

平成30年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業 成果報告書

受託者名	山形県教育委員会
ホームページ アドレス	http://www.pref.yamagata.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】

- 1 地元食材を学校給食で活用するための生産及び納入体制の構築
- 2 地元食材を活用した新たな「地産地消献立」の開発及び提供
- 3 学校給食を通じた児童及び保護者等の地産地消への理解促進

【伝統的食文化の継承】

- 1 郷土料理を学校給食でも提供するための新たな「郷土料理献立」の開発及び提供
- 2 学校給食を通じた児童及び保護者等の伝統的食文化への理解促進

2 推進委員会の構成

【舟形町推進委員会：委員】

佐藤あや子	地元生産者代表	沼澤 繁夫	舟形ほほえみ保育園長
加藤 利美	地元生産者代表	沼澤 由美	舟形ほほえみ保育園栄養士
叶内 勉	もがみ中央農協南部営農センター長	村岡 ゆり	県教育庁スポーツ保健課食育主査
原田 真弥	もがみ南部商工会舟形支部所長	星野 祥子	県教育庁スポーツ保健課主査
大場 宗一	(株)大場惣吉商店代表取締役	伊藤 道子	県最上教育事務所指導主事
沼澤紀美子	舟形町食生活改善推進協議会会長	東村 貴恵	舟形町健康福祉課主査
茂庭 秀明	舟形中学校教頭	岡崎千恵子	舟形町農業振興課主査
栗田 真美	舟形中学校教諭	八鍬 照光	舟形町教育委員会教育課長
大澤 陽子	舟形中学校主任調理師	鍛冶 紀邦	舟形町教育委員会教育課課長補佐
野口 勝幸	舟形小学校教頭		
漆山 浩子	舟形小学校栄養教諭		
土田 和子	舟形小学校主任調理師		
			計 21 人

【レシピ開発検討会：構成員】

漆山 浩子	舟形小学校栄養教諭	鍛冶 紀邦	舟形町教育委員会教育課課長補佐
沼澤 由美	舟形ほほえみ保育園栄養士	長澤 正彦	佃尾花沢市ふるさと振興公社調理長
土田 和子	舟形小学校主任調理師	富樫 勝也	ラ・プロヴァンス シェフ
大澤 陽子	舟形中学校主任調理師		
			計 7 人

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
舟形ベジタブルNo. 1	地元食材の提供
堀内ファーム	地元食材の提供
産直まんさく	地元食材の提供
もがみ中央農協 南部部営農センター	朝採り野菜の提供
(株)舟形町振興公社	地元食材の提供・加工
(株)尾花沢市ふるさと振興公社	レシピの開発・調理指導
ラ・プロヴァンス	レシピの開発・調理指導
パレスグランデール	レシピの開発・調理指導
舟形町食生活改善推進協議会	舟形町郷土料理（冊子）の提供・助言
公益財団法人山形県学校給食会	県内郷土料理の食品モデル貸出

4 実践内容

事業目標
<p>【地産地消の推進】</p> <p>これまで学校給食で使用されてこなかった又は使用が少なかった地元食材を、学校給食で活用するための生産及び納入体制を構築するとともに、それらの地元食材を活用した新たな「地産地消献立」を開発し、実際に学校給食において提供する。また、開発したレシピを家庭や地域へ普及啓発すること等により、児童及び保護者等の地産地消への理解促進を図る。</p> <p>【伝統的食文化の継承】</p> <p>これまで学校給食で提供されてこなかった郷土料理を学校給食でも提供するため、味付けや調理方法等を工夫した新たな「郷土料理献立」を開発し、実際に学校給食において提供する。また、開発したレシピを家庭や地域へ普及啓発すること等により、児童及び保護者等の伝統的食文化への理解促進を図る。</p>

評価指標
<p>【地産地消の推進】</p> <p>①新たに学校給食の食材として使用した地元食材の品目数 目標値：10 品目</p> <p>②新たに開発し学校給食として提供した「地産地消献立」の献立数 目標値：10 件</p> <p>【伝統的食文化の継承】</p> <p>①新たに開発し学校給食として提供した「郷土料理献立」の献立数 目標値：5 件</p> <p>②児童及び保護者等の郷土料理の認知度 現状値 20%（推計） 目標値：70%</p>
評価方法
<p>【地産地消の推進】</p> <p>①地元食材のうち、新たに学校給食の食材として使用した地元食材の品目数を算出</p> <p>②新たに開発し、実際に学校給食において提供した「地産地消献立」の献立数を算出</p> <p>【伝統的食文化の継承】</p> <p>①新たに開発し、実際に学校給食において提供した「郷土料理献立」の献立数を算出</p> <p>②児童と保護者にアンケートを実施し、郷土料理を知っている、食したことがある等の割合を算出</p>



