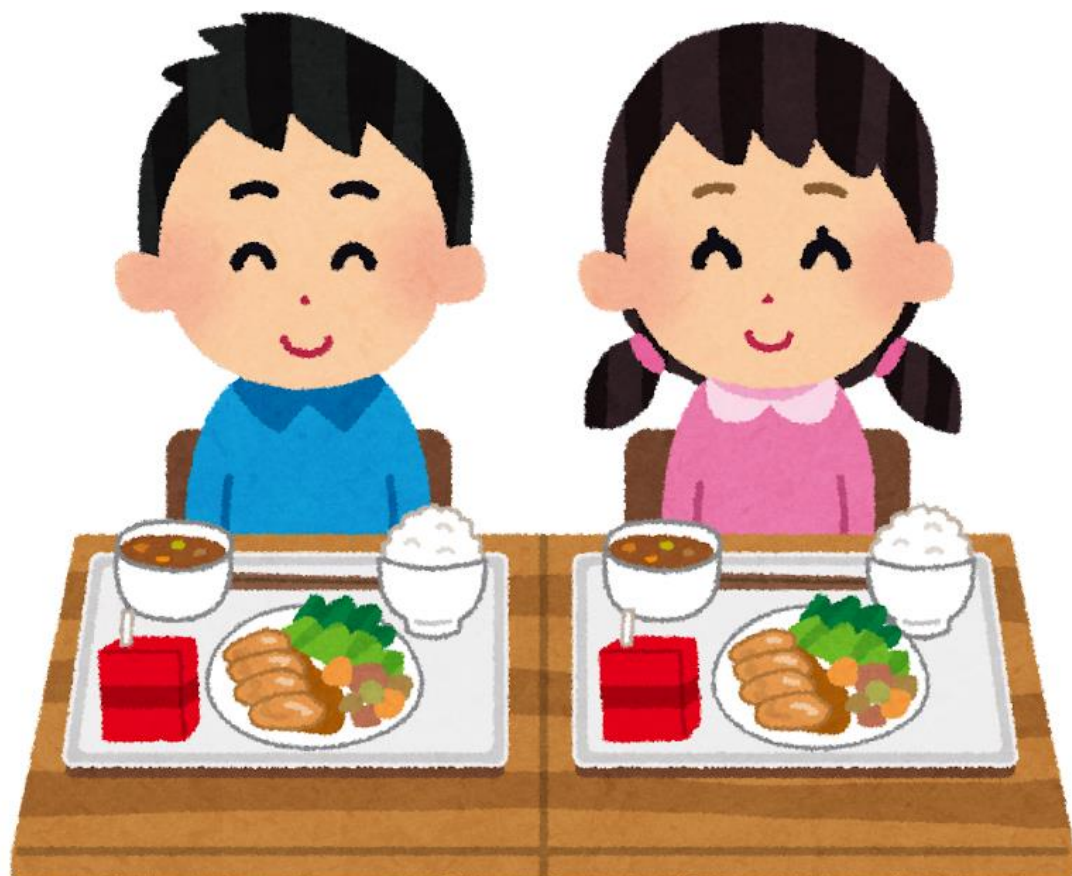


学校給食における ジビエ利用の推進に向けた手引き



令和7年4月

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利活用に向けた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への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管内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、令和3年度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、その後、令和6年度に収集した取組事例を追加しました。

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7年4月

中国四国農政局農村振興部農村環境課

目 次

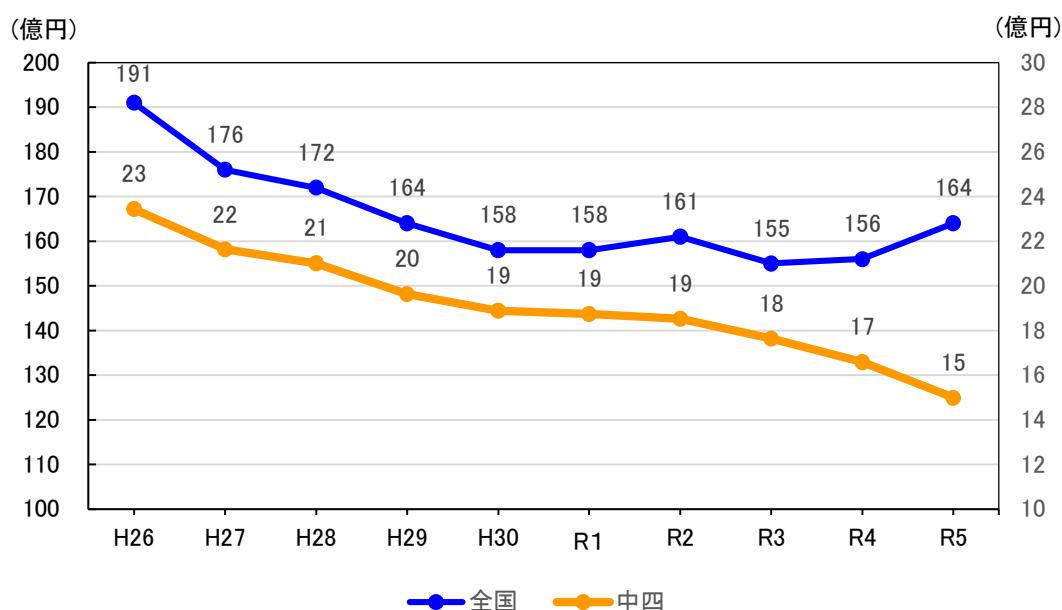
第1章	野生鳥獣被害の現状	
1.	野生鳥獣による農作物被害の状況	1
第2章	鳥獣被害防止対策と利用	
1.	被害防止対策の実施状況と捕獲状況	
(1)	被害防止対策の実施状況	2
(2)	捕獲の状況	3
2.	捕獲鳥獣の利用実態と課題	
(1)	利用実態	4
(2)	捕獲鳥獣利用の課題	4
第3章	ジビエ振興の必要性	
1.	ジビエ利用の現状と必要性	5
2.	捕獲から流通・消費までの流れ	
(1)	捕獲	7
(2)	処理加工・流通	7
(3)	衛生基準	8
(4)	栄養	10
3.	ジビエ利用の拡大	11
第4章	学校給食におけるジビエ利用の促進	
1.	学校給食におけるジビエ利用状況	12
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	岡山県西栗倉村	25
事例4	島根県美郷町	27
事例5	広島県庄原市	28
事例6	徳島県	29
事例7	愛媛県伊方町	30
事例8	高知県梶原町	31
〔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	33
・	鳥取県学校給食レシピ集	37
・	野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱	45

