

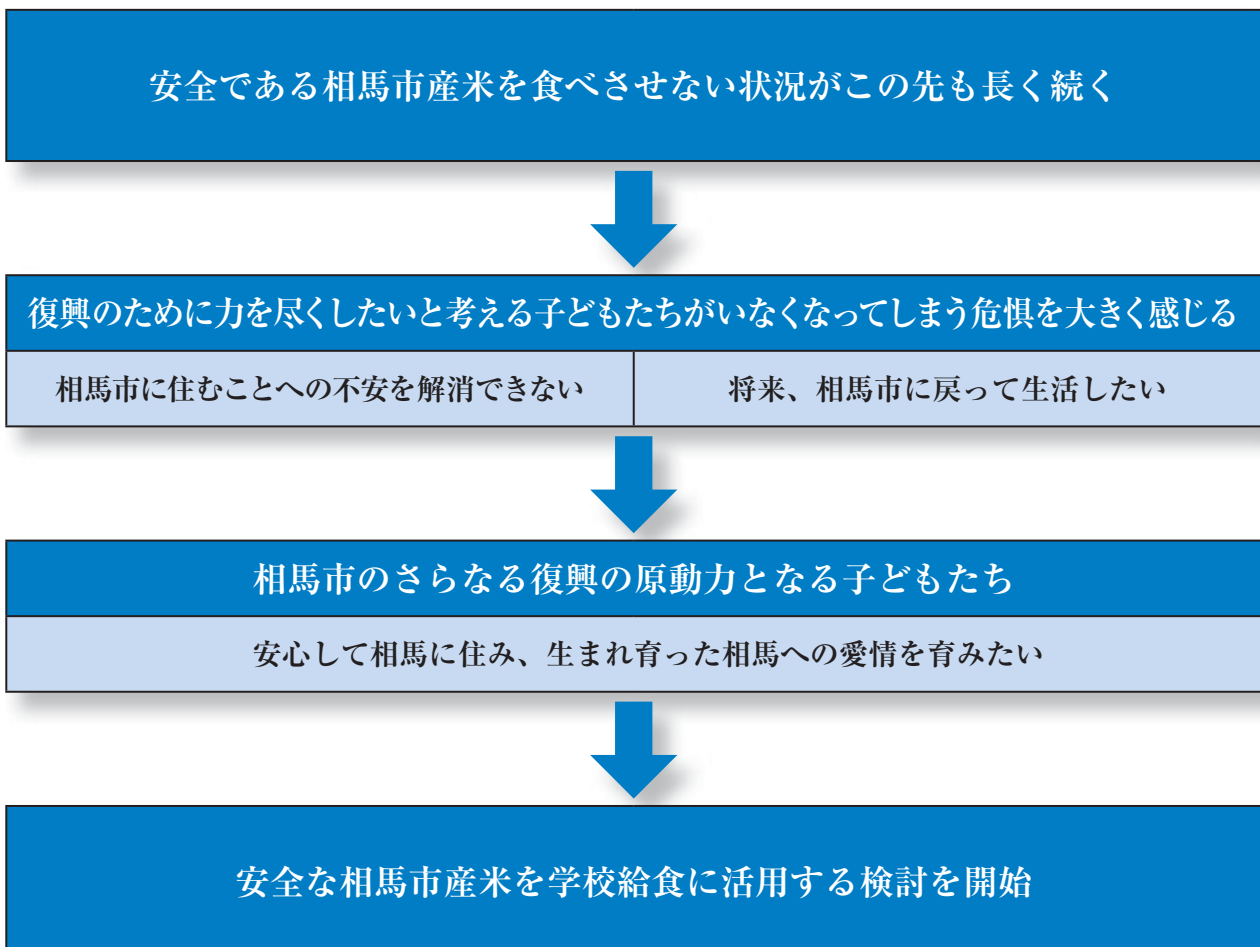
第3章

実践事例資料

1 地場産物使用までの実践例

(1) 相馬市産米を学校給食に導入するまでの経緯（H26.～H27.4）

- 1 震災前
 - 平成23年3月11日の東日本大震災前は、相馬市の学校給食は「相馬市産米」を使用
- 2 安全の担保
 - 震災後福島県産米の全量全袋検査実施・学校給食会での検査体制も整う
(学校給食には、一般の食品の基準である100ベクレル/kgの1/10という10ベクレル/kg未の精米が提供)
(各学校においても、震災後から給食に提供される副食の放射能検査体制も整備され
→H27.4からは、配膳前のご飯の検査も実施)
*相馬市では、米の安全については、十分に担保→給食には、安全な相馬市産米が提供
- 3 県内の導入状況
 - 双葉郡及び南相馬市を除く県内のすべての市町村で、地元産米をすべてに導入または導入を計画
- 4 放射線講演会実施と講演会後のアンケート調査（主催：相馬市教育委員会）
 - 各中学校で、子どもが放射線について正しく理解し、正しく避けることができるよう講演会を実施
 - 講演会実施後アンケート結果
「相馬市で将来生活することに不安があるか」→不安がある H24 26.3%、H25 22.3%
「将来の不安が解消されたか」→「あまり解消されなかった」「わからない」H24 39%、H25 29.8%
*相馬市で生活することを安心できないと思っている生徒が相当いることがわかった
- 5 相馬市のさらなる復興の原動力となるために



□ 導入までの経過

No.1



No.5



No.9



保護者への通知文書



〈安全で安心できる学校給食の取り組み〉



H26

9月10日（水）
18：30～20：00

□市内小・中学校長及びPTA役員への説明
