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	国立大学法人三重大学
ホームページアドレス	http://www.miegk.or.jp/gaiyo.html　（三重県学校給食会 HP 掲載予定）

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）

三重大学教育学部附属小学校をモデルとして以下に示す２点に取り組み，三重県内の公立学校への拡大を目指す。
【地産地消の推進】三重県の地場産物のなかでも，特に水産物に着目し，学校給食に効率的に活用するための調理方法や加工方法を開発する。
【伝統的食文化の継承】県内の郷土料理・行事食のレシピを収集し，学校給食に活用可能な料理を選択し，データベース化する。

2　推進委員会の構成

委員長：成田　美代　　みえ食文化研究会・会長
委員：　小野里　伸　　三重県漁業協同組合連合会企画開発部・部長兼課長
委員：　中村　厚司　　全国農業協同組合連合会三重県本部・農産部次長
委員：　別所　真理子　　三重県教育委員会事務局保健体育課健康教育班・充指導主事
委員：　藤島　弘幸　　三重県農林水産部フードイノベーション課・主査
委員：　青山　友紀　　三重県栄養教諭・学校栄養職員協議会・会長
委員：　水谷　芳昭　　公益財団法人　三重県学校給食会・理事長
委員：　山口　三咲子　　三重大学教育学部附属小学校・栄養教諭
委員：　前野　洋子　　三重大学教育学部附属小学校・教諭
委員：　川原田　初美　　三重大学教育学部附属小学校・調理員
委員：　磯部　由香　　三重大学教育学部・教授
委員：　平島　円　　三重大学教育学部・教授

3　連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
三重県漁業協同組合連合会	商品開発
株式会社三水フーズ	商品開発
全国農業協同組合連合会三重県本部	商品開発
玉屋製麺所	商品開発
三重県学校給食会	商品開発
三重大学教育学部附属小学校	商品開発，評価
三重県家庭料理研究会	資料提供
みえ食文化研究会	資料提供，商品開発，評価
三重県教育委員会	資料提供，商品開発

４　実践内容

事業目標	
研究開発テーマ【地産地消の推進】 三重県内の学校給食への地場産物の利用は30％にとどまっている。三重県は海産物が豊富な県であるが，海産物は数や大きさを揃えることが困難なことから，利用率が低いという現状にある。そこで，三重県産の食材，特に海産物を効率よく利用するための調理・加工方法を開発し，附属小学校をモデルとして献立への活用を試みる。なお，本事業により開発した献立・加工食品は附属小学校の給食で利用するとともに，三重県教育委員会を通して公立学校での地場産物の利用拡大にもつなげる。	研究開発テーマ【伝統的食文化の継承】 三重県家庭料理研究会およびみえ食文化研究会の調査により，三重県には多くの伝統的な郷土料理・行事食が現存していることを把握している。しかし，給食への活用はその一部であることから,家庭での調理方法を分析した上で,調理操作を標準化することにより，衛生的で安全な大量調理への応用を試みる。なお，他の地域で同様の取組を行う際の参考となるよう，調理方法の分析・標準化等の手順を事業報告書にまとめ，本事業により得られた成果は，公立学校の献立として活用できるようにデータベースを構築して公開する。

評価指標	
研究開発テーマ【地産地消の推進】 ・附属小学校における地場産物の利用率（食材数ベース）	研究開発テーマ【伝統的食文化の継承】 ・附属小学校における三重県の伝統的な郷土料理・行事食を活用して作成した料理数
評価方法	
研究開発テーマ【地産地消の推進】 ・学校給食に使用する食材のうち地場産物の使用数から，利用率を算出する。	研究開発テーマ【伝統的食文化の継承】 ・附属小学校給食の平成29年度年間献立計画案から，三重県の郷土料理・行事食を活用して作成された料理数をカウントする。

