

平成30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）

「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。

「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行事食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。

2 推進委員会の構成

委員	玉井 典子	畿央大学 健康科学部 健康栄養学科講師
委員	上村 欣也	河合町教育委員会事務局 教育部次長
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	原 実	奈良県農林部マーケティング課 課長
委員	田中 利亨	奈良県くらし創造部消費・生活安全課 課長
委員	辻本 智宏	奈良県福祉医療部医療政策局健康推進課 課長
委員	栢木 正樹	奈良県教育委員会事務局 保健体育課 課長
		委員 計10名
事務局	喜多 豊	奈良県教育委員会事務局 保健体育課 課長補佐
事務局	村井 篤史	奈良県教育委員会事務局 保健体育課健康・安全教育係 係長
事務局	其山勢津子	奈良県教育委員会事務局 保健体育課健康・安全教育係 指導主事
事務局	大坪 昌子	奈良県教育委員会事務局 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
奈良教育大学	講演・指導助言
畿央大学	指導助言
河合町教育委員会	学校給食地場産物の推進等
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	地場産物加工品の供給等

4 実践内容

事業目標

「地産地消の推進」

本事業において、教育委員会・行政・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
- ④ 小中学校における食に関する指導の実施

「伝統的食文化の継承」

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するため以下の目標を設定する。

- ① 学校給食における郷土料理の活用促進
- ② 学校給食で使用できる行事食の開発や、家庭への啓発のためのレシピ集の作成
- ③ 学校給食における野菜の使用量の増加を目指すとともに、家庭の食事における野菜の摂取量の増加を促進
- ④ 小中学校における食に関する指導の実施

評価指標

「地産地消の推進」

- 学校給食における地場産物活用の割合

現状値：地場産物等及び県内加工品の活用率の向上（6・11月 第3週の平均）

※39市町村及び特別支援学校地場産物活用割合 18.3% (H29) → 目標値：全国平均 25.8%以上

- 学校給食における規格外地場産物の使用割合

（現状値：3品目<平成29年度モデル地域> → 目標値：現状値以上）

- 地場産物を使用した加工食品の開発

（現状値：2品目<平成29年度モデル地域> → 目標値：現状値以上）

「伝統的食文化の継承」

- 学校給食における奈良県の郷土料理の実施回数

（現状値：522回<平成29年度奈良県内各市町村> → 目標値：平成29年度以上）

- 奈良県の郷土料理の大量調理レシピの開発

（現状値：10品<平成29年度モデル地域> → 目標値：現状値以上）



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割合
- ◎学校給食で奈良県産の地場産物を使用した加工食品の割合



「伝統的食文化の継承」

- ◎学校給食への郷土料理の活用促進
- ◎開発レシピの活用と学校給食レシピ集（行事食）の作成



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、地場産物活用に向けた研修会の開催や「JAならけん取り扱い奈良県野菜」の購入希望を行うことによって、地場産物の活用率を向上させる。

モデル地域においては、関係部局や生産者等との連携を深め、地場産物の品目数や量を増やすとともに、安価で新鮮なカット野菜（一次加工）の納入など検討する。

「伝統的食文化の継承」

「奈良県の郷土料理集」掲載の郷土料理を学校給食で実施した回数や、郷土料理のレシピを調査することにより、学校給食における郷土料理の実施率を向上させる。

モデル地域においては、近隣地域の栄養教諭等とアイデアを出し合いながら、行事食の開発等を行い、食に関する指導に役立てる。



実践内容

○県の取組

「地産地消の推進」

- ①地場産物及び県内加工品の活用状況調査を実施した。（6・11月 第3週の平均）
- ②「JAならけん取り扱い奈良県産野菜」の購入希望を調査し、農林部マーケティング課がとりまとめ、JAならけんを通じて生産者へ作付けを依頼し、購入につなげた。
- ③関係部局と連携し、平成28年度モデル地区を中心に「学校給食における地場産物活用に係る地域連絡会」を開催した。
- ④奈良県学校保健会栄養教職員部会と連携した研修会を行い、地場産物等の活用促進、野菜の摂取量の増加、減塩等、栄養バランスのとれた献立作成についてグループ討議を行った。

