

受託者名	若狭町教育委員会事務局
実施施設名称	若狭町給食センター
対象	若狭町内の小学校8校（640人）、中学校2校（380人）
栄養教諭の配置	2人配置

1. 事業の目的

若狭町における有機農産物等の安定的な供給体制を構築し、次世代を担う子供たちへの食育を推進することを目的とする。

特に、若狭町の豊かな自然環境（ラムサール条約湿地「三方五湖」等）を背景とした「環境負荷低減」と「地産地消」をリンクさせ、生産から消費、教育までを一気通貫でつなぐ「若狭町版・有機給食モデル」の確立を目指す。

2. 事業実施体制

本事業の推進にあたり、以下の関係者で構成する「若狭町地産地消給食推進協議会」を組織し、連絡調整及び検討を行った。

有識者	佐藤真実	仁愛大学健康栄養学科教授
コーディネーター	石倉怜菜	フードビジネスコーディネーター
〃	黒田雄太郎	飲食コンサルティングアドバイザー
生産・流通関係者	阪野真人	(一社)Switch Switch 代表理事
生産者（有機米）	島光敦子	嶺南オーガニック PROJECT
生産・流通（有機米）	八代恵里	(有)かみなか農楽舎 取締役
流通・加工業者	立井隆一	(株)タツイ
流通業者	千田和幸	NPO 法人 ラムサールわかさ
〃	高田忠一	(株)高田商店
漁業関係者	藤原雅司	海もぐら
生産者（野菜）	田中正志	(株)チーム三方五湖 代表
〃	山口容子	しょうが生産グループ
学 校	川口和重	三方小学校 校長
〃	岡本佳久	鳥羽小学校 校長
〃	河原徳行	上中小学校 校長
行政等	奥村華子	福井県二州農林部
〃	武島弘彦	福井県里山里海湖研究所
〃	坊 宏	JA 福井県三方五湖支店
〃	高橋里奈	農林水産課
事務局	山本裕之	教育委員会事務局長
〃	河合博文	教育委員会事務局長補佐兼給食センター長
〃	齋藤侑佳	三方小学校 栄養教諭
〃	百田健人	上中小学校 学校栄養職員補助

3. 事業目標

＜テーマ1＞有機農産物等の「安定的な供給による使用促進」に向けた調査研究

- ①有機農産物等の安定的な活用に向けた供給体制の構築、新メニューの開発を行う。
- ②調理現場における課題解決に向けた機器選定及び導入をする。
- ③学校給食における有機農産物等の活用増加と供給量を確保する。

＜テーマ2＞有機農産物等の「継続的な活用による食育の推進」に向けた調査研究

- ①食育動画等を活用し、生産者への感謝の気持ちと理解を醸成する。
- ②有機農産物等に関するアンケートを実施する。

4. 評価指標

＜テーマ1＞有機農産物等の「安定的な供給による使用促進」に向けた調査研究

- 学校給食における有機農産物等町内産食材の新たな活用
目標：3品
- 有機農産物等を活用した新メニューの開発
目標：6品

＜テーマ2＞有機農産物等の「継続的な活用による食育の推進」に向けた調査研究

- 食材紹介動画の作成
目標：3本
- アンケート調査による児童の有機食品（オーガニック）の認知度
目標：10ポイント向上

5. 調査研究の取り組み内容

＜テーマ1＞有機農産物等の「安定的な供給による使用促進」に向けた調査研究

①有機農産物等の安定的な供給の促進

●有機米供給体制の構築

町内の有機米生産者と直接協議し、既存の県給食会流通ルートとは別に、給食センター直送の「若狭町有機米供給ライン」を試験的に構築した。価格面では、慣行栽培品との差額を本事業により補填し、生産者の手取りを確保した。

○使用量：300 kg（100 kg/日×3日）

○生産者：10者

○取りまとめ役：(有)かみなか農楽舎（生産者集約・調整、精米、搬入、精算等）

●給食週間「わかさおいしいものウィーク」の実施

令和8年1月19日から1月23日までの期間、地元食材をふんだんに使用した特別献立を提供した。町内産の有機米や海産物、伝統野菜を組み合わせることで、地産地消の可能性を広げた。

