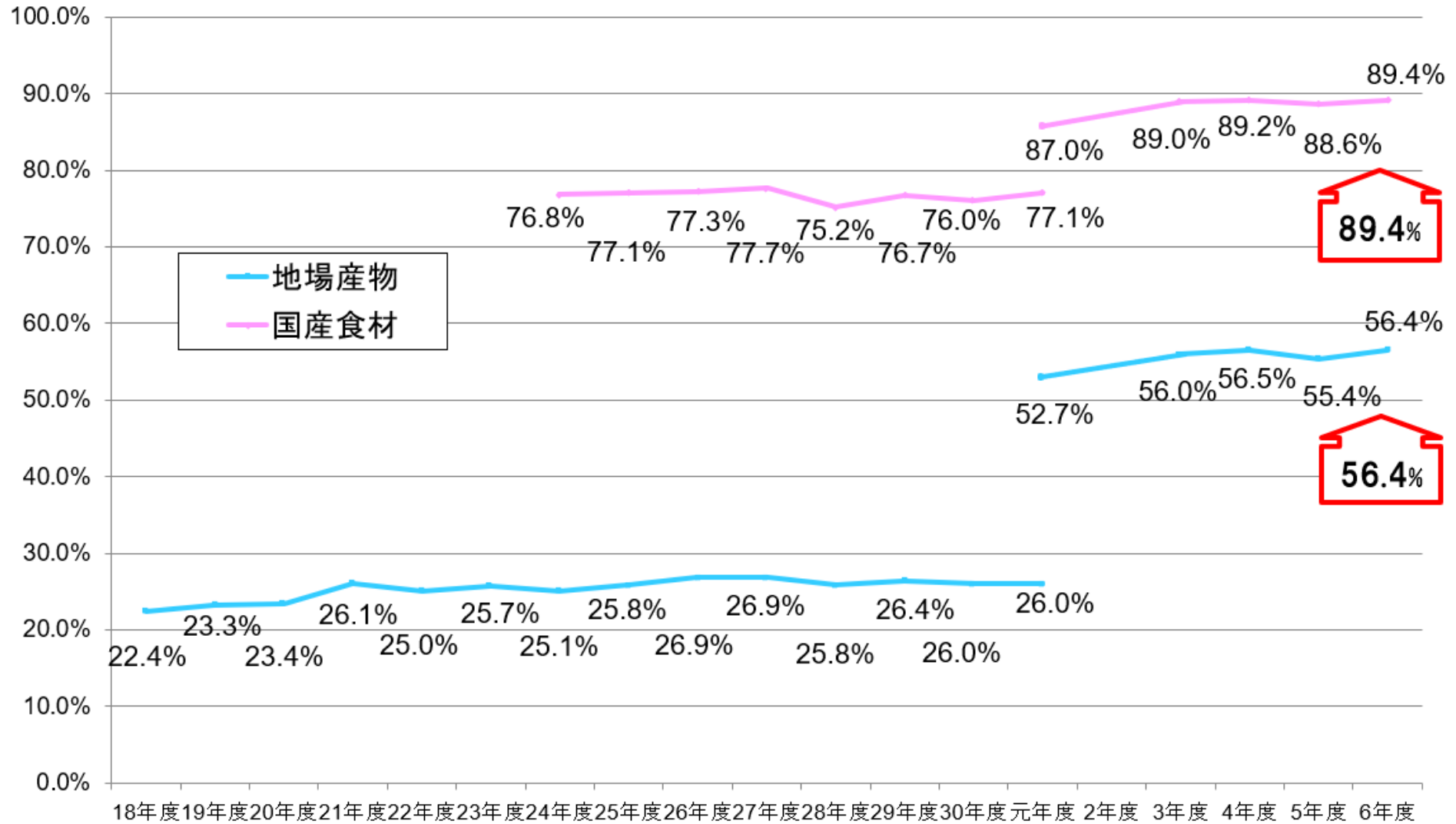


学校給食への地場産物・有機農産物等 使用促進による食の指導充実に関する モデル創出事業 公募説明会

総合教育政策局健康教育・食育課

- 学校給食における地場産物・有機農産物等の活用は、児童生徒の**地域の食文化・産業、環境負荷低減等への理解促進**や**生産者への感謝の気持ち**を醸成することに繋がる。
- その一方で、
 - **域内で必要となる量の確保が難しい**
域内で必要な量の確保が難しく、定期的に生産者へ生産状況を確認したり、関係者間で協議を行う必要がある。また、一般的に流通している食材に比べるとコスト面でも課題がある。
 - **給食用の納入規格に合わない場合がある**
サイズが不揃いであったり変形しているなどで学校給食用の納入規格に合わない。学校給食で使用するためには、生産者に加工済みの食材を納入してもらうか、調理場において加工用の調理器具を使用する必要がある。など、**様々な課題もある**状況。

● 学校給食における地場産物・国産食材の活用状況



出典：令和元年度までは文部科学省「学校給食栄養報告」（食材数ベース）

令和元年度以降は文部科学省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（金額ベース）

● 都道府県別学校給食における地場産物・国産食材の使用状況（令和6年度）

都道府県	地場産物	国産食材
北海道	72.8%	88.9%
青森県	70.4%	90.3%
岩手県	60.7%	90.2%
宮城県	61.5%	89.3%
秋田県	47.3%	83.7%
