

学校給食への地場産物活用に関する意見交換会

「なぜ？学校給食に秋田県産が使われないのか」

開催結果(概要)

日時 平成21年6月18日
14:00~16:00

場所 北秋田市交流センター

共催 秋田県

秋田農政事務所

情報提供



「地元食材と食育」

藤里町農林商工課農業振興係主査 田代 文久 氏

学校給食への地場産物利用は、平成2年にJA婦人部から始まった。その後、平成16年に教育委員会から要請を受け、産直あさひ会が野菜の納品を行なっている。地場産物活用を行なう地域環境が整っており、現在では年間50%以上を達成している。また、本年度は野菜冷蔵庫の設置も計画されており、より新鮮な野菜の提供が可能となる。

身近な食材を活用する事により、子ども達には好き嫌いがなくなる等、良い効果がある。

「地場産物を生かした取組み～学校給食を生かした教材として活用する食育～」

秋田県学校栄養士会（十和田中学校栄養教諭） 池内 るみ子 氏

地場産物を給食の献立に取り入れるため、旬の時期がわかる食材カレンダーを作成したり、JAで加工してから納品してもらう等の工夫をしている。地域の食材について知り、それを取り入れた献立を作成する事により、子ども達の野菜を食べようとする意欲が高まる。また、保護者も「食」について感心を持つ。教科と関連を持たせた献立を計画的に継続し、指導を進めている。



「10年間のあゆみと取組み」

みどりの食材連絡会事務局（鹿角市産業建設部農林課主任） 村木 芳 氏

鹿角市教育委員会の働きかけと、栄養士の「子ども達に地場産の新鮮な旬の野菜を食べさせたい」熱意から、直売所が集まり「みどりの食材連絡会」が発足し、学校給食に地場産野菜の納入が始まった。学校栄養士・関係機関との意見交換や園場見学を行ない、お互いに情報交換し合う事が重要である。また、秋田フキ刈取り体験の実施や、学校栄養士と教育委員会の主導で地場産物をふんだんに使った献立とした「たらふくかつの」の日に、年1~2回学校訪問するなど取り組んでいる。

設立から10年目を迎えるが、まだまだ発展の途上にある会である。



意見交換会

直売所、JA及び栄養教諭から、「食材の供給体制を行政が調整しているところは、地場産物の利用が進んでいる。地場産物の利用率を上げるには、納入業者と栄養士の間には行政が入り調整が必要である。」と意見があった。

食材提供グループから、「利用して欲しいと言うだけではなく、お互いに納得できる単価を決める事も大事であり、一納入業者として競争を行い単価協定を結んでいる」とあった。

JAから、「栄養士に収穫期カレンダーを提供し、供給時期・単価について協議し、入札にも留意し、お互い情報提供を行い、子ども達に安全で安心な食材を食べさせたい」とあった。

市町村から、「食育は農林水産課が担当し、学校給食は教育委員会が担当しており、連携が図れず、なかなか進まない」と課題が出された。これに対し、鹿角市の食材提供グループから、「教育委員会からの働きかけが進んだ」事が話された。

地域振興局と市町村からは県教育委員会に対し、教育委員会からは県に対し、「統一した指導を実施してもらえば動きやすくなる」と意見があった。