評価指標を向上させるための仮説(道筋)

【地産地消の推進】

- 食材供給体制会議等により、地元農産物の情報交換を行ったり、生産者や町営農相談専門員、農協関係者から栽培概要の提供を受け、学校給食で新たに使用できる食材を選定する。
- 町出身のプロの調理人3人(和食・洋食・中華)に、地元食材を活用したレシピの考案を依頼する。

【伝統的食文化の継承】

- 学校給食に提供していなかった伝統料理を、業者の加工納入により提供を行う。また、町出身のプロの調理人3人(和食・洋食・中華)に、郷土料理のアレンジの考案を依頼する。
- 学校給食を通じた児童及び保護者等への理解促進について、献立表や給食だよりで周知を図るほか、給食参観で保護者と一緒に給食を食べることにより啓発を行う。



実践内容

【地産地消の推進】

1 地元食材を学校給食で活用するための生産及び納入体制の構築

○地産地消食材供給体制の構築

食材供給体制会議による農産物の種類や時期の情報交換を行うことにより、給食で使用する地元食材の範囲が広がった。

○新たな地元食材の選定

食材供給体制会議等により、町内農産物の栽培概要を、生産者団体や町営農相談専門員、農協関係者から提供を受け、学校給食で新たに使用できる食材を選定した。

○新たな地元食材の活用

地元食材の供給体制が確認できたことで、はじめて給食に使用できたり、これまでほとんど使用していなかった地元食材の活用が増えた。

◇目標数 10 品目 ◆使用数 11 品目

里芋(芋煮汁)、ふき(ふき炒り)、わらび(わらびの一本漬) 鯉(鯉のさつまあげ)、ピーツ(真っ赤な芋煮ボルシチ風)、ジャンボピーマン(なすとトマトのスグッティ、洋風きんぴら、焼きそば)、赤ピーマン(夏野菜スープ、夏野菜カレー)、コリンキー(ごぼうサラダ)、山ぶどうジュース(山ぶどうのシュアポンチ) 青黒豆(豆ごはん)、トウモロコシ(茹でトウモロコシ)



○新しい加工食材による活用の広がり

生産者の方々や地元業者の協力から、冷凍トマト、冷凍里芋、下処理済みの山菜(あく抜きわらび、みず、ふき)など、新しい加工食材ができたことで使用時期の延長や、安全に使用しやすい形で地元食材をたくさん取り入れることができた。

○地元の特産である鯉の提供

町内で古くから鯉の調理販売を営み、町の特産にもなっている鯉料理を給食で提供するために、調理方法の提案をしながら店と協議を重ね、試作品の試食を通して、鯉のさつま揚げとして給食提供に結びつけた。

2 地元食材を活用した新たな「地産地消献立」の開発及び提供

○町出身のプロの調理人の活用

町出身の調理人3人（和食・洋食・中華）が、地元食材を活用した「舟形学校給食・地産地消レシピ」の開発を担当し、新たな給食メニューの開発に取り組んだ。「レシピ開発検討会」給食調理・提供が可能なものを選定、その後「レシピ伝承・調理体験会」により、調理業務員等への指導と試食を行ってから「舟形学校給食・地産地消献立」として実際に学校給食で提供した。



○新たに開発し学校給食として提供した「地産地消献立」の献立数

◇目標値 10件 ◆提供メニュー 11件

＜新たに開発した地産地消献立＞ ※下線は給食で提供

真っ赤な芋煮（ボルシチ風）、パエリア風炊き込みご飯、マッシュルームと秋鮭の炊き込みご飯、やまがた地鶏の美味しいコラーゲンスープ、中華風芋煮、鯉のさつま揚げ、ニース風サラダ、笹巻き、海老のフリッター揚げオーロラソース、やまがた地鶏の照り焼きオレンジソース甘酢あん、わらびの一本漬け、豚のソテーハニーマスタードソース、鮎のムニエル マッシュルームとりんごのソース、白玉団子入りずんだソース、身体に染み入る冬野菜の鴨汁、舟形芋煮合鴨風味仕立て、やまがた地鶏の甘酢あんかけ、ヒモ付き帆立と揚げ豆腐のオイスター煮込み

