

令和6年度地産地消コーディネーター派遣事業 取組内容まとめ

施設給食に地場産物を安定的に供給する体制整備等を支援することを目的に、地場産物利用拡大を図りたい地域や団体等を募集し、地場産物の供給体制づくり等に詳しい専門家（地産地消コーディネーター）を派遣し、課題解決に向けて助言・指導を行いました。

	都道府県	派遣地域・団体名	派遣専門家（敬称略・所属は令和6年度当時のものです）
通常派遣 （1名程度の専門家を3回派遣）	茨城県	取手市教育委員会 保健給食課	株式会社たくみの里 代表取締役 西坂文秀
	埼玉県	杉戸町立学校給食センター	女子栄養大学栄養学部食文化栄養学科 准教授 平口嘉典
	東京都	社会福祉法人砂原母の会 そあ季の花保育園	管理栄養士、食育・学校給食アドバイザー 吉原朋子
	神奈川県	学校法人清栄学園 七里が浜楓幼稚園	学校給食地産地消食育コーディネーター 杉木悦子
	石川県	神杉保育園	宝達志水町志雄小学校 栄養教諭 北出宏予
	香川県	三豊市教育委員会事務局 学校給食課	袋井市教育委員会 おいしい給食課 石塚浩司 元丸亀市立綾歌中学校 栄養教諭 村井栄子
	長崎県	公益財団法人 佐世保市学校給食会	西九州大学健康栄養学部 学部長 福山隆志
	宮崎県	社会福祉法人学周会 七つの星幼稚舎	学校給食地産地消食育コーディネーター 杉木悦子
	鹿児島県	ゆとりななやしろのもり保育園	元鹿児島純心女子短期大学 教授 中馬和代
	鹿児島県	始良市教育委員会	袋井市教育委員会 おいしい給食課 石塚浩司
鹿児島県	社会福祉法人 徳之島福祉会	益子町総務部 総合政策課 上田昌史	

※この事業は、農林水産省補助事業「農山漁村発イノベーション対策」のうち、「地域の食の絆強化推進運動事業」で実施しております。

令和6年度派遣事業で実施した主な内容

- 地場産物活用の目的・意義を明確化（なぜ取り組むのか、目的や目標などの再確認）。
- 学校給食での使用食材リストと農産物カレンダーを照合し、使用可能なものの発見。
- 栄養教諭、栄養士、生産者、流通業者等の交流（意見交換、田畑への訪問、給食試食会の実施など）。
- 加工品の開発、新規購入ルーとの活用（例：サトイモの皮むき加工、地域の生産者から直接購入など）。

令和6年度派遣事業で出された課題

- 生産者（作り手）と給食側（使い手）との間に距離がある（情報の共有がされていない）。
- 使いたくても地場産物が無い（物価高、天候不順、生産量の減少など）。
- 天候不良で収穫時期がずれ、使用予定日に納入ができない。献立への反映ができない。
- 生産者は納品しなければいけないというプレッシャーがかかり、給食納入に積極的になれない。
- 調理場への配送の負担が大きい（特に朝の納品は、時間厳守、検品での待機が長い等で敬遠される傾向）。
- 規格外のものや新たな地場産物を活用しようにも、調理工程の兼ね合いや衛生管理の確認等でなかなか進まない。

令和6年度派遣事業での今後の希望

- 給食で使用できる一次加工品の開発（食品ロス削減や食材費抑制につながる取り組み）。
- 配送負担の軽減策につながる取組（前日納品が可能な体制の整備、保管庫の活用など）。
- 生産者と子どもたち、栄養教諭等の交流機会の創出（交流給食、農業体験、田畑の見学など）。
- 有機農産物の積極的な活用（給食に使うだけでなく、授業や掲示資料等でも活用）。

茨城県

取手市教育委員会 保健給食課

概要 (令和6年度時点)

