

# VI 学校給食における地場産食材活用 課題解決のヒント（まとめ）

平成 26 年度～27 年度にかけて実施した、「学校給食における地場産食材活用セミナー」及び、「地産地消コーディネーター育成研修会」（いずれも農林水産省補助事業）等の開催を通じて、各地における学校給食への地場産食材活用の課題について整理した。

## 1 なぜ、学校給食で地場産物の活用が進まないのか？

### ● 生産・供給側

- (1) 給食費は食材費が安く、生産者の儲けにならない（モチベーションが上がらない）。
- (2) 納品の規格が厳しい（規格外の野菜でもいいだろうという意識がある）。
- (3) 学校給食の当日納品に対応できない（学校給食では、基本は当日納品・調理。事前に納入する場合は、しっかりした保管設備（冷蔵庫など）が必要）。
- (4) 毎日の配達が大変である。
- (5) 使用食材の入札制度の前例がある（ルールの変更が難しい、面倒くさい）。
- (6) 学校給食でどんな食材が、どれだけの量が必要なのか分からず（情報がない）。等

### ● 学校給食側

- (1) 統一した規格のものが欲しい。
- (2) 地場産物を扱うことへの抵抗感（下処理の手間、安定的に供給できる体制がない、地場産物の単価の高さなど）。
- (3) 学校給食は特に衛生管理は厳しく、安易に新しい食材を扱えない。
- (4) 地産地消よりも、「安全性」「効率性」「経済性」「衛生面」を重視する意識が強い。
- (5) 学校給食に必要な量が、地場産のものでは揃わない。
- (6) 急な欠品に対応することが出来ない。等

## 2 先進事例における推進のポイント

- (1) 学校給食に地場産食材を多く取り入れることの効果（子どもたちの健康づくり、食育、郷土愛の醸成、情操教育に大きくつながる等）を理解する栄養教諭、栄養士、調理員がいる。
- (2) 地域内に栄養教諭・栄養士と生産者との相互理解を進めてくれる人材がいる。
- (3) 食材供給システム（食材の調達、配達、支払・精算）をオペレーションする組織や人がいる。
- (4) 地域の農家を回り、様々な要望や希望を、適材・適所に伝達できる人材がいる。
- (5) 行政の掲げる食育推進計画や地産地消推進計画に、明確な地場産物利用率等の数値目標が示されている。
- (6) 行政の支援がある（補助金、人的支援、地域内加工品推奨、マッチングなど）。
- (7) 子どもたちの成長や健康に理解を示してくれる生産者がいる。

### **3 学校給食の地場産物活用を推進するために必要なこと**

---

#### ●行政の積極性・支援がある。(地域全体で取り組む体制をつくる)

- (1) 自治体の長の理解がある。
- (2) 明確な達成目標や、地場産率等の数値的な目標を掲げている。
- (3) 生産・供給側と学校給食側をつないでいる(こまめな情報交換、協議会等の設置・運営等)。
- (4) 学校給食や食育を専門にする部署を設置している。
- (5) 学校給食における地場産物活用への協力や支援がある。 等

#### ●生産側と学校給食側をコーディネートする「調整役」の存在・場がある。

- (1) 生産者、JA、給食事業者、行政など、地域内での連携を作っている。
- (2) 学校給食側と生産・供給側(生産側)のミゾ(ミスマッチ)を解消する調整役がいる。

#### ●継続可能で安定的な納入体制を構築している。

- (1) 学校給食側の需要に沿って、生産・供給側の出荷割振等の調整を行っている。
- (2) 生産量や作付の調整、生産や品質の指導を行っている。
- (3) 学校給食用の出荷規格を作っている。
- (4) 安全性や栄養成分への配慮や指導が行き届いている。
- (5) 青果業者などと連携し、欠品や不足をカバーできる体制を整えている。
- (6) 地場産物の納入から代金精算を一括して担当する、学校給食納入の専任がいる。 等

### **4 学校給食への地場産物活用の効果**

---

#### ●生産・供給側の効果

- (1) 安定的に決まった価格で販売ができる。
- (2) 給食への供給から、新たな販路への発展(学校給食へ納品していることがブランドに)。
- (3) 学校給食から、新たな地域特産品の誕生(農産加工の活性化、経済的な効果)。
- (4) 納入規格を定めることで、梱包にかかる資材、賃金、手間を省く形で流通できる。
- (5) 学校給食や食育活動を通じた、子どもたちとの交流による生産意欲の向上。

#### ●学校給食側の効果

- (1) 新鮮で安全なものを食べることが出来る(味覚教育・健康づくりへの寄与)。
- (2) 地場産物への愛着、生産者への感謝の気持ちから好き嫌いが減り、残食が減った。
- (3) 地場産物が、授業の教材になる(体験学習、学校農園、教科との連動)。
- (4) 地元生産者等とふれあうことで、地域に愛着を持ち、感謝の気持ちが育まれている。
- (5) 梱包資材や流通コストを削減することができ、環境にも配慮できる。

## ● 地域への効果

- (1) 学校給食を食べてみたいという声に応えて、町内のレストランで提供が実現。
- (2) 中学校の職業体験で、これまで農家になりたいとい生徒は一人もいなかったが、今年度は、2名の生徒から希望があった。(共に、秋田県五城目町立五城目第一中学校の事例)

## 地場産食材を活用した学校給食



武雄市立若木小学校（佐賀県）  
「赤飯、牛乳、うま煮、芋のいがぐり揚げ、  
磯の香あえ、みかん」



塩尻市立桔梗小学校(長野県)  
「キムタクごはん、牛乳、レタスのスープ、  
みぞれあえ、ナイアガラ」  
地場食材：米、豚肉、レタス、にんにく、玉  
ねぎ、にんじん、だいこん、ナイアガラ



朝日村立朝日小学校（長野県）  
「ごはん、牛乳、みぞれ汁、あさひつ子グラ  
タン、のり酢あえ、りんご、牛乳」  
朝日村産食材：米、大根、にんじん、ねぎ、大  
豆、長芋、かぼちゃ、にんにく、白菜、ビーツ



日野市立第三中学校（東京都）  
「やこめ(もち米を炊いた山梨の郷土料理)、  
牛乳、地場産大豆で作った厚揚げの胡麻ダ  
レ、生姜入りスープ、いちご」



香南市学校給食センター（高知県）  
「ごはん、牛乳、シイラのフライ、  
干し大根のふくめ煮、いそかあえ」



長沼町学校給食センター（北海道）  
「ごはん、牛乳、長沼野菜ポークカレー、かぼ  
ちゃコロッケ、ちくわとわかめのあえもの」



青森市小学校給食センター（青森県）  
「麦ごはん、牛乳、県産ビーフカレー、県産  
野菜のサラダ、中華ドレッシング」  
地場（県産）食材：米、牛乳、牛肉、玉ねぎ、平  
さやいんげん、にんじん、キャベツ、りんご



鯖江市立河和田小学校（福井県）  
「畑のお肉ごぼうごはん、牛乳、鯖の塩焼  
き、かぶの甘酢漬け、ふるさと汁、  
羽二重餅」（ふるさと給食）



肝付町立宮富小学校（鹿児島県）  
「麦ごはん、牛乳、大根カレー、野菜の塩昆  
布和え、みかん」  
地場食材：大根、なす、にんじん、白菜、  
きゅうり、黄ピーマン、みかん



袋井市中部学校給食センター（静岡県）  
「ごはん、牛乳、トンカツ、  
せんキャベツ、どまんなか汁、メロン」  
袋井市産食材：ごはん、牛乳、豚肉、小松菜、  
メロン

## VII 学校給食における地場産食材活用 課題解決 10のヒント(項目)

全国的な共通の課題として挙げられる 10 項目について、先進事例の取組を参考に、解決のヒントを整理する。

No.	課題	P
課題 1	学校給食に地場産食材を活用したい。どのように供給して良いか分からぬ。誰に相談して良いか、分からぬ。	20
課題 2	地場産食材の納入を具体的に進めたいが、何をすれば良いのか？	21
課題 3	学校給食はどんな食材が必要なのか、わからない。(生産・供給側) どんな地場産食材があるか、安定供給して貰えるか不安。(学校給食側)	28
課題 4	手間がかかる割には、儲からない。(生産・供給側) 地場産の食材を使うと価格が高い。メリットが無い。(生産・供給側)	30
課題 5	野菜等の規格が厳しく、納入するのが大変そう。(生産・供給側) 地場産を使うと、洗浄や下処理が大変。異物混入の心配も。(学校給食側)	32
課題 6	毎朝、調理場へ食材を配達するのが、大きな負担である。(生産・供給側)	33
課題 7	旬の時期は大量に収穫されるが、全てを使って貰えない。 規格外のものも、もっと使ってほしい。(生産・供給側)	34
課題 8	地場産野菜が使えない時期（冬場・夏場）がある。(学校給食側)	36
課題 9	学校給食への地場産物活用が継続しない。担い手がない。 (生産・供給側)	37
課題 10	地場産物活用の効果・メリットは？	37

