

第4章 学校給食におけるジビエ利用の促進

1. 学校給食におけるジビエ利用状況

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。

令和元年度と令和6年度の調査結果を比較すると、中国四国管内9県のジビエ提供小・中学校は131校から166校と35校増加し、その割合は3.7%から4.9%になっています。

県別の実施状況では、令和元年度には鳥取県、島根県、広島県の3県でしたが、令和6年度は岡山県、徳島県、愛媛県、高知県が加わり、管内9県中7県での実施となっています。

ジビエ給食が増加した背景には、ジビエが身近な自然環境で育まれた地域食材である点や、鳥獣被害対策が地域を守る活動であることについて、児童生徒が学ぶ良い学習機会となると、学校関係者や保護者にも認識されてきていることが要因であると思われます。

表2. 学校給食でのジビエ提供小・中学校数（令和元年度、令和6年度）

（単位：数、％）

	小・中学校 ①		ジビエ提供小・中学校 ②		割合 (②／①)	
	令和元年度	令和6年度	令和元年度	令和6年度	令和元年度	令和6年度
鳥取県	181	169	116	26	64.1%	15.4%
島根県	297	287	13	6	4.4%	2.1%
岡山県	555	532	0	2	0.0%	0.4%
広島県	747	717	2	58	0.3%	8.1%
山口県	471	453	0	0	0.0%	0.0%
徳島県	280	271	0	22	0.0%	8.1%
香川県	238	232	0	0	0.0%	0.0%
愛媛県	415	406	0	50	0.0%	12.3%
高知県	360	339	0	2	0.0%	0.6%
中国四国 合計	3,544	3,406	131	166	3.7%	4.9%

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関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、子どもたちの農山村に対する関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、調理等の従事者の苦労をより身近に実感できる
- 鳥獣被害防止対策への関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、同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（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対応した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)

■生命及び自然の尊重、環境保全に寄与する態度を養う

- ・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
- ・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る

- ・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）
- ・捕獲動物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)

■伝統的な食文化についての理解を深める

- ・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
- ・食料としての野生動物の捕獲とその歴史

(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っては、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。
- 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っては、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で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、本資料は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項目の追加や削除を行うなど、柔軟にご活用ください。

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〕	・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 ・必要に応じて、食材サンプルの提供等も実施	・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 (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	・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 ・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
	<ポイント> 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。 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。		
学校関係者等による検討 〔第3段階〕	・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	・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	・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 ・食肉処理施設を視察し、衛生管理状況を確認 ・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
	<ポイント> 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。 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。		

	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)
実施に向けた準備 〔第4段階〕	・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 ・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	・ジビエ給食に利用可能な支援事業の情報提供検討 ・支援事業を活用する場合は、申請等の事務手続きを実施 ・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	・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) ・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 ・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
	<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。		
ジビエ給食の実施 〔第5段階〕	・ジビエを給食センターへ納入 ・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	・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	・ジビエ給食の実施日には、児童生徒の様子を見守り、必要に応じて声掛けなどのサポートを実施
	<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。		
フォローアップ 〔第6段階〕	・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	・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	・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 ・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
	<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。		