

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	福島県教育委員会
ホームページ アドレス	http://www.edu-fukushima.gr.fks.ed.jp/

1 取組テーマ（研究開発テーマ： 食品ロスの削減 ・ 地産地消の推進 ）

本県では、国見町給食センターを研究実施施設とし、円滑な研究の実施のため国見町教育委員会へ再委託を行い以下の研究に取り組んだ。

①「食品ロスの削減」

日本では、年間 1,700 万トンの食品廃棄物が排出され、そのうち本来食べられるのに廃棄される食品が年間 500 万トン～800 万トン（平成 23 年度 農林水産省推計）あると言われていたが、規格外農産物についても、大きさや見た目などで基準に至らないため市場流通できずに最終的には廃棄されるケースも少なくない。

そのため、食品ロスのひとつと言える規格外農産物を継続的に学校給食で活用するための方法を研究する。

規格外農産物は、形状・大きさ・品質も不一致なため、納品時の検収や下処理に時間がかかると想定されるが、それらの規格外農産物を学校給食で継続的に活用するためのデータ集約・研究を行うことで継続可能な仕組みを構築し、食品ロスの削減に取り組む。

②「地産地消の推進」

本県で実施している地場産物活用状況調査では、学校給食における県産地場産物の活用割合（品目ベース）は、震災前の平成 22 年度 36.1%から、原発事故の影響により、平成 24 年度には 18.3%にまで落ちこんだ。

その後、放射性物質検査をはじめとした安全・安心を確保する県全体での取り組みが功を奏し、平成 27 年度現在で 27.3%にまで回復したものの、県が目標とする 40%には達していない状況である。

このような状況を踏まえて地産地消を推進するためには、前述の「食品ロスの削減」取組による地場産物の活用や、町の地場産物で開発された 6 次化商品や国見町食卓図鑑などを活用して地場産物を積極的に取り入れた給食献立の検討・開発・意見交換を行い、その成果を学校給食献立に反映することにより継続可能な地産地消の推進に取り組む。

2 推進委員会の構成

推進委員会（福島県で設置）

委員長	則藤 孝志	福島大学特任准教授
副委員長	阿部 雅好	国見町立国見小学校校長
委員	土屋 久美	桜の聖母短期大学教授
委員	木下 ゆり	桜の聖母短期大学准教授
委員	朽木 勝之	国見町道の駅出荷組合長
委員	八巻 忠一	国見町道の駅出荷組合野菜部会長
委員	松浦 洋子	農業生産者
委員	岡崎 長市	国見町商工会給食センター納品組合長
委員	須田 和弥	J Aふくしま未来伊達地区本部直販課長
委員		伊達果実農業協同組合
委員	斎藤 肇	公益財団法人福島県学校給食会事務局長
委員	樋口 卓弥	国見町幼小中P T A連絡協議会会長
委員	湯浅 英生	国見町立県北中学校校長
委員	佐藤 幸英	国見町立くにみ幼稚園園長
委員	渡邊 香	国見町立国見小学校養護教諭
委員	本多 桐子	国見町立県北中学校養護教諭
委員	佐藤麻由紀	国見町立くにみ幼稚園養護教諭

推進委員 計 17 名

事務局	岡崎 忠昭	国見町教育委員会教育長
事務局	引地 由則	国見町教育委員会教育次長兼学校教育課長
事務局	中田 利枝	国見町幼児教育課長
事務局	引地 真	国見町まちづくり交流課長
事務局	菊地 弘美	国見町企画情報課長
事務局	武田 正裕	国見町保健福祉課長
事務局	佐藤 克成	国見町産業振興課長
事務局	中條 伸喜	国見町まちづくり交流課道の駅準備室長
事務局	村上 正幸	国見町給食センター所長
事務局	上原子昌代	国見町給食センター栄養教諭
事務局	鈴木 茂	福島県教育庁県北教育事務所指導主事
事務局	佐藤 三佳	福島県教育庁健康教育課主任栄養技師

事務局 計 12 名

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
福島大学	地産地消モデルの指導
桜の聖母短期大学	献立指導・栄養指導
国見まちづくり株式会社（道の駅出荷組合）	食材の流通
国見町商工会給食センター納品組合	食材の流通
J Aふくしま未来（ふくしま未来農業協同組合）	食材の流通
伊達果実農業協同組合	食材の流通
公益財団法人福島県学校給食会	食材の流通
国見町	活動全般

