

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	愛媛県
ホームページ アドレス	http://ehime-c.esnet.ed.jp/hosupo

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）

○ 地産地消の推進

モデル地域の中心として取り組む松前町は、1つの給食センターで、小学校3校、中学校3校の約2,700食の学校給食を提供している。平成28年度の県内産地場産物活用率は、食材数ベースで59.2%と非常に高い。しかし、町内産地場産物の活用率は17.5%であり、県内20市町のうち12番目で高いとはいえない。これは、納入業者に町内産・県内産地場産物を優先的に納入するよう求めているものの、その調達方法については納入業者に任せていることから、天候不順等の影響で県外産に切り替わる等、安定的・計画的に調達することが難しいことが要因であると考えられる。

そこで、給食センター、納入業者及び生産者が連携して地場産物の生産状況等の情報を共有することにより、町内産地場産物を学校給食に供給できる仕組みの構築や、近隣市町間でも地場産物を相互調達できる流通体制について検討する。

○ 伝統的食文化の継承

松前町及び近隣市町の地場産物を活用した加工品や新メニューの開発を、地元の小中学生や保護者、高校生等と一緒に取り組む。作業手順をマニュアル化することで、学校給食での実施回数を増加させ、メニューの定着を図るとともに、地域食文化に触れ、親しむことができるように取り組む。

2 推進委員会の構成

〔愛媛県モデル事業推進委員会〕

委員長	逸見 幾代	広島国際大学教授
副委員長	佐々木万里子	愛媛県教育研究協議会栄養教員部副部長
委員	中村 和憲	松山市立双葉小学校／雄新中学校PTA顧問
	伊藤 鈴美	学校法人愛媛学園愛媛調理製菓専門学校技術・商品開発課長
	堀岡 茂	全国農業協同組合連合会愛媛県本部園芸部野菜花卉課長
	中重 豊	公益財団法人愛媛県学校給食会事務局長
	島田 広美	愛媛県学校栄養士協議会副会長
	郷田 直子	松前町立松前小学校栄養教諭
	山内 善代	愛媛県保健福祉部健康衛生局健康増進課主幹
	須山 広周	愛媛県農林水産部農政企画局農政課主幹
	久保田英和	愛媛県農林水産部農政企画局ブランド戦略課主幹
	大内 義典	愛媛県農林水産部農業振興局農産園芸課主幹
	宮岡 俊輔	愛媛県産業技術研究所食品産業技術センター技術支援室長

[市町モデル事業推進ワーキンググループ]

構成員	伊藤 鈴美	学校法人愛媛学園愛媛調理製菓専門学校技術・商品開発課長
	米澤 浩樹	松前町教育委員会学校教育課長
	佐々木茂樹	中予地方局産業経済部産業振興課主幹
	石山 香	愛媛県学校栄養士協議会事務局
	古川 栄一	松前町産業課農業振興係係長
	栗栖 洋平	松山市農林水産課主査
	池内 伸至	伊予市農林水産課課長補佐
	谷田 和美	久万高原町農業戦略課農業振興班主事
	山内健太郎	東温市農林振興課主任主事
	佐川 達哉	砥部町農林課農業振興係主事
	三好 茂	株式会社 まさき村
	田中 洋一	福屋食品 株式会社
	仙波 哲夫	松山市学校給食会事務局長
	井上 貞浩	えひめ中央農業協同組合 直販部
	岡 誠也	久万高原町ふるさと創生課係長
	菅野 美香	東温市学校給食センター所長
	相原 利雄	広田野菜出荷組合長
	郷田 直子	松前町立松前小学校栄養教諭
	野澤 美保	松前町立松前中学校栄養教諭
	鋸本 知佐	松山市立湯山小学校栄養教諭
	小畑 昇子	伊予市立郡中小学校栄養教諭
	佐々木万里子	久万高原町立久万中学校栄養教諭
	渡邊 麻里	東温市立重信中学校栄養教諭
	向井 千春	砥部町立宮内小学校栄養教諭

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
愛媛県学校給食会	加工品の開発支援
愛媛調理製菓専門学校	資料提供、調理指導

4 実践内容

事業目標
<p>(1) 地産地消の推進</p> <p>これまで学校給食における地場産物の活用については、納入業者の調達ルートに頼る部分が大きかったことから、今回、学校給食センターと納入業者、生産者等の食品関係者が連携して近隣市町間での食材の相互調達を可能とする加工・流通方法の検討に取り組み、さらなる地場産物の活用率の向上を図る。</p> <p>(2) 伝統的食文化の継承</p> <p>近年、家庭で郷土料理が食卓に上る機会が少なくなり、その継承が難しくなっていることから、地域の食材や地場産物を使った新鮮でおいしく風土にあった新メニューを開発して作業手順をマニュアル化し、学校給食で地場産物を使った献立の実施回数を増加させることにより、地域食文化に触れ、親しむ機会を作り継承につなげる。</p>

