

学校給食における 地場産農林水産物の利用拡大 課題解決のヒント

平成 29 年 3 月

一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構

はじめに

現在、学校給食は、地産地消、食文化、生命や自然環境の理解を深めるなどの観点から、学校教育における食育活動の生きた教材として、積極的に活用されています。

地場産物の生産者や生産過程等を知ることは、食べ物や地域産業への関心・感謝の気持ちを深めるとともに、旬の味覚の提供による好き嫌いの軽減、健康に配慮した献立の提供や郷土料理等の地域食文化の継承につながり、子どもたちが生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育む基礎ともなります。

一方、生産者側にとっても、地場産物を学校給食に供給することは、教育現場と地域社会の連携を築き、新たな販路として経済効果が期待できるとともに、子どもたちの「食」を支えるという立場から、女性農業者や高齢農家にとっての生きがいに繋がるなど、地域の活性化にも貢献しています。

このように、地場産物を学校給食に供給していくには、教育現場と生産現場の理解促進と連携、双方の状況を鑑みた持続的な供給体制が必要であり、各地において、それぞれの状況に応じた供給体制づくりが進められる中では、様々な課題が出てきております。

そこで、当機構では、「学校給食地場食材利用拡大モデル事業（農林水産省）」で実施した研修会やセミナー等の中で得られた共通の課題を整理し、各地の事例を通じた解決のヒントをまとめました。

本ヒント集で紹介する内容が、学校給食等における地場産農林水産物のさらなる利用拡大と定着の参考となれば幸いに存じます。

平成 29 年 3 月

一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構
理事長 今 村 奈 良 臣

目 次

I	地産地消とは	1
II	地場産食材を活用した学校給食の取組	4
III	学校給食の提供形式	8
IV	学校給食提供までの主な流れ	9
V	学校給食提供の仕組み	10
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)	15
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)	19
VIII	学校給食における地場産食材活用 各地の事例	40

※ここで紹介する事例の内容は、平成 27 年度時点で得られた情報を元にしてしています。その後、変更している場合がありますことをご了承下さい。

I 地産地消とは

「地産地消」とは、国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。）を、その生産された地域内において消費する取組のことをいいます。食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて、6次産業化にもつながるものです。

（農林水産省ホームページより）

1 地産地消の取組に期待する効果 ※農林水産省資料「地産地消の推進について」平成28年12月より

- 生産者と消費者の結びつきの強化（顔の見える関係で、安全安心な農林水産物を消費出来る、自給率向上につながる、消費者と生産者の交流が図られ食育の機会につながるなど）
- 地域の活性化（生産者と多種事業者などとの連携による消費拡大、小規模生産者に所得機会創出）
- 流通コストの削減（生産者の手取り確保、輸送距離短縮による地球温暖化等の環境問題への貢献）

2 地産地消に関連する法令等（参考）

●食料・農業・農村基本計画（平成27年3月）

第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

1. 食料の安定供給の確保に関する施策

(2) 幅広い関係者による食育の推進と国産農産物の消費拡大、「和食」の保護・継承

① 食育の推進と国産農産物の消費拡大

高齢化が進行する中で、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、関係府省が、地方公共団体等と連携しつつ、食育を推進する。

ごはんを中心に多様な副食等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリット等を分かりやすく周知する。また、年代、性別、就業や食生活の状況などに応じて消費者各層の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施する。さらに、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品産業において、「日本型食生活」の推進に資するメニューや商品に関する消費者への情報提供などの取組を促進する。

こうした「日本型食生活」の実践に係る取組と併せて、学校教育を始めとする様々な機会を活用した、幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を一体的に推進し、食や農林水産業への国民の理解を増進する。

こうした食育活動を通じて学んだことについて、家庭での共有を促進する。

これらの施策を効果的かつ効率的に推進するため、食育を実践する農業者、食品産業事業者、教育関係者等の現場の声を把握し、積極的な活動を促すための仕組みを構築する。

国産農産物の消費拡大に向けて、食育や「和食」の保護・継承、介護食品の開発など医療・福祉分野と食料・農業分野が連携する医福食農連携、農村の魅力と観光需要を結び付ける農観連携、国産花きなど品目別の需要拡大等を推進する取組と連携しつつ、官民一体となった国民運動を推進する。また、地域の農産物の学校給食への安定供給体制を構築するなど、関係府省が連携しつつ、地産地消を更に推進する。特に、米については、米飯学校給食の更なる拡大、簡便化や健康志向等の消費者ニーズに対応した新商品の開発等を推進する。

●地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（六次産業化・地産地消法）（平成 22 年 12 月）

第 3 章 地域の農林水産物の利用の促進の概要

1. 基本理念

①生産者と消費者との結びつきの強化、②地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化、③消費者の豊かな食生活の実現、④食育との一体的な推進、⑤都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進、⑥食料自給率の向上への寄与、⑦環境への負荷の低減への寄与、⑧社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組を促進すること。

2. 国による基本方針の策定、都道府県及び市町村による地域の農林水産物の利用についての促進計画の策定

●農林漁業者等及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針（平成 23 年 3 月）

第 2 章 地域の農林水産物の利用の促進の概要

1 基本的考え方

地域の農林水産物の利用は、農林漁業の持続的かつ健全な発展、農山漁村の活力の再生、消費者の利益の増進、食料自給率の向上等に重要な役割を果たすとともに、地域資源の有効な活用、食品循環資源の再生利用、環境への負荷の低減等の効果を有するものであり、その促進が非常に重要である。

このため、国及び地方公共団体は、法第26条から第33条までに定める以下の基本理念に基づき、生産者、事業者、消費者等の協力を得て地域の農林水産物の利用の促進に取り組むよう努める。

- （１）生産者と消費者との結びつきの強化
- （２）地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化
- （３）消費者の豊かな食生活の実現
- （４）食育との一体的な推進
- （５）都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進
- （６）食料自給率の向上への寄与
- （７）環境への負荷の低減への寄与
- （８）社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組の促進

●地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律の運用について（平成 23 年 3 月）

第 5 都道府県及び市町村の促進計画関係の概要

都道府県及び市町村は、地域の農林水産物の利用の促進に関し、その区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施するため、「農林漁業者等による農林漁業及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針」（以下「基本方針」という。）第2章及び第3章の規定を勘案するとともに、その区域の実情を踏まえ、法第41条第1項の促進計画を定めるよう努めなければならない。

促進計画を定めるに当たっては、生産者、事業者、消費者、学校給食関係者等の多様な主体と連携するとともに、その意見を促進計画に反映することが望ましい。また、都道府県は、促進計画を策定する市町村に対し、必要に応じて助言を行うことが望ましい。

3 地産地消の取組状況

※農林水産省の資料「地産地消の推進について」平成 28 年 12 月より

地域の生産者と消費者の結びつきを強化し、消費者の需要に対応した生産を行うこと等を通じ、地域の農林水産物の利用を拡大する地産地消の取組が全国で展開。

- 地域の農林水産物を生産者が直接消費者に販売する直売所は、全国で約23,700ヶ所を超え、年間販売額は約9,400億円(平成26年度)。
- 食育にもつながる学校給食における地域の農林水産物の利用割合は約27%(平成27年度)。
- 農家民宿等のグリーン・ツーリズムのための施設の年間延べ宿泊者数は約925万人(平成25年度)。