（学校教育課）
会場：相馬市民会館

9月24日（水）
10月21日（火）
10月22日（水）
18：30～20：30

□合計3回の保護者向けの講演会（坪倉医師*1）
及び説明会（学校教育課）を実施
会場：相馬市民会館

□「食の安全通信」配付開始（10月1日）No.1
□「食の安全通信」配付開始（10月28日）No.5

*1：東京大学医科学研究所・相馬中央病院・南相馬市立総合病院・相馬市健康対策専門部会委員

11月9日（日）
9：30～11：30

□全袋検査の見学会及び試食会
会場：JA そうま中村みなみ支店
日立木公民館

□「食の安全通信」（12月5日）No.9

12月8日（月）

□相馬市産米の学校給食への活用に係る意向調査
（第1次）の実施

H27

1月26日（月）
18：30～20：00

□新入学児童保護者対象の講演会（坪倉医師）
及び説明会（学校教育課）

2月上旬

□第1次意向調査及びこれまでのご意見を踏まえ導入するか否かを決定
□上記決定について保護者へ通知

2月中旬

□【導入決定の場合】最終意思確認（最終意向調査）の実施

4月

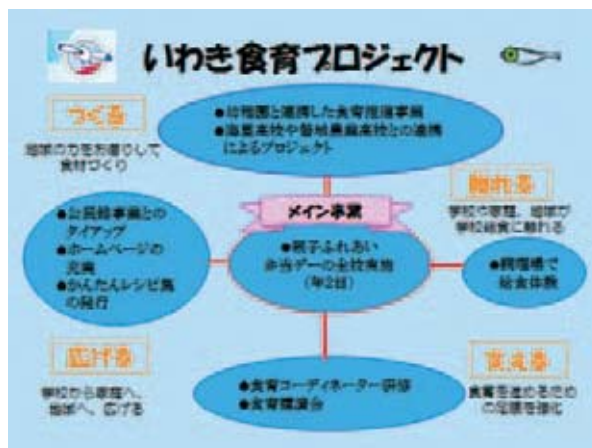
□相馬市産米の学校給食開始
□〈安全で安心できる学校給食の取り組み〉
相馬市学校給食放射性物質検査体制

(2) いわき市食育推進事業における学校給食での地場産物活用について

1 いわき市の学校給食における食育推進事業

いわき市教育委員会では、子どもたちの豊かな心と体を育むためには、家庭や地域が世代を超えて連携を図っていく必要があると考え、「ひと・食・環（わ）」をコンセプトとして、子どもたちを中心に、学校と学校給食共同調理場が家庭や地域と連携を図りながら食育を推進することを目的に、食育推進事業を立ち上げ、実施している。

