

# 令和2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	静岡県教育委員会
ホームページアドレス	<a href="http://www.pref.shizuoka.jp/kyouiku/kk-120/kyusyoku/documents/fujippi.html">http://www.pref.shizuoka.jp/kyouiku/kk-120/kyusyoku/documents/fujippi.html</a>

## 1 研究前の状況と研究目的（研究開発テーマ：食品ロスの削減、地産地消の推進）

### 【研究前の状況】

食品ロスの削減や地産地消の推進等の諸課題については、行政関係の各部署において様々な取組が行われているが、各部署間で十分な連携ができていない状況とは言えない。食品ロスの削減については、平成 29・30 年度に廃棄物リサイクル課が「食べきりやったね！キャンペーン」を実施し、小学生へリーフレットを配布し、家庭での食品ロスの削減に向けた取組を行ったが、学校給食における取組は実施されておらず、学校給食における食品ロスや児童生徒の食品ロスに関する意識等の実態把握までに至っていない。県独自で行っている地場産物活用状況調査の結果では、第 3 次静岡県食育推進計画における「学校給食における地場産物を利用する割合（食材数ベース）」の目標値（2022 年度）が 45%であるのに対し、ここ数年は 30%前後を推移している。市町毎の結果では、17.0%～49.8%と大きな差が見られた。栄養教諭・学校栄養職員に対する調査では、地場産物の活用について「推進している」の回答割合が 59.4%、「どちらかと言えば推進している」が 37.4%、「あまり推進していない」が 1.2%という結果だった。各部署に対して学校給食における地産地消の推進に関する課題について聞き取り調査を行ったところ、「課題が把握できていない」「学校で事業を行ったり、学校給食で食材を使用したりするのは制約が多いため、ハードルが高い」という意見が挙がった。

また、県教育委員会主催の「親子でつくる学校給食メニューコンクール」について、平成 30 年度に入賞したメニューを学校給食の献立として活用した割合は約 18%であった。学校給食での活用率が低かった原因として「給食センターでは調理が難しい料理が多い」という意見が多かった。

### 【研究目的】

- 1 県庁内各部署や企業等と課題や要望等を共有し、連携を行うことができる持続可能な体制を整備し、学校給食及び学校給食における食育の推進を図る。
- 2 規格外や未利用の農林水産物及び地場産物を利用した学校給食用物資を開発し、県内全域に流通させ、学校給食で提供することで、学校給食での生産・加工・流通等における食品ロスの削減及び地場産物の活用率向上を目指す。
- 3 学校給食における地場産物活用率向上のための課題を整理し、課題解決のための効果的な取組について各市町に周知し実践を促すことで、地場産物の活用率向上を目指す。
- 4 学校での出前授業や親子料理教室、地域でのイベント等を実施し、児童生徒及び県民の食育についての意識を高める。

## 2 研究の意義

県内では本事業を平成 29 年度に静岡市、平成 30・31 年度に袋井市で実施している。これらの取組を踏まえ、行政関係の各部署と連携して持続可能な体制を整備し、効果的な取組を県内全域に広めることが本研究の意義である。

- ・静岡市で実施した学校給食用物資の開発の取組を参考に、県内全域に開発した商品を流通させることで大量の消費が見込め、児童生徒数が少なく独自の開発が難しい市町や県立学校でもそれらを使用することができる。また、県内全域で学校給食へ提供をすることで、取組の周知が図られ、児童生徒や県民の地場産物に対する意識の向上につながる。
- ・袋井市では地場産物活用率向上のモデルとなる取組がされている。このような効果的事例を共有し、見える化することで、各市町の現状を把握し、県内全域の地場産物活用率の底上げを図る。
- ・袋井市での取組の課題として児童生徒の地場産物に対する意識の向上が挙げられた。その課題を解決するために、出前授業や給食時間の指導について、栄養教諭が指導案を作成することで、学校給食を生きた教材として活用し、より効果的な指導を行うことができると考える。