山形県	59.5%	90.7%
福島県	71.8%	90.6%
茨城県	74.4%	90.2%
栃木県	80.1%	95.3%
群馬県	61.6%	86.3%
埼玉県	47.2%	88.4%
千葉県	62.0%	91.8%
東京都	8.1%	88.2%
神奈川県	33.0%	83.4%
新潟県	57.2%	86.2%
富山県	56.1%	86.1%
石川県	56.2%	90.9%
福井県	34.7%	93.8%
山梨県	65.2%	92.7%
長野県	68.1%	95.6%
岐阜県	58.0%	88.3%
静岡県	59.7%	92.5%
愛知県	54.7%	89.3%
三重県	54.1%	88.1%

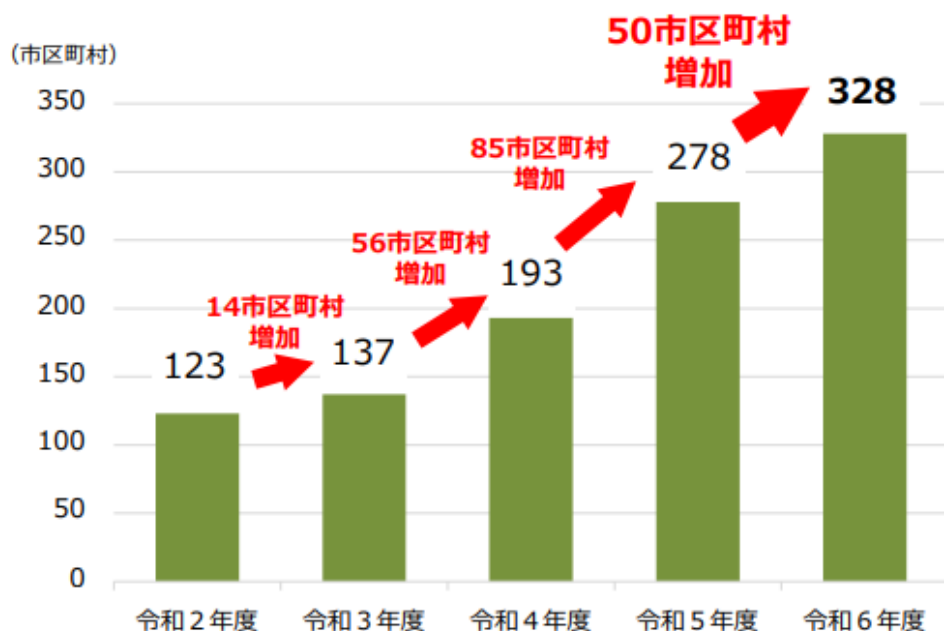
都道府県	地場産物	国産食材
滋賀県	54.1%	92.7%
京都府	17.4%	91.2%
大阪府	7.9%	85.7%
兵庫県	50.4%	83.9%
奈良県	31.2%	85.5%
和歌山県	25.9%	90.2%
鳥取県	72.5%	95.5%
島根県	78.1%	97.1%
岡山県	60.5%	88.6%
広島県	61.5%	90.2%
山口県	84.5%	97.4%
徳島県	69.0%	91.5%
香川県	53.6%	86.1%
愛媛県	73.7%	93.7%
高知県	61.5%	94.8%
福岡県	51.8%	85.9%
佐賀県	57.0%	89.4%
長崎県	67.8%	87.2%
熊本県	63.9%	89.1%
大分県	63.6%	87.6%
宮崎県	64.5%	87.2%
鹿児島県	65.2%	85.8%
沖縄県	31.7%	72.3%
全国	56.4%	89.4%

