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	兵庫県教育委員会
ホームページアドレス	http://www.hyogo-c.ed.jp/~taiiku-bo/syokuikukakari/syokuikkuTOP.htm

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）

メインテーマ「つながる食」×「つなげる食」
～「地産地消の推進」は生産者と消費者をつなぎ、「伝統的食文化の継承」は過去と現在と未来をつなぐ。
「学校給食」は子どもたちを未来につなぐものである。～
事業実践を通して、子どもたちの学びの場となり「顔」の見える「つながり」を展開する。

２　推進委員会の構成

※「社会的課題に対応するための学校給食の活用」事業連絡協議会
神戸大学名誉教授１人、武庫川女子大学教授１人、県農政環境部室長１人、
県健康福祉部課長１人、学校給食・食育支援センター１人、学校関係者３人、
栄養教諭２人 、市教育委員会２人、食品関係者２人、生産者２人
※テーマ別部会
【地産地消】神戸大学名誉教授、県農政環境部室長、学校給食・食育支援センター、
学校関係者、栄養教諭、市教育委員会、食品関係者、生産者
【伝統的食文化】武庫川女子大学教授、県健康福祉部課長、学校関係者２人、
栄養教諭、市教育委員会、食品関係者、生産者

役　職　等	名　前
神戸大学　名誉教授	保田　　茂
武庫川女子大学　教授	髙橋 享子
兵庫県健康福祉部健康局健康増進課　課長	松下 清美
兵庫県農政環境部農政企画局総合農政課楽農生活室 室長	守本 真一
丹波市立春日中学校　校長	足立 幸広
たつの市立神部小学校　校長	寺村 雅守
芦屋市立潮見中学校　教頭	木下 新吾
芦屋市立精道小学校　栄養教諭	奥　　瑞恵
たつの市立神部小学校　栄養教諭	河野 比佐世
芦屋市教育委員会学校教育課　給食係長	野間 靖雅
たつの市教育委員会教育管理部学校教育課　課長補佐	清久 利和
株式会社 然　代表取締役	鈴木 一誠
ヒガシマル醤油株式会社　取締役研究所長	古林 万木夫
専業農家	島中 佳紀
産地直売 新鮮組こだわり隊　代表	横田 正和
兵庫県学校給食・食育支援センター品質管理課　課長	林　　勇二

３　連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
芦屋市教育委員会	「地産地消の推進」検証の実践的取組
たつの市教育委員会	「伝統的食文化の継承」検証の実践的取組
兵庫県農政環境部	連絡協議会での協議及び資料提供
兵庫県健康福祉部	連絡協議会での協議及び資料提供

４　実践内容

事業目標

「地産地消の推進」・・・・・　地場産物の活用状況（H27 調査）は、阪神地区（芦屋市等）20.5%（県 29.7%）全国目標 30%、県の目標（食育推進計画（第２次））の 35%を下回っている。よって、県内産活用を促進し、県平均である 29.7%に近づけていくことで、県内全体の底上げを図る指標にしている。

「伝統的食文化の継承」・・・　郷土料理レシピ収の作成・配布を行うことで、保護者が郷土料理への理解を深めるとともに、地域において伝統的食文化を継承しようとする機運が高まり、郷土料理を作る人が、家庭において増加することを目標とする。

評価指標

「地産地消の推進」・・・・・学校給食における地場産物活用率
（現状値：20.5%阪神地区（芦屋市等）→目標値：35%）

「伝統的食文化の継承」・・・地域の行事食、郷土料理を知っている保護者の割合
（現状値：30.4%（揖保川地区）→目標値：80%以上）
地域の行事食、郷土料理を作ることができる保護者の割合
（現状値：24.5%（揖保川地区）→目標値：30%以上）

評価方法

「地産地消の推進」・・・・県内産活用率（品目ベース、金額ベース）調査
平成 28 年 12 月第２週の給食で、県内産活用率を意識した献立を作成し児童に提供した。平成 27 年 12 月第２週の学校給食と比較し、品目と金額ベースでの検証を行った。

「伝統的食文化の継承」・・県の食育推進計画（第２次）で、「地域の行事食、郷土料理を知っている人の割合：80%以上」、「作ることができる人の割合：30%以上」を目標値としている。食文化調査により、事業前とレシピ集配布後の値を比較し、評価する。

評価指標を向上させるための仮説（道筋）

「地産地消の推進」・・・・芦屋市内の農作物や水産物は０（ゼロ）の現状から、県内産食材を使用することを「地産地消」と位置付け、学校給食における地場産物活用率を上げることができると仮説をたてた。