評価指標を向上させるための仮説（道筋）	
研究開発テーマ【地産地消の推進】 １．現在，給食で使用されている農・海産物について，地場産物の使用の現状を把握する。 ２．農林水産省地産地消給食等メニューコンテスト入賞都道府県の視察を行う。 ３．現在，給食に使用されていない地場産物を用いた献立を作成，試作し，給食への応用の可能性を検討する。 ４．現在，給食に使用されていない県内産の海産物について，給食で使用可能な加工食品の製造を検討する。 ＜見直し箇所＞ 上記１．において、三重県内での供給量・価格・流通経路を調査する予定であったが、三重県農林水産部より県内全体の把握は困難であるとの指摘があり、活用につながる食材についてのヒアリングと附属小学校での使	研究開発テーマ【伝統的食文化の継承】 １．平成27年度に実施された給食の献立のうち，三重の伝統的な食文化を意識して作成された料理数を調査する。 ２．三重県家庭料理研究会およびみえ食文化研究会による三重県の家庭料理に関する調査結果を参考に，三重県の伝統的な郷土料理・行事食の調理方法を分析し，給食に応用可能な料理を選択する。 ３．上記２で選択された料理について，大量調理用の工程を作成し，データベース化する。また，すでに県内の公立学校および給食センターで活用されている献立についても収集し，データベースに加える。 ４．附属小学校給食の平成29年度年間献立計画案に，三重県の郷土料理・行事食を活用して作成された料理を取り上げる。

用量の把握にとどめた。	＜見直し箇所＞ 上記３の料理の中から選んだ数種類を附属小・中学校において学校給食として提供し，子どもおよび教員からの評価を得る予定であったが，事業期間が短期間になったため上記４の通りに見直した。

実践内容	
〇具体的な取組 【地産地消の推進】 学校給食における地場産物の利用率が向上することを目指す。具体的には，学校給食に使用する食材のうちの地場産物の使用量から利用率を算出し，本事業の取組の実施前後での比較を行うことにより，効果を検証する。	研究開発テーマ【伝統的食文化の継承】 学校給食における三重県の郷土料理･行事食を活用した献立数を増加させることにより，食文化の伝承の推進を目指す。具体的には，三重大学附属小・中学校給食における三重県の行事食・伝統料理を活用し，作成した献立数をカウントし，平成 27 年度の数値と比較することにより，効果を検証する。

５　成果

研究開発テーマ【地産地消の推進】

評価項目	27 年度	28 年度	目標値	達成率
野菜	22%	27%	30%	90%
魚介類	16%	32%	30%	107%

三重県産の水産物および農産物を使った加工品を開発し，その一部を三重大学附属小学校の給食で活用した。また，地場産物を用いた献立の積極的な活用や地場産物を用いたレシピの提案により，平成 27 年度 11 月～1 月の間の学校給食に使用した食品のうち，地場産物の使用率は食材数ベースで野菜が 22%，魚介類が 16%であったが，平成 28 年度同月の間の学校給食に使用した食品のうち，地場産物の使用率は食材数ベースで野菜が 27%，魚介類が 32%に上昇した。

研究開発テーマ【伝統的食文化の継承】

評価項目	27 年度	29 年度（予定）	目標値	達成率
三重の伝統的な食文化を意識して作成された料理数	6 品	16 品	15 品	107%

三重県の伝統的な家庭料理・行事食を活用したレシピを 30 品作成したことから，平成 27 年度に実施された給食の献立のうち，三重の伝統的な食文化を意識して作成された料理数は 6 品であったが，平成 29 年度の年間献立計画案の中に 16 品の料理を取り上げる予定である。

６　事業の取組状況の情報発信

研究開発テーマ【地産地消の推進】

作成したレシピは，県内の栄養教諭・学校栄養職員に配布するとともに，学校給食会のホームページに掲載する予定である。

研究開発テーマ【伝統的食文化の継承】

作成したレシピは事業報告書の巻末資料として掲載した。

７　今後の課題

研究開発テーマ【地産地消の推進】

附属小学校における地場産物の利用率を上げるべく，三重県の水産物および農産物を活用した加工品およびメニュー開発を行ったが，地場産物の食材数ベースの使用率は野菜類に関しては 27%と目標値の 30%に届かなかった。本事業期間内には開発した献立の 3 品しか給食として提供できなかったことから，次年度は，本年度を上回る利用率となることが期待される

研究開発テーマ【伝統的食文化の継承】

三重県の伝統的食文化の継承を目指し，伝統的な家庭料理や行事食を学校給食に活用できるように 30 品作成したが，事業期間中に学校給食として提供するには至らなかった。平成 29 年度の献立計画を実施することにより，本事業の成果が表れると考えられる。