この食育事業では、地元的高等学校や料理人と連携した特色ある献立の開発を行っている。これらの献立は市内全小・中学校で提供され、実施に合わせて高校生や料理人と児童・生徒の交流会を行い、校内放送資料や掲示資料も併せて配布するなど、市全体での食育充実を目的に進めている。今回はその中から、特に地場産物を取り入れた事例について紹介したい。



2 地元高等学校や料理人との連携による地場産物の活用

① いわき海星高等学校と連携した「かじきカツ給食」と交流会の実施

いわき市では、毎年市内全小・中学校で「かじきカツ給食」を実施している。いわき海星高等学校の実習船「福島丸」が、小名浜港に水揚げしたかじきを、地元水産加工会社でかじきカツに加工したものを使用している。以前より、福島丸のまぐろやかじきは、市内スーパー等でも生鮮販売されていた。しかし加工会社からの「魚食普及のために学校給食に協力したい」という申し出をきっかけに、「かじきかつ給食」の導入が進み、市教育委員会と加工会社が物資納入契約を行って実施している。

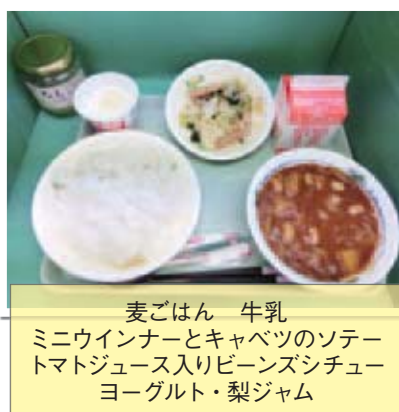
これにより、市内各共同調理場・単独実施校では、それぞれに発注をし、希望日にかじきカツを納品してもらうことができるようになった。

この取り組みは、子どもたちの学校給食への関心が高まるとともに、地元の水産業や食品流通に関する知識や理解を深めている。



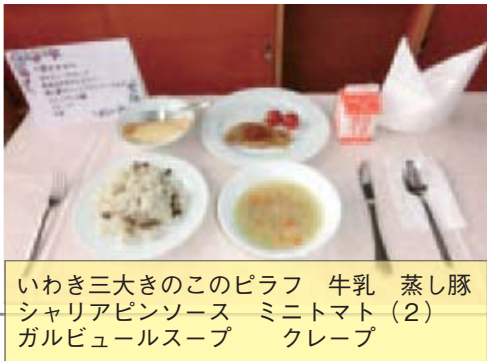
② 磐城農業高等学校と連携した「磐農オリジナル食材使用献立」と交流会の実施

いわき市内唯一の農業高校である磐城農業高等学校は、地域から「磐農」と呼ばれ、以前からいわき産食材を使った加工品の開発を行うなど、地場産物の活用に積極的に取り組んでいる。毎年1月の学校給食週間では、磐城農業高等学校の食品流通科が製造した加工品（いわき産トマトのジュース・いわき産梨のジャム等）を使って「磐農オリジナル食材使用献立」を実施している。磐農生と小学生との交流会では、高校生から地元食材を使用した加工品の製造過程や、それらを活用した様々な取り組みを聞くことで、いわき市の農産物の特徴やよさについて理解を深めている。



③ 地元料理人との連携による食育事業

地域に根ざした食文化や外国の食文化などを理解し、郷土愛を育成することを目的として、和食料理人やフレンチシェフなどの地元料理人考案の給食献立を実施している。その中の1つとして、平成26年度・平成27年度はいわき市の Hagi フランス料理店・萩春朋シェフが考案した、いわきの食材を使ったフレンチメニューを提供した。交流会では萩氏から、いわき市産食材のすばらしさを通して「将来、福島県出身であることを誇りに思える大人になってほしい」と話があり、子どもたちや保護者が改めて地元産食材のよさを感じることができたようだ。