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

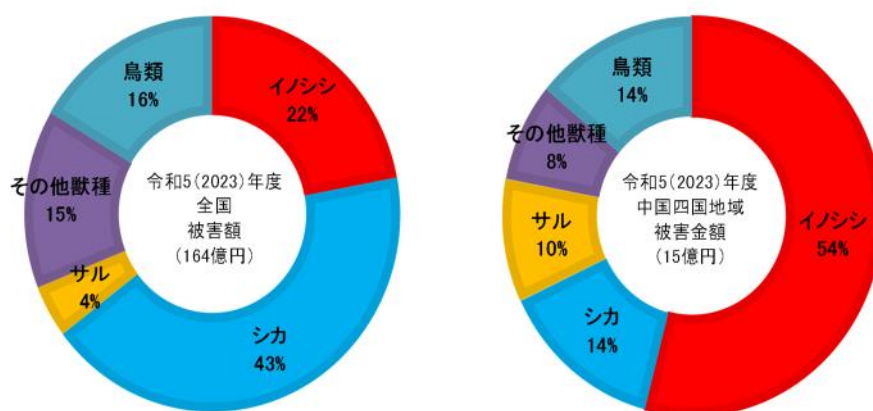
中国四国農政局管内（以下、「中国四国管内」という。）における野生鳥獣による農作物の被害額は、令和5年度において15億円となっており、平成26年度以降減少傾向です。一方、全国では近年、現状維持から微増の傾向が見られます。野生鳥獣による農作物への被害は、営農意欲の減退、耕作放棄地の増加をもたらし、数字に表れる以上に農山村に深刻な影響を与えています。

獣種別にみると、全国ではシカの被害が42%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57%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5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6年4月時点では、全国1,741市町村のうち、1,518市町村で被害防止計画が策定され、1,256市町村で実施隊が設置（隊員数：42,172名）されて、各地で対策が行われています。

令和6年12月
鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室

鳥獣被害防止特措法に基づく鳥獣被害防止計画の作成及び鳥獣被害対策実施隊の設置状況に関する調査結果（令和6年4月末時点）の概要

標記調査の令和6年4月末時点の結果は以下のとおりです。

1. 鳥獣被害防止計画の作成状況

	前回調査（R5.4末）	今回調査（R6.4末）
作成市町村数	1,517市町村	→ 市町村1,518（+1）

2. 鳥獣被害対策実施隊の設置状況

	前回調査（R5.4末）	今回調査（R6.4末）
設置市町村数	1,246市町村	→ 市町村1,256（+10）

3. 実施隊の隊員数の状況

	前回調査（R5.4末）	今回調査（R6.4末）
隊員数	42,110人	→ 42,172人（+62）

4. ICT利用推進の状況

	前回調査（R5.4末）	今回調査（R6.4末）
既にICTを利用している	602市町村	→ 627市町村（+25）
今後、取り組む意向である	218市町村	→ 248市町村（+30）

5. 学校給食におけるジビエの提供状況

学校給食でジビエを提供している小中学校数 946校（95市町村）



侵入防止柵の設置



緩衝帯の整備



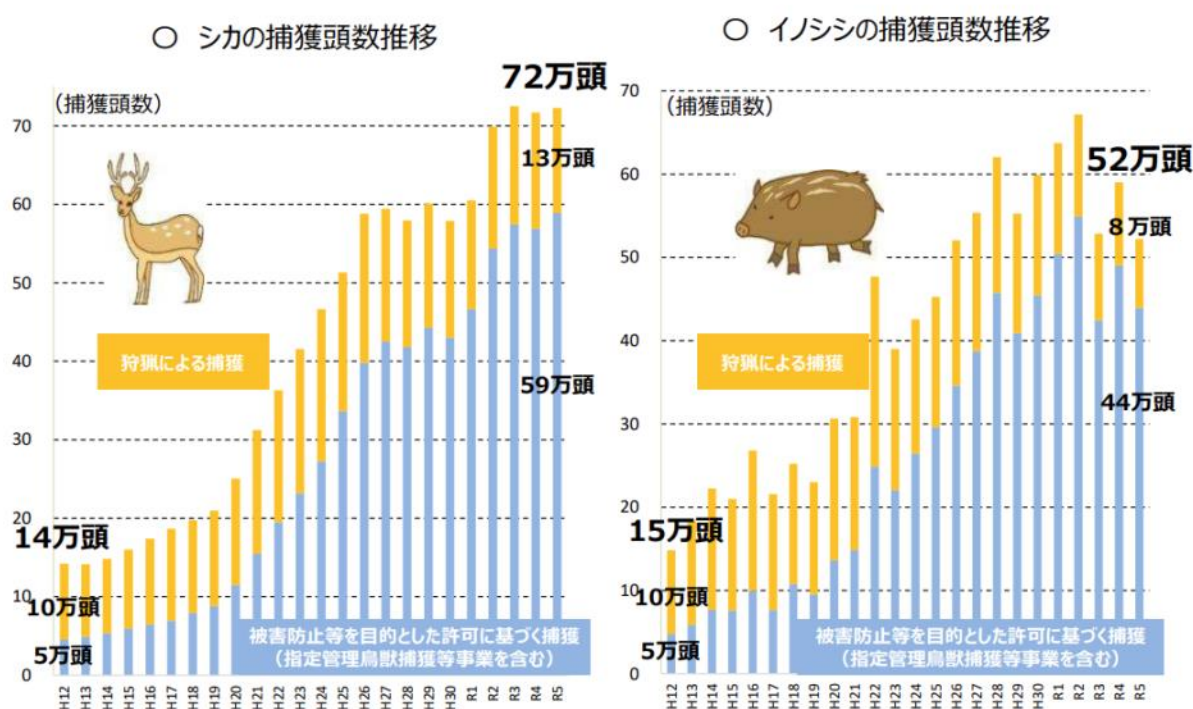
くくり罠による捕獲

（出典）「被害防止計画の作成及び実施隊の設置状況に関する調査結果概要（令和6年4月時点）」
（農林水産省）[ps://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/keikaku_zisshitai/attach/pdf/index-85.pdf](https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/keikaku_zisshitai/attach/pdf/index-85.pdf)

図3. 被害防止計画の作成及び実施隊の設置状況に関する調査結果概要（令和6年4月時点）

(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。これらを合わせた全国の捕獲頭数は、平成12年度以降増加傾向でしたが、直近の1、2年は減少傾向となり、令和5年度はシカ72万頭、イノシシ52万頭となっています。



【出典】「鳥獣関係統計」および「ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数速報値（令和5年度）」（環境省）に基づき鳥獣対策室で作成
 ※令和2(2020)年度以前は「鳥獣関係統計」参照。令和3(2021)年度以降は「ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数速報値（令和5年度）」の数値

（農林水産省）<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/attach/pdf/240605-74.pdf>

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5年度のジビエ利用量は、全国で2,729 tとなっています。新型コロナウイルス感染症の拡大による外食産業の需要減少の影響を受けた令和2年度の1,810 tからはペットフード需要により増加しています。

近年ではペットフードの利用のほか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5年度の全国のシカとイノシシの捕獲頭数は合わせて約124万頭ですが、処理加工施設で解体処理される割合は捕獲頭数の1割程度に留まり、その大半が有効活用されず埋設処理や焼却処理等により処分されています。

