

第3章 地産地消の推進

1 自主的団体との連携（熱塩加納学校給食共同調理場の例）

(1) 取組みの概要

地元の農産物については、単独校調理場の時代から引き継いでいる「まごころ野菜の会」の会員の方々に直接発注し、納品していただいている。会議は年度初めと年度終わりに行われ、その間の夏場の時期には勉強会を開催し、安心安全な野菜作りの為に研鑽を積んでいただいている。

会員の方には、年に2回（前期・後期）の供給予定表の提出をお願いし、長期の予定を教えていただく。そして短期の予定として月ごとの予定表を配付しておき、作物の栽培状況によっていつでも提出可能にしている。

給食で使用する野菜は、原則として有機栽培等（無化学肥料・無化学農薬）で、無規格・無選別とし、あくまでも「家庭菜園の延長」という形でお願いし、契約栽培はしていない。

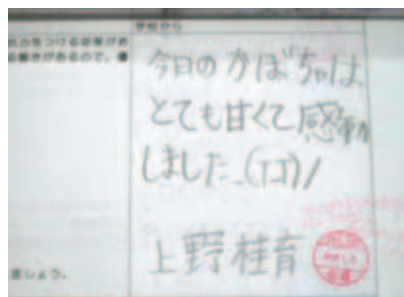
また、年間価格を設定しており、支払いについては1か月分の納品書を調理場担当者が計算し、各個人の農協口座へ振り込んでいる。

(2) 食に関する指導とのかかわり

調理場に隣接している中学校の食堂では、入口近くに給食のサンプルとその日の給食に使われた地元農産物を展示するコーナーを設置し、生産者の名前と顔写真も紹介している。生徒たちは知っている生産者もいるので興味を示している。（左下・中央写真）

受配校の小学校と幼稚園では、給食に携わる関係者（生産者、調理員、栄養士）の1人ずつの顔写真を名前入りで配付し掲示している。子どもたちは興味を示し、生産者の方から「（町内で）子どもに声をかけられるようになったよ」と喜ばしい声が聞こえてくるようになった。また、受配校には給食に関する「ひとくちメモ」や、その日の給食に使用されている野菜の生産者の名前を提供野菜ごとに記載した連絡ノートを用意し、コメント欄に学校からの感想などを寄せてもらっているが、「今日のカブは、うちのばあちゃんのカブでしたあ！」や「今日のかぼちゃは、とても甘くて感動しました！」と嬉しさがにじみ出てくるような感想を書いてくれた児童もいた。（右下写真）

年度末には、各小学校では生産者の方を招いて感謝の手紙等を用意し、楽しく会食する「招待給食」を実施している。調理場担当者は、生産者の招待給食への参加取りまとめや連絡調整等、事務局の役目を担っている。



(3) ま と め

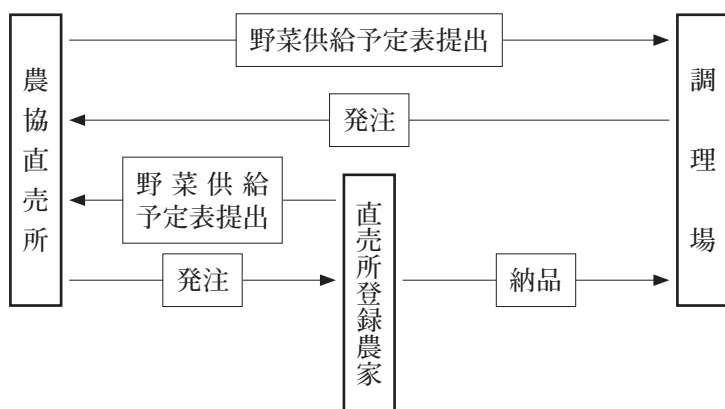
学校給食は、児童生徒に「望ましい食習慣」を体得させるという重要な責務を担っているといえる。望ましい食習慣を体得するための第一歩が「食に関心を持つこと」であり、顔の見える地元の食材を学校給食に取り入れることは、非常に効果がある。

「子どもたちに、採りたてで新鮮、そして、より安全な地元の食材を食べさせたい」という思いで、調理場・学校・家庭・地域が一丸となって、子どもたちのための学校給食運営を進めていきたい。

2 地元農協直売所との連携（下郷町学校給食共同調理場の例）

(1) 取組みの概要

《供給体制》



年度末に開催される直売所運営委員会通常総会において、学校給食における地場産野菜利用の順序や意義、納品に際しての規格、農薬、納品時間、納品状態などについて共通理解を図っている。