## 課題 1

学校給食に地場産食材を活用したい。どのように供給して良いか分からぬ。誰に相談して良いか、分からぬ。

A

## 関係する場所や人へ、まずは話をしてみる。

学校給食への地場産食材活用を進めている各地域の事例の「きっかけ」を見てみると、活用したいという思いを持つ人が、関係する人や場所へ話を持ち掛けるところから始まっている。

### ●きっかけの事例

- 生産・供給側が、子どもたちに地元で採れた安全・安心な野菜を食べさせたいと校区内の学校へ働きかけるため、日頃から顔を会わせることの多い、行政（農林水産部署）に相談に行き、学校側との話し合いの場を作って貰った。
- 学校のPTAが、学校給食に外国産の野菜を使っている状況を知り、学校の周りには、畑がたくさんあるのだし、地元で収穫される野菜を使うことは出来ないかと、学校と地元婦人会等へ働きかけた。
- 栄養教諭（栄養士）が、子どもたちの野菜嫌いや残食の多さを心配して、学校の周りの畑で採れる新鮮な野菜を学校給食に取り入れられれば、生産者の顔が見えて、野菜を食べる子どもたちも増えるのではと、行政を通じて生産・供給側へ働きかけを行った。
- 栄養教諭が、子どもたちの健康や食育のため、地元生産者の収入アップのために、たくさんの地場産食材を学校給食に取り入れたいと、一部の食材納入を担っていた生産者に相談したり、地元の農産物直売所に出掛け、食材を見つけて、出荷している生産者に直接、連絡して相談した。
- 行政の施策等の中で、住民の健康や地域経済の活性化のため、地産地消や食育推進の目標が掲げられ、その達成を目指し、関係する部署（農林水産、商工、健康福祉、教育委員会など）が連携して、学校、JA、生産者、農業委員会、青年会、商工会、各種団体等へ働きかけを行い、地場産食材活用推進に向けた話し合いの場を設定した。

### ●相談先の整理

生産・供給側

行政（農林畜水産、商工、農業振興センター、教育委員会 等）  
学校関係（校長、栄養教諭 等）、学校給食センター、PTA 等

学校給食側

行政（農林畜水産関係部署、教育委員会 等）  
生産・供給側（生産者、加工グループ、直売所、JA・漁協 等）

行政側

生産・供給側（生産者グループ、JA、漁協、加工グループ 等）  
学校給食関係（学校、栄養教諭、学校給食センター 等）  
関係機関（JA、漁協、観光協会、商工会、農業振興センター 等）  
民間企業（地元スーパー、卸業者、加工業者 等）  
行政関係（議会、都道府県庁、関係部署（農林畜水産、商工、教育委員会、健康福祉、保健 等）

## 課題2 地場産食材の納入を具体的に進めたいが、何をすれば良いか？

A-1

### 「なぜ、学校給食に地場産食材を活用したいのか」、意義や目的を明確にして、共有できる目標を持つ。

学校給食への地場産食材納入は、ただ単に「採れた野菜を持っていいけばいい」ということではなく、生産・供給側や学校給食側それぞれの状況や決まり事などがあるので、お互いを理解し合いながら進めていくことが、納入を続けていく大事なポイントと考えられる。

先進的に取り組んでいる事例をみると、「なぜ地場産食材の活用を進めるのか」について、生産、流通、学校、調理など、各現場に携わる人々が、その意義や目的を理解し合う中で、「全ては、地域の子どもたちのために」という共有できる目標を持って連携している。

#### ●共有できる目標を持つ

生産・供給側

- 地場産食材の普及・利活用
- 地場産食材の販路の1つとして
- 子どもたちの健康  
(安全・安心な食材を提供したい) 等

学校給食側

- 子どもたちの健康
- 子どもたちの食育  
(健全な食生活を営むための知識や判断力)
- 子どもたちへの教育  
(地域食文化、生産活動や環境への理解) 等

行政側

- 食育推進計画や地産地消推進計画の目標達成  
(住民の健康等)
- 地場産業の活性化、販路の拡大、  
地域内経済の循環づくり
- 耕作放棄地解消、  
高齢生産者の生きがいづくり 等

全ては子どもたちのために

A-2

### 生産・供給側と学校給食側がコミュニケーションを取り、「ミゾ」を解消する。

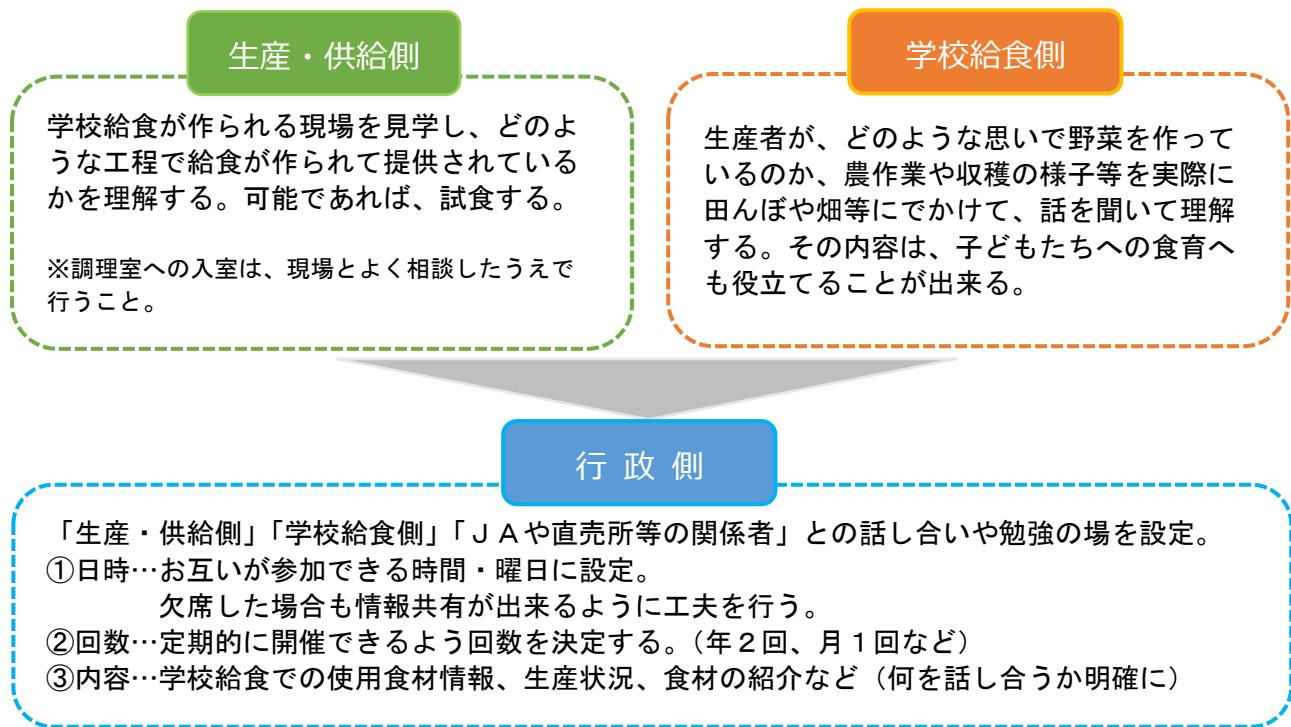
各地の状況を見ると、納入開始前は、「生産・供給側」と「学校給食側」の接点が少なく、お互いに知らないことがたくさんあるように思われる。

例えば、地域で採れる野菜の種類や旬の時期がわからなかったり、野菜や果物は、天候の影響が大きく、どんなに一生懸命に作っても予定通りの収穫量にならなかったり、規格外のものがたくさん出来てしまうなど、生産現場の状況を知らない場合がある。

また学校給食については、決められた給食費(食材費)の中で、学校給食摂取基準に基づく栄養価に十分に配慮した献立を、衛生管理をしっかりと守りながら、子どもたちの給食時間に間に合うように、朝早くに食材を受け取り、当日調理でなければならないという、日々の給食提供の現状を知らない場合も多い。

このように、お互いの状況や仕事内容を知らないままに話し合いを行っても、それぞれの言い分が表に出てしまい、話し合いは平行線のままで、せっかくの地場産食材導入のチャンスを逃すことになりかねない。各地の事例では、生産・供給側と学校給食側が、定期的にコミュニケーションが図れるように、行政が中心となって話し合いや勉強会の場を設定する等して、双方の理解促進を図れるような仕組みを作っている。