【期間中に提供した町内産食材と献立】

※新たに導入した町内産食材6品（有機米、しいら、いか、にんにく、しょうが、レモン）

○町内産有機JAS認証コシヒカリの活用

- ・期間中3回、有機米100%のごはんを提供。

○町内産食材の活用

- ・「しいら」（1cm角冷凍加工品使用）→ 「しいらのチリソース」
- ・「アオリイカ」 → 「アオリイカのカップチヂミ」
- ・伝統野菜「山内かぶら」粒マスタード → 「ハニーマスタードチキン」
- ・「しょうが」（冷凍加工品使用）→ 「豚肉のしょうが炒め」
- ・伝統野菜「山内かぶら」、特産「福井梅」の梅肉 → 「山内かぶらの梅炒め」
- ・「にんにく」 → 「青菜のにんにく炒め、ビビンバ」
- ・「レモン」 → 「レモンピラフ」
- ・「熊川くず」 → 「熊川くず入りかきたまスープ」
- ・「キャベツ」 → 「中華スープ、大根のみそ汁、ワンタンスープ、カップチヂミ」
- ・「ねぎ」 → 「中華スープ、キムチ豚汁」
- ・「たまご」 → 「熊川くず入りかきたまスープ」

【給食週間「わかさおいしいものウィーク」の献立】



1月19日（月）

- ①有機米のごはん
- ②牛乳
- ③しいらのチリソース
- ④青菜のにんにく炒め
- ⑤中華スープ



1月20日（火）

- ①有機米のごはん
- ②牛乳
- ③豚肉のしょうが炒め
- ④わかめとツナの酢の物
- ⑤大根のみそ汁



1月21日（水）

- ①ビビンバ
- ②牛乳
- ③ワンタンスープ
- ④りんごゼリー入りフルーツミックス



1月22日（木）

- ①レモンピラフ
- ②牛乳
- ③ハニーマスタードチキン
- ④山内かぶらの梅炒め
- ⑤熊川くず入りかきたまスープ



1月23日（金）

- ①有機米のごはん
- ②牛乳
- ③カップチヂミ
- ④もやしのさっぱり和え
- ⑤キムチ豚汁

（※朱書きは町内産食材を使用した献立）

②調理現場の課題解決に向けた機器選定

●フードスライサーの導入

町内産の野菜、特に有機野菜や規格外野菜はサイズが不揃いなことが多く、手作業による下処理が調理員の大きな負担となっていた。今後も継続的に町内産野菜を使用するための体制整備として、多様なカットが可能な「フードスライサー」を導入し、次年度の本格稼働に向けたオペレーションの確認を行った。

○今後の期待される効果：

- ・規格外野菜の活用促進

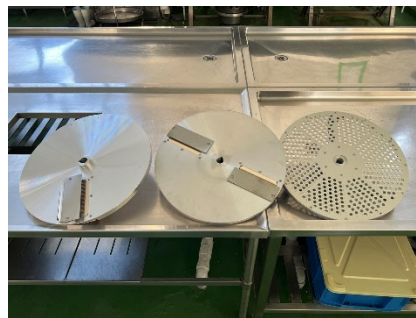
不揃いな食材でも素早く均一に処理できることから、規格外の町内産野菜の活用促進が図れる。

- ・作業効率の向上

下処理時間を大幅に短縮し、大量調理における町内産野菜の活用拡大を可能にする。

- ・メニューの多様化

すりおろす等の新たな切裁方法が可能になることから、献立のバリエーションが広がる。



③有機農産物等の活用増加と供給量確保

●新たな食材の導入に向けた加工業者との連携

地場産物や有機農産物の給食センター導入における「下処理の手間」や「供給の不安定さ」を解消するため、地域の加工業者・漁業関係者と連携し、調理現場に最適化した「一次加工品（半製品）」の共同開発を行った。

○しいら

漁業関係者、加工業者と連携し、1cm角のダイスカット加工後に急速冷凍することで、解凍後すぐに調理可能な状態を実現。規格・加工形態を統一することで業務用食材として給食以外の展開も期待できる。

