

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	徳島県
ホームページ アドレス	http://www.pref.tokushima.jp

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）

○地産地消の推進

本県は多くの食材を生産し、京阪神を中心に県外へも出荷している。各学校給食調理場でも県産食材の積極的な活用を図っているが、季節による差が大きい。

平成25～27年度に実施した調査では、徳島県の6月の学校給食における地場産物活用率は平均で43.7%であるが、11月は39.8%と低い。理由として、この時期が葉物野菜や根菜類などの県産食材の県外出荷時期と重なることや、この時期の県産食材の一次処理は手間のかかることなどが挙げられる。

この課題解決に向け、学校給食を活用して、安定した地場産物の供給量の確保を図るためのモデルとなる流通のしくみについて取りまとめ、さらに、地産地消を推進するための地場産物を活用した調理技術マニュアル等をまとめる。

○伝統的食文化の継承

本県の学校給食においては、和食や野菜が多く使われた郷土料理の残食率が洋風の料理と比べて高い傾向にある。また、平成22年度に実施した小中学生対象の調査で「郷土料理を知っているか」という問いに「知らない」と答えた小学5年生が68.8%、中学2年生が72.0%おり、郷土料理に対する認識も低い。理由としては、核家族化や共働き家庭の増加、コンビニエンスストア等の普及による児童生徒の食生活の変化が考えられる。

そこで、学校給食で提供しやすい郷土料理の調理法や新しい和食献立の開発を行うとともに、その実施手順をマニュアル化して全調理場に周知することで、学校給食での和食給食・郷土料理給食の提供機会を増やし、認知率の向上を図る。

2 推進委員会の構成

高橋 啓子（四国大学教授）
上原 才樹（徳島県学校給食係校長）
永濱 浩幸（徳島県PTA連合会長）
亀井 浩和（徳島市・名東郡PTA連合会長）
石田 和宏（農業協同組合徳島県中央会参事）
林 宏紀（徳島県漁業協同組合連合会加工課長）
野崎 順子（徳島県共同調理場連絡協議会長）
新居 徹也（徳島県農林水産部もうかるブランド推進課長）
井村 晃（公益財団法人徳島県学校給食会常務理事）
角瀬こずえ（徳島県栄養教諭・学校栄養職員研究会会長）
折野 泉（全国学校栄養士協議会徳島県代表）
阿部 俊和（徳島県教育委員会体育学校安全課長）
永尾 修一（徳島県教育委員会体育学校安全課防災・健康教育幹）
日下 栄二（徳島県教育委員会体育学校安全課主査兼係長）
亀田 佳子（徳島県立総合教育センター教職員研修課指導主事）
松本 珠実（徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事）

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
四国大学	助言・指導，分析・評価，資料・情報提供
徳島県農林水産部もうかるブランド推進課	資料・情報提供，ワーキンググループ支援
農業協同組合徳島県中央会	資料・情報提供，ワーキンググループ支援
徳島県漁業協同組合連合会	資料・情報提供，ワーキンググループ支援

4 実践内容

事業目標
①本事業の推進委員会や各市町村教育委員会の開催する学校食育推進委員会等において，地場産物を学校給食に活用するためのしくみ作りに向けて，課題と対応策を話し合いまとめる。
②地場産物を活用した和食献立・郷土料理献立を提供できるよう，ワーキンググループを中心に献立開発・調理技術向上・業務手順改善などに取り組み，栄養教諭・学校栄養職員をはじめ学校給食関係者に周知し，学校給食での郷土料理の提供回数を増やす取組を進める。
③事業実施の前後に，栄養教諭・学校栄養職員を対象に，郷土料理の学校給食での提供状況を調査し，取組の成果を検証する。
④本事業をまとめた成果物を配布し，次年度以降も継続して地場産物を活用した和食・郷土料理を提供できる体制を整える。

評価指標
○11月の地場産物活用率 (現状値 H27年：36.9% 目標値：40%)
○小中学生の郷土料理についての認知状況 (現状値 H28年10月：小学5年生54.4% 中学2年生50.9%) (目標値：小学5年生，中学2年生 ともに80.0%)
○学校給食における9月～2月の郷土料理の提供状況 (現状値：H27年度：4.9回) (目標値：6回)
評価方法
○11月の地場産物活用率の全県調査
○小中学生の郷土料理についての認知状況調査
○学校給食におけるの郷土料理・和食の提供状況比較（平成27年度・平成28年度9月～2月）



