

(記入例)

平成 30 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 30 年 7 月 12 日

1 申請者について

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を行います。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記載して下さい。

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記載して下さい。

(例)

①問題(困っていること)

- ・ 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。
- ・ 生産者の学校給食へ納入する意識が低下している。

②課題(①を解決するために進めたいこと)

- ・ 地場産物利用拡大のために設定している目標値に近づけたい。
- ・ 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上げ、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(①②を解決するにあたって障害となっていること)

- ・ 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。
- ・ 自校方式からセンター方式となり食数が増えて、必要量の確保が難しい。
- ・ 食材の規格や品質が不揃いで調理に手間がかかる等、地場産物利用に前向きではない。

※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、具体的に記載して下さい。

(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記載して下さい。

(例)

(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整理と課題解決への指導
- ・ 学校給食に使用できる地場産物や加工品の掘り起し
- ・ 調理や献立への指導 等

(目標とする成果)

- ・ 課題整理と具体的な指導(野菜の下処理、洗浄方法、献立など)による課題解決
- ・ 行政、JA、加工施設、給食センター等関係者の定期的会合の実現
- ・ 使用できる地場産食材の増加(品目、量)
- ・ 新たな地場産食材(加工品等)の掘り起し、給食での提供。
- ・ 目標とする地場産物利用率の達成 等

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30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整理
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 ・〇〇〇〇氏 等

(第2回目)

派遣希望時期	平成30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 ・〇〇〇〇氏 等

(第3回目)

派遣希望時期	平成30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 ・〇〇〇〇氏 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、下記を記載して下さい。

取組状況、使用品目・量(都道府県産及び市町村内産)などを具体的に記載して下さい。

①給食提供事業者名・給食提供地																									
<p>(事業者・提供施設名) 〇〇町学校給食センター</p> <p>(事業者・提供施設の概要)※提供箇所、運営方法、年間稼働日数など センター新設して6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・配送・洗浄については、昨年度より民間委託で運営している。</p>																									
②一日の提供食数(食) ※一日に複数回の提供がある場合は、それがわかるように記載して下さい。	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(%)																									
<p>※使用割合の高い食材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。 (例)</p> <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)																									
<p>※地場産物の範囲および算出方法(学校の場合は都道府県への数値報告等)も記載して下さい</p> <p>※地場産物の使用割合を出す調査があればお答えください。 調査等が無い場合は、過去2か年分の地場産物使用実績を記載して下さい。 また、地場産物の範囲も記載して下さい。</p> <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・主要農林水産物60品目における〇〇町産の割合◎%(年間の重量ベース) ・給食食材における農林水産物の〇〇県産の割合◎%(年間の金額ベース。米は除く) ・学校給食食材産地別使用量調査 ◎%(6月、11月調べ) ・〇〇町内産の使用実績(重量ベース) 平成28年度〇〇%、平成29年度〇〇% 																									
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																									
<p>(例)</p> <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) ・地場産品を使った献立コンテストと入選作の給食提供を実施 																									