スモールステップからはじめる

学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック

令和7年9月

農林水産省　文部科学省

本ガイドブックの策定に寄せて

学校給食を通じて、地場産物等を食育の「生きた教材」として活用することは、子供たちが、食の背景にある生産者や自然の恵みに感謝する心を育む上で、大変重要です。その実現には、学校だけでなく、生産者や給食関係者等の協力が欠かせません。

しかしながら、地場産物等の活用に当たっては、推進体制や生産･供給体制、使用条件など、様々な課題があります。生産者や給食関係者の皆様は、多くのご負担やご苦労の中でご尽力されていますが、十分に取組が進んでいない地域もあるのが現状です。

そのような中で、「子供たちのために」という共通の目的の下、無理のない範囲で対話と調整を重ねながら、地域ごとにできることから一歩ずつ、スモールステップで取り組んでいただくことが重要と考えます。

本ガイドブックは、学校給食における地場産物等の活用に関する課題とその対応策を、先進的な事例とともに整理しています。給食調理方式や調理食数を示しながら、課題とその対応策を一覧化した実践的なガイドです。全国どの地域でも活用できるよう、具体的な取組内容やその成果も掲載しています。皆様の、地域における地場産物等の活用や食育の更なる推進に向けた一歩となることを、心より願っております。

女子栄養大学栄養学部准教授　中西明美

はじめに

学校給食は食育の「生きた教材」であると言われます。すなわち、学校給食は、単なる「食事の提供」ではなく、実際の給食という体験・活動を通じて子供たちが「食育」を実践的に学ぶための貴重な機会なのです。今から20年前に制定された食育基本法（平成17年法律第63号）の趣旨を踏まえ、平成20年に改正された学校給食法（昭和29年法律第160号）に規定されているとおり、学校給食では、日頃の適切な栄養摂取を図り、また、給食を通して食事についての正しい理解を深め、望ましい食習慣を養うことのみならず、食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることや、地域の優れた伝統的な食文化や、食料の生産・流通・消費の過程について学ぶことが求められています。そして、こうした目標を達成するために、地域の産物を学校給食に使って、食の学びとして活用することなどにより、食に関する感謝の念や理解が深まるよう配慮する旨規定されています。

このように、学校給食における地場産物の活用は、子供の食に対する関心を深めるのみならず、地域の農林水産物に愛着を持ち、積極的に食べるようになったり、使ってみようといった意識を持つようになるなど、地域の農林水産業を支えることにつながります。生産者にとっても、安定して買い取ってもらうことは地域農業・経済の振興につながり、また、子供たちに知ってもらうことで将来の地域農業の担い手の育成にもつながります。さらに、地場産物を使うと輸送距離が短くなったり、有機農産物を使うと生態系のバランスを守ることになり、地場産物等（有機農産物を含む。以下同じ。）の活用は、環境負荷の低減、ひいては持続可能な農業の実現にもつながるなどのメリットがあります。

こうした背景を踏まえ、学校では、校長の下、栄養教諭や学校栄養職員が主導的な立場で、他の教師や地域の生産者等と連携しながら、学校給食における地場産物等の活用、また、それを使った食の学びの提供が必要とされています。学校給食における地場産物等の活用には、衛生管理はもとより、規格や時間的制約といった課題や、農産物の安定的な生産・供給に係る課題など、様々な課題がありますが、そうした課題の解決に当たっては、教育関係者・農林漁業関係者双方の協力なくしては進めることが難しく、それゆえに、地域において、それらの課題に対してどのように工夫しながら取り組んでいくかを考え、対応していくことが重要です。実際に全国の先進地でも、地域の関係者が頭をひねりながら、様々な苦労を乗り越え取り組んでいます。

本ガイドブックでは、全国の先進地での取組を参考に、学校給食における地場産物等の活用のポイントをまとめるとともに、具体的に何から取組を始めればよいか、スモールステップから始められるよう整理しています。

加えて、上述のとおり、子供たちへの食育の推進という観点からは、給食の時間のみならず、各教科等の学習においても、食や農の学びを提供することが重要です。そのためには、地域の方々が一緒になってその学びを確保するためにどうすればよいかを考える必要があり、むしろそれは地域の大人の責務とも言えます。そこで、各事例の紹介に当たっては、学校給食における地場産物等の活用の取組のみならず、給食や授業の時間を使って、どのように食や農の学びを生きた学びとして提供しているかも記載しています。

本ガイドブックが、地場産物等を使いたいけれども、まだ取り組めていない学校の先生方や、さらに工夫して、もっと地場産物等を使いたいと考えている生産者の方などの取組の一助となればと思います。

第1部
学校給食での地場産物等活用における課題と対応策

課題Ⅰ：推進体制 …… 3

1 関係者の意識・認識が不十分 …… 3

2 関係者間のコミュニケーションが不足 …… 5

課題Ⅱ：生産・供給調整 …… 7

1 地場産物等の生産・供給が少ない …… 7

課題Ⅲ：使用条件 …… 9

1 納品時間や場所が限定的 …… 9

2 農産物のサイズ等が規格に合致しない、必要量をまかなえない、使用時期と合致しない …… 11

スモールステップから、学校給食での地場産物等の活用を始めるには、まず、「課題Ⅰ：推進体制」の整備から着手することが重要になります。関係者の意識・認識の醸成を図り、関係者間のコミュニケーションを密に行えるようになれば、地域の実情に応じて、「課題Ⅱ：生産・供給調整」、「課題Ⅲ：使用条件」の調整を、できるところから着手していくと更なる活用につながります。

課題Ⅰ：推　進　体　制

1　関係者の意識・認識が不十分

学校給食において地場産物等を活用しようと思っても、「農産物には旬があり、天候に左右されるため、給食で必要となる量を安定して生産・確保することが難しい」、「給食側のオペレーション上、規格を揃えたり、毎日決まった時間に納品するのが負担」といった様々な課題があります。

一方、学校給食には、地場産物等を生産する「生産者」、地場産物等を集荷し、給食施設に配送する「流通業者」、給食の献立作成や調理を行う「栄養教諭や学校栄養職員、調理員」等、様々な関係者が関わっています。

そのため、**学校給食における地場産物等の活用に向けては、関係者間でその目的を共有することに加え、その促進のために行政としての目標を掲げ、その意義やそれぞれの役割、状況等を共有しながら、共通認識の下進めていくことが、その活用を促進する上での第一歩**となります。

Point 1

計画策定・目標設定

地場産物等を活用する理由としては、子供たちに対する食育や地域の農業振興等、様々挙げられ、そうした目的は、全ての関係者（調理員や個々の生産者を含む。）間で共有しておくことが不可欠ですが、**学校給食における地場産物等の活用を継続して促進するためには、行政をはじめ、学校や生産者団体が共通の目標を持つことが大切**です。このため、**自治体が食育推進計画や地産地消計画等の計画や方針に「学校給食における地場産物等の活用」を位置付け、具体の目標を掲げることがまず重要**です（参考資料参照）。

また、そうした**計画や目標、特に目標値については、学校サイドはもちろん、生産者サイドからの意見を踏まえ、策定・設定**していくことが、その実効性を担保するとともに、**関係者のモチベーションを高め、地域が一丸となって取組を促進**することにつながります。

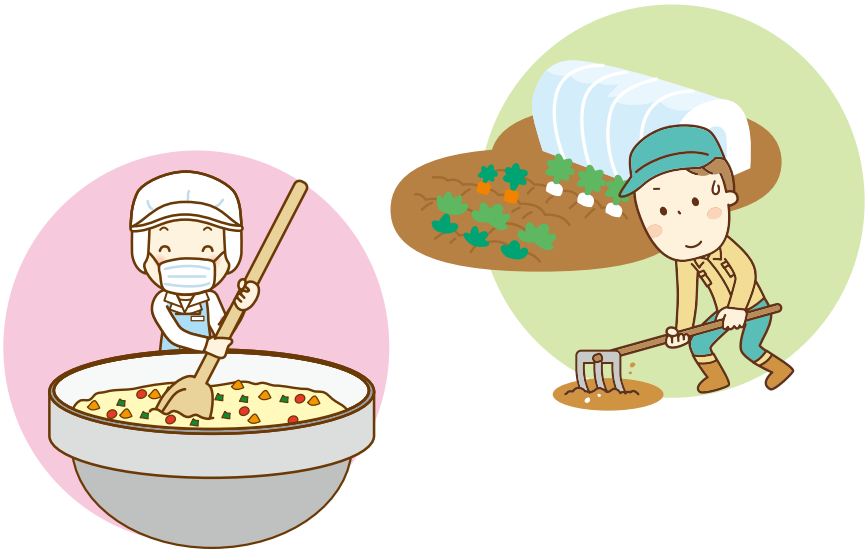
ただ、これらはあくまで、「学校給食における地場産物等の活用」を促進するための手段であって、例えば、**地場産物等の使用割合（品目ベース・重量ベース・金額ベース）のほかに、使用日数、食育指導の回数、給食の残食率等、複数の指標によって進捗を確認するなどして取組を進めていくことも有効**です。

スモールステップPoint　複数の指標による進捗確認

袋井市（静岡県）では、「使用する野菜の3分の1（※重量ベース）は市内産」を目標に、学校、生産者双方が意欲的に取り組めるように、**以下のような指標を用いながら取組を進めています。**

（例）・市内産野菜・果実の使用日数（主食以外）　（実績値：2005年度 190日中14日 → 2023年度 193日中193日）
・市内産野菜・果実の使用品目（品目数ベース）　（実績値：2012年度 15品目 → 2023年度 46品目）
・市内産野菜・果実の使用金額　（実績値：2012年度 350万円 → 2023年度 3,389万円）

➡23ページへ



課題Ⅰ：推　進　体　制　　1　関係者の意識・認識が不十分

Point 2　定期的なコミュニケーションの場の設定

学校給食における地場産物等の活用に当たっては、地場産物等の生産が十分でないことや、地場産物等の規格や使用時期が合致しないこと等、様々な課題があります。

これらの課題は、**その多くが、給食関係者・生産者等がそれぞれの状況を十分に認識できていない**ことによるものです。そのため、双方が共通の目標に向けて取組を進めていくには、市町村の担当者がバックアップするなどして、**相互理解のために定期的に関係者間のコミュニケーションの場を設けることが有用**です。例えば、生産者と給食関係者が席につけるよう、**お茶を飲みながら和やかな雰囲気の中で、給食施設でどのように給食が調理されているのか、その地域で栽培されている農産物の旬や品種等について、また、どの時期にどのくらいの農産物を作っているか、規格の見直し等について情報交換を行ったりすることは、地場産物等の活用を促進させ、関係者の意識醸成につながります**。また、後述のように、お互いが、圃場の見学や、給食施設の見学等を行うことも有用です。

スモールステップPoint　目合わせ会*の開催

いすみ市（千葉県）では、市のトップダウンで有機農産物の活用を図るに当たり、給食センターでは使用できる野菜の規格（サイズ）が限定される一方で、生産者は狙った規格（サイズ）の野菜を生産できるわけではないことから、両者が無理のない規格（サイズ）としてどれくらいのものであれば活用することができるかについて入念な話合いが必要でした。そこで、**市の担当者が主導して、生産者・給食センターの栄養教諭らが会議室に集まり、和やかな雰囲気の中でお茶を飲みながら面談することから始めました**。

＊：生産者がその場に農産物を持ち込んで、品種、規格等を打ち合わせする会

➡18ページへ

Point 3　調整役の設置

給食関係者・生産者等のコミュニケーションの場を設けることのほか、双方のコミュニケーションを密に行うためには、**給食関係者と生産者等の橋渡し役となり、双方のニーズや課題の調整を担う調整役（コーディネーター）の配置が重要**です。

調整役（コーディネーター）は、市町村の担当者や、地域の生産者団体等、地域によって様々な者が担っています。例えば、学校給食に使用する食材の種類・量を踏まえた生産者側との調整や、給食施設への農産物の配送等、その業務は様々です。

特に、**地場産物等の継続的な活用を図っていきたい自治体においては、調整役（コーディネーター）を配置するなどして、そうした役割や職務をしっかりと位置付けることが鍵**となります。

スモールステップPoint　出荷・納品の調整や栽培指導を行うコーディネーターの配置

雲南市（島根県）では、給食センターの統合に伴い、それまで近くの給食センターに納品していた生産者等による納品が困難となったことに加え、地場産物の更なる品質維持・向上を図るため、出荷・納品の調整や生産者への栽培指導が必要となりました。このため、**地場産物の活用に当たって、「地産地消コーディネーター」、「生産指導コーディネーター」の2名のコーディネーターを配置**しています。

「地産地消コーディネーター」は、給食用に必要な野菜の量の調整のほか、生産者からの集荷、農産物の選別、給食センターへの納品などを担当しており、**「生産指導コーディネーター」は、生産者に対し、給食で使いやすい野菜の生産を促したり、農薬や化学肥料をあまり使用しない栽培方法等についての指導**を担っています。　➡25ページへ

課題Ⅰ：推　進　体　制　　2　関係者間のコミュニケーションが不足

学校給食における地場産物等の活用に当たっては、様々な関係者がいるため、関係者間の相互理解のためにコミュニケーションを図りつつ進めていくことが重要です。

例えば、**学校給食における地場産物等の規格はなぜ必要なのか、農産物はどのように栽培されているのか、一日の給食において、どの食材がどのくらいの量を必要とするのか、地域で栽培されている農産物の旬や品種はどういったものかなど、双方がお互いの状況を知るところから、その一歩**が始まります。

Point 1

すり合わせの場の設定

学校給食における地場産物等の活用に当たっては、地場産物等の生産が十分でないことや、地場産物等の使用時期が合致しないこと等、様々な課題があります。

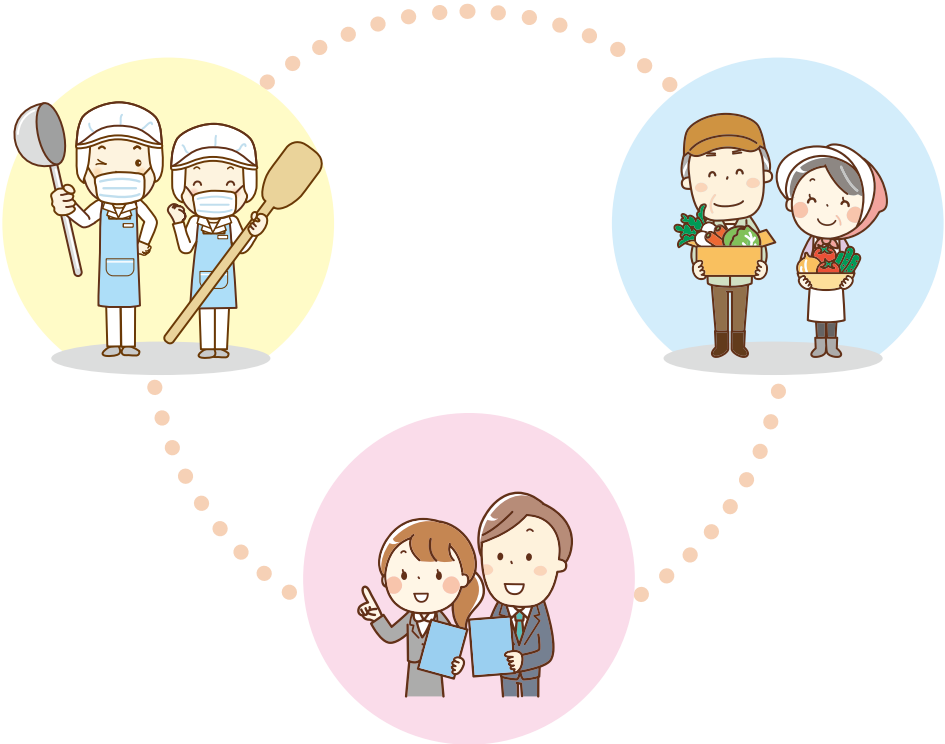
これらの課題を解決するためには、**目合わせ会等の場を活用して、いつ、どの食材が、どのくらいの量を必要とするのかを、地域で栽培されている地場産物等の旬や種類、量をすり合わせることが重要**です。こうしたすり合わせの場を通じて、地場野菜の収穫状況に関する情報共有のほか、学校給食で使用しやすい野菜の種類や品種の作付けの検討などが図られることになります。また、すり合わせの場を通じて、全量納品できなくても、今ある量で対応できることが分かると、積極的に納品する意欲が湧くことにもつながります。

これから地場産物等の活用を促進する場合には、**すり合わせの場において、学校給食の使用頻度が高く、長期保存が可能なじゃがいも、たまねぎ、にんじんから、その生産及び使用に向けたすり合わせを始めてみるのも一考**です。