- ▶取手市は県南端に位置し、人口10万5000人、総面積69.94km²、東京都心から40kmキ口圏内に位置している。稲作が盛んな地域で、市域の3分の1にあたる約2,160haの耕地のうち、約2,100haが水田である。
- ▶学校給食の1日の食数は、約6,800食（小学校14校、中学校6校、幼稚園1園、教職員を含む）。
- ▶提供方法は、合併前の提供方法を継承している（旧取手地区は単独調理方式、旧藤代地区は共同調理場方式）。
- ▶献立作成は、自校方式校は、小学校、中学校それぞれ別献立を実施。・給食センター方式校は、1献立で実施。



派遣事業活用のきっかけ

お米は100%取手市内産を使用しているものの、他の地場産物は、安定的な調達や使用が難しい状況から、年間を通じて安定的に地場産物活用を実施できる体制を構築したい。

現状と課題

- 農業者の高齢化と担い手不足により、市内全校の給食に対応する地場産物の安定供給が課題。
- 学校給食での地場産物使用は主にお米に限られ、他農産物は不定期な使用に留まっている。
- 地場産物は保健給食課の職員による配送に頼っており、納入ルートの確保が課題。



派遣事業で取り組んだ内容

- 地産地消コーディネーターとともに、「地産地消推進会議」を開催（3回）。
 - ・1回目：今治市の事例共有と関係者間の現状認識の共有
 - ・2回目：モデル校（2校）とモデル団体（夢とりで・地域振興協議会）の選定、学校・直売所訪問
 - ・3回目：近隣地域も対象とした地場産物の定義の見直し、青果店による配送支援の調整
- モデル校の令和5年度に学校給食で使用した野菜の品目・量を月毎に算出、産地の把握。
- モデル団体による、市内での栽培品目、収穫時期の情報提供。



成果・今後の展望

- 関係者との連携が強化され、地場産物の調達・活用に対する理解と協力が得られた。
- 近隣地域を含めた生産物カレンダーにしたことで、年間を通じた供給可能品目の把握が進んだ。
- 青果店の協力により、配送課題の解決に向けた試行が可能になった。
- 使用量・使用頻度の増加に向け、年間3回「地産地消の日」を設定（6月、11月、1月）した。
- 地産地消推進会議を継続し、実施モデルを基に体制を定着させ、市全体の取組に広げることを目指す。

埼玉県

杉戸町立学校給食センター

概要 (令和6年度時点)

- ▶杉戸町は埼玉県北東に位置し、人口約4万3000人、総面積30.03km²、稲作を中心とした農業が盛んな地域である。
- ▶学校給食は、昭和49年9月から共同調理場方式で提供を開始。現在のセンターは平成13年4月に稼働しており、小学校6校、中学校3校で、1日約3,000食を提供。令和6年度から米飯の回数を増やしている。



派遣事業活用のきっかけ

安定的に地場産野菜の供給に向けて、関係機関や生産者との連携強化、納入体制の見直しを図りたい。

現状と課題

- 道の駅アグリパークゆめすぎとが納入を担い、町内産で足りない分は他事業者から調達して対応。
- 杉戸農業高校と包括連携協定を結んでおり、高校生が作る加工品を活用して学校給食で提供している。
- 生産者に、「学校給食畑のぼり旗」を配布・立ててもらい、子ども達や地域への理解につなげている。
- 必要量が多く、安定的に地場産野菜の供給が見込めない。必要な野菜を計画的に確保できていない。
- 地場産野菜の価格の変動等で、発注の判断が難しい。
- 生の葉物野菜については、検収や洗浄・カット等の負担を考慮し、1日20kgと制限している。



派遣事業で取り組んだ内容

- 地産地消コーディネーターとともに、関係者との協議を開催（3回）。
 - ・第1回：産業振興課、アグリパークゆめすぎと、給食センターで、農業や給食の現状と課題を共有。
 - ・第2回：加工事業者の活用や前日納品についての確認、給食試食、生産者訪問など。
 - ・第3回：納入を担う生産者（9名）との意見交換と給食試食。
- 生産者への給食納入に関するアンケートの実施（提供時の注意点や課題、提供したい品目など）。
- 見積もりを月単位から日単位に変更し、柔軟な価格対応を実験的に実施。