※金額ベース
 （出典）令和6年度学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査

学校給食における有機農産物等の利用状況 ①市区町村数

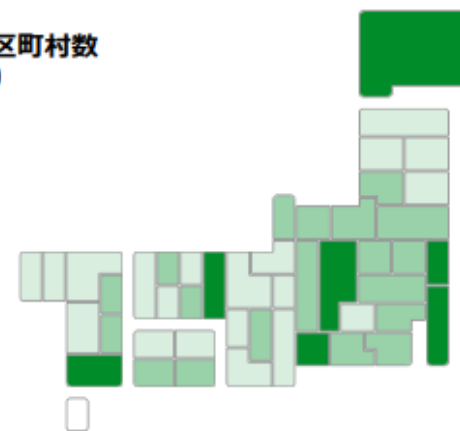
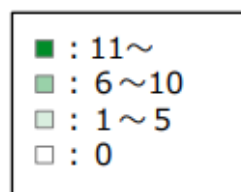
▶ 令和6年度末時点で328市区町村が学校給食で有機農産物等を利用しており、令和5年度末から50市区町村増加。これは国内の市区町村数の約2割を占める。

学校給食で有機食品を利用している市区町村数（令和2～6年度）

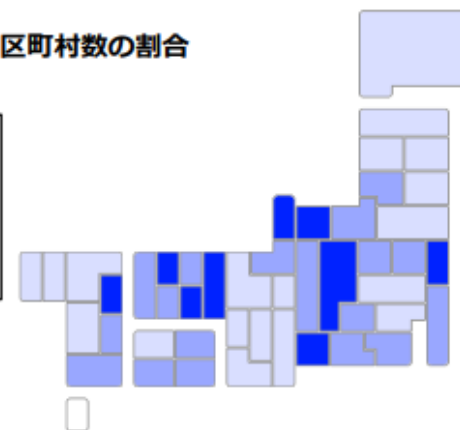
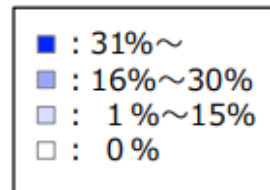


学校給食で有機食品を利用している市区町村数の都道府県分布（令和6年度）

都道府県ごとの取組市区町村数（全国で328市区町村）



都道府県ごとの取組市区町村数の割合（全国平均：約19%）



出典：農業環境対策課調べ ※学校給食での有機食品の利用回数が年間1回以上あると回答があった市区町村。なお、市区町村内の学校のうち、1校でも取組を実施していれば、取組をしているとカウントして集計。

いすみ市

～有機農業推進体制をゼロからスタートし、地場産 有機農産物の給食導入を実現、食育につなげる～

基礎データ	
学校数	小学校：10校 中学校：3校
栄養教諭・栄養職員の配置状況	栄養教諭：市内1名、技師1名（給食センター内）
給食の提供方式	小学校：共同調理方式 中学校：共同調理方式

学校給食における有機農産物の活用状況

- 平成25年に農業の振興と活性化を目的として、市を挙げて有機農業推進を開始した。それまで有機農業が盛んな地域ではなかったが、地元農家とともに有機米の技術実証からスタートした。
- 「ぜひ地元の子供たちに食べてもらいたい」という農家の希望により、市内すべての子供たちに等しく提供できるよう、平成27年より学校給食への使用を開始した。学校給食への導入を通じて栽培を広げていく政策が始まり、有機米は現在100%使用（週4日）に至っており、すべて地場産でもある。
- 平成30年からは地場産有機野菜の使用も進めており、現在は1割強の使用率である。

