

山口県長門市

子どもたちの記憶に残せる給食を目指した地産地消と食育



給食じゃんけんで手を挙げる児童の様子



地場産100%給食



ながと食の日給食



動画で生産者や食材について学ぶ児童

概要URL:<https://www.city.nagato.yamaguchi.jp/soshiki/64/>

《概要》

所在地

山口県長門市

運営主体

山口県長門市

1日調理量

2000食

年間提供日数

200日

主な地産地消品目

米、野菜、キジハタ、クジラ、長州黒かしわ、長州ながと和牛、仙崎ぶとイカ、仙崎とろあじ

山口県長門市は小学校11校、中学校5校の計16校で約2,000食の給食を提供し無償化することで独自予算を確保せざるを得ない地場産物を使った給食の提供に力を入れています。加えて、子どもたちの記憶に残る学校給食を目指して、食育活動も積極的に行っています。

今回は長門市学校給食センター所長の小笠原さんから、学校給食における地産地消への取り組み方や始めたきっかけ、困難だったこと、今後の展望等についてお聞きしました。

長門市学校給食センター所長

小笠原 太一 さん

地場産食材を給食に取り入れるために、生産者や関係機関との連携・調整に日々奔走しています。



地産地消を始めたきっかけについて

地場産物を高い割合で給食に使用されているとのことですが、始められたきっかけは何でしょうか。

平成22年に自校式調理場の老朽化に伴い、新設された長門市学校給食センターで、子どもたちに地元で採れた食材を食べてほしいと思い、取組を始めました。

農産物は地元の農家さんに契約栽培をお願いしており、毎朝7時過ぎに直接納品してくださっています。農家さんは、子どもたちが食べる給食のためならと丹精込めて栽培用意してくださっています。また、地元の水産卸会社さんは地元で獲れた魚を冷凍保存したものや、小骨を取り外し食べやすく加工したもの（生、冷凍）を月2回納品してくださっています。

これらの取組で、令和6年度には平成21年度と比較して地場産物の使用が44.9%から85.1%と約40ポイント増えています※。

※ 文部科学省が実施している地場産率の調査に基づき、市が毎年6月、11月、1月に調査を行ったもの。

地産地消の学校給食に取り組むうえでの課題などがあれば教えてください。

課題は、近年の食材の値上がりと、長門市で野菜を栽培されている方が少ないことです。学校給食でよく使用するにんじん等の野菜を栽培される農家さんがいないと、地場産率の高い給食を推進するのは難しいと感じています。

長門市ではそのような課題に対しどのように対応されているのでしょうか。

市内の校長や職員、納入業者（八百屋、魚屋等）、保護者等の代表者が集まって献立作成委員会を月に1回開催し、2か月後の給食の献立を決めるための農作物生産や漁獲量などの現状や見込みなどの情報や意見の交換を行っています。

また、契約栽培農家さんを増やすために、市の農林課や県、農協等から情報収集し、そこで得た情報を基に、実際に農家さんのところへ出向き、給食用の生産依頼を行っています。その際には、栄養教諭も加わって対応をしています。

さらに、長門市では山口県の学校給食県産食材利用拡大事業や令和4年度からは市単独の学校給食食育充実事業に取り組んでいます。これらの事業により地場産の小麦を使ったパンやお米、地元の特産品である長州黒かしわや長門ゆずきち、クジラ肉などを購入し給食を充実させています。さらに、令和6年度からは小中学校の給食費無償化を行うなど子どもたちの支援に取り組んでいます。

地場産物を使った給食の食育活動について

長門市では食育活動を積極的に行っているとのことですが、どのような活動をされているのでしょうか。

長門市ではICT（情報通信技術）を活用した教育活動を積極的に導入しており、市内の小中学校全クラスに整備されたモニターを活用した食育活動も行っています。

給食センターの栄養教諭が農家さんからのメッセージや献立に使用している農産物等の紹介、魚のクイズ等の動画を年間約40本ほど作成、編集し、市内全小中学校の給食時間に放映しています。

