

広島県三次市発！ ～心とからだを育む みよしふるさと給食～

1 はじめに

三次市は広島県の北東部、中国地方のほぼ中央に位置し、中国山地の麓に位置する中山間地域であり、古くから山陰・山陽を結ぶ文化・経済・交通の要衝の地として機能してきたまちです。人口は約47,500人で、豊かな自然環境を活かした米づくり、アスパラガス等の野菜やピオーネ・梨等の果樹の生産などの農業や畜産が盛んな地域です。

本稿では、現在取り組んでいる三次ならではの特性を生かし、地元の農産物を活用した学校給食（みよしふるさとランチの日・学校給食食育推進事業）の実践とICTを活用した食育の取組を紹介します。



三次学校給食センター外観

2 三次市の学校給食施設の現状

三次市では、安全・安心な学校給食を市内すべての児童生徒に可能な限り同じ条件で安定的に継続して提供していくため、平成30年3月に「三次市学校給食調理場再編基本計画」を策定しました。この計画に基づき、令和5年9月に6つの調理場と5つの中学校のデリバリー給

食を統合した「三次学校給食センター（以下、「給食センター」という。）」を供用開始しました。これにより、市内すべての児童生徒に完全給食の提供が実現しました。令和7年4月からは更に2つの共同調理場を給食センターに統合し、約3,100食／日（小学校14校、中学校7校）を給食センターで、約700食／日（小学校6校、中学校5校）を4つの共同調理場で提供しています。今後も順次計画的に給食センターに統合を行い、令和10年度には三次市の全ての学校給食を給食センターから提供する予定です。

3 地元農産物を活用する仕組みづくり

本市では、約20年前から地元の農産物を学校給食に活用する「ふるさとランチ（三次産の米や野菜、果物などをふんだんに取り入れた給食）事業」に取り組んできました。

事業開始当初は、事務的作業や早朝から調理場に野菜を納入することへの負担、野菜の規格のズレなどの課題がありました。これらの課題解決に向けて、生産者の



地元野菜納入の様子

皆さんと各担当課の連携による地道な取組を進め、住民自治組織が中心となる出荷グループが数か所でき、各調理場で地元野菜を取り入れた給食づくりが充実しました。給食センターの供用開始に伴い、農産物は一定の量で安定的な供給が必要となり、今までのような少量多品目の供給体制の変革を図りました。

令和3年には、学識経験者、地元納入業者、栄養士、調理員、JA、市農政課で構成する「三次市学校給食食材安定調達連絡協議会」を設置し、先進地視察や協議を重ねた上で、新たな集出荷の運営形態（三次学校給食センター出荷者連絡協議会）を確立しました。この集出荷の運営形態を、①既存のJAの集出荷ルートの活用、②直接搬入の二通りの方法を生産者が選択できるようにしました。個人での納入が難しい高齢者の農家や少量多品目の農家は①を活用されています。JAひろしまの積極的な取組により、令和7年4月1日現在で48名が①に登録されています。②の直接納入には、給食センター稼働前までの出荷グループや給食センター稼働後の新規個人出荷者（9名）が登録されています。二通りの方法を選択できることで、より多くの出荷者の確保につながっています。また、食材の安定的な調達のために出荷の調整をするコーディネーターを配置しました。このことでJAひろしまと連携が取りやすくなった他、栄養士や調理員

との細やかな情報共有による、献立への的確な反映や、献立内容によって規格外野菜の活用が可能になるなどの多くの成果があります。



令和6年1月テーマ食材「白菜」 白菜入りシチュー

4 みよしふるさとランチの日

平成20年3月には、給食への三次産農産物の活用促進につなげるため、三次市食育推進計画に「ふるさとランチの日」を位置づけました。平成21年には「ふるさとランチの日」の設置準備委員会（健康推進課、農政課、保育課、教育委員会、栄養士、調理員）を立ち上げ、平成22年度から6月19日（食育月間・食育の日）、10月19日（ひろしま食育の日）、1月19日（学校給食週間のある月の食育の日）を「みよしふるさとランチの日」として設定しました。

平成22年10月19日から今日までの16年間、「みよしふるさとランチの日」には、保育所・学校給食の全調理場で、共通テーマ食材を教材とした食育を実施しています。テーマ食材はアスパラガス・じゃがいも・玉ねぎ・キャベツ・かぼちゃ・白菜・ほうれん草・ピオーネ・梨・ゆず・しいたけ・米粉・もち麦・大豆・みそなど30種類に及びます。テーマ食材が主役となる給食を通して地元食材への関心を高め、生きる力へとつなげるため、各学校では、栄養教諭等が中心となって教材作成を行ったり、学校全

◆コーディネーターの役割

・地元野菜の発注、調整

生産計画を参考に献立の中から地元野菜の納入可能な量を抽出し発注する。

・価格の決定

毎月JAの担当者と産直情報や市場の動向を研究し、価格を決める。

・会議の開催

年3回会議を開催し、納入時の課題や生産計画などについて情報交換する。

体で食に関する指導を行ったりしています。令和6年度は栄養教諭等が生産者の声を現地で聞いてテーマ食材の資料を作成しました。

このような継続した取組の背景には、本市の食育推進主管課である健康推進課を中心に関係部署と横断型の「担当者会議」を設置し、資料作成やテーマ食材の選定・確保を協力して行っている取組があります。担当者会議では各学校や調理場からの実施報告書を基に、成果と課題の検証も行っています。給食センター稼働後は、三次学校給食センター出荷者連絡協議会もテーマ食材の調達に協力しています。



