

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	宮城県
ホームページアドレス	http://www.pref.miyagi.jp/site/kyouiku/kyuutop.html

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）

I 地産地消の推進

地場産生鮮野菜の新規供給体制の構築
地場産物を活用した一次加工品の開発
モデル献立作成・普及

II 伝統的食文化の継承

郷土料理の掘り起こし（収集と記録）
学校給食で郷土料理を提供するための大量調理の方法・調理手順の検討・開発
モデル献立作成・普及

2 推進委員会の構成

委員	小金澤 孝 昭	宮 城 教 育 大 学	教 授
委員	石 原 慎 士	石 巻 専 修 大 学	教 授
委員	氏 家 幸 子	仙 台 白 百 合 女 子 大 学	講 師
委員	佐 藤 香 織	マ ル ヒ 食 品 株 式 会 社	専務取締役
委員	佐々木 圭 悦	石巻農業改良普及センター	技術次長
委員	高 城 拓 未	宮城県農林水産部農産園芸環境課	技 師
委員	稲 田 真 一	宮城県農林水産部水産業振興課	技 師
委員	安 倍 昌 行	J A い し の ま き 園 芸 課	課長補佐
委員	菅 井 理 恵	宮城県立支援学校女川高等学園	校 長
委員	遠 藤 初 恵	宮城県立支援学校女川高等学園	栄養教諭
委員	松 本 文 弘	宮城県教育庁スポーツ健康課	課 長

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
女川町健康福祉課	郷土料理レシピの提供
女川町食生活改善推進員	郷土料理レシピの提供
コミュニティスペースうみねこ	郷土料理レシピの紹介
JA いしのまき	地場産野菜の一次加工品の原料供給
道の駅上品の郷	生鮮地場産野菜の供給
マルヒ食品株式会社	地場産野菜の一次加工・地場産生鮮野菜の流通
宮城県農林水産部	農政及び水産業行政に関わる情報の提供
宮城県石巻北高等学校	地場産生鮮野菜の供給
宮城県加美農業高等学校	りんごの供給

4 実践内容

事業目標

I 地産地消の推進

宮城県立支援学校女川高等学園において、地場産生鮮野菜の新規供給体制を構築するとともに、地場産物を活用した一次加工品を開発し、これらを活用したモデル献立を作成・普及することで、地産地消を推進する。

II 伝統的食文化の継承

東日本大震災により多くの伝え手が失われた地域の郷土料理を掘り起こし、調理方法の収集と記録を行うとともに、学校給食で郷土料理を提供するための調理方法・調理手順を検討・開発する。

評価指標

I 地産地消の推進

女川高等学園周辺地域（女川町・石巻市・東松島市）において、学校給食で使用した野菜（いも類含む）、豆類、果物、きのこ類の総野菜等品目数のうち、県内産野菜等が占める割合（第3期宮城県食育推進プランの目標値）

II 伝統的食文化の継承

県内の学校給食施設において、郷土料理を年のべ10回以上提供している施設の割合（第3期宮城県食育推進プランの目標値）

評価方法

I 地産地消の推進

宮城県が学校給食実施校を対象に、6月、11月の年2回学校給食で使用した野菜（いも類含む）、豆類、果物、きのこ類の総野菜等品目数のうち県内産野菜等が占める割合を調査している「地場産物活用状況等調査」の女川高等学園周辺地域（女川町・石巻市・東松島市）数値により評価する。

II 伝統的食文化の継承

宮城県内の学校給食実施校に対して1月に実施している学校給食週間実施報告書の調査項目の数値により評価する。

評価指標を向上させるための仮説(道筋)

I 地産地消の推進

新規開設校である宮城県立支援学校女川高等学園の開設に合わせて、新規の地場産生鮮野菜の供給ルートを開拓し、それを女川町内にも広げることができれば、より地産地消が進むのではないかと考えた。また、ニーズにあった地場産物を活用した一次加工品を開発することで、石巻市や東松島市さらには、県内での活用が可能になり、地産地消を進めることができると考えた。

II 伝統的食文化の継承

女川地域の郷土料理を掘り起こし、学校給食で実施可能な調理方法・手順について検討し広めることで、県内の学校給食施設での郷土料理の実施が増え、伝統的食文化への理解が深まり、文化の継承ができるのではないかと考えた。

実践内容

○具体的な取組

I 地産地消の推進

地場産鮮野菜の新規供給経路の開拓や地場産野菜の一次加工品の開発やこうした地場産鮮野菜や一次加工品を使用したモデル献立を開発普及させることにより、地場産物の使用品目数が増え、地場産物活用状況指数の増加を目標に取組を行った。

