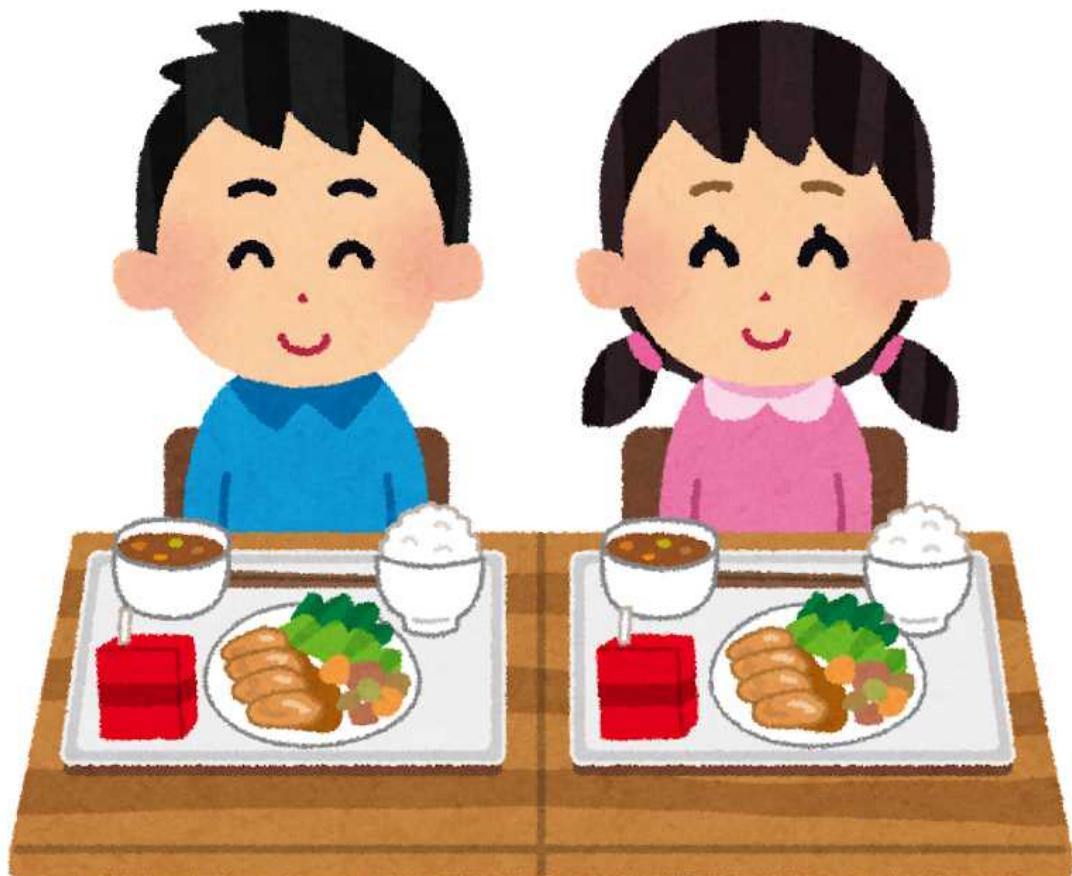


# 学校給食における ジビエ利用の推進に向けた手引き



令和4年5月 (Ver. 1.0)

中国四国農政局農村振興部農村環境課

## はじめに

近年、野生鳥獣による様々な被害が発生し大きな問題となっています。また、農作物被害のみならず農山漁村での生活にも影響を与えています。このため、農林水産省では、鳥獣被害を防止するため、鳥獣の捕獲等の強化や捕獲鳥獣のジビエフル活用の取組等を進めています。

特に、ジビエへの利活用推進にあたっては、捕獲・処理加工・供給・消費の各段階において、利活用推進に必要な対策に各種支援を行っており、外食産業での利用の拡大・定着や、ペットフードなどの新用途の開拓により、着実に利用量が増加しています。

一方で、学校給食でのジビエの利用については、まだ十分に広がっていないのが実態です。給食でジビエを体験することは、地産地消の取組の一環として食育の効果が期待できるとともに、子どもたちの農山漁村に対する関心を高める良い機会になるものと考えています。

このため、中国四国農政局では、中国地域の地方公共団体等と連携し、学校給食におけるジビエ利用の実態を把握するとともに、有識者の意見聴取会を開催し、学校給食のジビエ利用の課題、対策などについて議論を行い、本冊子を取りまとめました。本冊子が、地方公共団体の鳥獣被害防止対策・ジビエ利活用担当者や、食肉処理業者及び学校給食関係者の方々がジビエ給食の導入に取り組む上での参考となり、ジビエ利用の一層の推進に資することを期待するものです。

(学校給食におけるジビエ利用の推進に関する意見聴取会メンバー)

教育行政担当：鳥取県教育委員会事務局体育保健課 盛本 真理

学校給食担当：岩美町立岩美中学校 栄養教諭 池田 和子

(前任校：若桜町立若桜学園小学校 栄養教諭)

食肉処理施設担当：わかさ29工房 施設管理責任者 河戸 建樹

令和4年5月

中国四国農政局農山村振興部農村環境課

## 目 次

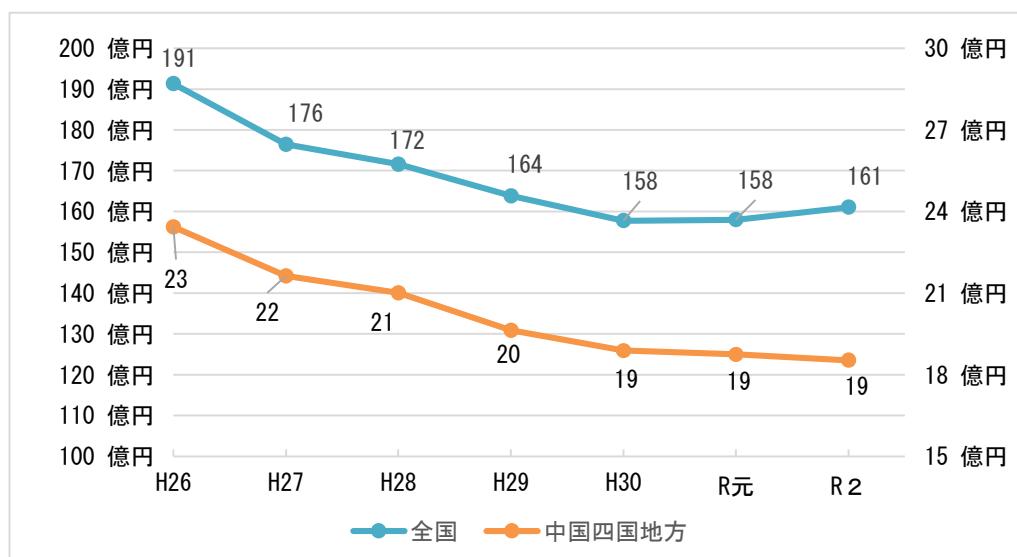
第1章 野生鳥獣被害の現状	
1. 野生鳥獣による農作物被害の状況	1
第2章 鳥獣被害防止対策と利用	
1. 被害防止対策の実施状況と捕獲状況	
(1) 被害防止対策の実施状況	2
(2) 捕獲の状況	3
2. 捕獲鳥獣の利用実態と課題	
(1) 利用実態	4
(2) 捕獲鳥獣利用の課題	4
第3章 ジビエ振興の必要性	
1. ジビエ利用の現状と必要性	5
2. 捕獲から流通・消費までの流れ	
(1) 捕獲	7
(2) 処理加工・流通	7
(3) 衛生基準	8
(4) 栄養	10
3. ジビエ利用の拡大	11
第4章 学校給食におけるジビエ利用の促進	
1. 学校給食における利用の現状と課題	12
2. 学校給食へのジビエ導入の意義	13
3. 学校給食へのジビエ導入の手順とポイント	16
第5章 先進的な取組事例	
事例1 鳥取県	19
事例2 岡山県真庭市	22
事例3 岡山県西粟倉村	25
[参考資料]	
・鳥取県の学校給食へのジビエ導入に関する基礎資料	29
・鳥取県学校給食レシピ集	33
・野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱	41
・令和4年度消費・安全対策交付金のうち地域での食育推進	42

# 第1章 野生鳥獣被害の現状

## 1. 野生鳥獣による農作物被害の状況

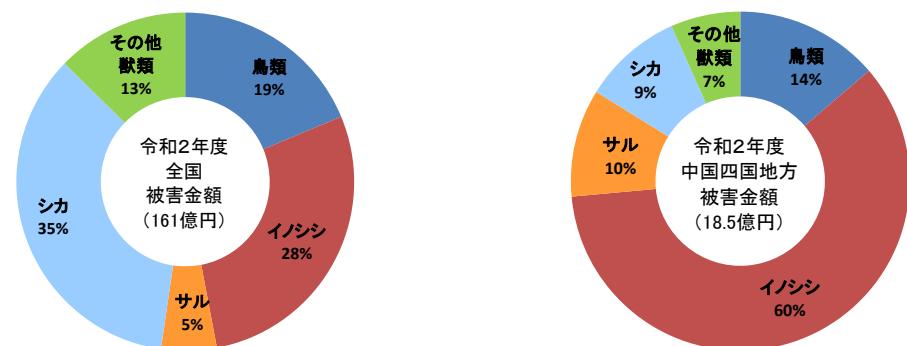
中国四国農政局管内（以下、「中国四国管内」という。）における野生鳥獣による被害は、令和2年度において農作物被害は面積2.3千ha、被害金額19億円となっています。平成22年度以降、被害金額は減少傾向でしたが、近年は現状維持～微増の傾向が見られます。野生鳥獣による農作物への被害は、営農意欲の減退、耕作放棄地の増加をもたらし、数字に表れる以上に農山村に深刻な影響を与えています。

獣種別にみると、全国ではシカの被害が35%と最も多くなっていますが、中国四国管内ではイノシシの被害が最も大きく、被害額全体の6割以上を占めています。



出典：農林水産省調べ

図1. 野生鳥獣による農作物の被害額の推移（全国、中国四国地方）



出典：農林水産省調べ

図2. 野生鳥獣による被害額割合(獣種別)（全国、中国四国地方 令和2年度）

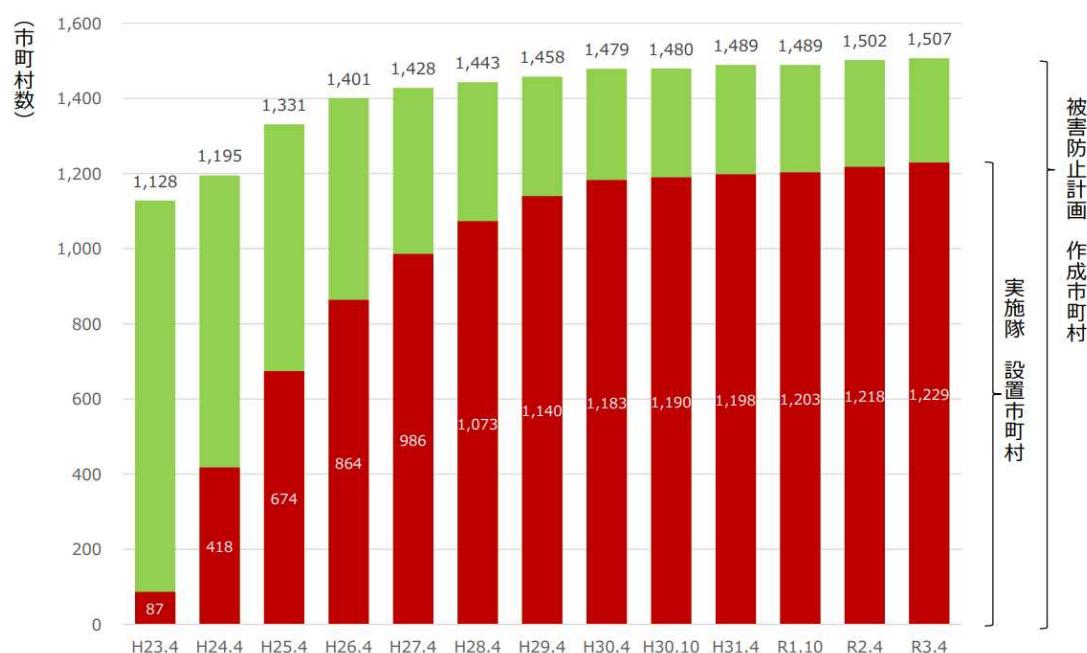
## 第2章 鳥獣被害防止対策と利用

### 1. 被害防止対策の実施状況と捕獲状況

#### (1) 被害防止対策の実施状況

鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（以下「特措法」という。）が平成20年2月に施行されました。現場に最も近い行政機関である市町村が中心となって特措法に基づき鳥獣被害を防止するための「被害防止計画」を作成し、鳥獣被害防止総合対策交付金による①鳥獣侵入防止柵の設置、②鳥獣の潜み場所をなくす環境整備、③鳥獣の捕獲等を組み合わせた総合的な支援を行ってきました。また、「被害防止計画」に基づき捕獲に従事する「実施隊」を設置し対策が行われています。

