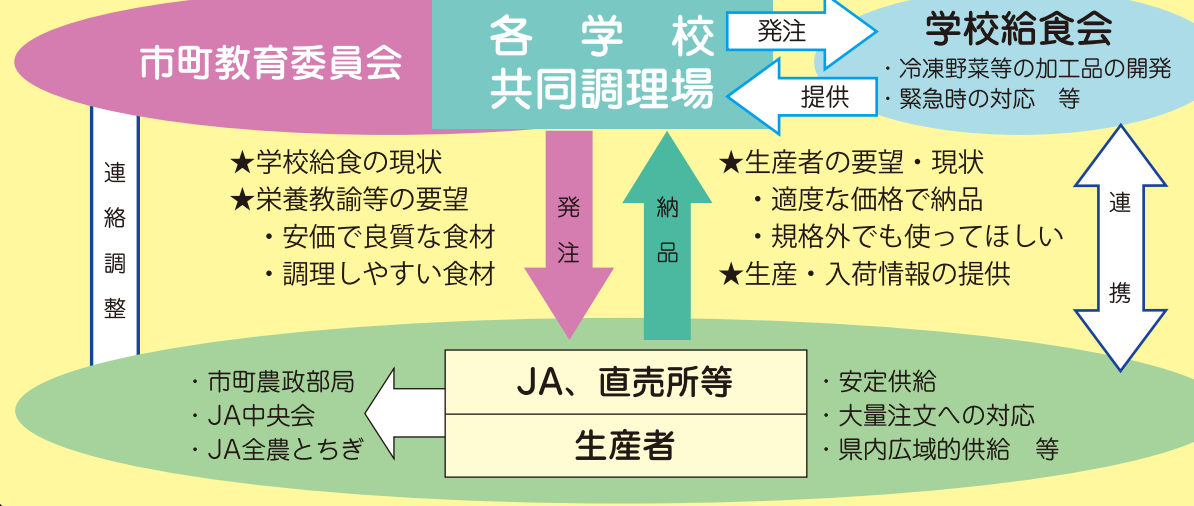


※各市町において、「地場産物活用推進委員会」を設置し、学校給食関係者と生産者側との話し合いの場をつくりましょう。

各市町における地場産物活用推進委員会（仮称）

委員構成案：市町教育委員会学校給食担当者、栄養教諭等、市町農政担当者、JA関係者、生産者、PTA代表、納入業者等

- ・学校給食及びJAや生産者の現状と課題を把握
- ・学校、学校給食関係者と農政・生産者等との地場産物を活用した学校給食推進体制の検討
- ・安定供給に向けたシステムの検討



栃木県地場産物活用学校給食推進委員会

- ・関係機関との連絡調整
- ・効果の検証と課題の整理
- ・先進事例の情報提供 など

- ・食に関する指導に係る全体計画・年間指導計画への位置付け
- ・JA、市場、地元加工業者等からの食材情報をもとにした献立作成
- ・給食献立や給食だより等の工夫
- ・生産者との交流活動の実施
- ・生産者や生産者団体等との交流を推進

学校におけるより一層の食育の推進

児童生徒の望ましい食生活の確立や食料生産等に対する関心と理解 等

6 学校給食における地場産物の利用拡大に向けて

地場産物を適正価格で安定的に取り入れる仕組みづくりの充実

- 教育委員会、農政、JA、市場、学校給食会等の関係機関及び生産者や加工業者、PTAなど幅広い関係者の理解と協力による一層の連携
 - ・地場産物活用推進委員会（仮称）における情報交換
 - ・学校給食の農産物生産者、運送事業者、冷凍加工事業者等の連携体制の整備、天候不順等による不測の事態への対応強化
- 市町における学校給食での地場産物活用方針の明確化
 - ・旬の農産物の出荷時期、数量を栄養教諭等に示すなどの献立作成の支援