主な品目 米、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ねぎ、大根 等

《有機農産物を調達する際の工夫》

■スムーズに学校給食に使用するためのフローと体制

- 有機野菜の卸売価格は存在しないため、有機栽培品の小売価格や流通経費などを調査し、有機野菜価格を決めている。市の予算要求では、生産者へ次年度の納品予定を聞き予算計上している。
- 栄養士と生産者で毎月、翌月の使用野菜について会議を行っている。栄養士は献立表から使用野菜量の一覧表を作成し、それをもとに、いつ・どの品目を納品できるか生産状況を把握しながら各生産者間で話し合い、割り当てを調整しながら有機農産物を効率よく活用できる体制をとっている。

有機農産物を活用した食に関する指導

①給食の時間を使った有機野菜の紹介

- 栄養教諭が作成している放送資料で、栄養や特徴を共に紹介し有機野菜を使用していることがわかるようにしている。また、献立表へ使用する有機野菜を記載し保護者にも周知している。
- 栄養教諭が給食時間に学校訪問し、食の指導をおこなっており、有機野菜の説明などを行っている。

②食育と農業体験と環境学習を一体化させた授業

- 小学校5年生の総合的な学習の時間に、食育と農業体験と環境学習（有機稲作体験や田んぼの生きもの調査など）を一体化させた授業を実施している。房総野生生物研究所、農家、いすみ市農林課などが講師となり、児童が普段から学校給食で食べている有機米を題材に、生物多様性を支える共生の概念や、農業が里山の生物多様性を保障すると同時に生物多様性が農業を保障していること、里山の歴史と現代に至るまでの変化、大規模化や機械化、農業、化学肥料が特徴である近代農業がもたらした正の影響と負の影響、自然と共生する環境保全型農業が注目されている理由などを学ぶ。



有機稲作体験



米の脱穀、唐箕（とうみ）作業

成果

- 農業体験を通じて生産者の苦勞などを知ることができ、子供たちにプラスになっている。学習活動と給食を組み合わせることでの意識付けができています。
- 食育や農業体験の授業等で活用できる「いすみの田んぼと里山と生物多様性」テキスト（発行者：NPO法人いすみライフスタイル研究所）が令和2年度に発行された。田んぼが持つ多面的機能や環境の大切さについて、子供たちが体験を通して学ぶことができるよう、問題提起型の内容になっている。地域の農業や食文化への理解も進み、「一番楽しい授業だ」と子供たちに喜ばれている。

～「綾町オーガニック給食の推進に関する条例」を制定し ワーキンググループを立ち上げ有機野菜の利用を推進～

基礎データ

学校数	小学校：1校 中学校：1校
栄養教諭・栄養職員の配置状況	栄養教諭：町内2名
給食の提供方式	自校方式

学校給食における有機農産物の活用状況

- 綾町では、30年以上前から化学肥料や農薬をできるだけ使わない「自然生態系農業」を推進してきた。町には地元の有機野菜などを取り扱う直売所「綾手づくりほんものセンター」が開設されており、ここで調達した野菜を学校給食に取り入れることから有機野菜活用が始まり継続されている。
- 令和5年に「綾町オーガニック給食の推進に関する条例」を制定。それまでごく自然に行われてきた有機野菜の学校給食利用の取組を改めて発信し、積極的に推進している。現在は町教委、農林振興課、「綾手づくりほんものセンター」、栄養教諭、農家団体等からなるワーキンググループを立ち上げ、献立指針の作成や有機野菜利用量の調査等に取り組んでいる。

主な品目 コメ、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、キャベツ、トマト、レタス、ほうれんそう、ごぼう、白菜、しょうが等

《有機農産物を調達する際の工夫》

■直売所が学校（需要）と農家（供給）の調整役を担う

- 発注にあたり「綾手づくりほんものセンター」が農家に収穫量見込みを確認し、その情報を栄養教諭に共有。栄養教諭はそれを基に献立や注文内容を決定し、発注している。「ほんものセンター」が調整役としての役割を果たしている。