○ 規格について

規格は特に設けないが、作業の関係上じゃがいもなどは、品種別、規格別に納品する。

○ 農薬について

農薬の使用は最小限とし、農薬を使用した場合は報告書を提出する。

○ 納品時間や納品に当たっての留意点などについて

納品時間は8時から8時30分までとし、土を洗い流すこと、野菜の向きを揃えること、虫や虫の卵の付着がある場合は、下洗いや叩き落すなどしてから納品すること。また、晩秋のかぼちゃの場合は、種の部分に虫がいることがあるので、半分に切って虫の有無を確認してから納品すること。

(2) 食に関する指導とのかかわり

児童生徒対象の給食指導資料に旬の野菜の情報を取り上げたり、給食コーナーに地元の畑の様子の写真などを掲示したりするとともに、給食の時間には、今日の給食で食べている地元の野菜の実物を持参して説明するなど、地元の旬の野菜に対する関心を高めるようにしている。

中学2年生の職場体験では、給食の野菜を届けてくださる農家での農作業体験も加え、給食で食べる野菜の収穫などを体験させ、地元の野菜に対するより一層の理解を深めることができた。

教科での食に関する授業では、旬を意識させるために給食を教材とし、使用されている野菜に注目させるようにしている。

学校給食週間中には、農家の方々と児童生徒との会食会を実施し、農家の方々への感謝の気持ちを伝えたり、野菜作りに対する農家の方々の思いを伺ったりしている。

家庭に配布する献立表は、1か月分の一覧表のものと1週間分のものを作成し、1週間分の献立表には、「今週の下郷町産の食材」として、今週使用した下郷町産の食材名を紹介し、保護者の地元の食材に対する意識を高めるようにしている。

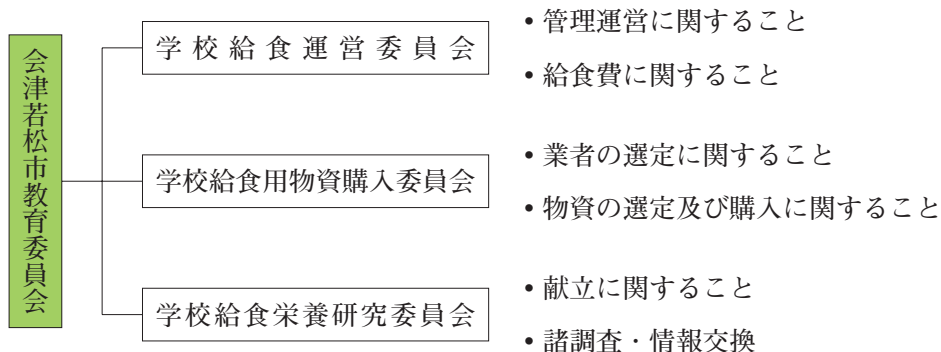
(3) ま と め

地産地消を推進することは、福島県が掲げる「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」をはぐくむ給食に直結する。現在、量的に不足の状態であることから、直売所との連携を深め改善していきたい。

3 公設市場との連携（会津若松市の例）

(1) 取組みの概要

地場産物の供給体制



平成14年3月「会津若松市食料・農業・農村基本条例」が設定され、各種施策の推進のため、「会津若松市食料・農村基本計画」が策定された。6月に会津若松市地産地消推進協議会の設定と併せ、集団給食部門分科会が設置され、地場産物を学校給食の食材として利用できるシステム作りの検討を開始し、平成15年度には、モデル校における試行・検証を行い、平成16年度には、市内すべての給食施設で「地元生産団体」からの農産物の利用が開始された。地元生産者団体から直接購入できる物以外は、市場を通して購入しているため、地場産物の使用が少なかった。そこで、平成18年、学校、流通関係、農政課、教育委員会で市場流通を生かした地場産物の利用促進について検討をして、同年7月からモデル校での試行・検証を実施した。平成19年からは、すべての給食施設において、市場を通して供給される青果物も地場産物を数多く優先的に納入してもらえるようになった。安全な食材の供給のため校長代表、栄養教諭、学校栄養職員、調理員代表、教育委員会担当で学校給食用物資購入委員会を作り、納入業者の選定や物資の選定と購入に関する調査・審議を年2回実施している。なお、納入業者については、2年ごとに公募し、委員会において選定、登録を行っており、平成20年度は、生産者を含め72納入業者が登録されている。（立地条件・経営規模・衛生状況・信用状況などを選定基準にしている。）