安全・安心を担保する仕組みづくりの充実

- 教育委員会等への生産者や納入業者からの生産履歴や管理状況に関する情報提供
- JA等の関係機関による学校給食用地場産物の数量確保・品質管理

地産地消の意識啓発や情報の共有化

- 地産地消による食育の推進
- 学校給食における地場産給食の取組のPR
- 市町内産食材を多く取り込んだ給食メニューの考案
- 生産者や納入業者、市場、JA等との学校給食での地場産物利用意義の共有
- 地場産給食の日、目標活用率の設定

加工品等の開発、利用促進

- 生産者・製造者・需要者間の十分な事前打合せ
 - ・原料の生産量や価格、メーカーの製造ロットや価格、需要者側の使用量（継続的使用）
 - ・生産者に対する冷凍野菜・果実・液卵活用のメリットについての理解促進
- 県産農産物を活用した加工品開発に対する支援事業の活用
- 県内加工業者が原料となる県産農産物を購入しやすくするための情報収集・提供

学校給食特有の事情やニーズ、天候等に左右されるなどの生産者の実態等の相互理解を深めるため、学校と生産者や納入業者が互いに情報を共有できる仕組みを構築し、子どもたちの食育を進める上で地場産物を「生きた教材」として活用していきましょう。



本事業における「栃木県地場産物活用学校給食推進委員会」の各委員による取組は、栃木県HPに掲載していますので、ぜひご覧ください。



地場産物を活用した学校給食と学校における食育の推進のために

（H28 地場産物を活用した学校給食推進モデル事業報告書）



栃木県教育委員会



1 事業の趣旨

学校給食における地場産物活用促進に向けて、学校給食側と生産者等が互いの課題把握及び解決策検討を行うとともに、各市町において地場産物活用の体制づくり、給食献立の工夫、生産者との交流活動の充実等を推進し、学校給食における地場産物の利用拡大、児童生徒の栃木の食文化の理解、生産者等への感謝の心の醸成など、学校におけるより一層の食育の充実を目指す。