## 3 研究内容・方法

研究開発テーマ（食品ロスの削減及び地産地消の推進）

研究仮説	<ol style="list-style-type: none"><li>1 推進委員会を設置し、学校給食用物資の開発に使用可能な食材及びモデルとなる生産者等を選定する。また、規格外や未利用の農林水産物及び地場産物に関する情報交換を行う。</li><li>2 上記で選定された食材の活用をテーマにした加工品の商品開発及びモデル献立の作成を行うため、企業や生産者等を構成員とする商品開発・献立作成部会を開催する。</li><li>3 モデル献立提供時に児童生徒の意識を高めるため、指導資料等作成部会を設置し、開発した食材やモデル献立に関する指導資料や動画を作成する。</li><li>4 モデル献立の調理方法について理解を深めるため、栄養教諭・学校栄養職員向けの調理講習会を開催する。</li><li>5 学校給食での食品ロスの削減及び地場産物活用率の向上並びに、児童生徒の食品ロスの削減及び地場産物への意識を高めるため、1月下旬に上記のモデル献立を県内の学校給食で提供する。</li><li>6 食品ロスの削減及び地産地消推進の取組を県内全域に広めるための事業を行う。<ol style="list-style-type: none"><li>(1) スーパーでの販売、レストラン等での提供 食品ロスの削減及び地産地消推進への意識向上を図るため、スーパーやレストラン等と連携し開発商品の実演販売や提供を行う。</li><li>(2) 親子料理教室の開催 家庭における食品ロスの削減及び地産地消推進への意識向上を図るため、本県が認定している食の都仕事人を講師として、親子料理教室を開催する。</li><li>(3) 栄養教諭・学校栄養職員向け講習会の開催 栄養教諭等の意識の向上を図るため、県教育委員会主催の講習会で食品ロスの削減及び地産地消推進の取組についての講演を行う。</li></ol></li></ol>
評価指標	<ol style="list-style-type: none"><li>①規格外や未利用の農林水産物や地場産物を活用した学校給食用物資の開発（現状値：0品 ⇒ 目標値：1品以上）</li><li>②開発した学校給食用物資を学校給食で提供した市町の割合（現状値：0% ⇒ 目標値：100%）</li></ol>

評価方法	①県教育委員会と地元企業による商品開発の有無により評価 ②事業実施後調査により評価
------	--

#### 研究開発テーマ（食品ロスの削減）

研究仮説	1 児童生徒の食品ロスの削減に関する理解と意識の向上を促すため、出前授業を行う。 2 出前授業の効果を高めるため、指導資料等作成部会において、指導案の検討及び作成を行う。
評価指標	①出前授業の開催（現状値：1校（令和元年度）⇒目標値：5校以上/年） ②児童生徒の食品ロスの削減に関する理解（目標値：実施前と比較して増加）
評価方法	①出前授業の県内の実施数で評価 ②授業前後の児童生徒へのアンケートにより評価

#### 研究開発テーマ（地産地消の推進）

研究仮説	1 地場産物活用の推進状況が見える化して現状を把握し、実践しやすくするため、地場産物を学校給食で活用する際の課題及び効果的な取組について調査し、推進委員会において、課題を解決するための効果的な取組をレベル分けして整理する。 例) レベル1：納入業者へ地場産物優先納入依頼書を送付 レベル2：地場産物を取り入れた献立の作成 レベル3：調理場と業者間で使用量と供給量の情報共有 レベル4：地場産物推進委員会の開催 2 県内全域の地場産物活用率の底上げを図るため、推進委員会で整理した取組について、市町を通して各調理場へ周知し、可能なものから実践を促す。
評価指標	①学校給食における地場産物を活用する割合 （現状値：31.2%⇒目標値（2022年度）：45.0%以上） ②地場産物活用推進の取組を実施した市町の割合 例) レベル1：80%、レベル2：60%、レベル3：40%、レベル4：20% （指標については、推進委員会にて検討する。）
評価方法	①文部科学省調査、学校給食栄養報告（週報）により評価 ②市町への地場産物活用推進状況調査（県独自調査）により評価