評価指標を向上させるための仮説(道筋)
①本事業の推進委員会やワーキンググループにおいて，地場産物を学校給食に活用するためのしくみ作りに向けて，課題と対応策を話し合う。
②地場産物を活用した和食献立・郷土料理献立を提供できるよう，ワーキンググループを中心に献立開発・調理技術向上・業務手順改善などに取り組み，栄養教諭・学校栄養職員をはじめ学校給食関係者に周知し，学校給食での郷土料理の提供回数を増やす取組を進める。
③事業実施の前後に，栄養教諭・学校栄養職員を対象に，郷土料理の学校給食での提供状況を調査し，取組の成果を検証する。
④本事業をまとめた成果物を配布し，次年度以降も継続して地場産物を活用した和食・郷土料理を提供できる体制を整える。



実践内容

○具体的な取組

【地場産物活用】

推進委員会等で地場産物を学校給食で活用できるしくみ作りの課題や現状把握につとめ、地産地消を推進する調理技術マニュアルを作成する。

- ・地場産物供給システムの調査
- ・地場産物活用状況の県悉皆調査の実施
- ・地場産物を活用できる献立開発
- ・開発した献立や調理技術の周知
- ・「学校給食用郷土料理・和食・地場産物活用レシピ&調理技術マニュアル集」作成配布

【伝統的食文化の継承】

ワーキンググループにおいて大量調理場で可能な郷土料理の調理方法について検討するとともに、検討した郷土料理や和食の献立を提供し、郷土料理の認知状況を調査する。

- ・地場産物を活用した新しい郷土料理の開発
- ・郷土料理を学校給食で実施するための調理技術の普及
- ・「地場産物活用・和食・郷土料理 学校給食献立 レシピ&調理技術マニュアル」作成配布



5 成果

■地産地消の推進について

- ・11月の地場産物の活用率 36.9 (H27年) → 39.1%
- ・ワーキンググループにより、地場産物を活用した献立や調理方法、業務手順の開発に取り組んだ。メンバーである栄養教諭がそれぞれの所属する調理場において、開発した献立等を活用して、地場産物を積極的に提供したことにより、活用率が上昇したと思われる。
- ・各市町村の地場産物供給システムの現状や地場産物活用の課題についての情報交換や協議を実施した。また、JA等により、食材購入の窓口などの情報が提供されたことで、各市町村のシステムの見直しや改善につながった。



■伝統的食文化の継承について

- ・児童・生徒の郷土料理認知度

(H28年10月) (H28年1月)

小学5年生 54.4% → 66.6%

中学2年生 54.4% → 72.1%

- ・和食・郷土料理の提供回数 (9月～2月)

(H27年度) (H28年度)