### ● “コミュニケーション”を取ることが、何よりも大事



### A-3 現場の実情に合わせて、実現・継続可能な形での納入体制を検討する。最初は、行政関係部署が調整役を担う場合も多い。

各地の事例では、納入体制は現場の実情に合わせて、実現可能な方法を検討して構築している。納入体制をつくるにあたっては、生産・供給側と学校給食側の間に入って調整を行う役割（コーディネーター）が重要であり、まずは行政の関係部署（農政、教育委員会等）がその調整役を担って、体制づくりを進めている場合が多い。

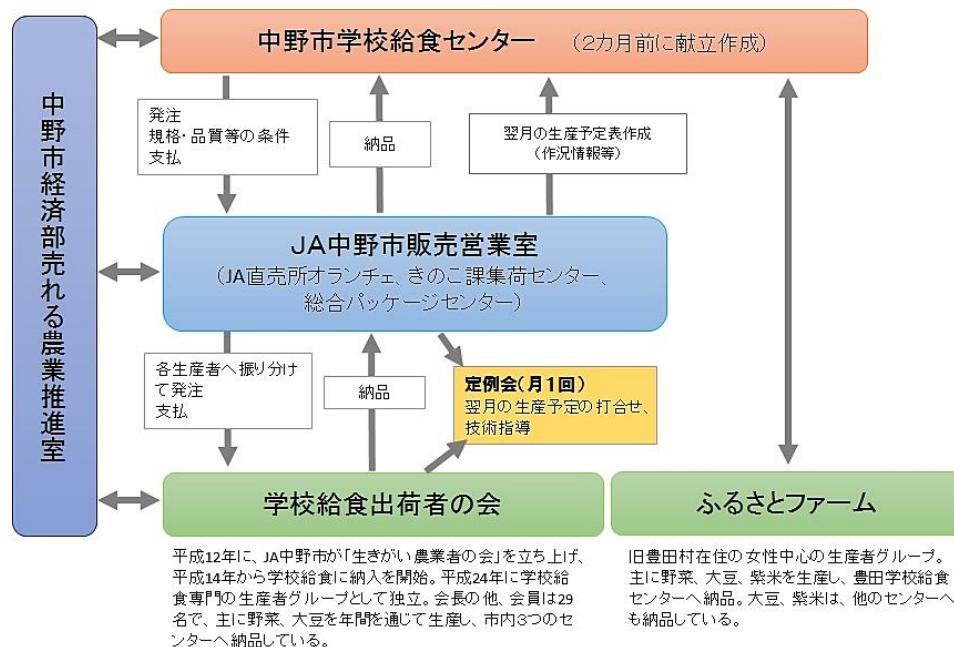
しかし、なかには担当者（行政担当者や栄養教諭等）が変わってしまうと、考え方や納入体制が大きく変わってしまうという場合も少なくない。そのようなことにならないように、地域全体で体制を組んで、どこが、何を担って食材納入を進めるか、役割を分担しながら、継続して供給できる仕組みづくりを検討することが求められている。

## ● 中間組織（行政・JA・公社等）が、学校給食側と生産・供給側を調整。

事例：中野市南部学校給食センター（長野県）  
袋井市教育委員会（静岡県） 等

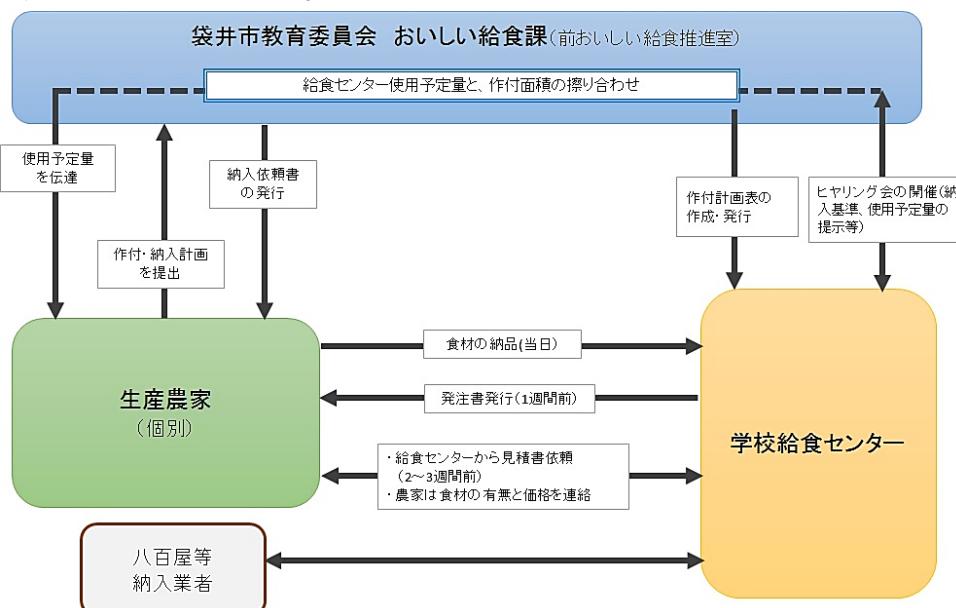
中間的な組織が中心となり、学校給食で使用したい食材（品目）や量を把握し、地域の生産や供給の状況を見て規格や価格等を検討し、生産・供給側に、食材の発注や作付の依頼等を行っている。