○アオリイカ

漁業関係者、加工業者と連携し、アオリイカを使った新たな加工品を開発した。町内海産物の付加価値向上の観点から、学校給食での利用実績をもとに、地域飲食店や観光関連施設へのメニュー展開など、地域ブランド食材としての活用可能性も検討できる。

○しょうが

生産者、流通業者、加工業者と連携した。皮むき・みじん切り済みの状態で真空パック封入・冷凍。大量調理における下処理の負担を大幅に軽減しつつ、採れたての風味を年間を通じて安定供給する体制の構築ができた。

●新メニューの開発

環境負荷の低減に配慮した町内産の有機米や野菜、また地域独自の伝統野菜や未利用魚・海産物を積極的に献立に取り入れるため、子供が食べやすく、調理現場でも導入しやすいレシピを開発した。

【主食】

○レモンピラフ

町内産レモンの皮と果汁を余すことなく使用。爽やかな香りが広がる洋風ピラフに仕上げた。

【主菜】

○しいらのチリソース（1cm角冷凍加工品使用）

町内で獲れた海産物である「しいら」を、あらかじめカット・冷凍された状態で納品。下処理の時間を短縮しつつ、子どもが食べやすいチリソース味で、淡白な白身魚の美味しさを引き出した。

○アオリイカのカップチヂミ

町内で獲れた海産物であるアオリイカをチヂミに加工。カップスタイルにすることで、食べやすさと配膳のしやすさを両立できるよう工夫した。

○ハニーマスタードチキン（山内かぶら粒マスタード使用）

山内かぶらの種から作られた希少な加工品「粒マスタード」を使用。町内産食材の新しい活用方法を提案し、甘辛い味付けで食欲をそそる一品とした。

○豚肉のしょうが炒め（冷凍加工しょうが使用）

町内産の香り高いしょうがを使用。冷凍加工品を用いることで、大量調理における皮むきや細断の手間を省き、安定した風味付けを可能にした。

【副菜】

○伝統野菜「山内かぶら」の梅炒め

地域の伝統野菜を主役に、特産「福井梅」の梅肉の酸味でさっぱりと仕上げた。伝統野菜特有の食感と風味を活かし、和食への理解を深める一品。

【汁物】

○熊川くずのかきたまスープ

日本三大葛の一つとされる「熊川くず」でとろみをつけたスープ。滑らかな口当たりと冷めにくい特性を活かし、上質な地場産品を体感させる。

○キムチ豚汁

普段使いの町内産野菜（キャベツ・ねぎ）をたっぷり使用。定番の豚汁にキムチを加えることで、寒い冬にぴったりのピリ辛味に仕上げた。



●生産者ネットワークの拡充

翌年度の必要量（ジャガイモ、玉ねぎ、人参等）を事前に提示し、新規生産者の募集を実施した。また、出荷・受入条件（量、形態、納期等）を整理・周知したことで、8人の生産者が計画的に有機・低農薬栽培に取り組めるよう「作付予約型」の連携を開始した。

<テーマ2>有機農産物等の「継続的な活用による食育の推進」に向けた調査研究

①生産者への感謝の気持ちと理解の醸成

●お招き給食交流会の実施

地元食材の生産者（有機米、しょうが）を小学校へ招き、児童と一緒に給食を食べる交流会を実施した。生産者が直接「自己紹介」や「食材に対する思い、栽培の苦労や工夫」を語ることで、児童の食材への関心と感謝の心を育んだ。



<鳥羽小学校>

○全校児童 84 人

○ランチルーム



<上中小学校>
○全校児童 93 人
○ランチルーム



<三方小学校>
○5・6年生 43 人
○各教室

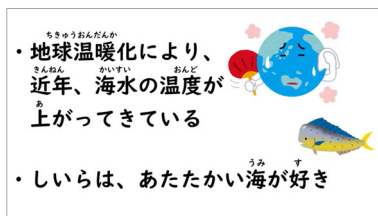
●食材紹介動画の作成・放映

栄養教諭が生産現場を取材し、5本の紹介動画（有機米、しいら、しょうが、にんにく、山内かぶらの粒マスタード）を作成。全小中学校に配布し、子どもたちが視聴することで、視覚的な食育を実施した。