「伝統的食文化の継承」

全市町村及び特別支援学校において、「奈良県の郷土料理集」掲載の郷土料理を学校給食で実施した回数を調査するとともに、研修会等で活用の促進を依頼した。

○実践地域（河合町）の取組

「地産地消の推進」

- ①地域活性課、農業委員会、まほろば夢市、JAならけんと連携を強化
 - ・地元生産者と協議し、給食現場のニーズに応じた食材供給できる体制づくりの強化に取り組んだ。
 - ・奈良漬に向く大和の伝統野菜「大和三尺きゅうり」の栽培を依頼した。
 - ・社会福祉協議会との連携を図った。
- ②加工食品の開発や県内食材の発掘
 - 大和の伝統野菜「大和三尺きゅうり」を使用した奈良漬他、地場産物を使った加工食品を開発した。また、県内で作られている食材を発掘し、学校給食に取り入れることにつなげた。
- ③校内での栽培活動と食に関する指導
 - 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、栄養教諭による食に関する指導を行った。

「伝統的食文化の継承」

①行事食のアレンジレシピの開発

「学校給食アレンジレシピ集」を作成し、家庭や県内の学校給食関係者に配布した。

②掲示物の作成

近隣地域の栄養教諭等と連携し、年中行事のパネルを作成して校内に掲示した。

③親子料理教室の開催

保護者や教職員を対象に、行事食についてのアンケートを実施し、お月見・お正月の行事食の親子料理教室を実施した。

④教科の学習と連携した食に関する指導を行った。

5 成果

<奈良県>

「地産地消の推進」

①地場産物等実態調査や地場産物等活用に向けた研修会を開催することにより、地場産物等の活用率が向上した。(6・11月 第3週の平均)

※39市町村及び特別支援学校…18.3%(H29)→19.7%(H30)

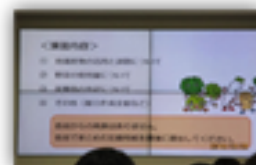
※モデル地区 河合町…26.3%(H29)→39.3%(H30)

②農林部やJAならけんとの連携により、「JAならけん取り扱い奈良県野菜」の品目数や使用量が増加した。

※ならけん産野菜の購入希望数の増加…11市町村(H29)→20市町村(H30)

③関係部局と連携し、平成28年度モデル地区を中心に「学校給食における地場産物活用に係る地域連絡会」を開催し、これまでの取組の課題や今後の安定供給に向けて様々な意見を出し合うことができた。

④地場産物等活用に向けた研修会を開催し、問題点や課題を出し合うことによって、情報共有ができ、今後の献立作成の参考となった。



「伝統的食文化の継承」

全市町村及び特別支援学校において、「奈良県の郷土料理集」掲載の郷土料理を学校給食で実施した回数やレシピを調査するとともに、研修会等で活用の促進を依頼し、活用回数が増加した。また、この調査をきっかけに郷土料理を再確認することにつながった。

※学校給食における郷土料理の実施状況調査...522回(H29)→552回(H30)

順位	平成29年度奈良県の郷土料理 (522回)		平成30年度奈良県の郷土料理 (552回)	
1	にゅうめん	155	にゅうめん	175
2	こんにやく	109	こんにやく	95
3	飛鳥鍋(飛鳥汁)	44	奈良のっぺ	51
4	奈良のっぺ	40	飛鳥鍋(飛鳥汁)	41
5	柿の葉すし	25	かしわ(大和肉鶏)のすきやき	26

<河合町>

「地産地消の推進」

①地元生産者と協議し、チームで取り組むことにより品目数や量の増加につながった。

※地場産物及び県内加工品の活用率の向上(6・11月 1ヶ月平均)

27.9%(H29)→28.7%(H30)