スモールステップPoint　給食関係者一堂が集う会議の場でのすり合わせの実施

松川町（長野県）では、有機農産物を給食に導入するに当たり、生産者、学校給食関係者双方の理解が不足していたことから、有機農産物の活用を図るに当たり、**月に1回、町・生産者・栄養教諭等・直売所・八百屋等の関係者が一堂に集う会議を開催**しています。その場では、**翌月の献立を基に、有機農産物の生育状況を確認しながら、その出荷量や搬入方法等をすり合わせ**ています。

➡22ページへ



課題Ⅰ：推　進　体　制　　2　関係者間のコミュニケーションが不足

Point 2

規格等についての相互理解

学校給食は、限られた人数で、決まった時間までに、安全に調理し、提供しなければならず、農産物等の規格が定められている場合が多いです。

一方で、生産者としては、必ずしも狙った規格のものを作れるわけではなく、なぜ規格に沿って生産・納品する必要があるのかを十分に理解できていない場合があります。

こうした**認識のズレが、生産・納品に当たって大きな支障となり得ることから、規格等についての相互理解を図ることが重要**です。

このため、**目合わせ会等の場を通じて、例えば、実物を持ち込み、どのようなものがあるかを給食関係者に知ってもらったり、調理現場を生産者等に映像等で見てもらったりすることにより、生産現場の実態や規格の意味について理解し、どのように提供・活用するかを一緒になって考えることが必要**です。

スモールステップPoint　**給食で用いる野菜の規格について話し合う目合わせ会の開催**

小平市（東京都）では、地場産物の形の不揃い等により給食施設で使いにくいことが多かったことから、農家、栄養教諭・学校栄養職員双方の理解を促すために、**毎年、給食で用いる野菜の規格について話し合う目合わせ会を開催**しています。その場では、**例えば、給食調理の現場を農家に映像で見てもらい、なぜ規格が必要なのかを認識してもらう一方で、調理法や切裁方法等で対応が可能な場合には、規格外の野菜を活用するなど、柔軟な調整**を行っています。

➡19ページへ

Point 3

生産現場の見学、啓発機会の提供

栄養教諭・学校栄養職員、調理員等の**給食関係者、生産者等はそれぞれの現場の状況について十分に理解できていない場合が多くあります。**

そうした実情は、それぞれの現場に行って現場を見て、実際に話を聞かないと、学校給食における地場産物等の活用に当たって、それぞれがどのような協力ができるか、真に理解することはできません。

このため、**給食関係者による圃場の見学や、生産者等による給食施設の見学や給食試食会等を行うことが、給食関係者・生産者等の相互理解を更に深める**ことにつながります。

さらに、食育の観点からは、給食関係者・生産者等のみならず、**子供たちにも、生産現場や調理現場などに行き、その様子を知ってもらう機会につなげることが大事**です。

スモールステップPoint　**生産者による給食関係者向けの圃場見学会の実施**

日野市（東京都）では、生産者の減少や天候等によって生産量が減少し、学校の希望どおりの供給が難しくなってきていることから、学校栄養職員や調理員の生産現場への理解を深めるため、関係者による会議に加え、**毎年10月に、生産者と学校栄養職員等による圃場見学会を実施**しています。

➡20ページへ

課題Ⅱ：生産・供給調整　1　地場産物等の生産・供給が少ない

市町村によっては、野菜を栽培している農家が少ないことや、学校給食用に栽培していないこと等といったところがあり、**地場産物等の需要量と供給量のバランスを安定的にとれるようにしておくことが、学校給食における地場産物等の活用を促進していくための大前提**となります。

生産者と給食関係者の情報共有はもちろん、それぞれの立場から創意工夫を行うことにより、地場産物等の活用を促進することが容易になります。

Point 1　主な農林水産物のリスト化

市町村によっては、野菜を栽培している農家が少ないことや、（農家が一定数いても）学校給食用に栽培していない等の理由により、給食で使う食材として必要となる量の供給が難しいことや、時期等によっては安定的な供給が難しい等の課題があります。

この点については、そもそも、**地域の生産者や給食関係者が十分にそうした実態を把握できていないことが一つの要因**であることから、その改善策の一つとして、**給食関係者において、学校給食で使用する主な農林水産物の品目や月ごとの使用量をリスト化したり、また、生産者において、生産している地場産物等の旬・品目や月ごとの収穫量をリスト化したり、さらに、双方のリストを照らし合わせるといったことが有用**です（参考資料を活用ください。）。これらの取組は、栽培計画が立てやすい環境づくりを促すとともに、新たな地場産物等の活用にもつながります。

スモールステップPoint　主要取扱い品目と月別使用量のリスト化

袋井市（静岡県）では、給食に必要な食材の量が足りておらず、生産者は学校給食で使用する地場産物の量を、給食センターは地場産物の種類や生産量を把握できていませんでした。このため、まずは、**年間に使用する野菜の品目や使用量をリスト化した上で、特に使用頻度が高いじゃがいも、たまねぎ、キャベツなどの10品目を主要取扱い品目とし、その生産を増やすところから始めました**。

（令和５年度袋井市内産野菜等主要取扱い品目と月別使用量（例））

（使用量：Kg）

No	品目		4月 使用量	5月 使用量	6月 使用量	7月 使用量	8・9月 使用量	10月 使用量	11月 使用量	12月 使用量	1月 使用量	2月 使用量	3月 使用量	合計 使用量	地産地消率
1	たまねぎ	県外産	3,707	4,646	6,414			2,404	5,022	3,827	4,603	3,153	3,070	36,846	
		県内産（市内産除く）													
		市内産	660	729	1,209	3,968	6,367	2,791	367		30	1,239	413	17,773	32.54%
		合計	4,367	5,375	7,623	3,968	6,367	5,195	5,389	3,827	4,633	4,392	3,483	54,619	
2	キャベツ	県外産	149	30			1,880	1,650	1,264					4,973	
		県内産（市内産除く）	1						182		271			454	
		市内産	1,821	1,561	2,544	1,447			793	1,651	1,773	2,079	1,971	15,640	74.24%
		合計	1,971	1,591	2,544	1,447	1,880	1,650	2,239	1,651	2,044	2,079	1,971	21,067	
3	だいこん	県外産					762	993						1,755	13.01%
		県内産（市内産除く）	666	343				501	698				532	2,740	20.32%
		市内産	85	351	1,908	394			591	1,618	1,979	1,960	106	8,992	66.67%
		合計	751	694	1,908	394	762	1,494	1,289	1,618	1,979	1,960	638	13,487	
4	じゃがいも	県外産	647	1,188	83		1,931	697	1,626	800	1,265	2,302	1,085	11,624	
		県内産（市内産除く）		897	652									1,549	
		市内産	856		1,317	1,100	243					167		3,683	21.85%
		合計	1,503	2,085	2,052	1,100	2,174	697	1,626	800	1,265	2,469	1,085	16,856	

➡23ページへ

課題Ⅱ：生産・供給調整　1　地場産物等の生産・供給が少ない

Point 2

使用時期の調整（早期の献立作成、統一献立、生育状況など情報の見える化）

地場産物等を安定的に供給するためには、早期に献立を作成したり、市町村内で統一した献立を作成するなど、**早めに使用時期と使用量を明らかにしておくことで、計画的な生産・供給が可能**となります。また、**地場産物等の品目、使用量、生産量、市況データ、生育状況などを一元化し、給食関係者に共有しておくことで、計画的にその生産・出荷に対応することもできます。**

こうすることで、**天候不順等により予定していた地場産物等の品目や量を納品できない場合でも、迅速に関係者とのすり合わせができます。**

スモールステップPoint　早期の献立作成

砺波市（富山県）では、規格のほか、給食での提供に必要な供給量が生産者の間で認識されておらず、安定的に供給できていませんでした。このため、**JAとなみ野が作成した「地場農産物規格表」（品目ごとの年間使用量目安を記載したもの）に基づき、あらかじめ、年間の「納入計画表」が提出できるようになり、給食センター側も、それに基づいて、給食実施月の2～3か月前に献立を作成することができるようになりました。**➡21ページへ

Point 3

小規模農家の勧誘と全量買取り等

学校給食仕向けの生産者等を確保するため、新たに学校給食用に地場産物等の生産・出荷を目指す**小規模農家に対して作付けの提案・依頼**を行うほか、生産者等にとって決まった量を確実に販売することができる**地場産物等の優先購入や全量買取りを生産者等に対して周知**することも考えられます（なお、全量買取りを行う場合には、それに対応できる調理のオペレーション、体制を検討することが必要です。）。

このほか、給食サイドでできることの一つとしては、**地場産物等を積極的に活用できる日や期間を設ける**ことも考えられます。例えば、**毎月19日の「食育の日」や、ふるさと献立の日、ふれあい給食の日などに、地元産のものを優先的に活用できるようにすることが有効**です。

スモールステップPoint　小規模農家の勧誘

袋井市（静岡県）では、給食に必要な食材の量が足りておらず、**年間に使用する野菜の品目を主要取扱い品目として、それら品目の全量買取りを実施**しています。また、**小規模農家に対し、市内産農産物の優先購入等について1軒ずつ周知**することで、逆に生産者から紹介を受けるなど、生産者の確保に取り組んでいます。➡23ページへ

Point 4

栽培技術指導

地場産農産物、特に**有機農産物については、栽培方法に関する専門的知見がないと栽培が困難**です。

このため、**これまで慣行栽培を行っていた生産者や新規就農者に対して、専門家による技術指導が欠かせず、専門家による土壌診断や堆肥診断も重要**です。

また、**有機農産物は、必ずしも有機JASを取得していなくても、食育の推進や環境負荷低減の観点からは、みどり認定なども含めたものを広く活用し、そのことを関係者が認識できるようにすることが重要**です。

スモールステップPoint　有機栽培に係る技術指導の実施

松川町（長野県）では、有機農産物を生産している農家が少ないため、栽培方法に関する知見が不足していました。また、遊休農地を農地としていたため、農地の土壌の状態も把握できていませんでした。このため、正しい有機農法の知識の普及と収穫量の増大を目的に、町が自然農法国際研究センター等の**有機農業技術指導機関を講師に招き、町の実証圃場において有機栽培の技術指導を実施**しています。また、SOFIX農業推進機構等の**専門家に土壌診断と堆肥診断を依頼**し、土壌状態の把握と適切な資材の投入を行うことで、有機農法と収穫量増大を両立した「土づくり」を実現しています。➡22ページへ

課題Ⅲ：使　用　条　件　　1　納品時間や場所が限定的

学校給食に用いる食品は、原則として、当日、給食施設等に納品することとされていますが、納品の手間がかかることが課題となっています。特に、近年は、生産者の高齢化が進み、生産者自身が給食施設等に地場産物等を納品することが難しくなってきています。

この点については、行政をはじめ、学校関係者や地域の生産者等の協力の下、**給食施設内に専用の冷蔵庫を備え付けたり、集積所となり得る直売所等に専用の保管倉庫や冷蔵設備を設置したりして、地場産物等の一部を前日に納品できるようにすることで、給食関係者・生産者等の双方において一定程度の負担軽減**が図られます。

Point 1

一部を前日に給食施設へ納品

じゃがいも・たまねぎ・にんじん等の**生鮮食品は、「原則として、当日搬入する」こととされているが、給食施設内の「冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意」すれば、前日納品の対応が可能**になります。

前日納品を可能とすることにより、朝早くから列をなして納品を待つこと等もなく、生産者等の配送の負担軽減につながるとともに、十分な検収時間を確保できます。

なお、上記のとおり、**給食施設内の冷蔵庫等での保管に当たっては、どのようなものが保管可能か、保管の仕方などを検討の上、学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理※を徹底するなど、食品の安全性確保を図ることが必要**です。

※学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）によると、
- 冷蔵庫等で適切に温度管理すること（学校給食衛生管理基準に別添の「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」を参照のこと。）のほか、
- 納入に当たっては、（下処理室及び調理室に立ち入らせず、）検収室において受け渡しを行うこと
- 検収に当たっては、検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、品質、品温などについて、点検を行い、記録すること。また、食品は、検収室において、（下処理室及び保管室にダンボール等を持ち込ませず、）専用の容器に移し替えること。なお、泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行うこと
- 保管に当たっては、食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等、衛生的な管理を行うこと（冷蔵庫等で保管する場合も分類管理を遵守することを含む。）

を遵守することが求められています。

（参考）文部科学省「学校給食衛生管理基準」
https://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/__icsFiles/afieldfile/2009/09/10/1283821_1.pdf

スモールステップPoint　給食センターへの前日納品

別府市（大分県）では、給食センターの新設に伴い、1日の食数が約8,300食と多くなり、地場産物の使用率の低下が懸念されたことから、**新センター内にプレハブ冷蔵庫を導入し、萎びれないように上からビニールをかけるなどの工夫をしながら、野菜類を前日の午後に納品する運用を始めました**。

なお、保管に当たっては、根菜類と葉物類は、別々の冷蔵庫で保冷し、翌日使用する際に、栄養教諭が品質をチェックしてから使用することとしています。

➡28ページへ

課題Ⅲ：使　用　条　件　　1　納品時間や場所が限定的

Point 2

一部を前日に集積所へ納品

地域のJAや直売所等に、専用の保管倉庫や冷蔵設備の整った集積所を設置することで、生産者は前日にその集積所まで地場産物等を納品し、加えて、配送業者やコーディネーターが集荷をして当日に給食施設まで納品することで、生産者の負担を軽減することができます。

こうすることで、集積所では、事前に地場産物等の品質や数量を確認することができ、数量不足等の緊急事態にもスムーズに対応することができます。

なお、**集積所内の専用の保管倉庫や冷蔵設備での保管に当たっては、どのようなものが保管可能か、保管の仕方などを検討の上、食品衛生法に基づく衛生管理※を徹底するなど、食品の安全性確保を図ることが必要**です。

※例えば、
- ・HACCPに沿った衛生管理計画を作成すること。計画に従い、一般衛生管理とHACCPを実施すること
- ・適切な温度・衛生状態で管理・運搬すること。
  特に、冷蔵・冷凍品は適正な温度（例：冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）で管理・運搬すること
- ・出荷記録、その他トレーサビリティ対応のための記録を記録・保管しておくこと

などが求められています。

（参考）厚生労働省「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/haccp/01_00019.html
→業種別の手引書は以下のとおり。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

スモールステップPoint　直売所への前日納品

いすみ市（千葉県）では、生産者の配送負担を軽減するため、**生産者が、出荷割当表に従い、調理を行う2日前にごじゃ箱（直売所）の冷蔵庫に野菜を納品**し、翌日（調理を行う前日）にごじゃ箱（直売所）から給食センターに納品しています。給食センターに納品された野菜は翌日の献立に合わせて釜分けし、センター内の冷蔵庫に保管され、翌日使用しています。

なお、ごじゃ箱（直売所）内の冷蔵庫はごじゃ箱（直売所）の管理責任の下、食品衛生法に基づく衛生管理等が行われています。

また、仮に天候不順などによる生育遅延で出荷がキャンセルとなった場合は、給食センターが青果業者に再発注を行い、市場品を代替活用するなど、前日納品とすることで、こうした事態にもスムーズに対応することができます。

➡18ページへ

スモールステップPoint　直売所への前日納品及びコーディネーターによる出荷調整・配送

日野市（東京都）では、生産者の高齢化に伴い、生産者自身が学校に野菜を納品することが難しくなってきました。このため、日野市から委託を受けた**JA東京みなみ直売所の貯蔵庫に、調理を行う前日に地場産農産物を納品**することで、生産者の配送負担を軽減しています。あわせて、**JA東京みなみの職員がコーディネーターとなって、出荷調整や学校への配送、各学校の要望などに対応**しています。

なお、保管に当たっては、適温を保つとともに、出荷の際に、JA東京みなみが改めて品質をチェックしてから配送することとしています。

➡20ページへ

課題Ⅲ：使　用　条　件

2 農産物のサイズ等が規格に合致しない、必要量をまかなえない、使用時期と合致しない

学校給食における地場産物等の活用に当たっては、農産物等の規格の問題や、農産物等の旬と学校給食での使用時期が合わないといった問題など、様々な条件があります。

そうした条件がある中でも、**給食関係者や生産者等は様々な工夫をすることで、規格に沿ったものの生産を促進したり、規格外品の活用を図ったりして、地場産物等の活用の促進につなげることができます。**

Point 1

規格に応じた買取価格の設定

給食施設における調理に当たっては、給食施設で使用している機械（皮むき器や野菜スライサー等）の規格に沿った農産物が必要となりますが、**自然の中で栽培される地場産物等は、その規格や品質が十分に確保できない**等の課題があります。