令和3年4月時点で、全国1,741市町村のうち、1,507市町村で被害防止計画が策定され、1,229市町村で実施隊が設置されて、各地で対策が行われています。



(出典) 「鳥獣被害の現状と対策」

(農林水産省) <https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/attach/pdf/index-421.pdf>

図3. 被害防止計画作成市町村数及び実施隊設置市町村数（全国）



侵入防止柵の設置



緩衝帯の整備



くくり罠による捕獲

## (2) 捕獲の状況

野生鳥獣の捕獲は、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（以下「鳥獣保護管理法」という。）に基づく、狩猟免許による捕獲と都道府県知事等からの許可を受けて実施される許可捕獲に大別されますが、これらを合わせた全国の捕獲頭数は増加しており、令和2年度はイノシシ68万頭、シカ67万頭となっています。

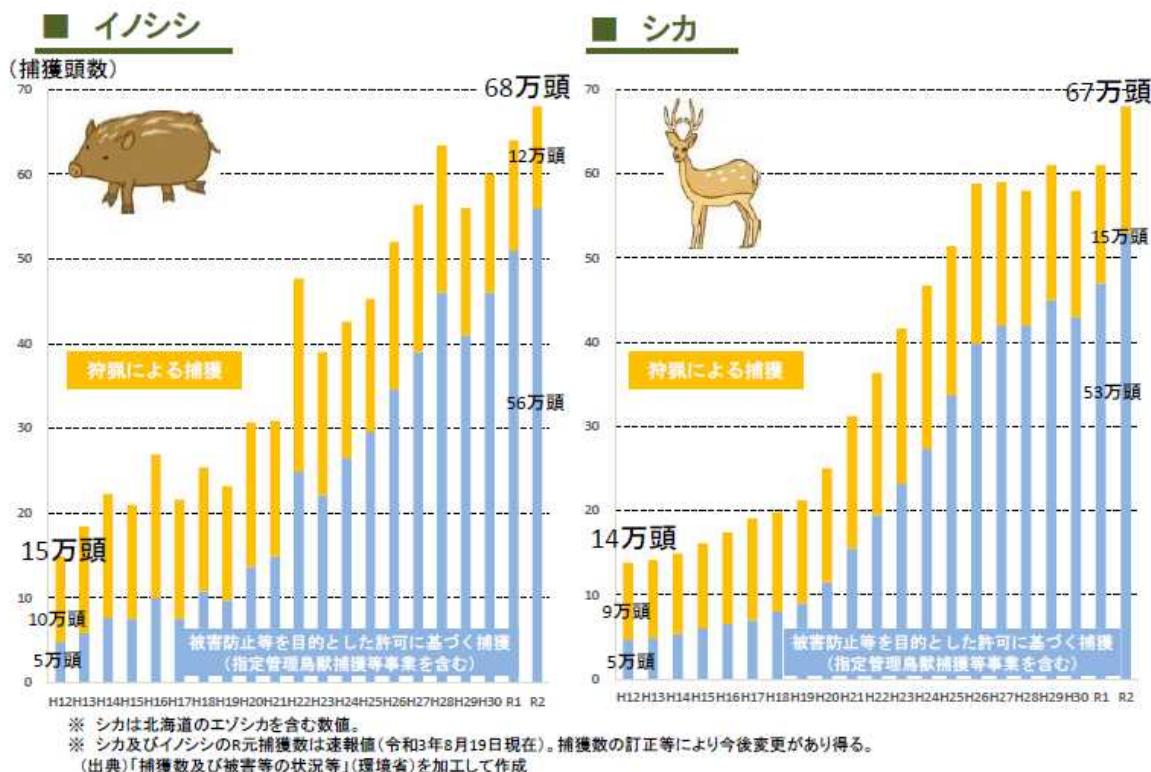


図4. イノシシ・シカの捕獲頭数（全国）

## 2. 捕獲鳥獣の利用実態と課題

### (1) 利用実態

農林水産省が実施している野生鳥獣資源利用実態調査によると令和2年度のジビエ利用量は、全国で1,810 tとなっています。統計調査が開始された平成28年度の1,283 tと比較して増加しているものの、新型コロナウイルス感染症拡大による外食産業の需要減少を受けて、令和元年度の2,008 tからは1割程度の減少となっています。

利用方法としては、食肉のほか、近年はペットフードでの利用が増加しています。また、皮革製品やシカ角のアクセサリーの新たな利用も増加しています。

#### <捕獲鳥獣利用の実例>



ぼたん鍋用の精肉



真空パックしたイノシシ・シカ肉



ジビエの加工品



野生動物の皮革製品

### (2) 捕獲鳥獣利用の課題

令和2年度の全国のシカとイノシシの捕獲頭数は合わせて135万頭に達しています。しかし、処理加工施設で解体処理される割合は捕獲頭数の1割にも満たないのが現状であり、その多くは埋設処理や焼却処理等されています。

表1. シカ・イノシシ捕獲頭数及び食肉処理施設での解体頭数（全国 令和2年度）

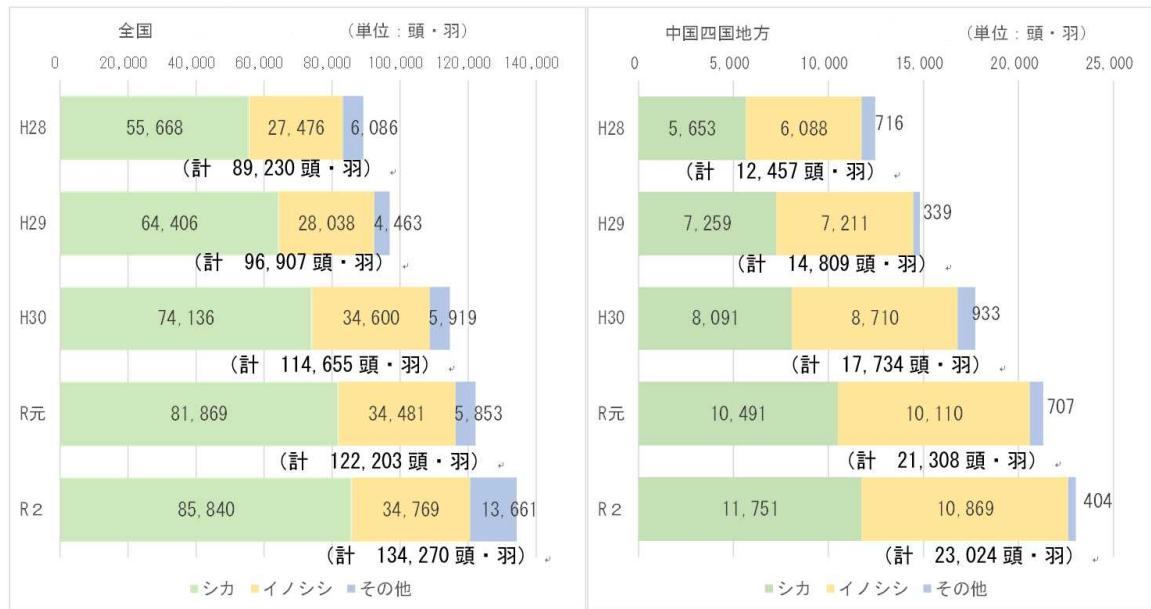
(単位：頭、%)

	捕獲頭数	解体頭数	利用頭数割合
全 国	1,353,700	120,609	8.9%

## 第3章 ジビエ振興の必要性

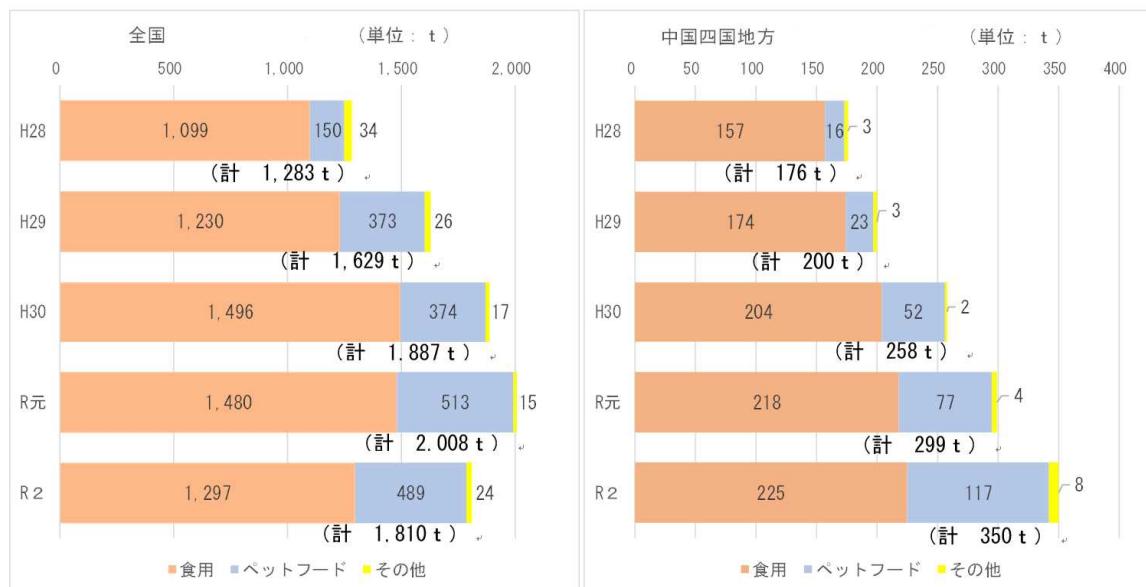
### 1. ジビエ利用の現状と必要性

令和2年の中国四国地方ジビエ利用量は350 tで、平成28年度の176 tから2倍に増加しています。



出典：野生鳥獣資源利用実態調査

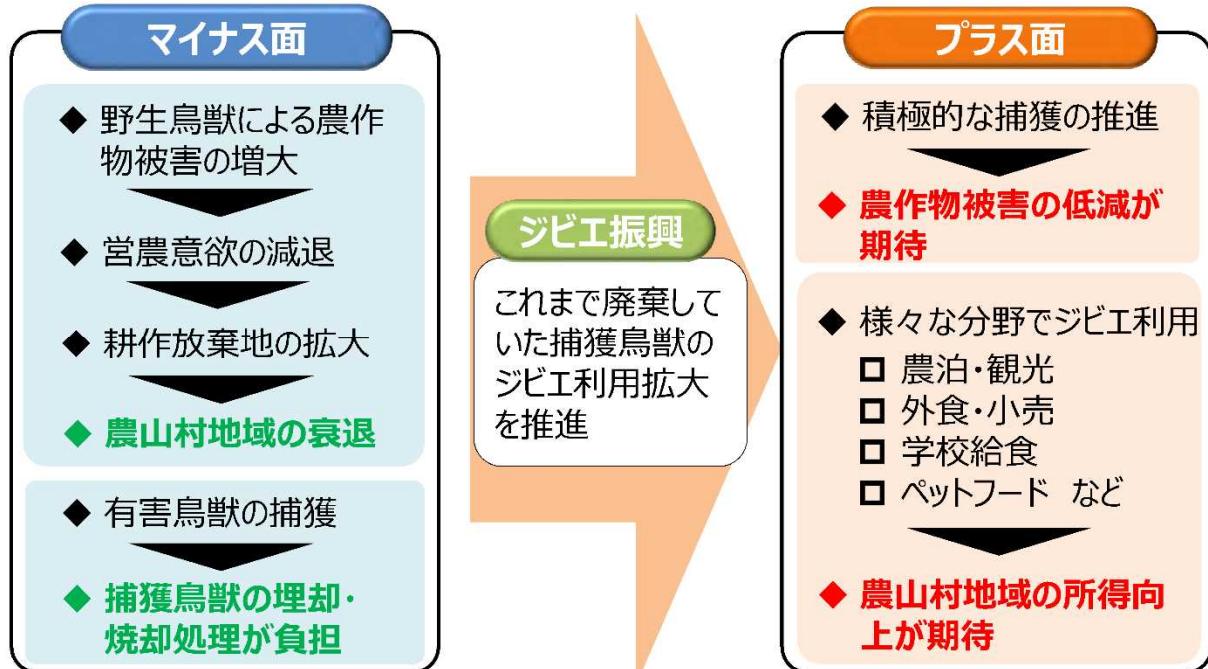
図5. ジビエ利用頭数の推移（全国、中国四国地方）



出典：野生鳥獣資源利用実態調査

図6. ジビエ利用量の推移（全国、中国四国地方）

農作物への被害防止のためには捕獲を進めるだけでなく、野生鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」の存在に変える取組、すなわち、捕獲した野生鳥獣を地域資源（野生鳥獣肉＝「ジビエ」）として利用し、農山村の所得に変えるという取組を広げていくことが重要です。



