新規品目の栽培技術指導を実施 ・学校給食に向けた加工品の開発検討(野菜の一次加工、味噌・漬物づくり) ・地場産品を使った給食メニューコンテストと入選作の給食提供を実施 																									