

平成29年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業 成果報告書

受託者名	静岡市教育委員会
ホームページ アドレス	http://www.city.shizuoka.jp/000_006163.html

1 取組テーマ（研究開発テーマ：地産地消の推進、伝統的食文化の継承）

①地産地消の推進

静岡市は、全国有数の茶産地であるが、若者のお茶離れや茶価の低迷が進むなど、課題も多くみられる。また平成20年には、「静岡市めざせ茶どころ日本一条例」が制定され、茶業の振興に努めている。

そこで、子どもたちに、幼い頃からお茶に親しませることや、お茶の消費を拡大することを目的に、学校給食においてお茶を活用した献立の開発を行い、フライ等の加工品に加え、出汁やドレッシング等多岐にわたった活用の可能性を研究し、お茶を活用した献立の提供回数を増やす。

②伝統的食文化の継承

静岡市のお茶は、鎌倉時代に栃沢生まれの聖一国師が宋から帰国したときに持ち帰った茶の種子を足久保に蒔いたのが始まりとされている。また、江戸時代には、徳川家康が駿府城御用茶として愛飲し、その後、足久保から江戸将軍家へのお茶の上納が始まっている。

このように、お茶が、静岡市の食文化として培われてきた歴史等について情報収集を行い、児童生徒や保護者向けの資料としてまとめる取組を実施するとともに、お茶を活用した給食と関連した教材作成や食に関する指導を実施する。

2 推進委員会の構成

学識経験者	中村 順行（静岡県立大学茶学総合研究センター）
農業協同組合	仁科 康子（静岡市農業協同組合） 岩田 浩幸（静岡市農業協同組合） 森 一真（清水農業協同組合） 横山 忠史（清水農業協同組合）
食品加工業者	牧野 仁彦（株式会社 濱村屋） 塩坂 学（株式会社 濱村屋）
経済局農林水産部農業政策課	大畑 夏男（お茶のまち推進担当課長） 田中 寛規（お茶のまち推進係） 柴田 智子（お茶のまち推進係）
学校給食センター	山川 佳子（藁科学校給食センター） 小林久美子（両河内学校給食センター）
教育委員会事務局教育局学校給食課	柴田由香里（食育推進係） 斉藤 康志（管理係） 杉山 温子（食育推進係）

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
株式会社 濱村屋	お茶加工品の開発及び製造
静岡県立大学茶学総合研究センター	お茶加工品に関する情報提供
農業協同組合（JA静岡市・JAしみず）	使用する茶葉の提案及び提供
中部衛生検査センター	食品検査の実施

4 実践内容

事業目標

静岡市は、山間地を中心に茶畑が広がる全国有数の茶産地であり、お茶の消費が盛んなまちでもある。しかしながら、若者のお茶離れや茶価の低迷が進むなど、課題も多くみられる。子ども達に、幼い頃からお茶に親しませることや、お茶の消費を拡大することを目的に、学校給食においてお茶を活用した献立の開発を行う。既存商品のようなフライ等の加工品に加え、出汁やドレッシング等多岐にわたった活用の可能性を研究し、お茶を活用した献立の提供回数を増やす。

また、聖一国師が宋から茶の種子を持ち帰り足久保に蒔いたことから静岡のお茶が始まったことや、江戸時代には徳川家康が駿府城御用茶として愛飲していたことなど、静岡市の食文化として培われてきたお茶の歴史等について情報収集を行い、児童生徒や保護者向けの資料としてまとめる取組を実施するとともに、お茶を活用した給食と関連した教材作成や食に関する指導を実施する。

評価指標

評価指標 1 研究開発した商品の活用率（平成 29 年 11 月～平成 30 年 2 月）
29 施設中 15 施設以上

評価指標 2 静岡の特産物である「お茶」に関する児童生徒の認知度の向上

評価方法

評価指標 1 平成 29 年 11 月～平成 30 年 2 月に学校給食施設を対象に調査を行い、研究開発した献立の提供回数を把握する。

評価指標 2 「お茶」についての PR 活動を行い、アンケートを実施する。

- ・「お茶」は静岡の有名な飲み物ということを知っているか。
- ・家で「お茶」は飲むか。
- ・「お茶を使った料理」の味はどうだったか。
- ・また給食で「お茶を使った料理」を食べたいか。



