

# 令和2年度 地産地消コーディネーター派遣事業 実施内容と成果 (案)

課題



実施



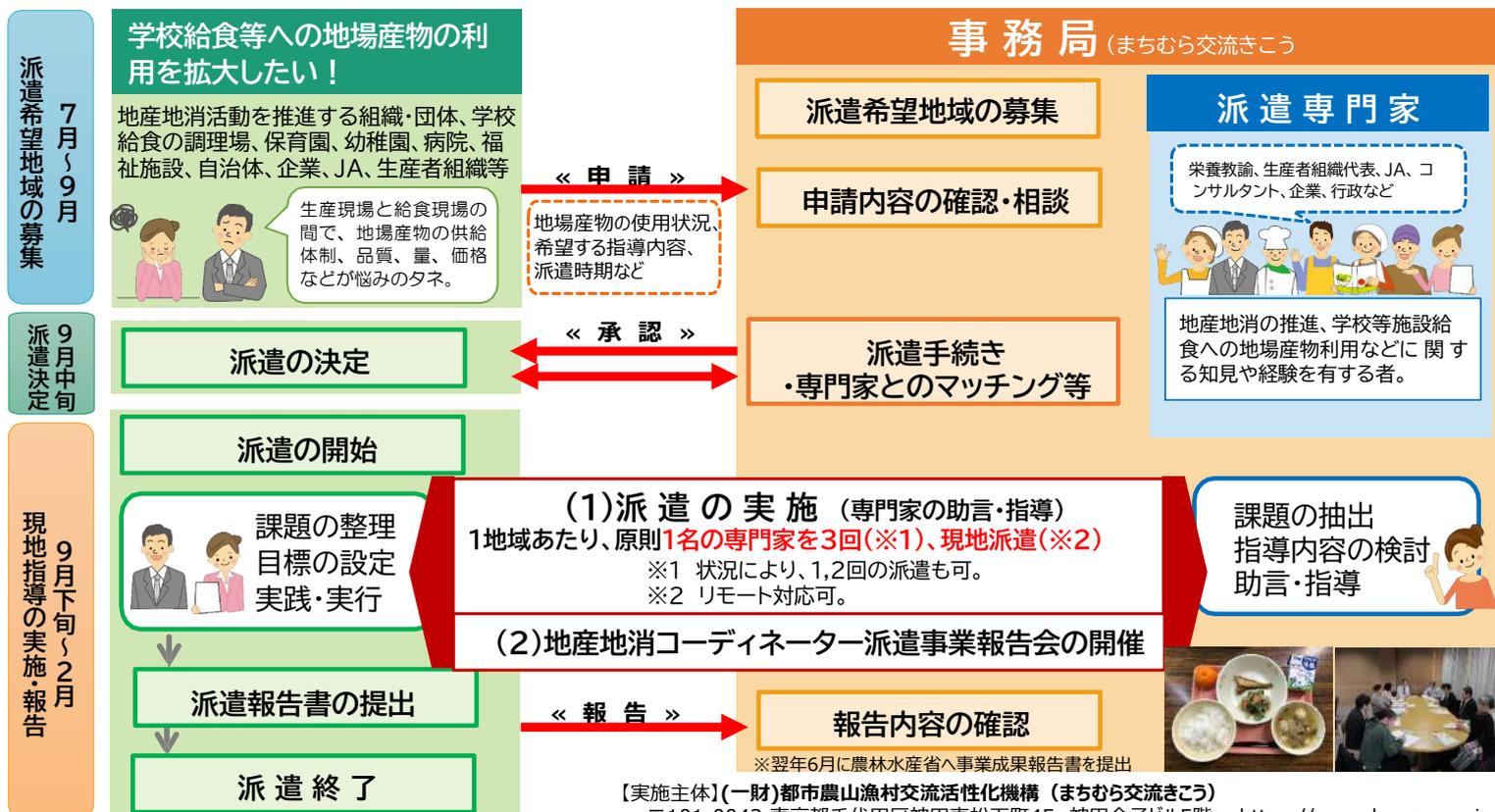
成果

令和3年6月  
(一財)都市農山漁村交流活性化機構

## 地産地消コーディネーター派遣事業について

令和2年度 国産農産物消費拡大事業(農林水産省補助事業)