4 学校給食での地場農産物の活用について

学校給食での地場農産物の活用について

- 学校給食法の改正(平成20年6月成立、平成21年4月施行)により、学校給食において地場農産物の活用に努めることなどが規定されたところ。
- 食育基本法に基づく第3次食育推進基本計画(平成28年3月策定)において、学校給食での地場産物の利用割合を平成32年度までに30%以上とする目標を定め、取組を推進してきたところ(平成27年度26.9%)。また、国産の食材を利用する割合は平成32年度までに80%以上とする目標を定め、取組を推進してきたところ(平成27年度77.7%)。



生産者が講師となった学習会



生産者との交流給食



生産者による納品

学校給食での地場産物活用の意義

- 児童生徒がより身近に実感をもって、地域の自然、食文化、産業等について理解
 - 食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解
 - 生産者や生産過程等を理解することによる食べ物への感謝の気持ち
 - 新鮮で安全な食材を確保
 - 流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等による環境への貢献
 - 生産者側の学校教育に対する理解と連携・協力関係の構築
 - 日本や世界を取り巻く食料の状況や食料自給率に関する知識や理解を深め、学習意欲が向上
- <出典>「食に関する指導の手引き―第1次改定版―」(平成22年3月 文部科学省)

8

※農林水産省の資料「地産地消の推進について」平成 28 年 12 月より

※地場産農林水産物とは

※地産地消給食等メニューコンテストの実施要領より

「地場産農林水産物」とは、メニューを提供している学校や事業所等が所在する都道府県内で生産された農林水産物とする。ただし、地域の実情に応じて、当該都道府県の近隣の都道府県で生産された食材を含み得るものとする。

Ⅱ 地場産食材を活用した学校給食の取組

学校給食における地場産食材の活用は、それぞれの地域の現状にあった形で進められています。平成 25 年度「学校給食における地場産物・国産食材の利用状況」（文部科学省調べ）のうち、地場産物の利用状況の全国平均は、25.8%となっています。

そのうち 30%を超えるところは、25 道県に及んでいます。

※平成 27 年度の調査結果では、地場産物の利用状況は 26.9%となっています。

1 学校給食における地場産食材活用への動き

明治 22 年	学校給食の始まり	山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食を実施する。これが我が国の学校給食の起源とされている。
昭和 40 年代～	米飯給食導入に向けて、地域食や郷土料理等の掘り起しを行う	米飯給食正式導入に向けて栄養士等が中心となって、ご飯に合うおかずとして、地域で食べられている行事食や伝統料理、郷土料理などの掘り起しを行った。（レシピ集等作成）
昭和 51 年	米飯給食の正式導入	
平成 9 年頃	生活習慣病の低年齢化が明らかに	児童生徒の健康診断結果より、生活習慣病のリスクが高い子どもたちが多いことが分かる。（生活習慣病の低年齢化）
平成 17 年 4 月	栄養教諭制度の開始（※）	子どもたちが将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事のとり方などについて正しい知識に基づいて、自ら判断し、食をコントロールしていく「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を子どもたちに身につけさせるため、食に関する指導（学校における食育）の推進に中核的な役割を担うこととなった。
平成 17 年 6 月	食育基本法 公布 （7 月施行）	「食育は、生きる上での基礎。知育、体育、徳育の基礎となるべきもの」と明確に位置づけ、食育を国民的運動として取り組むことを目的に、「食育基本法」が公布された。
平成 18 年 3 月	食育推進基本計画 決定	食育推進基本計画は、食育基本法に基づいて策定するものであり、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるとともに、都道府県食育推進計画及び市町村食育推進計画の基本となるもの。
平成 23 年 3 月	第 2 次食育推進基本計画 決定	
平成 28 年 3 月	第 3 次食育推進基本計画 決定	

※ 栄養教諭制度について（抜粋）

（職務）

食に関する指導と給食管理を一体のものとして行うことにより、**地場産物を活用して給食と食に関する指導を実施するなど**、教育上の高い相乗効果がもたらされる。

（1）食に関する指導

- ①肥満、偏食、食物アレルギーなどの児童生徒に対する個別指導を行う。
- ②学級活動、教科、学校行事等の時間に、学級担任等と連携して、集団的な食に関する指導を行う。
- ③他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整を行う。

（2）学校給食の管理

栄養管理、衛生管理、検食、物資管理等

2 学校給食に関連する法令等

●学校給食法（平成 21 年 4 月改正）

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

学校給食の目標

1

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

2

日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

3

学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

4

食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。



5

食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

6

我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

7

食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

●食育基本法（平成 17 年 7 月施行）

この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

●学校給食実施基準(学校給食摂取基準) (文部省告示第 90 号)

(1) 「学校給食摂取基準」については、別表にそれぞれ掲げる基準によること。

(2) 「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準(以下「食事摂取基準」という。)(2010年版)」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、文部科学省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」(以下「食生活等実態調査」という。)や独立行政法人日本スポーツ振興センターが行った「平成19年度児童生徒の食事状況等調査」(以下「食事状況調査」という。)等の結果を勘案し、児童及び生徒(以下「児童生徒」という。)の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用すること。

●学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)

第1 総則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第5 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。

第6 雑則

記録の保存期限等を定めたこと。

3 地場産物の定義

文部科学省の「学校給食における地場産物・国産物の利用状況調査」の定義を引用すると、地場産物と国産物の定義は下記のとおり。

●地場産物

調査対象時期における各5日間の学校給食の献立に使用した食品のうち、当該都道府県で生産、収穫、水揚げされた食材の使用率

●国産食材

調査対象時期における各5日間の学校給食の献立に使用した食品のうち、日本国内で生産、収穫、水揚げされた食材の使用率

4 第3次食育推進基本計画（平成28年3月）

※学校給食、食育に関するところを抜粋

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 重点課題

(4) 食の循環や環境を意識した食育の推進

●学校給食の充実（2. 学校、保育所等における食育の推進）

→地域の農林水産物の安定供給、地場・国産食材の活用

●農林漁業者等による食育推進（5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等）

→幅広い世代への農林漁業体験の機会の提供等

●都市と農山漁村の共生・対流の促進（同上）

→グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流促進等

●地産地消の推進（同上）

→国産農林水産物の消費拡大に向けた国民運動の展開等

(5) 食文化の継承に向けた食育の推進

●学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用（6. 食文化の継承のための活動への支援等）

→学校給食の献立への郷土料理等の取り入れ、「和食給食応援団」を通じた和食の継承、国民文化祭を活用した地域の郷土料理等の全国発信等

●地域の食文化の魅力を再発見する取組（6. 食文化の継承のための活動への支援等）

→伝統食材等の魅力再発見等のための地域における食育活動の推進

第2 食育の推進の目標に関する事項

2. 食育の推進に当たっての目標

(6) 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす

⑦学校給食における地場産物を使用する割合

（目標値）30%以上 （現状値）26.9%（平成26年度）

⑧学校給食における国産食材を使用する割合

（目標値）80%以上 （現状値）77.3%（平成26年度）

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や、食に関する感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消の有効な手段であるため、引き続き、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度までに30%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに30%以上とすることを目指す。

