

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	福岡県
ホームページアドレス	http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/kyushokukatsuyo.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）

・収穫される予定の作物の種類や量等の情報を取りまとめ、生産者と学校給食関係者の間で情報共有を図る会議を行うとともに、年間を通して学校給食で利用できる地場産農産物加工品の使用や開発を通じて、学校給食で地場産物を活用できる機会を拡大する。

・調理従事員には、食品の持ち味を生かした和食の特徴を表すことのできる調理技術の向上を図り、一汁三（二）菜の献立を調理できるよう、効率のよい作業手順を考慮した作業工程を計画し、実行できるようにする。

2 推進委員会の構成

委員長	宮原 葉子	中村学園大学非常勤講師
委員	寺崎 雅巳	福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課長
委員	今村 和彦	福岡県農林水産部食の安全・地産地消課長
委員	太田 英俊	赤村教育委員会教育長
委員	小関 和孝	赤村教育委員会教務課長
委員	荒尾 剛	赤村役場産業建設課主査
委員	三橋 茂敏	赤村特産物センター店長
委員	道 寿子	赤村特産物センター生産者代表
委員	鍋藤 君江	赤村立赤小学校栄養教諭（赤小中学校共同給食センター）
委員	西村亜紀子	福岡県教育庁筑豊教育事務所指導主事

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
赤村教育委員会	資料提供
赤村役場産業建設課	資料提供
赤村特産物センター	資料提供
赤小中学校共同給食センター	実践、データ集計
福岡県農林水産部食の安全・地産地消課	資料提供

4 実践内容

事業目標

○地産地消の推進

学校給食で地域の地場産物を使った献立を実施するために必要な量の食材を円滑に調達することができるよう、加工施設を併設した直売所（特産物センター）等と連携し、地域で生産された地場産物をより学校給食で扱いやすくする仕組みを整備することで、学校給食における地場産物の活用割合を高めることができるようにする。

○伝統的食文化の継承

家庭等で行う調理と学校給食調理場での大量調理との違いから、今まで学校給食で出せていなかった献立や、出していたが本来の料理の出来上がりとは異なっていた献立について、給食調理場の環境、設備、特性を確認した上で、より本来の形に近い給食として提供できる調理方法を検討する。

評価指標

※赤小中学校共同給食センターにおいて実施し、「地場産物」とは赤村産青果物とする。

○地産地消の推進

①学校給食における地場産物の使用量

- ・食品数 現状値：赤村 H27 年度日平均 2.86 品使用
目標値：日平均 2.94 品使用
(H27 年度地場産物使用が 0 品であった日に 1 品以上使用した場合の値で H27 年度より 3%増加することとなる)
- ・重量割合 現状値：赤村 H27 年度月平均 36.6%
目標値：月平均 40.0%
(H26 年度 39.9%を上回る値)

②「ラブあかランチ」実施回数

現状月 2 回実施を月 3 回以上実施する

※「ラブあかランチ」とは地場産物を 1 日に 5 品以上使用した給食献立

○伝統的食文化の継承

③一汁二菜以上の献立の実施率

現状値：45.4%（H28 年度 4 月～7 月平均）

目標値：50.0%以上

評価方法

本事業を開始し献立に反映できた平成 28 年度 10 月～1 月を調査期間とする。

- ①学校給食献立に使用した地場産物数及び重量割合
- ②「ラブあかランチ」を実施した回数
- ③学校給食献立のうち主食にかかわらず一汁二菜以上の献立を実施した割合

評価指標を向上させるための仮説(道筋)

- 1 地場産物生産者と学校給食関係者が情報共有する連絡会議を設置し、需給調整を行う体制を整えれば、計画的により多くの地場産物を使用できるのではないかな。
- 2 保存性のある地場産物加工品の利用方法を開発することにより、安定して地場産物を使用することができるのではないかな。
- 3 スチームコンベクションオーブンなどの機器の機能を最大限生かした調理方法を実現すれば、これまでできなかった郷土料理も学校給食で実施できるのではないかな。
- 4 調理作業内容から調理工程をパターン化し、これを基に1食の献立として可能な料理の組合せ方を検討すれば、副食を1品多く組合せることができるのではないかな。

実践内容

○具体的な取組

○地産地消の推進

1 生産者と給食関係者の連絡会議の開催

学校給食で使用する野菜等の使用時期と量についての情報(実績)をとりまとめて生産者に提示し、生産者と給食関係者のお互いの現状について情報共有する場を設けた。

ここでは、給食でより多くの地場産物を安定的に利用できるようにするための方法について協議し、生産者への給食についての周知や作付け可能な野菜等の情報収集(アンケート)をすることなどについて計画した。