4 実践内容

事業目標

①「食品ロスの削減」

食品ロスのひとつと言える規格外農産物については、これまで実施施設では使用されていない。そのため、卸売市場等に出荷されない規格外農産物を、農業生産者から実施施設へ納品する仕組みが第一に必要となる。また、規格外農産物は、形状・大きさ・品質も不一致なため、学校給食で使用するには納品時の検収や下処理に時間がかかると想定される。

本事業では、それらの規格外農産物を学校給食で継続的に活用するための、データ集約・調理作業等の研究を行うことで納品から学校給食の提供までの継続可能な仕組みを構築し、実施施設における規格外農産物の安定した活用を目標とする。

②「地産地消の推進」

原発事故の影響により、実施施設での地場産物活用割合は県内の状況と同じく大きく落ち込んだが、これまでの放射性物質検査をはじめとした安全・安心を確保する取組により地場産物の活用については保護者の理解を得ることができた。そこで、「食品ロスの削減」研究で納品される地場の規格外農産物や、町の地場産物で開発された6次化商品や国見町食卓図鑑などを活用して地場産物を積極的に取り入れた給食献立の検討・開発・意見交換を給食検討委員会において行い、その成果を学校給食献立に反映することにより、継続可能な地産地消の推進に取り組み、実施施設の福島県産及び町内産の地場産物活用率の向上を目標とする。

評価指標

①「食品ロスの削減」

学校給食における規格外地場農産物の使用量割合
(国見町現状値：0% → 目標値 10%)

②「地産地消の推進」

学校給食における地場産物活用の割合
(県内産：現状値：27% → 目標値：40%)
(町内産：現状値：5.4% → 目標値：30%)

評価方法

①「食品ロスの削減」

期間内に学校給食で町内の規格外農産物を使用した割合の統計
(算出方法は福島県地場産物の活用状況調査に準じた使用品目数のカウントによる)

②「地産地消の推進」

期間内に学校給食で地場産物を使用した割合の統計
(算出方法は福島県地場産物の活用状況調査に準じた使用品目数のカウントによる)



評価指標を向上させるための仮説(道筋)

①「食品ロスの削減」

- ・卸売市場では出回らない規格外農産物を、道の駅出荷組合などと連携して購入推進を図り、形状や大きさが不揃いな規格外農産物を学校給食においても効率的に活用できるか研究・実践を行いながら評価指標の向上につなげる。

②「地産地消の推進」

- ・青果店（国見町給食センター納品組合）や、国見町道の駅出荷組合を通じた地場産物の積極的な納入推進。
- ・町の地場産物で開発された6次化商品や国見町食卓図鑑などを活用して地場産物を積極的に取り入れた給食献立の検討、開発、意見交換を給食検討委員会において行い、その成果を学校給食献立に反映することにより継続可能な地産地消の推進に取り組む。
- ・県内産・町内産の地場産物を豊富に使った給食献立試食会を開催する。



実践内容

具体的な取組

①「食品ロスの削減」

- ・卸売市場では手に入らない規格外地場農産物の入手にあたり、地元の農業生産者を中心に組織する国見町道の駅出荷組合とJAふくしま未来の産地直売所と連携して、市場流通の出荷基準等に惜しくも到達していない程度で十分に活用できる規格外農産物を対象として納入体制を構築した。
- ・規格外野菜納入時の検収及びサイズや重量等の測定、野菜の下処理作業における規格外野菜の鮮度や廃棄率、調理のしやすさなどについて継続的に研究・実践、食材納入状況の抽出やデータ集計を行った。

例：じゃがいも



小じゃがいも 60g（規格外）・中じゃがいも 250g（2L）・大じゃがいも 400g（3L）



事業で雇用した臨時職員による規格外野菜の下処理作業の確認・研究の様子

②「地産地消の推進」

- ・福島県産野菜、国見町産野菜の利用促進にあたり、青果店（国見町給食センター納品組合）による卸売市場からの福島県産購入推進や国見町道の駅出荷組合とJAふくしま未来の産地直売所からは、今まで使用実績のほとんど無かった国見町産の納入推進を図った。
- ・さらに給食検討委員会においては、町の6次化商品や国見町食卓図鑑、小中学校の児童生徒から募集した献立メニューなどを活用した給食献立について検討し、実際の給食において