また、都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合に国内産の農林水産物を活用していくことも、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効であり、我が国の食文化や食料安全保障等への関心を高めることから、引き続き、学校給食における国産食材を使用する割合を増やすことを目標とする。

当該目標については、平成25年12月に第2次基本計画に追加したところであり、平成27年度までに80%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに80%以上とすることを目指す。

Ⅲ 学校給食の提供形式

1 調理場の形式

● 自校方式

各学校に調理室があり、学校で調理する方式

(特徴)

- ・ 毎朝の納品時に、生産者から直接、給食室で受け取るので食材を確かめることができる。
- ・ 朝の食材納品から、給食時間まで調理時間が確保される。
- ・ 校内に給食室があるため、学校給食と子どもたちとの距離が近い。
- ・ 共同調理場に比べて、食材の納品量が少なく、急な変更や規格外に対応できる。

● 共同調理場（センター）方式

いくつかの学校、学区をまとめて一括して調理し、学校に配送する方式

(特徴)

- ・ 食数が多く、扱う食材の納入量が多い。
- ・ 食材調達・納入や衛生管理など、一括して管理ができる。
- ・ 各校への運搬があるので、調理にかかる時間に制限がある。

2 学校給食の運営

● 直営方式

献立作りから食材購入、調理まで、直接、自治体の職員が担当。栄養教諭（栄養士）が献立作りを行い、調理員が調理。食材の購入から後片付けまで一貫して行えるので、学校行事や子どもたちの状況等を反映した取組が行いやすい。

● 委託方式

調理、運搬、食器洗浄、ボイラー管理などの業務を、民間業者に委託して実施。（公務員である栄養教諭は、民間業者の調理員に対して直接的な指示が出来ない。当日の調理については、受託会社に「指示書」の文書を出すことができ、調理過程や調理後の確認することは可能。）

● P F I 方式

「PFI（Private Finance Initiative：プライベート・ファイナンス・イニシアティブ）」とは、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う新しい手法で、学校給食センターの運営方法に用いる自治体も増えてきている。

（長野県朝日村立朝日小学校 栄養教諭 杉木悦子氏 提供資料より）

Ⅳ 学校給食提供までの主な流れ

(センター方式を参照)

1 納品・荷受・検収

- 納品された食材は、荷受（汚染作業区域）スペースに持ち込まれ、検収室へ運ぶ。
 - 栄養教諭（栄養士）によって、数量や品質、鮮度をチェックして、専用の箱に入れる。
- ※泥付き野菜の場合、検収室にある泥落としシンクや球根皮むき器で、泥を落としてから下処理室へ運ぶ。

2 下処理での洗浄

- 野菜や果物は、「下洗い」⇒「中洗い」⇒「仕上げ」と3槽シンクで流水による洗浄を行う。
 - 葉物野菜は、1枚ずつバラバラにするなど、泥や虫等を確実に除去できる方法で洗浄する。
 - 生食用の果物等の加熱しない食材は、「非加熱調理食品」専用の洗浄ラインで洗浄する。
(専用のシンクがない場合は、下処理の最初で洗浄する。)
 - 冷凍野菜は、検収室で専用容器に移し替え、解凍後に洗浄する。冷凍魚介類も解凍後に洗浄するが、他への汚染を抑えるため、最後に洗浄する。
- ※野菜や果物の洗浄は、3槽シンクで確実に洗浄し、調理室（非汚染作業区域）へ運ぶ。

3 上処理

調理人数、調理時間、食品の量に応じて、機械切り及び手切りで、洗浄された食材を、献立に合わせた形にカットして加工する。

4 調理（煮炊き、揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物など）

- 煮炊きは、カットされた食材を回転釜等に入れて調理する。
- 加熱調理は、中心部が75度で1分間以上またはこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その温度と時間を記録する。
- 和え物調理は、専用の和え物室で行い、茹でた食材を、既定の時間内に急速に冷やして、和え物専用の釜で混ぜ合わせる。和え物調理は温度管理が重要で、加熱・冷却を徹底する。等

5 食缶の積込・各学校への配送

調理後は、クラスごとに分量を量って食缶に入れ、コンテナに積み込み、配送用トラックで各学校へ配送する。

6 食器や食缶、コンテナ等の洗浄・消毒

- 学校から戻ってきた食器、おぼん、食缶、コンテナごと、それぞれに洗浄機等で洗浄する。
- 洗浄した食器等は、コンテナに積み込み、熱風消毒等を行い、衛生的に管理する。

7 施設の洗浄・消毒

- 食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始める。
- 施設の洗浄に使用する洗浄剤は、使用する用途や使用する部分の材質に応じて使い分ける。
- 固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は、洗浄が不十分になりやすいので注意する。

※文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」参照

V 学校給食提供の仕組み

(静岡県袋井市立中部学校給食センターの事例より)