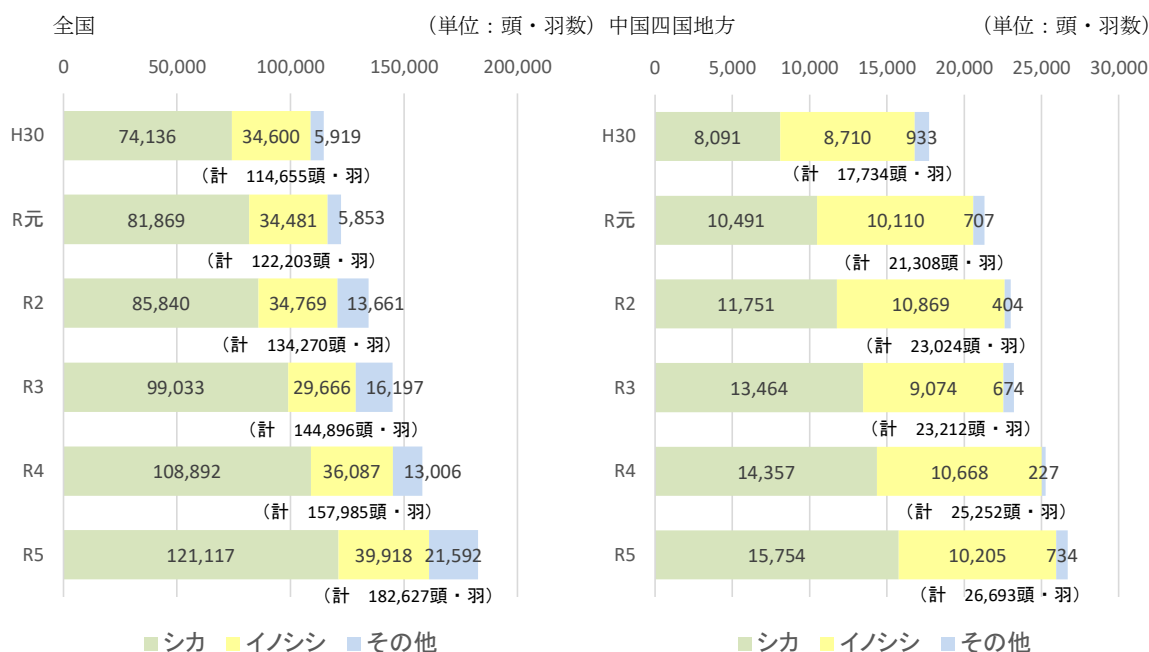
表1. シカ・イノシシ捕獲頭数及び食肉処理施設での解体頭数（全国 令和5年度）
（単位：頭、%）

	捕獲頭数	解体頭数	利用頭数割合
全 国	1,244,700	182,627	14.7%

第3章 ジビエ振興の必要性

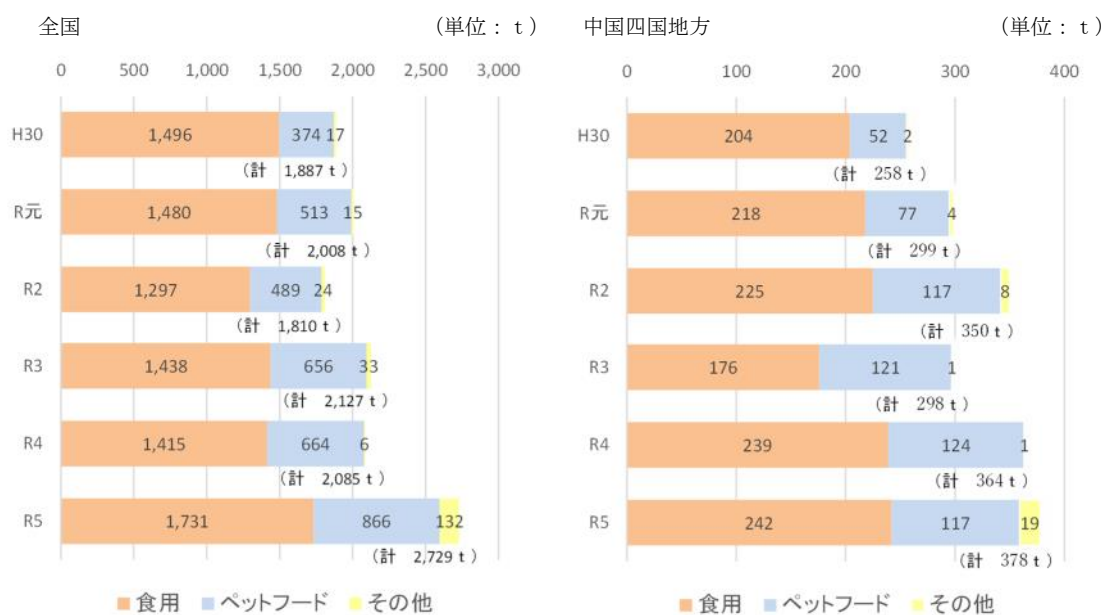
1. ジビエ利用の現状と必要性

令和5年度の中国四国地方におけるジビエ利用量は378 tで、平成30年度の258 tから120 t増加しています。



出典: 野生鳥獣資源利用実態調査

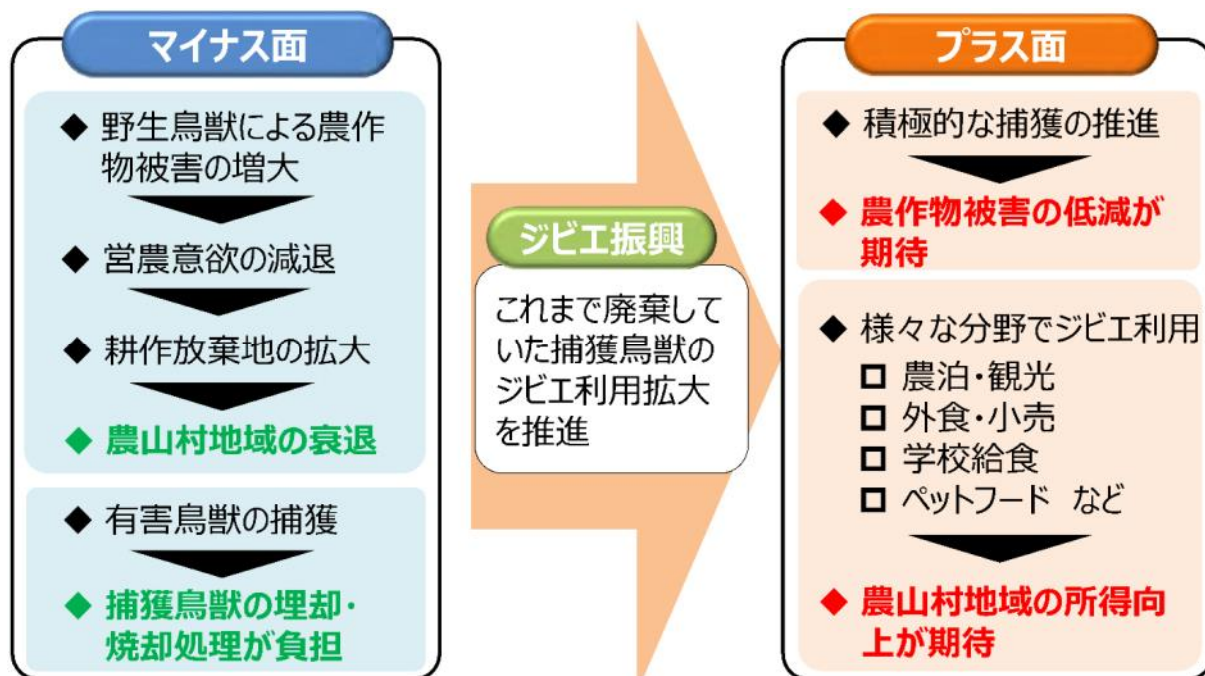
図5. ジビエ利用頭数の推移（全国、中国四国地方）



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/index-229.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