(2) 食に関する指導とのかかわり

子どもたちは「きょうのたべもの」コーナーでその日の給食で使用する野菜の実物や名前を知り、食材に対する興味関心が高まってきている。給食時の放送、教師用指導資料、給食時の巡回では、野菜の特徴や生産者の野菜栽培の苦勞、生産の様子を紹介し、給食物資の安全性を伝えるとともに、生産者に対する感謝の心を養っている。毎月19日には、地場産物を多く取り入れ、朝どり野菜のおいしさや安全性について紹介し、地元野菜への理解を深めている。「夏のきゅうりまるかじり給食」などは、児童に好評で残滓もない。

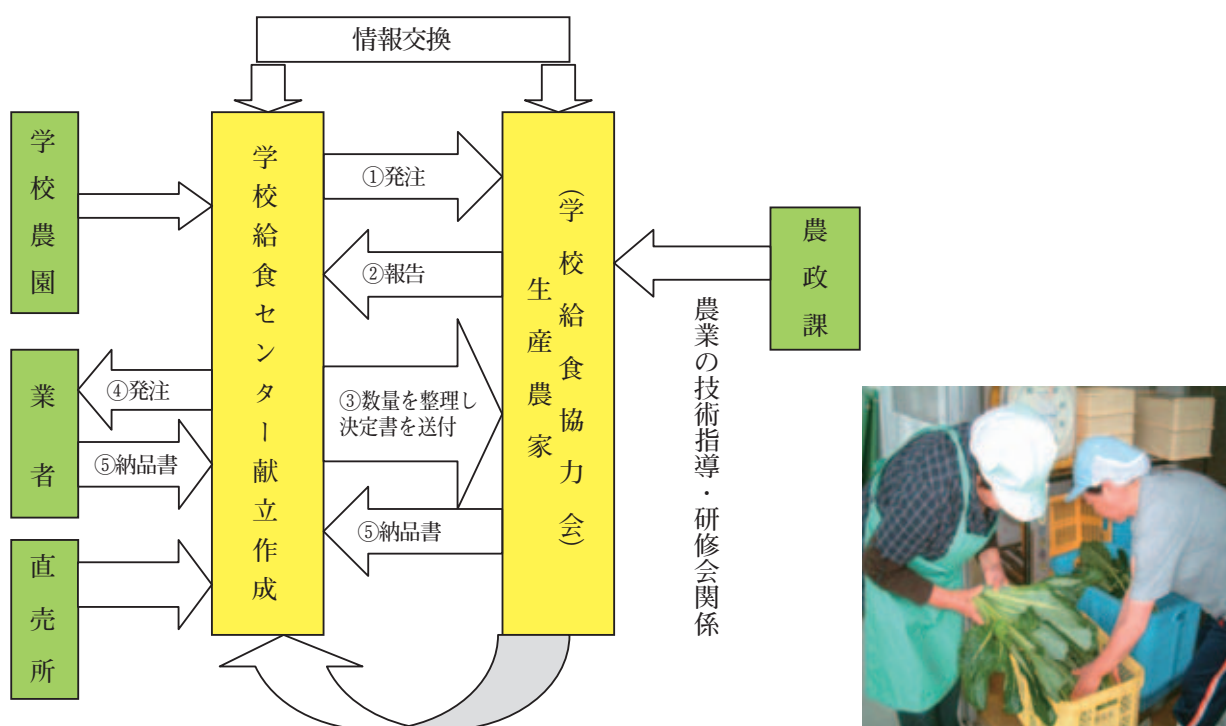
(3) ま と め

学校給食は、児童生徒に「望ましい食習慣」を体得させるという重要な責務を担っているといえる。望ましい食習慣を体得するための第一歩が「食に関心を持つこと」であり、顔の見える安全安心な地元の食材を学校給食に取り入れることは質の高い学校給食として非常に効果がある。地産地消を進めることで生産者や行政、家庭や地域との連携が図られ、食べる力、感謝の心、郷土愛の育成につながる。

4 農政課との連携（西郷村学校給食センターの例）

(1) 取組みの概要

地場産物の供給体制



大量生産大量消費が見直されている今、小規模でも丁寧に育てられた野菜を、そして、季節によって難かしいこともあるが、できるだけ旬の野菜を使い新鮮さと旨みを最大限に生かし供給したい。

子どもが食への関心を持ち感謝の心を持つこと、大根1本、人参1本を作る苦勞と喜びを知ってもらい、また、地域のすばらしさを理解できる大人に育つことを目標とし、地場産物を使うことによる教育的効果