こうした課題に対しては、例えば、**地場産物等の規格・品質に応じて、その買取価格を設定することにより、「規格に沿ったもの、より品質の良いものを生産しよう。」という意識を引き出すことにつながります。**

スモールステップPoint　農産物の品質等に応じた価格・規格の設定

砺波市（富山県）の学校給食センターでは、「（規格や品質が多少整っていなくても）収穫した物を持って行けば使ってくれるだろう。」と考える生産者がおり、規格のばらつきや低品質品の納品が目立っていました。このため、規格に沿った農産物の納品を促進するため、**等級に応じた価格設定**を行いました。これにより、生産者に「より良い品質のものを納品しよう。」という意識が芽生え、規格に沿った、より良質な農産物が納品されるようになりました。

（地場産物の等級基準表（砺波市学校給食センター）（2012年））

等級	価格の基準	農　産　物　の　状　況
特	市場価格＝標準価格に10%上乗せ	生産者が現在市場に出荷している野菜である。 又は、同等品であると認められた野菜である。
1	標準価格（1）＝市場価格の高値の 15%引	生産者が市場に出荷していないが、農産物の規格に準じており、給食向けの野菜として特に調理に支障がないと判断される野菜である。
2	標準価格に10%引き（1）×0.9	農産物の規格から外れ、明らかに洗浄やカットに負担がかかると判断される野菜である。 ＊ス入りや芯腐れが見られる大根・かぶ・にんじん等 ＊葉に虫穴・枯葉・斑点が見られる白菜・キャベツ等 ＊葉先が切り取られているねぎ・大根菜等 ＊曲がりが極端なきゅうり・大根・さつま芋・にんじん等 ＊芽が出ていて、乾燥し過ぎたじゃが芋等
3	標準価格に30%引き（1）×0.7	本来返品の対象であるが、代替給食材料の準備ができないため、やむなく使用する野菜である。 ＊枯葉を何枚むいて青菜がほとんどなくなっている白菜やキャベツ等 ＊腐っている部分をカットしてあり、明らかに洗浄やカットに負担が極端にかかり過ぎると判断される野菜 ＊農産物の規格外であり、明らかに洗浄やカットに負担が極端にかかり過ぎると判断される野菜

➡21ページへ

課題Ⅲ：使　用　条　件　2　農産物のサイズ等が規格に合致しない、必要量をまかなえない、使用時期と合致しない

Point 2　規格等についての相互理解（再掲Ⅰ-2-②）

規格等に対しては、給食関係者・生産者等の相互理解を深めることが、地場産物等の活用に当たって重要です。

その上で、生産サイドでできることの一つとしては、**事前にサイズごとにコンテナを分けて納品するといった工夫**が考えられます。

このほか、目合わせ会等において、双方の実態を知ることを通じて、**特定の農産物については、手切りをするため、大きさが不揃いなものであっても学校給食に活用できるよう、その調理方法に照らし、弾力的な運用を行う**といったことも考えられます。他方、調理員等の負担軽減の観点から、例えば、**給食センターの新調に際し、よりきめ細かに調理可能な機械を導入することを検討することも大事**です。

スモールステップPoint　JAと学校給食センターによる規格や出荷基準等の話合い

東広島市（広島県）では、生産者、給食センターそれぞれが取り扱う地場産野菜の受発注に関する情報の共有がなされず、生産者側は「需要がない」、給食センター側は「供給が不十分」「規格外が多い」など、双方の思いに乖離がありました。このため、**生産者、JA営農指導員、給食センター（学校栄養職員）、園芸センター職員で、規格や出荷基準のすり合わせを実施**しています。例えば、**曲がり具合の異なるきゅうりや丈の異なるネギなど、生の地場産物をその場に持ち込み、なぜ規格が必要なのか等について認識を共有**しています。

➡26ページへ

Point 3　使い切る工夫（全量買取り（再掲Ⅱ-1-③）、直売所での販売等

直売所がある場合には、地場産物等を給食施設用に納品した上で、**生産量のある地場産物等は直売所で販売**してもらうと、販路の拡大にもつながります。

スモールステップPoint　直売所での販売

雲南市（島根県）では、近年の異常気象で収穫時期がずれ込み、野菜が余るという課題が生じていました。このため、給食施設に納品した上で、余剰分の活用について市と生産者が検討する中、保護者から給食野菜を味わいたいという希望もあったことから、**直売所で販売**するようになりました。そうした野菜には、2021年から「私は給食野菜を作っています」というマークを貼るようにしたところ、給食に提供している食材であるという安全・安心なイメージから購買につながっており、**市民への給食野菜のPRに役立っています**。

➡25ページへ

Point 4　夏休み時期等の農産物や規格外品の加工

学校給食の規格や時期に適さない地場産物等、特に夏野菜が十分に活用されない等の課題に対しては、夏休み時期等の長期休暇で学校給食がないときは、**給食施設において、地場産物等、特に規格外品をピューレやペーストに加工・保存しておき、次学期の給食で活用**するといった事例もあります。

スモールステップPoint　夏休み中に学校給食センターが行う規格外品の加工

袋井市（静岡県）の学校給食センターでは、学校給食に納品している生産者に市内農産物の優先購入や全量買取りを行っていることや、学校給食の規格や時期に適さない農産物が十分に活用されていなかったことから、**夏期休業期間中に、規格外のトマトやたまねぎをピューレやペースト状に加工・冷凍保存しておき、次学期の給食でその活用**を図っています。

なお、加工品は、必ず専用の冷凍庫で保存するなど、衛生管理や温度管理を徹底するなど、その安全性を確保しながら活用しています。

➡23ページへ

第2部
学校給食での地場産物等活用に関する先進事例

0 先進事例における課題と対応策の一覧 …… 14
1 岩手県遠野市 …… 17
2 千葉県いすみ市 …… 18
3 東京都小平市 …… 19
4 東京都日野市 …… 20
5 富山県砺波市 …… 21
6 長野県松川町 …… 22
7 静岡県袋井市 …… 23
8 大阪府泉大津市 …… 24
9 島根県雲南市 …… 25
10 広島県東広島市 …… 26
11 高知県高知市 …… 27
12 大分県別府市 …… 28

⓪ 先進事例における課題と対応策の一覧

課題		対応策	岩手県遠野市	千葉県いすみ市	東京都小平市	東京都日野市
課題Ⅰ：推進体制	1 関係者の意識･認識が不十分	Point① 計画策定･目標設定	○	○	○	○
		Point② 定期的なコミュニケーションの場の設定（詳細は課題：Ⅰ-２へ）	○	○	○	○
		Point③ 調整役の設置	○	○		○
	2 関係者間のコミュニケーションが不足	Point① すり合わせの場の設定	○	○	○	○
		Point② 規格等についての相互理解	○	○	○	○
		Point③ 生産現場の見学、啓発の機会の提供	○	○	○	○
課題Ⅱ：生産・供給調整	1 地場産物等の生産・供給が少ない	Point① 主な農林水産物のリスト化	○		○	○
		Point② 使用時期の調整（早期の献立作成、統一献立、生育状況など情報の見える化）	○			○
		Point③ 小規模農家の勧誘と全量買取り等		○	○	
		Point④ 栽培技術指導		○	○	
課題Ⅲ：使用条件	1 納品時間や場所が限定的	Point① 一部を前日に給食施設へ納品	○	○	○	
		Point② 一部を前日に集積所へ納品			○	○
	2 農産物のサイズ等が規格に合致しない、必要量をまかなえない使用時期と合致しない	Point① 規格に応じた買取価格の設定			○	○
		Point② 規格等についての相互理解（再掲 課題：Ⅰ-２-②）	○	○	○	○
		Point③ 使い切る工夫（全量買取り（再掲 課題：Ⅱ-１-③）、直売所での販売等）			○	
		Point④ 夏休み時期等の農産物や規格外品の加工				○
備考			１つの学校給食センターが、市内の小学校12校、中学校４校に対し、１日約1,700食を提供	１つの学校給食センターが、市内の小学校９校、中学校３校に対し、1日約2,100食を提供	小学校19校は自校方式、中学校８校はセンター方式（１つ）で、それぞれ１日約11,000食、約4,800食を提供	小学校17校、中学校８校の全てが自校方式で、小･中合わせて1日約14,300食を提供

※事例においては、必ずしも上記全ての要素を記載しているわけではありません。

⓪ 先進事例における課題と対応策の一覧

課題		対応策	富山県砺波市	長野県松川町	静岡県袋井市	大阪府泉大津市
課題Ⅰ：推進体制	1 関係者の意識･認識が不十分	Point① 計画策定･目標設定	○	○	○	○
		Point② 定期的なコミュニケーションの場の設定（詳細は課題：Ⅰ-２へ）	○	○		
		Point③ 調整役の設置	○	○	○	○
	2 関係者間のコミュニケーションが不足	Point① すり合わせの場の設定	○	○		
		Point② 規格等についての相互理解	○	○	○	○
		Point③ 生産現場の見学、啓発の機会の提供		○	○	
課題Ⅱ：生産・供給調整	1 地場産物等の生産・供給が少ない	Point① 主な農林水産物のリスト化	○	○	○	
		Point② 使用時期の調整（早期の献立作成、統一献立、生育状況など情報の見える化）	○			
		Point③ 小規模農家の勧誘と全量買取り等			○	
		Point④ 栽培技術指導	○	○		
課題Ⅲ：使用条件	1 納品時間や場所が限定的	Point① 一部を前日に給食施設へ納品			○	
		Point② 一部を前日に集積所へ納品		○	○	
	2 農産物のサイズ等が規格に合致しない、必要量をまかなえない、使用時期と合致しない	Point① 規格に応じた買取価格の設定	○			
		Point② 規格等についての相互理解（再掲 課題：Ⅰ-２-②）	○	○	○	○
		Point③ 使い切る工夫（全量買取り（再掲 課題：Ⅱ-１-③）、直売所での販売等）			○	
		Point④ 夏休み時期等の農産物や規格外品の加工	○		○	
備考			１つの学校給食センターが、市内の小学校８校、中学校４校に対し、１日約3,800食を提供	小学校２校、中学校１校の全てが自校方式で、１日約1,000食を提供	３つの学校給食センターが、幼稚園･こども園14園、小学校12校、中学校４校に対し、１日約9,000食を提供	小学校８校は自校方式、中学校３校は委託方式（委託事業者の調理場で調理を行い、食缶に入れて、各学校へ配膳する方式）で、それぞれ１日約3,700食、約2,000食強を提供

※事例においては、必ずしも上記全ての要素を記載しているわけではありません。

⓪ 先進事例における課題と対応策の一覧

課題		対応策	島根県雲南市	広島県東広島市	高知県高知市	大分県別府市
課題Ⅰ：推進体制	1 関係者の意識･認識が不十分	Point① 計画策定･目標設定	○	○	○	○
		Point② 定期的なコミュニケーションの場の設定（詳細は課題：Ⅰ-２へ）	○	○		○
		Point③ 調整役の設置	○	○	○	○
	2 関係者間のコミュニケーションが不足	Point① すり合わせの場の設定	○	○		○
		Point② 規格等についての相互理解	○	○		○
		Point③ 生産現場の見学、啓発の機会の提供				
課題Ⅱ：生産・供給調整	1 地場産物等の生産・供給が少ない	Point① 主な農林水産物のリスト化		○		○
		Point② 使用時期の調整（早期の献立作成、統一献立、生育状況など情報の見える化）		○	○	
		Point③ 小規模農家の勧誘と全量買取り等		○		
		Point④ 栽培技術指導	○	○		○
課題Ⅲ：使用条件	1 納品時間や場所が限定的	Point① 一部を前日に給食施設へ納品	○	○		○
		Point② 一部を前日に集積所へ納品	○			○
	2 農産物のサイズ等が規格に合致しない、必要量をまかなえない、使用時期と合致しない	Point① 規格に応じた買取価格の設定				
		Point② 規格等についての相互理解（再掲 課題：Ⅰ-２-②）	○	○		○
		Point③ 使い切る工夫（全量買取り（再掲 課題：Ⅱ-１-③）、直売所での販売等）	○	○		
		Point④ 夏休み時期等の農産物や規格外品の加工	○			
備考			３つの学校給食センターが、小学校15校、中学校６校に対し、１日約3,000食を提供	４つの学校給食センターが、小学校32校、中学校14校、その他一部の保育所等８か所に対し、１日約17,500食を提供	小学校38校、義務教育学校１校、特別支援学校1校は自校方式、中学校３校は小学校との親子方式、と、残る小学校1校、残る中学校14校、残る義務教育学校１校はセンター方式（３つ）で、合わせて1日約21,000食を提供	１つの学校給食センターが、市内の幼稚園14園、小学校14校、中学校７校に対し、１日約8,300食を提供

※事例においては、必ずしも上記全ての要素を記載しているわけではありません。

① 学校給食における伝統野菜などを活用した地域食文化の継承の取組　岩手県遠野市（とおのし）

概　要

- 市内の小学校12校、中学校4校に対して、**1つの学校給食センターで1日約1,700食を提供**。
- 献立については、**実施2か月前に全校統一の月間予定献立表を学校給食センター（2名の栄養教諭）が作成**。
- 調達については、**学校給食センターが一括調達**。
- 生産者の顔が見える安心・安全でおいしい食材を食べさせたいとの当時の市長、教育長、生産者等、給食に携わる関係者の思いから、**1974年頃から地場産物（遠野産食材）の活用に着手**。2016年度から10年間のまちづくりの指針である**「第2次遠野市総合計画 基本構想」に基づき、2020年度に策定された「第2次遠野市総合計画 後期基本計画」（2021年度～2025年度）において、学校給食に使用する遠野産食材の割合（重量ベース）を「66.0%（2021年度～2025年度）」と設定**。
- 2024年度現在、**年間を通じてほぼ毎日（201日のうち185日）、遠野産食材を提供**。

課　題

- 学校給食用の農産物の生産を担う農家が限られている。
- 地場産物の活用に当たっては、規格外が多い、劣化が早い等、規格や品質などの問題が生じる。
- 寒冷地であるため、冬場は野菜が収穫できない。

遠野の伝統野菜「琴畑かぶ」

取組内容

Point 1　地場産物の優先使用と使用目標に基づく栽培促進

- 学校給食用の食材は**地場産物を優先的に使用**することとしており、米、野菜を中心に扱っているほか、伝統野菜や地域ブランドの豚肉なども使用（現在は、**22品目の地場産物を使用**。）。
- 野菜の納品・調達を担っている市内の農産物直売所、市、給食センターで構成する産直連絡協議会において、年4回、会合を開催。**年間使用目標を示し、生産者らに栽培を依頼**しているほか、**規格などの目合わせ等を実施**。

保冷庫に食材を保管

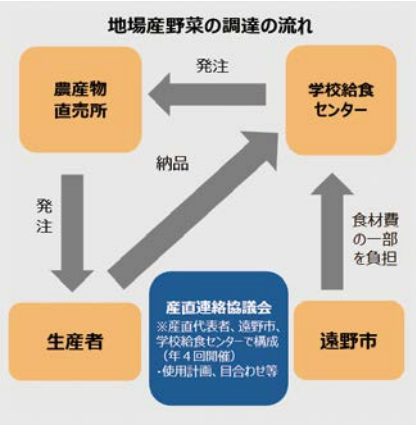
Point 2　前日納品や冬場における地場産物等の活用に当たっての工夫

- 給食センターに納品する地場産物等は、産直連絡協議会が、給食センターへの納品日と納品数量を1か月前から調整。その際、**給食センターは、旬の地場産物に合わせた献立を工夫し、産直連絡協議会と相談して発注**。
- 生産者は、地場産物を調理当日の朝又は前日に**学校給食センターの保冷庫に直接納品**。
  ※保管は、専用の保冷庫があり必ず冷蔵保存。翌日使用する際には調理員が確認。
- 不測の事態への対応として、産直連絡協議会が、約1週間前に生産者から予定どおり納品できるかを把握の上、困難と判断した際には市内の青果業者から調達・納品。
- **冬場における地場産物の活用を促進するため、生産者が秋口までに収穫し、生産者の保冷庫で保管していたものを使用**。
- 「学校給食は取り組めばまとまった数量をコンスタントに出荷でき、これを中心とした農家経営も成り立つ。」と、**新規就農を考えている方へPR**。