（中野市南部学校給食センターの資料より）



\* 「JA 中野市販売営業室」は、H28.4 より「JA 中野市販売開発室」へ名称変更。

（袋井市教育委員会の資料より）



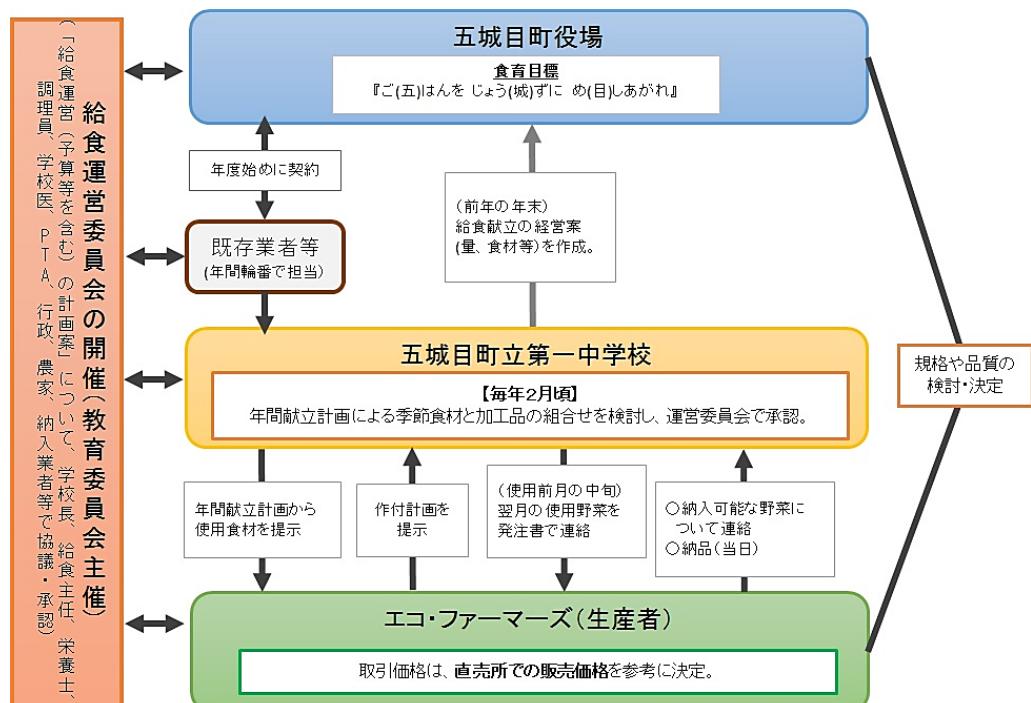
## ● 生産者グループと学校給食側が、直接、やり取りをして納入。

事例：五城目町立五城目第一中学校（秋田県）  
朝日村立朝日小学校（長野県）

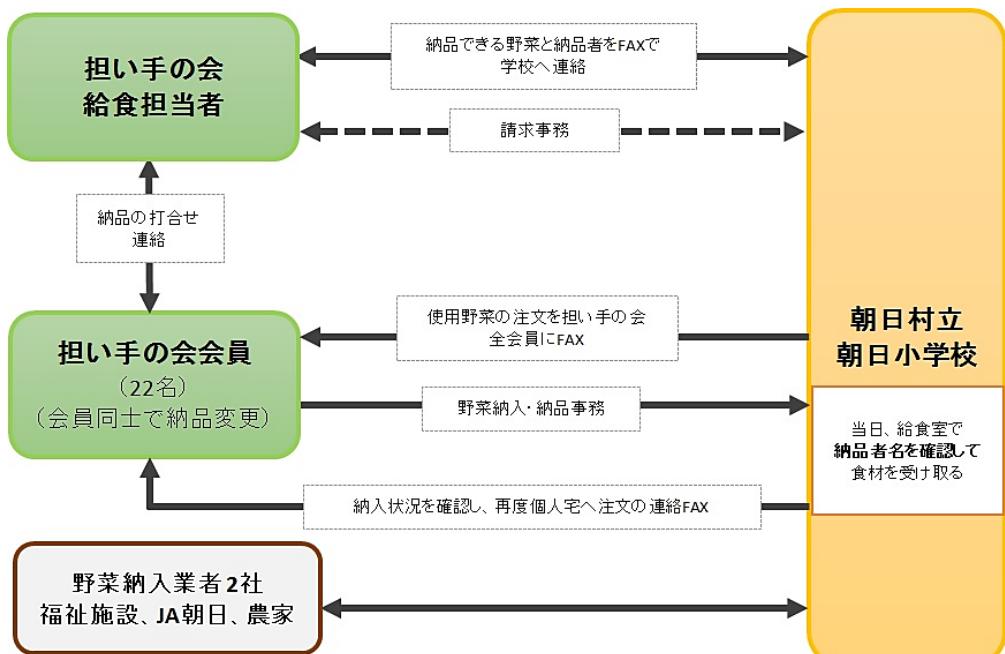
開始当初は、行政が間に入る等して調整を行ったが、今では、地域の生産者グループと学校給食側が、直接、連絡を取り合って地場産物の活用を進めている。学校給食で必要な地場産食材（品目）と量については、定期的に連絡を取り合い、食材を使用する日の朝に、生産者が直接届けている。

日頃のコミュニケーションから、生産者が新たな食材を紹介することもあり、学校給食で使う食材が広がる効果も出てきている。

(五城目町立五城目第一中学校の資料より)



(朝日村立朝日小学校の資料より)



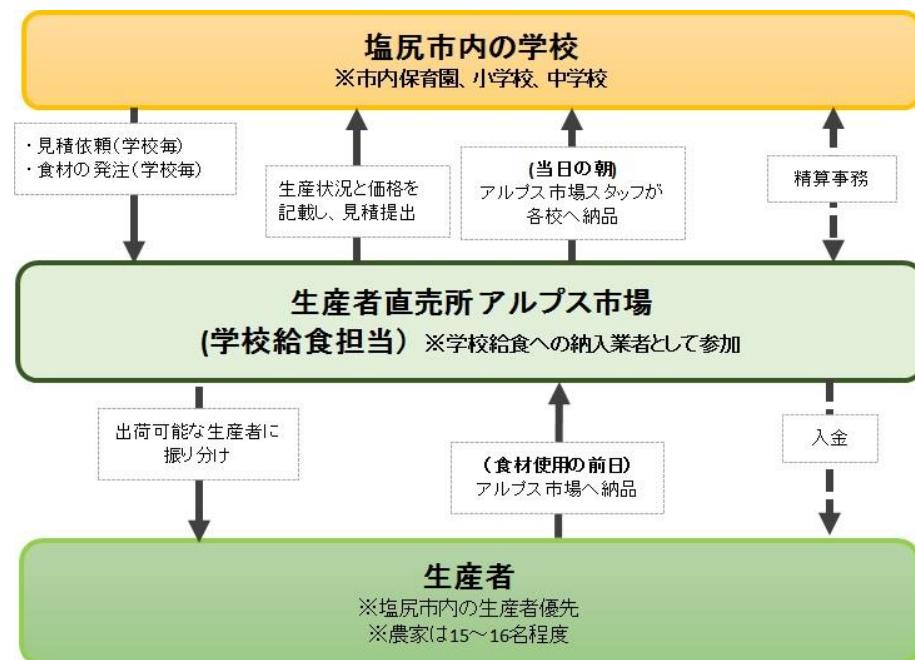
## ● JA や直売所等を通じて、学校給食へ納入。

事例：生産者直売所アルプス市場（長野県）  
香南市地産地消推進協議会（高知県）

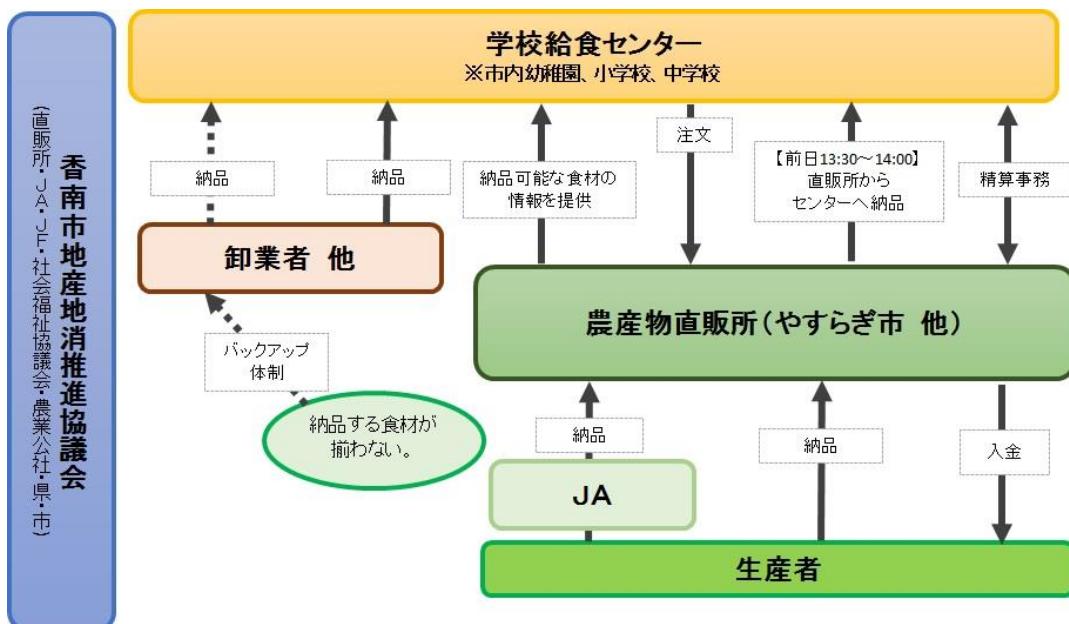
JA や地域の直売所等が学校給食側から発注のあった地場産食材を調達して、学校へ届けている。JA や直売所が食材納入業者の 1 つとして参加し、生産者との仲介役になることで、生産者はいつもの売り場へ出荷すれば良いので、個別に学校へ配達するという負担を軽減することが出来る。

また、食材の不足や欠品があった場合も、他地域の物で対応する能够があるので、学校給食側としても安心して食材調達をまかせられ、安定的な供給体制を作ることが出来ている。

(生産者直売所アルプス市場の資料より)



(香南市地産地消推進協議会の資料より)



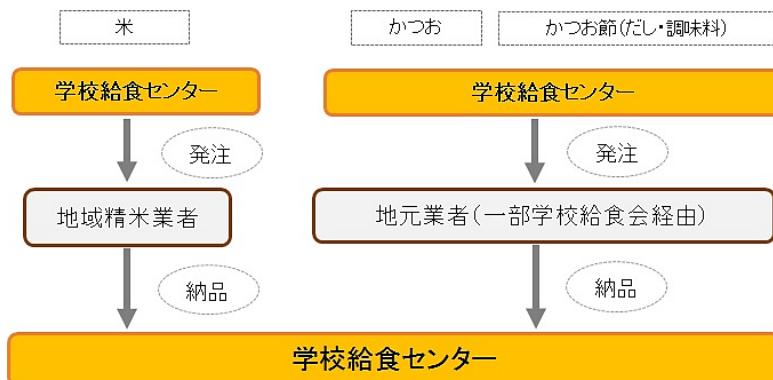
## ● 地場産食材の品目ごとに納入体制を構築。

事例：枕崎市立学校給食センター（鹿児島県）

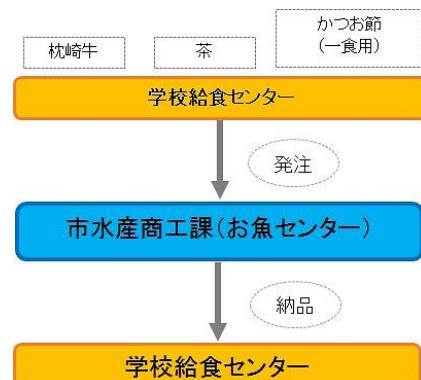
地域の特産である鰹節や茶等の品目ごとに納入体制をつくっている。野菜納入については、生産者がAコープに納品し、Aコープから学校給食センターへ届ける体制となっている。