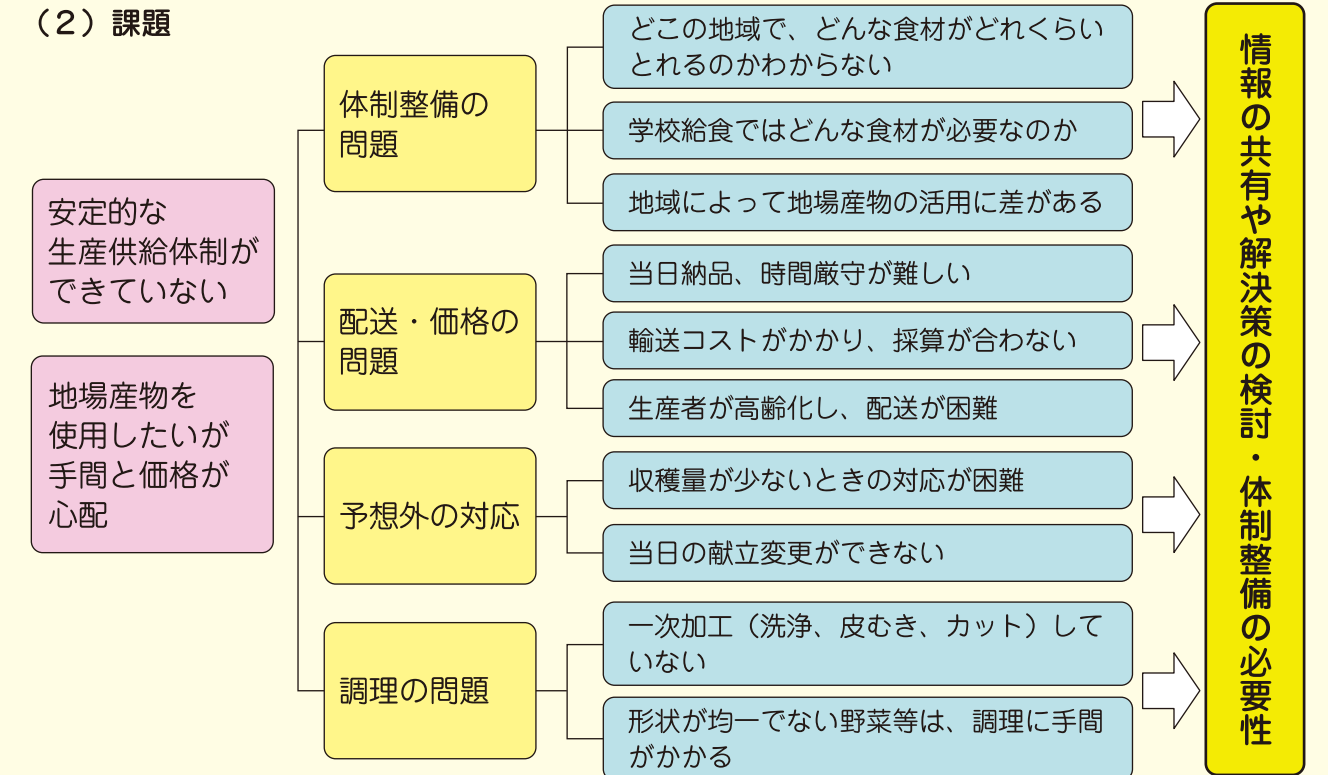
2 現状と課題

（1）現状 〈学校給食における地場産物活用率の推移（％）〉「栃木県の学校給食」より

	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27
全国	23.3	23.4	26.1	25.0	25.7	25.1	25.8	26.9	-
栃木県	28.0	30.8	30.1	30.1	32.5	28.5	28.6	27.0	36.8

※国の地場産物活用割合目標：30%以上（内閣府「第3次食育推進基本計画」）

（2）課題



参考：農林水産省補助事業 H26「学校給食地場産物食材利用拡大モデル事業」報告書（一社）JC総研

3 事業内容

（1）地場産物活用推進体制づくり

- ・学校給食側と生産者側の実情・課題の共有や解決策を協議する「場」づくり等の連携体制の構築
- ・天候等の影響により食材数が少ない場合等の代替品や形状が均一でない野菜等の活用に向けた柔軟な対応
- ・学校給食における衛生管理基準や調理工程に関する生産者側の理解促進及び安定供給のための体制整備

（2）栃木県地場産物活用学校給食推進委員会の開催

- ・学校給食側と生産者側の実情・課題の共有や解決策の検討
- ・地場産物を活用した学校給食での効果的な取組等の紹介
- ・委員：佐野短期大学准教授〈委員長〉
県内5市町（宇都宮市・鹿沼市・栃木市・大田原市）の教育委員会学校給食担当者、栄養教諭等、農政担当者、JA、
（公財）栃木県学校給食会、JA栃木中央会、JA全農とちぎ

4 教育委員会・学校等における取組事例

掲示物の工夫

学校では、子どもたちに地場産物への理解を深めさせるため、食育の掲示コーナーやランチルームに、地域で収穫される農作物に関する資料を日頃から目に触れることができるように掲示しています。



自分たちの住む地域では、いつ、どのような農作物が収穫されるのかを知ることができます。

実物を展示し、実際に手にとって触れることができるようにしています。

上の写真は、かんぴょうの原料である「ゆうがおの実」です。

給食献立の工夫

- 市内の栄養教諭等が集まって基準献立（原案）を作成する際、地場産物を取り入れられる内容であるかなどを検討しています。（市全体で使用できる市産食材を優先的に使用して献立作成）
- 各調理場において、地域の食材を使用できる場合は、さらに各調理場単位で市産食材を取り入れた献立を作成しています。
- 地元食材を多く使用した「○○ランチ（地場産物献立）」を月1回実施しています。
- 市制施行記念献立を実施し、地域の和牛や豚肉を使った給食の提供と生産者を招待した会食を実施しています。
- 「地場産物100%の学校給食」に挑戦し、活用上の課題を洗い出すとともに、その実現に向けた手立てを検討しています。