① 献立原案作成～発注

献立原案の作成

担当栄養教諭が、栄養価、旬の食材、施設設備、調理能力、残菜量等を考慮し、献立の原案を作ります。



地産地消連絡会

献立検討会

教育委員会担当者、栄養教諭等が集まり、献立原案の検討を行い、決定します。



生産者に学校給食の理解を深めてもらうための意見交換会も実施しています。

見積合わせ・納品業者決定

価格変動、生育状況等を勘案して
野菜・果物は、**月2回**、肉は、2ヶ月に1回、実施します。

- 上旬…今月以降に使用する野菜
- 下旬…翌月の前半に使用する野菜

缶詰、乾物・冷凍食品等は、**学期1回**、実施します。



見積合わせ(品質、規格、価格等)検討して決定します

発 注

見積合わせで決定した業者に、注文書(規格、数量、価格等)を送付します。



メロン農家の方々



グリーンピース

生産者は、発注にあわせて、収穫して届けます。



農家の方が丁寧に
摘み取ります

② 納品～洗浄作業

7時～
納品

7時～8時30分
検収



青梗菜生産グループの方々



数量、規格、品質、目方、温度、異物・異臭等確認します。



異物・異臭のチェック

検収後、洗浄前にも、細かく異物・異臭の確認をします。



調理従事員は作業区分ごとに、白衣、エプロン、ぼうし、マスク、靴等を使い分けています。

8時～
洗浄作業

野菜洗浄の様子

本センターでは、葉物類は3回、土つきの根菜類などは4回洗っています。できる限り細菌数を少なくして加熱調理するように心がけています。



ここでも異物のチェックをします。



玉ねぎの皮むきおピーラーで。一個一個、へたを取ります。



③ 野菜のカット～調理

メロンの洗浄
①二槽洗浄
↓
②微酸性電解水
で消毒
↓
種取・カット



野菜のカット

下処理室の風景



※生野菜、果物は専用ラインで洗浄消毒しています。

床に水や食材を落とさないよう作業が進められています。

スライサーで野菜をカットをします。

9時30分～ 調理の様子

加熱調理

地域特産の新茶葉、粉茶、むきえび、さつま芋、春菊を使ったかき揚げです。



丁寧に1個ずつ揚げます



静岡県産原本椎茸を使った肉詰天ぷらです。



水で戻した椎茸にミンチ肉をのせます。



衣をつけて揚げます。



2時間で3,000個の肉詰め椎茸てんぷらが揚げられます。

和え物

野菜は茹でてから、急速冷却して和えます。冷却しておいた食缶に入れて学校へ配送します。



汁物

1釜1,000人分の調理ができます。75℃1分以上。温度確認をして、記録します。



配缶前に保存食として50g程度を採り、保存食用冷凍庫(-20℃以下)で、2週間以上保存します

保存食は、原材料、加工食品、調理済み食品等清潔な容器(袋)に入れ密封し保存します。



煮炊き作業の風景

④ 配缶～配送～配膳

調理後2時間以内に喫食することとされています

10時40分～
配 缶



1人分の出来上がり量×人数を
計算して配缶します。



クラスごとに人数分を配缶します。

10時50分～
学校へ配送



食缶つめこみ作業



トラックに載せて
学校へ配送

11時頃
検 食

センターの所長が、当日の給食を検食します。

検食では、異味・異臭がないか、加熱・冷却が適切に行われているか、1食分の分量が適切か等を確認し、検食簿に記録します。



給食の配膳

いよいよ給食の時間です！



⑤ 給食の時間・給食の紹介

12時10分～55分 給食の時間

いただきます！！



栄養教諭が、給食時間に、その日の給食を教材にした5分間程度の食育指導を行います。

体験学習の実施

生活科、総合的な学習の時間などで食育の体験学習も行っています。



グリーンピース畑で収穫体験



生活科の時間にグリーンピースの英むきをします。



むいたピースは、ピースごはんとなって給食に出ます。



椎茸を苦手とする子どもも、地元産、生産者の苦勞を知ることによって、食べてまいります。



ジャガイモ収穫体験

地場産(袋井産)たっぷりの給食



- メニュー: 遠州かきあげ丼、牛乳、小メロの浅漬、どまんなか汁、デコボン
- 食材ベース: 41% (22品目中、9品目)
- 袋井産食材: 米、牛乳、新茶葉、粉茶、小メロ、水菜、大豆、葉ねぎ、味噌



- メニュー: ごはん、牛乳、トンカツ、せんきゃべつ、どまんなか汁、メロン
- 食材ベース: 42% (12品目中、5品目)
- 袋井産食材: ごはん、牛乳、豚肉、小松菜、メロン



- メニュー: ごはん、牛乳、椎茸の肉詰め、天ぷら、カボチャの胡麻和え、かきたま汁
- 食材ベース: 21% (14品目中、3品目)
- 袋井産食材: 米、牛乳、豚挽き肉
- 県内産: シイタケ、小麦粉、卵、白菜、根菜類 (14品目中、5品目) 袋井産+県内産=計57%

袋井市の地勢

袋井市は平成17年4月1日に、袋井市と浅羽町が合併し、新「袋井市」が誕生しました。静岡の西部に位置し、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた田園都市です。国道1号線をはじめ、東名高速道路、東海道本線などの交通条件にも恵まれ、農業・工業・商業がバランスよく発展を続けています。

資料提供: 袋井市立中部学校給食センター

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ない（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（農産加工の活発化、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じて、町内のレストランで提供が実現。
- (2) 中学校の職業体験で、これまでは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ИА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ИАガラ



朝日村立朝日小学校（長野県）
「ごはん、牛乳、みぞれ汁、あさひっ子グラ
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ない。誰に相談して良いか、分からない。	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。担い手がい無い。 (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ない。誰に相談して良いか、分からない。