(枕崎市立学校給食センターの資料より)

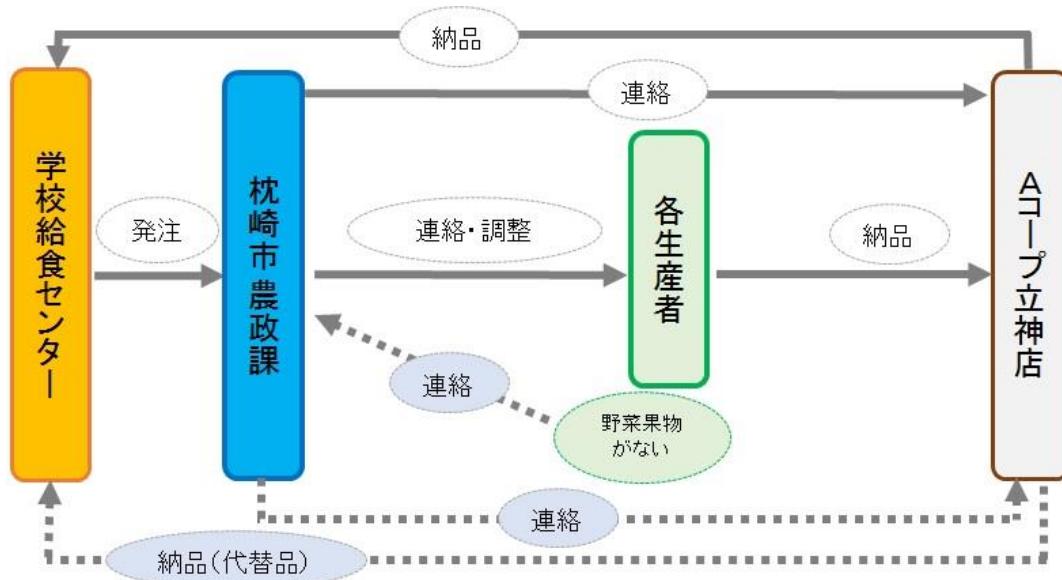
### ◎お茶、かつお、かつお節



### ◎牛肉、お茶など

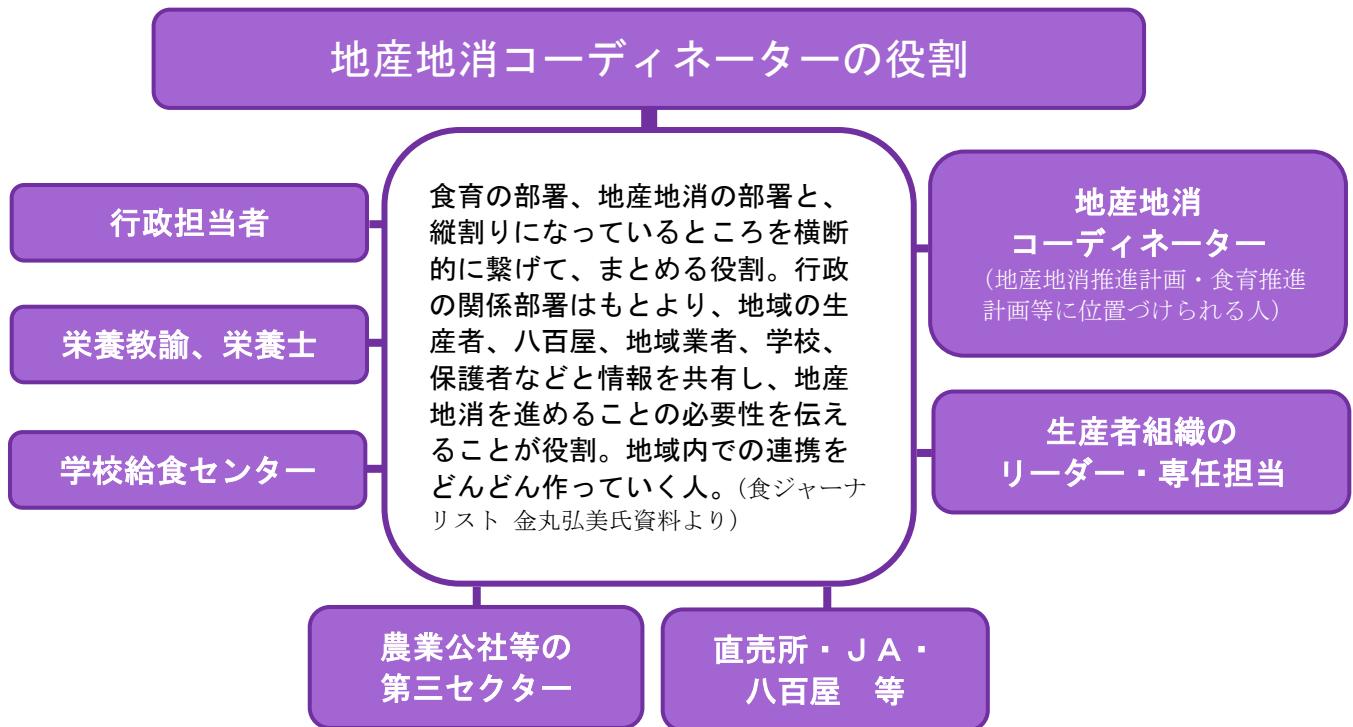


### ◎地元野菜・果物の納入体制



## A-4 コーディネーター役を設置する。

生産・供給側と学校給食側の調整役として、専任のコーディネーターを設置しているところも出てきている。コーディネーターの役割としては、地域内での連携を図りながら、安定的な供給体制を構築することが求められているが、各地の事例をみると、生産・供給側、学校給食側、行政側等の関係する場所を、こまめに回って情報交換を積極的に行い、各者をつなぐことも重要な役割の1つとなっている。



## ●各地の事例

### ● 東京都日野市➡(株)日野市企業公社がコーディネート業務を担当。

平成 20 年から設置。日野市食育推進計画の利用率達成のため。野菜供給量の調整、野菜等単価の決定、地区を超えて野菜供給の斡旋、学校と農家の交流、要望・苦情等の対応等を担当している。

### ● 長野県塩尻市➡一般社団法人塩尻農業公社がコーディネート役。

塩尻市の塩尻市農業再生プロジェクトの「域内流通網構築戦略」の中に位置づけられ、学校給食食材供給網構築（流通網の骨組作り）として平成 24 年度に専門の担当を設置（IT、販路拡大のコーディネーターも同時に設置している）。担当者は、役場と JA の両方の立場を持っている。発注システムの構築、出荷規格の統一、畑での研修などを通じて給食関係者と農家が理解を深める取組等を企画して実施している。

### ● 島根県大田市➡大田市学校給食センターに専門のコーディネーターを設置。

平成 24 年 3 月に完成した大田市学校給食センター設置を機に、地元調達野菜の供給強化を目的として、地産地消コーディネーター役を設置。情報交換、生産者との意見交換、現状視察を通じて、給食センター側の思いを生産者に伝えながら、学校給食で使用する食材として、新たな加工品等の開発に発展している。

### 課題3

学校給食はどんな食材が必要なのか、わからない。  
どんな地場産食材があるか、安定的に供給して貰えるか不安。

#### A-1

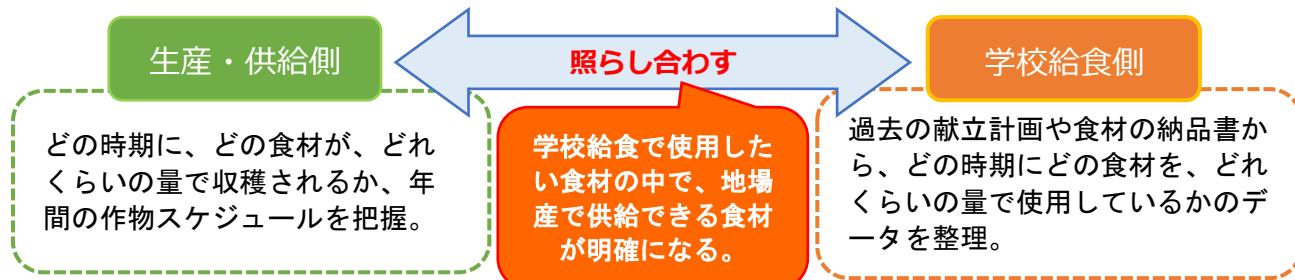
### お互いの食材を知って、組み合わせる。

学校給食では、年間献立計画や月々の献立表を作成し、それを元に、食材の種類や量の調達を行っているので、過去の献立表や食材の納品書を見れば、どの時期に、どのような食材を、どれだけの量で使用しているかを知ることが出来る。納品書に産地の記載があれば、地元産の使用割合を調べることも可能である。