「伝統的食文化の継承」・・レシピ集の配布を中心とし、伝統的な食文化について給食だよりに掲載する頻度を増やす等、家庭への啓発を図ることで、地域の行事食、郷土料理を知っている人の割合及び作ることができる人の割合を増やすことができると仮説をたてた。

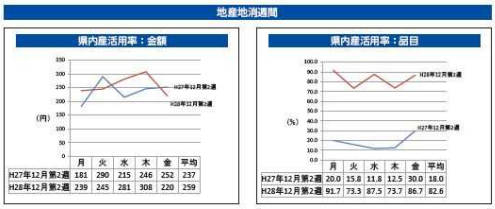
実践内容

〇具体的な取組

県の取組・・・・・テーマ別に芦屋市、たつの市に取組を委託した。
両市での取組を行うにあたり、連絡協議会及びテーマ別部会を設置開催し、事業実践の方策の検討、先進都県の視察、事業成果の評価等を行った。

「地産地消の推進」・・・芦屋市教育委員会、芦屋市立精道小学校を中心に取組

1　先進地視察（東京都、愛媛県今治市）
2　芦屋市創生総合戦略の展開
3　地産地消週間の決定（県内産活用率の比較）



「伝統的食文化の継承」・たつの市教育委員会、たつの市立神部小学校を中心に取組

1　食文化調査（アンケート、地域調査）
2　先進地視察（鹿児島県）
3　伝統的食文化給食メニュー開発

5　成果

県の成果・・・先進都県視察、両市での取組を経て、「地産地消推進」「伝統的食文化継承」には、児童・生徒、家庭、学校給食関係者、生産関係者等の理解が不可欠であること、課題解決のためには「食育」が重要であることを再確認した。

「地産地消の推進」・・・芦屋市の取組により下記の成果と知見を得た。

1　献立の工夫が必要（旬の野菜を使う）
※地産地消週間（県内産活用率の平均値 H27：18%→H28：82.6%）64.6ﾎﾟｲﾝﾄ上昇
2　行政との連携が不可欠（淡路フェア、給食展、味覚の一週間）
3　納入ルート開発が重要（既存ルートの見直し、新規ルートの開発）
4　児童生徒の変容（食や食材への興味関心、県内産品についての理解）
5　地場産物活用学校給食レシピ集の作成と配布

「伝統的食文化の継承」・・たつの市の取組により下記の成果と知見を得た。

1　実態把握が必要（家庭及び調理員対象のアンケート実施）
2　地域調査が必要（伝えていきたい食文化の掘り起こし）
3　レシピ集の作成と学校、家庭への配布

６　事業の取組状況の情報発信

【実践発表会】（県）

・平成 29 年２月 16 日（木）県民会館パルテホールにおいて、学校・行政・給食関係者を参加者とした事業実践発表会（芦屋、たつの両市の実践発表と有識者によるパネルディスカッション）を開催し、事業の成果を広く普及した。

・参加者からは、「地産地消の取組を考える機会となった。」「できることから取り組んでいきたい。」等との感想があり、実践発表会開催の成果となった。

【レシピ集配布】（芦屋市、たつの市）

・テーマ別に作成したレシピ集を検証地域の児童及び保護者、地域に配布し、学校給食の情報発信と家庭へのレシピの普及を行った。

・保護者等から、「作ってみたい。」「学校給食への理解が進んだ。」等との感想があり、今回の取組が両市の学校給食の充実に寄与できた。

【事業報告書配布】（県）

・事業の取組内容や成果と課題をまとめ、県下 41 市町給食関係者（学校、行政、栄養教諭等、調理員等）に配布し、地産地消の推進」「伝統的食文化の継承」の啓発を行った。

７　今後の課題

県の課題・・・次年度以降、この取組の成果と課題を、研修会等の機会を通じて広く県下に普及し、「地産地消の推進」「伝統的食文化の継承」に取り組む。

「地産地消の推進」・・・・１　地域、時期にマッチした献立作成（意識を高める、調理員の理解と協力が不可欠、栄養や価格、収穫時期への配慮）

２　新たな納入ルートへの挑戦（納入業者との相互理解、生産者との契約栽培の検討等）

３　行政との連携（経済的な行政のサポート、ルート開発等）

「伝統的食文化の継承」・・　１　児童生徒や教職員への啓発

２　レシピ集を活用した家庭や地域への啓発