評価指標を向上させるための仮説(道筋)

評価指標 1

- 1 学校給食への提供に対応できる量や流通ルートを確認する。
- 2 学校給食への提供に対応できる製造工程の確認や衛生管理体制を確立する。
- 3 適正な価格を検討する。
- 4 研究開発した商品の PR および各給食施設への使用について周知する。

上記1～4を開発・検討することにより、評価指標の実現を目指す。

評価指標2

- 1 お茶の特徴を研究し、お茶の効能や歴史等の魅力についてPRリーフレットを制作・配付をし、児童生徒に分かりやすく伝える。
 - 2 提供後に児童生徒の認知度や家庭でのお茶の摂取状況等についてアンケートを実施する。
- 上記1、2を通して、静岡の地元で古くから親しまれてきた食材である「お茶」や、地元の食文化に興味関心をもったかどうかをアンケートにより分析する。



実践内容

- 第1回静岡市学校給食地産地消研究事業推進委員会の開催（平成29年6月23日）
 - ・事業計画の協議
 - ・開発候補加工品の検討
- 第2回静岡市学校給食地産地消研究事業推進委員会の開催（平成29年9月21日）
 - ・事業の進捗状況の確認
 - ・試食および開発加工品の検討
- 食品加工業者における試作
 - ・お茶を活用した加工品を試作
 - ・加工品製造工程の開発
 - ・開発品メーカーとの連絡調整
 - ・原材料及び加工品の食品検査実施
 - ・学校給食提供のための製造
 - ・調理場への配送
- 学校給食における開発品の提供
 - ・事業関係者が学校を訪問し、児童生徒に向けて講話
 - ・お茶に関するPRリーフレット、その他食に関する指導の実施
- お茶を活用した加工品の提供について児童生徒へのアンケート実施
 - ・対象者2,922人
- 第3回静岡市学校給食地産地消研究事業推進委員会の開催（平成30年1月26日）
 - ・事業評価
 - ・児童生徒へのアンケート結果の報告

5 成果

成果指標1 研究開発した加工品を給食で提供した施設数（平成29年11月～平成30年2月）
29施設中22施設（目標15施設以上）

白身魚のお茶煮	…5小学校、13中学校	計3,805食
茶葉入りメンチカツ	…18小学校、2中学校	計9,711食
煎茶餡入りクリーム大福	…41小学校、20中学校	計19,622食



両河内学校給食センターの献立写真→

成果指標2 静岡の特産物である「お茶」について、児童生徒の認知度の向上
静岡の特産物である「お茶」について、児童生徒の認知度が向上した。

- 「『お茶』を使った料理がおいしかった」と答えた児童生徒の割合
 - ・白身魚のお茶煮 小学校 62.5% 中学校 19.4%
 - ・茶葉入りメンチカツ 小学校 78.5%
 - ・煎茶餡入りクリーム大福 小学校 81.1% 中学校 75.6%
- 「また給食で『お茶』を使った料理を食べたい」と答えた児童生徒の割合
 - ・白身魚のお茶煮 小学校 57.5% 中学校 12.3%
 - ・茶葉入りメンチカツ 小学校 76.9%
 - ・煎茶餡入りクリーム大福 小学校 77.3% 中学校 71.4%

児童生徒が、お茶の苦さを実感するとともに、お茶は飲むだけでなく、食べ物としても活用できることを知ることができた。アンケートより静岡のお茶を大事にしていきたいという思いが見られたことから、お茶に対する愛着を深めることができた。

6 事業の取組状況の情報発信

- ・静岡新聞での記事掲載（平成29年11月2日）
- ・文部科学省学校給食・食育総合推進事業事例発表会にて取り組み内容発表（平成30年1月25日）
- ・静岡市ホームページ「食育ニュース」の掲載（http://www.city.shizuoka.jp/000_006163.html）
- ・事業報告書の配付（市内小中学校、市内学校給食施設、県内教育委員会等）

7 今後の課題

- 1 開発品の改良
「白身魚のお茶煮」については、魚の骨やうろこが口に残ることや、くずれやすいなどの調理上の課題があった。魚の種類や加工方法の改良が必要である。
- 2 学校給食での継続的な提供
5月の新茶の時期や11月の静岡市「お茶の日」、そのほかの時期でもお茶を使用した献立が提供できるよう栄養士等に周知する。