伝統野菜「琴畑かぶ」を使った給食

● 給食を通じた地場産物や食文化に対する児童生徒の理解醸成

- 毎月19日の**「食育の日」には、旬の地場産物や伝統野菜を使った郷土料理を給食で提供**。その際、放送を通じて、生産現場や給食センターでの調理の様子を説明。
- 給食センターは、**その日使っている食材などを説明した『献立メモ』を月ごとに各校に配布**。そのメモを参考に、各校では**給食の時間における校内放送などで紹介**。
- このほか、市内で生産される食材の魅力や食文化への理解を深めるとともに、生産者や給食センターの職員との共食により食育の推進を図ることを目的として、**年3回、「交流すまいる給食」を開催**。2024年11月の「交流すまいる給食」では、**市内の県立高校の生徒がレシピを考案した伝統野菜（琴畑かぶ）を使った給食を、その生産者や生徒等と交流しながら喫食**。また、その様子は、地元ケーブルテレビにおいて必ず取り上げられ、献立や使用した地場産物等が紹介されるとともに、生産者の栽培における苦労や、**生産者と児童生徒の交流の様子が放映**。保護者からは、「子供たちの給食の状況を知ることができる。」と好評。
- 給食センターでは、**市民に対し、給食を試食する機会を随時提供**。地場産物のPR及び食育の推進につながっている。
- **一度は姿を消した伝統野菜に関する授業など、児童生徒に対して地域の食文化への興味を持たせる授業が高く評価**され、「第19回全国学校給食甲子園」食育授業コンテストにて「最優秀賞」を受賞。



取組成果

- **使　用　率**：学校給食に使用する遠野産食材の割合（重量ベース）は、**2005年※以降50%以上を維持（2024年度：約51%）**。
- **使用品目**：学校給食に使用する食材数は、**2005年※以降、22品目を維持**。　※2005年10月1日に、新制の遠野市が発足。
- **生産者/児童生徒の変化**：**給食で食べて、味や食感を五感で味わい、感想を話題にし合うなど、児童生徒の地元食材への関心や、伝統野菜に対する理解が向上**。また、生徒から生産者や給食センター関係者へ感謝を伝える手紙を届けることにより、**生産者や学校給食センター関係者は作る喜びを感じるようになった**。

② 市が主導する地場・有機農産物の活用に向けた指導・調整

千葉県いすみ市

概　　要

- 市内の小学校９校、中学校３校の全てを**1つの学校給食センターが担い、1日約2,100食を提供**。
- 献立は、**学校給食センター（栄養教諭）が全校統一の月間予定献立表を前月下旬までに作成**。
- 有機野菜５品目の調達については、**「ごじゃ箱（直売所）」から一括調達**。
- 環境と経済の両立を目指し、市のトップダウンで、2012年に「自然と共生する里づくり協議会」を発足させ、有機農業の普及推進を開始。2016年には、市として　**「学校給食全量有機米使用」という目標を設定**。2022年３月策定の「いすみ市食育推進計画」においては、**学校給食でのいすみ市産（有機）野菜使用率（重量ベース）を「25%（2027年）」**と設定。
- 2024年度現在、**年間を通じて毎日、有機米又は有機野菜を提供**。

課　　題

- 地場野菜はいつでもとれるわけではないため、決まった日での納品が求められる給食にどのように供給するかという課題がある。
- 2012年当時、水稲における有機農業者はおらず、栽培方法が分からなかった。
- 給食センターで使用できる野菜の規格（サイズ）が限定されているところ、生産者は狙った規格（サイズ）の野菜を作れるわけではないため、どれくらいのものであれば両者とも無理なく取り組むことができるかについて入念な話合いが必要であった。

取 組 内 容

Point ① 外部講師による栽培技術指導

- 市農林課が、**慣行栽培の稲作農家に呼び掛け**、（特非）民間稲作研究所や（一社）日本有機農業普及協会、（公財）自然農法国際研究開発センター等の**有機農業技術指導機関による栽培技術指導を年５回ほど行っている**。
- 有機野菜については、新規就農者に対し給食への提供を呼び掛けているほか、有機米については、有機水稲に関心のある者向けに説明会や公開圃場を実施し、有機への転換を促している。

生産者への栽培技術指導の様子

Point ② 給食センター関係者と生産者との出荷等に係るコーディネート

- **市農林課が「コーディネーター」の役割を担い**、生産者の希望に沿って、年間の有機野菜出荷計画を作成。また、**給食センター関係者と生産者が月１回参集し、翌月の献立を基に、野菜の育成状況を勘案し、次月の出荷割当表を作成**。
- さらに、こうした場を通じて、見本などを用いて受入れ可能な野菜の種類や品種を検討したり、受入れ可能な野菜の規格を検討するといった目合わせも行っている。

定例会での目合わせの様子

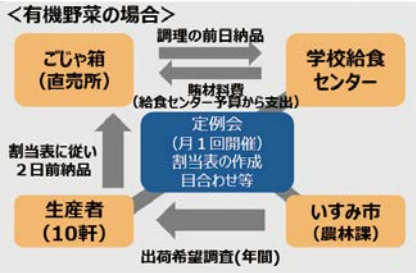
Point ③ 野菜は直売所に２日前納品。センターには前日納品

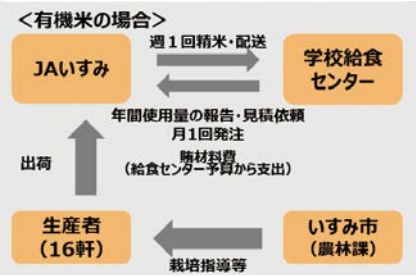
- 野菜については、生産者は、出荷割当表に従い、**調理を行う２日前にごじゃ箱の冷蔵庫に納品**。給食センターで事前仕分け等、スムーズに調理に移行できるよう、ごじゃ箱は**調理を行う前日に給食センターに納品**。給食センターに納品された野菜は翌日の献立に合わせて釜分けし、**センター内の冷蔵庫に保管**。

  ※保管は、専用の冷蔵庫があり必ず冷蔵保存。翌日使用する際に、給食センターでは調理員が、ごじゃ箱では直売所スタッフが確認。
- なお、天候不順などによる生育遅延で出荷が事前にキャンセルとなった場合は、給食センターが青果業者に再発注を行い、市場品を代替納品。

市産の有機米・野菜（たまねぎ、ねぎ）を使った給食

直売所の冷蔵庫に野菜を保管している様子



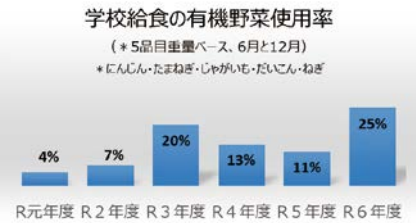


●「いすみ教育ファーム」による農業への理解醸成

- 2016年から、**食育と農業体験と環境学習を一体的に学ぶ「いすみ教育ファーム」の授業を、小学校５年生の総合的な学習の時間（30時限）で実施**（2024年度は３校）。
- 本授業では、房総野生生物研究所、農家、市農林課などが講師となり、**専用のテキスト（「いすみの田んぼと里山と生物多様性」テキスト）を使った座学のほか、有機米を作っている田んぼでの田植えや収穫などの農業体験を実施**。

取 組 成 果

- **使　用　率**：2018年から、**市産有機米を全量使用（2024年度：31t）**。また、**市産有機野菜使用率（５品目の重量ベース、６月と12月）は、2024年に25%まで増加**。
- **使 用 品 目**：**米、ニンジン、タマネギ、ジャガイモ、長ネギ、ダイコンの６品目**で、市産の有機農産物を使用。
- **給食の残菜率**：給食全体の残菜率は、**2017年に13.9%だったものが年々減少し、2020年に9.5%に減少**。
- **児童生徒の変化**：学校の先生によると、給食時や農業体験プログラム実施時に児童生徒の笑顔が増えた。



③ JA・農家・栄養士・行政との連携による持続的な供給体制の構築　東京都小平市（こだいら）

概　要

- 小学校19校は**自校方式（うち15校は民間委託）で1日約11,000食提供**。中学校８校は**センター方式で1日約4,800食提供**。
- 献立は、小学校は**各校の栄養士である栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が作成**。中学校（給食センター）は**２種類の献立を作成し、４校ずつ交互に提供**。
- 食材調達については、小学校は**直接契約の農家とJA東京むさし小平支店を通じての２通りの方法で個別調達**。中学校（給食センター）は**入札調達**。（なお、農産物の調達についてはJA東京むさしが栄養教諭等と農家との調整を行う。）
- 2005年度に設置された「小平市農のあるまちづくり推進会議」の議論や市民の意識調査を踏まえ、2007年３月の第二次都市農業基本構想において、学校給食への供給の拡大を優先的に取り組む事業として位置付け。2018年３月の農業振興計画において、**学校給食における地場産農産物（市内産。以下同じ。）の使用割合目標（金額ベース）を「30%」と設定**。
- 2024年度現在、**年間を通じて毎日、何らかの地場産農産物（米を除く。）を提供**。

課　題

- 形が不揃いだったりして、使いにくいことが多かった。学校側に地場産農産物の利用を促す動機付けが必要。
- 特に、小学校は自校方式のため、学校の近くに農家がいないと地場産農産物を調達しにくい。また、決められた時間に食材を届ける必要から、一軒の農家が配送できる学校が限られている。
- 出荷量が増えてくるにつれて、農家と栄養教諭等との間で規格に関する認識のズレが生じていた。
- 給食センターは使用量が多いため、全量を地場産物で調達するのが難しい。

取組内容

Point ① 持続的な供給体制を整備

- 2009年度から、**地場産農産物を購入した学校に対する補助制度（小平市立小学校給食地場産農産物利用促進事業）を導入**。2020年度からは、地場産農産物の使用量に応じて補助割合が高くなる方式で交付。
- 2011年度からは、**地場産農産物の調達や、各学校への配送、生産状況や学校側のニーズなどの情報共有などの業務を、JA東京むさしが担っている**。
- 根菜類等、日持ちがする農産物は、**前日にJA東京むさしが集荷又は農家自らが配送**。あらかじめ規格・品質の確認ができ、翌日決まった時間に学校へ配送可能。
- 2023年度から新しく稼働した給食センターでは、使用する農産物の量が多いため、根菜類を保存できる冷蔵庫を整備し、前日納品を実施。
- 新センターでの使用に当たっては、複数の青果店が、地場産農産物を使う市の方針に理解を示し、臨機応変に欠品分を調達したり、少量でも対応する等の協力をしている。
- 学校給食における**使用量の多い農産物17品目をリスト化**。計画的な出荷が見込めるようになり、JA東京むさしの**営農指導員が中心となって新たに学校給食への出荷を目指す農家に対して作付けを提案**。

補助金額の算出方法（2020年度以降）	
地場農産物購入費を児童数で割った金額	補助単価×児童数
500円未満	0円 ×児童数
500円以上1,000円未満	50円 ×児童数
1,000円以上1,500円未満	150円 ×児童数
1,500円以上2,000円未満	250円 ×児童数
2,000円以上2,500円未満	400円 ×児童数
2,500円以上	500円 ×児童数

地場産農産物を購入した学校に対する補助制度

小平市給食センター地場野菜用冷蔵庫

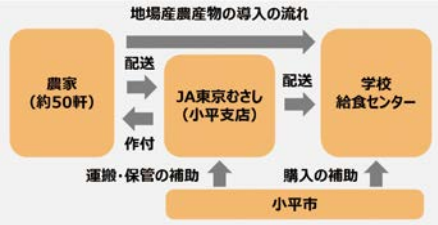
Point ② 農家と栄養教諭等による目合わせを実施

- **農家と栄養教諭等とが、給食で使う野菜の規格について話し合う「目合わせ会」を年１回開催**。そうした場を通じて、例えば、給食調理の現場を農家に映像で見てもらうと、なぜ規格が必要なのかを認識してもらえる。一方で、調理法、切裁方法（手切り）等で対応が可能な場合には、規格外品も納品を可能とするなど、柔軟な調整を行っている。

野菜は全て小平産を活用した「小平夏野菜カレーの日」の献立

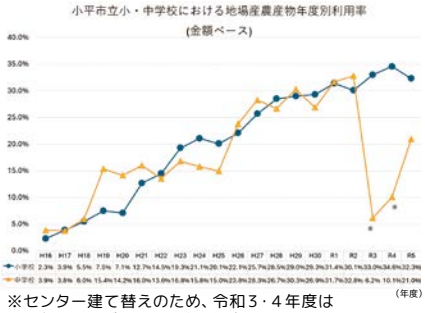
● 学童農園などを通じた食への意識付け

- JA東京むさし・農家の協力を得て、近隣の畑を「学童農園」と指定し（使用料として１軒当たり30万円を補助）、**全ての小学校において、農家の指導の下、野菜の播種や植え付けから収穫までの農業体験を実施（１校当たり年平均９回程度実施）**。
- 学校は、本事業を**年間指導計画に位置付け**。例えば、理科や家庭科の授業で、ダイコンやトウモロコシを栽培、収穫し、児童が皮むき等を行い、給食の食材として活用。
- 生活科・総合的な学習の時間で、**農家による出張授業や、農家とのふれあい給食を実施（年２回実施）**。



取組成果

- **使　用　率**：地場産農産物の使用率（金額ベース）は、**2004年度時点で、小学校2.3%、中学校3.9%だったものが、2020年度に、それぞれ30.1%、32.8%まで増加**。
- **出　荷　量**：JA東京むさしで取り扱う重点品目の出荷量は、**2019年度時点で、小学校・中学校合わせて90,120 kgと、2012年度の3倍となり年々増加**。
- **農産物利用金額**：地場産農産物を購入した小学校に対する補助金（小平市立小学校給食地場産農産物利用促進事業）の交付金額は、**2009年度の約195万円から2023年度に約550万円まで拡大**。
- **児童生徒の変化**：子供たちが地場産農産物を**「新鮮でおいしい」と理解**するようになり、また、野菜を毛嫌いしている児童が**野菜を使ったメニューに興味を持ち少しずつ食べてくれる**ようになった。



※センター建て替えのため、令和３・４年度は一部ランチボックス形式で対応

④ 地域の関係者のコミュニケーションから広がる地場産物活用の取組　東京都日野市

概　要

- **小学校17校、中学校8校の全てが自校方式で小・中合わせて1日約14,300食を提供。**
- 献立は、**各学校（栄養教諭又は学校栄養職員。以下「栄養士」という。）ごとに作成。**
- 食材調達も、**各学校ごとに行っているが、市内を3地区に分け、その代表栄養士（輪番制）が各地区の代表農家に取りまとめて発注。**
- 約40年前、栄養士が給食での野菜残渣が多くなっていることや地域に根差した給食の運営方法に悩んでおり、一方で、生産者は畑を荒らす子供がいて困っていた。そうした中で、地場産農産物を給食で使用すればよいのではないかと考え、行政に相談をしたことがきっかけで、1983年から給食への日野産農産物の納入を開始。2007年度から5年ごとに策定している**「日野市食育推進計画」では第2期（2012年度～2016年度）から、第4期（2022年度～2026年度）まで、学校給食での日野産農産物利用率（金額ベース）の目標値を25%**と設定。
  ※「日野市食育推進計画」を着実に実施するため、**2009年4月から「日野市みんなですすめる食育条例」を施行**。目標達成のため、**市、教育委員会、学校、農業委員会、農業者、JA東京みなみが連携し、日野産農産物を積極的に利用**していく旨規定。
- 2024年度現在、**年間を通じて、日野産農産物を中心に献立を立て、できる限り提供。**

課　題

- 生産者の減少や天候等によって、生産量が減少し、学校の希望通りの供給が難しくなってきている。
- 生産者の高齢化に伴い、生産者自身の学校への納品が難しくなってきている。

取組内容

Point 1　栄養士と生産者等とのコミュニケーション機会を創出

- 毎年4月に、**各学校の栄養士と生産者、JA東京みなみ、市（学務課と都市農業振興課）、配送担当（NPO法人）が集まる「学校給食日野産農産物等供給事業全体会議」を開催。**
- 都市農業振興課が取りまとめる各地区の生産者と栄養士で**野菜使用品目及び納品規格・形態一覧を作成**し、栄養士は献立作成の際、その一覧表を基に、日野産農産物の収穫時期に合わせて献立を作成。
- 毎年10月には、**生産者と栄養士による圃場見学会を実施。**

品目	契約栽培	規格	形態	4月	5月	6月	7月	8月 9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
にんじん	◎	M･L	葉をおとす。泥なし。4～5寸。長いものも可。						中旬 ○	○	○	○	○	○