A

関係する場所や人へ、まずは話をする。

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？

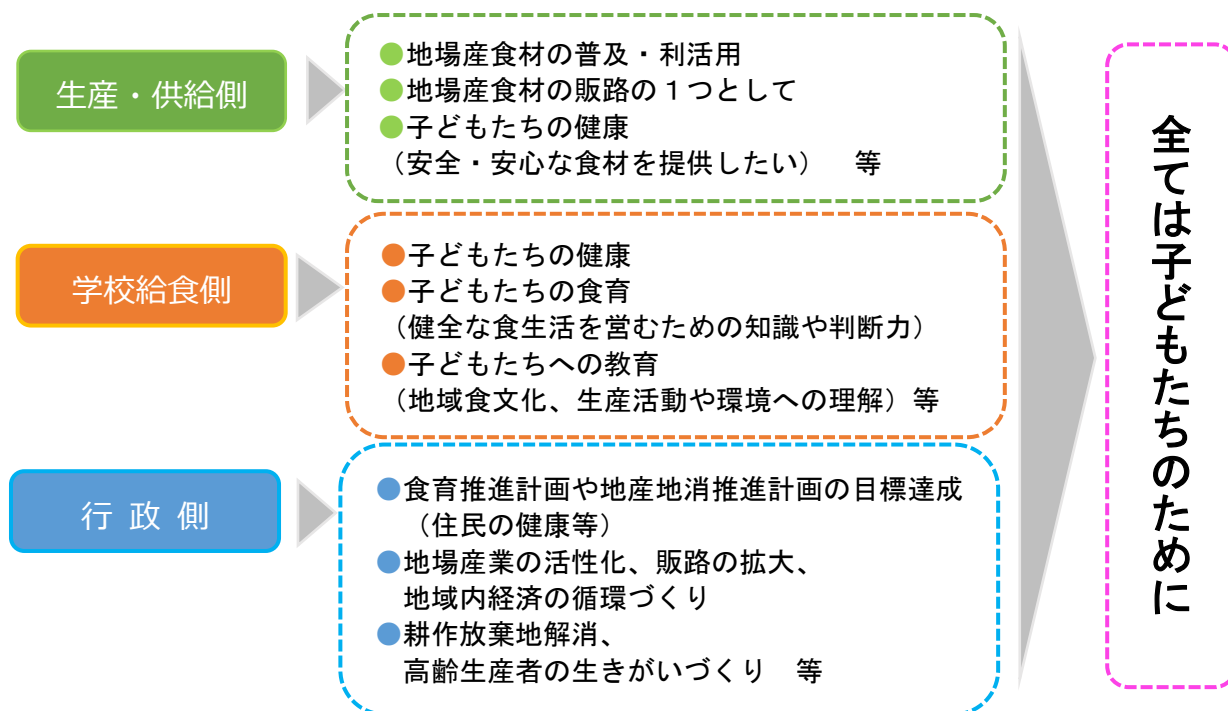
A-1

「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



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。

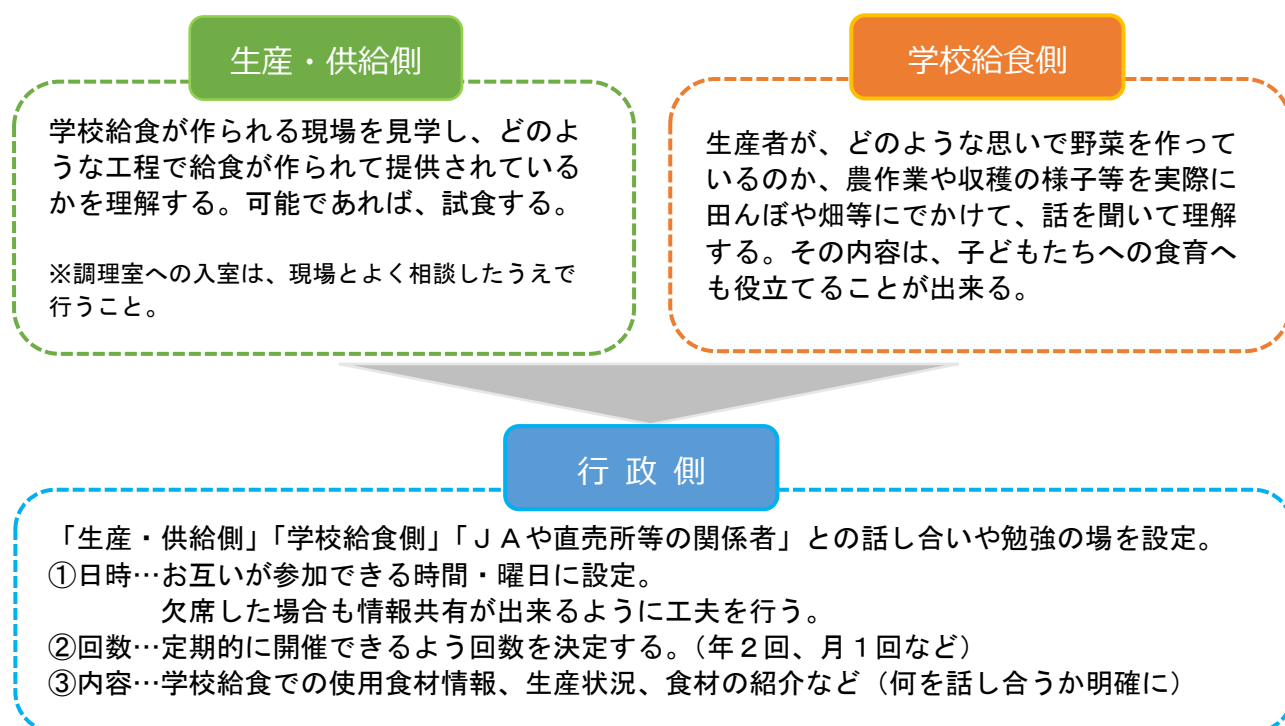
各地の状況を見ると、納入開始前は、「生産・供給側」と「学校給食側」の接点が少なく、お互いに知らないことがたくさんあるように思われる。

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。

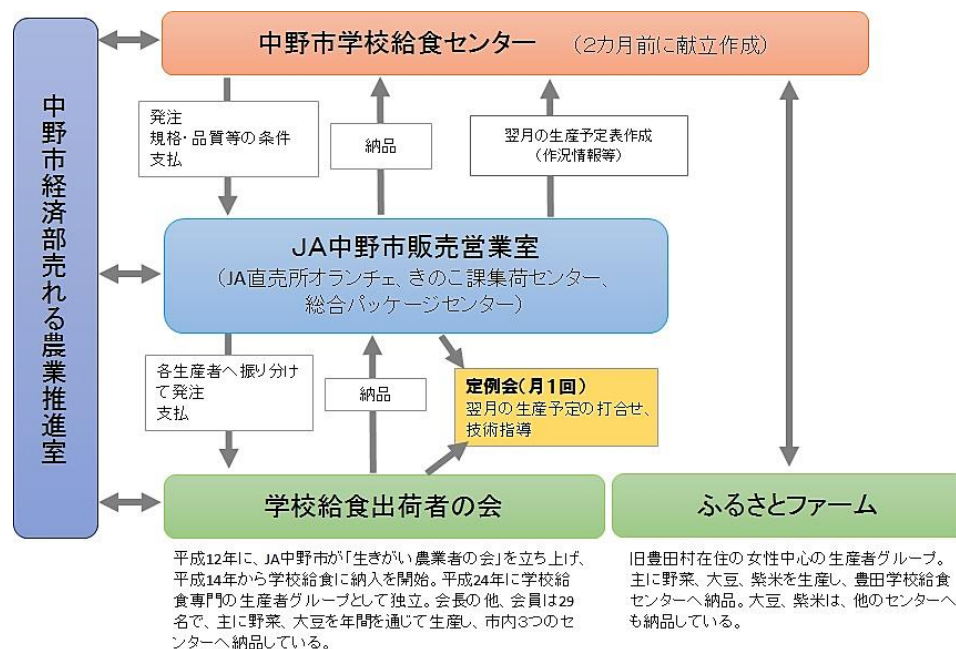
しかし、なかには担当者（行政担当者や栄養教諭等）が変わってしまうと、考えや納入体制が大きく変わってしまうという場合も少なくない。そのようなことにならないように、地域全体で体制を組んで、どこが、何を担って食材納入を進めるか、役割を分担しながら、継続して供給できる仕組みづくりを検討することが求められている。

●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

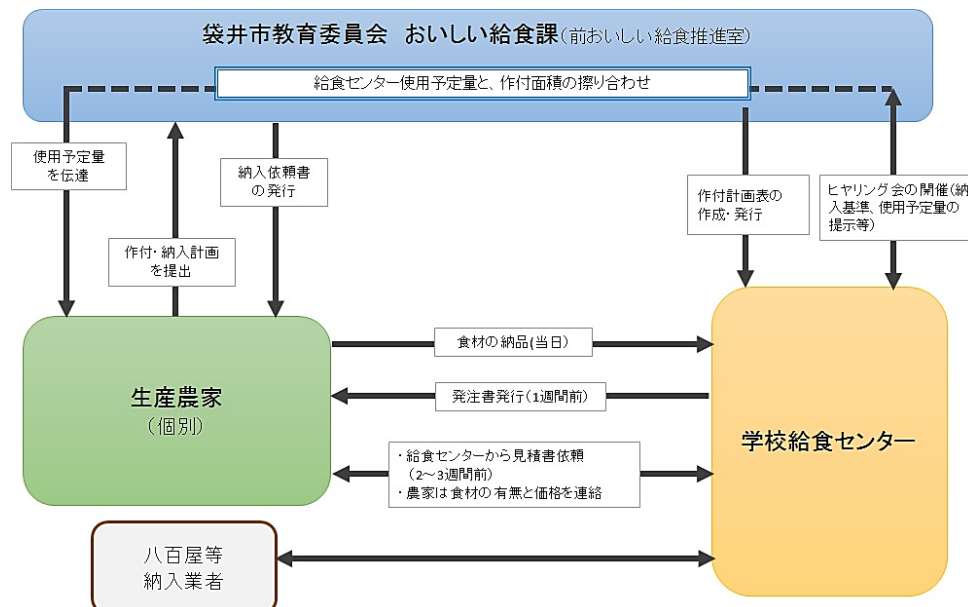
中間的な組織が中心となり、学校給食で使用したい食材（品目）や量を把握し、地域の生産や供給の状況を見て規格や価格等を検討し、生産・供給側に、食材の発注や作付の依頼等を行っている。