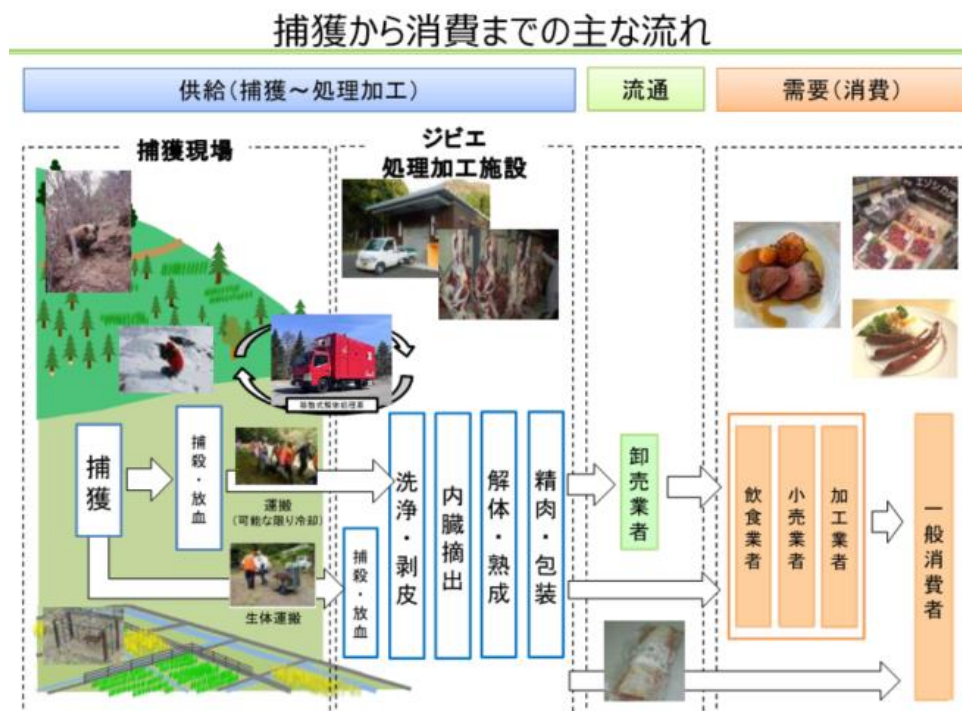
鳥獣の捕獲は、鳥獣保護管理法により、原則として禁止されていますが、狩猟、許可捕獲（被害防止、個体数調整等）又は平成26年の鳥獣保護管理法改正により創設された指定管理鳥獣捕獲等事業により捕獲することができます。

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/j/nousin/gibier/attach/pdf/index-229.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・搬入時の状況確認
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
ナイフ等器具や設備の洗浄・消毒
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



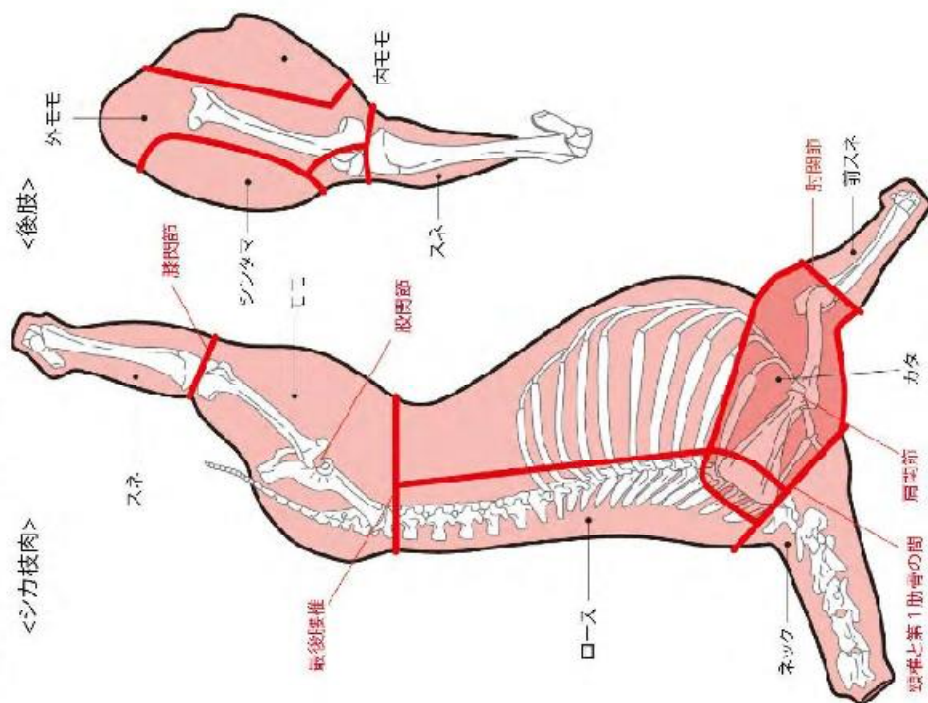
（出典）「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