成果・今後の展望

- 生産者、納入事業者、行政、給食センター等の関係者を一堂に会する機会を初めて持つことができた。
- 町内産食材の使用量が増加した。（令和5年度12品目→令和6年度15品目・723kg増・新規：人参、ピーマン、冬瓜、大豆、梨、小松菜）
- 毎年2品目ずつ増加を目標に、使用時期・使用量を納入業者と共有し、加工を含めた導入も検討。
- 児童・生徒と生産者との交流の促進として、農業体験、給食共食の機会を作る。

東京都

社会福祉法人砂原母の会 そあ季の花保育園

概要 (令和6年度時点)

- ▶そあ季の花保育園は、東京都内で最も農地面積が広い練馬区内にあり、0歳児から就学前の乳幼児120名が在園。
- ▶法人のビジョンは、「赤ちゃんからお年寄りまでほっとできる地域づくり」、そのビジョン達成の一つに「ほんもの食事」を位置付けている。
- ▶園庭には菜園があるほか、屋上菜園やミニ果樹園で野菜や果物を育てるなど、子ども達の食への関心を高めている。

派遣事業活用のきっかけ

練馬区内の有機・無農薬栽培の生産者と連携し、子ども達の給食や食育に取り入れたい。

現状と課題

- 園の給食は和食を中心に、白いご飯とみそ汁、旬の野菜を使ったおかずを基本としている。
- 給食の食材は、お米は有機栽培のものを、野菜も有機・無農薬のものをそれぞれ契約農家から仕入れている。調味料も無添加のものを使用している。
- 令和6年度から、区内のJA東京あおばと契約し、東京都エゴ農産物認証制度で認証された生産者のものを中心に定期的に取り入れているが、区内で有機農業に取り組む生産者の情報は少ない。

派遣事業で取り組んだ内容

- 練馬区内の農業の現状と園での食材の仕入れ状況についての把握。
(有機農産物で揃えられない農産物を練馬区産に切り替えるなどを検討)
- 広く協力者、地域の理解を深めるため、園の方針(ほんものの食事を目指す理由)を示した案内書の配布。
- 生産者(3者)との意見交換と、子ども達との交流給食の実施。
- 保育の先生と連携し、子ども達の農業体験の実施(サトイモの収穫、芽キャベツの収穫)。
- 地域の旬の食材を中心とした献立作成とメニュー開発(カブ、大根、加万ワ、ブロッコリー等。)

成果・今後の展望

- 園の方針をしっかりと示したことで生産者との関係が深まり、新しい生産者ともつながることができた。
- 生産者と直接、意見交換を行ったり、子ども達との交流を深めたことで、朝採り野菜や季節の献立に合わせた野菜を届けてくれるなど、双方の理解が深まった。
- 区内での食材の仕入れ先の選択が増えた。
- 生産者と子ども達の農業体験ができ、園が目指す地域とのつながりを感じることができた。



神奈川県

学校法人清栄学園 七里が浜楓幼稚園

概要 (令和6年度時点)

- ▶七里が浜楓幼稚園は、神奈川県鎌倉市にあり、学校法人として1968年に設立された幼児期の教育施設で、「よい環境がすべての条件に優先する」という理念のもと、豊かな自然のなかで実体験主義の教育を実践している。
- ▶給食は、完全自園調理のキッチン併設し、1日約120食を提供している。

派遣事業活用のきっかけ

地元を知ることが自分の知ることにつながる。食育の観点からも地産地消の給食や食育活動をさらに進めたい。

現状と課題

- 給食の食材は、なるべく地元の旬の食材を使用し、加工品は使用しない手作りの給食やおやつを提供している。(魚は相模湾のものを優先、肉は地元生産者のものを購入、野菜は鎌倉野菜や三浦野菜などを中心に使用。)
- 月2回の食イベントの実施(様々な味を体験することで味覚を広げ、日本や世界の文化を理解する)
- 保護者への試食会の実施と食育活動の紹介
- なるべく地元のものを使用してはいるが、地場産物の情報を集められず手に入れづらい状況である。