(出典) 「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

(農林水産省) <https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/suishin-35.pdf>

図 7. ジビエ振興の考え方

また、環境省では、貧困や格差、気候変動などの様々な問題の解決を目指す「持続可能な開発目標(SDGs)」の推進に向け、令和3年に「サステナブルで健康的な食生活の提案」を公表しており、一人一人が取り組めるアクションとして、シカ肉やイノシシ肉を食生活に取り入れることを提案しています。

その中で、「シカ肉やイノシシ肉を食生活に取り入れることは、農作物等への鳥獣害対策の後押しとなり、また貴重な資源を無駄なく使うことになる。更に、地産地消の一形態として環境負荷低減や地域活性化にも貢献する」とされています。

## 2. 捕獲から流通・消費までの流れ

### (1) 捕獲

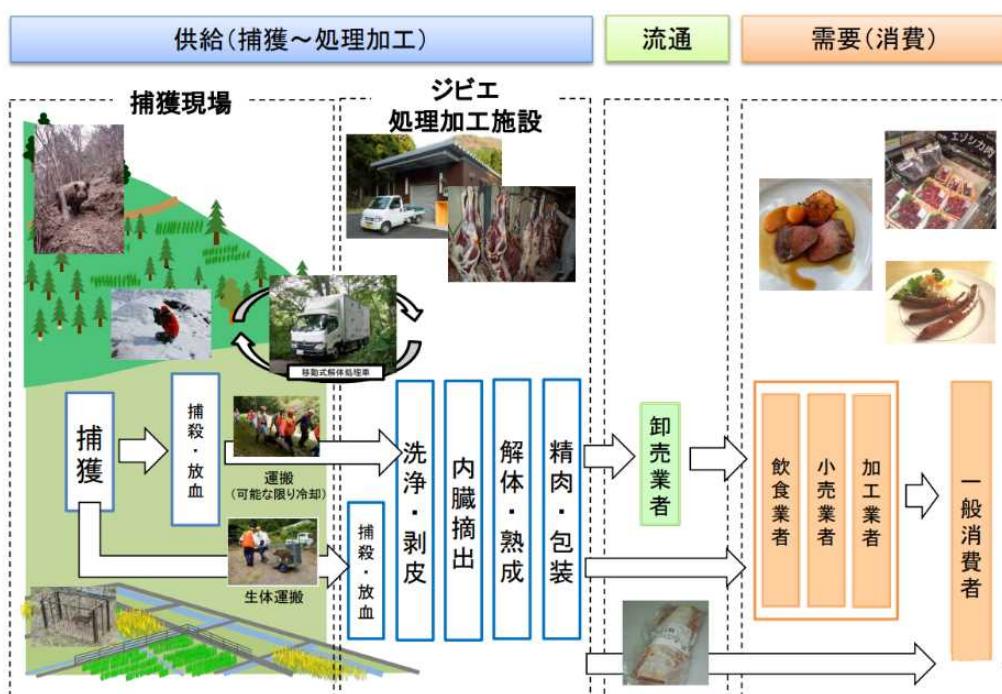
鳥獣の捕獲は、鳥獣保護管理法により、原則として禁止されていますが、狩猟、許可捕獲（被害防止、個体数調整等）又は平成26年の鳥獣保護管理法改正により創設された指定管理鳥獣捕獲等事業により捕獲することができます。

捕獲（狩猟）した鳥獣をジビエとして利用する場合、厚生労働省が定めた「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）（平成26年11月）」に従って衛生的に処理することが必要です。ガイドラインには、捕獲した鳥獣の外見及び挙動等に異常が見られた場合には食用に供することができないことや、猟銃による捕獲では腹部に着弾した個体も食用にできないこと等、細かな基準が設けられています。

### (2) 処理加工・流通

捕獲した個体は、ジビエの処理加工施設まで生体で移送し、施設での止め刺し・放血が行われます。ただし、捕獲の状況により生体での移送が困難な場合は、上記ガイドラインに則り衛生管理を行いながら捕獲した場所で止め刺し・放血等の処理を行っています。

施設に運び込まれた個体は一般的には（止め刺し・放血後）洗浄・剥皮・内臓摘出の後に、解体・熟成、精肉・包装等が行われます。その後、食肉処理加工施設の多くは、直接一般消費者へ販売していますが、近年は、卸売業者から加工業者や飲食業者等を通じて、一般消費者に届けられることも増えています。



(出典) 「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

(農林水産省) <https://www.maff.go.jp/nousin/gibier/attach/pdf/suishin-35.pdf>

図 8. 捕獲から流通までの模式図

### (3) 衛生基準

捕獲した個体をジビエとして流通させる場合の衛生管理については、改正食品衛生法が令和2年6月に施行（令和3年6月本格施行）され、HACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。

また、食肉処理施設に対する衛生管理等の認証として、農林水産省が定める「国産ジビエ認証制度」や、各県等が定めたジビエの認証制度等があります。これは、第3者機関等が各認証基準に基づいて審査を行い認証する制度です。

このうち、国産ジビエ認証制度は、平成30年5月に農林水産省が制定しました。認証基準は、①野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の遵守、②カットチャートによる流通規格の遵守、③適切なラベル表示の遵守、④トレーサビリティの確保となっており、国が定めた認証機関による審査を受け、①～④を適正に取り組んでいることを認められた処理施設が認証されます。認証施設で処理されたジビエは国産ジビエ認証のマークを使用することが許可されます。

#### 【認証基準の主な項目】

##### 1. 厚労省ガイドラインに基づく衛生管理の遵守

###### ＜チェックシートの項目＞

（厚労省ガイドラインを基に各県の認証を鑑み作成）

捕獲時の状況確認

搬入時のチェック項目

放血状況の確認

内臓摘出（屋内で行う場合・屋外で行う場合（※））

内臓及び枝肉の異常の有無確認

枝肉の洗浄、冷蔵

細菌検査（自主検査）、金属探知機 等

##### 2. 規定されたカットチャートの遵守

##### 3. 規定された表示ラベル記載事項の遵守

##### 4. 出荷する製品のトレーサビリティの確保

（※）一定の技術を有する捕獲者に限る。

#### 【認証マークの使用】

- 認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用許諾申請を行うことで、認証マークを使用することが可能。

ジビエ製品、ジビエ加工品、  
販売促進資材に使用可能



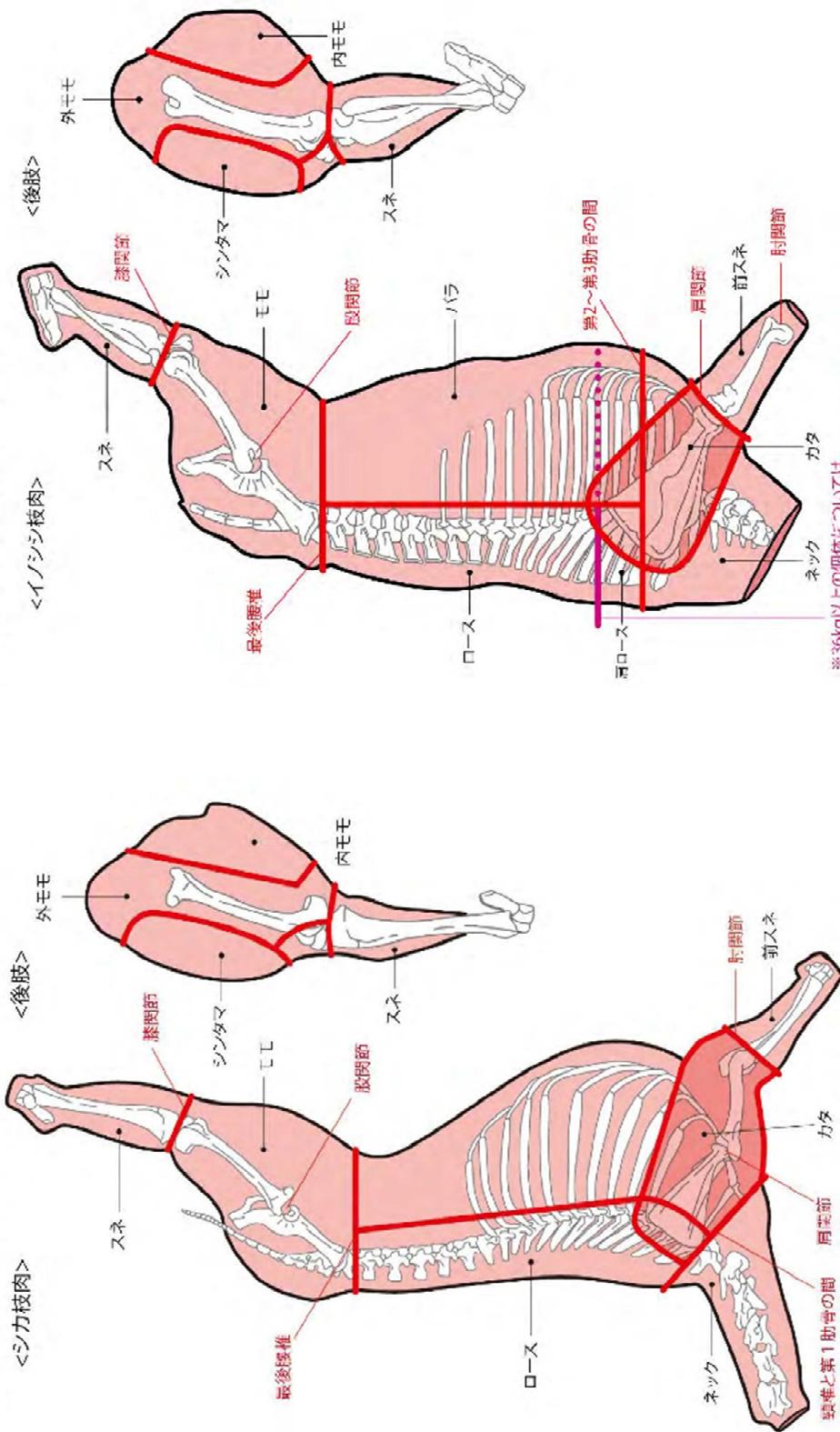
国産ジビエ  
認証



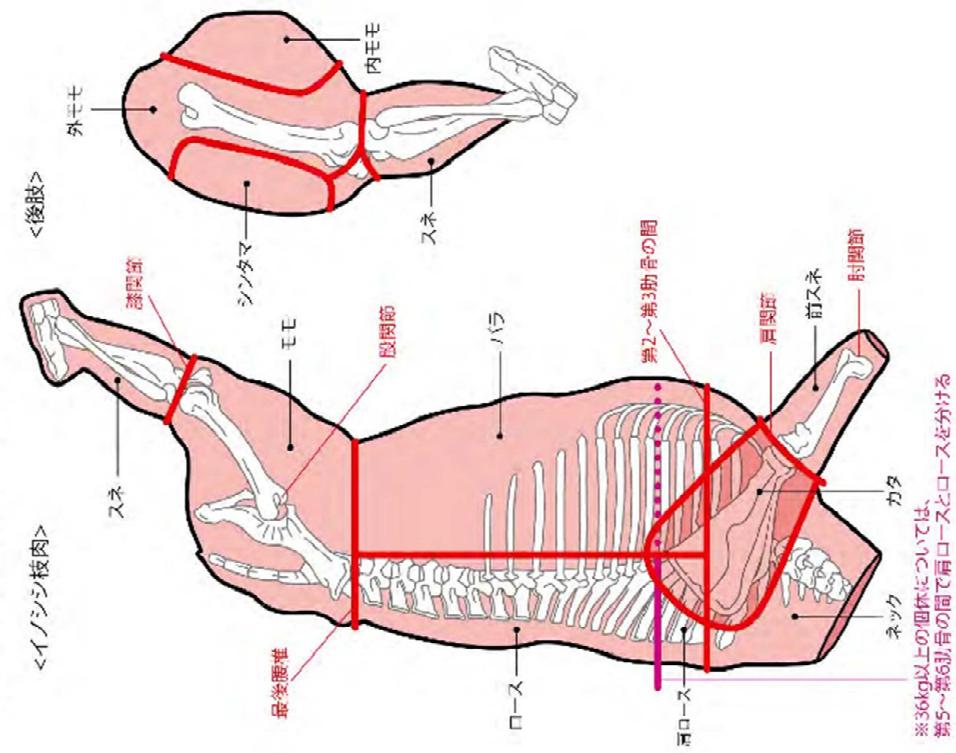
（出典）「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