■独自の認定基準に基づき、質の高い有機野菜を確保

- 綾町では、①農地（土壌消毒剤・除草剤の使用状況、土づくりの実施状況など）と②生産管理（除草剤、化学肥料、合成化学農薬の利用状況など）の二つの視点から、有機野菜を金・銀・銅・無印の4段階で認定しており、給食では、できるだけ「金」ランクの野菜を利用するようにしている。

有機農産物を活用した食に関する指導

①総合的な学習として有機野菜の栽培から販売までを体験

- 小学校では、総合的な学習の一環として、自然生態系農業を学び、子供たち自身で有機野菜やコメを育て、収穫した野菜を「綾手づくりほんものセンター」で販売する体験活動を行っている。取組の最後には、一連の経験を自分たちでまとめ、生産者を招いて発表会を行う。



栽培体験

②有機野菜を活用したレシピコンテスト

- 「綾手づくりほんものセンター」が主催して、小・中学生から綾町の農畜産物を利用した料理のレシピコンテストを行っている。児童・生徒の家族や友人同士で考案したレシピの応募があり、入賞作品は実際に給食となって学校で提供される。また、町内の飲食店でも提供され、一般でも楽しめる。



レシピコンテスト入賞作品



「綾手づくりほんものセンター」での販売の様子

③生産者紹介など

- 小中学校の給食時間に、校内放送で町内の農畜産物を生産者情報も加えて紹介したり、学校HPで頻繁に給食情報を掲載したりすることで、子供たちや地域住民が綾町の農業を身近に感じられるように手助けしている。

成果

- 「自然生態系農業」の推進を背景にした教育の中で、早期から継続した食育指導が行われていることにより、自然と地産地消の考え方が身につくと同時に、地元の農産物に対する理解を育むことにつながっている。

- 学校給食における地場産物・有機農産物等の活用は、文部科学省としても推進していく考え。

- **第5次食育推進基本計画目標案**

有機農産物等も
含みます！

学校給食における**地場産物/国産食材**を使用する割合を現状値から

維持・向上した都道府県の割合 **90%**以上

- その他、いわゆる骨太の方針や地方創生2.0施策集などの閣議決定文書等において「**学校給食での地場産物等の活用促進**」が盛り込まれています！

- 地場産物や有機農産物を学校給食に活用することの根拠となるものを尋ねられることがあります・・・

● 学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。**
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食に求められていること

学校給食は栄養バランスの取れた食事の提供により、子供たちの食に関する理解を深めるための生きた教材として重要な役割を果たすもの。

● 学校給食実施基準の一部改正について（通知）（令和3年2月12日付け文部科学省初等中等教育局長通知）

2. 学校給食における食品構成について

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。また、これらを活用した食に関する指導や食事内容の充実を図ること。なお、多様な食品とは、食品群であれば、例えば、**穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類**などであり、また、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッパン、うどん、中華めんなどである。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。（略）

● 食育基本法（平成十七年）法律第六十三号）

（学校、保育所等における食育の推進）

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、**学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施**、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩そう身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

● みどりの食料システム戦略（令和3年5月 農林水産省）

4. 環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進

（3）栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進

③ 栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進・栄養バランスに優れた日本型食生活に関する食育・地産地消の推進

学校給食への地場産物・有機農産物等使用促進による 食の指導充実に関するモデル創出事業

令和8年度予算額
(前年度予算額)

51百万円
59百万円)



背景

- 学校給食において地場産物や有機農産物を活用することは、環境負荷低減や持続可能な食料生産の促進、我が国や地域の食文化に関する子供たちの理解を深めることに繋がるなど、教育的意義を有する
- 食料・農業・農村基本法が改正され（令和6年6月）、食料安全保障の確保、環境と調和の取れた食料システムの確立に向け、学校給食への地場産物や有機農産物の活用やそれを通じた環境負荷低減に係る理解を促す食育の実施が求められている

課題

- 域内で必要な量の安定的な確保が困難
- 一般的に流通している食材に比べコスト高
- サイズが不揃いであったり変形しているなど学校給食用の納入規格に合致しないものが存在

事業内容

学校給食における地場産物や有機農産物等の使用促進を図るとともに、子供たちが学校給食を通じて様々な食に触れながら、環境負荷低減や食料安全保障、我が国や地域の食文化等に対する理解を深めることに繋げるため、食材としての活用のみならず食育まで一体となった先進事例を創出