派遣事業で取り組んだ内容

- 地場産物活用をさらに進めるための課題の整理、調理現場の確認、使用できる地場産物の検討
- 栄養士や調理員への聞き取り、鎌倉野菜のリサーチ(鎌倉市農協連即売所や八百屋の見学)
- 子ども達による野菜などの植えつけ体験(スナップエンドウなど)
- 毎月発行するの献立表への工夫(地元産食材は色を付けて表示してお知らせする)

成果・今後の展望

- 地域で採れる食材の品種や旬を知り、より食材を味わう楽しさを子ども達の伝えることができた。
- 子ども達が地場産食材や野菜の成長過程に興味を持ち、食材を届ける人への感謝の気持ちが芽生えた。
- 次年度以降の計画として、近くの生産者の畑でさつまいもの苗付けを予定。
- 3月から園内でも、二十日大根、小松菜、ニンジンプランター栽培で挑戦。子ども達に畑の名前や看板を作って貰う予定。
- 子ども達と一緒に鎌倉市農協連即売所で鎌倉野菜を購入し、その野菜で給食提供を行う予定。



石川県

神杉保育園

概要 (令和6年度時点)

- ▶神杉保育園は、奥能登の入口、穴水町にあり、人口約7,000人、海や山に囲まれた自然豊かな町であるが、令和6年度能登半島地震で甚大な被害があり、現在も、建物や道路などの復旧が進められている。
- ▶当園は、山手の集落の中にあり、昭和30年に開園、児童数25名、職員数11名。「習うことより、経験することで自ら考える力が育まれる」という考えのもと、特に、自然の力、食の力を活かした保育を実践している。

派遣事業活用のきっかけ

地域内での食料調達を実現し、震災後の生産者を支えたい。また、子ども達や保護者に、食の大切さ、地域の風土や食文化を伝えたい。

現状と課題

- 保育活動は、食が一番の教材との考えから、郷土料理（治部煮など）や地域で親しまれる家庭料理（とり野菜など）、季節の旬の食材（山菜やキノコ等）を積極的に活用した給食を提供している。
- 給食の食材は、担当者が地元スーパーで購入している。地元の食材を使うきっかけを作りたい。

派遣事業で取り組んだ内容

- JA直売所との顔合わせ、地元の食材提供に関する意思の共有、地元産野菜のリスト化の依頼。
- 調理担当者との献立作成に関する意見交換、地場産物活用についての考え等の確認。
- 保護者を対象とした「地産地消勉強会」の開催（参加17名+園職員）。
- （主な内容）望ましい食事について、旬の魅力、幼児期の食の重要性、パッククッキング調理実習等

成果・今後の展望

- JA直売所の店長との意見交換で、園の思いを伝えることができ、食材購入の幅が広がった。
- 保護者に対して、地産地消の意義や地元食材の魅力、食を通じて子どもへの愛着の形成にもつながることを伝えることができた。
- 今後は、地域の食材を中心とした献立作成に切り替えて、園に関わる生産者を増やしたい。
- 子ども達に給食や生産者との触れ合いを通じて、地元の食の魅力や食べることの重要性を伝えたい。



香川県

三豊市教育委員会事務局 学校給食課

概要 (令和6年度時点)

- ▶三豊市は県西部に位置し、人口約5万8000人、面積約223km²、「フルーツ王国みとよ」と呼ばれるほど、第一次産業が盛んで、農産物が豊富な地域である。
- ▶学校給食はセンター方式3施設、自校方式3校、学校組合立調理場1校で提供され、1日の食数は約5,690食。

派遣事業活用のきっかけ

これまで学校給食に市内産物を積極的に活用してしたが、近年、生産者の高齢化等で供給量が低下し、安定供給が難しくなる中、今後の地産地消を推進に向けた新しい方向性を模索したい。