JA や直売所等に出荷・販売している生産者は、年間の作付計画を立てて栽培しているので、どの時期に何が収穫できるという情報は持っており、地元の JA や農林漁業に関する行政の組織や部署でも、域内で生産される食材の種類や収穫の時期や量については、把握が出来ている。

このような双方のデータや情報を照らし合わせることで、学校給食で使用したい地場産食材はどのようなものか（使用時期や使用量なども含む）、その中で、地場産で用意できる食材は何があるかを調べるので、取り組みやすい地場産食材が見つかり、納入を進めやすく、なかには、全量を地場産物で調達できる食材を見つけることもできる。

#### ●お互いの「食材」を組み合わせる



#### A-2

### 定期的に情報交換を行うことで、使用できる地場産の食材が増えてくる。

学校給食側から、使用予定食材の情報が定期的に提供されることで、生産・供給側は、供給量や栽培のメドを立てることが可能となる。また、生産・供給側から、学校給食側に、旬の食材や、新たな地場産食材の情報提供を行うことで、新たに学校給食で使用できる地場産食材を知って、増やすことが出来る。

事前に情報交換を行うことで、計画的に献立に反映する能够があるので、これまで使っていた他産地の食材を、地場産の食材に変更することも考えられる。

## ①年間献立計画案の「月の主食材」に、地場産物を入れて、積極的に使用する。

献立の月目標や学校行事等に合わせて、地場産食材を「主食材」の中に位置付けて、積極的に使用することで、使用頻度を高めている。(五城目町立五城目第一中学校の事例より)

例：4月の主食材「ほうれん草」

ほうれん草の献立：おひたし、ほうれん草のキッシュ、ほうれん草の卵炒め、みそ汁、ほうれん草のソテー、野菜のナムル 等

## ②季節によって、使用食材を地場産に変更する（地場産食材で代替えする）。

事前に納入可能な野菜や果物等を知ることで、他産地の食材を地場産物に変更することが出来る。(枕崎市立学校給食センターの事例より)

例：じゃがいも ⇒ 地場産のさといも

葉ネギ ⇒ 地場産の深ねぎ

キャベツ ⇒ 地場産の白菜

ほうれん草 ⇒ 地場産のチンゲン菜 等

## ③学校給食で使用頻度の高い食材を、重点的に地場産物に変えていく。

過去の献立計画等から、使用頻度の高い食材を割り出して「主要品目」を設定し、その品目を重点的に地場産物で使用している。学校給食である程度の量の使用が見込まれる場合は、生産者に計画的な生産を依頼することも出来る(その場合、余剰分の収穫物をどうするかは課題も残る)。

### ●袋井市の主要品目（10）

キャベツ、きゅうり、だいこん、たまねぎ、根深ねぎ、はくさい、じゃがいも、さつまいも、こまつな、チンゲン菜

### ●香南市の主要品目（31）

きゅうり、キャベツ、ニラ、生姜、たまねぎ、じゃがいも、ニンジン、みかん 等

## ④少量でも市内産を優先して使用できるように、見積書を工夫している。

袋井市では、八百屋さん(納入業者)と協議を行い、少量でも市内産を優先して使用できるように、見積書に「市内産の数量」と「単価」を記載する欄を追加し、全量でなくても、金額が違っても、袋井市産を優先して納入出来るように工夫している。(袋井市教育委員会の事例より)

### ●袋井市の見積書の例

番号	見本	品名	予定使用量	規格	予定納入量	単価	産地
1	○	たまねぎ	1,000 kg	L以上	1,000 kg	100 円/kg	●● (他県)
				L以上	200 kg	105 円/kg	袋井市産

**A-3**

## 既存の八百屋さんや納入業者は、学校給食を支える大事なパートナーとして、事前の説明等を十分に行っている。

学校給食で使用する食材は、季節を問わず多岐にわたり、全ての食材を地場産で揃えるのは不可能であり、八百屋やスーパーマーケット、納入業者等は、学校給食を支える大事なパートナーである。

各地の事例では、地場産食材の納入を進める場合には、事前に「なぜ地場産物の活用を進めるのか」、「どのような取引方法、納入方法で行うか」等を説明する等して、理解と協力を得ながら進めている。

**課題 4**

手間がかかる割には、儲からない。  
地場産の食材を使うと価格が高い。メリットが無い。

**A-1**

## 新聞掲載の「市況」や、市場価格の「仲値」を参考にして納入の価格を決定しているところが多い。

給食費の月額平均は、小学校で約 4,301 円／年間 190 回提供、中学校で約 4,921 円／年間 187 回提供（平成 27 年度文部科学省調べ）で、食材費として集金されている。

このように食材費には限りがあるので、地場産の野菜や果物等の価格が高騰した場合は、見積書で比較検討を行い、価格の安い他産地のものを使用することもある。

学校給食への地場産食材の納入を進めるにあたって、「納入価格」は、課題となっている場合も多い。各地の事例では、新聞に掲載される市況や市場価格の仲値、直売所での販売価格を参考にして、値段を決めているところが多いようと思われる。

その他では、年に数回の少ない量での取引では、どうしても価格が高くなるので、年間の取引（納入）量を決めたうえで価格を決めている場合や、年間を通じて一定価格で納入を行っている事例もある。

地場産食材は価格が高いという意見も出されるが、各地の事例では、生産・供給側から直接納入を行うことで、梱包にかかる経費等を省くことが出来たり、納入規格を作り、市場へ出荷する A 級品だけではなく、B 級品も使うことが出来るようになることで、価格を抑えることが出来たなど、安価な価格で納入する工夫をしている。

生産・供給側においては、自分達で決めた値段で、決まった量を確実に販売することができる、売り先の 1 つとして考えることで販路拡大につながっている。

## A-2

# 学校給食を契機に、他への供給・販売を検討する。

学校給食の食材購入は、限られた予算の中で行われるので、儲けの面から考えると、割に合わない部分が出てくる。

しかし、東京都日野市では、「学校給食へ納入している野菜だから、ここの野菜は安全だ」ということが評判になり、他方からの受注が増えている事例も出てきている。

また学校給食以外にも、地域内の施設（保育園、病院、福祉施設等）や、企業等の食堂に働きかけるなど、学校給食と同じような形式で納入できる取引先を増やしていくのも、販路拡大の1つの方法と考えられる。



日野市 生産農家の皆さん

## A-3

# 地場産食材を活用するメリットは、様々な角度（学校、生産者、地域）から見て、探してみる。

地産地消の学校給食を進めたことで、子どもたちの残食が減ったという状況は、各地で聞かれる効果であり、学校給食の目標である「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」にとって、大きな成果となっている。

このことは、子どもたちが自分の住む地域で採れる野菜を食べて、生産者と交流を持つことで、野菜への興味、生産者への感謝の気持ちが育まれているということであり、食育への効果が高いと実感されるところである。

また、旬で新鮮な野菜は破棄が少なく、多くの部分(量)を使用できるため、学校給食からの残さ(ゴミ)を減らすことへもつながってくる(但し、土や虫の混入等には注意が必要)。

学校給食への食材納入を、少量生産の農家や高齢農家の販路の1つとすることで、生きがいが生まれたり、遊休地を畠にして野菜栽培を始めるなどの事例も出てきている。



いただきます。の合図の後、食べる前におかわり！  
(鯖江市立河和田小学校 給食時間の様子)



毎日の給食だよりのクイズに答える子どもたち  
(朝日村立朝日小学校 給食時間の様子)

## 課題 5

野菜等の規格が厳しく、納入するのが大変そうである。  
地場産を使うと、洗浄や下処理が大変。異物混入の心配もある。

A-1

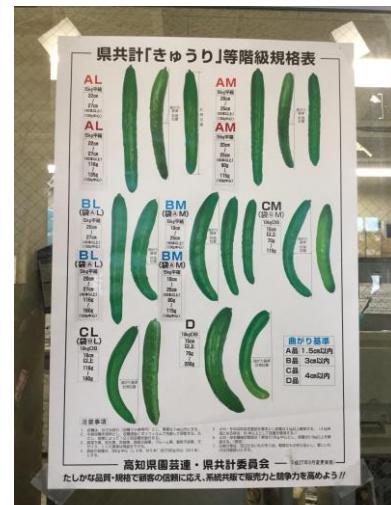
### 調理場の機材や調理時間から、納入可能な野菜の規格(大きさ、長さ等)や基準、納品状態(段ボール、コンテナ)を検討して決定する。