（農林水産省）<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/index-229.pdf>

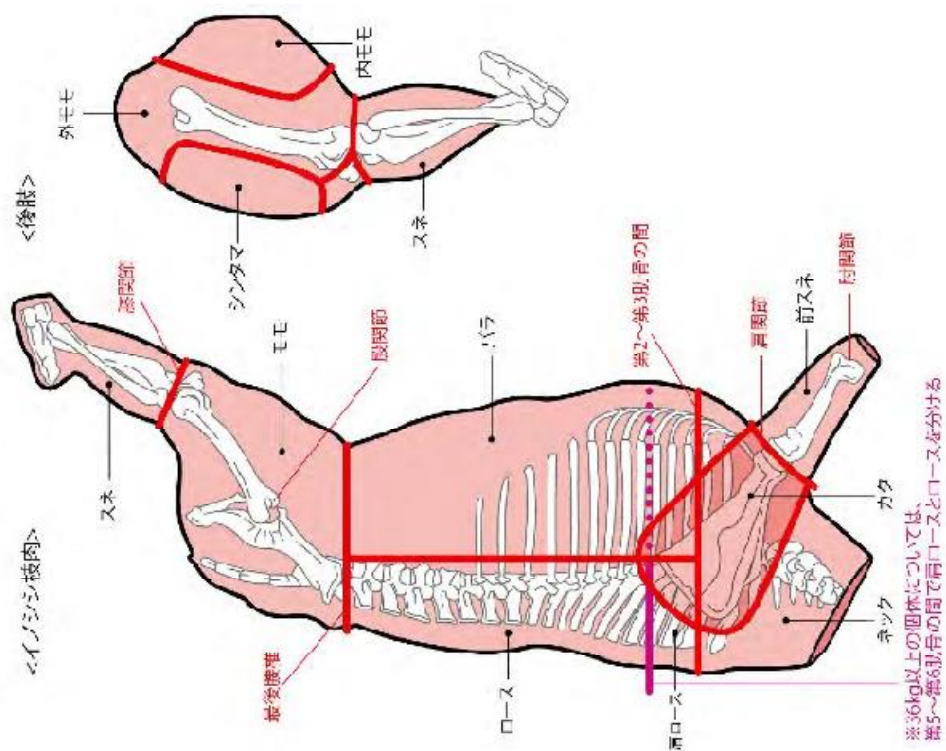
※ 豚熱感染確認区域内で捕獲された野生イノシシのジビエ利用については、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡は行わないこととされておりますが、捕獲地域の感染状況が改善していることを前提として、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き（令和5年4月改訂 農林水産省農村振興局 消費・安全局）」に基づき、処理加工施設において同手引きに沿った適切な処理がなされ、血液を用いたPCR検査で陰性が確認されること等の一定の条件を満たした場合は、ジビエ利用が可能です。

詳しくは、農林水産省 HP（<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/tonko-9.pdf>）で公表されている同手引きをご参照下さい。

【シカのカットチャート】



【イノシシのカットチャート】



(出典)「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

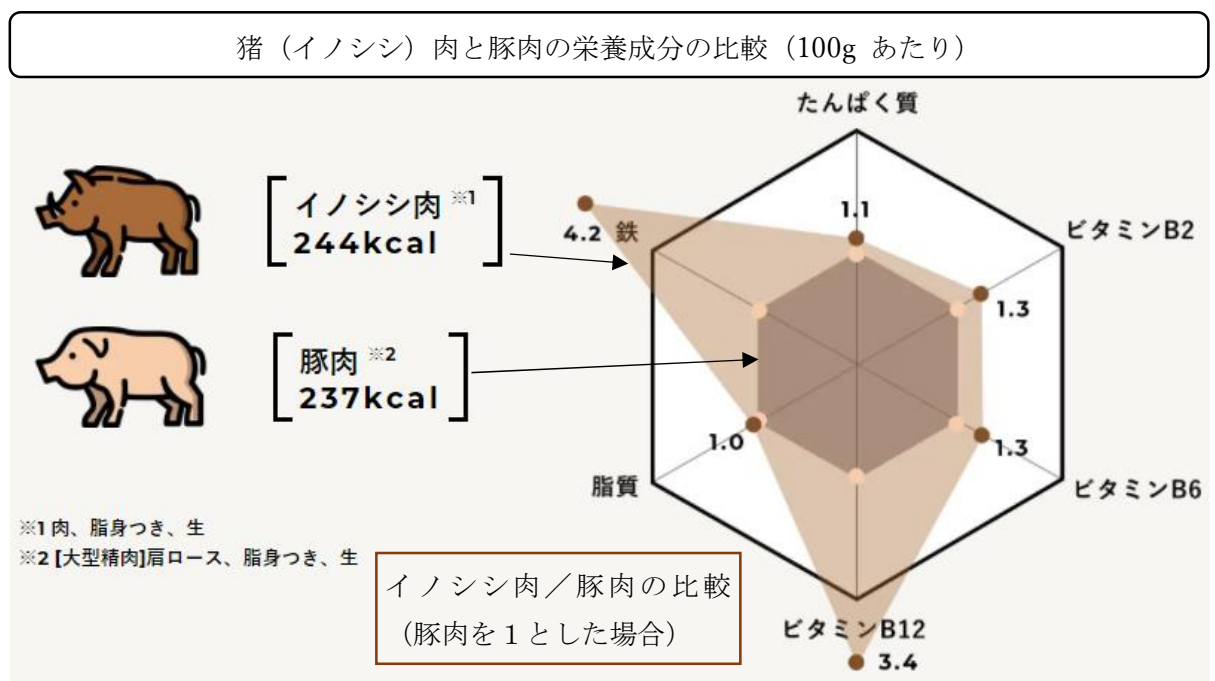
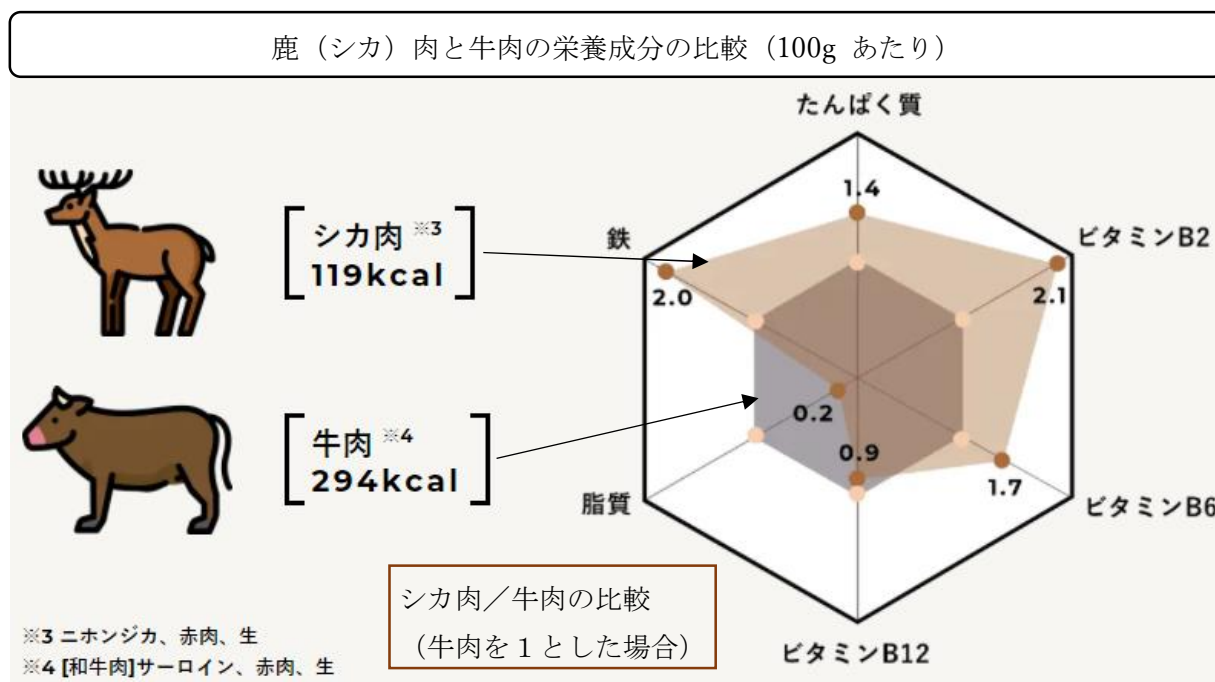
(農林水産省) <https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/index-229.pdf>