学校等施設給食に、地場産物を安定的に供給する体制整備等の支援を目的に、地場産物利用を進めることの課題を有する地域に対して、その課題解決に向けて助言・指導を行うため、実績と知見を有する専門家(地産地消コーディネーター)を派遣します。



# 令和2年度 地産地消コーディネーター派遣事業 派遣申請者と派遣専門家 一覧

都道府県	市町村	申請者名	派遣専門家 ※敬称略	派遣回数	備考
東京都	府中市	マイنز農業協同組合	本多真道(JA東京むさし小平支店 指導経済課長) 梯浩和(JA東京むさし小平支店 指導経済課)	2回	緊急事態宣言発令の影響で派遣回数減。
神奈川県	秦野市	秦野市農業協同組合	西坂文秀(㈱たくみの里 代表取締役) 安井孝((一財)今治地域地場産業振興センター専務理事)	2回	緊急事態宣言発令の影響で派遣回数減。
新潟県	十日町市	一般社団法人 里山プロジェクト	村上かほり (一社)塩尻市農業公社 農産物流通コーディネーター)	3回	
兵庫県	川西市	川西市教育委員会事務局	西坂文秀(㈱たくみの里代表取締役) 村井栄子(元丸亀市立綾歌中学校 栄養教諭)	3回	新型コロナ感染拡大の影響により、全てリモート対応
奈良県	香芝市	香芝市 農政土木管理課	勝本吉伸(㈱シンセニアン代表)	2回	
島根県	江津市	江津市 農林水産課	毛賀澤明宏(㈱産直新聞社 代表)	3回	3回のうち、1回をリモート対応
熊本県	津奈木町	津奈木町 振興課	杉木悦子(元山形村立山形小学校 栄養教諭) 福山隆志(西九州大学健康栄養学部准教授)	3回	
大分県	別府市	別府市教育部教育政策課 ※当時は、スポーツ健康課	金田雅代(女子栄養大学 名誉教授) 中馬和代(鹿児島純心女子短期大学 非常勤講師)	1回	緊急事態宣言発令の影響で派遣回数減。
沖縄県	石垣市	石垣市北部農村集落 活性化協議会	吉原朋子(元五城目町立五城目中学校 管理栄養士)	2回	2回のうち、1回をリモート対応

令和2年度 地産地消  
コーディネーター派遣事業  
派遣地域の実施内容

## マイنز農業協同組合 (東京都府中市)

### ■概況

- JAマイنزは、東京都府中市、調布市、狛江市にある5つのJAが平成4年4月1日に合併して発足。
- 出荷先である府中市立学校給食センターは、平成29年9月に新しく整備されたセンターで、市内全小・中学校33校、1日に約20,000食の給食を提供している。
- 地場産物の出荷は、学校給食センター、学校給食出荷の会(22名)、行政(府中市)、JAマイنزの4団体が協力・連携している。学校給食センターから、JAに翌月に出荷可能な品目について打診があり、JAから出荷の会メンバーに確認して、出荷品目・数量等を報告。その後、学校給食センターから、使用数量が通知され、JAにて品目・数量・使用日の表を作成して納品している。府中市では、学校給食での地場産物使用率8%を目標に掲げている。

### 課題

#### 市内産物の安定的な供給に向けて具体的な課題を解決したい。

地場産農産物の使用量に対して数量を提示しているが、納入に繋がらないことがある。生産者側でもキャンセルがあったり、取引価格があわない等、安定的な供給に向けた具体的な課題を解決したい。

### 実施内容

- 学校給食納入に先進的に取り組むJA担当者との意見交換
  - ・学校給食に関係する団体との日頃からの密な情報共有を行い、抱える問題点の究明と解決の繰り返しが必要。
  - ・学校給食と生産者間の調整役である、行政とJAが連携して行動することで、目標値の達成は可能になる。
  - ・JAが、栽培状況の把握や計画的な作付け指導を行うことで、出荷量の増加を図る。
  - ・JAが、栽培から販売までの一貫した提案をすることで、生産者の安心感となり、使用率の向上にも繋がる。
- 今すぐできることを話し合い、即実行
  - ・中止になったイベント用に作付していた農産物やスーパー閉店で売り先のない農産物について、学校給食への出荷を生産者へ提案して実現。その後も継続して出荷されている。