学校給食の調理現場は、提供する食数、設備、調理員の人数等がそれぞれ異なるので、納入する先の調理場の状況に合わせて、食材の規格や基準、納入の規定等を決定しているのが、各地の事例である。野菜や果物は、どれくらいまでの大きさや長さまで納品可能か、大きさ別に仕分けして納品する、納入前に泥は落とす、虫等の異物チェックを必ず行う等の納入規定や、専用コンテナを使用して納品状態を統一しておくことで、梱包に係る手間を簡略化する工夫も行われている。

食数の多い学校給食センターでは、扱う食材の量が多く、野菜の皮むきやカットを機械で行うところもあり、その機械に合う大きさや長さでないと、納入が出来ないという場合もある。しかし、調理工程や献立の内容によっては、規格以外のものでも使用できることもあり、その辺りの情報交換は、生産者と栄養教諭や調理員との日々のコミュニケーションの中で行われている。

#### ●高知県香南市の事例

学校給食の調理場（センター）でB級品が使用可能であることを確認し、JAの出荷場で選別されたB級品のキュウリをビニール袋に入れて、専用のコンテナで納品。



#### ●長野県（一社）塩尻市農業公社の事例

納入可能なサイズの木枠作り、生産者に分かりやすいように工夫している。



## ● 東京都日野市の事例

年度初めに、各学校の栄養士、農家、農協担当者、市（学校課、産業振興課）が集まり、取り扱う品目・納入規格などを話し合っている。納入規格は、市場出荷のサイズを基本とし、納品形態は、段ボールか専用コンテナ等の衛生的なものを使うこととしている。

### 課題6 毎朝、調理場へ食材を配達するのが、大きな負担である。

A

## 配達方法は全国的にも課題。直売所の活用、前日納品を実現する事例も出てきている。

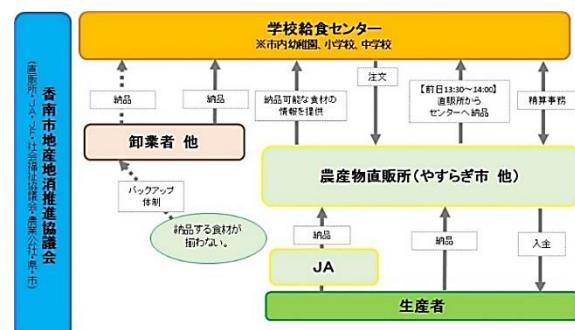
学校給食の現場では、「当日納品」がほとんどで、地場産物の納入を担当する生産者が、直接、使用当日の朝（7:00～8:00の間）に、学校や給食センターへ届けている。

配達は、生産者のボランティアに支えられているところが多いのが現状で、最近は、農家の高齢化が進み、遠くの学校への配達が出来なくなってきたり、毎朝、複数箇所に配達するのは負担が大きく、ボランティアで続けるのは難しいという声が出てくるなど、学校給食への食材配達は、各地で課題となってきた。

その課題の解決として、地元の直売所が仲介役となって配達を担う、また保管庫を作ることで、前日納品を可能にするなどの事例が出てきている。

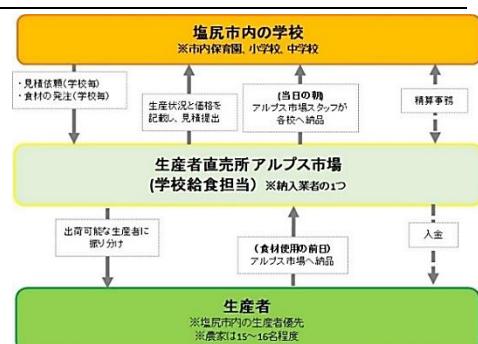
## ● 高知県香南市の事例

「こうなん学校給食センター」は、3つの給食センターが合併し、1日あたり約3,100食（幼稚園、小学校、中学校）を提供している。使用前日の午前中に、直販所に納品された食材を、その日の午後（13:30～14:00）に、直販所の車で学校給食センターの保管庫へ配達を行っている。



## ● 「生産者直売所アルプス市場」の事例

学校給食への食材供給業者として登録。塩尻市内の10校に食材を届けている。学校側からの発注を受けて、出荷可能な生産者に割り振り、生産者は、学校毎に食材をまとめて、使用前日の昼に、アルプス市場へ納品。翌朝、アルプス市場のスタッフ（4～5名）が、各学校へ配達している。



## 課題 7

旬の時期は大量に収穫されるが、全てを使って貰えない。  
規格外のものも、もっと使ってほしい。

A

## 旬の時期以外でも、献立に活用できる工夫をする。

旬の野菜や果物は、新鮮で美味しく、たくさんの量を安価な値段で購入することができるが、収穫の時期が決まっているため、学校給食の献立に、なるべく多く取り入れる工夫をしても、使用する量や期間が限られてしまう。

そこで、たくさんの量を安く手に入る旬の食材を、冷凍や乾燥等して加工・保存して、なるべく長い期間、学校給食に取り入れることができれば、地場産食材の少ない時期でも使用することができる。

秋田県の五城目町立五城目第一中学校の事例では、新しい調理室の設備を活かし、ほうれん草や玉ねぎ等を一次加工して冷凍保存し、常備食材として学校給食に活用している。

また、食材供給を担っている生産者と一緒に、学校給食用の加工品を開発し、カボチャの甘煮缶詰や切干大根、福神漬けなど、年々、使用食材を増やしている。

また東京都日野市では、平成28年度に小学校の調理場で、「ソース類製造の営業許可」を取得し、日焼けや傷、熟れすぎ等のC級品のトマトを加工して学校給食に使用することを可能にするなど、規格外の野菜や果物も使用することができ、生産・供給側にとっても、収入につなげることが期待できる。

### ●生産者と一緒に学校給食食材の加工品を開発（秋田県 五城目町立五城目第一中学校）

五城目町立五城目第一中学校では、学校給食用の野菜供給として組織された生産者組織「エコ・ファーマーズ」から食材を調達している。そのため、収穫された野菜は、なるべく全量を使用したいという思いと、雪に閉ざされる冬場の地場産食材活用の工夫として、旬の時期に採れた野菜を、調理室の設備を活かして（※）、一次加工を行い、冷凍保存して食材の使用期間を長くすることで、作った加工品を常備食材として活用している。



カボチャの甘煮缶「カボ缶」

春先の育苗前のハウスでほうれん草を栽培してもらい、収穫したものは調理釜の空く春休み等を利用し、調理員総出で茹でて冷凍保存し、夏休み前まで献立に取り入れる。玉ねぎは、400kg近くを炒めて冷凍保存し、玉ねぎの採れない時期にも活用することができる。また、転作田のカボチャを学校給食に取り入れたいと、生産者と一緒に近隣の缶詰工場に掛け合い、調理に扱いやすいよう、カボチャの甘煮の缶詰を開発して学校給食に活用。この缶詰は、カボチャを扱いづらいお年寄りにも人気で、町内の道の駅で販売されている他、県学校給食会でも取り扱っている。

このような一次加工した食材は、下処理の手間が省かれ、調理時間の効率化に繋がっている。炒め玉ねぎは、カレーやハンバーグ等に使用すると、味も格段に良くなる。また栄養士が自ら、

加工に立ち会って行うことで、学校給食の食材としての安全性を確保することが出来ることも、大きなメリットとなっている。

※本中学校は単独校調理方式のオール電化の調理室で、真空調理も可能、冷蔵庫・冷凍庫を複数台、完備している。

## ●小学校の調理場で「ソース類製造業」の営業許可を取得（東京都日野市）

日野市では、販売できないC級品の野菜を加工して学校給食へ活用することで、地場産活用を増やし、また生産者を支えることにつながることから、平成28年度に、市が運営する日野市立平山小学校調理室で、「ソース類製造業」の営業許可を取得。平成28年7月21日、夏休みに入った調理室にて、熟れすぎや傷・ひびがある等で売れないトマトを、トマトピューレに加工した（本物工房ひのトマト まるごとピューレ）。

加工用のトマトは、C級品が出た時に、皮を洗い、ヘタを取って冷凍保存。加工は、トマトを解凍して皮をむき、ミキサーにかけた後に、普段は煮炊きに使用する釜で煮つめて瓶詰めをし、煮沸真空処理後、冷蔵庫で保存。添加物は一切入らず、日野産トマト100%で作られた。