現状と課題

- 三豊市では平成18年の合併以降も、学校給食で地場食材を積極的に活用している。
- 学校給食課では、栄養教諭と生産者と調整しながら、発注と納品のコーディネートを行っている。
- 納入を担う生産者が30名近くいたが、現在は農業法人を含む21名に減少し、安定的な供給が課題。
- 2か月前に価格を確認するが、納入の月の青果物の価格が変動・高騰し、食材費に影響している。

派遣事業で取り組んだ内容

- 三豊市内の学校給食センター2カ所の視察。
- 地産地消コーディネーターとともに、「三豊市学校給食地産地消推進会議」を実施（2回）。
 - 第1回：先進事例（静岡県袋井市）の共有、関係者からの課題抽出
 - 第2回：献立と地場産物のマッチングの課題整理、年間使用量の可視化に向けての意見交換等（意見交換で出された主な課題）
 - ・献立、発注、納品、旬の時期と数量と献立のマッチング、需要と供給のミスマッチが課題
 - ・物価高騰で農業の経費増加や気候変動による品薄などの影響で納入価格に懸念がある。等

成果・今後の展望

- 生産者、納入業者、栄養教諭等との意見交換ができ、今後の推進体制について意思疎通が図られた。
- 課題である調理場への配送について、協力を申し出てくれる事業者があった。
- 学校給食での主要な野菜の年間使用量、使用時期等を整理し、生産者へ情報共有を行い理解を深めた。
- 先進地事例を参考に、新しい地場産物を活用した新規の献立に取り組むことができた。



長崎県

公益財団法人 佐世保市学校給食会

概要 (令和6年度時点)

- ▶佐世保市は中核市で、人口約23万人、面積約426km²、農業については、中山間地域に多く大規模生産者が少ない。
- ▶佐世保市学校給食会は、青果物納入事業協同組合(16社)を通じて、青果物の調達を行っている。
- ▶学校給食は、小学校は41施設で1日約13,000食を提供。献立は3ブロック・3献立作成で栄養士20名配置。中学校は、1つの給食センターから15校に配送、1日約6,000食を提供。献立は2献立で栄養士3名配置されている。

派遣事業活用のきっかけ

平成24年度から地産地消関係者協議会を主催し、「市内産」供給についての働きかけを行ってきたが、有効な対応策を見いだせず苦慮しているなかで、本事業を活用し、地産地消率の低迷回復を図りたい。

現状と課題

- 小学校給食では、配送箇所が多く、市内同時に同じ品目を使用できない場合がある。
- 中学校給食では、多くの行程が機械化されており、規格基準が厳しい傾向にある。
- 生産者の高齢化などで、年々市内産青果物の使用率が低迷。(令和元年度10%→令和5年度5%)

派遣事業で取り組んだ内容

- 市内の栄養教諭・学校栄養職員に呼びかけを行い、意見交換の実施(20名参加)。
- 生産者(JA,青果会社、市農政課など)と栄養教諭の意見交換の実施。(意見交換で出された主な内容)
 - ・佐世保市産があれば使用し、食育に活かしたい。生産者訪問の機会を作ってほしい。
 - ・年間の栽培計画等があれば、収穫時期に合わせた献立作成の参考になる。
 - ・学校周辺に生産者がおり、提供の意向はあるが使用できる仕組みがない。
 - ・運送費が高騰し、市内・県内に出荷する傾向がある。
 - ・特定日に一定量を揃える必要があり負担に感じる生産者もいるが、出荷に前向きな方もいる。等

成果・今後の展望

- 生産者側と学校給食側との課題共有ができ、積極的に協力する雰囲気生まれ・連携が深まった。
- 生産者と栄養教諭とをつなぐ役割が確認でき、次年度以降、栄養教諭による農地訪問を計画する。
- 作付け・収穫力レンダーと学校給食での年間使用状況を共有する(令和7年4月予定)。
- 市内産青果物は、全量でなくても少量でも地場産物の調達・納品できる仕組みを継続する。
- 小規模校などを対象に、周辺農家からの購入ルートについても検討する。