（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）



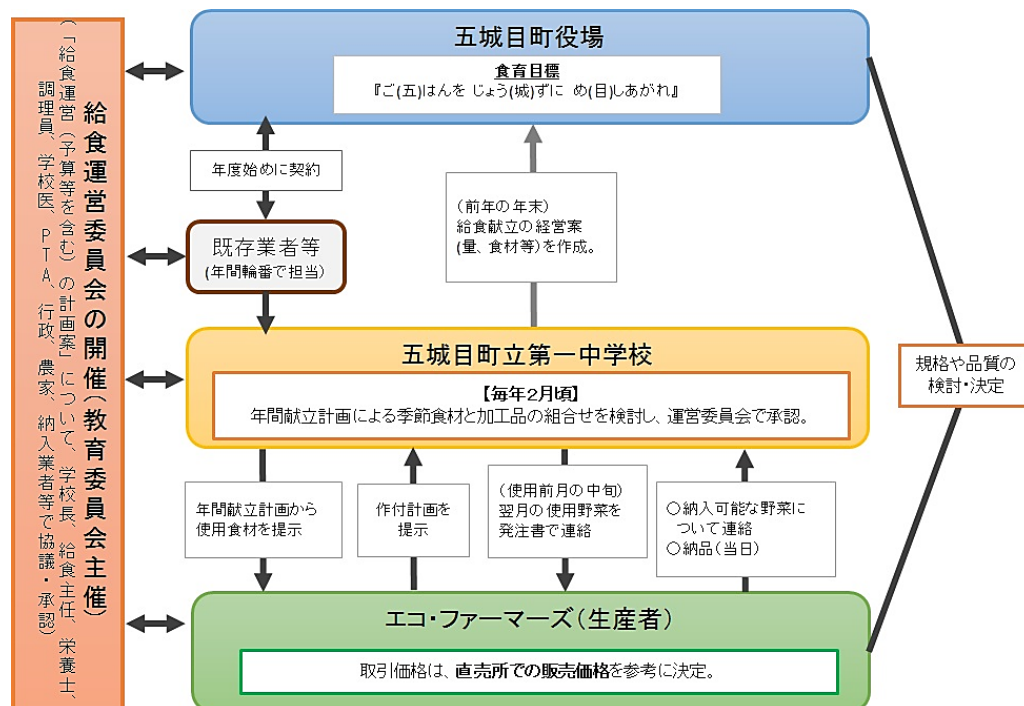
●生産者グループと学校給食側が、直接、やり取りをして納入。

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）

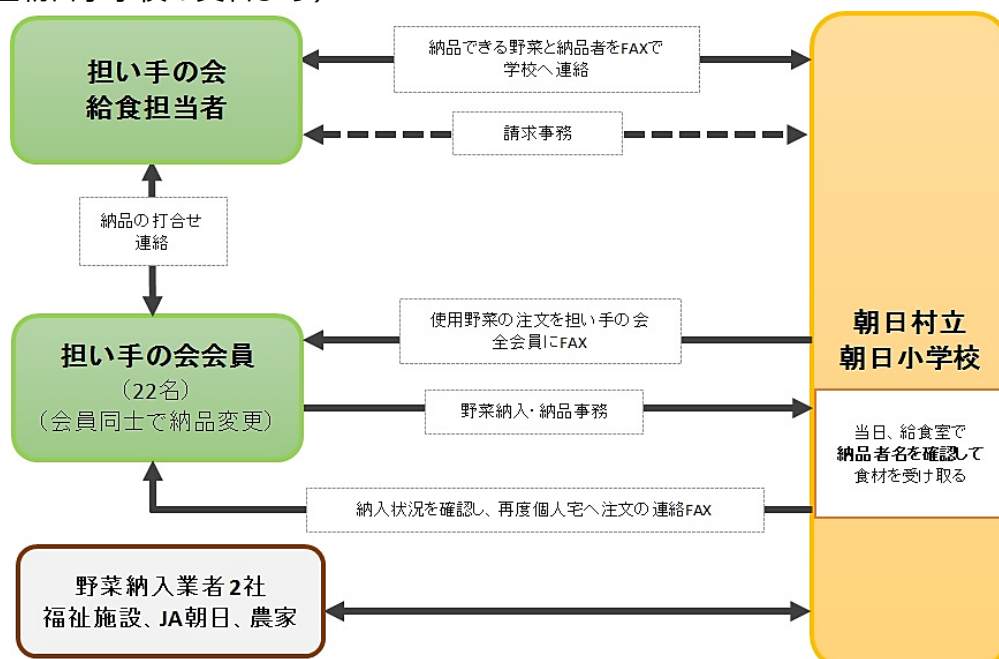
開始当初は、行政が間に入る等して調整を行ったが、今では、地域の生産者グループと学校給食側が、直接、連絡を取り合って地場産物の活用を進めている。学校給食に必要な地場産食材(品目)と量については、定期的に連絡を取り合い、食材を使用する日の朝に、生産者が直接届けている。