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/content/happy/>

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、ジビエ利用の増大に向けて、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、ジビエをもっと知っ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6年度は、11月1日～2月28日にかけて実施し、全国約2,100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。

(農林水産省) https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_promo.html

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4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214校と83校増加し、その割合は3.7%から6.2%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5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ことや鳥獣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ことが、学校関係者や保護者にも認識されてきていることが、要因になっていると思われます。

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5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5年度	令和元年度	令和5年度	令和元年度	令和5年度
鳥取県	181	170	116	33	64.1%	19.4%
島根県	297	291	13	7	4.4%	2.4%
岡山県	555	538	0	28	0.0%	5.2%
広島県	747	724	2	61	0.3%	8.4%
山口県	471	456	0	0	0.0%	0.0%
徳島県	280	273	0	32	0.0%	11.7%
香川県	238	235	0	0	0.0%	0.0%
愛媛県	415	410	0	48	0.0%	11.7%
高知県	360	344	0	5	0.0%	1.5%
中国四国 合計	3,544	3,441	131	214	3.7%	6.2%

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、子どもたちの農山漁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、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（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連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、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	・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、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
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		

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

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

● 公的機関の先導的な関与

(準備段階)

(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。)

● ジビエに対する学校給食関係者の共通認識の構築

(導入段階)

(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

(準備段階)

- 複数の部局間を調整出来る行政職員のサポート

(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) 岡山県西栗倉村の事例（単独校の事例）

西栗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ことを確認
- ・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効果

- ・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聴くことにより、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。

獣害問題を考え、“食”を通じて地域づくりにつなげる取り組み【島根県美郷町】

○町全体で獣害問題を地域の課題として認識し、児童生徒が地域づくりを学が取り組みの一つとして、ジビエ給食の提供を実施している。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・獣害対策から夏イノシシの利活用”食”を通じて子供から高齢者まで幅広い年代に獣害問題の背景にある暮らしの変化を感じ取ってもらい、地域づくりにつなげていくことを目的とした取組みの一つ。
- ・平成17年（2008）2月、山くじら（イノシシ肉のみそ汁）や山くじらハンバーグがジビエ給食として町内小中学校で献立に登場。以来、今日までジビエ給食を年間提供。令和6年（2024）4月からシカ肉（美郷もみじ）もジビエとして給食に提供開始。
- ・食育だけでなく、野菜づくりや獣害対策を学が“食農”も当時から今までセットで実施。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・ジビエ給食と野菜づくり・獣害対策（食農）を児童生徒が体験経験する小学校ふさと学習や中学校の総合学習を通じて食農・食育にとどまらず、町づくりへの理解を深く学ぶ機会になった。
- ・ジビエ（獣肉）は特別な食材ではなく、身近な郷土の食材として命をいただくことの大切さを伝える効果があった。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- ・ジビエ肉を初めて食べる児童生徒の抵抗感を減らすために、ミンチ肉等で大きさを細かくし、濃いめの味付けで提供することで「食べることができた！」という達成感を持たせるようにした。
- ・食の定着を目指して、苦手な児童生徒がいても、月に2～3回継続して提供し、今ではイノシシ肉が給食に出ることが「あたりまえ」となった。シカ肉も同様に定着させていきたい。
- ・課題は使用したい部位の供給量が安定しないことと、価格が高いことである。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

給食センターより町内に営業所を構えるタイガー株式会社が発注。発注後、同社より直接納品。イノシシ肉及びシカ肉については、町からの半額助成有り。（一部半額助成ではない部位有り）

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・地域の方の協力で、イノシシ肉を提供していただき、猪肉を使用した料理を試作した。
- ・給食で活用できる形態にするため、地域でイノシシ肉の活用に取り組むおち山くじらのみなさんに様々な形状でのカットを依頼し、ミンチ、1cm～5cm幅のカット、カツ用のカットなど幅広く対応していただいた。
- ・臭み抜きや調理方法、熱の入れ方等を試行錯誤しながら、継続して給食で提供し、ジビエ給食の定着を図った。



有害鳥獣として捕獲したイノシシ肉のジビエ給食を提供、出前授業も実施【広島県庄原市】

○国産ジビエ認証の取得をきっかけに、市内小中学校でのジビエ給食提供を開始した。多いところでは週に1回のジビエ献立を提供している。
農作物被害防止対策として行われる有害鳥獣捕獲の必要性や、捕獲した鳥獣を有効に活用する取り組みを出前授業などを通じて学習に取り入れている。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・施設の開業当初より、販売先のひとつとして、学校給食への提供を検討しており、国産ジビエ認証を取得（R3年3月）をきっかけに、当施設の責任者が栄養教諭の連絡会の代表者へ働きかけを行った。
栄養教諭との話の中で、「イノシシを利用したいがどこに問い合わせればいいかわからなかった」、「イノシシ肉に興味があった」など前向きな意見をいただくとともに、国産ジビエ認証制度取得の説明で衛生管理についての理解を容易に得ることができた。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・庄原市内の給食センターの栄養教諭で組織する連絡会において、プレゼンの時間をいただき、有害鳥獣対策として捕獲されたイノシシの食肉利用の意義等の説明を行った。
- ・国産ジビエ認証制度の説明と併せて、提供できる食肉の種類（ミンチ、こま切れ）の規格、注文から納品までの期間、提供価格の説明を行った。
- ・プレゼンの際、肉団子スープや麻婆茄子の試食を行い、ミンチ材の使用感などについて確認をしていた。
- ・プレゼン終了後、各給食センターより徐々にご注文いただき、特別献立ではなく通常の給食の食材としての利用が継続的に行われている。



いのししかレー



ビビンバチャーハン



豆腐そぼろ丼

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・市内に7か所ある給食センターのうち6施設で、ジビエ食材の利用が継続的に行われている。（多いセンターは週1回の献立、少なくとも月1回～2回の献立）
- ・庄原特別支援学校では第19回給食甲子園ヘイノシシ肉を使った献立で決勝大会へ進出した。
- ・市内の一部の幼稚園、保育所でもジビエ食材を利用されている。
- ・給食食材提供を起点に農作物被害の現状や獣害被害対策のための捕獲やその個体の利活用などを授業に取り入れてもらい、施設のスタッフが出前授業や全校朝会でのお話を
する機会をいただいた。
- ・近隣の小学校の課外授業で処理施設の見学受入れを行っている。



施設見学



出前授業

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点もしくは課題

- ・年間を通じて提供できるよう、提供する食肉の規格をミンチ（細挽き、粗挽き、極粗挽き）及びこま切れに限定した。
- ・販売価格についても低価格に設定した。（ほぼ原価）
- ・各給食センターの保存スペースや作業工程に合わせた材料の梱包仕様に対応し、各センターが利用しやすい体制を作った。
- ・資材や燃料の高騰などがあったが価格は据え置きしている。

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・市内の処理加工施設から納品（配達）している。（補助金なし）