## 4 実施体制

### （1）連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
静岡県立大学	指導助言
静岡県漁業協同組合連合会	商品開発、情報提供
いとう漁業協同組合	商品開発、情報提供、動画撮影
(株) 濱村屋、(株) コーゲツ	商品開発、商品販売、献立作成
(株) 共立アイコム	広報支援（動画作成等）
一木敏哉（ふじのくに食の都づくり仕事人）	商品開発、献立作成、料理動画の講師

## (2) 推進委員会の構成

委員長	市川 陽子	静岡県立大学食品栄養科学部教授
委員	内藤 慶子	くらし・環境部県民生活局県民生活課主査
委員	平口 泰之	くらし・環境部環境局廃棄物リサイクル課主事
委員	大石 景子	健康福祉部健康局健康増進課専門主査
委員	山崎 惇子	経済産業部産業革新局マーケティング課主任
委員	吉坂 忍	経済産業部農業局地域農業課班長
委員	熊切 優人	経済産業部農業局農芸振興課主事
委員	石田 孝行	経済産業部水産・海洋局水産振興課班長
委員	吉川 美紀	清水町立南小学校栄養教諭
委員	片井 淳子	静岡県PTA連絡協議会理事（静岡市立井宮北小学校PTA）

## 5 成果指標

研究開発テーマ（食品ロスの削減及び地産地消の推進）

事業目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県庁内各部署間との連携の推進</li> <li>・規格外や未利用の農林水産物及び地場産物をテーマにした加工品の商品開発及び地場産物を45%以上使用したモデル献立の作成</li> <li>・県内の小中学校、特別支援学校でのモデル献立の提供</li> <li>・児童生徒の食品ロス及び地場産物に対する意識の向上</li> </ul>
評価指標	<p>①規格外や未利用の農林水産物や地場産物を活用した学校給食用物資の開発（現状値：0品 ⇒ 目標値：1品以上）</p> <p>②モデル献立（ふじっぴー給食）を学校給食で提供した市町の割合（現状値：0% ⇒ 目標値：100%）</p> <p>※当初の評価指標は「開発した学校給食用物資を学校給食で提供した市町の割合（現状値：0% ⇒ 目標値：100%）」だったが、物資の選定については設置者の判断によることから、ふじっぴー給食の実施率に変更した。</p>
評価方法	<p>①県教育委員会と地元企業等による商品開発の有無により評価</p> <p>②11月に市町・県立特別支援学校を対象に実施する実施調査により評価</p>



### 評価指標を向上させるための仮説（道筋）

- 1 県庁内各部署間での連携を推進するため、推進委員会を設置し、学校給食用物資の開発に使用可能な食材及びモデルとなる生産者等を選定する。また、規格外や未利用の農林水産物及び地場産物に関する情報交換を行う。
- 2 上記で選定された食材の活用をテーマにした加工品の商品開発及びモデル献立の作成を行うため、企業や生産者等を構成員とする商品開発・献立作成部会を開催する。
- 3 モデル献立提供時に児童生徒の地場産物に対する意識を高めるため、指導資料等作成部会を設置し、開発した食材やモデル献立に関する指導資料や動画を作成する。
- 4 モデル献立の調理方法について理解を深めるため、モデル献立の調理動画を作成、配信する。
- 5 学校給食での食品ロスの削減及び地場産物活用率の向上並びに、児童生徒の食品ロスの削減及び地場産物への意識を高めるため、2月22日を基準日として上記のモデル献立を県内の学校給食で提供する。