※①②それぞれ1つ以上のテーマについて検討・実践し、モデルを創出

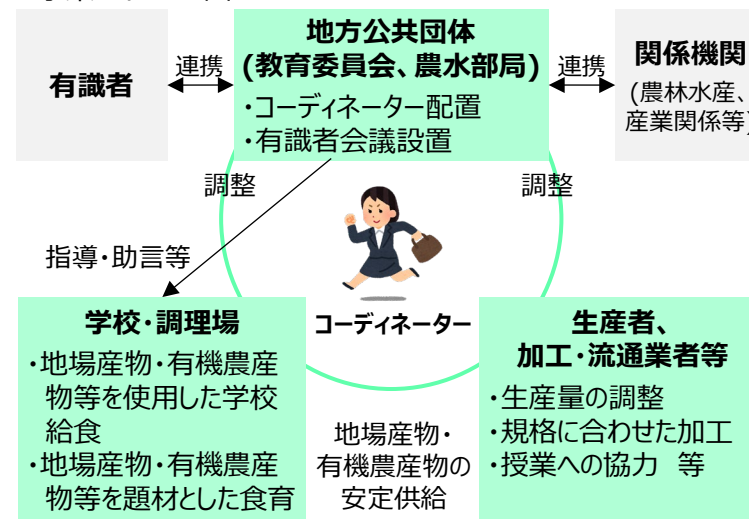
①学校給食への地場産物や有機農産物等の積極活用に向けた体制構築

- 地場産物・有機農産物等の使用促進に向けた仕組みの在り方、仕組みづくりを担うコーディネーター等に必要な資質・業務内容・待遇の在り方
- 地場産物や有機農産物等の安定的な供給につながる生産調整、調達契約の在り方
- 地場産物や有機農産物等の適正コストを反映した調達とするための関係者の理解醸成の方策
- 学校給食用に使用しやすい規格にそろえるための生産者側、調理場側の工夫
- 学校給食への地場産物・有機農産物等の活用機会を増加させるための方策（新メニュー開発等）

②地場産物・有機農産物等の継続的な活用による食育の推進

- 地域の食文化・産業への理解促進、生産・加工・流通事業者への感謝の気持ちの醸成につながる指導内容・方法
- 環境負荷が低く持続可能性の高い農業に対する理解促進につながる指導内容・方法
- 生産・加工・流通コストを踏まえた合理的な価格形成に係る理解促進につながる指導内容・方法

<事業のイメージ図>



件数・単価	7箇所・7百万円/箇所	委託先	地方公共団体	対象経費	諸謝金、人件費、旅費、消耗品費、印刷製本費、通信運搬費、借料及び損料、会議費、雑役務費、備品費等
-------	-------------	-----	--------	------	--

アウトプット（活動目標）

- 受託先での学校給食における地場産物・有機農産物等の使用率の前年度比増
- 学校給食の時間と連動した教科等における地場産物・有機農産物等を題材とした指導回数の前年度比増

短期アウトカム（成果目標）

- 学校給食における地場産物・有機農産物等の安定的な生産・供給体制構築による使用自治体数の増
- 学校給食の時間と連動した教科等における地場産物・有機農産物等を題材とした指導回数の全国における回数増

長期アウトカム（成果目標）

- 学校給食における地場産物・有機農産物等の全国における使用率の上昇
- 地域の食文化、食に係る産業や自然環境の恵沢、環境負荷低減等に係る児童生徒の理解促進

(担当：総合教育政策局健康教育・食育課)

● 委託期間

本事業の委託期間は、委託を受けた日から**令和9年3月31日まで**とする。

● 委託手続

- ① 業務の委託を受けようとする場合には、**事業計画書（別紙様式1）を文部科学省に提出**すること。
- ② 文部科学省は、審査委員会を設置して、上記（1）により提出された事業計画書の内容を審査し、本事業の趣旨を踏まえた適切な計画であると認めた場合、当該申請者と委託契約を締結する。なお、文部科学省は、必要に応じて当該計画の見直しを求めることができる。