（農林水産省）<https://www.maff.go.jp/nousin/gibier/attach/pdf/suishin-35.pdf>

## 【シカのカットチャート】



## 【イノシシのカットチャート】



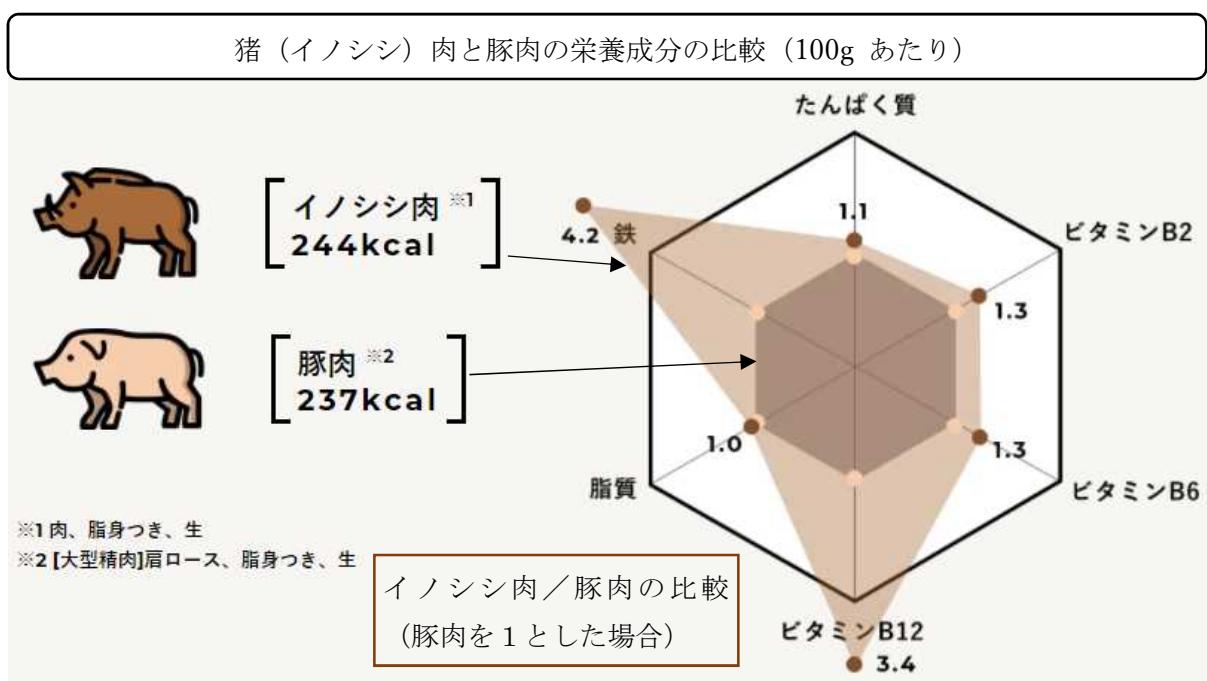
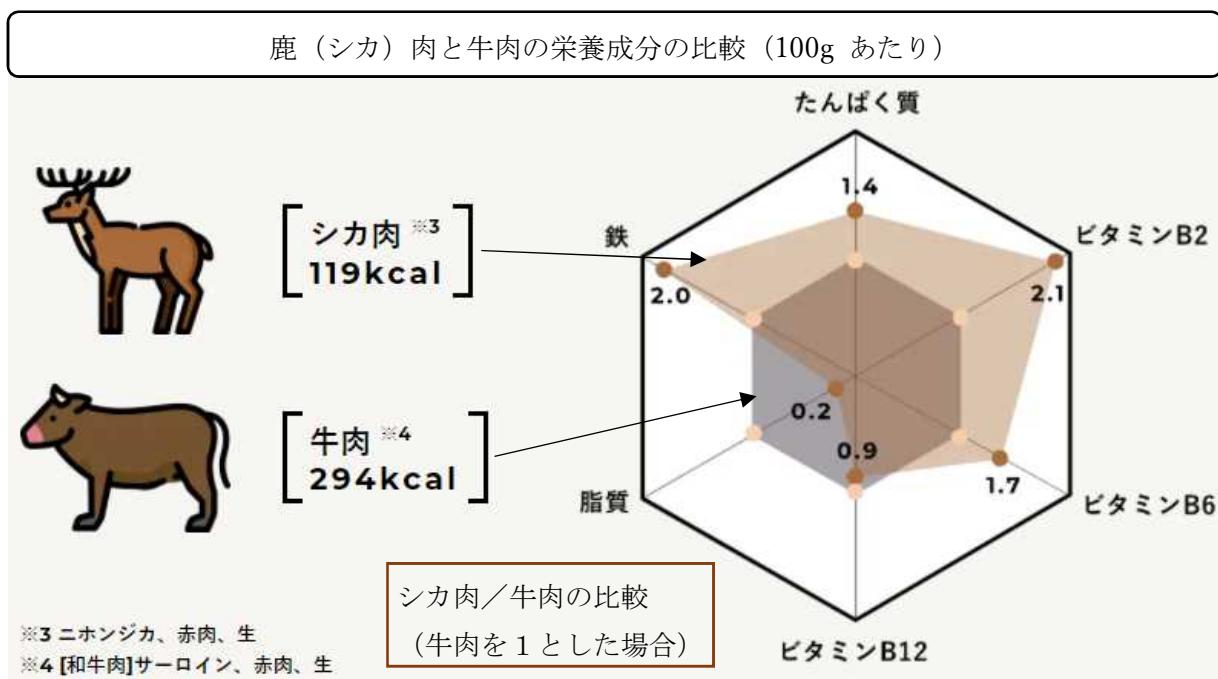
(出典) 「国産ジビエ認証制度」

(農林水産省) <https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/ninsyou-8.pdf>

図9. 規格されたカットチャート

#### (4) 栄養

シカ肉は牛肉（牛肉を1とした場合）に比べ、脂質が少なく、カロリーは半分以下ですが、たんぱく質は1.4倍、鉄分は2倍となっています。またイノシシ肉は豚肉（豚肉を1とした場合）に比べ、鉄分は4.2倍、ビタミンB12は3.4倍となっています。



出典：(データ) 文部科学省「日本食品標準成分表 2020年版(八訂)」

(イラスト)ジビエポータルサイト「ジビエト」 <https://gibierto.jp/>

図 10. シカ肉・イノシシ肉の栄養

### 3. ジビエ利用の拡大

政府は、令和元年度の全国のジビエの利用量（2,008 t）を、令和7年度までに倍増（4,000 t）することを目標にしており、その実現に向けて様々な対策を行っています。

この一環として、農林水産省では、ジビエ利用を増大に向けて、鳥獣被害防止総合対策交付金等により、ジビエの全国的な認知度向上、普及、需要拡大に向けジビエプロモーションに取り組んでいます。

具体的には、鳥獣被害防止総合対策交付金（全国ジビエプロモーション事業）の活用により、（株）テレビ東京コミュニケーションズが、ジビエをもっと知つてもらうためのポータルサイト「ジビエト」を創設しています。ここでは、どのようにジビエが食卓まで届くのか、なぜジビエを振興するのか、全国で様々な料理で提供されるジビエの情報、各地域のジビエ関連情報などを動画や記事で発信しています。

さらに、（株）ぐるなびも、同交付金を活用し、ジビエをもっと食べて、買ってもらうため、ジビエメニューを提供する飲食店やジビエ商品を販売する店舗等の情報をとりまとめPRする「全国ジビエフェア」を開催しています。令和3年度は、11月1日～2月28日にかけて実施し、全国1,700店舗以上が参加しました。

また、同交付金の（鳥獣被害対策基盤支援事業）を活用して、（一社）日本ジビエ振興協会は、ジビエ料理コンテストを開催し、受賞者のレシピを広く紹介することで、家庭や飲食店でのジビエ料理の普及を図っています。

これらの情報は農林水産省のホームページでも公表しています。

## 第4章 学校給食におけるジビエ利用の促進

### 1. 学校給食における利用の現状と課題

農林水産省では毎年度「鳥獣被害防止特措法に基づく市町村被害防止計画の作成状況等調査」を実施しており、この中で学校給食にジビエを利用している小中学校数を把握しています。

令和元年度の調査結果によると、中国四国管内9県3,544校のうち学校給食でジビエ利用を行っている学校数は131校にとどまっており、うち9割を鳥取県内の小中学校が占めています。

学校給食へのジビエ導入が進んでいない背景には、家庭料理にジビエ料理が浸透していないことによる保護者の不安や、ジビエが市場に多く出回っていないことによる調達の課題などが考えられます。

表2. 学校給食でのジビエ提供小中学校数（令和元年度）(単位：数、%)

	小・中学校 ①	ジビエ提供小・中学校 ②	割合 (②／①)
鳥取県	181	116	64.1%
島根県	297	13	4.4%
岡山県	555	0	0.0%
広島県	747	2	0.3%
山口県	471	0	0.0%
徳島県	280	0	0.0%
香川県	238	0	0.0%
愛媛県	415	0	0.0%
高知県	360	0	0.0%
中国四国 合計	3,544	131	3.7%

出典：農林水産省鳥獣対策・農村環境課調べ

## 2. 学校給食へのジビエ導入の意義

学校給食は、地産地消、食文化、生命や自然環境の理解を深める観点から、地域の食材が積極的に活用されています。

学校給食において、イノシシ・シカなど地域で捕獲したジビエを活用することは、子どもたちにイノシシ・シカなどによる農作物被害の問題のほか、関係者の方々の捕獲、処理加工、流通・消費までの間を衛生的に取り扱う等の努力の過程を知る機会となり、鳥獣被害防止対策への关心や生きものの大切な命を感謝していただく気持ちを深めることにもつながります。さらに、子どもたちの成長と健康に配慮した献立の提供や郷土料理などの食文化の継承にもつながり、健全な心や身体を養い、豊かな人間性を育む基礎にもなります。

一方、食肉処理業者にとっても、自ら処理・加工したジビエを学校給食に提供することは、新たな販路開拓となるとともに、教育現場との連携体制の構築も期待できます。また、子どもたちの「食」を支えるという観点から、狩猟者や食肉処理施設などジビエ関係者のやりがいにもつながり、地域振興にも貢献するものと考えます。

このように、地域で捕獲・処理加工したジビエを学校給食に導入することは、教育現場と地域社会との連携による鳥獣被害防止対策の理解促進と、地産地消の食育の効果が期待できます。さらに、子どもたちの農山漁村に対する关心を高める良い機会にもなります。

### [ジビエを学校給食に導入する意義]

- 児童生徒が捕獲、食肉処理加工、調理等に従事する者の苦労をより身近に実感できる
- また鳥獣被害防止対策への关心や生きものの命を大切にいただく感謝の気持ちを育む
- 子どもたちの健康に配慮した献立を提供するとともに食文化を継承する

学校給食へのジビエ利用は、学校給食法の目的や目標にも沿ったものと言えます。同法第一条には「学校における食育の推進を図ること」が目的として定められています。第二条には教育目的を実現するための目標を幅広く掲げられており、栄養を摂取することによる健康の保持増進以外に、食事についての正しい理解、明るい社交性、生命及び自然を尊重する精神を養うこと、食文化や食料の生産に対する理解、流通及び消費に対する理解など、多岐にわたり示されています。

学校給食でジビエを利用することは、学校給食法第二条の各号に定める目標のうち、第四号「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。」の達成に役立つほか、第五号「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。」、第六号「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。」に関しても学ぶことができます。

また、学校給食との関連付けた食に関する指導として、地域の食文化や食に係る産業、自然環境の恵沢に対する生徒の理解増進が求められていますが（第十条）、ジビエは最適な素材と言えます。