<b>実践内容</b>
<p><b>○具体的な取組</b></p> <p>①県庁内各部署の食育担当者等を委員とした推進委員会を2回開催し、規格外や未利用の農林水産物及び地場産物に関する情報交換を行い、学校給食用物資として使用可能な食材である鯖を選定した。その鯖をテーマに、商品開発・献立作成部会を2回開催した。食品ロスが少ない規格や児童生徒が食べやすい調理方法等について検討し、「鯖の竜田揚げ」を使用したモデル献立を作成した。</p> <p>②モデル献立提供時に児童生徒の地場産物に対する意識を高めるため、栄養教諭を委員とした指導資料等作成部会を2回開催した。指導資料作成部会では、給食時間の指導資料の他に、実施方法についての検討を行った。取組をしやすくするため、モデル献立に県のキャラクターの名前をとって「ふじっぴー給食」と名付けた。市町に対する実施予定調査を行った結果、ふじっぴー給食を実施する市町の割合は100%、学校の割合は約63%の見込となった。平成30年度に県教育委員会主催で実施した「親子でつくる学校給食メニューコンクール」において、入賞したメニューを学校給食の献立として活用した割合は約18%であったのに対し、活用率が大幅に向上した。</p> <p>給食時間等の指導資料の検討では、小学校・中学校・特別支援学校それぞれの指導案と、ふじっぴー給食のお知らせのチラシ、静岡県産の鯖の紹介動画等を作成した。指導資料はHPを通じて周知をし、各学校において「ふじっぴー給食」の指導用として活用した。</p>

研究開発テーマ（食品ロスの削減）

事業目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出前授業を実施し、児童生徒の食品ロスの削減に関する理解と意識の向上を促す。</li> <li>・栄養教諭による指導案の検討及び作成を行い、出前授業の効果を高める。</li> </ul>
評価指標	<p>①出前授業の開催（現状値：1校（令和元年度）⇒目標値：5校以上/年）</p> <p>②児童生徒の食品ロスの削減に関する理解（目標値：実施前と比較して増加）</p>
評価方法	<p>①出前授業の県内の実施数で評価</p> <p>②授業前後の児童生徒へのアンケートにより評価</p>



<b>評価指標を向上させるための仮説(道筋)</b>
<p>1 児童生徒の食品ロスの削減に関する理解と実践を促すため、出前授業を行う。</p> <p>2 出前授業の効果を高めるため、栄養教諭等による指導資料等作成部会において、指導案の検討及び作成を行う。</p>



<b>実践内容</b>
<p><b>○具体的な取組</b></p> <p>①県くらし・環境部環境局廃棄物リサイクル課と連携して、食品ロス削減出前授業を実施した。学校への照会が4月の一斉臨時休業中であつたにもかかわらず、実施予定の5校を大きく上回る27校からの応募があり、学校での食品ロスに対する意識の高さが伺えた。今年度は6校で廃棄物リサイクル課による出前授業を実施した。</p> <p>②出前授業の効果を高めるため、栄養教諭等を中心とした指導資料等作成部会において指導資料の検討及び作成を行い、検討した指導資料を使用して上記6校で出前授業を実施した。</p>

研究開発テーマ（地産地消の推進）

事業目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物活用の推進状況を見える化して現状を把握し、実践しやすくする。</li> <li>・県内全域の地場産物活用率の底上げを図る。</li> </ul>
評価指標	<ul style="list-style-type: none"> <li>①学校給食における地場産物を活用する割合 （現状値：31.2% ⇒ 目標値（2022年度）：45.0%以上）</li> <li>②地場産物活用推進の取組を実施した市町の割合 レベル1：90%、レベル2：90%、レベル3：75%、レベル4：40%</li> </ul>
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>①「ふじっぴー給食における地場産物活用割合」（各市町及び県立特別支援学校のふじっぴー給食実施報告書）により評価 ※当初は6月と11月に実施する文部科学省調査、学校給食栄養報告（週報）の前年度比により評価の予定だったが、今年度は中止のためふじっぴー給食における地場産物活用割合に変更した。</li> <li>②1月に市町を対象に実施した事業実施後調査により評価</li> </ul>