● 委託経費

- ① 文部科学省は、予算の範囲内で業務の実施に要する経費（人件費、諸謝金、旅費、借損料、印刷製本費、消耗品費、設備備品費、会議費、通信運搬費、雑役務費、再委託費）を委託費として支出する。
- ② 文部科学省は、委託費を、額の確定後、委託先の請求により支払うものとする。ただし、委託先が事業の完了前に必要な経費の支払を受けようとし、文部科学省が必要であると認めるときは、契約額の全部又は一部を概算払するものとする。

- **事業規模**

1 件当たり **670万円を上限**とする。

- **採択予定件数**

7件 (予定)

- **選定方法**

文部科学省が本委託事業を選定するための審査委員会を設置し、書類審査を実施する。(審査方法については「審査基準」のとおり)

- **選定結果の通知**

選定終了後、30日以内にすべての提案者に選定結果を通知する。

1. 地場産物等の安定的な供給による**使用促進**に向けた検討
4テーマ
2. 地場産物等の継続的な活用による**食育の推進**に向けた検討
3テーマ

学校給食に地場産物・有機農産物等を1回活用して終わりではなく
それらを**継続的に活用して食育にまでつなげていくことが重要**



1と2から少なくとも1テーマずつ実施いただきます

① 地場産物等の安定的な供給による使用促進に向けた検討

i. ~ iv. の研究内容については、**地域の実情にあわせて最低 1 項目を実施**すること。

※複数実施も可。

- i. 市区町村内の学校給食において地場産物等を活用するためには、必要量を安定的に供給する必要がある。そのため、生産者に対して生産状況を確認したり、流通事業者に対して配送スケジュールを確認したりするなど、受託者である機関を中心として学校・生産者・流通事業者等の関係機関が密に連携を図ることが極めて重要となる。受託者はそれらの**連絡調整を担うコーディネーターを配置**することにより、学校給食において円滑かつ安定的に地場産物等を活用するための連携モデルを構築する。
- ii. 学校給食に必要な供給量を確保するためには、生産者や流通事業者との効果的な契約をする必要がある。受託者は、生産者や流通事業者との契約の在り方について、供給量、供給方法、金額、事業者に供給が困難な事情が発生した場合の対応等の観点から、**学校給食の安定的な運営のために効果的な契約の在り方**について検討を行う。
- iii. 学校給食で使用する食材は、学校給食用の納入規格を満たしている必要があるが、現状、地場産物等についてはサイズが不揃いであったり、変形していたりするなど、学校給食用食材として活用するためには加工が必要な場合が多い。受託者は、学校給食において円滑に地場産物等を活用することができるよう、学校給食調理場において、**納入された地場産物等の加工に必要な調理器具や調理員の効率的な配置方法について検討**を行う。または、学校給食用の納入規格を満たした状態で納入してもらうために、**生産者や加工事業者との効果的な契約の在り方**等について検討を行う。
- iv. 学校給食において地場産物等を活用するに当たっては、そもそもどのような活用方法が考えられるのかということについて、献立作成を担う栄養教諭等を中心として十分な知見を備えている必要がある。受託者は、調理事業者とも連携し、学校給食において活用しやすい**献立例を開発**するとともに、開発前後における地場産物等の活用機会の増減及び、当該調理例が日常的な献立として活用し得るかどうか、食材納入や調理業務の円滑性、費用対効果等の側面から検討を行う。

