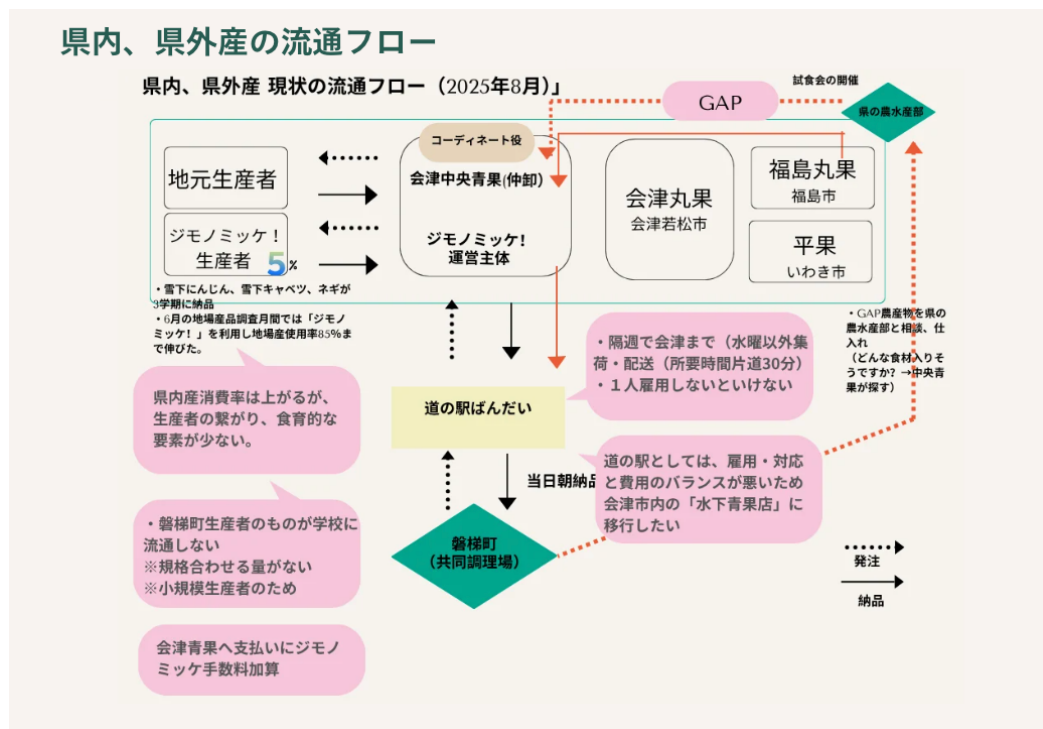
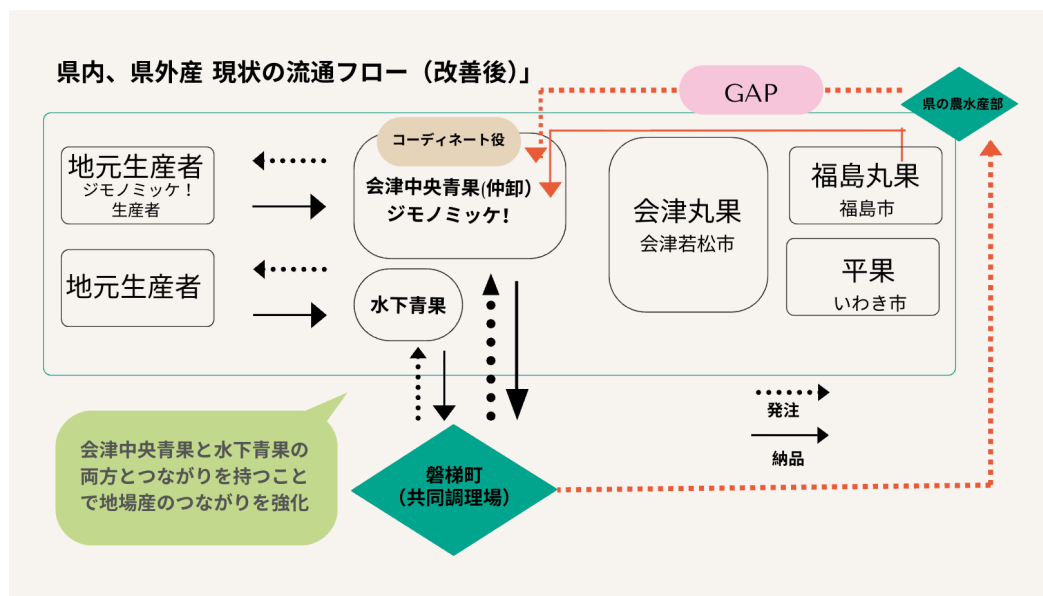


