

令和元年度 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

2019 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
主担当者	(役職) 〇〇町農政課 (フリガナ) 〇〇 〇〇
副担当者	(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	※最寄駅から派遣予定場所までの経路をご記入下さい。 〇〇町役場 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	※担当者の電話番号をご記入下さい。
FAX	※担当者・部署の 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記載して下さい。

2 申請の内容

(1) 申請の主な理由について、該当するものに○印をつけてください

○印欄	申請の主な理由
	①地場産物利用について、関係者の理解を深めたい。 (機運を高めたい、地場産物利用のきっかけを作りたい、など)
○	②現状の課題を整理・明確にして、地場産物利用を増やしたい。
	③具体的な課題を解決したい。
	④その他 (具体的に：_____)

(2) 申請者の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。

<p>①問題(困っていること)</p> <ul style="list-style-type: none">・地場産物の供給元が多岐にわたるため、連絡調整が煩雑。・地場産物の生産量や品質が不安定で、安定的に食材調達ができない。・給食で使用する品目、量、時期がわからない。・給食用に作付した農産物が大量に採れた場合、使ってもらえない。・地元生産者との交流機会が少ない。・生産者の給食へ納入する意識が低下している。 等 <p>②課題</p> <ul style="list-style-type: none">・地場産物の利用を進めて、目標の使用率(数値)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拡げ、供給量を拡大したい。・供給体制を整え、計画的な生産で安定供給を目指したい。・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。 等 <p>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)</p> <ul style="list-style-type: none">・地域内の生産量や生産計画等が把握できない。・現状の地場産物利用は、担当者や生産者の意欲に依ることが多く、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へと統合され、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。・生産者と給食事業者との間に、意識のズレがある。 等
--

※①問題(困っていること)、②課題(①を解決するために課題だと思うこと)、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、様式にとらわれず、具体的に記載して下さい。

(3) 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。

<p>(希望する指導内容、解決したい課題の内容)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 関係者との話し合いの場への出席、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 ・ 給食に使用できる地場産物や加工品の掘り起し ・ 地場産物利用を意識した調理や献立への指導 <p style="text-align: right;">等</p>
<p>(目標とする成果)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 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 ・ 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、給食での実際の提供。 ・ 目標とする地場産物利用率の達成 <p style="text-align: right;">等</p>

(4) 下記の内容について、該当するものに○印でお答えください。

項目	○印欄
①給食における年間の地場産物利用の状況が分かるデータがありますか？	あり・なし
②地域の地場産物の生産状況（作付等の種類・収穫の時期・収穫量等）がわかるデータ（作物カレンダーなど）はありますか？	あり・なし
③地産地消や地場産物利用を進める協議会や組織等がありますか？	あり・なし
④給食における地場産物利用を進める会議や打合せ等がありますか？	あり・なし
※「あり」の場合、頻度を教えて下さい： 月毎に ・ 年間に ・ 季節毎に	
⑤地場産物の供給を担う生産者組織等がありますか？	
a 市町村全体を網羅する供給組織、供給体制がある	あり・なし
b 調理場ごとに、供給する組織や生産者がある	あり・なし
c 主に一般の企業や八百屋が供給を担っている。	あり・なし
d その他 ※具体的に教えてください：	
⑥行政以外からの申請者に伺います。地場産物利用に関してこれまで行政との連携がありますか？	あり・なし

3 派遣指導を希望する時期・内容・指導対象・希望するコーディネーターについて
 ※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	2019年10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	生産者、給食関係者、JA、加工業者、商工関係者 等
派遣希望のコーディネーター、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	2019年12月
具体的な指導希望内容	①給食調理場での指導(下処理)、献立作成助言 ②給食で使用できる地場産物の掘り起し
指導対象者	学校給食関係者、生産者、行政、等
派遣希望のコーディネーター、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	・地場産利用の給食に詳しい方 ・地場産物献立作成の実践者 ・〇〇〇〇氏 等

(第3回目)

派遣希望時期	2020年1月
具体的な指導希望内容	①地場産物を利用したメニュー開発・提供 ②地場産物メニュー提供の成果まとめ 等
指導対象者	学校給食関係者、生産者、行政、等
派遣希望のコーディネーター、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	・地場産利用の給食に詳しい方 ・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

4 派遣指導に関わる給食施設について

取組状況、使用品目・量(都道府県産及び市町村内産)など、様式にとらわれず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		
(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、年間稼働日数など 2017年に、4つのセンターが合併して新センターになった。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、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、それがわかるように記載して下さい。	約1,500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	
④ここに記載する地場産物の範囲 ※該当するものに〇印をつけて下さい。		
同一市町村内産 ・ 同一地区内産 ・ 同一都道府県内産 ・ その他		
⑤地場産物の使用頻度 ※該当するものに〇印をつけて下さい。		
ほぼ毎日 ・ 週に1～2日 ・ 月に数回 ・ 季節ごとに数回		
⑥現在使用する主な地場産物の種類とその使用量について ※最大10品目程度ご記入下さい。		
使用品目	年間使用量 (kg)	年間使用割合 (%)
じゃがいも	800 kg	20%
たまねぎ	1500 kg	20%
キャベツ	150 kg	15%
小松菜	600 kg	30%
チンゲン菜	300 kg	18%
長ネギ	300 kg	28%
大根	380 kg	15%
手作り味噌	800 kg	100%
⑦使用食材全体における地場産物の使用割合(年間) ※地場産物の範囲および算出方法を記載して下さい。 ※学校給食の場合、「学校給食栄養報告」における地場産物・国産食材を使用する割合についても、ご記入ください。調査が無い場合は、結構です。		
平成30年度の町内産年間使用量(主要12品目・重量ベース) 20% 学校給食栄養報告(品目ベース) 40%		
⑧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 ・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 <p style="text-align: right;">等</p>		