### 主な成果

- 学校給食での地場農産物使用率の向上(重量ベース)
  - ・令和2年3月末 3.91% → 令和3年3月末 5.22%
- 給食センター、給食出荷の会、行政、JAによる意見交換会の開催(令和3年度の早期開催で合意)
- 今後の取組検討
  - ・市当局(農政担当、教育委員会等)との話し合いの場の設定
  - ・学校給食センター(栄養士、委託調理会社、調理員等)との意見交換の実施
  - ・JA組合員に対する給食向け野菜の生産・出荷の呼び掛け、目合わせ会等の実施



# 秦野市農業協同組合 (神奈川県秦野市)

## ■概況

○秦野市は、神奈川県中央の西部に位置し、人口約16.4万人、面積103.76km<sup>2</sup>、東京から約60km、新宿まで電車で1時間強の場所にある。かつては葉タバコの大産地だったが、急激に都市化が進み、農地は減少、それに伴い、都市型農業へ転換。農業算出額は約30億円(野菜12億円、果実3.4億円、花き4.8億円)である。  
○JAはだのは、1963年に設立。2002年11月に農産物直売所「はだのじばさんず」を開設、小学校給食の納入業者として入札に参加し、市内13小学校の調理場に納品している。小学校給食への2020年度の供給実績は、秦野産に限定した特定品目(玉ねぎ、じゃがいも、小松菜等23品目)で、2,849千円。

## 課題

### 中学校給食(新設)に向けて、地場産物を安定供給できる体制をつくりたい。

中学校給食(新設)では、地場産利用率50%以上を目指しているが、管内農業は専業農家が減少しており、生産基盤の維持に課題がある。1日約4,500食を供給する共同調理場への青果・地場産品の安定供給に向けた課題を解決したい。

## 実施内容

### ○学校給食関係者の研修・意見交換(行政関係者、栄養士、調理委託会社、商工会議所、JA等のべ32名が参加)

第1回 講義①「地産地消で広がる地域づくり」(株)たくみの里 代表取締役 西坂 文秀

中学校給食への地場産農産物供給に向けた課題等についての研修および意見交換

第2回 講義②「地産地消と食育のすすめ」一般財団法人今治地域地場産業振興センター 専務理事 安井 孝

地産地消率向上に向けた行政・JA等の役割についての研修および意見交換

## 主な成果

### ○学校給食での必要量に基づく作付け面積・生産量の把握

・主要農産物は、平均反収を参考に必要面積を算出。月ごとの必要量に応じ、作付を分散して依頼予定。

### ○地場産物利用率向上のための品目提案の検討

・月ごとの地場農産物の出荷量を算出し、「旬」を栄養士に紹介し、旬の地場産物を多用する献立づくりを提案。

### ○給食用食材に適した品種選定の検討・選定

・生徒、生産者、調理者それぞれのメリットを考慮した、食味や収量性に秀でた品種を選定する。

### ○給食用規格を設定し、作付の参考にする。

・行政、栄養士、委託会社、JAの話し合いの場をつくり、給食用規格を検討する。

### ○JA・商工会議所・調理業者等をメンバーとした検討・調整会議を発足(予定)



# 一般社団法人里山プロジェクト(新潟県十日町市)

## 概要

○里山プロジェクトは、地域おこし協力隊の雇用やサポート、中山間地域直接支払制度や多面的機能支払交付金等の事務委託等を担う組織として活動。  
○市の事業として、「地産地消推進コーディネーター業務」(平成29年度～令和2年度まで)を引き受け、学校給食への地場野菜納入について、栽培、受注、納入に関する調整や、異物混入と生産履歴記録の対策等を行っている。  
○市内には、地区毎に学校給食への地場野菜納入を担う生産者団体がある。松代地区の松代学校給食センター(1日の食数322食)では、センター稼働当時から、「まつだい地産地消の会」が供給を担い、じゃがいも、さつまいも、里芋、大根、ニンジン、白菜、キャベツなど、子ども達のため、安全安心な野菜を届けている。

## 課題

### 今抱える具体的な課題を解決し、継続できる供給体制を作りたい。

雪国の山間地で農地が少なく、生産者の高齢化も進んでいる。冬期間にも栽培・出荷できる野菜を計画的に確保したい。また、欠品やキャンセル時の対応、農業使用の少ない野菜のための虫混入の対策など具体的な課題を解決したい。