#### 〔学校給食法第二条に定める学校給食の目標に関するジビエ利活用の取組等（例）〕

##### （学校給食法第二条 第四号関係）

- 生命、自然の尊重、環境保全に関すること
  - ・生命を無駄にしないためのジビエ利用とその取組
  - ・農林水産業に対する鳥獣被害とその対策
  - ・食料としての野生動物の捕獲とその歴史
  - ・野生動物の増加とその要因（地球温暖化、人口減少による過疎化、耕作放棄地の増加）

##### （学校給食法第二条 第五号関係）

- 食に係る人々の活動に関すること
  - ・捕獲動物を食料にするまでの連携した取組（猟師→肉処理技術者→販売者→調理師等）
  - ・捕獲鳥獣を衛生的に取り扱うための方法

##### （学校給食法第二条 第六号関係）

- 伝統的な食文化に関すること
  - ・中山間地域で食料を確保するための努力と食文化の関係

## (参考) 学校給食法

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たつては、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。

(略)

(学校給食栄養管理者)

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員(第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。)は、教育職員免許法(昭和二十四年法律第百四十七号)第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法(昭和二十二年法律第二百四十五号)第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

(略)

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たつては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。
- 3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

(略)

### 3. 学校給食へのジビエ導入の手順とポイント

これまで学校給食へのジビエ導入の手順を示したものはありませんでした。このため、学校給食へのジビエ導入を先進的に取り組んでいる鳥取県、岡山県真庭市、同県西粟倉村の各行政担当者や学校関係者、食肉処理業者に聞き取りを行い、その結果をもとに、共通する手順やそのポイント等について以下のとおり整理しました。

なお、事例を整理して作成したものですので、地域の実情に応じて必要な項目を追加したり、省略したり柔軟にご検討ください。

#### 学校給食でジビエ利用をする際の主な手順とポイント

	食肉処理業者	行政担当者（ジビエ推進担当）	学校関係者（給食担当）
事前調整	・研修の講師等の依頼を受けた場合等は協力	・栄養教諭等を対象として、ジビエ利活用に係る研修会、調理実習等を開催	・研修等に参加して、ジビエに関する理解を醸成
ポイント	ジビエ利活用を推進する行政部局としては、鳥獣対策担当者のほか、地域振興担当者、食品行政担当者、学校教育担当者など、複数の担当部局が想定されますが、研修等の実施については、地域の実情により対応可能な部局担当者が中心になって、関係部局の協力を得て進めて下さい。 栄養教諭等がジビエ利活用に係る研修会、調理実習等に参加することで、伝統的な食文化や地場産品活用の観点からのジビエに対する理解や、ジビエの安全性、食味、取扱いなどについての理解が深まり、学校給食にジビエを利用することの判断がしやすくなります。		
学校関係者への提案 〔第1段階〕	・市町村の教育委員会や学校給食の実務を担当する栄養教諭等に学校給食でのジビエ利用について提案	・提案を受けた際は、学校給食で利用する場合の基本的な条件（予算、必要量）、衛生面等を踏まえて、実現可能な提案であるかどうかを判断	
ポイント	提案の際には、ジビエ利用の背景や意義なども含めて説明すると効果的です。 ジビエは、地域によっては使い慣れていない食材でもあるため、衛生面や臭いなどを懸念されることも想定されます。質問に対しては、客観的な根拠を示すなど丁寧な説明を行いましょう。また、試食を準備することで、安全性や品質についての理解が深まることが期待されます。		

	食肉処理業者	行政担当者（ジビエ推進担当）	学校関係者（給食担当）
栄養教諭等による検討 〔第2段階〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>対応可能な価格、供給量、納入する際の処理方法などについて、具体的な情報提供を実施</li> <li>必要に応じて、食材サンプルの提供等も実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食で利用可能な各種支援制度等を含めて、情報提供を実施</li> </ul> <p>(参考) 令和4年度予算 消費・安全対策交付金のうち「地域での食育推進事業」等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭等は、予算や調理方法等の実務面からの検討のほか、学校給食が果たすべき役割等も勘案して、ジビエを学校給食に導入する妥当性を判断</li> <li>必要に応じて調理員らの協力を得て、実際にジビエを使用した料理の試食を行って、食感、食味等を確認</li> </ul>
ポイント	<p>食肉処理業者と栄養教諭等は、発注予定量、予算額、実施時期などについて、お互いに情報交換を行いながら検討作業を進めます。</p> <p>試食の際には、「ジビエを活用した学校給食レシピ集等」が参考になります。</p>		
学校関係者等による検討 〔第3段階〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生管理の取組状況についての情報提供や施設見学の受入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童生徒や保護者に向け、ジビエの栄養特性や安全性、ジビエを食べることの意義などについて、分かり易くまとめたリーフレット等を作成し、配布</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童生徒や保護者にジビエを学校給食で使うことに関して、情報提供や意向確認を実施</li> <li>食肉処理施設を視察し、衛生管理状況を確認</li> <li>献立作成委員会において、安全面、予算面、教育上の効果などについて幅広く検討を行い、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重し、学校給食へのジビエ利用の可否を決定</li> </ul>
ポイント	<p>保健所などの食品衛生に関する専門機関からの助言を得るなど、正しい情報に基づく検討を進めることが重要です。</p> <p>食肉処理施設は、衛生管理の取組状況についての情報発信や施設見学の受け入れを積極的に行うことが望まれます。</p>		

	食肉処理業者	行政担当者（ジビエ推進担当）	学校関係者（給食担当）
〔第4段階〕 実施に向けた準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジビエ給食の実施日に向けて、供給量の確保、下処理などを計画的に実施</li> <li>・児童生徒へのジビエの紹介を学校から依頼された場合は、鳥獣被害防止対策やジビエ利用の実状・意義などを紹介する分かり易い教材などを準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジビエ給食に利用可能な支援事業の情報提供検討</li> <li>・支援事業を活用する場合は、申請等の事務手続きを実施</li> <li>・児童生徒へのジビエの紹介を学校から依頼された場合は、鳥獣被害防止対策やジビエ利用の実状・意義などを紹介する分かり易い教材などを準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジビエ給食実施日を決定（献立作成委員会において、1ヶ月分の学校給食の献立を前月までに決定）</li> <li>・栄養教諭等は、ジビエを使用する給食日の確定を受けて、食肉処理施設にジビエを発注</li> <li>・児童生徒にジビエ紹介の機会を提供できるか検討する。行政担当者や食肉処理業者等にも相談</li> </ul>
ポイント	各種支援事業を活用するなどして、給食費の負担軽減や内容の充実を図ります。		
〔第5段階〕 ジビエ給食の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジビエを給食センターへ納入</li> <li>・学校から児童生徒へのジビエ紹介の依頼を受けた場合、児童生徒に分かり易く説明</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校から児童生徒へのジビエ紹介の依頼を受けた場合、児童生徒に分かり易く説明</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジビエ給食の実施日には、子供の様子を見守り、必要に応じて声掛けなどのサポートを実施</li> </ul>
ポイント	ジビエ給食は、地域の自然環境や生命の尊さ等について教科書では学ぶことができない貴重な学習体験となることから、学級活動や総合学習の時間のほか給食時間等の活用も検討し、鳥獣被害防止対策やジビエ利用の現状や意義等について児童生徒の学びが深まるようにします。		
〔第6段階〕 フォローアップ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジビエ給食の学習効果の情報を、ジビエ利活用拡大等に活用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジビエ給食の学習効果の情報を、鳥獣被害防止対策やジビエ利活用に係る事業評価、予算要求等に活用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジビエ給食実施後、各学校では児童生徒のアンケートや感想文を通じて、ジビエ給食の学習効果について確認</li> <li>・学習効果については、行政担当者や食肉処理業者にも情報提供</li> </ul>
ポイント	児童生徒のアンケートや感想文は、学校給食をより充実したものにするための基礎データとして有用なので積極的に実施することが望まれます		

## 第5章 先進的な取組事例

### (1) 鳥取県の事例（県全域の事例）

#### 鳥取県でのジビエ給食実施の流れ

(準備段階) 学校給食でジビエを利用する条件整備

安全性の確保  
(公的機関の先導的な関与)

- ・鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン（H27年10月改訂）
- ・学校給食へのジビエ提供施設として鳥取県 HACCP 適合のジビエ処理施設（わかさ29工房）を選定
- ・（公財）鳥取県学校給食会が、H29年度に「地場産物を活用した学校給食調理講習会」を開催し、栄養教諭等のジビエに対する共通認識を構築
- ・高級料理店シェフや鳥取県調理師連合会が、栄養教諭等を対象に調理実習でジビエの料理方法等について指導
- ・（公財）鳥取県学校給食会が、ジビエに関するリーフレット作成・配布、ホームページへの掲載を通して、保護者等に対する普及啓発を推進。

ジビエ処理施設と価格、供給量等の条件調整

- ・県全体で実施することを念頭にジビエ処理施設と価格、供給量等の諸条件について調整
- ・供給量を確保するため、シカ肉利用に限定
- ・販売コストを抑えて低価格での供給を実現するため、冷凍ミンチ1袋（1kg）での発注単位に統一

(導入段階) 学校給食へのジビエ利用

各地域でジビエの学校給食の導入を検討

- ・各地域単位でも学校給食関係者（栄養教諭等、調理員）を対象に、ジビエ処理施設の見学や研修会を実施
- ・栄養教諭が中心になって、学校給食でのジビエ利用を検討し、献立委員会で最終決定
- ・1ヶ月前に児童生徒、保護者向けに献立表を配布
- ・必要に応じて保護者向けの説明文書を配布

（学校給食を担当する栄養教諭等は、地域の特色を出した献立を考える必要があり、ジビエはこのような要件を満たすことができる食材でもある。）

調理員らを含む  
現場段階での手  
順確認

- ・ジビエの取扱い、調理手順について、調理員らで最終確認
- ・シカ肉冷凍ミンチは、通常の食材と同様のスケジュールで発注
- ・シカ肉冷凍ミンチ以外のジビエは、2ヶ月前に発注

ジビエ給食の実  
施

- ・学級活動や総合的な学習の時間等で鳥獣対策を学ぶ日に合わせて、ジ  
ビエ給食を実施

(実施後段階) ジビエ給食後の取組

学校給食でジビ  
エ利用すること  
による教育的効  
果

- ・ジビエは、自然環境、鳥獣対策などの地域課題、生命に関わる道徳的  
な課題など、幅広く学ぶ教材として活用

(地場産品としてジビエを活用することで地域の自然環境への理解や愛  
着を持つことが期待できるほか、学級活動や総合的な学習の時間等で  
鳥獣害対策などの地域の課題を勉強する日に合わせてジビエ給食を実  
施することで、実体験に基づく質の高い学習効果が期待できます。)

学校給食や家庭  
におけるジビエ  
利用のさらなる  
促進

- ・(公財)鳥取県学校給食会が学校給食で実施したジビエ料理をレシピ  
集にして配布

## 鳥取県が成功したポイント

(準備段階)

- 公的機関の先導的な関与

(条件整備：供給元のジビエ処理施設の確保、注文単位の設定、研修の開催、ジビエのリーフレット配布)

- 衛生管理基準が高いジビエ処理施設の県内での営業

(平成29年6月2日に「わかさ29工房」が鳥取県HACCP適合施設に認定。令和元年7月3日に国産ジビエ認証を取得。)

(導入段階)

- ジビエに対する学校給食関係者の共通認識の構築

(ジビエを学校給食に導入する際の各地域での意見調整が、より円滑になった。)

- 地域の特色を出せる食材として学校給食のニーズに対応

(学校給食は地域の特色を出すことが求められており、ジビエはこうしたニーズを満たすことができる。)

(メモ)

学校給食でのジビエ利用先進県である鳥取県においては、県内の栄養教諭等が参加する調理講習会でジビエを取り扱ったことを契機として、県内の学校給食関係者でジビエに対する共通認識が構築されたほか、(公財)鳥取県学校給食会が、ジビエを利用した学校給食レシピ集を制作・配布するなど、県全体で組織的にジビエ利活用に向けた支援がされており、各地域の給食担当者の負担が軽減されています。