評価指標

(1) 地産地消の推進

- 学校給食における地場産物（県内産）の活用率の向上（食材数ベース）
目標値：松前町…65%（H28年度 59.2%）
他5市町…現状値より上回ることを目標とする。

(2) 伝統的食文化の継承

- 地場産物を活用した新メニューや郷土料理等に係る調理手順書の作成件数
目標値：12件
- 学校給食における新メニュー提供回数
目標値：松前町…年間3回以上、他5市町…年間1回以上

評価方法

(1) 地産地消の推進

- 6月（食育月間）、11月（えひめ教育月間）、1月（学校給食週間）における地場産物の活用状況調査（各5日間、合計15日間に使用した総食材数のうち、県内産食材数の割合）

(2) 伝統的食文化の継承

- 調理手順書の作成件数及び内容
（大量調理が可能か等）
- 学校給食実施状況回数
新メニューの内容（献立が生きた教材として適切か等）



評価指標を向上させるための仮説(道筋)

市町モデル事業推進ワーキンググループ会議において、次のような取組みを実施することにより、学校給食における地場産物活用率の向上及び地場産物を活用した新メニュー実施回数の増加を図る。

(1) 地場産物を活用した新メニューや加工品の開発等

- ア 地元高校（伊予高等学校）との連携により、地場産物を活用した給食メニューの募集と試作のための給食作り体験を行う（小・中学生と保護者も参加）
- イ 専門学校（愛媛調理製菓専門学校）講師による、地場産物を活用したメニューの提案と調理技術の実演指導及び意見交換を行うワークショップを実施
- ウ 地場産物を活用した加工品の開発
- エ 市町相互に学校給食食材を提供できる仕組みづくり
業者間交流や「学校給食食材データベース」などを活用し、6市町間における地場産物の調達方法を生産者とも連携して研究、協議
- オ 調理手順書の作成
開発したメニューを他の学校給食施設でも実施しやすくするために作業手順のマニュアル化の検討を行い、調理手順書を作成
- カ 給食レシピ集やホームページ掲載資料の作成
開発したメニューの作業手順と、食に関する指導の資料をまとめた、給食レシピ集を作成し、ホームページにも掲載

実践内容

(1) 地産地消の推進

学校給食センター、納入業者及び生産者が連携することにより、市町内地場産物を学校給食に確実に提供できる仕組みの構築や、近隣市町へ地場産物を流通できる流通体制の検討を行うことによって、安定的な地場産物の活用を推進し、県内産地場産物活用率の向上を目指す。

そのために、年間3回の地場産物活用状況調査によって、県内産地場産物活用率向上の効果について検証する。

(2) 伝統的食文化の継承

ライフスタイルの多様化により、郷土料理や地場産物を活用した料理は、家庭で作られる機会が少ない。また、子どもたちにとって馴染みの少ない食材や調理方法であることが多く、学校給食の人気メニューとして定着しづらい。そこで、地元の小中学生や保護者、さらには高校生からのアイデアを取り入れたり、専門学校講師の協力を得たりして、地場産物を活用した魅力ある新メニューを考案し、学校給食で調理するための作業手順をマニュアル化することにより学校給食における実施回数の増加を目指し、メニューとしての定着を図る。

