



平成 29 年度 地産地消 コーディネーター 育成研修会

～学校等施設給食における
地場産物の利用拡大に向けて～

開催のご案内

地産地消の取組を促進する 様々なノウハウを共有します

開催の趣旨

学校等施設給食での地場産物の使用を進めるため、地場産物を利用する事業者側と、供給する農林水産関係者側の間をつなぐ、調整組織や調整役の役割について情報を共有しながら、地産地消の取組を促進するための専門的知見を持つ人材育成を目指す研修会を全国3か所で開催します。**皆様のご参加をお待ちしております。**

開催テーマ・場所・日程

③ 大阪会場

「食文化を活かした給食事業について」
～和食・郷土食を取り入れた給食の提案～

開催：平成 30 年 1 月 16 日 (火)

場所：大阪ガス「ハグミュージアム」
「ハグホール」(5階)

講師：京料理たか木 高木一雄 氏
(公財)兵庫県学校給食・食育支援
センター 田路永子 氏

※東京会場、宮城会場は終了しました。



地場産物利用拡大の主な課題

- 地場産物の情報(旬・量)が分からない
- 農家の高齢化(生産減少、配達の負担)
- 食材量の確保、品質の保持
- 関係者間の連絡・調整役の不在 等



本事業に関するお問合せ先

(一財)都市農山漁村交流活性化機構
地域活性化チーム

TEL:03-4335-1984

E-Mail: chisan@kouryu.or.jp

開催内容の詳細は、当機構ホームページをご参照ください。<http://www.kouryu.or.jp>

共通内容 地産地消コーディネーターの役割とは

- ①地場産物利用を進める目的
- ②地場産物に関する情報収集法
- ③供給側と給食側の情報のマッチング
- ④供給体制の構築
- ⑤納入の基準づくり
- ⑥地場産物利用の献立作成
- ⑦地場産物利用に向けて必要な支援・協力とは 等

③ 大阪会場 平成30年1月16日(火) 13:00~16:30

テーマ : 食文化を活かした給食事業について
~和食・郷土食を取り入れた給食の提案~

開催場所 : 大阪ガス「ハグミュージアム」5階「ハグホール」
大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

講師 : 京料理たか木 高木一雄氏 (和食料理人)
(公財)兵庫県学校給食・食育支援センター 田路 永子氏

- 13:00~ 開会
- 13:10~ 講座1 和食・郷土食を活かした給食の提案 (講義)
- 14:20~ 講座2 和食給食の基本・食育活動への展開法 (実演)
- 15:30~ 質疑応答・講座総括
- 16:00~ 終了・解散

講師のご紹介 京料理たか木 高木一雄 氏

1972年 大阪府生まれ。「京料理たか木」は、2010年から2016年まで7年連続ミシュラン2つ星を獲得。日本の子ども達に和食の素晴らしさを伝えたいと、全国の和食料理人とともに、学校訪問や調理講習会を通じて、学校給食における和食提供、和食文化への理解促進など積極的に取り組んでいる。

【終了】東京会場 (10/16~17)

テーマ : 学校給食における地場産物の利用拡大に向けて

開催場所 : JA 東京むさし小平支店 直売所「ムーちゃん広場」2階会議室

- 講師 :
- ①JA 東京むさし小平支店の取組 (東京都)
 - ②大田市学校給食センターの取組 (島根県)
 - ③五城目町立五城目第一中学校の取組 (秋田県)
 - ④地場産物利用の実践と課題 (さいさいきて屋の取組を事例に) (群馬県)

ワークショップ : 地場産食材の発掘、供給体制づくりを考える

【終了】宮城会場 (11/15~16)

テーマ : 施設給食における地場産物の利用拡大に向けて

開催場所 : TKP 仙台カンファレンスセンター4階・4A (宮城県仙台市)

- 講師 :
- ①彦根市立病院の取組 (滋賀県)
 - ②山形県立河北病院の取組 (山形県)
 - ③岩手県手をつなぐ育成会 (あすなろ園) の取組 (岩手県)
 - ④株式会社総合フードサービス(新潟県)の取組

ワークショップ : 施設給食等への地場産物の供給体制づくりを考える