## 実施内容

### ○学校給食関係者との意見交換・課題等の情報共有(学校給食センター長、栄養教諭、栄養士、生産者等)

・出荷カレンダーによる地場野菜の情報共有の徹底  
・継続的に納入が出来る体制の再構築(出荷調整機能、異物混入対策、生産履歴記録の実施など)  
・学校給食の調理工程や調理時間、衛生管理への理解、課題や要望についての共有・対策

### ○納入規格や品質、品種・品目等についての見直し

### ○出荷体制等の見直し(前日納品の可能性の模索)

## 主な成果

### ○学校給食への野菜納入の手引書の整備

・地産地消推進コーディネーターが行っている業務内容を整理・文書化し、納入に関わる生産者団体が共通して取り組めるよう、出荷の流れ、規格、栽培時や出荷時の注意点等を詳しく記載して、手引き書を整備した。

### ○定例的地産地消推進会議の設定

・給食センター主催で、年3回程度を開催を予定。規格の擦り合わせ、栽培状況や予定収量の報告、新しい食材の提案などを行う。

### ○まつだい地産地消の会の受注定例会議を設定(毎月20日・受注を受けてから)

### ○学校給食への納入を考慮した、新しい品種の作付け検討(十勝こがね、青菜など)



# 川西市教育委員会事務局 (兵庫県川西市)

## ■概要

○川西市は兵庫県の東南部に位置し、東は大阪府と隣接している。人口約15.6万人、面積53.44km<sup>2</sup>、イチジク栽培が盛んで市を代表する特産品である。  
○市内17校の小学校(養護学校を含む)の学校給食は、全て単独調理場で作られ、1日の食数は約8,500食。統一献立で、和食を中心に手作り給食、うす味調理を中心掛け、化学調味料は使用せず、削り節や煮干し、鶏手羽等でだしを取るなど、「おいしくて栄養豊富で、安全なものを子どもたちに！」を合言葉に作られている。

## 課題

**全校(約8,500食)で地場産野菜が使用できる供給システムを構築したい。**  
耕作地が少なく、農作物の生産量や収穫量が一定ではないため、全校一斉に地産地消作物を使用できないことがある。  
統一献立・一括購入のシステムの中で、年間で各校平均的に使用できるようにしたい。生鮮青果物の標準的な規格への適応、配送の課題、継続的な納入システムを構築したい。

## 実施内容

- 川西市学校給食地産地消研修会の実施(全3回・全てリモートで実施)
- 第1回 川西市学校給食の地産地消の取組についての情報共有(JA兵庫六甲、川西市学校給食職員)  
講演①「地産地消で広がる給食と地域のつながり」(株)たくみの里 代表取締役 西坂文秀(群馬県)
  - 第2回 収穫体験報告、第1回研修会のアンケート報告  
講演②「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」  
元丸亀市立綾歌中学校 栄養教諭 村井栄子(香川県)
  - 第3回 グループワーク「川西産100%の日を作れるか?」(参加者が3班に分かれて、話し合いを実施)
- 市内生産者への訪問・体験 ※当日悪天候だったため、スタッフのみで実施。

## 主な成果

- 学校給食関係者の地場産物利用の機運が向上
- ・地産地消の作物について使ってみたい度 研修前77.5% → **研修後 92.5%**
  - ・研修会には、栄養教諭、学校給食職員、調理員、JA、行政等、のべ70名が参加し、広く情報の共有が図られた。
  - ・研修後にはアンケートを実施し、参加者の思いや考えを掴みながら進めることで、現場に即した内容になった。
  - ・話を聞くだけでなく、参加型のワークショップを取り入れたことで、課題や不安、アイデア等を共有できた。
  - ・今後も定期的なミーティングを要望する声が寄せられた。
- 市内産物を活用した学校数の増加
- ・令和元年度168回/11か月(月平均15.27回) → **令和2年度142回/8か月(月平均17.75回)**
- 今後、使用の頻度(回数、校数、品数等)を1校でも増やす目標を関係者で共有できた。



