

平成28年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業 事業結果報告書

受託者名	佐賀県
ホームページアドレス	http://www.pref.saga.lg.jp/

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）

地場産物の利用拡大のための取組

2 推進委員会の構成

委員長	澤野香代子	元西九州大学教授
委員	古藤 英樹	佐賀県農業協同組合総合企画部総合企画課長
委員	下村 哲也	(株)佐賀青果市場取締役常務
委員	樋口 和宏	(株)佐賀青果市場業務管理部業務推進一課長
委員	小野原和利	鹿島青果株式会社部長
委員	藤 雅仁	道の駅鹿島千菜市駅長
委員	江島 賢一	鹿島市産業部産業支援課産業戦略係長
委員	池田 直人	鹿島市教育委員会指導主事
委員	一ノ瀬純子	鹿島市教育委員会学校給食センター所長
委員	八藤 静環	鹿島市立明倫小学校栄養教諭
委員	江頭 律子	鹿島市立鹿島東部中学校栄養教諭
委員	宮島 寿一	小城町農産物直売所利用組合組合長
委員	岩崎 広幸	小城市農林水産課係長
委員	於保 理恵	小城市教育委員会教育総務課学校給食係長
委員	山田 洋子	小城市立岩松小学校栄養教諭
委員	森川 知恵	小城市立小城中学校栄養教諭
委員	野中 浩	公益財団法人学校給食会物資課長
委員	池田百合子	佐賀県産業労働部流通・通商課副課長
委員	永野 明弘	佐賀県農林水産部農政企画課係長
委員	吉松 幸宏	佐賀県教育庁保健体育課長
委員	川村 喜洋	佐賀県教育庁保健体育課主幹

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
(一社) J C 総研	学校給食仕入れ量・出荷量調査分析 食品一次加工開発

4 実践内容

事業目標

年間の野菜や果物の学校給食での仕入れ量と野菜や果物の出荷量を調査し、どの時期にどのような地場産物が必要でどのような体制ができれば利用食材数と利用量が増えるか、学校関係者と生産者が、協議・調整することで、県内の学校給食における地場産物の活用の促進を図る。また、学校給食に郷土料理の献立を取り入れやすくするための一次加工品を開発し、児童生徒が郷土料理にふれる機会を増やす。

評価指標

指標 1 県産農林水産物の利用割合を増やす

指標 2 学校給食に郷土料理の献立を提供する機会を増やす

評価方法

指標 1 11月の学校給食における県産農林水産物等の利用状況調査の結果

指標 2 学校給食への郷土料理の登場回数
(11月の学校給食献立表による)

評価指標を向上させるための仮説(道筋)

(1) 学校給食の仕入れ量及び地場産物の出荷量に関する調査分析

学校給食での年間の野菜や果物の仕入れ量と県内で収穫される主な野菜や果物の出荷量について調査をし、学校給食の仕入れ側と生産者側のマッチング状況を分析する。

(2) 学校給食における地場産物利用拡大の協議・調整

学校給食の仕入れ側と生産者側との連携を図る。

(3) 地場産物及び郷土料理提供のための一次加工技術開発

調理する側からみて使い勝手のよい食品の研究、カット、加熱、冷却等の一次加工技術開発を行う。

(4) 学校給食への一次加工品の導入検証

一次加工品の導入に向けての検証を行う。

実践内容

○具体的な取組

●推進委員会

会議名	開催日時・場所	内 容
第1回推進委員会	平成28年 8月29日 佐賀市(佐賀県立図書館)	・学校給食における地場産物活用の現状と課題について ・社会的課題に対応するための学校給食の活用事業概要説明
第2回推進委員会	平成29年 2月 7日 佐賀市(マリトピア)	・社会的課題に対応するための学校給食の活用事業の取組状況報告 ・一次加工品を活用した献立の試食 ・今後の学校給食における地場産物活用推進についての意見交換

●調査・分析

- ・ 年間の野菜や果物の学校給食での仕入れ量
- ・ 県内で収穫される主な野菜や果物（３４種類）の出荷量

→課題の整理

- ・ 出荷量を踏まえた献立の作成
- ・ 一次加工品・献立の開発

●一次加工品開発

工 夫	効果	実践事例の提案
調理の時間短縮	地 場 産 活	・ こねぎの小口切り真空パック（冷凍） ・ こねぎの小口切りフリーズドライ ・ たまねぎのスライス真空パック（冷凍） ・ なしのピューレ（冷凍）
価格の安い旬の時期に仕入れ、加工し、年間を通じて供給	用 を 増 や す	・ こねぎの小口切り真空パック（冷凍） ・ こねぎの小口切りフリーズドライ ・ たまねぎのスライス真空パック（冷凍） ・ なしのピューレ（冷凍）
地場産物の献立活用の幅を広げる		・ なしのピューレ（冷凍）

こねぎの小口切り
（真空パック・フリーズドライ）



たまねぎのスライス
（真空パック）



なしのピューレ
（冷凍）



●実践地区

取組（実践地区）	取組（実践地区） 地域との連携
小城市学校給食の概要 ・センター方式・・・２施設（小学校５校、中学校３校） ・単独校方式・・・２施設（小学校２校） ・親子給食方式・・・１施設（小学校１校、中学校１校） 鹿島市学校給食の概要 ・センター方式・・・１施設（小学校９校、中学校２校）	発注の方法 給食センター ② → ← ① ③ ④ 直売所 ① 給食実施の３カ月前に提供可能な地場産物のリストを提示（前年度の実績等により） ② １か月前に発注 ③ 納入日に直接納入 ④ 納入できない場合には、事前に連絡

6 事業の取組状況の情報発信

報告書を20市町教育委員会、学校給食センター、学校給食関係機関等に配布するとともに、県内の栄養教諭等を対象とした研修会で成果を発表する。

7 今後の課題

今回、学校給食仕入れ量・出荷量調査により、学校給食に取り入れ可能な地場産物の種類と量を把握し、そのデータをもとに、一次加工品とそれを活用した献立の開発を行うことができた。今後、県内の栄養教諭等を対象とした研修会において、この成果を伝え、それぞれの地域でも生産者、流通業者と話し合う際の資料として提供したい。

栄養教諭等は、地場産の野菜、果物の出回り時期を十分理解して、年間の献立を作成しなければならない。そして、学校給食に必要な野菜、果物の種類、数量及び大きさなどの規格を生産者、流通業者へ学校側から積極的に情報提供していくことも必要である。このためにも、地域の生産者、流通業者との話し合いの場を設け、地域の野菜、果物の出回り時期などの情報を収集するとともに、学校側が必要としている野菜、果物を適切に伝えていきたい。

本事業により、学校給食に関わる様々な関係者と学校給食に地場産物をとの思いを再確認することができた。今回の事業で取り組んだ成果を生かし、今後とも、学校給食における地場産物の利用のさらなる推進を図っていきたい。