

地場産物活用割合向上のために（大田原市教育委員会）

1 大田原市学校給食の地場産物活用割合

	平成27年6月15日～19日					地場産物 活用割合	国産食品 活用割合
	食品数 A	地場産品数 B=C+D	栃木県産 C	市町村産 D	国産食品		
小学校小計	1297	467	303	164	862	36.0%	66.5%
中学校小計	573	229	145	84	425	40.0%	74.2%
共同調理場小計	88	40	30	10	53	45.5%	60.2%
合計	1958	736	478	258	1340	37.6%	68.4%

活用割合の高い学校 60% 活用割合の低い学校 20%

2 学校給食への地場産物提供を拡大する上での課題

- ・大田原市学校給食の地場産物活用割合を向上させるためには、学校ごとに取り組まなければならない。
- ・給食食材として安定供給できる農家とのつながりがあまりない。
- ・給食でよく使用する食材（たまねぎ、にんじん、じゃがいも）の大田原市産の安定供給が難しい。
- ・予算が限られている。

3 課題を解決するための方策の提案

- ・地場産物を使用しやすい献立の作成
 - ・使えるものから使う
 - ・食材納入業者への働きかけ
 - ・農政部局との連携
- （1月に那須和牛を使用した牛丼の提供）



4 地場産物活用割合向上に向けた取組

- ・毎月19日を「食育の日」とし、健康・食育それぞれテーマにそって指導する。また、給食献立を工夫し、地場産物利用率50%を目指す。
- ・地場産物100%の学校給食に挑戦！！（別紙）

別紙

地場産物 100%の学校給食に挑戦！！

目的

地場産物 100%の学校給食に挑戦して、活用割合向上のための課題を洗い出す。

対象校 大田原市立若草中学校

日時 平成28年7月19日（火）

献立 ごはん 牛乳 大田原ポークの焼き肉 アスパラサラダ 法度汁
（食材表のとおり）

結果 栃木県産率89%（使用食材19種類のところ17種類）

※県産を使用できなかった食材 にんじん（青森県産） 油（アメリカ産）

工夫した点

- ・標準献立ではなく、季節の野菜を多く取り入れるように献立を変更した。
- ・仕入れ先に大田原市産（県産）を納品してもらえるよう要請した。
- ・しょうが、にんにくをみじん切りにして使用した。
- ・砂糖を使用していない。

課題

- ・海産物を使うと活用割合が減少する。
- ・季節で利用できる食材に大きな差がある（にんじんは6月なら使用できた。）。
- ・1食あたりの食材費が高い（1食 299円）。 予算額 280円
- ・調理工程の工夫により、調理員の負担が増加。
- ・栄養価、給食費を考えると継続するのは難しい。

今後の取組

普段利用している仕入れ先と調整し、季節の野菜をうまく使用することで、多くの地場産物を使用することができるとわかった。しかし、季節によって食材も変わっていくので経過を見ていく必要があり、より多くの地場産物を活用するには、季節に合わせた献立の工夫が必須である。

また若草中学校は、地場産物が安く手に入りやすいため（仕入れ先が市場やJAのため）、ほかの学校でも検証し、学校ごとの課題に取り組んでいく。

平成28年7月19日

(火)

献立表	残量	エネルギー	837	ビタミンA	276.9
ご飯	2.7kg	たんぱく質	36.6	ビタミンB1	1.4
牛乳	0本	脂質	20.4	ビタミンB2	0.65
大田原ポークの焼き肉	0.9kg	カルシウム	324	ビタミンC	49
アスパラのサラダ	1.6kg	鉄	3.14	塩分	2.78
法度汁	2.7kg		生徒数	職員数	検食数
			268人	41人	1人
					合計
					310人
材料	産地	1人分	全体使用量(単位kg)	単価	合計
大田原ポーク	大田原	75	22	1100	24200
たまねぎ	大田原	50	16	200	3200
ピーマン	大田原	7	3	700	2100
油	国外	1	0.3	185	55.5
しょうが	大田原	2	0.6	750	450
にんにく	大田原	2	0.6	1250	750
カルピソース		12	3.7	905	3348.5
パプリカ	大田原	10	4	1000	4000
アスパラガス	大田原	20	10	900	9000
キャベツ	那須塩原市	30	10	97	970
きゅうり	那須塩原市	15	5	309	1545
にんじん	青森県	7	2	170	340
油	国外	4	1.2	185	222
塩		0.4	0.12	98	11.76
酢		3	0.9	225	202.5
こしょう		0.05	0.02	2644	52.88
サンキストレモン		1.2	0.36	790	284.4
県産小麦粉	栃木県	15	5	290	1450
牛乳	栃木県	7	2	235	470.4
しいたけ	大田原	8	3	800	2400
大根	那須塩原市	25	10	97	970
にんじん	青森県	10	3	170	510
じゃがいも	大田原	30	10	200	2000
ねぎ	大田原	10	3	460	1380
ほうれん草	大田原	10	3	625	1875
みそ	栃木県	10	3	297	891
だしの素		0.7	0.2	1245	249
牛乳	栃木県	1本	311	47	14629
米	大田原	100	31	268	8322
				合計	85879
				税込み	92750
				1人1日あたり	299.19