宮崎県

社会福祉法人学周会 七つの星幼稚舎

概要 (令和6年度時点)

- ▶七つの星幼稚舎は、宮崎市の最北端に位置し、農業の盛んな新富町、西都市、国富町に隣接している。
- ▶当舎は幼保連携型認定こども園の幼児施設で、0歳時から修学前の5歳時154名、職員が37名在籍している。
- ▶食から命をつなぐことを意識した給食を提供し、自園調理で栄養価の高い玄米を使用、おやつも手作りしている。

派遣事業活用のきっかけ

子ども達が心も体も健康であるために、地域の生産者や保護者等と一緒に、子どもの食や地域に対する興味・関心を高めたい。

現状と課題

- 子どもたちは園内で野菜を育て、収穫・調理を行い、栄養士から説明を聞くなど、日頃から食の興味を高める取り組みを実施している。梅干しや漬物、冷や汁など伝統食も提供している。
- 給食の食材(肉とお米以外)は、近くの商店や学校給食会に発注しているが、生鮮野菜類は、市場から運んできており、産地名は不明である。

派遣事業で取り組んだ内容

- 給食食材の現状把握、地元産優先の方針の確認。
- 取引する商店に、地元産を優先することを伝え、伝票に産地を記入するように依頼。
- 職員間の理解を深めるための園内研修(派遣専門家による地産地消の意義等の講話)。
- 保護者へのアンケートの実施(地産地消への意識、園の給食についての周知)。
- 近隣の直売所や生産者への訪問・交渉(ミニトマト、ニンジン、大根、佐土原ナス、お米など)。
- 子ども達の生産者訪問(年少・年中はキュウリの収穫体験、年長は宮崎牛の牛舎見学)など

成果・今後の展望

- 子ども達や保護者に、地域の生産者や美味しい宮崎食食材の情報を伝えることが出来るようになった。
- 佐土原地域の生産者とつながることができ、直接納品してもらえたようになった(5品目)。
- 地元産地産を意欲する献立にすることで、外国産や冷凍品に頼らず、給食が作れることが分かった。
- 八百屋さんへの説明、自ら直売所やスーパー等を回ることで、県内産の使用率が向上した。(県内産使用率 取組前35%→取組後93%、佐土原産 取組前0品目 → 取組後7品目)
- 今後も、地域産の食材を生かした献立を作成し、生産者から直接入手できる品目を増やしたい。



鹿児島県

ゆとりななやしろのもり保育園

概要 (令和6年度時点)

- ▶当園は鹿児島市の北東部の吉野台地にあり、住宅街の中に畑が点在する都市型農業が営まれている地域である。
- ▶令和6年度4月に開設、園児数45名。「一人一人を大切に豊かな経験を通して生きる力の基礎を育てる」の理念のもと、遊具は置かず敷地内の森を活用して葉っぱの工作を行うなど、自然とのふれあいを大事にしている。
- ▶園には畑もあり、じゃがいもやにんじん、さつまいも、小松菜などを無農薬で栽培している。



派遣事業活用のきっかけ

子ども達に地域で採れた鮮度の良い低農薬の野菜を使った給食や郷土料理を提供したい、子ども達に食の大切さや食べる事への関心を持ってもらう方法を知りたい。

現状と課題

- 園の給食では、なるべく卵や牛乳を使わない低アレルギーメニューを提供している。
- また、旬の野菜や果物を取り入れた地産地消の給食を目指しており、鮮度が良く、低農薬の野菜を保育園周辺の生産者から仕入れて活用したい。
- 現在、給食の食材は食材納入業者から仕入れており、地域生産者とは直接の取引はない。



派遣事業で取り組んだ内容

- 派遣専門家の案内で、近くのJA農産物直売所と地元生産者を訪問し、食材納入の相談を行った。
- 郷土料理を子ども達が食べやすいように工夫して提供した（ねったば、がね、頭付きキビナゴ等）。
- 子ども達との食育活動の実施した（生産者から提供の桜島大根の活用、園の畑で小松菜の収穫）。



