

関係者の地場産物利用の 機運向上、体制づくり

～ひろがれ！地産地消 つながれ！かわにし～



川西市教育委員会事務局

川西市の概要

人口 155,988人 (令和3年2月末)
 年少人口12.0% 高齢化率31.4% (令和2年12月末)
 出生率7.2% (平成27年度国勢調査)

世帯 70,352世帯
 昭和29年 川西市、多田村、東谷村の
 1町2村が合併し、市制施行 (8月)
 当時の人口は3万3,741人

面積 53.44平方キロメートル

位置 東経135度25分12秒
 北緯34度49分37秒

気候 瀬戸内海性気候
 気象 最高気温38.7度
 最低気温マイナス3.3度
 平均気温15.8度
 (注) 平成25年のデータ

特産品 桃・いちじく・栗・(軟弱野菜)
 菊炭 (一庫炭)

17校

統一献立！一括購入！単独校調理！約 8,500食/日！

川西市の学校給食の特徴

献立は和食を中心に「おいしくて、栄養豊富で、安全なものを子どもたちに！」を合い言葉に作られています。給食室では調理従事員が腕によりをかけて「手作りの味」を大切に調理しています。

(ほぼ)週5回完全米飯給食

1. 手作り給食・うす味調理を心がけています。
2. 季節の味を大切にと、季節の果物・野菜を豊富に使用しています。
3. 化学調味料は使用せず、和風はけずりぶし・煮干し・こんぶで、中華風や洋風は鶏手羽でもスープをひいています。
4. 学校給食の実施にとって unnecessaryな食品添加物を使用していない食材を使っています。
5. 各地の郷土料理や行事食も取り入れています。



学校給食での地産地消作物の入荷

【今年度の事例】

・当該学期の前学期最終月初旬に献立(案)が決定。一般物資業者に学期単位の購入予定表を提出 (生鮮青果物業者は含まない*)

↓
〈会議〉 JA 営農支援センター(以下、JA)と学校栄養教諭・調理師による地産地消推進班と市事務局でミーティング。市で近年一定量を収穫できる農作物と献立で使用予定の農作物を相談し、利用計画案を作成 (*今年度当初、JA が各農家に常温保管可能な「じゃがいも」「たまねぎ」「さといも」の給食での計画活用を募っていたが、新型コロナ禍の給食停止により、十分に活用できなかった)

↓
 ・概ね使用予定1か月前頃よりJAと事務局で、対象農作物の状況確認 (変更調整など随時)

↓
 ・提供予定週の2週間前の週末、または前週初日に納品可能量等の最終確認 (農家からJAへの農作物の取納配送調整随時)

↓
〈発注〉 提供予定前週の水曜日に発注(他、給食納品業者と同様)

↓
〈納品〉 提供予定日の原則前日の午後にはJA職員が各校へ配送納品

↓
〈給食提供〉 栄養教諭による「地産地消通信～川西市内の畑からこんにちには～」を発行 (※支払いは提供月単位/翌月初に同センターより請求→同月末に同センターへ支払い)



川西市の学校給食の課題

【地産地消関連】

- 耕作地が少なく、農家での後継者問題があり、現状維持も難しい。
- 特産品（いちじく・もも等）はあるが、時期や収穫量が限られ活用しにくい。
- 収穫された農作物と給食現場の規格が精査されていない。
- 配送問題。
- 給食献立と畑の状況を見越した献立作成。
- 献立意図の教員や児童への伝え方。



川西市学校給食地産地消研修会のプログラム（全3回）

1回目 R3.1.29

- 川西市学校給食の地産地消の取組について
 - JA兵庫六甲 川西営農支援センター職員
 - 川西市学校給食職員
- 講演「地産地消で広がる給食と地域のつながり」
講師（株）たくみの里 代表取締役 西坂 文秀さん
（コッテラー:元丸亀市立綾歌中学校 栄養教諭 村井 栄子 さん）

2回目 R3.2.19

- 川西市学校給食の地産地消の取組について
 - 収穫体験（スタッフのみ）報告
 - 第1回本研修会アンケート結果報告
- 講演「地場産物を取り入れた献立作成の工夫と学校給食での地場産物活用への理解」
講師 元丸亀市立綾歌中学校 栄養教諭（香川県） 村井 栄子 さん
（コッテラー:（株）たくみの里 代表取締役 西坂 文秀さん）

第1回 西坂先生 からの学び

- できることを、できるときに、できるところまでまずはやってみる！！
- 三者（生産者/JA/学校）が笑顔になれる関係。



それぞれの立場で共通事項をシュミレーションして、課題のキャッチボールをする。



第2回 村井先生 からの学び

- 畑と献立をどうつなげるか。
（立案側がどれだけ畑のことを知っているか/
立案側が使いたい野菜を作ってもらえる）
- 畑と学校をつなぐ協力者（JA!?!）をつくる。

栄養教諭も机上の話ではなく、その時々畑の状況を把握し、寄り添えるか。



第3回 グループワークでの学び

…「川西産100%の日」をつくれるか!?

- 地産地消の食材を使っの様々な意見と疑問、
“川西と言えば、コレ!” など (JAさんや市農政担当課が参加してくれたことで聞いたこと!)
- 農家さんともっとつながりたい!
- 子どもに、どう伝えるか。食育につなげるための方法を考える!



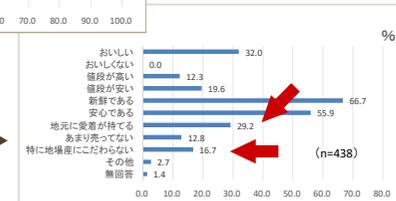
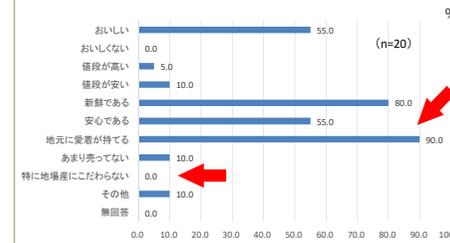
とにかく! 輪番でもよいので、
回数を増やしたい!!

…という意見が全ての班から出た!!

参加者アンケート結果より(1)

【中間アンケート】

「あなたは他の野菜と比べ、地場産農作物をどう思いますか<複数回答可>」



平成26年3月末/市民対象

「あなたとあなたの家族の「食」に関する」
アンケート調査結果報告書」問13より

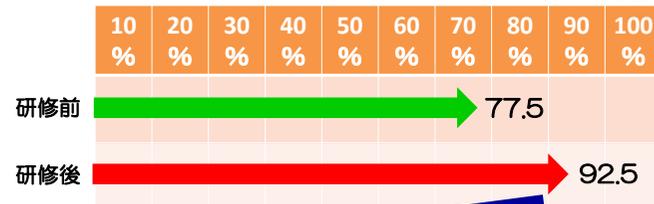
参加者アンケート結果より(2)

集計途中

【最終アンケート】

地産地消の作物について、あなたの研修前と研修後の「使ってみたい度」を
スバリお聞かせください(該当するところまで塗りつぶしてください)

<平均値>



約15%上昇!

… 今後の目標 …

とにかく **頻度** 増やす!!

…輪番で1校ずつでいいから
「回数」・「校数」・「品数」

やれるときに! できることを!

“かわにし”
らしく ウィン×ウィンが
話し合いから

食育

いただきます
子どもたちのもとへ



ひろがれ！地産地消
つながれ！かわにし

～ご清聴ありがとうございました～