②地場産物等の継続的な活用による食育の推進に向けた検討

i. ~ iii. の研究内容については、**地域の実情にあわせて最低 1 項目を実施**すること。

※複数実施も可。

- i. 学校給食において、**地場産物等**を活用することは、児童生徒が地域の食文化や産業への理解、生産者への感謝の気持ちを育む上で有効である。受託者は、学校給食において地場産物等を積極的に活用するとともに、栄養教諭を中心に、それを活用した効果的な指導の在り方について検討を行い、全国の学校において参照することができるような**指導資料や教材案を作成**する。
- ii. 学校給食において、**有機農産物等**を活用することは、環境負荷低減や持続可能な食料生産の促進等に対する児童生徒の理解を深める観点からも有効である。受託者は、学校給食において地場産物等を積極的に活用するとともに、栄養教諭を中心に、それを活用した効果的な指導の在り方について検討を行い、全国の学校において参照することができるような**指導資料や教材案を作成**する。
- iii. 児童生徒が地場産物等について理解を深めるためには、**農業体験等、直接的な体験の機会を設ける**ことも非常に重要なことである。受託者は児童生徒が地場産物等を身近に感じることができるよう農業体験等の機会を設けるとともに、例えば、農業体験等において収穫した野菜等を学校給食に活用するなど、児童生徒が生産から消費までの流れを一貫して学習することができる指導モデルを構築する。併せて、全国の学校において参照することができるような**指導資料や教材案を作成**する。

研究内容の留意事項①

1. 地場産物等の安定的な供給による使用促進に向けた検討
2. 地場産物等の継続的な活用による食育の推進に向けた検討

- 1. 及び 2. の調査研究の実施に当たっては、**本事業終了後も、地場産物等の学校給食への活用や食育の推進を継続することを前提**とした取組とすること。
- コーディネーターを配置するための人件費についても、委託事業対象経費に含めることは可能であるが、**教育委員会・自治体の職員給与のために支出することは認められない**こと。
- **設備備品費も委託事業対象経費に含めることは可能**だが、単純に設備備品を購入するのみの場合には委託事業対象経費としては認められないこと。
- 献立例の開発と、学校給食の調理を混同しないよう留意すること。（**学校給食の調理業務を外注するための経費としては認められない**こと。）
- メニュー開発のための地場産物等購入費や、地場産物等を活用した学校給食における**食材費の掛かり増し経費を消耗品費として委託事業対象経費に含めることは可能**であるが、単純に食材を購入するのみの経費は認められないこと。

研究内容の留意事項②

1. 地場産物等の安定的な供給による使用促進に向けた検討
2. 地場産物等の継続的な活用による食育の推進に向けた検討

- 2. の調査研究を実施する際には、モデル校を受託者が所管又は設置する学校から複数校（1市区町村教育委員会あたり5校程度）指定し、当該校において地場産物等を活用した学校給食を提供するとともに、それを活用した指導の在り方について調査研究を行うこと。
- 2. の調査研究を実施する際のモデル校は、学校給食法第3条第2項に定める「義務教育諸学校」から選定すること。
- 2. の調査研究を実施する際には、モデル校とも連携し、指導計画の検討や事業の進捗管理を実施するとともに、モデル校への指導助言等を適切に実施すること。
- 2. の調査研究を実施する際、単に農業体験等を実施するためのみの経費は、委託事業対象経費としては認められないこと。
- **首長部局が受託者となる場合においては、教育部局とも連携し、モデル校の選定や助言等を適切に行うこと。**
- **当該地域のみ課題ではなく、他都道府県にも普及できる共通性のある課題を解決する取組とすること。**
- **先行事例と同じ内容ではなく、まだ取り組まれていない課題や教育内容に取り組むことを推奨するものであること。**

- 国の契約は電子化しておらず、紙の契約書に記名・押印することにより初めて契約が成立するため、**業務の着手時期には留意**すること。
- 本事業において、物品等を購入することも可能だが、当該物品により、学校給食における地場産物・有機農産物等の活用や食育推進への効果が認められる必要があるため、**特に年度末近くでの物品購入については留意**すること。

- 企画提案書等は、公募締切日後の企画提案書等の提出、差し替え及び訂正は認めないため、記載漏れ等には十分留意すること。
- 企画提案書は、公募要領等の事業内容に沿って分かりやすく記載すること。
- 企画提案段階から「委託事業の手引き（文部科学省委託事業実施者向け）」を参照した上で経費も含めた計画を検討すること。
- 提出書類
 - ① **企画提案書**
委託要項で定める委託事業計画書（別紙様式1）によって代える。
 - ② **経費積算の根拠資料**
旅費、謝金規定等の写し等、積算根拠が分かるもの
 - ③ **誓約書**（再委託先が地方公共団体でない場合のみ。）

- 公募締め切り

令和8年5月20日（水）17時

- 審査・受託者の決定

令和8年5月下旬頃

- 受託者との契約締結

令和8年6月中旬頃