<p><b>評価指標を向上させるための仮説(道筋)</b></p> <p>1 地産地消の推進状況を見える化して現状を把握し、実践しやすくするため、地場産物を学校給食で活用する際の課題及び効果的な取組について調査し、推進委員会において、課題を解決するための効果的な取組をレベル分けして整理する。</p> <p>例) レベル1：納入業者へ地場産物優先納入依頼書を送付 レベル2：地場産物を取り入れた献立の作成 レベル3：調理場と業者間で使用量と供給量の情報共有 レベル4：地場産物推進委員会の開催</p> <p>2 県内全域の地場産物活用率の底上げを図るため、推進委員会で整理した取組について、市町を通して各調理場へ周知し、可能なものから実践を促す。</p>
---



<p><b>実践内容</b></p> <p>○具体的な取組</p> <p>①学校給食での食品ロスの削減及び地場産物活用率の向上並びに、児童生徒の食品ロスの削減及び地場産物への意識を高めるため、2月22日を基準日とし、モデル献立を参考に、鯖及びその他地場産物を使用した「ふじっぴー給食」を県内の小中学校492校（63%）で実施した。</p> <p>②地場産物を学校給食で活用する際の課題及び効果的な取組について6月に市町に調査を実施し、地場産物を学校給食で活用する際の課題を把握した。把握した課題を解決するための効果的な取組を、学校給食における食育推進委員会において以下の1～4として整理した。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>レ ベ ル 1：地場産物を取り入れた年間献立計画の作成 レ ベ ル 2：地場産物の優先した納入を業者等へ通知 レベル3－1：使用品目や量を業者等へ通知 レベル3－2：業者等の供給可能品目や量の把握 レ ベ ル 4：地場産物活用推進委員会の開催</p> </div> <p>その後、県内全域の地場産物活用率の底上げを図るため、参考様式を作成・周知し、可能なものから実践を促す予定だったが、市町によって物資選定方法や納入方法が異なるため、参考様式の作成が困難であることがわかった。そのため、レベル1の年間献立計画の様式のみ参考様式を作成・周知し、実践を促した。</p>
---

## 6 成果と課題

### (1) 成果

#### ①学校給食における地場産物を活用する割合が、目標値の45%を達成

県内の地場産物を45%以上使用したモデル献立を作成し、県のキャラクターの名前を付けた「ふじっぴー給食」と名付けた。本献立を参考に市町や地域の地場産物を使用する等アレンジした学校給食を県内の小中学校と特別支援学校のおよそ6割に当たる約500校、約17万食で実施した。その結果「ふじっぴー給食」における地場産物の活用割合は64.2%と、目標の45%を達成した。



また、学校給食を生きた教材として活用し、効果的な指導を行うため、指導資料作成部会において、栄養教諭が給食時間等の指導資料を検討した。小学校・中学校・特別支援学校それぞれの指導案と、「ふじっぴー給食」やテーマ食材である鯖についてのチラシ、静岡県産の鯖や静岡県の食べ物の良さを紹介動画等を作成し、HPを通じて各学校へ周知したところ、ふじっぴー給食を実施した2月のHPの閲覧数が開設時の10倍以上の1120になった。学校からは「指導資料を活用したことで、給食時間の児童生徒の地場産物に対する意識を高めることができた。」という意見が多く寄せられた。