成果・今後の展望

- 給食は、食材の質から生産者の関わりまで、全てが食育になることの気づきがあった。
- 旬に合わせた献立作成を立てることで、より多くの地場産物を活用できることがわかった。
- 地域で採れる食材について、具体的に知ることが出来た。
- 地域の生産者とのつながりができ、実際に給食への使用につながった（ネギ、大根、カブなど）。
- 鹿児島の郷土料理を提供することができ、子ども達の食への関心の幅を広げることができた。

鹿児島県

始良市教育委員会

概要 (令和6年度時点)

- ▶始良市は県のほぼ中央に位置し、人口約7万8000人、面積約231km²、アクセスもよく、人口が増加している。
- ▶学校給食は現在、自校方式7校、センター方式3施設で1日約8,000食を提供し、調理場ごとに献立を立てている。
- ▶令和9年9月に、自校方式7校とセンター1施設を統合し、新たな給食センター（1日最大6,500食）を併用予定。

派遣事業活用のきっかけ

令和5年度派遣事業で明確になった次の①～③の課題を解消し、食数に対応する生産・供給体制を整えたい。①関係者の情報共有、②新たな生産者の発掘と意欲向上、③生産供給側と学校給食側の調整役

現状と課題

- 生産者、栄養教諭、学校栄養士等の地場産物活用の意欲は高まりつつあるが、供給に向けた具体的な課題解決が必要。（供給体制の拡大、生産者の意欲向上、規格外野菜の対応など）
- みどりの食料システム戦略交付金を活用し、農政課・生産者と連携して、有機農業の日に合わせて、全校の学校給食に有機米（665kg）を提供した。
- 現在、教育委員会と農政課が中心となり、生産者と発注者間の調整役を担っている。

派遣事業で取り組んだ内容

- 学校給食における市内産野菜の活用に関する意見交換会の開催（3回）。
- 始良有機部会に、給食でよく使う品目（にんじん、大根、小松菜、じゃがいも、玉ねぎなど）の出荷計画の作成を依頼し栄養教諭等へ共有。生産者には、令和5年度の給食使用実績を共有をした。
- 生産者との交流を実施（始良有機部会生産者と児童の給食交流会、栄養教諭や行政のほ場見学）。
- 一次加工の実証実験（市内の加工グループに里芋4kgの皮むきと芽とりを依頼して給食で使用した）。



成果・今後の展望

- 調査対象の給食センターでの市内産物の使用量調査では、前年同時期比で使用量が3%（18kg）増加した（市内産活用を意識、JAからの納品品目の増加などが要因）。
- 生産者と児童、栄養教諭との交流により、生産者の意欲にもつながり、農業体験の提案も出された。
- 一次加工の実証実験の成果で、給食への使用が現実的になり、新たな品目も加えて拡充予定。
- 任意の生産組合や個人農家の参入を促すため、学校給食に特化した納入業者制度の整備を検討。
- 今後も、生産者と発注者、行政との定期的な意見交換を行い、市内全体での地場産物活用を促進する。



鹿児島県

社会福祉法人 徳之島福祉会

概要 (令和6年度時点)

- ▶徳之島福祉会は、人口約6,000人、闘牛で有名な伊仙町にあり、昭和40年に法人と認可され、徳之島唐人ホームをはじめ、通所介護事業所、訪問介護事業所、地方裁量型こども園を運営している。
- ▶給食は、養護老人ホームに入居者を中心に、朝夕50食、昼食はデイサービス、職員を合わせて80~90食を提供。
- ▶徳之島の基幹産業は農業で、サトウキビ、ジャガイモ、バナナなどの果実栽培が盛んな地域である。



派遣事業活用のきっかけ

畑に放置されるB級品のじゃがいもがもったいない、何か使えるものにできないかという長年の思いを解消したい。

現状と課題

- 給食の食材は、納入業者から仕入れており、島内で供給できる品目（じゃがいも、パパイア、島ウリなど）以外は、鹿児島県市場や島外から仕入れる納品に頼っている。しかし、島内産では、必要量を集められないことを理由に、今はほとんど取り扱っていない。
- 台風シーズンは、船や飛行機が動かず品不足となり、食材の確保にとっても苦労している。