地元の食材をたっぷり使った給食

給食献立表や食育だよりの工夫

- 給食献立表に「○○市産の食材です。」等を明記し、地元の食材に下線を引いてお知らせしています。
- 市内の栄養教諭等が担当し、「食育だより」や「○○食通信」（読み聞かせ資料）を作成して、全校に配布しています。各学校においては、学級担任が子どもの実態に合わせた読み聞かせを行っています。
- 各教科等における食に関する指導の充実を図るための参考資料「食に関する指導アイデアシート集～ふるさと学習編～」を作成しています。



「地場産物を活用した親子料理教室」の実施

「地域の食材を五感を使って味わおう」というテーマで、夏休みを利用して児童とその保護者を対象に、数多くの地場産物を活用した料理を選び実施しています。



料理をすることの楽しさを子どもたちに伝えています。料理がより身近となり、家庭でも自分で作ることが期待されます。

生産者との交流活動など

社会科や総合的な学習の時間における生産者のゲストティーチャー

生産者をゲストティーチャー（ボランティアティーチャー）として招き、農作物の育て方を知り、収穫する喜びなどを実感することで食に対する感謝の心を育成します。



お話ししていただきました。

トウモロコシがどうやって皮をむくかを知り、皮むきを体験しました。みんなで皮をむいたトウモロコシは、給食でおいしくいただきました。

総合的な学習の時間に、宮ねぎについて生産者に教えていただき、収穫も体験させていただきました。

社会の授業で生産者が説明

授業と連携させて、生産者の方との交流給食を実施



地場産物活用学校給食推進委員会（地産地消推進委員会等）の設置

地域農産物の調達や使用、食に関する指導に関することなどを検討します。



〈構成委員（例）〉
教育委員会担当や栄養教諭等、農政担当者、PTA代表、生産者、納入業者、JA関係者

学校における食育のより一層の充実

地場産物の利用拡大

「感謝の会」の実施

学校創立記念行事に合わせ日頃お世話になっている方々を招待し、会食を実施しています。

招待者の中には地域生産者も含まれ、全校児童で田植えや稲刈りしたもち米を使い、保護者が作ってくれたお赤飯をみんなで味わいながら、日頃の感謝の気持ちを伝え、交流をしています。



JA 見学

JA の協力のもと、小学校3年生の社会科学習の一環として選果場を見学しています。

糖度センサー等の最新の選果システムで生産者から納入された新鮮な野菜・果物を選果し、安全・安心な青果物を消費者に早く届けるためのシステムや工夫を学ぶことができます。



商品開発（メニュー開発）

農政当局では、自分の町の特産品を知り、慣れ親しんでもらうための商品を開発しています。

町特産品である「はとむぎ」を使用した「はとむぎパン」を給食に取り入れました。給食から一般消費者への知名度向上・利用拡大も兼ねて広く周知しています。



町特産品の「ゆず」と「ブルーベリー」
町特産品の「はとむぎ」を使った「はとむぎパン」

（公財）栃木県学校給食会の取組

- 給食会独自の商品開発（従来からの取扱品並びに市町単位の対応品）
- 文部科学省の委託事業における商品開発
- JA全農とちぎとの連携による商品開発やその他メーカーによる商品開発



とちおとめいちごアイス 栃木県産豚肉コロッケ ならまんじゅう 栃木県産かぼちゃ（一口カット・ダイスカット）

JA 栃木中央会の取組

- とちぎの地産地消給食推進事業（とちぎ地産地消県民運動実行委員会との連携）
市町等が選択した県産農畜産物2品目の学校給食への提供と、それに関連づけた農業体験や児童生徒等と生産者との給食を通じた交流等に要した経費の一部を栃木県およびJAグループ栃木が助成しています。
- 地元特産品を利用した食育応援事業（栃木県教育委員会との連携）
小学生（一部の地区では中学生を含む）を対象とした学校給食に、本県の特産品である「いちご」を提供し、食への関心を高め、食を支える「農」の役割への理解を促進しています。
※県下統一期間：いいいちごの日（1/15）から全国学校給食週間（1/24～30）まで