にも視点を置いている。地場産物は、「学校給食協会」からの納品が大部分をしめるが、その他、学校や幼稚園からの野菜、JA直売所からの購入などがある。米粉パン給食は100%地場産物の米を使用しているが、米粉パンは、普通のパンより割高であることや米消費拡大の観点から村をあげての取組みをしており、村からの助成金で賄っている。

また、村農政課とのタイアップ事業でのみそ作りや納豆作り、じゃがいもベースの大豆コロケ、おからメンチカツ、豆小魚の佃煮、豆みそなどを開発している。

(2) 食に関する指導とのかかわり

給食メニューに五目煮豆・ポークビーンズ・わかめ入り豆ご飯など大豆使用のメニューが増えている。併せて、村の特産加工品、ミニポテトまんじゅう、追原そばを使ったそばサラダ、にじますなどの使用は、地産地消推進拡大につながっている。村には、特別な伝統料理や郷土料理が少ないため、給食メニューとして開発した大豆利用の献立が、子どもたちに「ふるさとの味」として心に残るものと思われる。

(3) ま と め

給食での地場産物活用は、村の地産地消推進拡大の大きな支えになっている。生産者にとって、直売所などへの出荷に比べまとまった量の販売ができることや、予約した物は、全部買い上げてもらえること、また、梱包しないのでコストの低減になるなどメリットが大きい。

3

泉崎村
エミサキ
つづくしま

6 米飯給食モニター校実践事業による開発物資

財団法人福島県学校給食会では、福島県米消費拡大推進連絡会議より、平成20年度から3年間の事業として「米飯給食モニター校実践事業」を受託し、実施しました。

この事業において、ご飯を中心とした栄養バランスに優れた日本型食生活の推進と、福島県産農林水産物の消費拡大を目的とし、県産品を使用した物資を6品目開発しました。

〈平成20年度 さんまおろし煮〉



☆ いわき市小名浜産のさんまを醤油味にして、相性が良く消化を助ける働きのある、南相馬市産のだいこんを加えました。

魚の生臭みもなく、骨まで食べられるよう加工してあります。調理方法は、ボイルです。

〈平成20年度 もち米肉だんご 赤・白〉

☆ もち米肉だんごは、豚肉、牛肉、たまねぎ、もち米、紫黒米等の県産材料が使用されています。

素材の良さがおいしさの大きな要素になっています。

白と赤の2種類があり、白は、もち米のプレーン、赤は、紫黒米を使用しており、いずれも彩り、食感ともに良く蒸すか、揚げて野菜あんかけをかけてもおいしく食べることができます。



〈平成21年度 パワーいっぱい大豆ハンバーグ ピーチソース添え〉



☆ 同一メニューの繰り返しになりがちな、摂取量の少ない大豆を、給食の人気メニューのハンバーグに荒く刻んで混ぜ込み、子どもたちが受け入れやすい量、形態にしました。

県産の大豆、豚肉、野菜を使用し、さらに、県産の甘い香りのする桃のソースを添え、良質の蛋白質やカルシウムも摂取できるように、工夫してあります。

〈平成21年度 鮭の福福ちゃん焼〉



☆ いわき産の鮭に、郡山市産のキャベツ、しいたけ、国内産のしめじを使用し、調味料は郡山市産の味噌を使い、ご飯に相性の良い味付けにしました。

ネーミングは、福島県の「福」と、おいしい給食を食べることのできる幸福の「福」をとり、「福福ちゃん焼」と命名しました。

〈平成22年度 野菜入りチーズサンドカツ トマトソースかけ〉

☆ 県産の豚肉の上にチーズをのせ、本宮市産のアスパラガス、にんじん、三春町産のいんげんを挟んで衣をつけフライに仕上げました。

衣には、県産の米粉を使用しています。肉類は、児童・生徒の好きな食材ですが、野菜類も同時に食べることができるように工夫してあります。

彩りも良く、ボリュームもあり、食欲をそそる食べごたえのある一品です。



〈平成22年度 豆腐入りお魚ハンバーグ〉



☆ 旬の時期の新鮮なさんま、白身魚を使用した、豆腐入りのハンバーグです。

いわき市産のさんま、白身魚は、相馬市産の鱈で、郡山市産の豆腐、長葱、味噌、つなぎには、県産の小麦粉を使用し、彩りと食感に棚倉町産の黄ピーマンを使用しています。さんまの骨も身と一緒にすり身にしてありますので、カルシウムたっぷりの食材に仕上げました。

オリジナルのソースと併せて御使用ください。