II 伝統的食文化の継承

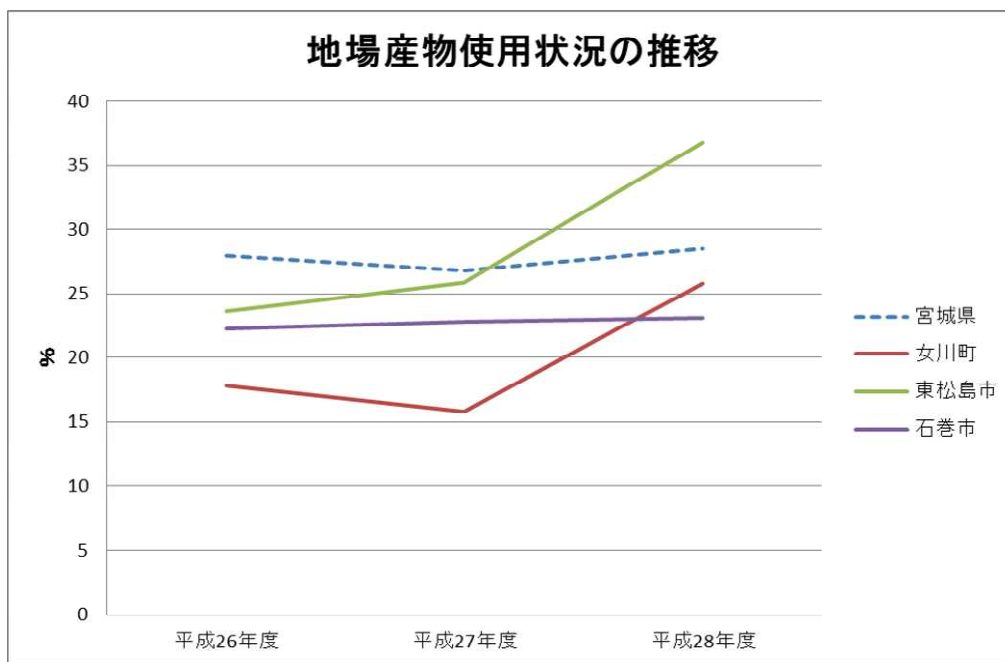
掘り起こした郷土料理を学校給食で実施できるよう調理方法や調理手順を検討し、地域内さらには県内に広めることにより、郷土料理を学校給食に年 10 回以上提供する学校の増加を目標に取組を行った。

5 成果

I 地産地消の推進

評価指標の「女川高等学園周辺地域の地場産物活用状況調査結果」は、平成 27 年度 21.5 %から平成 28 年度 28.6 %に増加した。

今回、本事業に参加した地域別の推移は下記のグラフのとおりである。



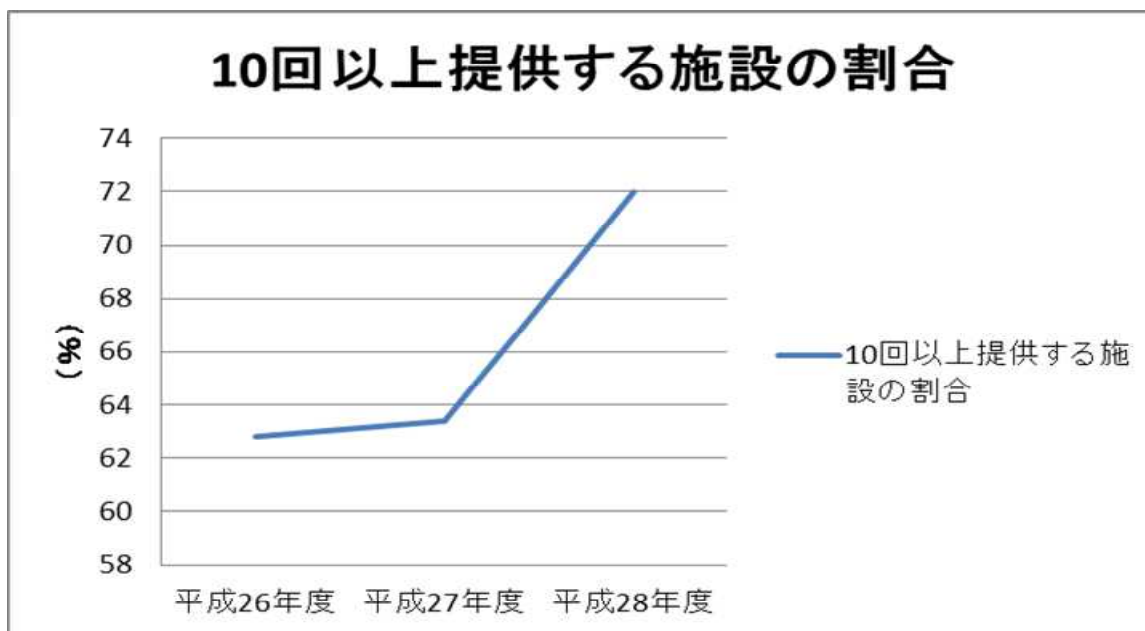
女川町内は随意契約のため、新規供給ルートを活用もあり、15.8%から 25.8%に増加した。指名競争入札で 2 か月前に契約を行う石巻市では、一次加工品の製造が調査時期には間に合わず活用状況に大きな変化は見られなかったが、3 月に菜花の一次加工品を使用するなど活用頻度が増えている。