○地場産食材の物流・調達の最適化に向けた農業関係現地調査（流通）と改善方法
 ・さとやまの慧み以外の食材の流通フローの改善前と改善後
 〈改善前〉



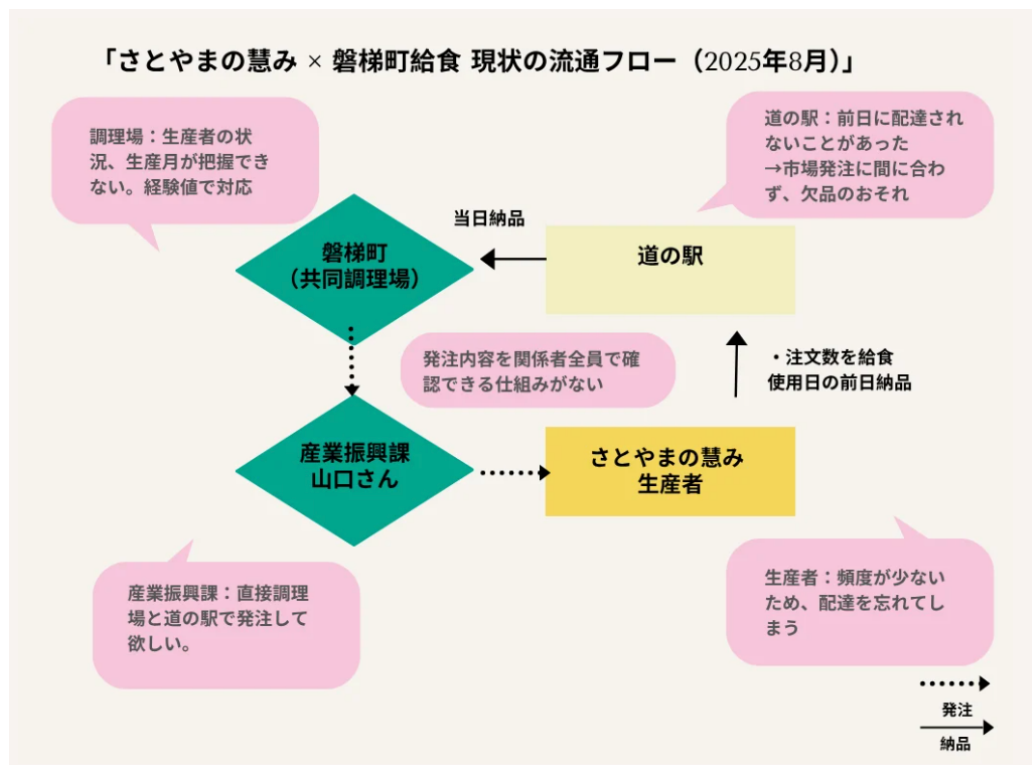
〈改善後〉



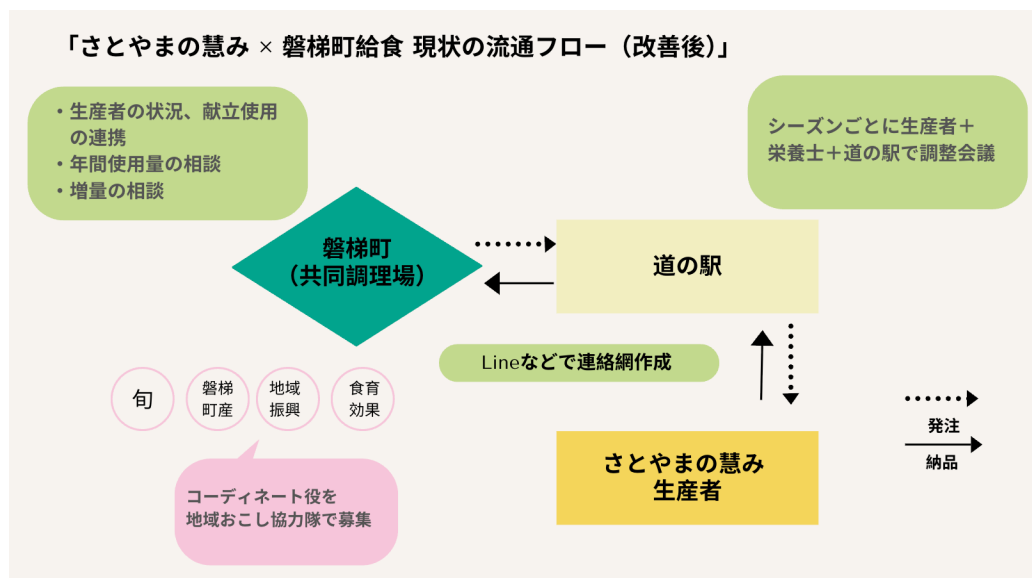
会津中央青果と水下青果の両方と契約を結び、より多くの地場産の食材を活用できるようになった上に、シンプルな流通を可能にすることができた。