派遣事業で取り組んだ内容

- 地産地消の関係者への訪問・インタビュー（徳之島の農業の現状の聞き取り）。
- 地産地消に関わる方々との意見交換会の開催（2回開催・伊仙町長、経済課、農業支援センター、直売所百菜、給食施設、まちづくり協同組合、障がい者就労支援事業所、四季彩グループ等が参加）。
- 施設給食で使用する食材・使用量と、地元で生産している農産物とのすり合わせ。
- 試食会の開催（全8品。会議参加者のほか、施設高齢者も試食）など。



成果・今後の展望

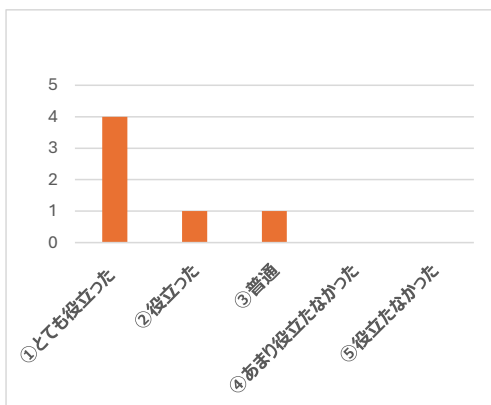
- 地産地消関係者と地場産物活用の思いを共有でき、島内で採れる農産物の情報を知ることが出来た。
- 関係者との意見交換を通じ、野菜栽培に協力してくれる生産者と具体的な相談をすることができた。
- 会の参加者から直売所に取引の申込があるなど、直売所の島内産野菜の品ぞろえも増えている。
- 給食での島内青果物の使用について、取組前1品目→取組後8品目、重量も41.2kg→157.4kgに増加。
- 今後は、定期的に目合わせ会を行い生産者の集まる機会を作る。また、給食施設が通年使用する品目を生産してくれる生産者を探す。地場産物の積極的な活用として地産地消の日の設定の検討など。

参考

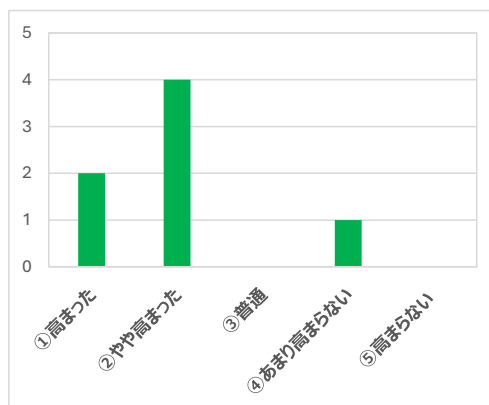
令和6年度より設定しました単発派遣を実施した地域と、実施後の評価感想は下記のとおりです。

	都道府県	派遣地域・団体名	派遣専門家（敬称略・所属は令和6年度当時のものです）
単発派遣 (1名の専門家を1回派遣)	福島県	福島市教育委員会	デーリック（協）山形給食センター 給食経営管理部部長 岡田 まさえ
	愛知県	瀬戸市産業政策課	袋井市教育委員会 おいしい給食課 石塚浩司
	愛媛県	松山きし保育園	NPO 法人 愛媛県有機農場研究会 理事長 安井 孝
	長崎県	長崎大学教育学部附属小学校	江戸東京・伝統野菜研究会 代表 大竹道茂
	熊本県	熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課	元鹿児島純心女子短期大学 教授 中馬和代
	沖縄県	沖縄県高等学校給食研究協議会	元加東市学校給食センター 栄養教諭 田路永子

(1) 課題の整理や解決等に役立ちましたか？



(2) 給食への地場産物活用について、関係者の機運は高まりましたか？



(3) 今後の地場産物活用の促進や地産地消活動の充実につながりましたか？

