

茂木町

1 取組内容

(1) 教育委員会の取組

- ・学校給食における地場産物活用割合

現状値（H27・金額ベース）町内産活用割合18.25% 県内産活用割合37.87%

- ・給食献立や食育だよりの工夫や生産者との交流活動など

小中学校、未就学時の保護者を対象に、「家庭教育学級」を給食センター会議室で開催し、町内産及び県内産の食材を給食に活用している事を説明している。

毎日、給食の時間に地元産食材を校内放送で紹介しており、放送用原稿を各学校に提供している。

- ・県内産、町内産食材や、郷土料理を意識した献立

6月の「県民の日メニュー」、1月の「イチゴの日（JA提供）」、2月の「しもつかれ」、町内産はとむぎを使用した、はとむぎパンの提供。



○県民の日メニュー



○イチゴの日
○はとむぎパン提供



○しもつかれ



○家庭教育学級の様子

(2) 農林課の取組

- ・商品開発 (メニュー開発)

茂木町の特産品 (ゆず、ブルーベリー、えごま、ニラ、はとむぎ、アユ 等)

→おかずになりにくい、子ども向けではない=給食に使用しにくい

自分の町の特産品を知り、慣れ親しんでもらう目的で商品開発 (メニュー開発)

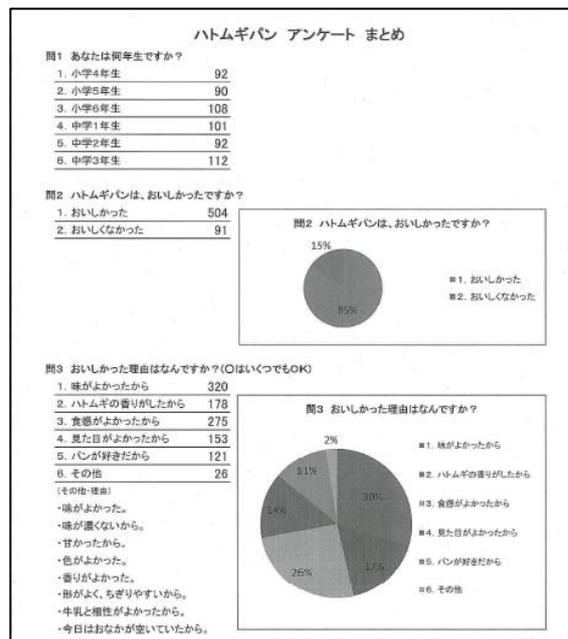


→昨年度は、特産品の1つであるはとむぎを使用した「はとむぎパン」を給食に導入した。

はとむぎの加工品といえば、はとむぎ茶や焙煎粉であったため、一般的には十分に活用できていなかった。

試行錯誤した結果、子どもにもおおむね好評を得るパンとなった。

今後は、給食から一般への知名度向上・利用拡大も兼ねて広く周知していく。



2-1 教育委員会と農政・JAとの連携

特に町内産食材の活用促進を進めており、JA直売部会から町内産野菜の仕入れに力を入れている。

〈給食センターに納品されるまでの流れ〉

- ① 学校給食センターはJAに翌月の給食使用野菜の情報を提供。JAは納品可能リストを提出。
- ② 納品可能食材より、栄養教諭が翌月の活用野菜を決め、JAに発注。
- ③ JAから届く「学校給食用野菜納品リスト」により、茂木町産野菜の納品日、品目、数量、生産者名が報告される。
- ④ 生産者、またはJAが集荷して、給食センターに納品

2-2 農林課と教育委員会や学校との連携

- ・ 学校給食については、栽培振興をしている野菜の情報提供しているが、具体的な体制整備が課題である。
- ・ 学校との連携では、食育実践事業として町内全ての小学校で農業体験を実施し、補助している。地元の指導者の指導を仰いで、稲作・畑作等を1年通して行っている。



田植え



指導者の話

3-1 学校給食での地場産物の利用拡大する上での課題（学校給食側）

- ・ 地元パン屋からパンを、製麺所から麺を仕入れているが、県産小麦を使用していない。地元経済の活性化という観点から、積極的に町内業者から加工品を仕入れているが、金額的に県産小麦を使用した加工品を仕入れる事が出来ない。納豆、味噌も同じ理由から、県産大豆は使用していない。これら加工品の材料が県産品であれば、金額ベースであるが茂木町は50%近い活用率となる。
- ・ 学校給食は大量供給が目的であるため、数量の確保、安定した納品、品質の確保が課題である。
- ・ 請求価格が適正価格であるのか、判断が難しい。
- ・ 活用できる地場産物の情報収集及び、情報共有が難しい。

3-2 学校給食での地場産物提供を拡大する上での課題（農政側）

- ・ (農政側) 町の特産品を子どもたちに周知したい、親しんでもらいたい
農産物の付加価値を高めた販売

↓↑

(学校給食) 地場農産物は割高、メニューに活用しにくい

地場産物については、値段の関係で給食に出すことができないものが多々ある。

農政側は高く野菜を買ってほしい、給食側は安く野菜を購入したいという矛盾がある。

作物振興のために農政側から補助を出して給食に採用されても、一時的なもので補助金がないと活用が終了してしまうことが課題。

また、茂木町の特産品が子ども向けではなく、メニューに入れるためには子どもたちに受け入れられやすいメニューの開発からしなければならない。

4 課題を解決するための方策の提案

- ・ 安価な県産大豆・県産小麦を町内業者が購入出来るよう、情報収集や交渉に努める。
- ・ 地場産物の数量確保・品質管理・価格について、今後も引き続きJAを始めとする関係機関と交渉を重ね採用率を高めたい。
- ・ この会議を機会に、地場産物の情報交換を今後も進め、将来は「とち介ランチ」のような町内産食材を多く取り込んだ給食メニューを考えて行きたい。
- ・ 農政側、学校給食センター、教育委員会、学校、栄養教諭、JA等で委員会を組織しなければならないと思われる。地場産物活用について情報共有する場を作っていきたい。