

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	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）

本事業は、平成28年度に南予地域（宇和島圏域）、29年度は中予地域と、これまで対象地域を変えて本事業を実施しており、それぞれの地域で、「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」についての取組を進めてきた。

これらの取組成果を県下全域は波及させるため、30年度は、今治市・西条市を中心とした東予地域5市町で本事業を実施し、「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」の取組のさらなる底上げを図ることとした。

○ 地産地消の推進

モデル地域の中心となる今治市と西条市の29年度の県内産地場産物活用率はそれぞれ、35.6%、36.8%であり、「愛媛県第3次食育推進計画」の目標値40%を達成しておらず、その他の3市町においても格差が見られる。これは、納入業者に市町内産・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ことがあるので、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、学校給食施設、納入業者・生産者及び行政が連携するための地場産物の生産状況等の情報を共有することにより、市町産地場産物を学校給食に供給するための仕組みの構築や、近隣市町間で地場産物を相互調達するための流通体制づくりについて検討する。また、県内産食材を使用した加工品を開発し、県内全域で流通させることにより、地場産物活用率の向上を目指す。

○ 伝統的食文化の継承

東予地域で児童生徒に認知度の低い郷土料理の調理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やし、メニューの定着を図るとともに、家庭や地域への普及啓発を行い、地域食文化の継承につなげる。

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	鶴井 千代	四国中央市立三島小学校栄養教諭
委員	中村 和憲	松山市立双葉小学校／雄新中学校PTA顧問
	近藤 路子	(株) フードスタイル代表取締役・フードコーディネーター
	波岡 幹人	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
	茨木 仁美	愛媛県学校栄養士協議会会長
	森 涼子	今治市立桜井小学校栄養教諭
	大澤 佳子	愛媛県保健福祉部健康衛生局健康増進課主任
	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
	曾我部みを	西条市教育委員会教育総務課学校給食係長
	越智 真澄	今治市教育委員会学校給食課課長補佐

[市町モデル事業推進ワーキンググループ]

構成員	近藤 路子	(株) フードスタイル代表取締役・フードコーディネーター
	曾我部 みを	西条市教育委員会教育総務課学校給食担当係長
	越智 真澄	今治市教育委員会学校給食課課長補佐
	来嶋 理恵	愛媛県教育研究協議会栄養教員部役員
	日野 智之	西条市農林水産部農業水産課専門員兼農政係長
	山内 政志	(株) PENTA FARM 代表取締役
	真木 克幸	今治市農水港湾部農林振興課係長
	木原 嘉文	越智今治農業協同組合直販課さいさいきて屋店長
	笹本 與志雄	四国中央市経済部農業振興課課長補佐
	武村 憲夫	伊予三島中央青果(株) 代表取締役
	飯尾 規彦	新居浜市教育委員会学校給食課副課長
	石川 貴弘	新居浜市経済部農林水産課農政係長
	原山 美咲	上島町教育委員会教育課主事
	茨木 仁美	愛媛県学校栄養士協議会会長
	山口 小百合	西条市西条北中学校栄養教諭
	森 涼子	今治市立桜井小学校栄養教諭
	浅海 依里	今治市立鳥生小学校栄養教諭
	鶴井 千代	四国中央市立三島小学校栄養教諭
	橋本 ありさ	四国中央市立川之江南中学校栄養教諭
	高橋 正子	新居浜市立神郷小学校栄養教諭
	杉 ゆかり	新居浜市立泉川小学校学校栄養職員
	バード理衣	上島町立弓削小学校栄養教諭
	中家 華奈	愛媛県立今治特別支援学校栄養教諭

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

4 実践内容

事業目標

(1) 地産地消の推進

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、学校給食施設と納入業者、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。

(2) 伝統的食文化の継承

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、児童生徒の認知度の低い郷土料理の調理作業手順をマニュアル化することにより、学校給食での実施回数を増やし、メニューの定着を図るとともに、家庭や地域への普及啓発し、地域食文化の継承につなげる。

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：今治市…40%以上（H29年度 35.6%）
西条市…40%以上（H29年度 36.8%）
他3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

- 各市町の郷土料理に係る調理手順書の作成件数
目標値：5件（各市町1件以上）（現状値：0件）
- 地場産物を活用した新メニューや郷土料理の実施回数
目標値：年間5回以上（モデル地域の栄養教諭・学校栄養職員所属学校給食調理施設における給食で、11～3月の間に1回以上提供）（現状値：0件）

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、衛生的に配慮されたものか）
- 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）