そのために、学校給食実施状況調査によって、新メニュー開発の効果について検証する。



高校生、小・中学生と保護者による給食作り体験



試作した給食メニュー



専門学校講師による調理の実演指導

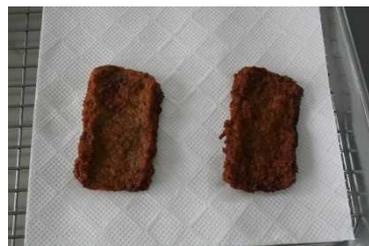


専門学校からの提案メニュー

開発した加工品



伊予なもしブレンド（炊き込みごはんの素）
（モデル地域6市町の地場産物を使用）



はも入りじゃこ天



りんまん（中予地域の郷土菓子）

5 成果

(1) 地産地消の推進について

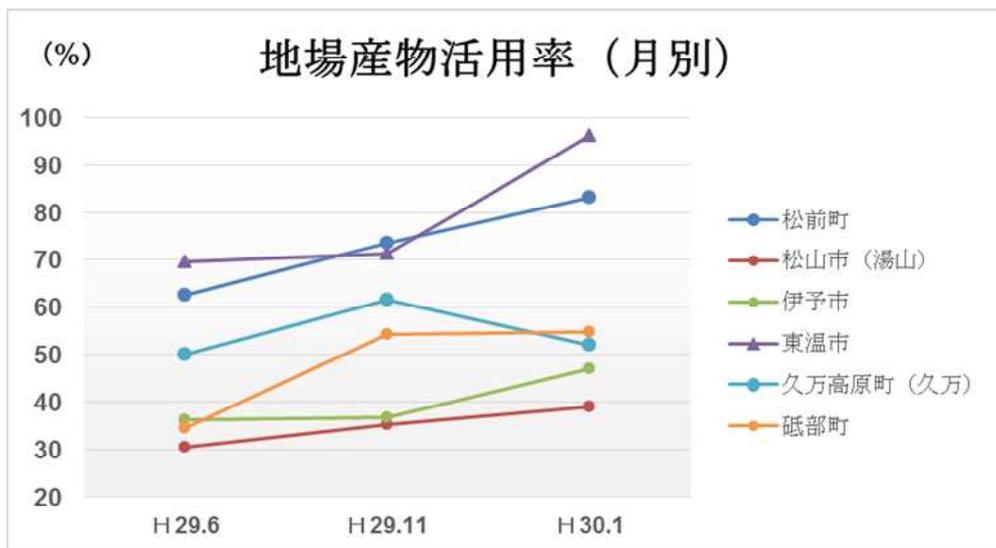
モデル地域の食材調達方法はそれぞれの市町で異なり、契約上の制約もあることから、それを共通理解した上で、生産者や給食物資納入関係者が連携して情報交換を行った。WG構成員である給食物資納入関係者が、業者間交流として、それぞれの地域の地場産物を相互調達（松前町において久万高原町産のりんご、大根を使用し、久万高原町において松前町産のレタスを使用するなど）したり、県が作成している「学校給食食材データベース」の活用方法について協議して、マッチングを試行（松前町において、松山市産のせとか（柑橘）を使用）したりした。

また、地場産物を活用した給食メニューを地元の小中学生や保護者、高校生から募集したり、専門学校講師と考案したり、栄養教諭による加工品開発を行ったりして、学校給食で繰り返し提供した。

これらの取組によって松前町においては、目標の65%以上を達成することができた。また、他5市町についても現状値より上回ることもできた。

(食材数ベース)

市町名	平成28年度 (%)	平成29年度 (%)
松前町	59.2	73.4
松山市 (湯山)	28.2	34.9
伊予市	33.8	40.0
東温市	63.1	78.6
久万高原町 (久万)	49.6	54.5
砥部町	37.1	47.8



(2) 伝統的食文化の継承について

地元の小中学生と保護者、高校生や専門学校講師等の協力を得て、地場産物を活用した新メニューを開発し、学校給食施設で実施しやすいように、作業手順をマニュアル化した調理手順書を12件作成することができた。また、開発したメニューは、モデル地域の各市町にお

いて学校給食として9月以降順次提供し、松前町、他の5市町ともに目標を達成することができた。児童生徒とともに開発したメニューを、学校給食で繰り返し提供することで、作業手順の見直しや味付け等の調整が図られ、より衛生的で児童生徒の嗜好にあったメニューとなった。また、実施回数を増加させることで、地場産物を活用したメニューの定着を図ることができた。

市町名	目標（年間回数）	2月末実績（年間回数）
松前町	3回以上	17回
松山市（湯山）	1回以上	5回
伊予市		4回
東温市		5回
久万高原町（久万）		12回
砥部町		3回

(3) 児童生徒の意識の変容

地場産物を活用したメニューを計画的に提供し、食に関する指導を繰り返すことで、児童生徒が地域の食材に興味関心をもち、地域の食文化に対する認識が高まった。

さらに、食べることを楽しむ意欲にもつながった。

松前町産の食材を知らない	H29.9月	H30.1月
松前小学校	19%	6%
松前中学校	11%	5%
地産地消の推進を知らない	H29.9月	H30.1月
松前小学校	28%	8%
松前中学校	14%	10%

6 事業の取組状況の情報発信

(1) 食育ステップアップ研修会

モデル地域の取組成果についての実践報告を行い、県下全域で取り組むための意見交換等を行った。

(2) 報告書及び給食レシピ集の作成

実践についてまとめた報告書及び開発した主なメニューの作業手順や食に関する指導の資料をまとめた給食レシピ集を作成・配付した。

(3) ホームページへの掲載

県教委保健体育課ホームページに、開発した全てのメニューを掲載して、広く情報発信する。

7 今後の課題

- (1) 地場産物の活用
 - 県作成の「学校給食食材データベース」の活用（配送方法の確立）
 - 加工品用の地場産物確保と価格設定
 - 組織的な他市町との連携の在り方
- (2) 新メニューの開発
 - 地域食文化としての定着
 - 児童生徒に対する計画的・継続的な食に関する指導、家庭への啓発