農家さんは食材提供に誇りを持っており、上記の動画作成にも協力していただきます。このような関わりは給食センターとの信頼関係の構築にもつながっています。

また、給食委員会の児童が給食の時間に校内放送や上記のモニターを使って、献立の説明や食レポをライブ中継する活動も行っています。

これらの活動は、子どもたちに長門市の農業と農家さんを身近に感じてもらえる効果があり、児童や生徒からも好評です。

献立作成でも工夫されていることがあるとのことですが。

ながとフードアンバサダーに就任している長門市出身のスーパー家政婦、タサン志麻さんが監修した「地元食材を使ったフレンチ給食」を令和6年度から提供しています。給食でありながら本格的な味付けに近いフレンチ給食は子どもたちから好評を得ています。

毎月19日を「ながと食の日」とされていますが、どのような取組をされているのでしょうか。

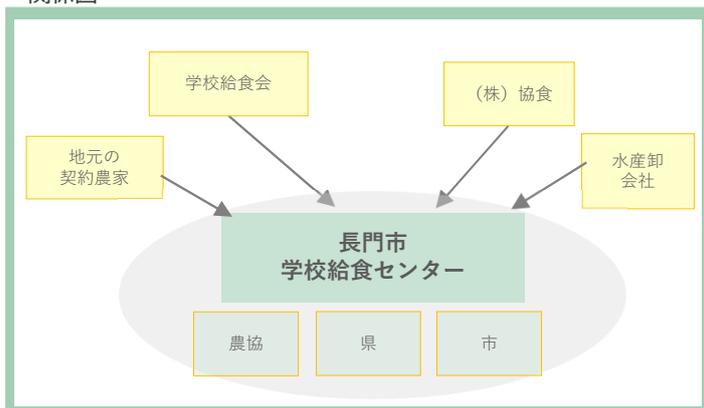
19日は全国的に「食育の日」なので、いつも以上に長門市産のものを使用した給食を提供するようにしています。また、給食時間に食育に関する動画の放映を行っています。さらに年3回は19日の前後1週間を「地場産週間」として、地場産物の使用に力を入れています。食材だけでなく調味料もできるだけ地元のものを使うようにしています。

地場産物を利用した給食をはじめて効果などはありましたか？

児童や生徒の保護者や教職員の給食に対する関心が高まったように思います。給食センターではソーシャルメディアで献立の投稿を行っており、閲覧件数も多いです。

仕入れ先等様々な関係者が出てきましたが、それぞれの関係性について教えてください。

関係図



なるべく契約農家さんや市内の業者から食材を仕入れるようにしています。栄養教諭が直接農家さんともコミュニケーションをとるなど信頼関係を築いています。



タサン志麻さん監修
フレンチ給食

地元食材を多く使用した
フレンチ味付けの献立です。



給食に新鮮なたまねぎを
届けてくださっている
農家の上手さん



給食を食べる児童

給食時には生産者や食材の
動画を放映しています。

いつも朝早くから給食のために
新鮮で美味しいたまねぎを納品
してくださっています。

今後の展望

今後の展望について教えてください。

安心安全な学校給食を引き続き安定的に供給することができるように努めるとともに、地元で作られた新鮮な野菜をより多く子どもたちに食べてもらい、大人になった時に長門市の学校給食は美味しかったと記憶に残してもらえるように努めていきたいと考えています。

そのために、既存の仕入れ先との関係性を大切にしながら取引先の新規開拓や、長門市の学校給食用野菜の産地形成等も行っていきたいと考えています。また、独自メニューの開発にも取り組み、特色ある献立作りにも積極的に進めていきたいです。

食レポ

豆腐汁、県産チキンカツ、
ひじきと野菜の和え物



〈献立〉
ごはん、牛乳、豆腐汁、県産チキンカツ、ひじきと野菜の和え物
〈使用している地場産物〉
米(長門産きぬむすめ)、大豆、白菜、小松菜、大根、ひじき、鶏肉

感想

県産の大豆や地元野菜を多くを使った豆腐汁は、栄養面もしっかりと考えられており、野菜のうまみを感じられる優しい味わいでした。

(子どもたちから)

いろんな給食メニューがあるけど地場食材を使った「チキンチキンごぼう」や「からあげ」、「鯨の竜田揚げ」も好きです。