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及び郷土料理の継承を図る。

(1) 地場産物を活用した新メニューや加工品の開発等

- ア 南・中予で作成した給食レシピ集を活用し、東予地域の地場産物を使用した市町オリジナル丼とかき揚げを考案（覚えてもらいやすいネーミングにする）
- イ 県内産地場産物を活用した加工品の開発
- ウ 市町相互に学校給食食材を提供できる仕組みづくり
学校給食施設、食材納入業者・生産者及び行政関係者が連携するとともに「学校給食食材データベース」などを活用し、5市町間における地場産物調達方法を研究・協議
- エ 東予地域で児童生徒に認知度の低い郷土料理を、専門家（フードコーディネーター）に、家庭用に作りやすくアレンジした料理のレシピ開発を依頼し、実演指導及びワークショップを実施
- オ 東予地域の郷土料理を家庭や地域へ普及するため、親子料理教室を開催
- カ 調理手順書の作成
開発した新メニューを他の学校給食施設でも提供しやすくするために作業手順のマニュアル化について検討し、調理手順書を作成
- キ 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調理作業手順と、食に関する指導の資料をまとめた給食レシピ集を調理作成し、ホームページに掲載



実践内容

(1) 地産地消の推進

学校給食施設、納入業者・生産者、行政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するための流通体制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

郷土料理が継承され難いのは、昔ながらの材料が入手しにくいことや調理法が独特であるなど、「作る機会がない」ことが1つの要因であると考えられる。そこで、児童生徒にアンケートをとり、東予地域で認知度の低い郷土料理を研究し、家庭や学校給食で提供するための方法を探る。また、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を増やし、新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、郷土料理や新メニュー開発の効果について検証する。また、児童生徒及び教職員の意識の変容をアンケートにより検証する。



地場産物を活用した新メニュー及び郷土料理の試作・検討



試作した新メニューと郷土料理



親子料理教室（郷土料理の啓発）



栄養教諭による郷土料理の謂れの説明



親子料理教室（今治・西条教室）

開発した加工品



とれとれ鯛入りつみれ（冷凍）



東予地域の郷土菓子「おいり」（個包装）

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、学校給食施設、納入業者・生産者、行政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、業者間交流により、それぞれの地域の地場産物を相互調達（今治市で西条市の七草・干し柿を使用、四国中央市で地元漁協組合の協力により、地元のはもフライを提供）するとともに、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（新居浜市で鬼北町のきじ肉を使用、今治市で愛南町の冷凍かつおを使用）した。

また、地場産物を活用した給食新メニュー（井・かき揚げ）を考案し、市町オリジナルのネーミングをつけ、11・1月の学校給食で提供したところ、児童生徒に大変好評であったため、学校給食献立として定着することが期待される。

これらの取組によって、地場産物の活用率は、今治市で40.9%、西条市は43.8%と昨年度を大きく上回り、目標の40%を達成することができた。また、他3市町においても、現状値を上回ることができた。

★中予（松前井）、南予（お茶のかき揚げ）を元に各市町が考案したレシピ

市町名	井	かき揚げ
今治市	おんまく今治井 (焼き鳥、鯛スープ使用)	ひじき入り
西条市	うちぬき西彩井 (豚肉、こまつな、黒ばらのり使用)	石鎚黒茶・干し柿 ちりめん入り
新居浜市	新居井 (えび天、生しいたけ、こまつな使用)	えび天、白いも入り
四国中央市	しこちゅ〜井 (卵、きくらげ、チンゲンサイ使用)	煎茶、小煮干し入り
上島町	かみじまん井 (レモンポーク、たこ使用)	弓削のり、鶏肉入り

★モデル地域市町の県内産地場産物の活用率

(食材数ベース)

市町名	平成29年度 (%)	平成30年度 (%)
今治市	35.6	40.9
西条市	36.8	43.8
新居浜市	31.3	33.7
四国中央市	35.3	44.2
上島町	46.5	56.9

