

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	奈良県教育委員会
ホームページ アドレス	http://www.pref.nara.jp/6286.htm

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）

<p>「地産地消の推進」 学校給食における県内産食材の使用割合を向上させる。</p> <p>「伝統的食文化の継承」 奈良県産食材を使用した郷土料理や地元で収穫された食材を使用した伝統料理を学校給食に取り入れ、伝統的食文化の継承とともに地域への普及啓発を図る。</p>

2 推進委員会の構成

委員	中村 貴子	京都府立大学 生命環境科学研究科 農業経営学講師	
委員	杉本 正範	河合町教育委員会事務局 教育部総務課課長	
委員	辰巳 浩	奈良県学校給食指導研究会 会長（広陵町立広陵西小学校 校長）	
委員	横地 博子	奈良県学校給食栄養研究会 会長（橿原市立畝傍東小学校 栄養教諭）	
委員	高垣 次男	奈良県農業協同組合販売部 次長	
委員	浦辻 利宏	公益財団法人奈良県学校給食会 常務理事	
委員	辻本 智宏	奈良県農林部マーケティング課 課長	
委員	姫野 隆昭	奈良県くらし創造部消費・生活安全課 課長	
委員	村田 理	奈良県健康福祉部健康づくり推進課 課長	
委員	吉田 浩一	奈良県教育委員会保健体育課 課長	
			委員 計9名
事務局	喜多 豊	奈良県保健体育課健康・安全教育係 課長補佐	
事務局	岡田 禎之	奈良県保健体育課健康・安全教育係 係長	
事務局	其山勢津子	奈良県保健体育課健康・安全教育係 指導主事	
事務局	大坪 昌子	奈良県保健体育課健康・安全教育係 指導主事	
			事務局 計4名

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
京都府立大学	指導助言
畿央大学	実践地域への指導指導
河合町教育委員会	学校給食地場産物の推進
J Aならけん	農作物の供給等
公益財団法人奈良県学校給食会	農作物の供給等

4 実践内容

事業目標

「地産地消の推進」

本県の学校給食における地場産物の活用率は、文部科学省の目標とする30%に満たず、全国的に見ても下位にある。

本事業において、教育委員会、行政及び関係機関が連携し、学校給食における県内産食材の使用割合を向上させるために、以下の目標を設定する。

- ①学校給食における地場産生鮮野菜の供給経路の開拓
- ②学校給食における地場産物活用品目の増加
- ③規格外農産物の有効活用や、生鮮野菜の長期使用、調理作業効率向上のための地場産野菜の一次加工品の開発

「伝統的食文化の継承」

「奈良県健康長寿21計画」において、野菜の摂取量の割合を増やすことが健康な体の保持増進に欠くことができないことから、幼少期から野菜の摂取量を増やす取り組みが必要とされている。また、奈良県産食材を使用した郷土料理は、米の栽培・収穫作業の時期に併せて、地元で収穫された食材を使用し、伝統料理として食べ継がれてきた料理が多い。学校給食での活用により、地域への普及啓発を図るため、以下の目標を設定する。

- ①郷土料理の掘り起こしを行い、学校給食で使用できる大量調理献立の開発を行う。
- ②学校給食における野菜の使用量の増加を目指す。
- ③家庭向けに、野菜の摂取量の増加と、郷土料理の啓発のためレシピ集の作成を行う。
- ④奈良に伝わる伝統的食文化を知っている子どもの割合の増加を目指す。

評価指標

「地産地消の推進」

学校給食の地場産物活用の割合

(現状値) : 平成28年度11月調査21% →
目標値 : 全国平均26.9%以上)

学校給食における規格外地場産物の使用品目数

(現状値 : 0品目 → 目標値 : 1品目以上)



「伝統的食文化の継承」

奈良県産食材を活用した郷土料理の学校給食レシピの開発
児童が伝統的食文化について知っている割合の増加



評価方法

「地産地消の推進」

学校給食で地場産物を使用した割合

学校給食で奈良県産の規格外農産物等一次加工品を使用した品目数



「伝統的食文化の継承」

郷土料理活用献立の実施割合

児童対象のアンケート

①奈良県の郷土料理・特産物			②行事と行事食		
郷土料理・特産物名	人数		行事名	行事食名	人数
そうめん	54人		クリスマス	クリスマスケーキ	49人
柿の葉すし	53人		クリスマス	チキン	30人
奈良漬	36人		餅分	豆	48人
吉野本葛	25人		大晦日	年越しそば	48人
ぶどう	24人		ハロウィン	お菓子	39人
			七夕	ゼリー	27人
			ひな祭り	ひなあられ	26人
③河合町の郷土料理・特産物					
郷土料理・特産物名	人数				
ぶどう	67人				
柿	5人				



評価指標を向上させるための仮説(道筋)

「地産地消の推進」

推進会議やモデル地域でのワーキング会議を実施し、新たな供給経路を開拓する。また、地場産物（野菜・果物）年間納入時期調査及び、学校給食年間使用野菜・果物の種類と量、単価目安を調査し、活用の促進を図ることによって、地場産物の活用率を向上させる。

一次加工食品工場における加工品の形状等を検討したり、新たな地場産物の加工品を開発したりしながら、学校給食に取り入れやすい地場産物を増やす。

「伝統的食文化の継承」

郷土料理の発掘と、学校給食のために開発したレシピを活用し、郷土料理や伝統的食文化に触れる機会を増やす。また、試食会を実施したり、親子料理教室を行ったりしながら、家庭や地域に広げていく。

小学校において、行事食の掲示物を展示したり、食に関する指導を実施したりしながら、子どもたちの知識と理解を深める。



実践内容

○県の取組

1. 河合町をモデル地域として委託
2. 推進会議の開催
3. 地場産物紹介リーフレットの作成・・・県下39市町村給食関係者や小中高等学校に配布した。
4. 報告会の開催