JA 全農とちぎの取組

- 県内JAとの協力による、県産野菜・果実の集荷及び、製造工場への配送
- 学校給食会との共同開発による、冷凍野菜・冷凍果実及び冷凍液卵の製造



栃木県産冷凍ニラ（5mmカット 40mmカット） 凍結全卵（栃木県産卵） 冷凍とちおとめパック

5 教育委員会・農政・JA 等との連携

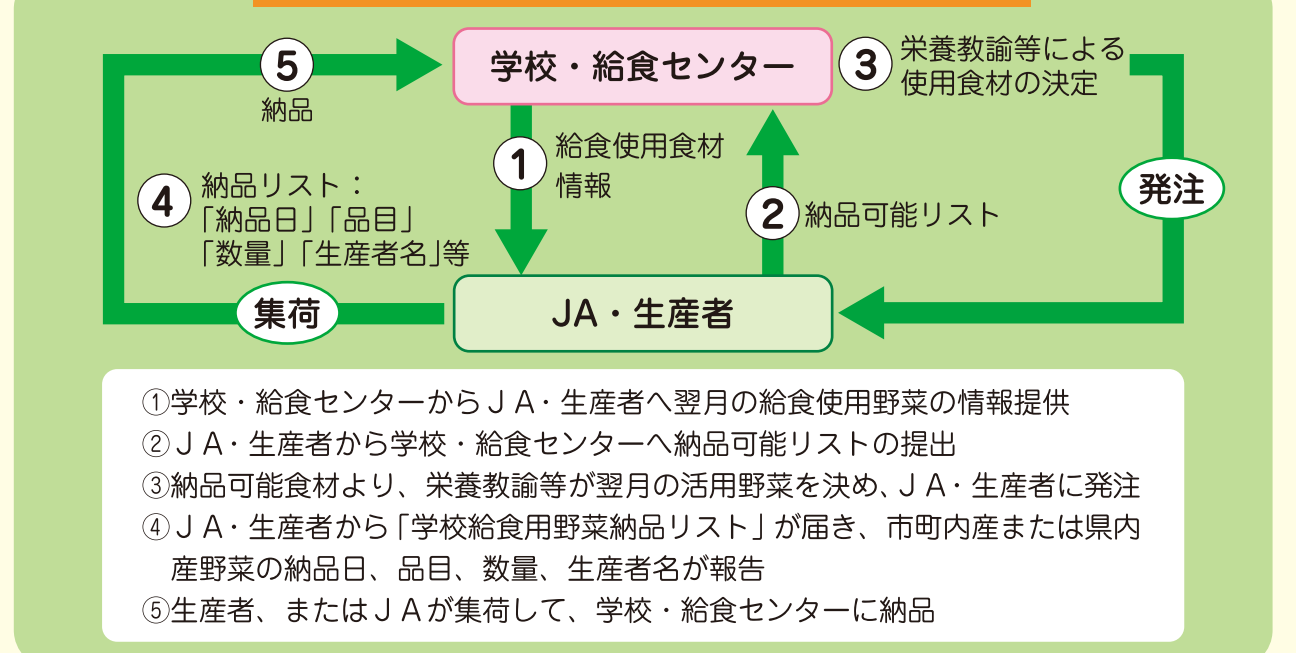
〈学校給食食材の購入〉

◆農政当局からの情報提供、JAへの相談など、他部局との連携

「公設市場から直接購入」「地元業者から購入」「地元生産者から直接購入」「JAから購入」「地元農業高校から直接購入」「直売所から購入」等、各施設(学校)ごとに、地元食材を基本に購入するよう心がける。

- ◆特に市町内産食材の活用促進を進め、JA直売部会等から市町内産野菜の仕入れを優先
- ◆市町内産食材がそろわない場合、県内産を使用（各JA 同士の連携）
- ◆他市町の食材（特産物）が使用できる供給体制を構築（県教委・県農政課・JA等への相談）

【食材購入の流れ(例)】



（公財）栃木県学校給食会とJA全農とちぎとの連携