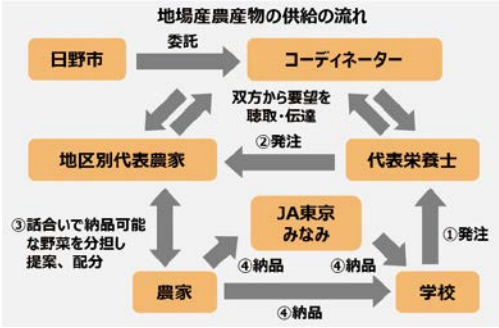
野菜使用品目及び納品規格・形態一覧（一部抜粋）

生産者と栄養士による圃場見学会

Point 2　コーディネーター制度や奨励金による持続的な生産・供給調整を実施

- **コーディネーター制度（現在は日野市からJA東京みなみが受託。学校給食用日野産農産物供給コーディネート事業）を導入**し、地区を越えた供給調整や各学校の栄養士と生産者双方の要望などに対応。
- 2005年度から、**日野産農産物を供給する生産者に対して奨励金を支給（学校給食用日野産農産物供給事業）**。にんじん、長ねぎ、大根、キャベツ、じゃがいも、たまねぎ、小松菜は60円/kg、りんごは40円/kg、その他の品目は20円/kgを、農産物の価格に加算することで、生産を促進。
- 2018年度から、一部の地区で**NPO法人に配送を委託**。2024年度からは、更に別の地区で**JA東京みなみに配送を委託**（以上、学校給食用日野産農産物運搬支援事業）。また、**直売所を前日集荷拠点とし、納品を行う**ことで、生産者の負担を軽減。
  ※保管に当たっては、JA東京みなみ直売所内の貯蔵庫を使用（現在4校のみ）。適温を保つとともに、出荷の際にJA東京みなみが改めて品質をチェック。

日野産野菜を多品目使った給食

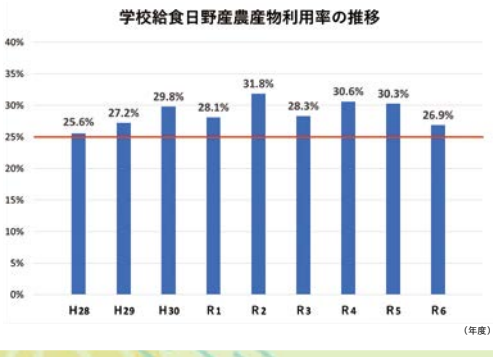


● 日野産野菜ファンを増やす「日野ベジフェス」の開催

- 子供たちが日野市民に「日野産野菜」のファンになってもらいたいという想いから、**日野第七小学校の5年生は総合的な学習の時間を使って「日野ベジフェス」を開催**。当日までに、生産者に話を聞きに行ったり、地域のパン屋にプレゼンテーションを行ったりして、地域の方々から教わりながら都市農業について学ぶ。当日は、児童が考えたパンの販売や、農家の1年間の動きをすごろくにしたイベントコーナーの開催等を通じて、日野産野菜についての探究結果を地域の方々に様々な形で発信。

取組成果

- **使　用　率：** 学校給食での日野産農産物利用率（金額ベース）は、**2024年度時点で26.9%と、2016年度以降目標である25%を達成し続けている（2015年度：23.2%）。**
- **児童生徒の変化：** 通学路に圃場があり、生産者との距離が近いため、児童生徒が圃場にいる生産者に対し「おいしい野菜を作ってくれてありがとう。」と声を掛けることがあり、生産者の糧となっている。
- **栄養士/生産者の思い：** 日野産農産物利用開始当初から「無理なく長く続けましょう」を合言葉に、畑にある野菜を中心に献立を立てるやり方で本事業を長く続けることができている。「子供たちのために」という思いで関係者が同じ方向を向いて少しずつ力を出し合ってきた結果が日野産農産物活用40年という形として実を結んでいる。



⑤ 農産物の等級に応じた価格設定による地場産物の使用・品質の向上　富山県砺波市

概　要

- 市内の小学校８校、中学校４校を**1つの学校給食センターが賄い、1日約3,800食を提供**。
- 献立は、**実施月の2～3か月前に、給食センター常駐の栄養教諭が作成**。
- 調達については、**JAとなみ野に一括発注、又は青果組合を通じ卸売市場から調達**。
- これまでも、新鮮で安心・安全な地場産野菜について知ってもらうため、学校給食への提供を促進してきたが、2014年1月に「もっともっと地産地消推進戦略」を策定したことを機に地場産野菜の使用が活発化。2017年３月策定の「第２次砺波市総合計画」において、また、2022年3月策定の「第３次砺波市食育推進計画」においても、**学校給食の地場産農産物（市産。以下同じ。）の使用率（金額ベース）を「34.0%（2026年）」と設定**。
- 2024年度現在、**年間を通じて地場産農産物を提供**。

課　題

- 給食センターとしては、限られた時間内で大量調理をこなす関係上、規格に沿った農産物が必要。その一方で、地場産農産物を給食に導入し始めた際は、「収穫した物を持っていけば使ってもらえるだろう。」と考える生産者もおり、規格のばらつきや低品質の納品が目立っていた。
- 規格のほか、給食での提供に必要な供給量が生産者の間で認識されておらず、安定的に供給できていなかった。

取組内容

Point ① 農産物の等級に応じた価格設定・規格の明確化

- 生産者の意見を伺いながら、JAとなみ野と砺波市学校給食センターが協議の上、**「地域農産物の等級基準表」の作成や、等級に応じた価格設定**を行ったことで、生産者に「より良い品質のものを納品しよう。」という意識が芽生え、より良質な農産物が納品されるようになった。

等級	価格の基準	農産物の状況
特	市場価格＝標準価格に10%上乗せ	生産者が現在市場に出荷している野菜である。 又は、同等品であると認められた野菜である。
1	標準価格（1）＝市場価格の高値の15%引	生産者が市場に出荷していないが、農産物の規格に準じており、給食向けの野菜として特に調理に支障がないと判断される野菜である。
2	標準価格に10%引き（1）×0.9	農産物の規格から外れ、明らかに洗浄やカットに負担がかかると判断される野菜である。 ＊ス入りや芯腐れが見られる大根・かぶ・にんじん等 ＊葉に虫穴・枯葉・斑点が見られる白菜・キャベツ等 ＊葉先が切り取られているねぎ・大根葉等 ＊曲がりが極端なきゅうり・大根・さつま芋・にんじん等 ＊芽が出ていて、乾燥し過ぎたじゃが芋等
3	標準価格に30%引き（1）×0.7	本来返品の対象であるが、代替給食材料の準備ができないため、やむなく使用する野菜である。 ＊枯葉を何枚むいて青葉がほとんどなくなっている白菜やキャベツ等 ＊腐っている部分をカットしてあり、明らかに洗浄やカットに負担が極端にかかり過ぎると判断される野菜 ＊農産物の規格外であり、明らかに洗浄やカットに負担が極端にかかり過ぎると判断される野菜

地場産物の等級基準表（砺波市学校給食センター）（2012年）

Point ② JA・給食センター間での規格等についてのすり合わせ

- JAとなみ野は、給食センターに出荷する際の出荷基準である**「砺波市学校給食センター向け地場農産物規格表」を作成**。上記「等級基準表」と併せて、良質な農産物に関する認識が統一され、より良質な農産物が生産されるようになった。
- **「地場農産物規格表」に、品目ごとの年間使用量目安を記載**したことで、生産者が栽培計画を作成する際の参考となり、安定的な供給につながっている。
- 「地場農産物規格表」に基づき、あらかじめ、年間の「納入計画表」が提出できるようになり、給食センター側も、それに基づいて献立を作成。季節ごとに納品できる地場産農産物の量に応じ、地場産農産物を活用したメニューを考案。
- このほか、**定期的に、農林振興センター（県）、JAとなみ野、給食センター、生産者等が規格等について協議し、要望を踏まえ、適宜規格等の見直し**を図っている。

規格を揃えて納品された地場産野菜

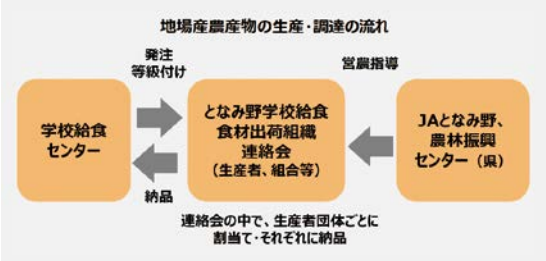
「学校給食となみの日」に提供された地場産野菜、ゆずみそを使った給食

	品目	年間使用量目安（kg）	規格	調製	品質
果菜類	きゅうり	2,800	M～L		曲がりが少なく、種がないもの。いぼいぼが少ない品質のもの。
	かぼちゃ	700	S～3L	果菜内の害虫の有無を確認する。	品種は原則、えびす南瓜を基本とする。
	ズッキーニ	100	M～2L	へたを約1cm残して平に切る。	傷のないもの。果形の変形が少ないもの。

2024年度砺波市学校給食センター向け
地場農産物規格表（JAとなみ野）（一部抜粋）

● 生産者と給食を囲む会食会などの実施

- 毎年11月に、「学校給食となみの日」として、砺波市産の食材を活用した献立を提供。「となみの日」等に併せて、**希望する小中学校に対し、給食への地場産野菜を納入している生産者を派遣し、生産者と給食を囲む会食会を年３回実施**（年間を通してほぼ全ての小中学校が参加）。
- そのほか、市農業振興課を通じて、**給食への地場産野菜を納入している生産者の圃場での農業体験などを年１回実施**。



取組成果

- **使用率**：地場産農産物の使用率（金額ベース）が、**2002年度に16.5%だったものが、2023年度に41.0%まで増加**。
- **生産者の変化**：より上位の等級で買い取ってもらえることが**より良質な農産物を生産することにつながっている**。
- **児童生徒の変化**：学校の先生によると、児童生徒らは、生産者と給食を囲む会食会を通じて、生産者から生産時の苦労話などを聞くことで、会食会後も**継続的に野菜を食べることにつながっている**。

⑥ 地域の農業を守る、関係者一丸となった有機農産物活用の取組

長野県松川町（まつかわまち）

概　要

- **小学校2校、中学校1校の全てが自校方式で1日約1,000食を提供**。
- 献立は、**各学校の栄養教諭・学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が作成**。
- 食材も、**各学校が、約3か月おきに、ゆうき給食とどけ隊が生産する食材をJA直売所「もなりん」、地域の八百屋から調達**。
- 果樹産地であることや、担い手不足・高齢化による遊休農地の増加、学校給食の地場産率の低下という状況を踏まえ、環境保全型農業の推進と子供たちの健全な食生活の実現を目的に、**学校給食を軸とした「ゆうきの里づくり」を進めている**。
- 町、生産者、学校給食関係者、県、JA、商工会等が集まり、2020年12月に「松川町ゆうきの里を育てよう連絡協議会」を発足。2023年3月にオーガニックビレッジ宣言を行い、「ゆうきの里を育てよう 有機農業実施5ヵ年計画」にて、**学校給食への町産有機農産物の提供を主要品目（米、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、長ねぎ）で「12.3t（2027年）」と設定**。
- 2024年度現在、**週3.8回、町産有機農産物を提供**。

課　題

- 果樹産地のため、農産物の生産量が少ない。
- 有機農産物を生産している農家が少なく、また、有機農産物を生産するための知見が不足していた。
- 有機農産物を給食に導入するためには、生産者、学校給食関係者双方の理解が不足していた。

農家向け有機栽培研修会

取組内容

Point 1　有機農産物の生産増大に向けた環境整備と消費者からの理解促進

- 2020年8月、慣行農業を行っていた農家や新規就農者によって、遊休農地の解消と有機農産物の学校給食への活用を目的に、**「ゆうき給食とどけ隊」を結成**。
- 町が、有機農業技術指導機関（自然農法国際研究センター）を講師に招き、**町の実証圃場にて年10回程度技術指導を実施するほか**、栽培マニュアルを毎年作成。
- 2022年から、SOFIX農業推進機構に土壌診断と堆肥診断を依頼（計3年間、果樹も含めて計10か所）。土壌状態の把握と適切な資材の投与を行うことで、**有機農法と収穫量増大を両立した「土づくり」を実現**。
- 農業振興と子供たちの健全な食生活の実現のため、地場産物や地場産有機農産物を学校給食に活用する場合は、町が学校に対し、その**食材費の一部を補助（令和6年度は、町産米：3/10補助、有機米：7/10補助、有機野菜：2/10補助など）**。

ゆうき野菜Map

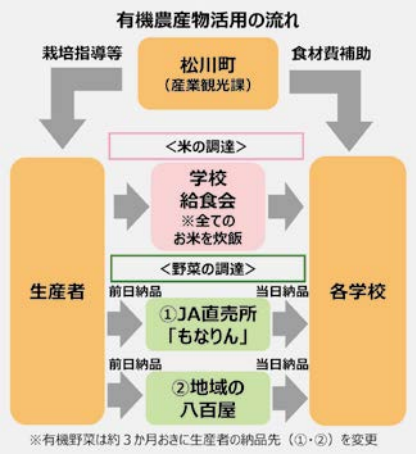
Point 2　関係者一堂が集う「有機打合せ会議」の開催による理解促進

- 毎月1回、町産業観光課・生産者・栄養教諭等・直売所・八百屋等の**関係者一堂が集う「有機打合せ会議」を開催**。栄養教諭等が作った翌月の献立を基に、有機農産物の生育状況を確認しながら、その出荷量や搬入方法等をすり合わせ。また、2か月先の収穫予想も共有し、各栄養教諭等の献立作りに役立てている。
- **ゆうき給食とどけ隊が学校を訪問する給食見学会を開催**したり、**学校給食関係者を含む町民に向けた圃場見学会を開催**するなど、相互理解を促進。

有機農産物を使った給食

Point 3　学校給食関係者による子供たちへの普及啓発

- 2023年4月、コロナ禍を契機として、子供たちに生産者や食の大切さを伝えるべく、各学校の栄養教諭等や調理員によって、**「ゆうき給食つくり隊」を結成**。
- 2023年7月、栽培農家の情報を紹介した**「ゆうき野菜Map」を作成**したほか、その食材を活かした**オリジナルメニューを考案**。2023年7月、2024年8月には、CPPフランス（オーガニック給食の推進団体）のメンバーを迎え、勉強会を開催するなど、精力的に活動。



● 地域ぐるみで生産者と直接つながり、自ら体験する食育の実践

- 小中学校の希望した学年では、**生産者と交流しながら野菜の収穫体験を年5回程度実施**。収穫した野菜は、給食で必ず食べることとしている。
- 2024年度は、小学校3年生の社会科の授業において、**「苗植えから、収穫、八百屋に納品、給食室に搬入、自分で食べる」という一連のフードチェーンを自ら体験する取組を実施**。
- 給食時の校内放送では、**生産者の名前や生産者からのメッセージを紹介**。給食の食べ残しが減るなどの成果につながっている。
- 児童生徒のみならず、その保護者をはじめ、広く町民に向けた試食会を開催。その際、給食室での作業の様子やゆうき給食とどけ隊の取組を紹介。

取組成果

- **使用日数**：有機野菜を使った給食は、**2024年度には週3.8日提供（2020年度：週2.8日）**。
- **使用量・割合**：有機農産物（主要品目）の提供量・割合は、**2023年度に5.8t、23.7%まで増加（2020年度：1.9t、7.6%）**。
- **生産者の数**：ゆうき給食とどけ隊は、**2024年に10名まで増加（2020年：5名。2027年目標：15名）**。
- **栽培面積**：有機農産物の栽培面積は、**2024年に9.5haまで拡大（2019年：3.5ha。2027年目標：10ha）**。
- **遊休農地の面積**：遊休農地の面積が、**2023年に202haまで減少（2018年：236ha）**。
- **児童生徒/保護者の変化**：児童生徒は食欲がないときでも、名前と顔を知っている生産者が栽培した農産物を使ったメニューであれば喫食するようになった。また、児童生徒が保護者に生産者や給食の話をするようになったことで、保護者はその生産者の農産物を直売所で購入するようになった。

⑦ 生産者・給食関係者の相互理解と農産物の数量確保に向けた取組　静岡県袋井市

概　要

- **3つの学校給食センターから、幼稚園・こども園14園、小学校12校、中学校4校に1日約9,000食を提供。**
- 献立は、主に**市の管理栄養士が作成し、給食センターごとにアレンジ**。調達については、**各給食センターから生産者へ直接買付け**。
- 2013年9月の中部学校給食センターの新設に伴い「おいしい給食推進室」(現おいしい給食課)を新設し、地場産物の本格的な活用を開始。2016年度からの「第2次袋井市総合計画」では、**「学校給食における市内産野菜の使用率(重量ベース)(2025年度:33%)」を設定**。2023年8月には、『日本一みらいにつながる給食』アクションプランを策定して、**「使用する野菜の3分の1(※重量ベース)は市内産」を目標**に「日本一の学校給食」を目指している。
- 2024年度現在、**年間を通じて毎日、市内産野菜・果物を提供**。