【徳島県】

○「阿波地美栄」の消費拡大や食育の観点から、ジビエ処理加工施設が位置する市町村の幼稚園、小・中学校で加工品を中心としたジビエ給食を提供。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・徳島県産ジビエを「阿波地美栄」と名付け、「安定供給」と「消費拡大」を重点に、捕獲鳥獣の利活用促進に取り組む。
- ・一部自治体で試験的に提供されていたジビエ給食を拡大・定着させるため、令和4年度から県が主体となり取り組みを開始。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・ジビエ処理加工施設が位置する市町村の教育委員会を中心に県が訪問し、ジビエの意義及び安全性や栄養面を説明。
- ・栄養教諭や学校給食関係者に対し、ジビエ給食の講習会や試食会を実施。
- ・提供方法（精肉・加工品）や調理レシピ等の情報を伝え、関係者の要望に沿ったジビエ給食を提供。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・令和4年度から取り組み、令和5年度は、4市町33校でジビエ給食を提供した。
- ・県の取組をきっかけとして、独自でジビエ給食を提供する自治体も見られた。
- ・子供たちが「地域の食材」であるジビエを知るきっかけとなった。

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点もしくは課題

- ・シカ肉の栄養価をPR（給食で不足しやすい鉄分が豊富）
- ・子供が食べやすく、調理の容易なメンチカツやコロケ等のジビエ加工品から提供を開始。
- ・ジビエ食材の単価が高価。

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・ジビエ給食導入初年度は、県がジビエ加工品等を一括購入し提供（2年目は、購入経費の1/2を支援）

地産地消と食育のため学校給食を提供【愛媛県伊方町】

○学校給食で「町内産ジビエ(イノシシ)」を活用し、ジビエのイメージアップと認知度向上に取り組む。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・令和6年1月に廃止された給食センターをリニューアルし、獣肉処理加工施設の運営を開始しました。
- ・町内の児童生徒に地産地消と食育を目的にジビエ肉を提供。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・教育委員会及び給食センターと提供方法、メニュー等について協議。
- ・獣肉処理加工施設から試作品（メンチカツ）を提供→保護者向けの試食会を実施。
- ・試食会でのアンケート結果を踏まえて再度協議を行い給食提供を実施した。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・子供たちにジビエのおいしさを実感してもらったことで、ジビエ特有の「臭みや食感」などの悪いイメージを払拭できているように感じる。

ジビエ給食実施のために工夫した点

- ・小学校低学年から中学生まで幅広い学年が安心して食べることができるよう工夫し、メンチカツにして提供した。
- ・学校給食をきっかけにジビエが身近に感じていただけるよう普及啓発していく



ジビエの調達について（補助金の有無等）

- ・狩猟者からイノシシを提供してもらった

豊かな森の恵みであるジビエ(イノシシ肉・シカ肉)を使った学校給食を提供【高知県梼原町】

〇地産地消や食材を大切にいただく取組の一つとして、定期的(年3～4回)に学校給食にジビエ料理を提供。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・ジビエは古くから地域住民に親しまれてきた食材であったが、平成30年に獣肉解体処理施設「ゆすはらジビエの里」が完成したことで、衛生的で安全安心なジビエの提供が可能になった。
- ・これをきっかけに、町内の子どもたちにも森に囲まれた町の豊かな恵みを知ってもらいたいという関係者の思いから学校給食へのジビエ提供が始まった。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・獣肉解体処理施設の完成を機に地域と行政で「ジビエの町づくりプロジェクト」を立ち上げ、ジビエの普及促進を図る。
- ・その一つの取組として学校給食への提供を目指し、行政、栄養教諭、ジビエ施設関係者間での綿密な打ち合わせや、実際に給食に使用する食材を用いて調理員さんにジビエの特性を知っていただく機会を設けた。

イノシシカレー



イノシシハンバーガー



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・関係者の思いから始まった学校給食への提供であり、ジビエを食べた子どもたちからの「おいしかった」という声が何よりもうれしい。
- ・獣肉解体処理施設のある集落の子どもが学校の課題で施設のパンフレットを作ってくれたなど、ジビエ利用の取組や地域食材を誇りに思っている。

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点もしくは課題

- ・地域のジビエを知ってもらうために給食の提供日に合わせて獣肉解体処理施設の方が出前授業を実施。
- ・カレーやハンバーガーなどの子どもが親しみやすく食べやすいメニューの提供やジビエの特性に応じた調理工程の工夫も。



ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・町内の獣肉解体処理施設からミンチに加工したものを仕入れている(町の支援あり)

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

(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、鹿団子のみぞれ煮など 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 (1 kg) 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。

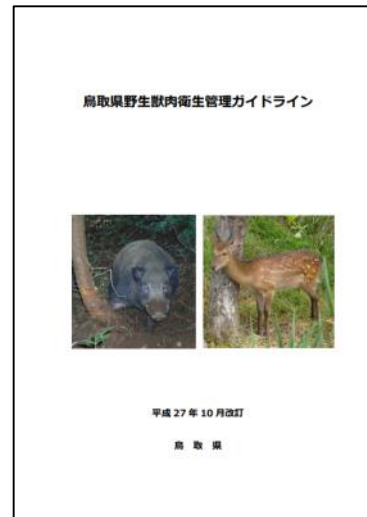
(保護者の理解)

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 暮らしの安心局暮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。