また、同じく指名競争入札で、一次加工品の活用が調査時期に間に合わなかったものの、既存購入ルート分について可能な場合に宮城県産で納品するよう指定した東松島市は、25.9%から 36.8%と活用率が増加した。

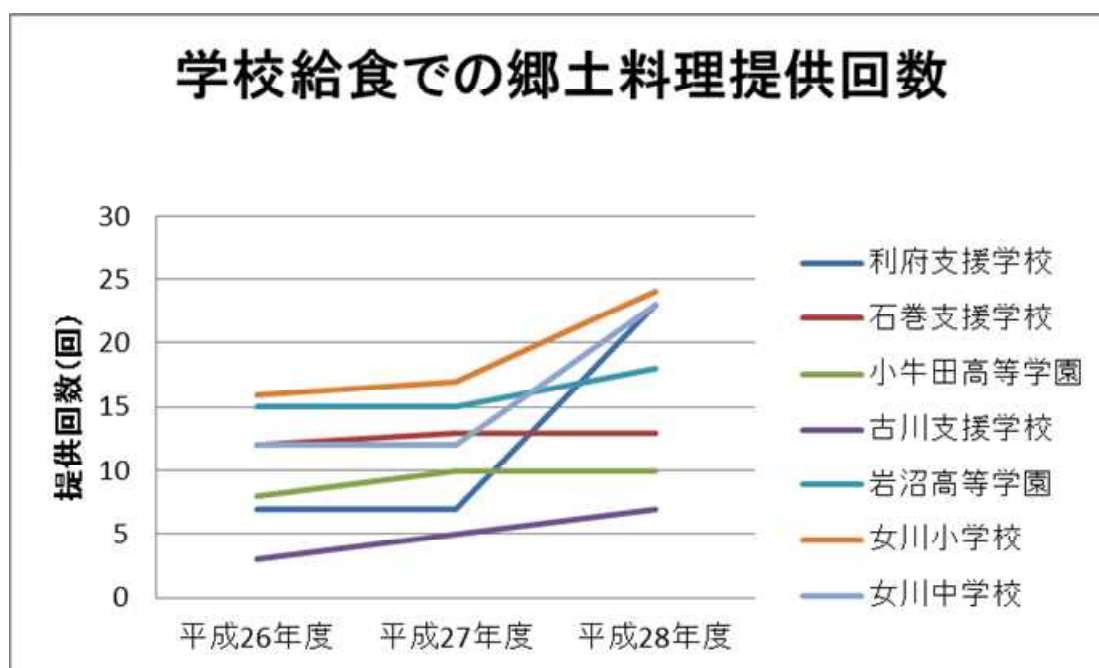
実践校の女川高等学園では、37.6%で、県平均の 28.5%を大きく上回った。

II 伝統的食文化の継承

評価指標の「宮城県内で、学校給食に郷土料理を年 10 回以上提供する学校の割合」が平成 27 年度 63.4%から今年度は、72%に増加した。



また、県全体で 1 年間に 10 回以上提供する施設が増えたことはもとより、本事業に参加した特別支援学校各校・調理講習会を実施した女川町内の施設においても提供回数が増加しており、児童生徒が伝統的食文化について学ぶ機会が増加した。



6 事業の取組状況の情報発信

宮城県教育委員会のホームページで情報を発信している。

リーフレット・事業報告書を作成し、県内の小中学校及び共同調理場に配布し取組の拡大を図る。

次年度以降、宮城県内の学校給食で実施されている郷土料理・レシピについてホームページで発信する予定である。

7 今後の課題

I 地産地消の推進

- (1) 使用品目の増加と継続した使用のため、年間使用量に応じて生産量を調整する体制の構築が必要となる。J Aに新しくできた地産地消を担当する課の情報についても提供していく。
- (2) 既存流通ルートを活用した輸送方法の継続
既存の流通業者と連携した輸送方法を持続可能な体制とするために必要な経費も含めて情報収集を行っていく。
- (3) 原料の確保
原料の確保のため、加工原料を作付け段階から調整することや、市場流通している他県産との価格差をできるだけ小さくすることで、積極的な活用につなげることが必要となる。
そのため、加工用の地場産野菜の栽培など、県農政と連携した取組ができないか検討していく。

II 伝統的食文化の継承

- (1) 県内各地への普及
栄養教諭等が異動した場合でも、すぐに郷土料理を献立に取り入れることができるよう、県内各地域に伝わる郷土料理の学校給食用レシピをデータベース化しておくため、宮城県教育委員会ホームページでいつでも活用できるようにしていく。
- (2) 児童生徒への普及
親子料理教室の献立に郷土料理を取り上げたり、学校給食に定期的に郷土料理デーを設けたりする等、積極的に郷土料理を児童生徒に伝え、学校給食に提供しやすい環境を整える工夫について研修会を通じて県内に呼びかけていく。