課　題

- 学校給食に必要な食材の量が不足していた。
- (全量買取りのため、)学校給食の規格や時期に適さない農産物が十分に活用されていなかった。
- 生産者側は学校給食で使用する地場産物の規格や数量を把握できていなかった一方で、給食センター側は地場産物の種類や生産量、価格を把握できていなかった。

取組内容

Point 1　使用頻度の高い野菜のリスト化、前日納品、加工等の工夫

- **年間に使用する野菜の品目や使用量をリスト化**。特に使用頻度の高いじゃがいもやたまねぎ、キャベツなどの**野菜10品目を主要取扱品目に位置付け**、その生産を依頼。**(使用品目は、2022年度:38品目、2023年度:46品目と拡大)**
- 生産された農産物は**全量買取りを実施**。足りない食材は地元の八百屋から調達。
- 市場に出荷していない小規模生産者に、給食用に**市内産農産物の優先購入や全量買取りを1軒ずつ周知**。
- じゃがいもやたまねぎ等の日持ちする野菜は、市内2か所に市が借り上げている**保存倉庫(JAの空き店舗)で保存。使用前日に、生産者が給食センターに納品。給食センターでは、同センター内の冷蔵庫に保管(生産者名や日付を記載)**。
  ※倉庫での保存に当たっては専用冷蔵庫や空調機器等を整備し、品質保持を徹底。
- 給食センターの夏季休業期間を利用し、**規格外のトマトや玉ねぎはピューレやペースト状にして冷凍保存**。次学期の給食での活用を図っている。　※加工品は専用冷凍庫で保存(近隣大学等と連携しHACCPに基づく管理を実施)

保存倉庫内の様子

市産の米やチンゲンサイなどを使った給食

Point 2　生産者と給食センターとの相互理解

- **市おいしい給食課の職員が調整役**となって、野菜の収穫状況に関する情報提供や、新たな野菜の作付け依頼など、生産者と給食センターとの連携を密にしている。
- 双方の不安解消に向け、**生産者による給食センター見学(随時)**や、**給食関係者による生産地(圃場)見学(随時)**などを行い、地場産物の生産状況(品目、数量、状態など)や、給食での使用状況(規格、数量、納品方法など)に関する相互理解を図っている。

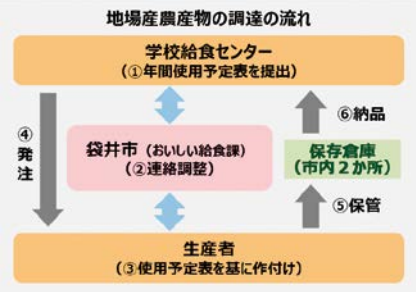
(使用量:Kg)

No	品目		4月 使用量	5月 使用量	6月 使用量	7月 使用量	8・9月 使用量	10月 使用量	11月 使用量	12月 使用量	1月 使用量	2月 使用量	3月 使用量	合計 使用量	地産地消率
1	たまねぎ	県外産	3,707	4,646	6,414			2,404	5,022	3,827	4,603	3,153	3,070	36,846	
		県内産(市内産除く)													
		市内産	660	729	1,209	3,968	6,367	2,791	367		30	1,239	413	17,773	32.54%
		合計	4,367	5,375	7,623	3,968	6,367	5,195	5,389	3,827	4,633	4,392	3,483	54,619	

袋井市内産野菜等主要取扱い品目と月別使用量(例)

● 教科等と連携した実体験を通じた食育の推進

- 年間献立計画や、各園・学校が作成した「食に関する指導の全体計画」を踏まえ、**献立表に、郷土食や旬の食材等を記載するなど、学習を意識した献立作成を実施**。
- 市おいしい給食課が生産者と学校をつなぐ役割を担い、**全ての園・学校で、生活科や社会科、総合的な学習の時間等と連携した収穫体験を実施**(2024年度の小学生の収穫体験人数:延べ約1,000人)。
- 給食時には、**各園・学校の担任や栄養教諭等が、ICT等を活用し、献立や袋井市産食材の紹介をするなど、食に関する指導を実施**(学期ごとに1クラスずつ、栄養教諭又は市の栄養士が周って指導)。



取組成果

※主食(米)は、全量市内産のものを使用。

- **使用日数**:市内産野菜・果実の**使用日数は、2023年度に給食がある全ての日(193日)まで増加(2005年度:14日)**。
- **使用率**:主要野菜10品目の**使用割合(重量ベース)は、2012年度の13.8%から、2023年度に55.9%まで増加**。
- **使用品目**:市内産野菜・果実の**使用品目は、2012年度の15品目(27.8%)から、2023年度に46品目(55.4%)まで増加**。
- **1食当たりの使用量**:市内産野菜の使用率が向上した結果、1食当たりの**使用量は、2023年度に106gとなった(2013年度:89.8g)**。
- **使用金額**:市内産野菜・果実の**使用金額は、2012年度の350万円から、2023年度に3,389万円まで増加**。
- **中学生の変化**:食育実施調査(2021年度)では、93.1%の中学生が地場産給食の提供を知っていると回答(2018年度:66.8%)。
- **市民の意識**:市民意識調査(2023年度)では、「袋井産農作物等の活用促進」を選択する市民の割合(18.8%)が最多。

⑧ 生産地と消費地をつなぐ持続可能な食糧システムの構築

大阪府泉大津市（いずみおおつし）

概　　要

- 小学校8校は**自校方式で1日約3,700食**、中学校3校は**委託方式（委託事業者の調理場で調理を行い、食缶に入れて、各学校へ配膳する方式）で1日約2,000食強を提供**（なお、2025年度の2学期から中学校3校全て自校方式に移行予定。）。
- 献立については、小学校は、**実施2か月前に全校統一の献立を小学校の栄養教諭（3名）が順番に献立を作成**。中学校は、**委託事業者が実施2か月前に全校統一の献立案を作成し、中学校の栄養教諭（1名）と市職員がチェックの上、確定**。（なお、2025年の2学期以降は、小中学校統一の献立とし、小中学校の栄養教諭（5名）が順番に献立を作成予定。）
- 調達については、小学校は、**原則、学校給食会を通じて各々調達**。中学校は、**委託事業者がまとめて調達**。（なお、2025年の2学期以降の調達については、小学校と同様のスキームとなる予定。）
- 市長主導の下、市民への安全・安心な食糧の安定的な確保と食糧による健康増進を図るための基本理念やめざす姿を示した**「安全・安心な食糧の安定的確保に関する構想」を2023年3月に策定**。これに基づき、小中学校の給食に関して、より安全で安心な給食（有機米等を使った給食）を提供するため、**2024年11月策定の「第5次泉大津市総合計画（#おづの未来計画）前期基本計画」（2025年度～2029年度）において、給食がおいしいと感じている子どもの割合を「87%（2029年度）」、給食残渣率年間平均を「5%（2029年度）」、学校給食で提供する有機食材の種類数（年間）を「5種類（2029年度）」とする目標を設定**。
- 2024年度現在、**毎月2回、発酵食品や有機食材を使用し、地産地消や季節をテーマとした献立の「ときめき給食」を提供**。

課　　題

- 市内の農地が少なく（2.2%）、市単独での学校給食への食材の調達は困難である。
- 一方で、我が国の農村地域では、基幹的農業従事者の減少・高齢化や休耕地の増加による農地面積の減少などが生じており、農村の生産基盤の安定化を図り、我が国の農業の持続的発展を実現することが必要となっている。

取 組 内 容

Point ① 生産地と消費地が連携した食糧の供給ルートの確立

- 市の食糧確保と連携自治体の農業の発展を目的として、**農業連携協定を締結**（2025年5月現在、北海道旭川市※、長野県南箕輪村、滋賀県東近江市、滋賀県野洲市、和歌山県かつらぎ町、和歌山県日高川町、高知県香南市、熊本県人吉市、沖縄県石垣市の9自治体と締結）。本協定を締結することで、**連携自治体のJAから、米（有機JAS米、特別栽培米）等をはじめとする農作物を購入し、学校給食等で提供が可能となる**。

  ※北海道旭川市とは、2023年8月に農業連携協定を締結後、2024年7月には全国初の「生産地」と「消費地」による**共同の「オーガニックビレッジ宣言」を発出**。「オーガニックビレッジ宣言」を通じて、「消費地からアプローチする農業連携」のモデルを全国へ周知。
- 従来、学校給食会に米等基幹物資調達に関する業務を一括して外注する運用だったが、2023年度からは、**業者に、購入した米の保管・精米・配送を一括して委託するスキームを確立**。
- 上記取組を通じて、2023年度以降、**小・中学校の学校給食における全ての米について、連携自治体で生産された有機JAS米又は特別栽培米を使用するとともに、金芽米（旨みや栄養素が詰まった層を残して精米。精米後の米に残る胚芽の一部が金色に見えることから金芽米と名付けられている。）製法で精米した、通常よりも栄養価の高い米を学校給食等で提供**。
- なお、有機米の購入に係る費用については、市の予算（米穀調達運送加工管理等業務委託料）で全額負担。

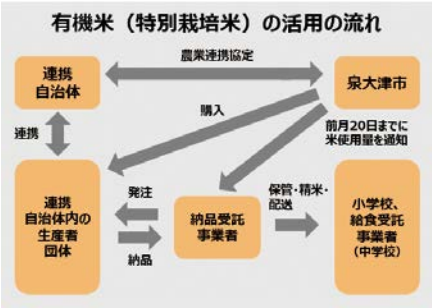
農業連携協定による食糧確保の仕組み（イメージ）

北海道旭川市との
農業連携協定の様子

高知県香南市の特別栽培米、にら、しょうがを使った「ときめき給食」メニュー

● 給食の時間や教科等の取組を通じた有機農業の魅力の発見

- 2022年4月から、**発酵食品や有機食材の使用、地産地消や季節などをテーマとした献立を毎月2回「ときめき給食」**として提供。あわせて、**「ときめき給食」について学べる教材「ときめきポイント」を作成**し、児童生徒に配布・周知。
- 2022年以降、生産者の思いや子供たちの食や農への理解を深めるため、**給食の時間や総合的な学習の時間を使って、米の生産者によるオンライン出前授業や生産者との交流会を不定期に実施（年1回程度実施）**。
- 2022年11月には、食育を担う栄養教諭等を対象に、食や農への理解を深めることを目的として、羽衣国際大学の教授による研修会を実施。
- 2024年8月には、連携自治体である北海道旭川市の**農園、農場等に、10名の親子が訪問し、収穫体験や農家への取材を体験**。その報告書を、子供たちが作成し、現地での学びを発信することで、食育を推進。



取 組 成 果

- **生産者の数・耕地面積**：農業連携協定締結後、北海道旭川市の**有機農業事業者は6倍、耕地面積は2倍に増加**。
  （参考）2022年：2者、約20ha、2024年：12者、約44ha。有機農業関係交付金対象者のみ。
- **提供回数**：学校給食における**有機米の提供回数が増加**（2024年：全体の50%、2025年：全体の60%）。
- **残食率**：**米の生産者と交流した日の学校給食の米の残量は限りなく0**に近い。
- **児童生徒の変化**：**食育に「関心がある」「どちらかといえば関心がある」と答えた小学生の割合は2019年の56.1%から2024年は74.4%、中学生の割合は2019年の42.4%から2024年は62.0%まで増加**（アンケート調査）。

⑨ コーディネーターの配置による出荷・納品の負担軽減や栽培指導　島根県雲南市（うんなんし）

概　要

- 3つの**学校給食センターから、小学校15校、中学校6校に1日約3,000食を提供**。
- 献立は**各給食センターごとに栄養教諭が作成**。食材も**各給食センターごとに共同調達**。
- これまでも、関係者が連携しながら学校給食の地産地消率の向上（2020年3月策定の**「第3次雲南市食育推進計画」の市内産野菜の使用に関する目標は40%**、2025年3月策定の**「第4次雲南市食育推進計画」の市内産野菜の使用に関する目標は50%（いずれも重量ベース）**）を図ってきたが、2019年8月に、山間部にあった4つの給食センターを1つの給食センター（雲南市中央学校給食センターを新設。1日約1600食を提供。）に統合することをきっかけに、子供たちにおいしい地元野菜を食べてほしいという想いの下、当該センターでの地場産物の活用を見直し、取り組んでいる。
- 2024年度現在、**年間を通じて、積極的に市内産野菜を提供**。

課　題

※いずれも、雲南市中央学校給食センターに関するもの。

- 給食センターの統合に伴い、各給食センターで出荷調整を担っていた栄養教諭の配置が削減され、逆に、栄養教諭一人当たりの担当食数が増えたことで、給食調理を担う栄養教諭が全てをカバーすることが困難になった。
- 高齢化が進み、これまで近くのセンターに納品していた生産者を中心に納品が困難となった。
- 地場産物の品質維持・向上のため、生産者へのアドバイスが必要となった。

取組内容

※いずれも、雲南市中央学校給食センターに関するもの。

Point ① 「出荷調整会議」を開き、コーディネーターが出荷調整

- 市教育委員会に、**出荷調整を担う「地産地消コーディネーター」（1名）を配置**。
- 出荷に当たり、**地産地消コーディネーターと生産者グループによる「出荷調整会議」を開催**。毎月、4地区のグループと会議を行い、翌月分の給食用に出荷可能な野菜の量について聞き取りを行い、その場で配分を行うことで発注としている。生産者で賄えない場合は、農業法人、地元の八百屋の順に依頼。

地産地消コーディネーターらによる出荷調整会議の様子

Point ② 生産者は近隣の直売所等に納品。コーディネーターが集荷

- **各地区のJAしまね直売所等の集積所に保冷庫を整備**。生産者は、**給食前日午前中までに野菜を納品**。
- 同日午後に、地産地消コーディネーターが集積所を回り、選別し、給食センターに納品。前日に選別が可能であるため、急な欠品が出れば、市内の別の生産者から調達。

生産指導コーディネーターによる指導の様子

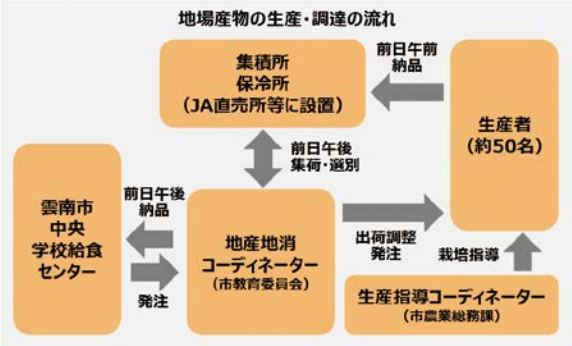
Point ③ 品質維持・向上のために栽培指導を実施

- 市農業総務課に、**栽培指導を担う「生産指導コーディネーター」（1名）を配置**（2025年4月現在不在）。
- 生産指導コーディネーターは、**生産者に対し、給食で使いやすい野菜の生産を促すとともに、農薬や化学肥料をなるべく使わない栽培方法などについて指導**。
- このほか、**各センターでは、夏休みの時期に、タマネギやピーマンなどの野菜をカット、ブランチング（加熱）処理、急速冷凍の上、保存**。次学期の給食での活用を図っている。

市内産野菜を使った給食

● 授業との連携

- 食に関する指導が一律に行えるよう、島根県教育委員会が作成している「食の学習ノート」（小学生（低・中・高学年）用、中学生用）を使用し、**各学校の栄養教諭が学級活動で雲南市産の野菜について授業を実施（小学校2・4年生に対し、各クラス年1回程度実施）**。
- 中学校の総合的な学習の時間で、自分たちの同級生を増やすためにできることを考える際、地場産物を活用して呼び込むアイデアが出てくる。こうした機会を通じて、圃場へ自ら足を運び、インタビューを行うことで、生産者との交流促進につながっている。



取組成果

※米と牛乳は全量市内産のものを使用。

- **使　用　率**：市内産野菜の地産地消率（重量ベース）は、**2018年度の37.2%だったものが、2023年度に47.8%まで増加**。
- **児童生徒/保護者の変化**：子供たちからは「給食がおいしい。」という声や、保護者からも「給食の質を維持してほしい。」という声がある。また、保護者から「給食の野菜を買いたい。」といった要望があり、2021年から直売所の野菜に「私は給食野菜を作っています」というマークを貼るようにしたところ、安心安全なイメージから購買につながっており、市民への給食野菜のPRに役立っている。

マーク

⑩ 献立計画と栽培計画の「見える化」によるコミュニケーションの向上

広島県東広島市（ひがしひろしまし）

概　要

- 市内4か所の**学校給食センターで、小学校32校、中学校14校その他一部の保育所等8か所へ1日約17,500食を提供**。
- 献立は**統一献立**だが、各給食センターの学校栄養職員が6か月分の献立計画を半年前に作成。毎月の発注は1つのセンターが4センター分をまとめて入札し、落札した業者に**各給食センターが発注して調達**。
- 2013年12月の第二次食育推進基本計画の改訂で「**学校給食における国産食材を使用する割合（80%以上）**」の目標が掲げられたことをきっかけに地産地消率の向上に取り組む。2024年3月の「第3次東広島市健康増進計画」では、**給食における地場産生鮮野菜（市産。以下同じ。）の使用割合（金額ベース）を2029年度に44.6%**と設定。
- 2024年度現在、**年間を通じて、地場産生鮮野菜を提供**。