「ふじっぴー給食」モデル献立



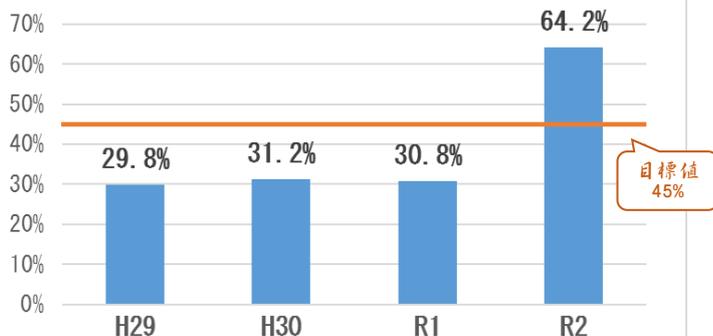
静岡県産鯖のねぎソースがけ  
静岡野菜のおかか和え  
静岡野菜たっぷり豚汁、みかん、牛乳

動画を活用した給食時間の指導



栄養教諭による、鯖の動画を活用した「ふじっぴー給食」についての指導の様子

学校給食における地場産物を活用する割合



ホームページ閲覧数



※H29～H30は県内35市町10日分の平均

※R2は県内35市町1日分の平均

「ふじっぴー給食」と鯖のお知らせチラシ

②各市町の地場産物活用の推進状況を見える化して現状を把握

地場産物を取り入れた年間献立計画の作成率が向上

地場産物を学校給食で活用する際の課題及び効果的な取組について各市町に調査することで現状が把握できた。また、推進委員会において、課題を解決するための効果的な取組をレベル分けして整理する事ができた。

その後、県内全域の地場産物活用率の底上げを図るため、参考様式を作成・周知し、可能なものから実践を促す予定だったが、市町によって物資選定方法や納入方法が異なるため、参考様式の作成が困難であることがわかった。そのため、レベル1の年間献立計画の様式のみ参考様式を作成し、周知した。その結果、レベル1の年間献立計画の作成率は6月調査の77%から1月調査では86%に向上した。レベル2～4については市町への実施のお願いのみで、参考様式等の送付ができなかったため、いずれも目標値を達成することができなかった。

調査を実施し、把握できた価格や供給量の調整・流通等の課題を推進委員会で共有したことで、各部署の担当者の学校給食地場産物活用推進に関する課題意識の向上につながった。一方、各部署との情報の共有不足やコーディネーター配置の必要性という新たな課題が見えたので、今年度体制を整備した食育推進委員会を活用し、今後も各部署や生産者団体等と連携し地場産物活用推進のための取組を行っていきたい。

年度 学校給食年間献立計画

〇〇市

	給食(献立)目標	献立作成のポイント	給食の内容						
			行事 (行事に関連した献立)	地場産物の活用		旬の食材の活用			
				地場産物を活用した料理	市内の産物	季節の料理	旬の食材(県内)	旬の食材(県外)	教科と関連した献立
4月	・春の味覚を味わおう	・新入生の給食活動に配慮 ・全体量を配慮する ・春を感じさせる献立の工夫	入学・進級祝い (入学祝い献立)	(産)茶、しいたけ、ほねぎ、小松菜 テンゲン菜 トマト きゅうり	たけのこご飯の具 吾竹汁 いろいろ	桜えび じゃがいも キャベツ 甘藷みかん ふき	さわら たまねぎ あさり ふき	白米(小3国) 黒米(小6社) たまご(小5家)	
5月	・初夏の味を楽しもう	・旬の味を楽しめる献立の工夫 ・食中毒防止に心がける(加熱・冷却)	八十八夜 (お茶献立) 端午の節句 (こどもの日献立)			桜えびのかき揚げ かつおの角煮 たけのことあらめ煮の佃煮 お茶入り献立	かつお 桜えび じゃがいも キャベツ お茶	わかめ にんじん あさり	お茶(小3総・音) 鮭 みそ汁(小6家) いんげん豆(小5理)
6月	・よくかんで食べよう <食育月間テーマ>	・歯や骨を支えにし、あごの発達を促す食品を取り入れる	歯と口の健康週間 (カミカミ献立)	トマトスープ ミネストローネ ゆでとうもろこし	とうもろこし 玉ねぎ	アスパラソテー じゃがいものぞぼろ煮	しらす じゃがいも こぼろ	きず あゆ あじ アスパラガス	とうもろこし(小2主) 地産産物(小3社) ゆで卵と青菜(小5家)