②地域活性課を通じて生産者に対し事前に献立例を示し、いつ・どんな食材が・どれく

らい必要かを具体的に提示することにより、計画的な栽培につなげることができた。

※地場産食材の品目数の増加… 17品目→18品目

社会福祉協議会との連携・協力により、安価で新鮮なカット野菜（一次加工品）の納入が可能となった。

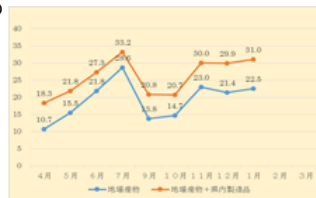
※規格外地場産物の使用品目数の増加… 3品目（H29）→6品目（H30）

③大和の伝統野菜「大和三尺きゅうり」を使用した奈良漬、河合町産の卵を使った「奈良県産小松菜入り厚焼卵」、奈良市にある蒲鉾工場と連携した卵除去の「河合町しんじょう」や「大和野菜入りさつま揚げ」を開発し、子どもたちが大和の風土や歴史を学ぶことができた。

また、学校給食にこだわりの食材である「焼き麩」や「ジビエ肉」を使用したり、海の無い奈良県で「吉野水えび」の養殖を開始した業者と商談を重ねて取り入れたりすることにより、子どもたちが「大切な命をいただきます」という気持ちを育み、自然と共に生きることの大切さを学ぶ機会につながった。

※地場産物を使った加工食品の開発… 2品目→3品目

④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。特に5年生の家庭科では、自分たちで作った味噌や育てた作物を使った味噌汁を実習することにより、生産食材を身近に感じ、食べ物を大切に思う気持ちや感謝の心を育むことにつながった。



「伝統的食文化の継承」

① フードコーディネーターの松田弘子氏にアドバイスをいただき、近隣地域の栄養教諭等とアイデアを出し合いながら、年中行事（10行事）を楽しむ「学校給食アレンジレシピ集」を作成し、家庭や県内の学校給食関係者に配布した。



②近隣地域の栄養教諭等と連携し、年中行事のパネルを作成して校内に掲示した。

※年中行事の掲示パネルの作成…節分・七夕・冬至（H30）

③保護者や教職員を対象に、行事食についてのアンケートを実施するとともに、親子料理教室を実施し、行事食を家庭や地域に広げることができた。（お月見・お正月の行事食）



※親子料理教室の開催… 1回（H29 所属校）

→ 2回（町内三小学校合同）

④伝統的な食文化を学べるよう、教科の学習と連携した食に関する指導やクラブ活動を実施した。



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フェアが開催され、栄養教諭が作成した「学校給食レシピ」を配布し、地域の方へ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】

記念講演：「食文化を伝える意義を再考する」

奈良教育大学家庭科教育学

教授 鈴木 洋子 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

「子どもたちの笑顔あふれる学校給食を目指して」～絆を深めた二年間の取組～

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 氏

【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市町村や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。

【奈良県のホームページに掲載】

奈良県教育委員会事務局保健体育課のホームページに事業の取組を掲載する予定である。

7 今後の課題

<奈良県>

「地産地消の推進」

◎実践地域での地場産物等の活用率は、様々な取組によって向上した。この取組を県内に広めることによって、更に地産地消を推進していきたい。

◎今後、関係団体や関係部局、そして、県内の栄養教諭・学校栄養職員等と連携しながら、地場産物の活用率を全国平均以上に向上させるための方策を探っていきたい。

「伝統的食文化の継承」

◎栄養教諭等の研修会での意見交流の結果を踏まえ、学校給食に郷土料理や行事食などが多く取り入れられ、伝統的食文化が継承されるようにしていきたい。

<河合町>

「地産地消の推進」

◎学校給食での地産地消の推進を通して、休耕農地対策や地域の農産物の活性化など、より一層社会的な課題の解決につなげていきたい。

◎学校給食での地場産物の活用率は上がったものの、さらなる地産地消の推進に向けて、今後は地域の食材を家庭でも消費できるような実践力をつける取組を進めたい。

「伝統的食文化の継承」

◎アンケート調査の結果から、保護者や教職員は食文化を受け継ぐことの重要性は大いに感じており、学校で行う食育活動に対する期待も高い。伝統的食文化の継承に向け、学校から情報を発信し、家庭で行事食や郷土料理が継続的に実施されるよう啓発を続けたい。