健康・食育の日

毎月19日は「食育の日」 平成28年度

- 毎月、健康・食育の日を設定します。
 - いろいろな事をおして健康や食育について学びましょう。
 - 健康のテーマ「健康な体と心」 ※朝の会・帰りの会等で実施
 - ◆食育のテーマ「食材に学ぶ」 ※給食の時間を中心に実施
- ※地場産物利用率50%の給食

月日	指導テーマ	主な活動内容
4月19日	○自分の体を知ろう	健康カードを記録して、自分の成長の様子を知りましょう。
	◆いろいろな地域の食を調べよう	修学旅行、宿泊学習で、他の地域や地元の食にふれましょう。
5月19日	○体を動かそう	特定の運動に集中しないで、外で元気に体を動かしましょう。
	◆大田原市の特産の食材を知ろう	大田原産の特産物の野菜の種類と料理について調べましょう。
6月15日	○運動のための食事を考えよう	運動するために必要な食事や栄養について考えましょう。
	◆栃木県の特産物について考えよう	県民の日にちなんで、県の特産物とそれを利用した献立を紹介します。地元食材を使った料理や家庭の自慢料理を募集します。
7月19日	○運動と水分のとり方について知ろう	暑い時期の水分摂取の必要性和運動時の水分補給の必要性について考え、上手な水分のとり方を考えます。
	◆大田原市の郷土の料理や食材にふれる	大田原市近郊で採れた食材を100%使った給食を実施します。野菜生産者を給食に招待します。
9月20日	○けがの予防と運動について	本校のけがの状況についてお知らせします。元気に運動するために、けがの予防の大切さを知りましょう。
	◆日本の伝統食材、米について知ろう	米を中心にした日本型の食事の良さや、米の収穫の様子や米の栄養について紹介します。
10月19日	○スポーツの秋を楽しもう	体に酸素を取り入れると体が活性化します。戸外で遊びやスポーツを通して心肺機能を高めましょう。
	◆地元の食材を知ろう	とちぎ食育月間にちなんで、給食の地産地消の食材を紹介します。(吉成農園さんへのインタビュー)
11月21日	○健康な骨と運動について知ろう	骨を作りために、運動と食事が大きく関わります。元気な骨を作るための生活や食事について考えましょう。
	◆食材を作ってくれている人に感謝しよう	勤労感謝の日にちなんで、きゅつしよくに携わる人に感謝しましょう。(「給食の調理員さん」「野菜農家さん」のインタビュー)
12月20日	○風邪に負けない体づくり	風邪に負けないための運動と食事について考えましょう。
	◆日本の伝統食を知ろう	伝統食やおせち料理のいわれや日本の伝統食について紹介します。
1月19日	○体温調節を上手にしよう	運動時と休養時の衣服の調整の大切さをお知らせします。運動時の汗の処理と衣服の調整を上手にしましょう。
	◆地場産物について知ろう	給食週間に、県や大田原産の野菜を使った料理を給食に取り入れます。大田原市の特産物のウドについて紹介します。
2月17日	○心の健康につとめよう	外で元気に体を動かして、心をリフレッシュしましょう。心の健康のためにも太陽の光と空気を体に取り込みましょう。
	◆郷土の料理について知ろう	栃木県の郷土食「しもつかれ」のいわれや歴史について紹介します。
3月17日	○健康な体と心で一年間が過ぎせたか、振り返ろう	1年を振り返ろう(反省カードの活用)反省カードの記入しましょう。
	◆食材から学んだことを確認しよう	地域の食材や、郷土、伝統食について理解できたが振り返りましょう。