## (2) 岡山県真庭市の事例（市全域の事例）

### 真庭市でのジビエ給食実施の流れ

(準備段階) 学校給食でジビエを利用する条件整備

市地域振興局職員とジビエ処理施設代表者が教育委員会にジビエ利用を提案

- ・市単独支援事業「真庭食材の日」をきっかけとして、地場産品を活用する観点から市地域振興局職員とジビエ処理施設代表者が共同で、市教育委員会に、単独の調理施設を使用する小学校（280 食）に的を絞って、ジビエの学校給食利用を提案
- ・市地域振興局職員が調整役となって、教育委員会、学校関係者及びジビエ処理施設代表者の3者を取りまとめ、学校給食でのジビエ利用を検討

費用負担についての事前調整

- ・地場産品を学校給食に利用する場合の市単独支援事業「真庭食材の日」（補助額：150 円/食）を活用することにより、処理施設は通常価格での販売、給食費は値上げなしでの調整実施

(導入段階) 学校給食へのジビエ利用

市内の教育機関でジビエ給食を順次拡大

- ・栄養士、校長先生らがジビエの学校給食利用について検討し、市内飲食店でジビエが既に提供されている実績を考慮して、最終的には市教育委員会が、学校給食でのジビエ利用を決定
- ・単独の調理場を使用する小学校で最初のジビエ給食を実施
- ・市教育委員会、各校の栄養教諭、市地域振興局職員、ジビエ処理施設代表らが、市内全域でのジビエ給食実施について調整。
- ・ジビエ給食を実施した小学校で児童、保護者の反応が良好であったことを踏まえ、市内のこども園、小学校、中学校にジビエ給食を拡大

(実施後段階) ジビエ給食後の取組

地域の課題や生命の尊厳を学ぶ貴重な学習機会

- ・校長先生が地域の課題を学ぶ絶好の機会であるとの認識の下に、鳥獣対策を担当する市職員らを外部講師として招き、学習会とジビエ給食を合わせて実施

(鳥獣対策が野生動物の命を奪う対策でもあることから、児童・生徒が生命の尊厳について学ぶ貴重な機会となります。)

鳥獣対策やジビエ給食に関する感想文の共有

- ・鳥獣対策やジビエ給食に対する児童・生徒の感想文は、鳥獣対策の従事者やジビエを提供する関係者の励みにもなって地域の一体感を醸成

## 真庭市が成功したポイント

### ● 複数の部局間を調整出来る行政職員のサポート

(準備段階)

(複数の担当部局を横断して調整出来る行政職員が調整役となり、学校給食にジビエが導入されるまでを包括的に支援。)

### ● 栄養教諭を含む複数の教職員に対する試食会を実施

(栄養教諭を含む教職員にジビエ料理を試食してもらい具体的な判断根拠を提供することで、建設的な議論が可能になった。)

(導入段階)

### ● 子供達が食べやすい料理でジビエを提供

(カレーやミンチ肉を使った料理など、子供達が食べやすい料理からジビエ給食を実施。)

### ● 地域の課題を学ぶ貴重な学習体験であることを関係者で共有

(都市部の学校で学ぶことが難しい学習体験であることを、教職員、児童・生徒、保護者で共有する。)

(補足説明)

市地域振興局職員が、地域食材としてジビエの活用を推進するため、食肉処理業者と協力して、教育委員会、学校関係者との調整役となったほか、市独自の学校給食に対する食材支援事業「真庭食材の日」もジビエ給食の実現に大きく寄与しています。また、ジビエ給食に取り組む当初は、学校単独の調理施設から始めて、順次市内全域へ拡大するなど、柔軟な対応を取っています。

### (3) 岡山県西粟倉村の事例（単独校の事例）

#### 西粟倉村でのジビエ給食実施の流れ

(準備段階) 学校給食でジビエを利用する条件整備

##### イベントの開催

- ・県外出身の大学生の発案によりジビエを活用したイベントを開催し、参加者の保護者が学校給食の調理員であったことから、学校給食でのジビエ利用について提案

##### 事前確認の実施

- ・学校給食に使用予定のシカ肉を栄養士、調理員が、事前に調理して、試食することで品質を確認

##### ジビエ処理施設との調整

- ・ジビエ処理施設に学校給食への供給条件（価格、供給量）を確認（確認の結果、1回の発注が6～8kgのため、事前調整なく発注可能）

(導入段階) 学校給食へのジビエ利用

##### 学校給食でジビエを利用するための合意形成

- ・鳥獣対策が村内で身近な問題であり、捕獲したジビエの利活用についても保護者の方へ理解が浸透
- ・村内の飲食店でもジビエを提供する店があり、ジビエに対する認識が広がりつつあり、抵抗感が減少
- ・栄養士、校長先生、村教育委員会の連携がよく、情報共有や相談しやすい環境も合意形成に寄与

##### 学校給食でのジビエ利用を決定

- ・1ヶ月分の給食予算内でジビエ給食の費用増加分を調整可能などを確認
- ・栄養教諭、調理員によるジビエの試食結果等を勘案して、栄養教諭と小学校の校長先生、村教育委員会が、給食へのジビエ利用を決定

(実施後段階) ジビエ給食後の取組

学校給食でジビエ利用することによる教育的效果

- ・地場産品としてジビエを活用することで、地域の自然環境に対する理解が深まり、郷土愛を育成
- ・ジビエ給食当日は、猟師やジビエ処理施設の方に小学校に来てもらい、給食を食べながら話を聞くことにより、ジビエが森からの贈り物であることを理解

## 西粟倉村が成功したポイント

(準備段階)

- 小規模であることの利点を活かした柔軟な調整

(日常的に顔の見える信頼関係ができており、新しいことに挑戦しやすい環境が整っている。)

- 栄養教諭、調理員がジビエの試食会を事前実施

(調理現場の担当者らが、ジビエを事前に調理し試食することで、品質に対する不安を解消。)

(導入段階)

- 児童を主役にしたジビエ給食の実施

(児童が提案したジビエライスバーガー（レンコン挟みパテ）を献立に採用した学校給食の実施。)

- 村の主要産業である林業に関連付けたジビエ給食の実施

(村で推進する「百年の森構想」と関連付けて、林業被害を防ぐための捕獲や命を無駄にしない取組であることを説明。)

(補足説明)

県外出身の大学生が実施した地域食材を活用したイベントにジビエを使ったことがきっかけとなり、村教育委員会、小学校長、栄養教諭、提案者の大学生らが、9月頃から検討を重ねて11月にはジビエ学校給食を実現。小規模な行政組織であるメリットを活かして、関係機関が柔軟かつ速やかに対応しています。また、ジビエを森の贈り物として、地域の主要産業である林業と自然環境を関連させて、質の高い食育が実施されています。

## 參 考 資 料

## ■鳥取県の学校給食へのジビエ導入に関する基礎資料

(基礎データ)

名 称	(公財)鳥取県学校給食会 (県内全域で利用可能)	令和2年度実施市町村 湯梨浜町、三朝町、琴浦町、日吉津村、伯耆町、南部町、日南町、日野町
運営方式	献立・調理方式	市町村毎の学校給食センターで共同実施が基本。一部は単独実施。
	食材購入	鳥取県学校給食会が、鹿肉<冷凍>ミンチ肉 1kg (1袋) を1注文単位として、県内の学校給食調理場からの注文を一括発注。
規 模	校 数：173 校 (県内)	配食数：41,997 食

(ジビエの利用経緯)

(公財)鳥取県学校給食会に、地元の農業関係者からジビエを学校給食に活用できないか問合せがあり、そのことを受けて、県内の栄養教諭等を対象に、調理講習会を平成29年度に開催したことが、県全体で学校給食にジビエを利用するきっかけになった。

また、この調理講習会に先立ち、鳥取県学校給食会は県内全市町村に安定供給するため、わかさ29工房が加工する鹿肉(冷凍)ミンチの取扱いについて調整を行った。

その後、栄養教諭等が鳥取県調理師連合会から、ジビエ料理の和食での活用について提案・指導を受けたことで学校給食における活用がより一層推進された。

この結果、ジビエの安全性や味の良さが理解され、さらに納入ルートが確立されたためジビエの利用が進んだ。

(参考)

(1) 平成29年度「地場産物を活用した学校給食調理講習会」

主 催：(公財)鳥取県学校給食会 後援：鳥取県教育委員会、鳥取県学校栄養士協議会

参加者：栄養教諭、学校栄養職員

講義①「鳥取県におけるジビエについて取組」

いなばのジビエ推進協議会ジビエコーディネーター 米村晴己 氏

講義②「鳥取県におけるジビエの衛生確保における取組」

生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課食の安全担当係長 瀧田詳也 氏

調理実習「ジビエ肉（鹿肉）を使った調理」

<講師>大山ロイヤルホテル洋食調理長 井上一文 氏

ANA クラウンプラザホテル米子洋食調理部洋食調理課課長代理 岩西博 氏

<実習>シカ肉のミートソース、シカジンジャー、鹿肉のひき肉入りスパニッシュオムレツ、シカ肉ソテーグランヴェール分 計4品

## (2) 一般社団法人 鳥取県調理師連合会 惣和会との連携

- ①「食育を通じた学校給食によるジビエ活用モデル事業」（日本財団助成事業）

本物の味を確かめるふるさと事業として PTA 親子食育教室や三朝町の学校給食への鹿肉カレーの提供に協力。

- ②栄養教諭等を対象としたジビエを活用した和食調理の試食会

肉じゃがコロッケ、鹿おこわ、内もも西京焼、鹿団子のみそれ煮など8品

- ③「地場産物を活用した栄養給食調理講習会」でのレシピ提供と調理実習

H30年 鹿つみれ汁味噌汁仕立 R2年 鹿そぼろとらっきょう時雨煮

(ジビエ給食採用までの事前の手続き等)

<県全体での対応>

- ①(公財)鳥取県学校給食会が、県内の小中学校にジビエを提供できる処理施設を選定し、提供価格、肉の種類、形状について調整。
- ②県教育委員会や県学校栄養士協議会と連携して(公財)鳥取県学校給食会が、県内の栄養教諭等を対象にジビエ利用に関する調理講習会を開催。
- ③(公財)鳥取県学校給食会が、県教育委員会の監修により作成したジビエに関するリーフレットを県内の全小中学校に配布。
- ④各給食センターが考案し好評だったレシピを(公財)鳥取県学校給食会が、レシピ集(16メニュー)として取りまとめ、県内の学校給食関係者へ配布。

<各栄養教諭等の対応>

- ①調理講習会で得られた知識を基に、担当する学校内でジビエを利用した給食について、校長先生と相談しながら検討を進める。
- ②調理員への説明や手順の確認等を行う。
- ③必要量のジビエが確保できるか確認を行う。
- ④鳥取県学校給食会が制作したジビエレシピ集等を参考に献立を検討し、毎月開催される献立委員会において、献立を決定。
- ⑤ジビエ給食を実施する前月末に、献立表を配布。

(調達)

調達先：鳥取県学校給食会 (ジビエの提供元：わかさ 29 工房)

鹿肉(冷凍)ミンチ 1袋 (1kg) 1,000 円

1回当たりの供給量は、数kgから数十kg程度

食材に対する補助金等の支援は、

## (保管)

前日までに真空パックされた鹿肉冷凍ミンチを納品してもらい、冷蔵庫で1日解凍して使用。

## (調理)

鹿肉(冷凍)ミンチは、臭み取りなどの特別な下処理は不要。普通の食肉と同様な使用が可能。



制作：公益財団法人鳥取県学校給食会 監修：鳥取県教育委員会 後援：鳥取県学校栄養士協議会

## (衛生管理)

鹿肉(冷凍)ミンチを学校給食に提供している「わかさ 29 工房」は、平成 29 年 6 月 2 日に鳥取県 HACCP 適合施設認定を受けたほか、令和元年 7 月 3 日に国産ジビエ認証（第 7 号）を受けており、高いレベルでの衛生管理がなされている。

調理段階ではジビエであることを理由とした特別な衛生管理は行っていない。

厚生労働省から出されている「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」においては、「中心部の温度が摂氏 75 度で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して 喫食すること。」とされているが、学校給食の調理現場においては、通常確認する事項である。

## (児童生徒の反応)

ジビエに対する大きな拒否反応は、県教育委員会には報告されていない。

匿名で児童生徒の健康が心配であるため、学校給食でのジビエ利用を止めるよう要望されるハガキが 1 通、県教育委員会宛に送付があった。

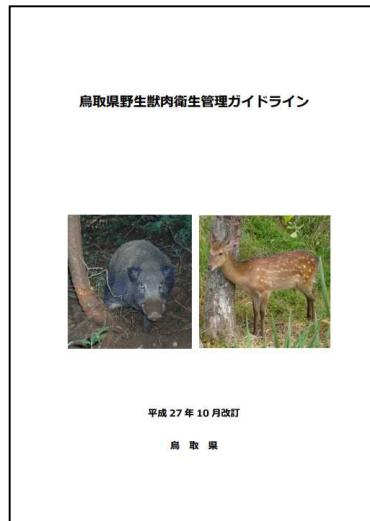
## (保護者の理解)

鳥取県学校給食会が、ジビエを紹介するリーフレットを作成し、県内の全小中学校に配布したほか、同会 HP でも掲載している。

鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン（H27 年 10 月改訂）を鳥取県生活環境部 くらしの安心局くらしの安心推進課が取りまとめ、鳥取県 HP で公表している。

The image shows a magazine spread from 'JAPAN OUTDOOR LIFE' magazine. The top half features a large title 'Gibier' with a bear illustration, and the bottom half has several articles and photos related to deer hunting and deer meat.

