

# 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	静岡市教育委員会
ホームページアドレス	<a href="http://www.city.shizuoka.jp/000_006163.html">http://www.city.shizuoka.jp/000_006163.html</a>

## 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)

静岡市学校給食地産地消研究事業  
～学校給食における「釜揚げしらす」の提供を目指して～

## 2 推進委員会の構成

漁業協同組合	増田 新(清水漁業協同組合用宗支所) 宇佐美 秀明(由比港漁業協同組合)
しらす加工業者	海野 旭弘(株式会社マルカイ) 望月 信孝(有限会社望仙)
学校給食用物資納入業者	長谷川 明(株式会社コーゲツ静岡支社) 村本 頼昭(静岡県給食資材株式会社)
経済局農林水産部水産漁港課	田中 稔久(しずまえ振興係) 増田 淑乃(しずまえ振興係) 森山 早咲(しずまえ振興係)
学校給食センター	中野 幸子(丸子学校給食センター) 鈴木 紀久子(由比学校給食センター)
教育委員会事務局教育局学校給食課	柴田 由香里(食育推進係) 吉川 真司(管理係) 和田 寛子(食育推進係)

## 3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
漁業協同組合	漁期・漁獲量等の情報交換
しらす加工組合	しらす加工業者の推薦、職員派遣
中部衛生検査センター	食品検査、ふき取り検査の実施と助言
静岡市保健所	衛生管理についての助言

#### 4 実践内容

##### 事業目標

市内の漁港に水揚げされる「しずまえ鮮魚」を学校給食に取り入れる取組みを行っているが、数量の確保や衛生管理体制、加工形態等で課題が多い。そこで、地場産物の代表である「釜揚げしらす」を、学校給食において安定的に提供するシステムの開発を通して、市内産の水産物を取り入れるための利用形態等のモデルを構築する。

「釜揚げしらす」は静岡で古くから親しまれてきた食材である。しかし、最近では農林水産省の調査から、魚の消費量の減少等の傾向が明らかになっている。そのため次世代の子どもたちに「釜揚げしらす」を本来の状態でも味わってもらおうとともに、地場産物に関する教材作成のための連携体制を整える。

##### 評価指標

成果指標1 「釜揚げしらす」を含む市内水産物(しずまえ鮮魚)を利用した給食提供を行う市立の学校給食施設の数

平成 28 年5月～6月の実績値 29 施設中8施設(目標 15 施設)

成果指標2 静岡の地場産物である「釜揚げしらす」について、児童生徒の認知度の向上

##### 評価方法

成果指標1 市内学校給食施設に在籍する栄養教諭・栄養士にアンケートを実施するとともに実施予定献立表を確認する。

成果指標2 「釜揚げしらす」の提供前後で、児童生徒へのアンケートを実施する。

事前アンケート

- ・「釜揚げしらす」を知っているか。
- ・「釜揚げしらす」が全国的にも珍しいと知っているか。
- ・「釜揚げしらす」を食べたことがあるか

事後アンケート

- ・「釜揚げしらす」を食べてどうだったか。  
(おいしかった、地元のもを食べられて良かった等)
- ・また給食で「釜揚げしらす」を食べたいか。

##### 評価指標を向上させるための仮説(道筋)

成果指標1 地産地消の推進のための取組み

- 1 学校給食への提供に対応できる量や流通ルートを確保する。
- 2 学校給食への提供に対応できる製造工程の確認や衛生管理体制を確立する
- 3 学校給食センター職員の推進委員会への参画を通して、専門的知見を活かした助言や具体的な提供方法の検討を行う。
- 4 学校給食関係栄養教諭・栄養士向けに、経済局水産漁港課よりしずまえ鮮魚のPRをする。
- 5 今回の研究の概要や成果について、学校給食関係栄養教諭・栄養士に向けて情報提供し、成果や課題の共有を図る。

上記1～3を開発・検討することによって、学校給食での安定的提供を目指すとともに、調理施設にあてて検討状況の情報を随時提供し、各調理施設の状況や特性に合わせた課題解決の方策を探ることで、予定献立への展開をうながす。また、一連の事業で得ら

れた知見や市内産の水産物(しずまえ鮮魚)の活用に係る情報共有を行い、利用増加を図ることで、事業後にしずまえ鮮魚を使用した献立を提供する学校給食施設の増加を目指す。

### 成果指標2 伝統的食文化の継承のための取組み

- 1 古くから食べ継いできた「釜揚げしらす」の特徴や魅力としての素材を研究する。
- 2 「しずまえ鮮魚」や「釜揚げしらす」について、児童生徒に分かりやすく伝える内容のチラシ「しずまえ新聞」やPR 資材を配付する。
- 3 「釜揚げしらす」のおいしさを損なうことなく学校給食に提供することにより、これまで食べたことのなかった児童生徒にも「釜揚げしらす」の魅力を訴える。
- 4 給食時間への提供時には、事業関係者に参観の機会を作るとともに、児童生徒に生産者の思いを生の声として伝えてもらう。