以上、給食で提供した献立 11件



○朝採れ野菜の提供

朝採りたての農産物を給食で使用する日を設定し、生産農家を学校に招いて自分が作っている農産物についての話をして頂いている。



3 学校給食を通じた児童及び保護者等の地産地消への理解促進

○給食参観による啓発

低学年では笹の葉をむくのが面倒なため、給食での提供が難しかった「笹巻き」を、小学1年生の親子給食の機会を利用して提供した。

栄養教諭から地元生産者が作った郷土料理「笹巻き」の説明を聞き、保護者が葉をむくのを手伝いながら一緒に食べることで、地産地消の給食を楽しんだ。



【伝統的食文化の継承】

1 郷土料理を学校給食でも提供するための新たな「郷土料理献立」の開発及び提供

○わらびの一本漬けを提供

サイズが長くて食べにくいことから敬遠していた「わらびの一本漬け」を、使用しやすい「あく抜きわらび」として加工納入してもらうことで、給食で提供した。

○町出身のプロの調理人を活用した郷土料理メニューの開発

和食・洋食・中華の調理人という専門性を生かして、山形の一般的な郷土料理である芋煮汁のアレンジ料理を考案して給食で提供した。

○新たに開発し学校給食として提供した「郷土料理献立」の献立数

◇目標値 5件 ◆提供メニュー 5件

＜新たに開発した郷土料理献立＞ ※下線は給食で提供

真っ赤な芋煮（ボルシチ風）、中華風芋煮、わらびの一本漬け、鯉のさつま揚げ、笹巻き、舟形芋煮合鴨風味仕立て 以上、給食で提供した献立 5件



○町出身のプロの調理人に指導を受けた郷土料理アレンジメニュー

「一食まるごとシェフのメニュー」として、芋煮のアレンジ料理を学校給食で提供した。

給食には、メニューを考案したシェフも参加した。



2 学校給食を通じた児童及び保護者等の伝統的食文化への理解促進

○校内での取り組み

給食の提供にあたり、地元食材や郷土料理について、毎月の「給食だより」での紹介や、給食委員会による給食前の「献立紹介」、また特別給食の時は、玄関前に「給食紹介のポスター」を掲示した。



○給食参観日に「笹巻き」を提供

小学校低学年では、笹の葉をはがすのが難しく食べてづらい郷土料理だが、新一年生とその保護者が一緒に給食を食べる“給食参観日”の機会を利用し提供した。



○郷土料理の食品モデル展示

豊かな郷土料理の文化について興味を持ってもらうために、ランチルームに公益財団法人山形県学校給食会の協力で地元及び県内の郷土料理の食品モデルを展示した。

○新たに開発したメニュー「シェフのレシピ」を発行

町出身のプロの調理人の協力で開発したレシピをまとめたパンフレットを発行し、児童生徒の家庭や給食に関わる生産者等の関係者また駅物産センターや中央公民館など、公共施設を中心に配布した。

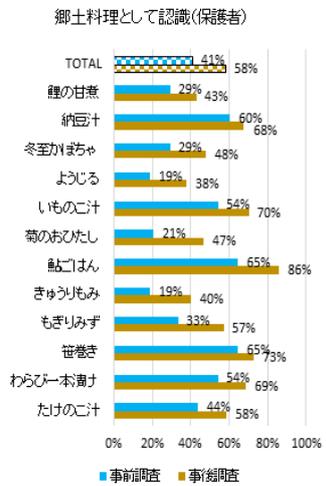
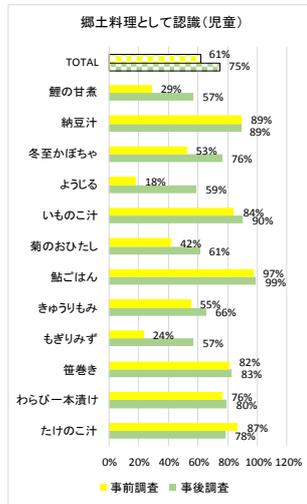
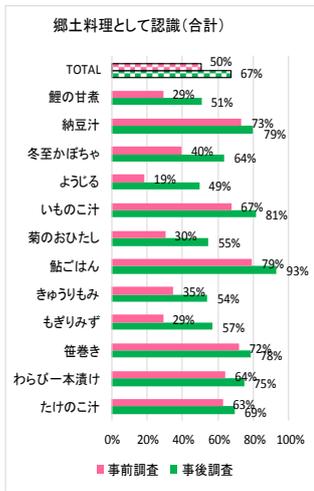