(2) 伝統的食文化の継承について

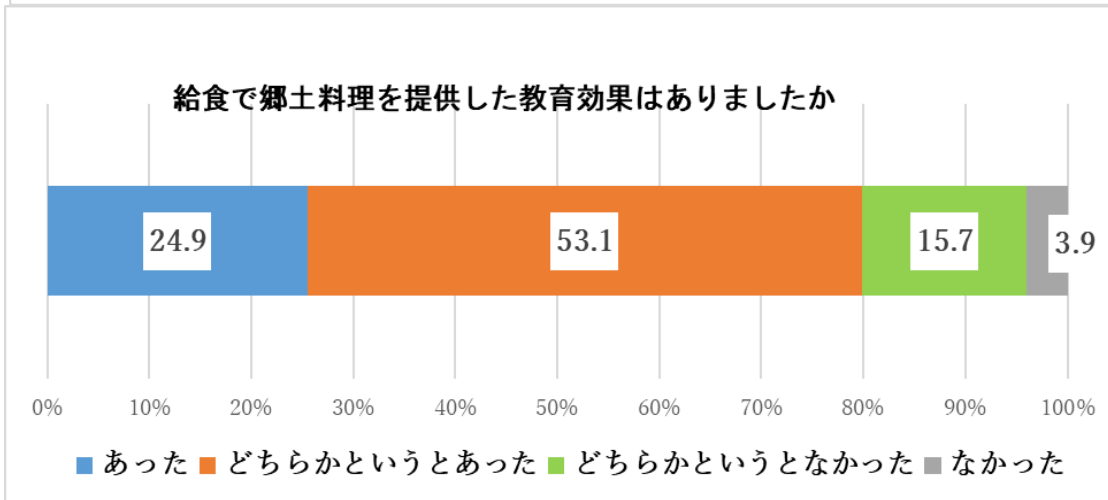
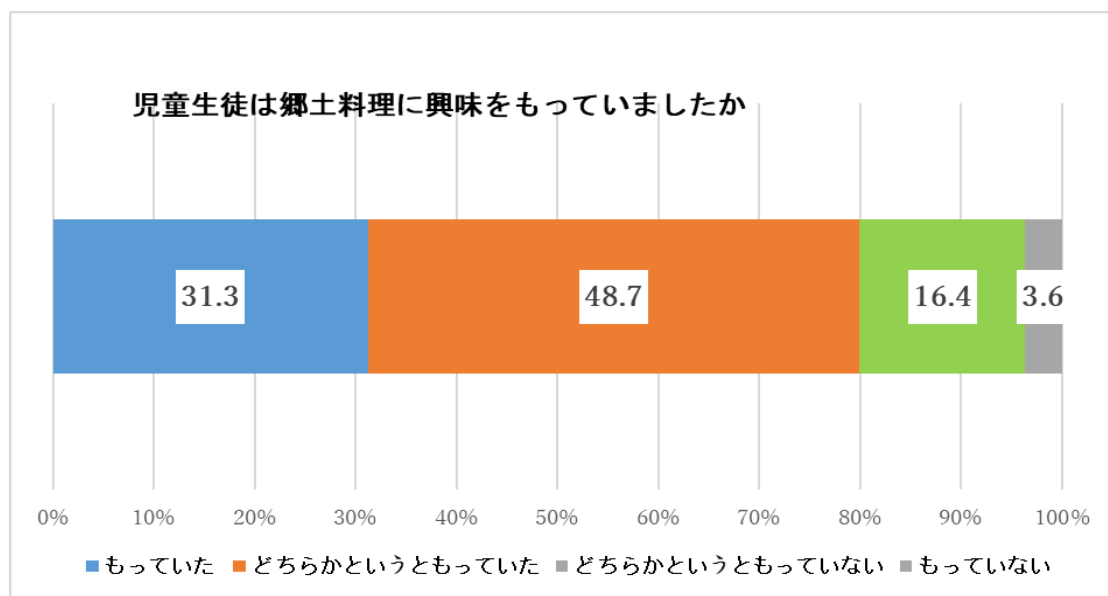
JA 女性部（大保木支部）の方や専門家（フードコーディネーター）の協力を得て、東予地域の郷土料理を研究し、学校給食施設で提供しやすいように、作業手順をマニュアル化した調理手順書を5件作成（各市町1件）することができた。また、研究した郷土料理は、モデル地域の栄養教諭・学校栄養職員所属学校給食調理場の給食として11月以降順次提供し、各市町ともに1件以上提供するという目標を達成したほか、作業手順の見直しや味付け等の調整により、衛生的で児童生徒の嗜好にあったメニューとなった。

このほか、地場産物を活用した新メニューや郷土料理を計画的に提供し、食に関する指導を繰り返し行うことで、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理解が深まった。さらに、教職員のアンケートでは、多くの教職員が教育的効果が期待できると感じているという結果が出た。

★ 新メニュー（井・かき揚げ）及び郷土料理の学校給食提供実績（2月末調査）

	今治市	西条市	新居浜市	四国中央市	上島町
新メニュー	44校（市内全小中学校）	11校（栄養教諭配置校）	15校（新居浜市給食センター以外）	22校（市内全小中学校）	7校（町内全小中学校）
郷土料理					

★ 教職員アンケート（WG委員所属校教職員対象：1月末調査）



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
 - 日時：平成 31 年 2 月 6 日（水）13：00～16：10
 - 場所：愛媛県武道館
 - 参加者：公立学校関係教職員（管理職・教諭・養護教諭・栄養教諭等）及び市町教育委員会担当者、学校給食施設関係者 計 66 名

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。また、愛媛大学農学部准教授による講演及びワークショップを行い、学校給食への地場産物活用促進について研修した。
- (2) 給食レシピ集の作成
 - 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 550 部作成し、各市町教育委員会等に配付した。
- (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、実践報告及び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
 - ・コーディネーターの確保・継続
 - ・地場産物年間作付け計画等の作成と活用
 - ・組織的な他市町との連携の在り方（業者間の契約問題等）
 - ・県作成の「学校給食食材データベース」の活用（配送方法・配送料等）
 - ・加工品用の地場産物確保と価格設定（適切な規格・ロット数等）
- (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（郷土料理伝承者の育成）