# 香芝市 農政土木管理課 (奈良県香芝市)

## ■概況

○香芝市は奈良県の北西部に位置し、人口約8万人、面積24.26km<sup>2</sup>、金剛生駒紀泉国定公園を挟み、大阪府と隣接している。  
○市内10校の小学校の学校給食は、全て自校調理で提供されており、1日の食数は約6,250食。  
※中学校給食については、平成28年9月から開始され、広陵町と共同運営する、「広陵町・香芝市共同中学校給食センター」で提供をしている。  
○学校給食への地場産野菜の納入は、「香芝市朝市実行委員会」(平成10年発足・会員数36名)が主体的に担っており、毎月1回、市との協議の中で、事前に準備できる野菜を聞き取り、可能な限り献立に取り入れている。

## 課題

**学校給食への納入を増やし、農業の振興と生産者の所得向上に繋げたい。**  
学校給食で使用量の多い主要15品目の中には、納入実績のない品目もあり、これらの栽培と新たな納入を進めるとともに、地場産物の利用率を高めるための効果的な方法等を検討し、農業の振興と生産者の所得向上に繋げたい。

## 実施内容

- 会員の研修、意見交換、情報共有の実施
- ・学校給食での地場産食材の利用率を高める必要性やその背景についての理解。
- 学校給食における地場産物利用状況の把握(小学校における地場産率の分析資料)
- 主要15品目の給食での月別使用量と納入実績のグラフ化
- 学校給食の利用状況を基にした今後の栽培拡大する品目等の検討
- ※香芝市の主要15品目:玉ねぎ、大根、白菜、メークイン、カボチャ、さつまいも、なす、青ネギ、キャベツ、キュウリ、ニンジン、白ネギ、小松菜、ほうれん草、チンゲン菜

## 主な成果

- 地場産食材の利用率の増加
- 市内産主要15品目・重量ベース:令和元年度 2.8% → **令和2年度 6.5%**
  - 地場産食材の納入実績(重量):令和元年度 2,668kg → **令和2年度 4,805kg**
- 取り組みやすい野菜や栽培、収穫の具体的なアドバイスにより、生産者の意欲や責任感が一層増した。
- 学校給食の地場産物利用の理解が深まり、良い品質で新鮮な食材の提供が可能となった。
- 来年度以降、新たな野菜の栽培に目途が立ち、新規品目の納品、供給量の拡大が見込まれている。



# 江津市 農林水産課 (島根県江津市)

## ■概要

- 江津市は、島根県の西部(石見地方)に位置し、人口23,160人、面積は約268.51km<sup>2</sup>。
- 学校給食は、2か所の共同調理場から提供されており、1日の食数は、江津学校給食センター1,592食、桜江学校給食センター195食。
- 市内産物の納入を担う、道の駅サンビコごうつの直売所「三彦市」では、給食センターが算出する必要量をもとに、給食センター、直売所、行政の三者で食材調整会議を行い、直売所から出荷する分については、営農コーディネーターが生産者と調整し、生産者は直売所に出荷。直売所から学校給食センターへ納品をしている。
- 市の食育推進計画(平成30年制定)では、食育を江津市の生涯学習の基本施策に位置付け、地産地消率の目標値40%としている(令和元年度は35.49%)。

## 課題

### 学校給食を販路の1つと捉え、安定的な生産・供給に向けた体制を作りたい。

市内産食材の納入を担う直売所「三彦市」は、生産者の高齢化が進み、納入に協力してくれる生産者が減少し、納入品目や数量が揃わない。天候に左右されない供給体制の構築、納入野菜の品質の安定化、根菜類等の貯蔵方法、衛生管理(温度など)など具体的な課題を解決したい。コーディネーターの役割と業務を明らかにしたい。

## 実施内容

- 課題整理と目標値未達成の根拠分析
  - ・学校給食センター、直売所、営農コーディネーター、生産者、教育委員会、農林水産課等で話し合いの場を設定
  - ・年間を通じた直売所の供給可能食材が不明 → 直売所の月別売上実績(12か月)のデータの提供
  - ・提示された必要量を満たす農産物が出荷されていない → 給食用食材出荷農家の拡大方策を検討
- 給食出荷農家(4軒)との意見交換 ※リモートで実施
  - ・品目別の必要量と出荷実績の一覧表を提示し、具体的な品目の栽培計画づくりを検討
- 出荷農家拡大対象者との意見交換
  - ・営農コーディネーターの働きかけで、出荷経験のある農家、意欲のある農家を招集
  - ・規格やルールの明確化、確実な注文につなげる体制づくり、貯蔵施設の整備の検討など