【食育動画の静止画像】

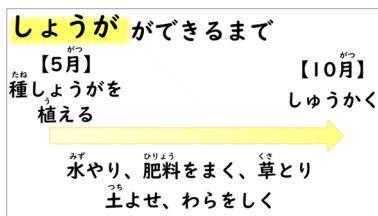


<有機米>



<しいら>





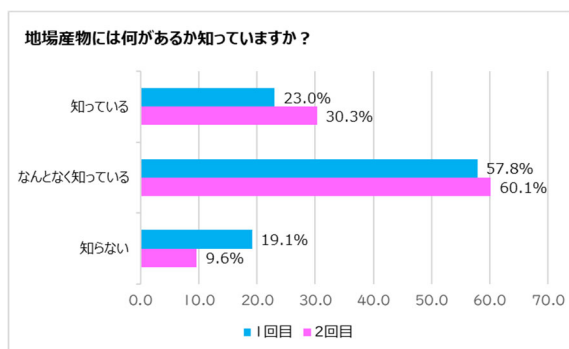
●啓発チラシの配布

有機米生産者の顔写真とメッセージを掲載したチラシを作成し、全児童生徒に配布。家庭へも取り組みを周知した。

②有機農産物等に関するアンケートの実施

給食週間の期間を活用し、児童が有機農産物や地場産物への理解を深め、日頃の食生活を自分事として捉えられるよう、食育動画の活用や関連献立の提供など多面的な指導を行った。これらの取組の成果を把握するため、給食週間の実施前と実施後にアンケート調査を実施し、児童の知識や意識の変化を検証した。