○郷土料理認知度アンケート調査を実施

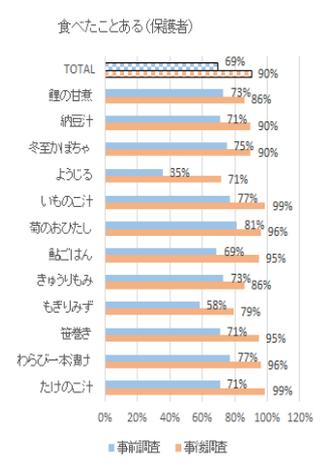
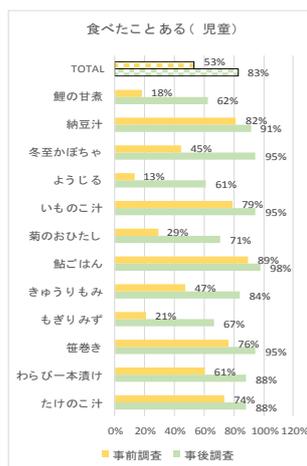
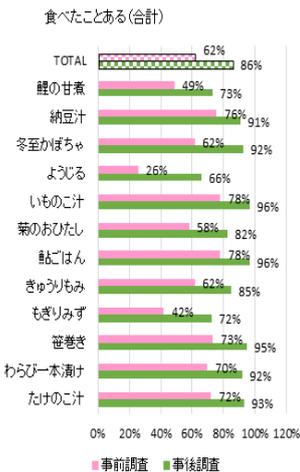
3年生以上の児童を対象に、12品目の郷土料理の認知度についてアンケート調査を行った。対象児童166人中、回答数93人(56%)。保護者については77人から回答頂いた。

◇目標値 70% ◆実績値 67% (児童75%、保護者58%)

Q. 郷土料理だと思いますか (左:全体、中:児童、右:保護者)



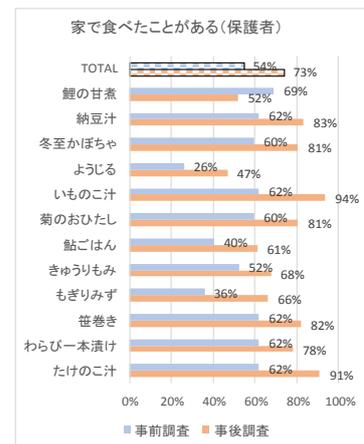
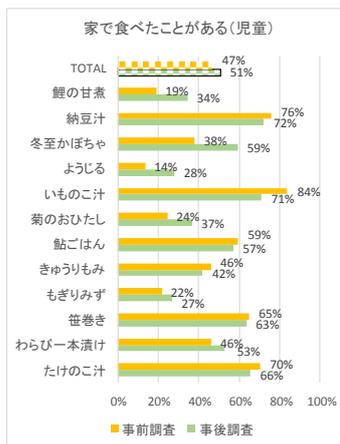
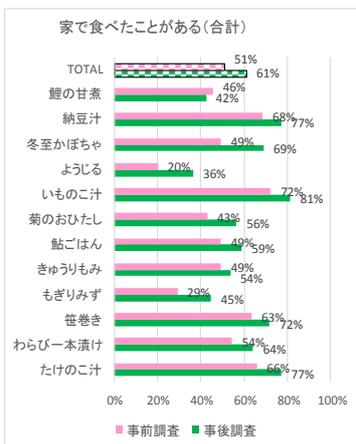
Q. 食べたことがありますか (左:全体、中:児童、右:保護者)



○家で食べたことがあるか

家庭で郷土料理を食べている割合が高いほど、伝統文化が継承されていると考えられる。家庭で食べる割合を高めることが、伝統料理文化の継承につながる。

Q. 家で食べたことがありますか (左:全体、中:児童、右:保護者)



○認知度調査の結果から

郷土料理の認知度調査では、児童と保護者の合計で認知度が50%から67%に上昇した。

児童については、実際に説明を受けたこともあり、75%と高い認知度数値を示し、同時に「食べたことがある」という回答も83%と高い割合であった。

一方、保護者に対しては、児童からの口伝えや配布物による周知のみとなり58%にとどまった。しかし、「食べたことがある」の割合は90%と高かったことから、「郷土料理」に対しての定義が分りにくく“当町を含む最上地域で広く食されている料理”等の趣旨が十分に伝わらなかったと考えられる。