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）



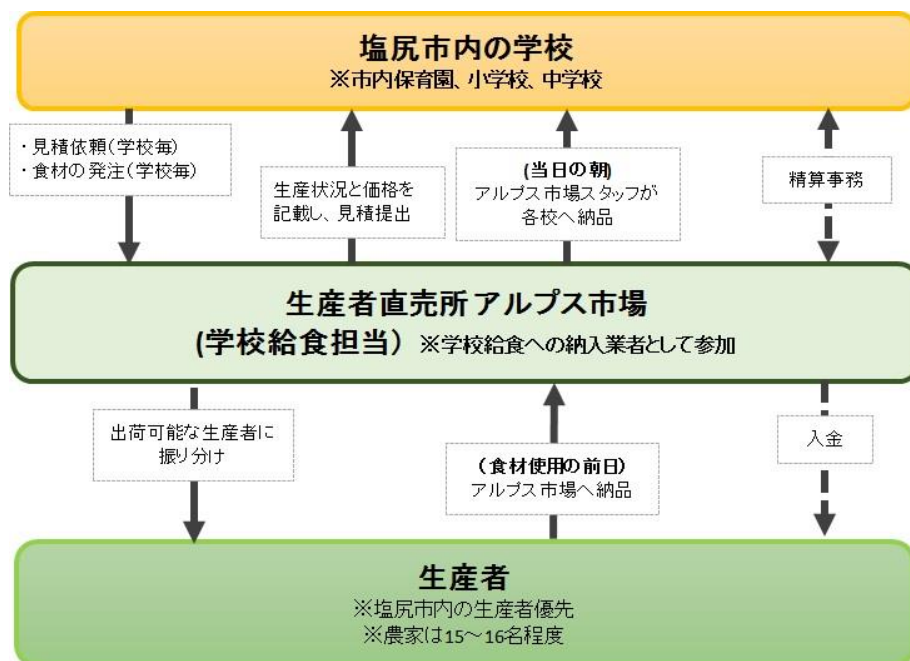
●JA や直売所等を通じて、学校給食へ納入。

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）

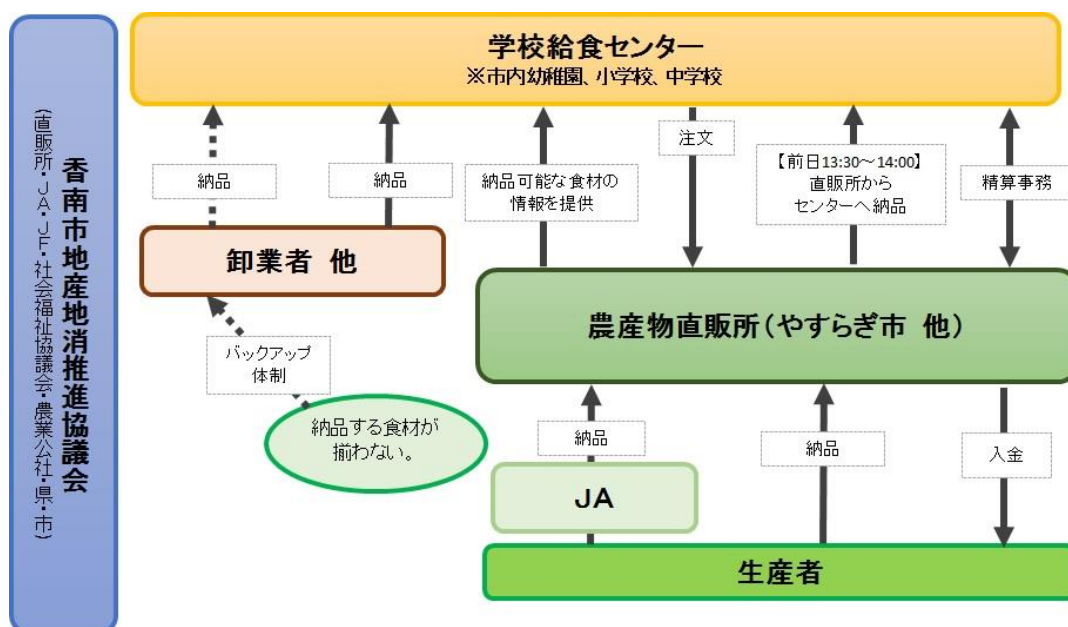
JA や地域の直売所等が学校給食側から発注のあった地場産食材を調達して、学校へ届けている。JA や直売所が食材納入業者の1つとして参加し、生産者との仲介役になることで、生産者はいつもの売り場へ出荷すれば良いので、個別に学校へ配達するという負担を軽減することが出来る。

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ことが出来るので、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）



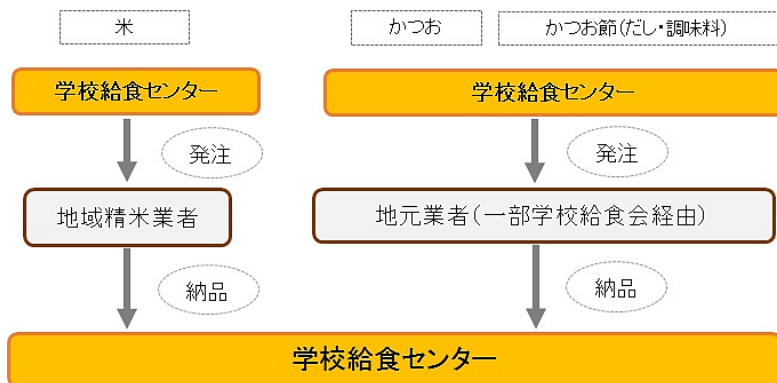
● 地場産食材の品目ごとに納入体制を構築。

事例：枕崎市立学校給食センター（鹿児島県）

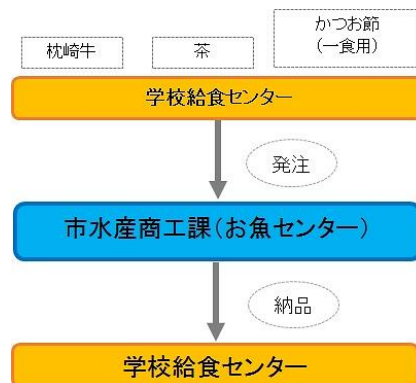
地域の特産である鰹節や茶等の品目ごとに納入体制をつくっている。野菜納入については、生産者がAコープに納品し、Aコープから学校給食センターへ届ける体制となっている。