・さとやまの慧みの流通フローの改善前と改善後

〈改善前〉



〈改善後〉



磐梯町役場を通さずに道の駅と直接やりとりができ、道の駅もさとやまの慧みのみの納品に集中することができるようになり、誤発注・誤発送の対策につながっている。

ii) iii) 実感の伴う「循環する給食」をめざす

〈総合的学習の時間を通じた地場産食材や有機農業食育に関する授業実施〉

○小学校の総合的学習の時間で「循環する給食」をテーマに「土づくり」や「米づくり」に関する学習を進めた

実施日	実施内容	
5月29日（木）	「畑のプロ先生」との畑づくり ・施肥、マルチ貼り	
5月30日（金）	「生ゴミの循環について」の講義 ・生ゴミの有効活用とその意義について ・生ゴミの堆肥化について	
6月18日（水）	「畑のプロ先生」との畑づくり ・定植	
10月2日（木）	「畑のプロ先生」とのさつまいも掘り ・収穫	

生ゴミを活用した堆肥づくりについて実際に実物を見たり体験をしながら学び、生ゴミを活用した堆肥を使っの野菜づくりを定植から収穫まで経験することで、「循環する」ことを学んだ。また、実際に有機米を育てている農家さんに協力してもらい、米作りにも関わることで日々の給食で出されている米のありがたみについても学ぶことができた。実際に育てた野菜を給食で出すところまでは今年度はつなげることはできなかったが、GAP 認証食材を使用した給食が出された際に、栄養教諭から食育授業をするなどして、自分たちが学んでいることと、農業のやり方や農家さんの努力などをつなげて考えることができた。



↑ → 堆肥に関することと定植について学んでいる様子



←↑ゴミゼロ運動とゴミの循環に関することを学ぶ様子



↑さつまいもの収穫の様子

↓栄養教諭による食育授業に関する内容スライド

今日の給食は???	GAP認証食材がたっぷり！  GAPって なんだろう??? Good Agricultural Practices	Good Agricultural Practices  良い 農業の やり方
良い 農業の やり方だから ・安全 ・美味しい ・SDGsを推進（環境に優しい）	今日のGAP認証食材 	今日の福島県産食材 

iv) 地場産物を活用した献立づくりと日常的な献立としての活用検討

○以下の内容で生産者も含めた研修会と、献立づくりのための調理方法に関する調理実習とレシピの考案ワークショップを実施した。

実施日	実施内容	
1月21日（水） 研修会	・学校給食の試食および生産者との意見交換 ・「地域とつながる学校給食」をテーマとしたこれまでの活動について共有 ・CPP JAPAN による流通と農家調査の報告 ・「子どもたちに本当に食べさせたい給食とは何か」を考えるワークショップの実施	
1月22日（木） 調理実習＋学習会	磐梯町産の食材を利用した調理実習 地場産の野菜を活用した調理方法の学習とレシピ考案	

日時：2026年1月21日 会場：磐梯町立磐梯第一小学校

参加者 | 教育委員会／生産者／栄養教諭／道の駅

磐梯町が目指す給食像の共有

1日目は、学校給食の試食および生産者との意見交換を中心に実施した。

本研修は、生産者との顔合わせにとどまらず、事前調査で明らかになった課題を共有し、地元農産物の給食活用をどのように進めていくかについて具体的に検討する場として開催された。

当日は、磐梯町教育委員会、生産者（さとやまの慧み生産者）、道の駅関係者、給食関係者が参加し、実際の学校給食を試食しながら意見交換を行った。



給食喫食

当日は以下の献立が提供された。

- ・ごはん
- ・蒸し鶏ねぎ塩だれ
- ・きんぴらごぼう
- ・じゃがいもの味噌汁

試食では、生産者が自ら提供した農産物がどのように給食として提供されているかを確認するとともに、味や調理方法、食材の使用状況などについて意見交換が行われた。