「みよしふるさとランチの日」の食育朝会



「みよしふるさとランチの日」中学校掲示板



令和6年10月テーマ食材「小松菜」配布資料

5 学校給食食育推進事業

令和3年度からJAの協力で三次産もち麦の無償提供（JAバンク広島教育活動・PR施策助成事業）を受け、学校給食に活用しています。

JAバンク広島教育活動・PR施策助成事業：JA三次地域では学校給食に三次産のもち麦を使い、郷土の農業・農産物への認識を醸成する目的で実施されています。

また、令和6年度からは小・中学校の児童生徒に三次を代表する食材の浸透を図り、郷土愛の醸成につなぐことを目的に、ピオーネ・梨などの三次ブランドの食材費を補助する「学校給食食育推進事業」をスタートさせました。



「学校給食食育推進事業」霧里ポーク

初年度（令和6年度）は、ピオーネ・梨・霧里（きりり）ポーク（三次市君田町産豚肉）を三次ブランド指定食材とし、栄養教諭等が直接その生産者を訪ねて取材を行い、デジタル教材や食育だよりなどの啓発資料を作成しました。

6 ICTを活用した食育の推進

栄養教諭のみならず、学校全体の教育活動の中で食育を進めるため、給食センター稼働後は、ICTを活用した食に関する指導を行っています。令和5年9月からデジタル食育資料を作成し、毎月、受配校へ送信しています。令和6年度は「みよしふるさとランチの日」や「学校給食食育推進事業」の実施に合わせて、生産者へインタビューを行い、テーマ食材についてのデジタル資料を作成しました。

今後は、各学校の実態に応じて「食に関する指導」を実施できるよう、教職員だれもがいつでも活用できるデジタル食育資料を作成するため、各学校との情報共有や連携をしっかりとっていきます。



電子黒板で調理風景を見ている様子



給食時間に「デジタル教材」を活用している様子：中学校

◆ICTを使うメリット

- 紙の指導媒体と違い、加筆や修正などが手軽にできる。
- スクリーンや電子黒板など大きい画面に映して話すことによって、後ろの席の児童生徒もよく見ることができる。
- ICTを活用することで、人数や学級数の多い少ないにかかわらず、すべてのクラスで同じ日に指導することができる。
- 同じ内容の指導を一齐に行うことで学校全体が統一した働きかけを行うことができる。

◆取組の成果

- ICTの効果的な活用方法に応じた指導資料を作成し、食に関する指導に生かすことができた。
- 学級担任や養護教諭なども活用できるような指導資料を作成し、各学校へ配布することができた。
- 栄養教諭の配置がない学校でも指導資料やデータがあることで、効果的な食育指導ができた。



給食時間に「デジタル教材」を活用している様子：小学校

7 積極的な情報発信

給食センターでは、保護者や市民の学校給食に対する関心と理解を深めることを目的に、市民を対象とした給食試食会を開催しています。令和6年6月から毎月19日（食育の日※8月を除く）に開催し、令和6年度は全9回で、のべ134人の参加がありました。参加者からは「野菜がしっかり使ってあった。」「手作り感があり、美味しかった。」「最新設備で衛生面や調理の方法に驚いた。」「調理員さんが一生懸命作られているので感謝して食べた。」「もっと皆さんに見学してもらいたい。」など、徹底した衛生管理の中で、三次らしい美味しい給食が作られていることの理解が深まっています。



給食センター給食試食会

児童生徒の給食センター見学についても積極的に受け入れています。献立に込めた栄養職員の思いや調理員の苦勞など「顔が見える給食」は児童生徒の食べる力をつけることにつながります。



給食センター社会見学

また、給食センターの取組を紹介したYouTube動画「三次学校給食センターの1日」「食育の取組」も作成して、広く情報発信しています。

三次学校給食センターYouTube動画



給食センターの1日



食育の取組

8 おわりに

令和5年国民健康・栄養調査では、一人当たりの1日の野菜摂取量の平均（256g）は野菜摂取目標量（350g）に比べ約100g少なくなっています。

新鮮で安全な地元食材を使用することや、生産者・生産過程等を理解することで、ふるさと三次の自然・産業・食べ物についての理解と愛着が深まり、食に対する関心も高まります。

食に関する「生きた教材」として、学校給食の果たす役割は大きく、三次の児童生徒はふるさとランチで多くのことを学びます。特に食材がどのようにできるのか、それに含まれる栄養素や豆知識、生産者の方の苦労や工夫など、一つの食材にこだわりを持って資料を作成し、関係者全員のつながりの中で食に関する指導を行っています。子どもたちからの食習慣は将来の健康に大きな影響を与えとも言われています。将来的な生活習慣病予防のためにも「野菜をしっかり食べる」「バランスの良い食事を摂る」習慣を身に付けるとともに、食や食に関わる人々への感謝の気持ちを持つ人に育ってほしい。そんな思いを込めてこれからも毎日「みよしふるさとランチ」を届けていきます。