## 主な成果

- 学校給食への地場産物利用についての理解が深まった。
- データの分析や情報共有により、栽培計画や品目が具体的になった。
- 次年度以降の計画
  - ・直売所の出荷者協議会の中に、「給食部会」を創設。意欲ある農家を掘り起こしにつなげる。
  - ・学校給食における地産地消推進会議(年1回)の復活。
  - ・直売所の運営する第三セクターの圃場等を有効活用し、給食食材出荷者を拡大する。

# 津奈木町 振興課 (熊本県津奈木町)

## ■概況

- 津奈木町は熊本県南部に位置し、人口4,450人、面積は34.08km<sup>2</sup>、主な産業は、農業(デコポン等の柑橘類、サラダタマネギ)、水産業(太刀魚、ハモ等)である。
- 町内の幼稚園1園、小学校1校、中学校1校の学校給食は、共同調理場で作られており、食数は1日約400食である。
- 水俣病の経験から、「つなぎFARM」として、町全体で環境に配慮した農業を推進。生産者・消費者の勉強会、小中学生の農業体験、PRイベント等を進めている。

## 課題

### 町が進める安心安全な野菜や果物や地元産米を子ども達に食べてほしい。

学校給食での町内産食材の利用が少なく(令和元年度県産54%、町内産11%)、米飯の提供も外部委託で運営されている。本町は、環境に配慮した農業を推進しており、安全安心な農産物や町内産のお米も含めて、地場産食材の利用を進めたいが、センター施設や調理機器の整備が必要で、町内での生産量等も把握が出来ていない。

## 実施内容

- 学校給食関係者による連携会議の開催(全3回)
  - 町産米の導入、町産野菜や魚の導入についての具体的な検討、施設の改修や備品購入等についての検討など。
- 生産者訪問(直売所、生産者のほ場)
- 町内産米や魚、野菜を導入した給食提供と町長、副町長等による試食会の実施(中学校で1/25実施)
  - ※町のコロナ対策関連予算で、津奈木産米と津奈木町で獲れたハモを食材として提供。
- 地場産野菜、魚等の導入に向けた年間使用食材のデータ整理
- 中学生を対象に学校給食(地産地消)に関するアンケートの実施

## 主な成果

- 津奈木町産のお米・はもを使った献立提供による地場産率の向上 ※品目ベース・下記( )は町内産品目  
1/25の献立:ごはん、ふしそうめん汁、はもの天ぷら、大根と昆布の甘酢和え、牛乳(お米、ハモ、大根)  
令和元年度 県産44.4%(内、町産5.5%) → **令和2年度 県産53.7%(内、町産23.1%)**
- 3/10の献立:寒漬けチャーハン、ワンタンスープ、中華風サラダ、牛乳(寒漬け大根、町産有機栽培人参)  
令和元年度 県産35.7%(内、町産0%) → **令和2年度 県産41.2%(内、町産11.8%)**
- 町長、副町長、教育長、学校長を含め、関係者の地産地消への思いを確認できた。
- 地場産物のおいしさに改めて気がつき、導入を進めることで生産者の意欲向上につながった。  
中学生アンケート結果:津奈木町産の米飯はおいしかった(94%)、今後も津奈木産の米飯を食べたい(94%)
- 地場産食材の学校給食利用は、テレビ、新聞でも取り上げられ、町のPRにもつながった。



## ■概況

- 別府市は大分県の東海岸のほぼ中央に位置し、人口約12万人、面積125,34km<sup>2</sup>、市内には別府八湯と呼ばれる8つの温泉エリアがあり、日本一の湧出量と源泉数を誇り、医療、浴用はもとより、観光や産業等に幅広く活用され、古くから日本を代表する温泉地である。
- 学校給食は、単独調理場13カ所(小学校)、共同調理場1ヶ所(中学校8校、小学校1校)で作られており、児童・生徒数は、小学生約5,000名、中学生約2,500名。
- 市内の農業者人口は307人(人口の約0.3%)、農地面積307m<sup>2</sup>と少なく、令和元年度の学校給食の地場産物活用率は、市内産2.4%、県内産50.0%。

## 課題

### 新しい学校給食共同調理場の運営に向けて市内産品活用の体制を作りたい。

令和5年9月に新しい学校給食共同調理場の運営を開始するにあたり、市内産活用の体制を作りたい。これまで、学校毎に購入していた食材を一括購入することになるため、生産者からの直接納入や、現在の納入業者が今まで通りに納品ができるよう、注文を統括する仕組みを整備したい。