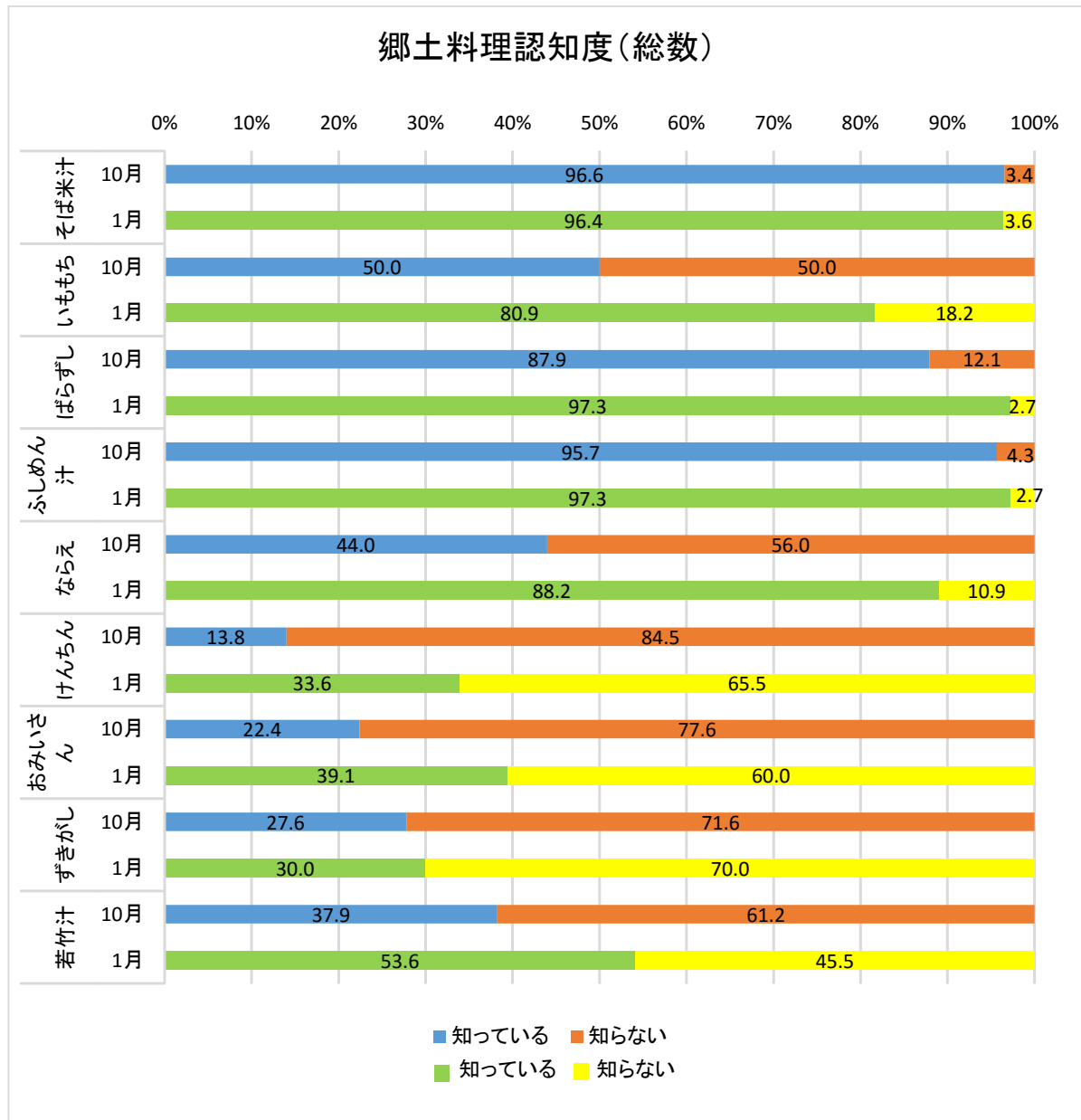
和 食 44.4回 → 47.1回

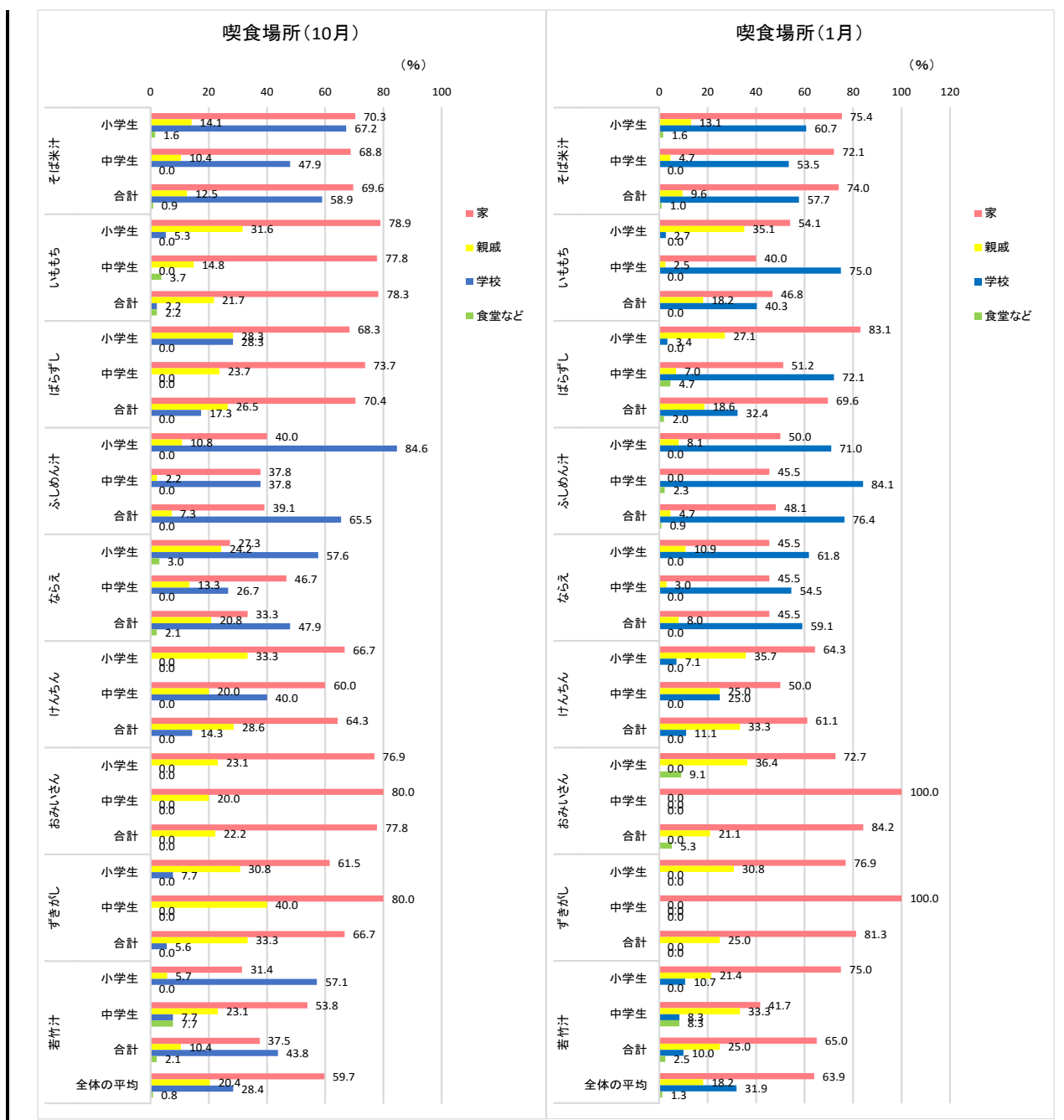
郷土料理 4.9回 → 6.4回

- ・和食・郷土料理提供については、ワーキンググループで検討した献立や調理方法、業務手順を活用し、提供回数が上昇したと考えられる。
- ・今回調査した郷土料理の中で、認知・喫食経験は、10月の調査に比べて1月の調査で多くの料理が増加した。
- ・認知度が高い「そば米汁」「ばらずし」「ふしめん」は喫食経験も高かった。「いももち」「ならえ」「若竹汁」は認知・喫食経験とも10月調査より1月の調査の方が大きく増加した。
- ・喫食場所は多くの郷土料理が「家」での喫食であるが、「学校」での喫食が多い料理は10月の調査では「そば米汁」「ふしめん汁」「ならえ」「若竹汁」であった。1月の調査では「いももち」「ばらずし」が「学校」での喫食が大きく増えた。



- ・このように、学校給食等での提供は認知・喫食経験に変化をもたらし、「家」での喫食も増えることとなった。
- ・全栄養教諭により、塩分濃度を調節した出汁を効かした和食の考え方、郷土料理の大量調理での調理技術などについてまとめ、検証調理を実施したことにより周知が図られ、和食や郷土料理の提供につながった。
- ・県内各地の郷土料理の調理法、郷土料理の大量調理技術などの開発と周知に取り組んだことにより、今後、この事業の成果を生かし、さらに学校給食における伝統的料理の提供につながると考えられる。