提供を行った。



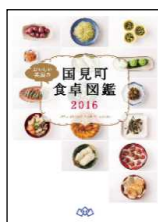
地場産物の野菜



給食検討委員会の様子

1月の給食献立予定表

平成28年度		献立名	お知らせ	エネルギーのもと	からだをつくるもと
30	月	☆ごぼうごはん 牛乳 ☆ほうれんそうのおひたし ☆けんちん汁	☆大粒の木村さん☆小坂の通商さん☆藤田の高橋さんの料理をアレンジして作ります。	エネルギーのもと	とりにく 油あげ とうふ 牛乳



国見町食卓図鑑



図鑑のメニュー



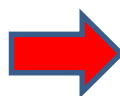
アレンジして給食で提供

5 成果

①「食品ロスの削減」

- ・卸売市場流通では手に入らない規格外農産物の入手にあたり、地元の農業生産者が中心に加入している国見町道の駅出荷組合とJ Aふくしま未来の産地直売所と連携して市場流通の出荷基準等に惜しくも到達していない程度で十分に活用できる規格外農産物の納入体制を構築した。
- ・学校給食への規格外品活用に対する関係者の理解にも考慮しながらの実践となったため、少量ずつの使用となったこともあり数値目標の達成はならなかったものの、使用割合が 0 %だったものが、2.11%に向上した。

国見町現状値：0 %
(目標値：10 %)



実績値：2.11 %
(709 品目中 15 品目使用)

②「地産地消の推進」

- ・推進委員会に委員として参加し本事業目的を共有したことで、青果店では卸売市場からの福島県産野菜の購入推進で県内産率の向上を目指し、国見町道の駅出荷組合とJ Aふくしま未来においては、今まで使用実績のほとんど無かった国見町産野菜などの納入推進で町内産率の向上に取り組むことができた。
- ・給食検討委員会において検討された町の6次化商品や国見町食卓図鑑などを活用して地場産物を積極的に取り入れた給食献立を実際に提供した。
- ・給食検討委員会からの情報発信により、受配校の家庭科の課題に町内産地場産物に関する項目が追加されたり、前述の地場産物活用献立では児童生徒の反響が通常より大きかったり等、「地消」についての意識の高まりが見られた。
- ・数値目標の達成はならなかったものの、実践前の使用割合が県内産は27%だったものが

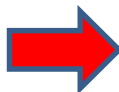
30.04%に向上、町内産においては5.4%から14.10%と使用割合が飛躍的に向上した。

県内産：現状値：27%

（目標値：40%）

町内産：現状値：5.4%

（目標値：30%）



県内産：30.04%

（709品目中213品目使用）

町内産：14.10%

（709品目中100品目使用）

6 事業の取組状況の情報発信

保護者に対する献立アラカルトでの地産地消の取組の紹介。

新聞社による本事業における食品ロス削減の取組の紹介。

実施施設受配校の教職員に対する取組の周知。

今年度町で設置した食育推進検討委員会との情報の共有。

平成29年度福島県学校給食担当者会議にて取組状況の発表予定。

7 今後の課題

①「食品ロスの削減」

- ・規格外品の入手が思うようにいかなかった部分と、学校給食への規格外品活用への関係者の理解にも考慮しながら実践に取り組んだため、少量ずつの使用となった。

②「地産地消の推進」

- ・地場産野菜の新鮮さを再認識したのと同時に、学校給食で効率的に活用するためには供給できる町内産野菜の種類や収穫時期、供給可能量の把握が必要である。

事業実践前に比べると「食品ロスの削減」「地産地消の推進」どちらも活用率の数値は向上したため、今後は今回設定した数値目標達成を念頭に、今回構築できた規格外農産物の納入体制に続き、地場産物を継続的に学校給食で活用するための供給側と受入側（給食センター）の双方無理のない体制を構築していきたい。

また、季節による地場産物の納入の変動を小さくするため、地場産物の乾物の生産と納入について地元生産者を含めて関係者と今後検討していきたい。