## 実施内容

- 関係者との研修による情報共有の実施(栄養士、農林水産課との勉強会、市内産納品に向けた意見交換等)
- 市内産物の掘り起し・市内産納入ルートの検討(農林水産課との連携、生産者訪問、JA等との調整)
- 市内産物を意識した献立作成・提供(別府市・モデル校にて1/25~29に実施)
- 市内産物を活用した教材作成・公開授業の実施(生産者取材ビデオ、地産地消マップ、郷土料理資料を作成)
- モデル校(小学校)での児童を対象にした食育アンケートの実施

## 主な成果

- 市内産を意識した献立提供の成果・市内産率の向上(品目ベース・モデル校での1/25~29の結果)
  - ・令和元年度 市内産1.6% → **令和2年度 市内産44.8%**
  - ・献立:ごはん(別府産米、別府地獄鍋、緑茶ふりかけ(オリジナルレンビ)、ツナ和え、牛乳
  - ・使用市内産品:7品目(米、白菜、ほうれん草、ニンジン、キャベツ、茶葉、ちりめん)
- 児童の市内産物への関心度が向上(モデル校の小学5年生の結果)
  - ・食材の産地の関心度 実施前71.4% → **実施後85.7%**
  - ・市内で作られる野菜や獲れる魚の認知度 実施前36.7% → **実施後55.1%**
- 農林水産課、JAとの情報共有により、多くの市内産物の掘り起しが出来た。
- 学校給食担当課だけではなく、農林水産課、産業政策課など庁内の連携を図ることができた。



## ■概況

- 石垣市北部地域は、自然が豊かで観光資源もあるが、少子高齢化が進み、若い世代も減少し、農業の後継者不足が進んでいる。
- 石垣市北部地域には、13公民館、中学校1校、小学校4校がある(うち1校は令和2年度から休校)。小さな集落単位で地域の活動が維持されている。
- 地域の資源を活用し、人や経済、情報の活性化を図るため、石垣市北部農村集落活性化協議会を設立。北部環境の「わ」に生きるをコンセプトに、買い物支援販売車「HOBO」の運営、子育て世代に向けた循環型農業による「畑おこし講座」による野菜栽培、地域加工品の開発等を進めている。

## 課題

### 地域産有機野菜を活用した学校給食を地域の魅力にして、活性化に繋げたい。

2年前から試験的に行っている地域産有機野菜を学校給食に納入する取組を定着し、拡大させたい。納入量が揃わない等の具体的な課題を解決して、安定的な供給につなげたい。

## 実施内容

- 生産者と学校給食をつなぐ地産地消ワークショップの開催  
学校関係者、栄養士、調理員、調理員、行政等15名が参加し、学校給食への地場産物利用の推進について、また供給する側の組織づくり等について意見交換を実施。
- 専門家からの助言による「月の教材野菜」の検討・設定  
納入を担う生産者と栄養士が集まり話し合いを実施。(1月:大根、ほうれん草 2月:ニンジン、ジャガイモ)
- 野菜下処理勉強会の実施 ※リモートで実施  
旬の野菜を加工・保存することで、長い期間で給食に活用することが出来るという専門家からの助言を受けて、ほうれん草、ニンジン、ナス、キャベツ、キノコ、カボチャ等15品目の下処理等について実演。

## 主な成果

- 月の教材野菜の納品実績・・・1月:大根15kg、ほうれん草5kg 2月:ニンジン13kg、ジャガイモ5kg
  - ・11月~3月までに、からし菜、パパイア、冬瓜、エンサイ、グリーンピース等18品目を納入。
  - ・「月の教材野菜」を決めることで生産グループの指針ができ、作付計画に反映することが出来るようになった。
- 給食納品グループ「ゆんたみ」(8名)の発足
- 給食向け作物の集荷・納品に向けた移動販売車(HOBO)と連携した納品ルートの構築
- 給食向けの加工品の試作品づくり(真空パック機を導入し、ニンジン、パパイア、冬瓜等の試作品を作成)  
年間を通して供給の難しい作物や栄養士が希望する品目を給食向けに加工することで、納入量を増やすことができ、不揃いのもも加工することで商品となり、生産者の所得向上にも繋がってくる。