- ・「学校給食用郷土料理・和食・地場産物活用レシピ&調理技術マニュアル集」は今後、献立作成に携わる若い栄養教諭・学校栄養職員に、地場産物活用や伝統的な食を学校給食で提供するための手引きとなる。また、児童生徒の食育資料、保護者への啓発資料、また調理員の技術向上研修などへの活用も可能で、今後の伝統的食文化の継承のための手立てとなると考えられる。





6 事業の取組状況の情報発信

「学校給食用郷土料理・和食・地場産物活用レシピ&調理技術マニュアル集」作成配布
徳島県 HP への掲載

7 今後の課題

- ・地場産物の活用率では、数値目標としていた40%には届かなかったが、これは夏の大雨の影響で野菜などの価格の上昇があったためであると考えられる。今後は、年間をとおして、天候等に影響されない加工品などの開発が課題である。
- ・「地場産物供給システムの構築」については、来年度以降の各市町村におけるシステムの見直しや改善につながると考える。
- ・目標値としていた児童生徒の郷土料理認知度80%には届かなかったが、理由として事業実施期間が短かったことが考えられる。今後の継続した取組が課題である。
- ・マニュアル集は、今後、献立作成を行う若い栄養教諭や学校栄養職員が、伝統的な料理の献立作成をするにあたっての手引きになる。また、児童生徒の食育資料、保護者への啓発資料、調理員の技術向上研修などへの活用も有効であることが分かった。今後はこのレシピ&調理技術マニュアルを活用した郷土料理、和食、地場産物活用献立の提供のさらなる拡大と継続が課題である。