お互いの需給情報を整理し、計画的・安定的に生産と使用を行えるようにして地場産物の使用量が増えるように努めた。

2 加工品の利用方法の開発

天候の影響を受けない地場産農産物加工品等を利用する方法(料理)を開発した。例えば、切干大根は特産物センターで常時取り扱っているのに、悪天候を理由に急に使用できなくなることはない。これまでも切干大根を使用してはいたが使用する料理が固定化していたため、使用する料理や味付け方を増やし、調理方法でもみそ汁では実としての利用だけでなくだしとしての効果も期待できる利用方法を研究した。このように加工品等の利用方法を開発し野菜の端境期などに様々な調理法で取り入れ、確実な地場産物の使用につなげた。

3 特徴的農産物の使用

そうめんうりなどの野菜は旬になると多く出回り家庭ではごく一般的に使用されているものの、学校給食ではほとんど使うことがなかった。そこでこうした農産物を使用する料理を開発し、実施する回数を増やした。

○伝統的食文化の継承

1 郷土料理の調理方法等の把握

赤村農産物生産者であり食生活改善推進委員でもある講師に、地域ならではの行事にちなんだ料理の由来や調理方法について指導を受けながら、学校給食への取り入れ方について検討した。

2 大量調理器具の活用方法検討

スチームコンベクションオーブンの活用によって、家庭では一般的に作る料理ではあるが、大量調理では食品が煮崩れする等により異なる料理にアレンジして提供していたような料理を本来の料理の形で提供したり、調理従事員の作業量を軽減したりすることができる方法を

研究した。新たな活用により、料理の組合せや配膳方法の改善につなげ、これまでより多くの食品や料理を組み合わせることを検討した。

例えば、かぼちゃの含め煮は回転釜で調理すると煮崩れしやすいので、蒸したかぼちゃに肉そぼろあんをかけるなどして見た目を隠すような調理をすることがあった。そこで、スチームコンベクションオーブンの機能を再度確認し、煮崩れせず、野菜の味を楽しむことのできるかぼちゃの含め煮を作る方法を獲得した。このことで、調理従事員が料理に立ち会う時間の減少や、野菜料理に組み合わせる主菜等の種類の幅が広がり、様々な味の組合せを可能にすることができると考えた。

3 調理工程のパターン化

料理ごとに調理作業に必要な時間、衛生管理上注意が必要な作業量、必要な作業人員等を整理し、料理の難易度を数値化した。この数値を目安として献立全体の難易度を把握し、作業能力に合わせた難易度の範囲で料理の組合せ方を工夫することによって、副食を1品多く組み合わせたり地場産物を取り入れたりすることを検討した。

例えば、料理ごとに、下処理、切裁、衛生管理点、配缶等における作業量や作業の複雑さについて協議し、これを「難易度」として5段階の数値で表した。調理施設において1食の献立として組み合わせたときの難易度の合計がどのくらいが複雑になりすぎず実施可能であるかの目安をこれまでの献立を見直して検討した。ここで出た目安を基にして献立作成を行うことで、一汁二菜の献立にするための料理の組合せが実現し、調理従事員の作業の見通しもできやすくなると考えた。

5 成果

○地産地消の推進

取組期間が短期間であったことにより、地場産物の使用量は、食品数日平均 2.87 品、重量割合月平均 36.9%とほとんど変化はなかった。しかし、「ラブあかランチ」は地場産物加工品の利用等により月 3 回実施することができた。

給食で使用する野菜の種類と量を整理したことにより地場産物野菜の利用状況について傾向をつかむことができ、これを基に生産者と給食関係者が情報共有しより多くの地場産物を安定的に使用するための方法を検討する連絡会議が発足したことで、今後、地場産物の使用量の増加が期待できる。

○伝統的食文化の継承

スチームコンベクションオーブンの活用方法を研究したことで実施可能な料理が増えたことと、調理作業の分析を行い料理ごとの作業量を数値化し実施可能な献立のパターンを把握できたことで、一汁二菜以上の献立が事業開始前は月間献立の 45.4%であったところ、取組期間には 58.0%とすることができた。

6 事業の取組状況の情報発信

- ・事業報告書パンフレットを作成し、各県教育委員会、県内市町村教育委員会及び調理施設へ配布した。
- ・今後、栄養教諭等研修会において事業報告を行う予定である。

7 今後の課題

- ・本県内の状況として、生産者と給食関係者等からなる連絡会議を設置している市町村の方がそうでないところに比べ地場産物使用量が多いというデータがあり、県農林水産部でも連絡会議設置について取り組んでいるところである。行政、生産者、学校関係者が連携し地場産物活用連絡会議を定例的に実施し地場産物の安定供給の仕組みを確立することが必要である。
- ・調理作業数値化の基準をより明確にすることで、施設における作業能力の目安として活用できると考えられる。本事業では、献立の組合せを増やすために開発した考え方であったが、安全な作業管理や調理従事者の交代等による引継ぎの際の安定した作業の実施等にも活用できるのではないかと考えらえる。
- ・学校給食において郷土料理を実施することについては、十分な研究ができなかったので引き続き行いたい。