（枕崎市立学校給食センターの資料より）

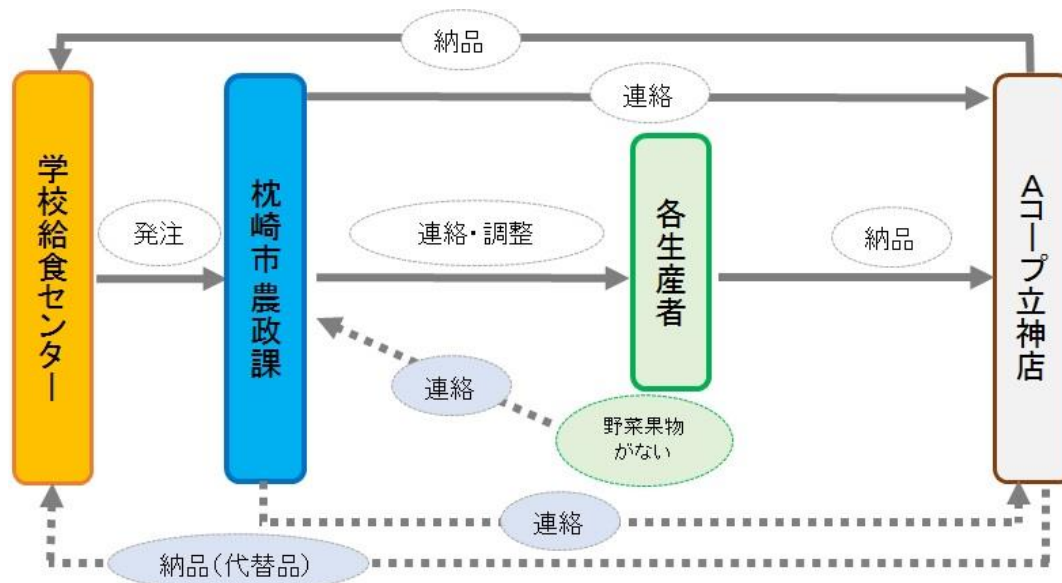
◎お茶、かつお、かつお節



◎牛肉、お茶など

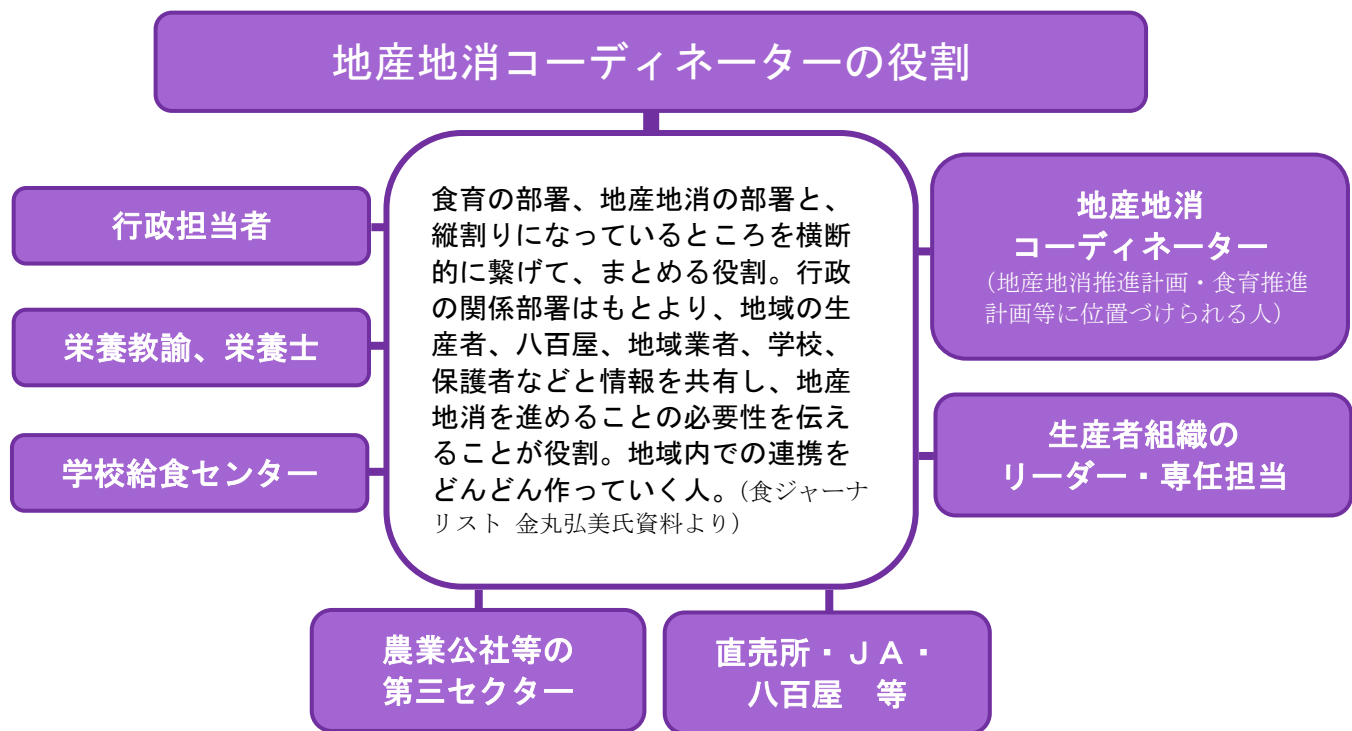


◎地元野菜・果物の納入体制



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。

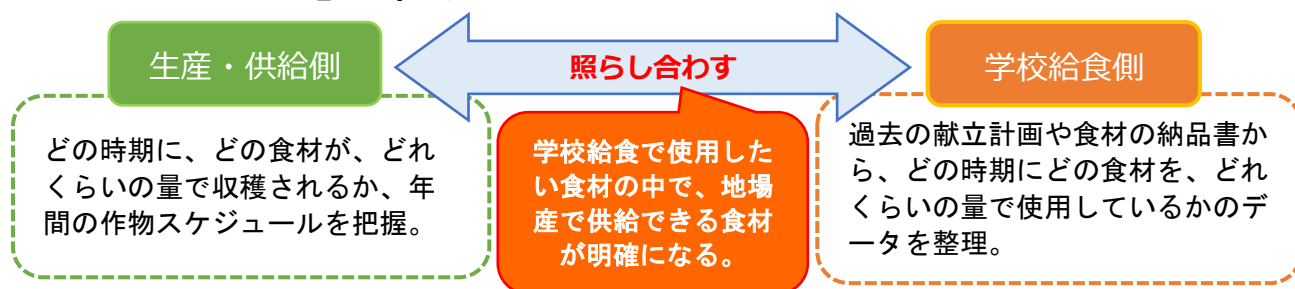
A-1 お互いの食材を知って、組み合わせる。

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 や農林漁業に関係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事ができるので、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、新たに学校給食で利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ことが出来るので、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る）。

事前に納入可能な野菜や果物等を知ること、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に思われる。

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出来るので、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。



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、遊休地を畑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

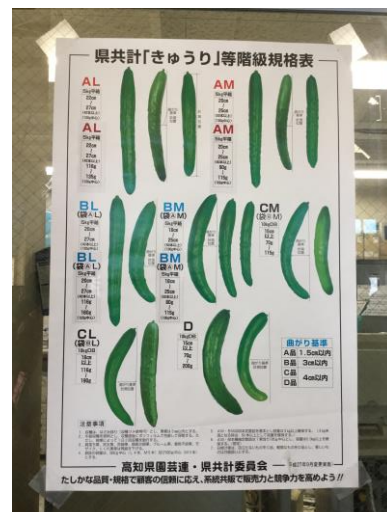
調理場の機材や調理時間から、納入可能な野菜の規格(大きさ、長さ等)や基準、納品状態(段ボール、コンテナ)を検討して決定する。

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。

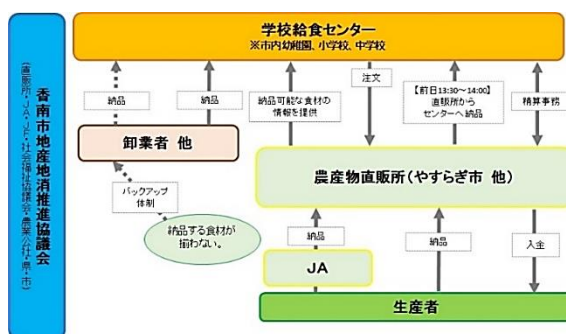
学校給食の現場では、「当日納品」がほとんどで、地場産物の納入を担当する生産者が、直接、使用当日の朝（7:00～8:00の間）に、学校や給食センターへ届けている。

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、最近では、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。

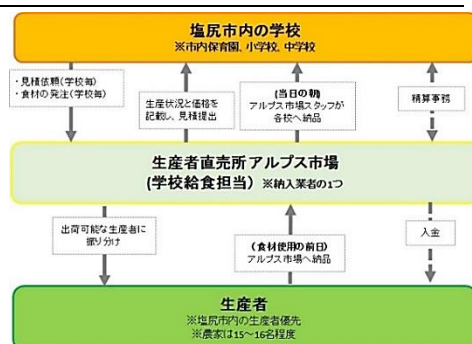
●高知県香南市の事例

「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、400 kg 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出来る。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る。

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、食育へと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って貰うのも方法の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、これまでも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で、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ことがあるように、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もなく、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) 大災害が起こった際に、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じて、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、これまでは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。これまでは、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。