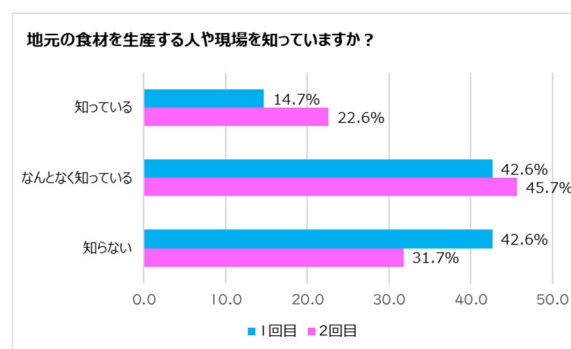
【対象】 全小学校 5・6 年生（217 人）



「知っている」の割合、7.3 ポイント上昇

「なんとなく知っている」の割合、2.3 ポイント上昇

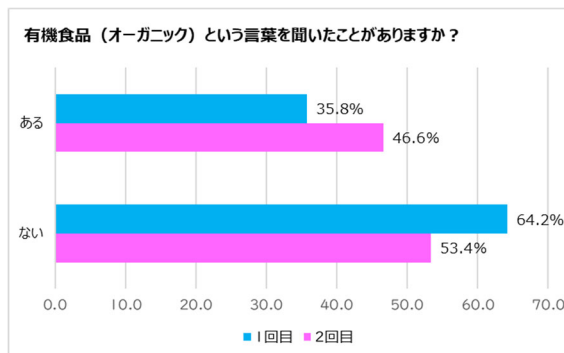
※児童の地場産物の理解は深まったと考えられる。



「知っている」の割合、7.9 ポイント上昇

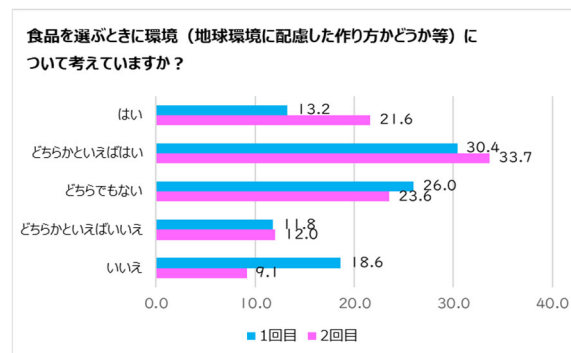
「なんとなく知っている」の割合、3.1 ポイント上昇

※地域で生産される食材と生産者・生産現場を結び付けて捉える力が高まったと考えられる。



「ある」の割合、10.8ポイント上昇

※食育動画や給食週間中の献立・チラシ等が認知向上に寄与したと考えられる。



「はい」の割合、8.4ポイント上昇

「どちらかといえばはい」の割合、3.3ポイント上昇
※児童の行動意識に一定の変化が見られた。

以上の結果から、給食週間を中心に行った、食育動画の活用と実際の給食体験を組み合わせた指導は、食材と生産者や地域とのつながりを関連付けて理解することを促す効果が示唆された。また、有機食品に対する認知の向上や、環境に配慮した食行動への意識の高まりも確認された。これらのことから、給食という日常的な教育活動の場を活用し、視覚的教材と実体験を関連付けた多面的な指導は、児童が食を自分事として捉えるための有効な手立ての一つとなり得ると考えられる。一方で、意識の変化が実際の行動として定着するかについては、継続的な取組と長期的な検証が必要であり、発達段階に応じた食育の充実が求められる。

6. 事業の成果と分析

<テーマ1>有機農産物等の「安定的な供給による使用促進」に向けた調査研究

●学校給食における有機農産物等町内産食材の新たな活用

新たに町内産食材6品（有機米、しいら、いか、にんにく、しょうが、レモン）を導入した。

目標：3品 → 実績：6品

●有機農産物等を活用した新給食メニューの開発

「しいらのチリソース」や「レモンピラフ」などの新メニューは児童生徒に好評であり、未利用魚や有機農産物の新しい活用方法を提示できた。

しょうがをみじん切りにすることで、調理時の手間を省いただけでなく、旬のしょうがを冷凍加工することで、旬のおいしさをそのまま、長期間使用することができるようになった。

目標：6品 → 実績：8品

●持続可能な体制の基礎構築

調理機器（フードスライサー）の導入により、次年度以降の大量調理現場における負荷軽減と、さらなる町内産食材の導入拡大への土台が整った。

<テーマ2>有機農産物等の「継続的な活用による食育の推進」に向けた調査研究

●食材紹介動画の作成

栄養教諭が生産現場を取材し、5本の紹介動画（有機米、しいら、しょうが、にんにく、山内かぶらの粒マスタード）を作成した。

目標：3本 → 実績：5本

●アンケート調査による有機食品（オーガニック）の認知度

給食週間を中心に行った食育指導（動画視聴、生産者交流等）により、給食週間前後に実施した有機農産物に関するアンケートの結果、有機食品に対する認知度が事前調査 35.8%から事後調査 46.6%に向上した。

有機食品（オーガニック）の認知度

目標：10 ポイント向上 → 実績：10.8 ポイント向上

7. 今後の課題と展望

●新規導入食材の定着化に向けた課題解決

本事業で試行した町内産食材（有機米、しいら、いか、にんにく、しょうが、レモン）は、来年度以降も継続使用を予定している。ただし、品目ごとに「コスト調整」「加工形態の改善」「異物混入防止に向けたパッキングの改善」「供給時期の最適化」といった課題が明確になったため、生産・加工業者との協議を進め、安定的な利用体制を構築する。

●供給体制の安定化と品目拡大

給食週間だけでなく、年間を通じた安定供給を目指し、生産者との「作付予約型」連携をさらに強化する。給食センターでの作業効率や衛生管理に適した納品形態（包装容器の選定等）について、関連事業者と綿密な協議を行う。

●フードスライサーの本格稼働と検証

導入したスライサーを実際の調理工程に組み込み、具体的な時短効果など数値を測定・検証する。

●コーディネート機能の確保

本事業では、学校、教育委員会、生産者、流通業者など複数の主体が関わることから、立場や課題を調整し地域内で食材の循環を生み出すコーディネート機能の重要性が明らかとなった。今後、取組を継続するためには、関係者をつなぐ役割の確保が必要である。

●「有機農業プロジェクト」への展開

官民共創での取り組みによる有機農業を核とし、地域課題の解決や付加価値の創出を目的とした「福井県地方創生センター」に参加する若狭町において、教育分野と農業分野の新結合による有機給食を起点とした持続可能な推進体制、活動展開を検討する。