課　題

- 東広島市の農業生産は米作が中心で、野菜については十分な数量が生産されていない。
- JAや生産者は、給食で使用する野菜の品目や使用量が1か月前にならないと分からず、計画的な生産・出荷ができていなかった。
- 生産者、給食センターそれぞれが取り扱う地場産野菜の受発注量に関する情報の共有がなされず、生産者側は「需要がない」、給食センター側は「供給が不十分」、「規格外が多い」など、双方の思いに乖離があった。

取組内容

Point 1　献立計画を基に半年分の使用量を共有。作付計画に生かす

- **地場産生鮮野菜の品目、使用量、生産量、市況データなど、関係者がそれぞれに保有しているデータを一元化し、関係者間で共有**することで、計画的に学校給食向けの野菜を生産・出荷することを目的として、**「学校給食地場産野菜供給拡大システム」を開発**。

【使用手順】

❶給食センターの学校栄養職員は、6か月分の品目、使用量、納入時期のデータを記載した献立計画を作成し、システムにExcelファイルで一括登録。

❷JAひろしまの営農指導員は、システムへ登録された献立計画を基に、生産者と協力して作付計画を作成し、システムへ入力。生産者は作付計画に基づき野菜を栽培。

❸給食センターの学校栄養職員は、給食で野菜を使用する1か月前に発注書をシステムへ登録。

❹JAひろしまの営農指導員は、発注書に基づき生産者へ出荷割当てを実施。

❺生産者は、出荷割当てに基づき野菜を出荷。

- 本システムはクラウド上で管理しており、パソコンのほか、タブレットPCやスマートフォンからも閲覧・使用可能。生産者と現場で協議しながら作付計画の入力も可能。

食材名	野菜調達管理対象	区分	更新日	登録日				
アスパラガス	対象	葉物	2024/02/08	2024/02/08	編集	削除	名寄せ辞書	播種目安
いちご	対象	果物	2024/05/29	2024/02/26	編集	削除	名寄せ辞書	播種目安
オクラ	対象	葉物	2024/02/08	2024/02/08	編集	削除	名寄せ辞書	播種目安

システム画面（一部）

目合わせ会の様子

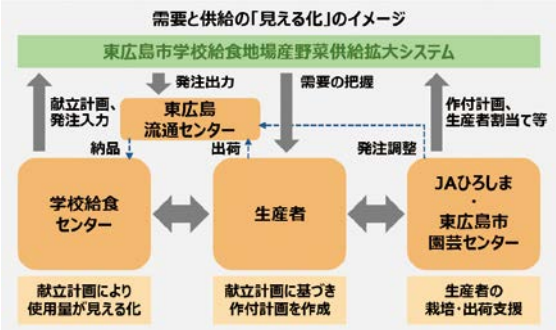
Point 2　生産者と給食センターによる目合わせ会を定期開催

- **「東広島市学校給食地元食材供給推進会議」を年4回定期的に開催**。JAひろしまが定める**出荷規格表を基に、生産者・JA（営農指導員）・給食センター（学校栄養職員）・園芸センター職員で目合わせ会を実施**。例えば、外葉の付いたキャベツや大きさの異なるたまねぎなど、地場産生鮮野菜をその場に持ち込み、給食用野菜の品質について認識を共有するとともに、出荷規格の調整を行う。

地場産のなすとねぎを使った「ゆめまる汁」の給食

● 地場産物に関する子供たちへの啓発

- 毎月19日の食育の日は、旬の地場産物を使ったみそ汁「ゆめまる汁」を提供。
- 市内の全小中学校で、各校1回以上のリクエスト給食を定期的に実施。その日の献立は学校ごとに持ち回りで子供たちが考案。地場産物を積極的に使用するよう、栄養教諭らがサポートしながら、小学校は5年生、中学校は2年生や家庭科クラブが中心となって担当。
- 栄養教諭らが生産者たちを取材して動画を撮影。給食の時間や特別活動などの時間に活用し、生産現場の様子を子供たちに届けている。



取組成果

- **使　用　率**：地場産生鮮野菜の使用率（金額ベース）は、**2022年度の14.8%から、2023年度には16.3%まで増加**。（ただし、2024年度は、猛暑の影響で野菜全般が不作となり、13.6%（2024年12月現在）と落ち込む。）
- **児童生徒の変化**：日々、地場産物が安心・安全なことを子供たちに教えているが、給食センターでアンケートを実施した結果、子供たちの中にそのような認識が根付いていることがわかった。具体的には、**「地元のものを使うことは良いことだ。」と答えた児童・生徒はほぼ100%**。その理由として、環境によいことや、安全・安心、新鮮であることと答えた児童・生徒が多くいた。

⑪ 学校給食会と連携した年間統一献立による給食への地場産物活用

高知県高知市（こうちし）

概　要

- 小学校38校、義務教育学校1校、特別支援学校1校は**自校方式で1日約15,000食**、中学校3校は小学校との**親子方式で1日約900食を提供**。残る小学校1校、残る中学校14校、残る義務教育学校1校は3つの**学校給食センターが賄い、1日約5,200食を提供**。
- 献立は、市内全域で、**小学校、中学校、それぞれに統一献立を採用（一部の地域を除く。）**。
- 食材調達については、**高知市学校給食会が行う（一部の地域を除く。）**。
- 高知市は、これまでも、「地産地消」の取組として、2000年頃から地場産物を取り入れており、2024年3月策定の「第4次高知市食育推進計画」においては、**学校給食で使用する食材のうち地場産物（県産農産物。以下同じ。）を活用する割合（食材数ベース）を「50%以上（2029年度）」と設定**。
- 2024年度現在、**年間を通じて毎日、地場産物を提供**。

課　題

- 高知市産のものに限定すると、使用できる市産食材がそれほど多くないため、学校給食への地場産物の使用が難しい。
- 学校給食に使用できる食材については、規格外品や小ロットゆえ給食1回分の必要量を確保できなかったケースが散見された。

取組内容

Point 1　年間統一献立による計画的な生産・調達

- 1975年に設立された高知市学校給食会が、**年間統一献立の審議**や、指定納入業者の入札・選定、必要物資の発注などを担っている。
- 統一献立は、**前年度に、各学校の栄養教諭等が1か月分を分担し、作成**。その後、各学校にも意見聴取の上、内容を調整し、12月頃に給食会の**「献立作成委員会」で献立案を審議**。3月頃に決定。なお、この際、**市産の農産物に限定せず、県産の農産物を使用することで、季節ごとに使用できる食材を考慮した献立案を作成**。
- 献立案に基づき、給食会の「物資選定委員会」で物資を選定し、前月に一括発注。
  ※気候による収穫不良等、直前の状況による急な献立変更はあるものの、月ごとの献立の入替え等により臨機応変に対応。
- 年間を通した使用見込みが前年度に示されることで、**計画的な調達が可能**。（「高知市学校給食地場産物活用計画」に年間予定使用量を記載。）

	食品名（製造・購入元）	産地	献立名（予定）	年月間予定使用量
毎月	米粉パン（米粉パンミックス）	高知市	もちふわパン	11,000kg
4月	たけのこ（JA）	七ツ淵	若竹汁	500kg
5月	しゃくし菜漬け	南国市	しゃくし菜漬け	200kg
6月	いたどり	高知市鏡	いたどりのみそ炒め	500kg

2024年度高知市学校給食地場産物活用計画（一部抜粋）

地場産シイラを使った給食（県産食材使用率75%）

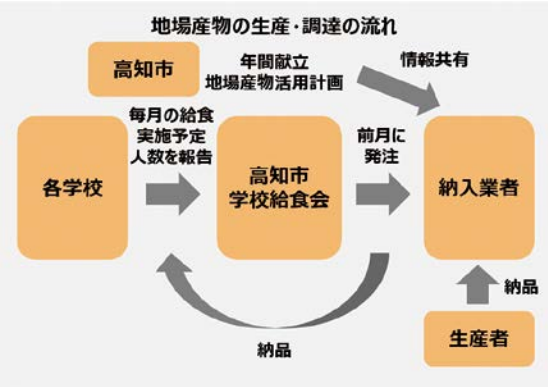
献立作成委員会の様子

Point 2　納入業者等とのコミュニケーションを通じた掘り起こし

- 地場産物の使用に当たっては、給食への日常的な使用に際し、安定的に供給できるかどうかが大前提となるため、**日常的に納入業者等とコミュニケーション**を取り、**使用可能な地場産物の掘り起こし**を実施。逆に、納入業者を通じて、生産者から「こういった食材は使えないか。」といった提案や相談がなされることもある。（例：児童が携わった水田で米を収穫後、二毛作により栽培したじゃがいもを使用。）
- 地場産物を使用した加工品等も、「地産地消の日」（各学期に1度。自由献立の日）のメニューをはじめ、日頃から積極的に活用。

●「食育推進校」を通じた食育の展開

- 各学校において、教育活動の一環として**学校の畑や花壇を活用した栽培学習を実施**。
- 例えば、**総合的な学習の時間における伝統野菜の学習や地域の特産物を広める手法の検討など、子供の主体的な学びが実践されている**。
- 市としても、教育活動の中に地場産物を取り入れ、「生きた教材」である学校給食を通じて効果的に活用した食育活動を実施する「食育推進校」事業を支援。その成果を取りまとめ、他校にも広く周知することで、市内全域の学校における食育を推進。



取組成果

- **使　用　率**：学校給食で使用する食材のうち地場産物（県産食材）を活用する割合は、**食材数ベースで、2019年度の48.5%から、2023年度には53.8%まで**、**金額ベースで、2009年度の48.1%から2023年度には65.9%まで増加**。
- **児童生徒の変化**：学校の先生によると、児童生徒にとっても、県産又は市産の農産物がどういったものがあるかを知ることにより、日々の体験と伴って思い入れが生まれ、**給食をよく食べるようになった**。

⑫ JAと学校給食センターが連携した食材の調達・納品に係る工夫　大分県別府市

概　要

- 2023年9月から新設された**学校給食センターが、市内の幼稚園14園、小学校14校、中学校７校の給食（１日約8,300食）を一括調理。**
- ・献立は、**給食センターの栄養教諭又は学校栄養職員が、市内を３つのブロックに分け、別々の献立を作成・提供**。
- ・調達については、**学校給食センターがまとめて共同調達**。
- ・給食センターの新設に当たって策定された「別府市新学校給食共同調理場整備基本計画」において、**県産品・市産品の積極的な活用と食育の充実**を掲げたことで、市農林水産課・教育政策課・JAべっぷ日出が連携して取組を進めている。
- ・2022年に**主要10品目の野菜を選定**。2023年10月からその使用を開始。**当初はそれぞれの旬の時期（３か月程度）での20%（重量ベース）の使用**を目標に取り組む。2024年度には25%、2025年度には30%の使用を目標と設定（いずれも市内産）。
- ・2024年度現在、**年間を通じて、市内産野菜を提供**。

課　題

- 別府市は坂が多く、農地が狭く、農産物が少ない。
- 高齢化や担い手不足により、市場への出荷ではなく、直売所へ出荷する農家が増加。
- 給食センターでの一括調理となると、1日の食数が約8,300食と多くなり、地場産物使用率の低下が懸念された。

取組内容

Point 1　学校給食に携わる関係者が集い、話合い

- 新センターの稼働に先駆け、2020年から、**市農林水産課・教育政策課・JAべっぷ日出の三者による話合い**を開始。その結果、土地柄やセンターの食数などを勘案し、直売所を運営している**JAべっぷ日出が出荷調整や集荷・選別などの業務を担う**こととなった。
- 現在は、JAべっぷ日出とセンターが**野菜の規格や出荷基準等を定期的に話し合う（年３～４回実施）**。例えば、「石が入っていると異物混入になるため確認に時間がかかる。」「虫食いが多いと、除くところが多くなり廃棄量が増えてしまう。」など現場の状況を伝え、認識合わせしている。

地場産小松菜やキャベツを使った給食

Point 2　土地に合う野菜を生産。無駄なく使用

- **JAべっぷ日出が調整役**として、**土地に合う野菜の栽培技術の指導や生産の声掛け**などを担当。小松菜など、**土地に合う野菜を10品目（旬の時期のみ）選定**して生産を促進。
- 2024年現在、生産者14軒が契約栽培に応じており、**生産者はJAべっぷ日出の直売所に前日又は前々日に納品**。JAべっぷ日出が検品を行い、給食用と直売所用とに振り分け。数量が足りない場合は、JAべっぷ日出が他産地から調達。
- 小松菜やキャベツなどの葉物野菜は1回目の洗浄をバブリング洗浄している。地場産の葉物野菜の使用量が増えても洗浄の手間が省け、調理の負担軽減につながっている。

バブリング洗浄

Point 3　より多くの地場産物を活用できるよう、納品を工夫

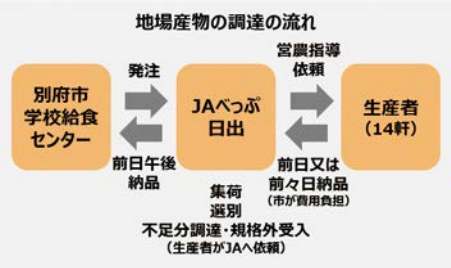
- 新センターには、**プレハブ冷蔵庫（根菜類用と葉物類用）を設置。萎びれないように上からビニールをかけるなどの工夫をしながら、野菜類を前日の午後に納品する運用を2023年から開始**。ほかにも病院など複数の配送先がある納入業者が、朝早くから列をなして納品を待つこと等もなく、配送の負担も軽減。

※保管は、根菜類と別に葉物用の冷蔵庫があり必ず冷蔵保存。翌日使用する際には、栄養教諭又は学校栄養職員が改めて品質をチェック。

給食時間に栄養教諭が話している様子

● 生産者の思いを伝えるために

- 給食でお茶の葉ふりかけを提供する際、生産者の思いを伝えるために動画を撮らせてもらい、給食の時間に子供たちに見せるなど工夫している。
- 栄養教諭の３名が、14校の小学校、７校の中学校を分担して授業を担当。社会科や総合的な学習の時間では、生産者の様子を撮った動画を活用して生産者の苦労や生産現場の様子を学習し、自分たちができることを考えてもらう。社会科での地産地消に関する授業の際には食料自給率や担い手不足の話にも触れ、生徒たちからは「買物に行ったときに地場産物のコーナーを見てみようと思った。」などの反応があった。



取組成果

※米は、2024年度から全量市内産のものを使用。

- **使　用　率**：新センター稼働後の2023年10月から2024年３月までで、**野菜10品目の使用率（重量ベース）は20%を超えることはできなかったものの、３品目の使用率（重量ベース）は目標値の20%を達成**。（なお、2024年４月から2025年２月までは台風や猛暑の影響もあり10.5%であった。ただし、さつまいも81.0%、ピーマン29.1%等目標値を超える品目もあった。）
- **児童生徒の変化**：給食を食べる前に栄養教諭から話をしてもらうなどすることで、今まで食に興味がなかった子供が「これは別府で採れた野菜かな？」という反応を見せるなど、少しずつ食や地場産物に興味を持ち始めているという手応えを感じている。

参考

ご協力いただいた自治体情報

1

遠野市学校給食センター
https://www.city.tono.iwate.jp/index.cfm/47,0,283,507,html

2

いすみ市農林課
https://www.city.isumi.lg.jp/soshikikarasagasu/norinka/organic_farming_promotion/5987.html

いすみ市学校給食センター
https://www.city.isumi.lg.jp/material/files/group/49/chapter5.pdf

3

小平市教育委員会学務課
https://www.city.kodaira.tokyo.jp/kurashi/index02014009.html

4

日野市教育委員会 教育部学務課
https://www.city.hino.lg.jp/kosodate/gakko/kyushoku/index.html

日野市産業スポーツ部 都市農業振興課
https://www.city.hino.lg.jp/sangyo/nogyo/1023091.html

5

砺波市学校給食センター
https://www.city.tonami.lg.jp/section/1676p/#gsc.tab=0

6

松川町産業観光課
https://www.town.matsukawa.lg.jp/choseijoho/sangyoshinko/nogyo/noushin/9299.html

7

袋井市おいしい給食課 おいしい給食推進係
https://www.city.fukuroi.shizuoka.jp/soshiki/kyusyoku/1/fukuroi_kyushoku/1422535387609.html