いわき三大きのこのピラフ 牛乳 蒸し豚
シャリアピンソース ミニトマト (2)
ガルビュールスープ クレープ



交流会の様子



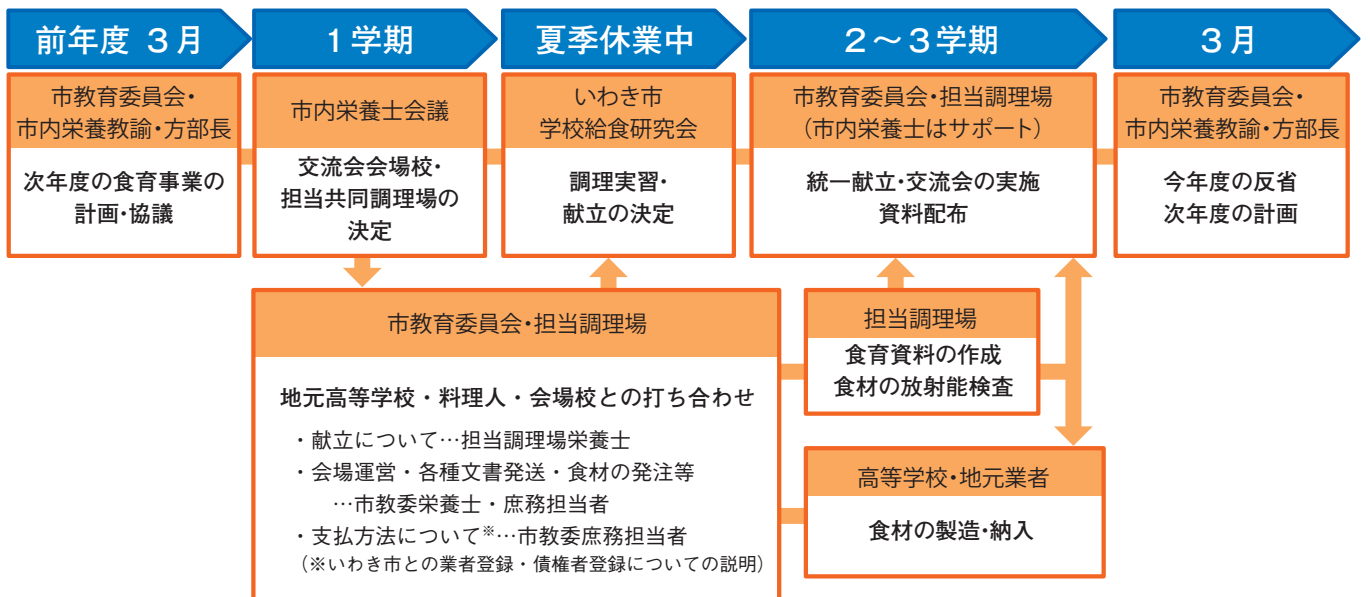
3 成果と課題

市教育委員会と栄養教諭が中心となって計画・運営することで、地域の高等学校や料理人、学校とスムーズに連携することができ、共同調理場・単独実施校の間でも、食育事業への共通理解が図られている。発注や事前打ち合わせは市教育委員会を通して取りまとめるため、各共同調理場の負担を軽減することができ、全小・中学校で統一の給食献立を提供することが可能になった。

東日本大震災から約5年が経ち、保護者や児童・生徒の給食用食材やその安全性への関心は依然高い。食育事業を進めるにあたっては、地場産物活用だけにこだわらず、地域の関係機関と連携し、市全体の食育推進になるよう教育的効果を目的として行ってきた。地場産物等を使用する場合は、いわき市としての給食用食材の放射能検査体制が整ったこともあり、市教育委員会と調理場の栄養士が安全性や製造過程、納入方法を確認しながら進めてきた。これらの食育事業に、教育委員をはじめ、学校給食研究会の先生方、学校給食運営委員（いわき魚類、青果卸会社の担当者、パン組合会長等）、PTA 連合の代表、保護者等が参加することで、より多くの人々が給食の安全管理体制や地場産物活用への理解が深まり、参加者の感想からは、学校給食の与える食育効果についても実感したようであった。

給食に地場産物を使用することについては、様々な意見を頂くことがあるが、今後も給食の安全性を第一に考えながら、子どもたちが地域の農産物や食文化、給食に携わる人たちについて学ぶ機会を提供できるようにしていきたい。