上記1～4の活動を通して、「釜揚げしらす」への認知度の向上を図る。

### 実践内容

#### 第1回静岡市学校給食地産地消研究事業推進委員会の開催(平成28年11月10日)

- ・事業計画の協議
- ・給食提供に向けた課題と解決方法の検討

#### 教育委員会学校給食課によるしらす加工業者の視察

- ・製造工程、作業環境、洗浄作業等の確認
- ・ふき取り検査の実施



#### しらす加工業者による試作品の製作

- ・第1回 各作業段階別、最終製品、保管後製品の食品検査実施
- ・第2回 第1回食品検査結果を受けて作業工程の見直し等を行う
- ・第3回 学校給食提供前の最終確認

#### 経済局水産漁港課と教育委員会学校給食課の連携

- ・しずまえ鮮魚の取扱い業者との情報交換
- ・献立作成部会での栄養教諭、栄養士へのPR
- ・しずまえPR教材の製作(しずまえ新聞、しずまえ缶バッジ)



#### 第2回静岡市学校給食地産地消研究事業推進委員会の開催

##### 用宗地区(平成28年12月1日)

- ・試作品の試食
- ・解凍状況の確認

##### 由比地区(平成28年12月2日)

- ・試作品の試食
- ・解凍前の煮沸の必要性について検討



#### 「釜揚げしらす」の食品成分検査の実施

#### 「釜揚げしらす」の給食時の提供

用宗地区 6小学校に 3500 食を提供(平成28年12月19日)

由比地区 4小学校2中学校に 1500 食を提供(平成28年12月12日～15日)



用宗地区  
献立→



由比地区  
献立→



## 提供前後の児童生徒へのアンケート実施

対象者 4498 人 有効回収数 3954 人(有効回収率 87.9%)

## 第3回静岡市学校給食地産地消研究事業推進委員会の開催

- ・児童生徒へのアンケート結果の報告
- ・成果と課題の分析



## 事業終了時の栄養教諭・栄養士へのアンケート実施

25 施設に勤務する 38 人から回答

## 5 成果

### <成果指標1 平成 29 年1月～2月にしずまえ鮮魚を使用した給食施設の数>

29 施設中 24 施設(目標 15 施設)

栄養教諭・栄養士へのアンケート結果から、使用したと回答した給食施設のうち、2回使用したのは3施設、3回以上使用したのは6施設であった。また、今後もしずまえ鮮魚を給食に使用したいかと聞いたところ、毎月の「ふるさと給食の日」や年2回の地産地消月間に使用したいという栄養教諭・栄養士が多かった。

今回の事業を通じて「しずまえ鮮魚」の認知度が向上し、多くの施設で市内水産物の利用が進んだことがわかる。

### <成果指標2

静岡の地場産物である「釜揚げしらす」について、児童生徒の認知度の向上>

#### 事前アンケート

- ・「釜揚げしらす」を知っている児童生徒の割合 66.9%
- ・「釜揚げしらす」が全国的にも珍しいと知っている児童生徒の割合 37.6%
- ・「釜揚げしらす」を食べたことがある児童生徒の割合 69.3%

#### 事後アンケート

- ・「釜揚げしらす」がおいしかったと答えた児童生徒の割合 86.3%
- ・また給食で「釜揚げしらす」を食べたいという児童生徒の割合 84.2%

事前のアンケートからは「釜揚げしらす」は知っていても全国的に珍しいことまでは知らない児童生徒が多かった。実際に「釜揚げしらす」を食べたり、「しずまえ新聞」を読んだり、関係者からの話を聞いたりすることにより、「釜揚げしらす」についての認知度が高まった。なお、上記結果より、食べておいしかったとの感想が多かったことから、「また食べたい」との希望につながったと考えられる。

### <成果指標以外の成果>

- ・官民連携による推進委員会が機能し、地産地消のためのシステム構築ができた。
- ・推進体制整備の結果、子どもたちに生産者の生の声を届ける機会を設定でき、食育につながった。
- ・経済局と教育委員会の連携により、しずまえに関連した教材を開発できた。
- ・流通ルートの確保、衛生管理体制の確立等の研究課題解決による新規食材の学校給食取り入れに向けたモデルを提案できた。

## 6 事業の取組状況の情報発信

- ・静岡市ホームページ「食育ニュース」の掲載([http://www.city.shizuoka.jp/000\\_006163.html](http://www.city.shizuoka.jp/000_006163.html))
- ・静岡新聞での記事掲載(平成 28 年 9 月 3 日、12 月 20 日、1 月 26 日、1 月 31 日)
- ・教育新聞静岡版での記事掲載(平成 28 年 10 月 24 日、11 月 24 日、12 月 22 日)
- ・文部科学省事例発表会での発表(平成 29 年 1 月 25 日)
- ・事業報告書の配付(市内小中学校、市内学校給食施設、県内教育委員会等)

## 7 今後の課題

### 1 解凍状況について

衛生状態を保ちつつ、給食時に解凍ができているように冷凍保存から常温保存にするタイミングの検討及び、適切な提供時期の検討が必要。

### 2 価格について

原材料費のしらすの価格が高いため、どこでコストを削減できるか提供時期、配送形態、包装形態等の検討が必要。