「家で食べたことがある」の保護者が73%と高かったことは、伝統文化の継承が現在はある程度行われていると考えられる。児童は51%であることから、今後は保護者が伝統料理文化を継承し、次代へ伝えていく取組みが求められる。

5 成果

【地産地消の推進】

○これまで学校給食で使用されてこなかった、又は使用が少なかった地元食材を学校給食で活用するため、関係する生産組織を拡大（1か所増）するとともに、生産側、消費側、行政による意見交換により、新たに11品目の食材活用が図られた。

（新たな地元食材：目標値10品目、実績値11品目）

○地元食材を活用した新たな「地産地消献立」を19品目開発し、実際に学校給食において11品目を提供することができた。（目標値10件、実績値11件）

○町出身のプロの調理人が開発した地元食材を使用した給食メニューを、パンフレットとして全戸配布することにより、地元食材の活用について啓発が図られ、児童及び保護者等の地産地消への理解促進が図られた。

○学校から各業者等への発注作業の軽減を図るため、町給食担当が地元農産物や生産者や加工所等に対し、行政としての情報を活かして、生産者や加工所と直接交渉するなど、地産地消の促進を踏まえた対応を行った。

【伝統的食文化の継承】

○これまで学校給食で提供されてこなかった郷土料理を学校給食でも提供するため、納入内容や調理方法等を工夫した新たな「郷土料理献立」を5品目開発し、実際に学校給食において提供することができた。（目標値5件、実績値5件）

○町出身のプロの調理人が開発した郷土料のアレンジメニューをパンフレットとして全戸配布することにより、郷土料理の興味関心が高まり児童及び保護者等への理解促進を図った。

○郷土料理の認知度に関してアンケート調査を行った結果、おおむね児童及び保護者等の伝統的食文化への理解促進を図ることができた。（認知度：目標値70%、実績値67%）

6 事業の取組状況の情報発信

- ・給食だよりや中学校ホームページ等において、随時取り組み状況等を情報発信した。
- ・町広報誌において、町民に対し事業の取組みを紹介した。
- ・山形県学校食育推進会議において、事例発表を行った。
- ・町出身のプロの調理人が新たに考案した「シェフのレシピ」の全戸配布を行った。
- ・山形新聞に、事業の取組み等が掲載された。（6/23, 10/17, 12/1）
- ・事業の取組内容や成果をまとめた報告書を配付した。（各都道府県教育委員会、県内市町村教育委員会、舟形町内の保育園・小中学校等）

7 今後の課題

【地産地消の推進】

- 学校から各業者等への発注作業の軽減を図るため、町給食担当が発注業務の一部を担っているが、農産物や加工所等の人脈や知識が薄いことから手間取る場面もあり、地産地消に関する事情に精通した人材が関わる必要がある。
- 給食献立で使いたい農産物の生産量が少なく、十分に供給できない時期があったことから、地元農産物の安定的な確保に向けて、年1回だった生産者団体との情報交換の場を増やし、栽培計画に反映してもらう必要がある。
- 伝承野菜や人気果実（シャインマスカット等）などの希少な農産物については、市場価値が高いことから給食で使用する必要量の確保ができなかった。年度当初から予約生産等の依頼が必要である。

【伝統的食文化の継承】

- 通年で食材が供給される現在では、料理の季節感が薄れていると考えられ、食べなれた料理ほど伝統食という認識が薄くなってしまっているので、食材の旬の時期を効果的に周知していく必要がある。
- 小学校の総合的な学習の時間に、郷土料理の振り返りを行ったところ、食べたことがあっても献立名を覚えていなかったり、日頃食べていたものが郷土料理だということ意識していない児童もいて、改めて郷土料理を繰り返し提供し、説明していく重要性を感じた。
- 情報提供という点で、学校HPに給食写真を公開し、毎日の給食に興味関心を持ってもらえるような取組みが必要だが、頻度や役割分担、HP以外への活用などについて検討が必要である。
- 保護者への調査で指定した12品の郷土料理を「食べたことがある」と回答した人は90%と高く、「家で食べたことがある」と回答した割合は73%であった。今後伝統文化・料理を継承していくために、保護者世代が家庭において郷土料理の提供ができる環境づくりと調理技術や知識の啓蒙が必要である。