〈食育事業実施のフローチャート〉



2 福島県教育庁健康教育課事業「いただきます。ふくしまさん事業」

学校給食試食会

福島市・川俣町学校給食センター

今日は、安全を確認した福島県産の食材を使って給食を提供する「いただきます。ふくしまさん」献立の日として、「川俣シャモメンチ」を提供します。

本日の給食試食献立

ごはん	給食では、1週間あたり米飯が3.5回、パン1回（毎週火曜日）麺0.5回（第2・4金曜日）が提供されています。安全を確認した地元産の米を使用し、委託炊飯業者から納品されます。
牛乳	子どもたちに不足しがちなカルシウムが、1本に約200mg含まれており、1日に必要量の1/3が摂取できます。給食には、毎日1本つきます。
川俣シャモメンチ	地元産品である川俣シャモを子どもたちの好きなメンチカツにしました。軟骨も入ってコリコリとした食感も人気です。各校の希望献立にもあがる人気メニューの一つです。
ほうれん草のピリ辛あえ	ピリッとラー油、とうがらしを効かせた和えものです。給食では、和え物、汁物等に100gを目標に野菜を取り入れています。
あぶくま汁	昔、あぶくま川に鮭がのぼってきたことからこの名前がついています。鮭の他にも多くの季節の野菜が入った具たくさん汁になっています。

本日の川俣シャモメンチは、川俣町の名産品川俣シャモを使って作りました。



広い鶏舎で、飼育数を半分に減らして運動量を増やしたシャモは抵抗力が増します。運動させることによってストレスもなく、肉にイノシン酸という旨み成分が増えます。筋肉もついて適度な弾力のあるおいしい肉になります。

また、イーエム菌を床にまいたり、海藻や乳酸菌などの入った餌に加えるなどの工夫も行い、健康なシャモを育てています。

川俣シャモ

給食センターでは、提供前の給食用食材の放射性物質検査と、給食一食全体の放射性物質検査を実施しています。川俣町農業振興公社でも、出荷農家ごと定期的にシャモ肉の放射性物質を測定し、安全性を確かめています。

※ 本日の川俣シャモも検査を実施しています。



学校給食センター

これからも、安全を確認しながら学校給食を提供していきます。



農業振興公社

学校給食の目標

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことが出来る判断力を培（つちか）い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について正しい理解に導くこと。

給食センターの基本方針

- ① 安定供給……物価高騰時等、緊急的側面にも継続して安定供給できる給食環境の維持
- ② 栄養バランス…実態を踏まえた栄養量によるバランスの取れた献立の作成
- ③ 食育推進……給食による食に関する正しい理解や知識の習得及び望ましい食習慣の確立
- ④ 安全・安心……安全・安心な給食物資の選定・調達や放射性物質検査の実施、衛生管理の徹底
- ⑤ おいしい給食…子どもたちへおいしい給食を提供するための調理技術水準の向上や検証の場の確保。
- ⑥ 効率性……市町民の理解が得られるコストでの運営体制
- ⑦ 環境への配慮…環境に配慮した施設整備や、食べ残し・残食の排出抑制と資源への有効利用の推進

*毎週水曜日は、「和食の日」として子どもたちに和食の良さを知ってもらっています。

給食を通して伝えたいこと

- ① いろいろなものを食べる経験。(食材、地域の食べ物)
- ② みんなで食べる。(個人差、好みの違いを知る)
- ③ 食べ物の時期(旬)がわかる。(食物の季節や生育のリズムがみえる)
- ④ 食べ物の素性がわかる。何をたべているかがわかる。(伝える工夫)
- ⑤ 調理、加工、保存の技がみえる。(食べ物への知恵や工夫がみえる)
- ⑥ 食べ物と身体の健康との関係がみえる。(栄養バランス)

献立の由来は？

手は洗った？

この食品はだれがいつ作ったの？

だれがどこから運んできたの？

どんな栄養がどのくらい入っているの？

食べると体にいいこと教えて

牛乳はどうして毎日つくの？

作るの大変だったよね

地元でとれた野菜はどれ？

お米はどこでいつとれるの？

この食品はどこでとれたの？

よくかんで食べるとどんないいことがあるの？

この料理はどうやって作るの？

給食センターでは何人で、どうやって作ったの？

残すとゴミになるの？

おはし、上手にもちたいな

食器の持ち方は？

食器の並べ方はどうするの？