## ジビエについて紹介するリーフレット

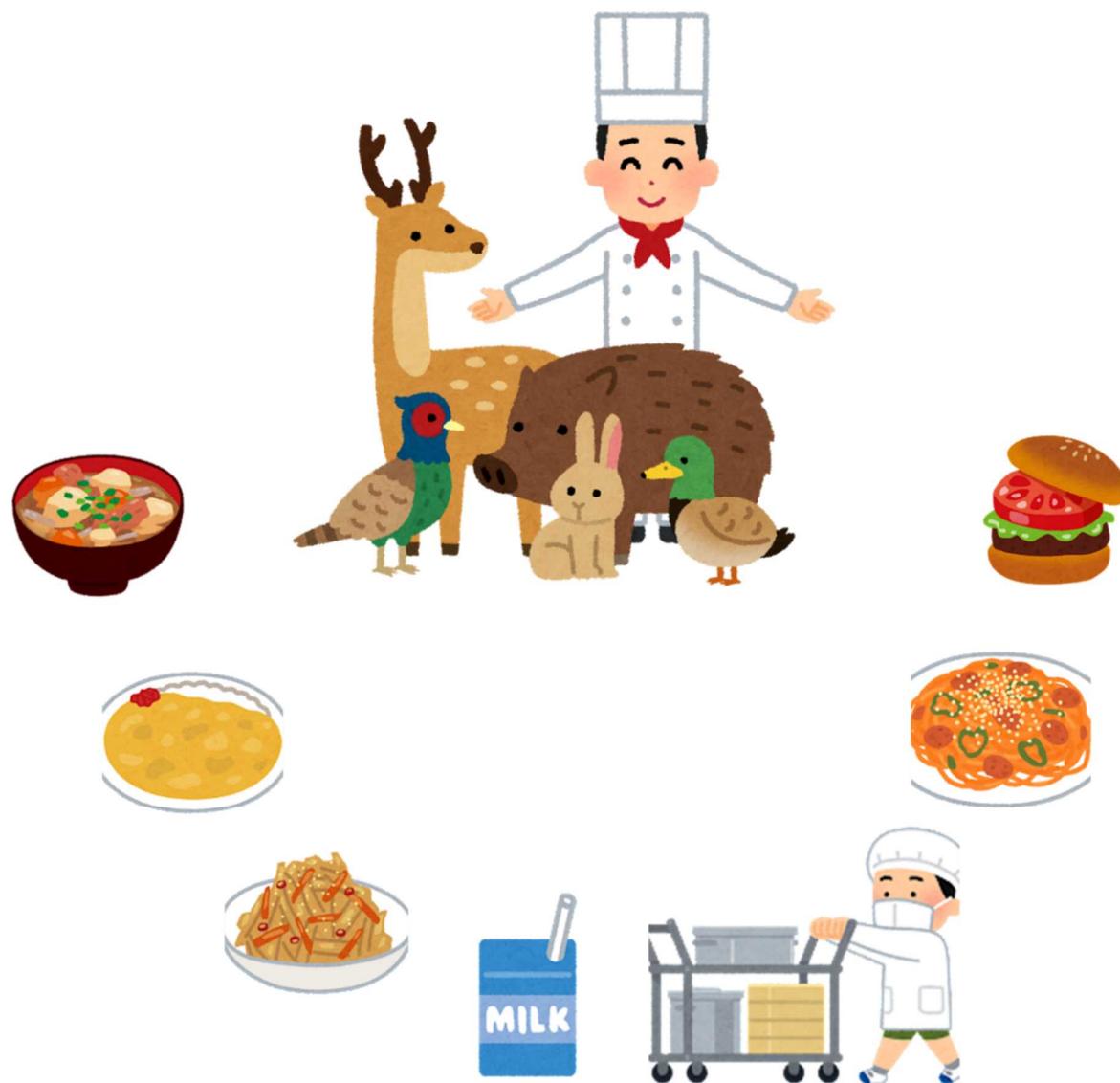


鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン

### (教育活動との連携)

児童生徒は、ジビエが給食で提供される日に合わせて、鳥獣対策を行っている方や食肉処理施設の方の話を聞くなど、給食を通して地域の課題や自然環境について学ぶ機会となっている。

## ジビエを活用した学校給食レシピ集



制作:公益財団法人鳥取県学校給食会 監修:鳥取県教育委員会 後援:鳥取県学校栄養士協議会



(若桜町立学校給食センター提供)

### 料理名 鹿肉の白ねぎソースかけ

#### 材料(1人分)

●鹿肉うちもも肉	.....	50g
●塩	.....	0.12g
●こしょう	.....	0.012g
●小麦粉	.....	1.5 g
●でん粉	.....	2g
●揚げ油	.....	5g
●白ねぎ	.....	5g
●しょうが	.....	0.4g
●にんにく	.....	0.2g
●ごま油	.....	0.8g
●濃口醤油	.....	2 g
●砂糖	.....	1.5g
●トウバンジャン	.....	0.04g
●水	.....	2g



鹿肉うちもも肉を使用すると加熱しても硬くなりにくいです。ピリッとした白ねぎソースが揚げた鹿肉をさっぱりさせます。

### 料理名 鹿肉と大豆のトマト煮



鹿肉のあっさりとした赤身が、トマト味とよく合います。大量調理だと野菜から水分が多く出るため、一度水分をとつてから調味するのがおすすめです。

#### 材料(1人分)

●鹿肉ミンチ	.....	12g	●塩	.....	0.08g
●たまねぎ	.....	30g	●こしょう	.....	0.01g
●蒸し大豆	.....	15g	●ウスターーソース	..	0.4g
●にんじん	.....	5g	●ケチャップ	.....	10g
●しょうが	.....	0.2g	●白ワイン	.....	0.4g
●にんにく	.....	0.2g	●サラダ油	.....	0.3g

料理名 猪のすき焼き風  
煮物



猪肉と季節の野菜のすき焼き風の煮物です。甘辛い味付けで、ジビエ初心者でも抵抗なく美味しく食べられます。

材料(1人分)

- |           |       |         |        |
|-----------|-------|---------|--------|
| ● 猪肉スライス  | … 24g | ● えのきたけ | … 10g  |
| ● はくさい    | … 80g | ● 焼き豆腐  | … 2g   |
| ● たまねぎ    | … 50g | ● 砂糖    | … 3.1g |
| ● 糸こんにゃく  | … 30g | ● 濃口醤油  | … 9g   |
| ● ささがきごぼう | … 20g | ● 酒     | … 1.2g |
| ● 白ねぎ     | … 20g | ● サラダ油  | … 0.4g |
| ● にんじん    | … 12g |         |        |

料理名 野菜とジビエの  
そぼろ煮



野菜、鹿肉がしっかりと煮込んであり素材の旨味が溶け出しているので、児童・生徒も喜んで食べています。

材料(1人分)

- |           |       |          |        |
|-----------|-------|----------|--------|
| ● 鹿肉ミンチ   | … 20g | ● さやいんげん | … 5g   |
| ● じゃがいも   | … 35g | ● しょうが   | … 0.3g |
| ● だいこん    | … 25g | ● 砂糖     | … 3.1g |
| ● たまねぎ    | … 25g | ● 濃口醤油   | … 6.3g |
| ● 突きこんにゃく | … 20g | ● サラダ油   | … 0.3g |
| ● さつまあげ   | … 15g | ● でん粉    | … 0.7g |
| ● にんじん    | … 10g |          |        |

料理名

## 鹿肉とごぼうの ピリ辛みそ炒め



ミンチを使用することで初めてでも食べやすく、ご飯によく合う甘辛い味付けが子どもたちにも好評です。

材料(1人分)

●鹿肉ミンチ	15g	●砂糖	1g
●ごぼう	25g	●みりん	0.5g
●突きこんにゃく	20g	●みそ	2.5g
●にんじん	8g	●ごま油	0.5g
●さやいんげん	5g	●一味唐辛子	0.01g
●濃口醤油	1g		

料理名

## 鹿肉ハンバーグ (ハンバーガー)



普段のハンバーグの一部を鹿肉にしました。それぞれの肉が固まらないようよく混ぜ合わせて作ります。

材料(1人分)

●鹿肉ミンチ	10g	●酒	1.5g
●牛肉ミンチ	25g	●塩	0.2g
●たまねぎ	20g	●こしょう	0.01g
●おからくにゃく	10g	●サラダ油	0.5g
●鶏卵	10g	●ケチャップ	7g
●水煮大豆	5g	●中濃ソース	7g
●パン粉	3g	●砂糖	1g

## 料理名 ジビエカレー



鹿肉をにんにく・しょうが・赤ワインと一緒に弱火でゆっくり炒めることで、風味良く食べやすいカレーに仕上がります。

### 材料(1人分)

- |         |        |            |        |
|---------|--------|------------|--------|
| ● 鹿肉ミンチ | … 20g  | ● にんにく     | … 0.3g |
| ● たまねぎ  | … 35g  | ● 赤ワイン     | … 1g   |
| ● じゃがいも | … 32g  | ● サラダ油     | … 0.3g |
| ● にんじん  | … 15g  | ● コンソメ     | … 0.1g |
| ● トマト   | … 15g  | ● ウスターーソース | … 1g   |
| ● むき枝豆  | … 6g   | ● カレーフレーク  | … 13g  |
| ● しょうが  | … 0.5g |            |        |

## 料理名 なんぶいのちゃん汁



猪肉と季節の野菜たっぷりのからだ温まるみそ汁です。少量のにんにくを入れるのがポイントです。

### 材料(1人分)

- |          |       |        |        |
|----------|-------|--------|--------|
| ● 猪肉スライス | … 10g | ● ごぼう  | … 5g   |
| ● たまねぎ   | … 15g | ● にんにく | … 0.2g |
| ● さつまいも  | … 15g | ● みそ   | … 7.5g |
| ● 板こんにゃく | … 10g | ● 酒    | … 1g   |
| ● にんじん   | … 8g  | ● 濃口醤油 | … 0.5g |
| ● 白ねぎ    | … 7g  | ● サラダ油 | … 0.5g |
| ● 油揚げ    | … 5g  | ● だし汁  | … 100g |

料理名 鳥取ジビエの  
スパゲティ



鹿肉は、ミンチを使用し食べやすくしています。トマトジュースでなめらかな仕上がりになります。

材料(1人分)

- |             |   |        |           |   |        |
|-------------|---|--------|-----------|---|--------|
| ●鹿肉ミンチ      | … | … 20g  | ●オリーブ油    | … | … 0.4g |
| ●たまねぎ       | … | … 35g  | ●コンソメ     | … | … 2g   |
| ●スパゲティハーフ   | … | … 20g  | ●トマトジュース  | … | … 10g  |
| ●マッシュルーム    | … | … 10g  | ●ケチャップ    | … | … 20g  |
| ●にんじん       | … | … 5g   | ●ウスターーソース | … | … 2g   |
| ●サラダ油(ボイル用) | … | … 0.5g | ●酒        | … | … 2g   |
| ●塩(ボイル用)    | … | … 0.3g | ●みそ       | … | … 1g   |
| ●にんにく       | … | … 0.2g |           |   |        |

料理名 ジビエで  
チリコンカン



調理で炒める際に、ミンチから出る脂をある程度除去すると、調味がしやすく、すっきりと仕上がります。

材料(1人分)