8

泉大津市教育委員会 教育政策課
(1) https://www.city.izumiotsu.lg.jp/kakuka/kyoikuiinkai/kyoikusomu/tantougyoumu/shokuiku/8522.html
(2) https://www.city.izumiotsu.lg.jp/kakuka/kyoikuiinkai/kyoikusomu/tantougyoumu/shokuiku/10439.html

(1) (2)

9

雲南市教育委員会教育総務課
https://www.city.unnan.shimane.jp/unnan/kenkou/iryou/syokuikueisei/

10

東広島市産業部 東広島市園芸センター
https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/soshiki/sangyo/7/index.html

11

高知市教育委員会教育政策課
https://www.city.kochi.kochi.jp/soshiki/75/kyuushokushokuiku.html

12

別府市教育委員会 教育部教育政策課
https://www.city.beppu.oita.jp/gakusyuu/gakkou/09kyusyoku_index.html

参考資料

❶学校給食での地場産物等活用に係る参考ツール ・・・・・・・・・・・31

❷地方公共団体における学校給食での
地場産物等活用促進のための条例や計画等の参考例 ・・・・・35

① 学校給食での地場産物等活用に係る参考ツール

学校給食での地場産物等活用に係る参考ツールの使い方

① 様式1を使って、直近1年（～3年）の学校給食における使用食材（農林水産物）の品目・量を把握します。そうすると、どの品目を、どの月に、どのくらい使うかが分かります。

② 様式2を使って、直近1年（～3年）の地場産農産物等の各月の栽培時期・量を把握します。①と②を突き合わせることで、使える品目や量が分かります。

③ 様式1、2を踏まえ、様式3に、使用品目、それぞれの栽培時期などを記載します。これに基づき、生産者は地場産農産物等を栽培すると活用促進が図られます。

令和〇年度　学校給食における使用食材（農林水産物）の使用量

様式１

使い方

- 品目ごとに、各月の市内産、県内産（「市内産」欄を活用する場合は、市内産を除く。）、県外産（地場産物以外に全国流通の食材を調達するような場合）の使用量について記入してください。
- 月ごとの合計は、自動的に赤字の「全体」欄に計算されます。
- 年間使用量は、自動的に右の黄色セル「年間合計」欄に計算されます。
- まずは、直近１年の実績を記載するところから始めるのがよいですが、過去３年分の実績をお調べいただくと、おおよそ学校給食で使用するそれぞれの品目の量が網羅的に把握できます。

（使用量：kg）

No	品目	４月				５月				６月				７月				８・９月						２月				３月				年間合計				
		全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	地場産率（県外産除）
1	例）たまねぎ	3,616	1,426	194	1,996	5,708	4,339	213	1,156	6,248	4,469	154	1,625	5,893	4,680		1,213	5,439	178		5,	3,935	3,727			3,727	2,687		156	2,531	51,797	15,092	717	35,988	30.5%
2		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
3		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
4		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
5		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
6		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
7		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
8		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
9		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
10		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
11		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
12		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
13		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
14		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
15		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
16		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
17		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
18		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
19		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%
20		0				0				0				0				0					0				0				0	0	0	0	0.0%

詳細は農林水産省HP（https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.html）を御確認ください。

様式２

令和〇年度　地場産農産物等栽培リスト（及び生産量）

使い方

- 品目ごとに、左の凡例を参考におおまかな生産時期を色分けします。
- 各月の生産量を各セルに記載いただくことも可能です。（例1のように上旬･中旬･下旬ごとに記載いただくことも、例2のように月ごとのおおまかな生産量を記載いただくことも可能です。）
- 年間生産量は、自動的に右の黄色セル「年間合計」欄に計算されます。

凡例：
- 安定して生産・供給できる時期
- 量は少ないものの生産・供給できる時期

（使用量：kg）

No	品目	4月			5月			6月			7月			8月			1月			2月			3月			年間合計
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	全体
1	例１）たまねぎ	2,000	4,000	5,000	8,000	12,000	14,000	14,000	14,000	14,000	16,000	14,000	10,000	8,000	2,000									600	1,200	141,500
2	例２）にんじん		170															680			420			390		3,860
3																										0
4																										0
5																										0
6																										0
7																										0
8																										0
9																										0
10																										0
11																										0
12																										0
13																										0
14																										0
15																										0
16																										0
17																										0
18																										0
19																										0
20																										0

詳細は農林水産省HP（https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.html）を御確認ください。

令和〇年度　地場産農産物等栽培計画リスト

様式３

使い方

- （様式1、様式2を参考に、）品目ごとに、おおまかな栽培（収穫）時期を色付けします。
  ※収穫のほか、播種や定植などの時期を記載いただいても構いません。なお、収穫時期を記載する場合は、当該時期から起算して播種や定植などの時期を検討ください。

No	品目	４月			５月			６月			７月			８月			１２月			１月			２月			３月		
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
1	例１）たまねぎ																											
2	例２）にんじん																											
3																												
4																												
5																												
6																												
7																												
8																												
9																												
10																												
11																												
12																												
13																												
14																												
15																												
16																												
17																												
18																												
19																												
20																												

詳細は農林水産省HP（https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.html）を御確認ください。

② 地方公共団体における学校給食での地場産物等活用促進のための条例や計画等の参考例

参考となる条例の例

○雲南市食と農の市民条例（平成21年雲南市条例第14号）（抄）　（島根県雲南市）

（農業及び農村地域に関する市民の理解の促進）

第９条　市は、農業及び農村地域の果たす役割に関する市民の理解の促進を図るため、地産地消（市内産の農畜産物を市内で消費し、又は利用することをいう。）の推進、食育の推進、食文化の維持保存、自然環境の保全等の市民と一体になって取り組む施策の実施に努めるものとする。

○ほんまもんの里みんなでつくる臼杵市食と農業基本条例（平成22年臼杵市条例第1号）（抄）　（大分県臼杵市）

（市民の責務）

第７条　市民は、食と農業の果たす役割、重要性について理解と関心を深め、地場農産物の積極的な消費に努めるとともに、農業及び農村の体験、自然学習への参加等により農業者との交流を深め、市の農業振興に協力するよう努めるものとする。

○総社市地産地消推進条例（平成23年総社市条例第８号）（抄）　（岡山県総社市）

（学校給食での取組）

第13条　市長は、教育委員会と連携し、学校給食における市内農産物等の積極的な利用、生産者との交流等を通じて、子どもと保護者とが地産地消に対する理解を深めるために必要な施策を実施するものとする。

○宇都宮市地産地消の推進に関する条例（平成18年宇都宮市条例第43号）（抄）（栃木県宇都宮市）

（市の施設における市内農産物等の優先使用）

第10条　市は、学校、保育所その他市の施設において給食その他食の提供を行うときは、市内農産物等を優先的に使用するよう努めるものとする。この場合において、市内農産物等が使用できないときは、県内産の農産物等を使用するよう努めるものとする。

２　市は、市の施設において、市内農産物等を優先的に使用していくようにするための仕組みづくりその他必要な施策を実施するものとする。

○羽島市食の地産地消推進条例（平成28年羽島市条例第24号）（抄）　（岐阜県羽島市）

（食育の推進）

第11条　（略）

２　市は、学校教育において食の地産地消と食育の意義を児童･生徒が正しく理解できるように努め、給食その他の食の提供を行うときは、市内産又は県内産の農産物、畜産物及び水産物並びにこれらを加工した食品を積極的に使用するよう努めるものとする。

② 地方公共団体における学校給食での地場産物等活用促進のための条例や計画等の参考例

参考となる条例の例

○宮古市食育及び地産地消の推進基本条例（平成21年宮古市条例第53号）（抄）（岩手県宮古市）

（地産地消の推進）

第11条　（略）

２　市は、地産地消の推進のため、学校給食の食材に安心かつ安全な地域の農林水産物を使用する割合を高めるよう努めるものとする。

３　（略）

○今治市食と農のまちづくり条例（平成18年今治市条例第59号）（抄）　（愛媛県今治市）

（地産地消の推進）

第７条　（略）

２　市は、学校給食の食材に安全で良質な有機農産物（有機農業によって生産された農産物をいう。以下同じ。）の使用割合を高めるよう努めるとともに、安全な今治産の農林水産物を使用し、地産地消の推進に努めるものとする。

３　（略）

○日野市みんなですすめる食育条例（平成21年日野市条例第６号）（抄）　（東京都日野市）

（市の責務）

第４条　（略）

２～４　（略）

５　市は、食育計画で定める学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、教育委員会、学校、農業委員会、農業者、東京南農業協同組合と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように推進しなければなりません。

６～８　（略）

（教育委員会の責務）

第７条　（略）

２・３　（略）

４　教育委員会は、食育計画で定める学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、学校、農業委員会、農業者、東京南農業協同組合と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように推進しなければなりません。

（学校の責務）

第８条　（略）

２　（略）

３　学校は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、農業委員会、農業者、東京南農業協同組合と連携し、日野産野菜を積極的に利用しなければなりません。

４・５　（略）

（農業委員会の責務）

第10条　（略）

２　農業委員会は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、学校、農業者、東京南農業協同組合と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように推進しなければなりません。

（農業者の責務）

第11条　（略）

２・３　（略）

４　農業者は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、学校、農業委員会、東京南農業協同組合と連携し、日野産野菜を積極的に学校給食へ供給するように努めます。

（東京南農業協同組合の責務）

第12条　（略）

２　（略）

３　東京南農業協同組合は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、学校、農業委員会、農業者と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように努めます。

② 地方公共団体における学校給食での地場産物等活用促進のための条例や計画等の参考例

参考となる計画等の例

○第４次雲南市食育推進計画（令和７年３月）（抄）　（島根県雲南市）

Ⅱ 第４次計画の基本的な考え方
６．食育推進にあたっての役割
【保育園・幼稚園・認定こども園・学校等】
『夢』発見プログラム（雲南市キャリア教育推進プログラム）に基づき、子どもが食の楽しさや大切さを学ぶことができるよう、家庭や地域と連携して食育を推進します。学校給食を教材に、地産地消の推進、郷土食の伝承、食育指導に取り組みます。（略）
【生産者】
安全・安心な農産物の生産に努めます。学校給食、産地直売所等に農産物を出荷して地産地消を推進します。保育園、認定こども園、幼稚園、学校等と連携して様々な体験や見学の機会を提供します。

○小平市立小・中学校食育推進指針（令和７年３月）（抄）　（東京都小平市）

第２章 学校における食育の推進事項
４ 家庭・地域・関係機関等との連携
（２）地域、関係機関等との連携
・生産者との連携
小平市の学校給食では積極的に小平産農産物の導入を図っています。生産者の顔が見える食材、生産体験学習や職場体験等を通して、生産現場と触れ合う食育を実施します。
さらに、小学校では学童農園や学校花壇を利用した作物の栽培とその作物を給食食材として提供することを通じて都市農業への理解を深めます。

○第２次今治市地産地消計画（令和元年10月）（抄）　（愛媛県今治市）

第３章 第２次計画の目標と主要施策
４ 学校給食などにおける地元産農林水産物の利用の促進
（略）
【主要施策】
（１）学校給食における地元産農林水産物の活用の拡大
学校給食の地元産野菜及び有機農産物の使用割合（重量ベース）を増加させるために、旬の時期以外には地元で生産することが困難な野菜の使用を考慮するよう働きかけます。地元水産物については地魚及び冷凍加工品の供給量を増やし、地元水産物の消費拡大に努めます。また、できるだけ地元産の食材を使用した学校給食を１週間提供する「地産地消今治ブランド週間」の継続及び拡充を目指します。
（２）地産地消推進事業により学校給食への地元産農林水産物の活用
地元産農林水産物を使用する際の価格差が学校給食費へ反映されることを防ぐため、市地産地消推進事業を活用し、学校給食への地元産農林水産物の使用を支援します。
（３）生産者と学校給食関係者との連携の強化
地域の生産者及び栄養士、関係者が意見交換を行う学校給食懇談会を調理場ごとに設置し、現在立花地区のみで実施されている有機農産物の校区内生産校区内消費の取組を他の地域にも広げることを目指し、供給体制の整備に努めます。
（４）学校給食以外の分野での地元産農林水産物の活用を促進
幼稚園や保育所、介護施設など学校給食以外の公の施設での地元産農林水産物の使用の拡大を図ります。また、私立の幼稚園や保育所、病院、企業の社員食堂、老健施設など民間の施設へ地元産農林水産物の使用を呼びかけます。

② 地方公共団体における学校給食での地場産物等活用促進のための条例や計画等の参考例

参考となる計画等の例

○『日本一みらいにつながる給食』アクションプラン ～日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食～（令和５年８月）（抄）　（静岡県袋井市）

３　「日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食」を目指すための取組

（２）地場産物の積極的な活用

ア 市内の生産者と定期的に話し合いを持ち、現在納品されている作物の量の確保や新たな野菜の作付け依頼など連携を密にし、さらなる活用に取り組んでいきます。

イ 当日納品・当日調理が原則となっている学校給食において、施設側での計画的な受け入れと、それを衛生的に保管できる施設の確保等、体制の整備に取り組みます。

ウ 給食センターと生産者の橋渡しや食材のコーディネートを行い、給食で必要となる食材の確保に努める「地産地消コーディネーター」の配置について検討します。

○別府市新学校給食共同調理場整備基本計画（令和２年６月）（抄）　（大分県別府市）

２ 基本的な考え方

2.1　基本方針

（略）

【食育・地産地消】地場産物の積極的な活用と食育の充実

・子どもたちが地域の自然、食文化等について理解を深められるよう、県産品を積極的に活用します。また、市産品についても、食材の種類や数量、収穫時期等の課題について生産者と協議の場を設け、使用量の拡充に取り組みます。

・見学スペースや多目的室等を整備し、学校における食育を推進する「学べる調理場」を目指します。また、学校現場や家庭での食育に役立つ情報を収集するとともに発信方法の充実を図り、施設見学等にも対応できる体制を整備します。施設見学は高齢者を含む市民にも開放します。

・県費の栄養教諭に加えて市費の栄養職員を配置し、学校での活動を通じて、地域や家庭と連携した食育を推進します。

○つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン（令和６年10月）（抄）（茨城県つくば市）

【基本方針１】　地場産物を安定的に学校給食に供給できる体制をつくります。

・毎月の入札による食材を選定する際に、該当品目における見積平均価格の２割を上限とし、その価格範囲内で地場産物を優先的に購入します。

・契約栽培の可能性について他自治体の事例調査研究を行います。

・地場産物年間使用計画を参考に献立作成を行います。

【基本方針２】　学校給食における地場産物の利用拡大をはかります。（略）

・月に１回、各学校給食センターにおいて「つくば地産地消の日」献立を提供します。

・地場産物の１次加工（切裁、冷凍）品を給食で活用する体制を整備します。

・規格外品（規格無選別品）を給食で使用する方法を検討します。

【基本方針３】　生産者と学校給食関係者の話し合いの場をつくります。

・生産者や地産地消に携わる担当部署との会議の場や交流の場を定期的に作ります。

・栄養士による生産者の産地訪問を行い、お互いに現状を理解していきます。

・生産者と情報交換することで、新たな地場産物や新規就農者等の掘り起こしに繋げます。

・生産者を対象とした給食試食会を行い、学校給食への理解を深めていきます。

【基本方針４】　地産地消と連携した食育を推進します。

・生産者による食育授業を実施します。

・給食だより等において地場産物情報を発信します。

・給食への有機農産物導入を推進します。

・児童生徒が有機農産物の生産に伴う環境負荷の低減や地域の活性化について生産者や栄養教諭から学ぶ機会をつくります。

・「つくばのオーガニック給食デー」を開催し、児童生徒の有機農産物の理解を深めます。

策定に当たってご助言いただいた先生方

地産地消コーディネーター （袋井市総合健康センター健康未来課健康企画室長）	石塚　浩司
（一財）都市農山漁村交流活性化機構 業務第二部　地域活性化チーム長	上野　美帆
全国農協青年組織協議会　参与	洒井　雅博
千葉県いすみ市農林課有機農業推進班　班長	鮫田　晋
奈良県教育委員会事務局　体育健康課　健康教育係　係長	棚橋　恵美
（公社）全国学校栄養士協議会　会長	長島　美保子
女子栄養大学栄養学部　准教授	中西　明美

（食育の推進について）

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課　【電話番号】03-6738-6558

（環境保全型農業の推進について）

農林水産省農産局農業環境対策課　【電話番号】03-3502-5951

（地産地消の促進について）

農林水産省農村振興局都市農村交流課　【電話番号】03-6744-2497

（学校での食育の推進について）

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課　【電話番号】03-5253-4111（代表）