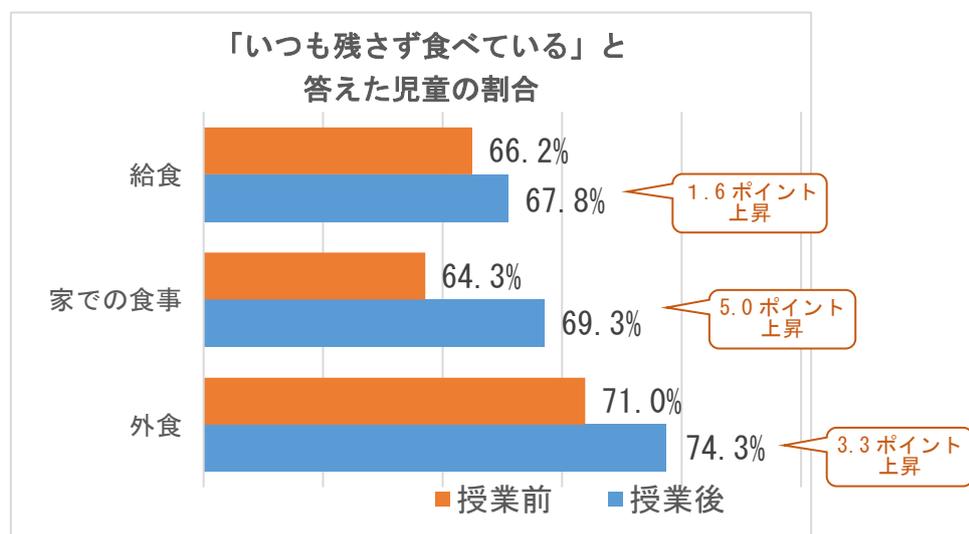
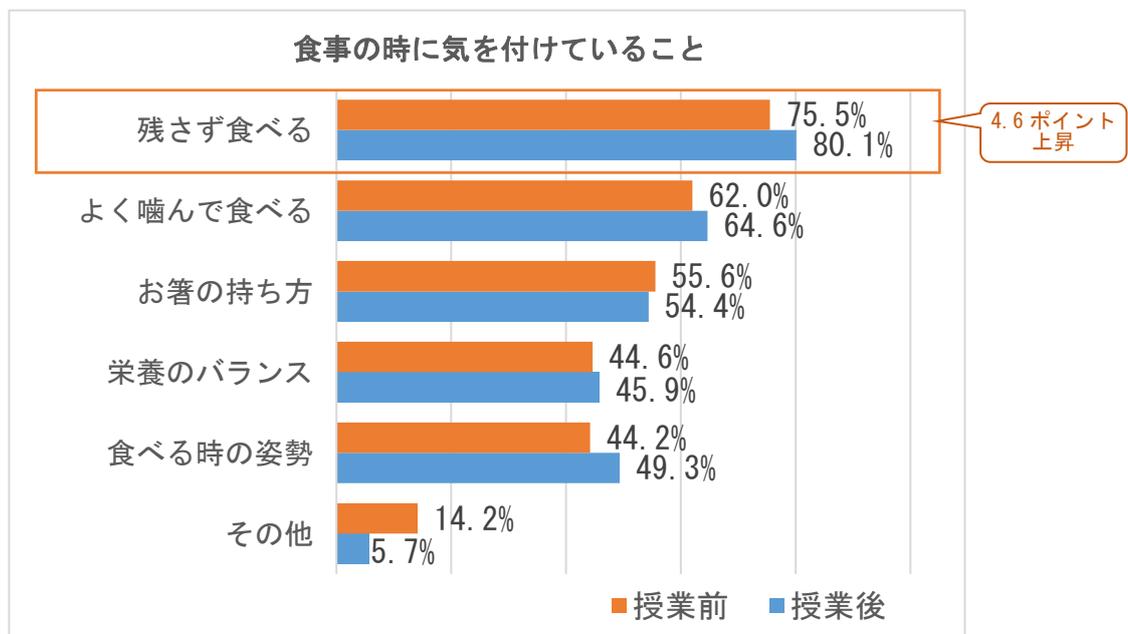
レベル1：年間献立計画の参考様式