○実践地域（河合町）の取組

「地産地消の推進」

1. ワーキング会議で企画

- ①地域活性課、農業委員会、まほろば夢市との連携をさらに強化

- ・地元生産者と協議し、使用品目数の増加につなげる。
- ・町内産のきゅうりを使用した奈良漬を開発した。
- ・これまで学校給食で使用できなかった農産物を取り入れることを目的に、すぐに調理ができるカット食品を一次加工業者に依頼した。

- ②JAならけん椿井営農経済センターの協力により新規農産物の納品ルートを開拓

- ・使用可能な食材について協議し、今年度3品目の新たな野菜を納入した。
- ・今後も増加する方向で協議を重ねていく。

2. 加工食品の開発

河合町産卵を使った「厚焼卵」や、河合町産のきゅうりを使った「奈良漬」を開発した。

3. 「地産地消の推進」の実践に係る先進地視察研修

学校給食における地産地消の活用率が高い山口県（柳井市・岩国市）を視察して学ぶ。

4. 新規メニューの開発

- ①地場産物を活用した新規メニューの開発を、フードコーディネーターの松田弘子氏に依頼した。

②開発したメニューを「学校給食おすすめレシピ集」にまとめ、学校給食に活用するとともに、家庭、県内の学校給食関係者に配布した。

5. 校内での栽培活動と食に関する指導

- ①学校支援ボランティアによる栽培指導やボランティアとの交流給食を実施した。
- ②栄養教諭による食に関する指導を実施した。

「伝統的食文化の継承」

1. 郷土料理のアレンジレシピの開発

- ①郷土料理のアレンジレシピを開発し、「学校給食おすすめレシピ集」にまとめ、家庭、学校給食関係者へ配布した。
- ②学校給食に郷土料理を多く取り入れた。



2. 掲示物の作成

年中行事の掲示パネルを作成した。

3. 課題解決に取り組む

- ①学校給食での行事食についてのアンケートを実施した。(7月、12月)
- ②親子料理教室を実施した。(お月見の行事食)
- ③教科の学習と連携した食に関する指導を実施した。



5 成果

「地産地消の推進」

(1) 成果指標

指 標 (河合町)	平成28年11月	平成29年11月
地場産物及び県内加工品活用割合	21%	33% <目標値達成>
町内産の使用品目数	13品目	17品目
規格外地場産物の使用品目数	0品目	3品目 (さつまいも・里芋・柿)
地場産物を使った加工食品の開発	0品目	2品目 (奈良漬、厚焼卵)

(2) 成 果

河合町では、地域の農業委員の方々やJAならけん、関係部局等と連携を図ることにより、供給できる野菜等の品目数が増加し使用頻度の拡大につながった。また、1月には「100%ならの日」が達成できた。この事業に取り組むことで教職員、生産者や学校支援ボランティアとの関係が深まっている。

「伝統的食文化の継承」

(1) 成果指標

指 標 (河合町)	平成28年度	平成29年度
郷土料理活用献立の実施数	6品	10品
児童が伝統的食文化について回答した数 (奈良県の郷土料理や特産物、その他)	指導前	指導後
	20品目	44品目

(2) 成 果

栄養教諭とフードコーディネーターが話し合いを重ね、大量かつ衛生的な作業が必要な学校給食として使えるレシピ集を作成することができた。また、学校給食に郷土料理を取り入れながら、子どもたちへの「食に関する指導」に取り組むことにより、伝統的な食文化や地場産物についての理解が深まった。

6 事業の取組状況の情報発信

【河合町文化祭及び産直市で事業の紹介】

河合町文化会館まほろばホールで産直市が開催され、本事業内容の紹介、奈良県教育委員会が作成した「地場産リーフレット」と栄養教諭が作成した「地場産物を使用した学校給食レシピ」を配布した。

地域の方へも地産地消の推進や伝統的食文化の継承をPRした。

【奈良県報告会での実践報告】

日 時：平成30年2月2日（金）午後13時～

場 所：河合町立文化会館まほろばホール

記念講演：「地産地消の食育は地域を元気にする」

京都府立大学生命環境科学研究科 農業経営学研究室

講 師 中村 貴子 氏

実践報告：奈良県における「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」について

奈良県教育委員会事務局保健体育課 指導主事 其山 勢津子 氏

「地域とともにつくる学校給食」～四季彩豊かな水辺の里 河合町の食育～

畿央大学健康科学部 健康栄養学科 教 授 上地 加容子 氏

河合町立河合第三小学校

栄養教諭 棚橋 恵美

参加者からは、地産地消を進めていくうえでの参考になった等の感想を多くいただいた。

【事業報告書配布】

事業の取組内容や成果をまとめた報告書を県下39市町村給食関係者に配布し、「地産地消の推進」や「伝統的食文化の継承」の啓発を行った。



7 今後の課題

「地産地消の推進」

奈良県は農業従事者や野菜等の生産量が少ないうえに水産資源に恵まれていない。学校給食施設が必要とする種類や量、価格、加工品を確保するためにも、市町村が生産者、関連団体、加工業者などと情報交換できるような体制づくりを図っていく必要がある。

「伝統的食文化の継承」

アンケート調査の結果をみても、子どもたちは郷土料理など伝統的な食文化に触れる機会が少なくなっているのがわかる。また、学校給食に郷土料理や地場産物を取り入れたいところではあるが、郷土料理に使用する地場産物の種類や数量が限られていることや手に入らない食材もある。

今後、県内の栄養教諭・学校栄養職員等と連携しながら、郷土料理や地場産物を給食に多く取り入れていく方策を探っていきたい。