- |           |   |        |           |   |         |
|-----------|---|--------|-----------|---|---------|
| ●鹿肉ミンチ    | … | … 15g  | ●ウスターーソース | … | … 1.5g  |
| ●豚肉ミンチ    | … | … 15g  | ●塩        | … | … 0.02g |
| ●たまねぎ     | … | … 25g  | ●こしょう     | … | … 0.01g |
| ●水煮大豆     | … | … 16g  | ●チリパウダー   | … | … 0.03g |
| ●なす       | … | … 10g  | ●サラダ油     | … | … 0.5g  |
| ●カットトマト水煮 | … | … 6.5g | ●砂糖       | … | … 1.2g  |
| ●ミックスビーンズ | … | … 4.5g | ●コンソメ     | … | … 0.3g  |
| ●ケチャップ    | … | … 17g  |           |   |         |

**料理名**  
**鉄腕ミートローフ**

**主菜**

**材料(1人分)**

●鹿肉ミンチ	… 30g	●パン粉	… 8g
●豚肉ミンチ	… 15g	●ナツメグ(粉末)	… 0.01g
●たまねぎ	… 30g	●塩	… 0.5g
●グリンピース	… 8g	●こしょう	… 0.03g
●鶏卵	… 3g	ソース	
●牛乳	… 5g	砂糖	… 0.7g
		ケチャップ	… 3g
		ウスターーソース	… 3g
		でん粉	… 0.1g
		水	… 5g

**栄養成分量(1人当たり)**

エネルギー	129Kcal
たんぱく質	11.9g
脂 質	4.6g
カルシウム	26mg
マグネシウム	20mg
鉄	1.5mg
亜 鉛	1.6mg
ビタミン A	20 μgRE
ビタミン B1	0.20mg
ビタミンB2	0.20mg
ビタミンC	4mg
食 物 繊 維	0.7g
食 塩 相 当 量	0.9g

**作り方**

- たまねぎをみじん切りにして蒸した後、冷ます。
- パン粉を牛乳に浸しておく。
- ソースは調味料と水を合わせて加熱し、でん粉でとろみをつける。
- ①と②と残りの具材に調味料を加え、しっかりとこねる。
- クッキングシートを敷いた鉄板に④を広げて平らに伸ばす。
- オーブンでこんがり焼く。
- 切り分けて③のソースをかける。

**POINT** 豚肉を加えてよくこねることでしっとりし、焼き上がりの鹿肉の赤みも目立たなくなります。

**料理名**  
**ジビエきんぴら**

**副菜**

**材料(1人分)**

●鹿肉ミンチ	… 8g	●赤ピーマン	… 6g	●酒	… 0.5g
●ささがきごぼう	… 10g	●さやいんげん	… 6g	●一味唐辛子	… 0.006g
●突きこんにゃく	… 10g	●濃口醤油	… 2.5g	●サラダ油	… 0.3g
●れんこん水煮	… 8g	●砂糖	… 1g	●でん粉	… 0.2g

**栄養成分量(1人当たり)**

エネルギー	34Kcal
たんぱく質	2.4g
脂 質	0.5g
カルシウム	15mg
マグネシウム	11mg
鉄	0.5mg
亜 鉛	0.4mg
ビタミン A	11 μgRE
ビタミン B1	0.04mg
ビタミンB2	0.05mg
ビタミンC	12mg
食 物 繊 綴	1.2g
食 塩 相 当 量	0.4g

**作り方**

- 赤ピーマンは縦に4等分し、3mm幅に切る。突きこんにゃくは下茹でをしておく。ささがきごぼうはあく抜きをし、れんこんは3mm幅に切り水洗いしておく。さやいんげんは3cmに切る。
- サラダ油、鹿肉を入れて炒める。ドリップを取りながらきれいなそぼろになるまで炒める。ささがきごぼう、こんにゃく、れんこん水煮の順に加え、さらに炒める。
- 少量の湯と酒、砂糖を加え火を通して、濃口醤油と一緒に煮る。
- 水溶きでん粉でとろみをつけ、さやいんげん、赤ピーマンを加え彩りよく仕上げる。

**POINT** 鹿肉はきれいなそぼろになるまで、ほぐしながら炒めます。でん粉でとじるとまとまりやすくなります。

**料理名**  
**ジビエじゃぶ汁**

**汁物**

**材料(1人分)**

●猪肉ももスライス	… 15g	●にんじん	… 5g	●みりん	… 1g
●だいこん	… 20g	●油揚げ	… 5g	●酒	… 1g
●さといも	… 15g	●しょうが	… 0.8g	●サラダ油	… 0.3g
●ごぼう	… 10g	●煮干し	… 3g	●塩	… 調整
●白ねぎ	… 10g	●濃口醤油	… 4g		

**栄養成分量(1人当たり)**

エネルギー	90Kcal
たんぱく質	4.9g
脂 質	4.9g
カルシウム	35mg
マグネシウム	27mg
鉄	0.9mg
亜 鉛	0.9mg
ビタミン A	38 μgRE
ビタミン B1	0.07mg
ビタミンB2	0.07mg
ビタミンC	6mg
食 物 繊 綴	1.9 g
食 塩 相 当 量	0.6g

**作り方**

- だいこん、にんじんはいちょう切り、さといもは一口大、ごぼうはささがき、白ねぎは斜め切り、しょうがは千切りにする。猪肉は3cm幅、油揚げは油抜きをしてから5mm幅に切っておく。
- 煮干しをだしをとる。
- サラダ油を熱し、猪肉、しょうがを入れて炒める。
- 肉に火が通ったらだいこん、にんじん、ごぼう、さといもを加えて炒める。
- だし汁を加え、沸騰したらあくを取り、油揚げ、白ねぎを入れ、調味する。

**POINT** ショウガを加えることで、肉の臭いが抑えられ、食べやすくなります。炒め油は、脂のり具合で調整が必要です。

**料理名**

## 鹿肉とながいもの甘酢炒め

**主菜**



**材料(1人分)**

●鹿肉もも角切り	…40g	●でん粉	…5g	●濃口醤油	…4g
●酒	…1g	●揚げ油		●ケチャップ	…3g
●塩	…0.1g	●たまねぎ	…20g	●砂糖	…3g
●こしょう	…0.01g	●にんじん	…8g	●米酢	…3g
●でん粉	…6g	●ピーマン	…5g	●中華スープの素	…0.1g
●ながいも	…30g	●乾燥きくらげ	…1g		

**~作り方~**

- 鹿肉は、酒、塩、こしょうで下味を付けてから、でん粉をまぶして揚げる。
- ながいもは皮をむき、半月切りし、でん粉を付けて揚げる。
- たまねぎは1cm程度の厚さに切り、にんじんはいちょう切り、ピーマンは薄切りにする。乾燥きくらげはもどしておく。
- ③を炒め、Aで味付けして炒める。
- ④に、①と②を加えてさらに炒める。

**POINT**

鹿肉をミンチにしたり、旬に合わせて、ながいもの代わりにさといもやじゃがいも、さつまいもにしたりもできます。

**料理名**

## ジビエとペンネのトマト煮

**副菜**



**材料(1人分)**

●猪肉ミンチ	…10g	●乾燥パセリ	…0.1g	●ケチャップ	…12g
●たまねぎ	…25g	●白ワイン	…1.2g	●コンソメ	…0.25g
●トマト	…18g	●オリーブ油	…0.4g	●砂糖	…0.4g
●ペンネ	…12g	●塩	…0.06g		
●セロリ	…4g	●こしょう	…0.01g		
●にんにく	…0.5g				

**~作り方~**

- ペンネは固めに下ゆです。にんにくはみじん切り、たまねぎとセロリは薄切り、トマトは1cm角切りにする。
- オリーブ油を熱し、にんにくを入れる。香りが出たら、猪肉ミンチを入れて炒める。白ワインを加える。
- たまねぎとセロリを入れてさらに炒める。
- 材料に火が通ったらトマトを加える。
- Aで調味し、ペンネを入れてからめる。塩、こしょうで味を調整、仕上げに乾燥パセリをふりかける。

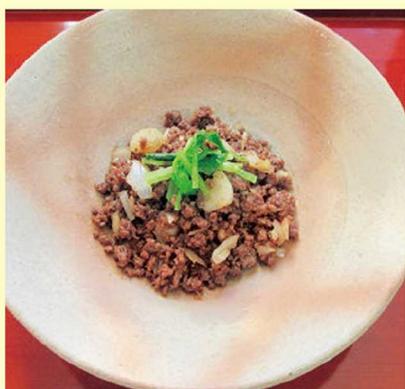
**POINT**

ジビエのにおいが気になるようであれば、白ワインとセロリの量を増やして味の調整をします。

**惣和会提案レシピ**

**料理名**

## 鹿そぼろとらっきょう時雨煮



**材料(4人分)**

●鹿肉ミンチ	…200g	●割り下	…100g
●刻みらっきょう	…50g	●ごま油	…少々

**割り下割合**

かつおだし	濃口醤油	みりん	酒	砂糖
4	2.5	2.5	1	1.8

**~作り方~**

- 割り下の調味料を合わせ火にかける。アルコールをとばして火を止める。
- ごま油を流し、鹿肉ミンチを入れほぐれるまで炒める。
- ②に割り下を入れ汁が無くなるまでさらに煮つめ仕上げに刻みらっきょうを入れ軽く炒める。

**POINT**

らっきょうを仕上げ前に入れると食感、香りが生き、逆に苦手な場合はミンチと炒めることでやわらぎます。

## ■ 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

学校給食の調理において枝肉等の異常の有無を確認の上、異常が見られた場合は廃棄し、食肉処理業者に連絡する。食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、提供に際しては十分な加熱調理を行い、生食用としては提供しない。

処理に使用する器具等は処理終了後毎に摂氏83度以上等の消毒を行い、保管する。

肉は摂氏10度（凍結容器包装のものは一摂氏15度）以下で保存する。

なお、詳細は（参考）のガイドラインを参照されたい。

### （参考）

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成26年11月）よりジビエの調理等の取扱方法に関する部分を抜粋

### 第5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

- (1) 野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡すること。
- (2) 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。
- (3) 飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用として食肉の提供は決して行わないこと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (4) 野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏83度以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。野生鳥獣肉は、摂氏10度以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあっては、摂氏-15度以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- (5) 食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。

## 消費・安全対策交付金のうち 地域での食育の推進

【令和4年度予算概算決定額 消費・安全対策交付金 2,041（2,210）百万円の内数】

第4次教育推進基本計画に掲げられた目標達成に向けて、地域の関係者が連携して取り組む食育活動を重点的かつ効率的に推進します。その際、多世代交流や共食の場の提供等に関する取組、教育推進基本計画の重点事項であるデジタル化に対応した食育を優先的に支援します。

政策目標>  
達成目標の計画的基本推進教育

事業の内容 <

**【共通】**多世代交流、共食の場の提供等に関する取組、オンラインやデジタル媒体の活用した食育を優先的に支援します。

1. **1. 食育を推進するリーダーの育成**  
地域で活躍する食育推進・食文化継承・農業体験リーダー等の育成やその活動促進を支援します。

2. **2. 農林漁業体験機会の提供**  
食や農林水産業への理解を増進する農林漁業体験の提供に向けた検討会開催や体験機会の提供を支援します。

3. **3. 地域における共食の場の提供**  
地域における共食のニーズの把握や生産者とのマッチングにより、共食の場の提供を支援します。

4. **4. 学校給食における地場産物活用の促進、和食給食の普及**  
学校給食に地場産物を使用するための生産者とのマッチング、献立の開発・試食、食育授業を支援します。

5. **5. 環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上**  
環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上に向けた、意識調査、セミナーの開催等を支援します。

6. **6. 食品ロスの削減**  
食品ロスの削減に向けた消費者の意識調査や飲食店等と連携した啓発資料の配付やセミナーの開催を支援します。

7. **7. 地域食文化の継承**  
地域食文化の継承や日本型食生活の実践に向けた調理講習会や食育授業等の開催を支援します。

<事業の流れ>  
交付（定額）  
都道府県  
国  
1/2以内  
都道府県  
市町村、民間団体等  
事業実施主体

事業イメージ>

**目標（食育推進基本計画の目標）**うち農林漁業体験機会の提供等当省関連)

- ・食育の推進におけるボランティアの数を増やす
- ・農林漁業体験を経験した国民を増やす
- ・地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- ・学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・食品ロス削減のために向うかの行動をしていく国民を増やす
- ・地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民

當六給食に於ける地糧產物適用の問題 和食給食の普及

(四) 嘉生書社



- ・地場産食材の活用割合の増加等
- ・意識の向上、

育推進基本計画の目標達成(令和7年度)を目指す  
【合わせて】 消費・安全局消費者行政・食育課 (03-3502-5723)