今回は、900ccの瓶で30本のトマトピューレが完成。平山小学校の2学期の学校給食で、チリコンカンやチキンライス等に使用された。

保健所の営業許可を取って加工を行うことで、調理室で調理したものは2時間以内に喫食しなければならず、前日調理も許されないという「大量調理マニュアル」の規制から外すことができ、学校給食用に加工した安全で安心な物を使う事ができる。

この取組をきっかけにして、他の野菜でのソース類づくりや他地区での取組に広げていきたいとしている。



トマトピューレ 加工の様子

## 課題8 地場産野菜が使えない時期（冬場・夏場）がある。

### A-1 地場産加工品を活用する。

地域によっては、冬場や夏場など野菜の収穫が少なく、地場産野菜が使えない地域もあるが、前項の五城目第一中学校や東京都日野市の例のように、冷凍や乾燥した野菜の加工品を使うことで、地場産物を利用することができます。

また、地域内の加工グループや食品業者が作る加工品の中から、学校給食の普段使いができる伝統的な干し野菜や大豆製品など、子どもたちに地域の食文化を伝えられる、教育的な配慮も出来るような食材を見つけることで、食育へつなげることができる。

#### ●各地で使用されている地場産加工品の例

切干大根、福神漬け、漬物、味噌、粉末野菜、大豆製品（豆腐、厚揚げなど）、魚加工品（切身・フライ等）コロッケ、練り製品（かまぼこ）、ゼリーなど

### A-2 学校給食用の加工品や献立を、共同開発する。

各地の事例では、漁協と共同して魚の加工品づくりやメニュー開発、地域の伝承料理を学校給食の献立に取り入れる、水産高等学校が作った缶詰を学校給食へ活用する等、様々な主体や組織と連携した加工品や献立づくりが行われている。

例えば、地元の加工業者等に働きかけ、学校給食で使用可能な加工品を作つて貰うのも方法の1つである。加工品の製造量が少ないと、加工代金が高くなるが、学校給食での使用頻度が高いものであれば、ある程度の量を作る必要があり、また他への販売も考えて貰う等して、関係者の協力を得ながら進めていくのが良い方法と考えられる。

### A-3 その季節にある食材を使って、献立を組み立てる。

冬や夏に地場産食材が乏しい地域は、これまでずっと同じ環境での暮らしがあり、その季節には、その季節なりの食材を使った料理が存在している。そのような料理を学校給食に取り入れることも、子どもたちに、地域の食の知恵や文化を伝える教材になる。

兵庫県宍粟市では、月に1回、宍粟市産100%「食育の日」を実施している。宍粟市産だけで作る献立の中身は、ご飯と汁のみ。冬場は雪が降って、春先まで作物が採れないのに、4月は干し椎茸、里芋、油揚げ、1月は古代米、2月は黒豆、3月は大豆と大根等、その季節に採れるものや、昔から食べられていた食材を活用している。

平成23年からは、ジビエ献立を開始。地域の栄養士が協力して、鹿肉や猪肉を使った献立開発を行っており、12月は鹿肉を使った「もみじご飯」を提供している。

## 課題9 学校給食への地場産食材活用が継続しない。担い手がない。

A-1

### 全国的な課題。個人の力だけに頼らず、地域全体での納入体制を構築する。

学校給食への地場産食材活用を積極的に取り組んでいる地域でも、その活動を先導していた行政担当者や栄養教諭、栄養士等が異動してしまうと、それまでのやり方では出来なくなったり、活動が停滞してしまうという事があるように、食材の確保や調達、関係者との連絡・調整を、個人の力量に頼っている部分が多い場合がある。

また、生産・供給側からも、学校給食への食材供給は納品価格が安く、規格や配達等の手間がかかる割には、売り上げにつながらない等で敬遠される場合もあり、食材供給の担い手が、なかなか見つからないという場合もある。

学校給食での地場産食材の活用や地産地消の取組は、この人が居なければ出来ないということでも、どこかに負担をかけながら進めるものではなく、地域全体で納入体制を整えていくことが必要であり、地域の中で役割を分担しながら、継続性のある仕組みづくりを検討することが大切である。(Q2 の A-3 を参照)

## 課題10 地場産物活用の効果・メリットは？

A-1

### 現場では、確実に効果が表れてきている。

地場産食材を活用する効果について、今のところ、そのものずばりを数値で表せる方法はないが、各地の事例では、生産・供給側、学校給食側、地域全体それぞれに、確実に効果が表れているように思われる。

#### ●生産・供給側で考えられる効果

- (1) 安定的に決まった価格で販売ができる。
- (2) 給食供給から、新たな販路へ広がった（学校給食へ納品していることが「安心・安全」の証拠ととらえられ、ブランド化へ発展）。
- (3) 学校給食から、新たな地域特産品が誕生することで、売上につながる（地場産食材を見直すことで、他産地のものを使っていた加工品を、自分達の地域で作って活用したり、学校給食用に開発した商品が、道の駅等でも販売されるようになる）。
- (4) 梱包資材や梱包にかかる賃金や手間を省くことができる。
- (5) 学校給食を通じて、児童・生徒達と交流を図ることで、生産意欲の向上につながっている。

## ●学校給食側で考えられる効果

- (1) 美味しくて、安全なものを食べることが出来る。(味覚教育・健康づくりへの寄与)
- (2) 地場産物への愛着、生産者への感謝の気持ちから好き嫌いが減り、残食が減った(食品ロスへの対応にもつながる)。
- (3) 地場産物が、授業の生きた教材になる(体験学習、学校農園、教科との連動)。
- (4) 地元生産者等とふれあうことで、地域に愛着を持ち、感謝の気持ちが育まれている。
- (5) 梱包資材や流通コストを削減することができ、環境(フードマイレージ)にも配慮できる。
- (6) 大災害が起った際に、流通がままならない中でも、基幹物資や地場産食材が使用出来れば、学校給食を続けることが出来る。



ほぼ毎日、完食。学校給食が美味しいという生徒達。  
(五城目第一中学校の様子)

## ●地域への波及

- (1) 学校給食のメニューを食べてみたいという声に応えて、道の駅等のレストランで提供が実現した。
- (2) 中学校の職業体験で、これまで農家になりたいとい生徒は一人もいなかったが、今年度は、2名の生徒から希望があった。(共に、五城目町立五城目第一中学校)

### 長野県 朝日村立朝日小学校の事例より

- 教科等と関連付けることにより、学習に対する興味関心が高まり、地域や学校の特色を生かした学習を展開できる。
- 朝日村産のものに関心が高まり、地域の農業や自然に対する理解が深まる。
- 食べ物に対する関心が高まり、苦手なものも食べられるようになり、栄養についても知識が広がる。
- 担い手さんたちが身近に感じられることにより、残さず食べ、感謝の気持ちも育っている。
- 地域の農業に関心を持ち、誰がどのように育てたのか、わかって食べようとする。
- 子どもたちが作る献立に朝日村産のものをたくさん入れて献立を立てている。



## 佐賀県 武雄市立若木小学校の事例より

### ● 納入体制整備により生産量が増加した。

学校教育課、農林課、食育課との連携により、武雄市で一括して食材を調達する体制が整い、供給される食材の種類や取り扱う数量が画期的に増えて、安定供給体制の構築につながった。市で扱う食材は平成20年度5品目だったが、平成26年度は14品目に増えた。

### ● 学校給食における地場産物活用の拡大

給食における地場産物活用率が拡大し、80%前後で推移するに至った。活用率の数値目標を明確にすることで、関係諸団体との連携協力が推進された。

### ● 生産者の意識の変容による意欲の向上

地場産物を積極的、継続的に活用することで、生産者の意欲が高まった。これまで、生産物の3割ほどは市場の流通規格に合わずに出荷できないまま破棄されていたが、規格外品を調理の工夫で給食の食材として利用促進した結果、出荷量も増加し生産者の所得向上につながった。また生産者へ児童から感謝の手紙を届けたり、会食の場を設けたりするなどの取組を繰り返すことで、生産者の意識が学校や児童に向き、「自分の家族にも食べさせるつもりで育てたい」等の言葉も児童に届けられた。



## 鹿児島県 枕崎市立学校給食センターの事例より

### ● 野菜の納入体制を確立することで、安定的な納入に繋がった。

生産者や地元業者と連携を図りながら、情報交換を行い、献立作成を行うことで、様々な地元食材の活用やその活用率増加につながった。

### ● 地元の食材を使用した献立の工夫や行政・町の取組と連携した献立を実施することで、子どもたちだけでなく、学校や家庭、地域での関心も高まった。

### ● 地元の食材の使用や子どもたちが栽培した食材の使用、また、生産者の関わりを持つことで、食の関心や郷土に対する愛着心につながった。