### ③児童の食品ロスに関する理解と意識の向上

県庁での食品ロスの担当部署である、くらし・環境部環境局廃棄物リサイクル課と連携して、児童の食品ロス削減に関する理解の向上と実践を促すため、食品ロス削減出前授業を県内6校で実施した。昨年度は同課が県内1校で食品ロス削減出前授業を実施したが、その効果を高めるため、指導資料等作成部会において栄養教諭による指導資料の検討及び作成を行った。栄養教諭の専門性を生かすため、指導資料に学校給食での残菜の写真を使用した。児童が食品ロスについて自分事として捉え、自分にできることはまず、「残さず食べること」だということ気づき、「残さず食べよう」とする実践につなげられるようにした。

授業実施前と実施後の意識調査の結果、食品ロスという言葉の意味が分かる児童の割合が、63%から92%に向上し、児童の食品ロス削減に関する理解が高くなった。また、「食事の時に気を付けていること」の項目では、「残さず食べる」児童の割合が75.5%から80.1%に増加した。

「いつも残さず食べている」と答えた児童の割合は、給食では66.2%から67.8%、家での食事は64.3%から69.3%、外食では71.0%から74.3%とそれぞれ増加した。これらの結果から、食品ロス削減出前授業の結果、児童の食品ロス削減についての理解と意識が向上し、「残さず食べよう」とする食品ロス削減への実践につながったと言える。



## (2) 課題と改善方法

### 1 学校給食における食育推進委員会の継続

県健康福祉部健康局健康増進課主催の食育推進ワーキンググループを活用し、来年度以降も継続する。

### 2 地場産物の活用推進のための仕組み作り

今年度の調査で把握した課題（情報の共有不足、コーディネーター配置の必要性）を解決するため、関係部署や生産者団体等と連携し、需要や供給等の情報の共有、コーディネーターとなる人材についての検討を行う。

### 3 「ふじっぴー給食」の継続と実施方法の検討

実施校数の割合を今年度の 63%から 100%に近づけるように、通知や実施時期、目的や意義の明確化、テーマ食品や開発商品の周知方法等の検討を行う。

### 4 食品ロス出前授業の実施回数増加（実施主体を県から市町へ広げる）

今年度の応募総数が 27 校に対し実施校数が 6 校と、講師が県の担当者だけは実施回数に限りがあるため、市町の担当者も授業を行える体制を整備し、希望する多くの学校で実施できるようにする。

## 7 情報発信と普及の計画

- ・静岡県教育委員会HPで「ふじっぴー給食」の実施について掲載。来年度以降の取組についても随時掲載予定

<http://www.pref.shizuoka.jp/kyouiku/kk-120/kyusyoku/documents/fujippi.html>

- ・静岡県HP（ふじのくにネットテレビ）に動画を掲載

「ふじっぴー給食」のお知らせ、地場産物の良さの紹介、料理、静岡県産鯖の紹介等

<http://bb.pref.shizuoka.jp/>

- ・静岡県教育委員会で学校給食用のInstagramを開設し、「ふじっぴー給食」実施献立写真等を掲載。来年度以降はふじっぴー給食だけでなく、毎月実施している「ふるさと給食の日」の報告も掲載予定

[https://www.instagram.com/fujippy\\_kyusyoku/](https://www.instagram.com/fujippy_kyusyoku/)