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）

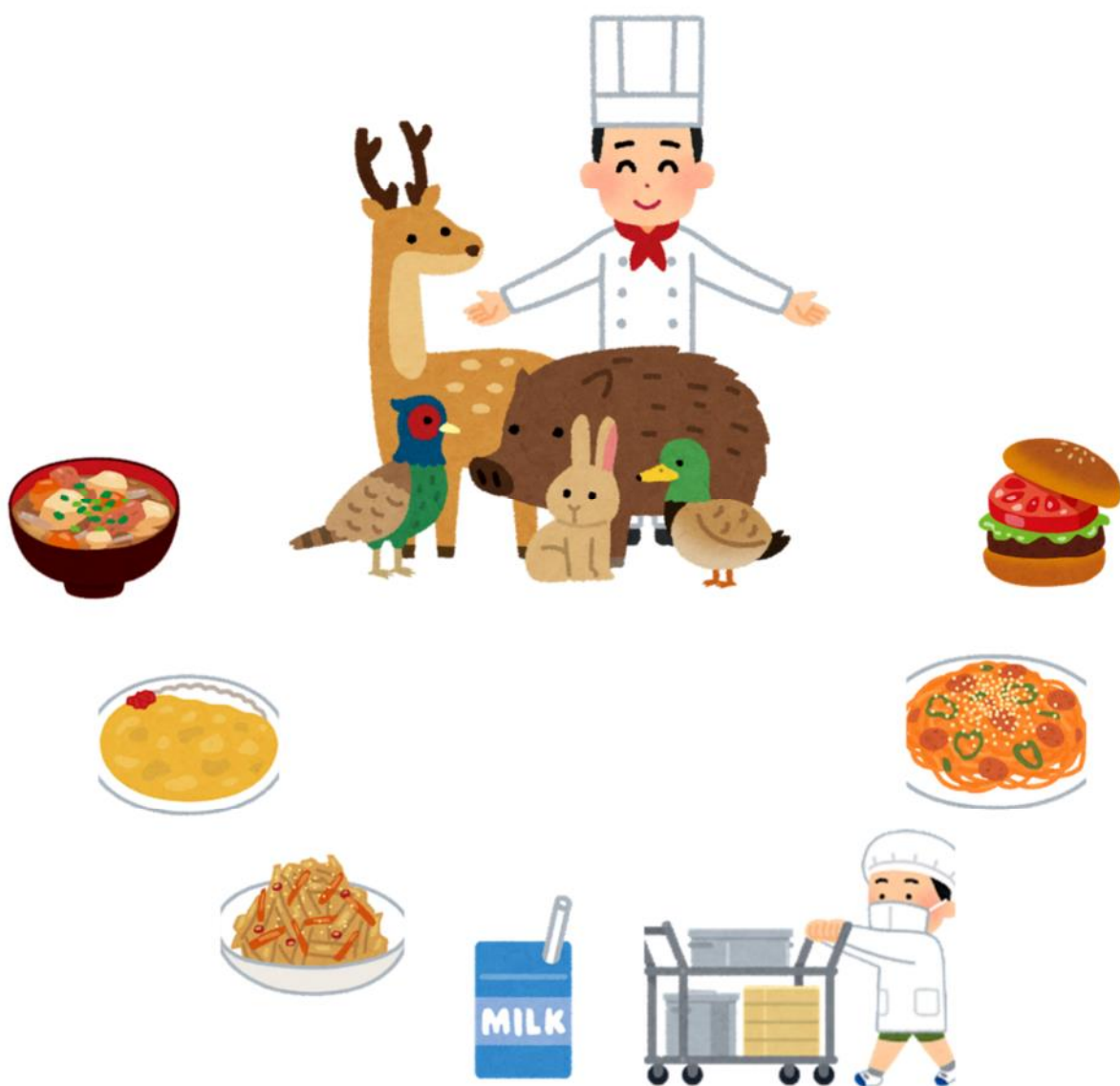
児童生徒は、ジビエが給食で提供される日に合わせて、鳥獣対策を行っている方や食肉処理施設の方の話を聞くなど、給食を通して地域の課題や自然環境について学ぶ機会となっている。

■ 全国における学校給食等でジビエを提供する取組事例

農林水産省では、令和5年3月に全国各地での学校給食等でジビエを提供する事例を取りまとめホームページで公表しています。

（農林水産省）<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/jirei-3.pdf>

ジビエを活用した学校給食レシピ集





料理名 鹿肉の白ねぎソースかけ

(若桜町立学校給食センター提供)

材料(1人分)

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



鹿肉うちも肉を使用すると加熱しても硬くなりにくいですが、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、一度水分をとっ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 | ● 焼きふ……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 野菜とジビエのそばろ煮



野菜、鹿肉がしっかり煮込んであり素材の旨味が溶け出しているの、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 |
| ● ジャがいも……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に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 |
| ● おからこんにゃく…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 |
| ● ジャがいも …… 32g | ● サラダ油 …… 0.3g |
| ● にんじん …… 15g | ● コンソメ …… 0.1g |
| ● トマト …… 15g | ● ウスターソース …… 1g |
| ● むぎ枝豆 …… 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



作り方が簡単で、たまねぎは生のまま入れてもOKです。鹿肉だけでなく豚肉も入っているの、やわらかく仕上がります。「鉄腕」というネーミングが魅力的で、鹿肉に鉄分が多く含まれていることが伝わりやすく、子どもたちの興味を引きそうです！



材料(1人分)

● 鹿肉ミンチ …… 30g
● 豚肉ミンチ …… 15g
● たまねぎ …… 30g
● グリンピース …… 8g
● 鶏卵 …… 3g
● 牛乳 …… 5g

● パン粉 …… 8g
● ナツメグ(粉末) 0.01g
● 塩 …… 0.5g
● こしょう …… 0.03g

ソース
● 砂糖 …… 0.7g
● ケチャップ …… 3g
● ウスターソース …… 3g
● 小麦粉 …… 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 20μgRE
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～

- ①たまねぎをみじん切りにして蒸した後、冷ます。
- ②パン粉を牛乳に浸しておく。
- ③ソースは調味料と水を含ませて加熱し、小麦粉でとろみをつける。
- ④①と②と残りの具材に調味料を加え、しっかりとこねる。
- ⑤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。
- ⑥オーブンでこんがり焼く。
- ⑦切り分けて③のソースをかける。



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



具たくさんでいろどりがよいメニューです。きんぴらごぼろは給食でも子どもたちが食べなれているので、ジビエを入れてもおいしく食べることができます。調理も簡単にできました！



材料(1人分)

● 鹿肉ミンチ …… 8g
● ささがきごぼろ …… 10g
● 突きこんにゃく …… 10g
● れんこん水煮 …… 8g

● 赤ピーマン …… 6g
● さやいんげん …… 6g
● 濃口醤油 …… 2.5g
● 砂糖 …… 1g

● 酒 …… 0.5g
● 一味唐辛子 …… 0.006g
● サラダ油 …… 0.3g
● 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 11μgRE
ビタミンB1 0.04mg
ビタミンB2 0.05mg
ビタミンC 12mg
食物繊維 1.2g
食塩相当量 0.4g

～作り方～

- ①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。ささがきごぼろはあく抜きをし、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。
- ②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ばろになるまで炒める。ささがきごぼろ、こんにゃく、れんこん水煮の順に加え、さらに炒める。
- ③少量の酒と酒、砂糖を加え火を通し、濃口醤油と一味唐辛子で調味し煮詰める。
- ④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。



鹿肉はきれいなそばろになるまで、ほぐしながら炒めます。でん粉でと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



郷土料理のじゃぶ汁にジビエを取り入れています。旬の野菜や地産食材を加えてアレンジが可能です。具たくさんで栄養バランスもよく、多くの調理場で取り入れやすいメニューだと思います。



材料(1人分)

● 猪肉ももスライス …… 15g
● だいこん …… 20g
● さといも …… 15g
● ごぼう …… 10g
● 白ねぎ …… 10g

● にんじん …… 5g
● 油揚げ …… 5g
● しょうが …… 0.8g
● 煮干し …… 3g
● 濃口醤油 …… 4g

● みりん …… 1g
● 酒 …… 1g
● サラダ油 …… 0.3g
● 塩 …… 調整

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 38μgRE
ビタミンB1 0.07mg
ビタミンB2 0.07mg
ビタミンC 6mg
食物繊維 1.9g
食塩相当量 0.6g

～作り方～

- ①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。
- ②煮干しでだしをとる。
- ③サラダ油を熱し、猪肉、しょうがを入れて炒める。
- ④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。
- ⑤③のだし汁を加え、沸騰したらあくを取り、油揚げ、白ねぎを入れ、調味する。



しょうがを加えることで、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

鹿肉とながいの甘酢炒め

主菜



子どもたちに人気のケチャップ味で食べやすいメニューです。ながいもを他のいもに変えたり、季節の食材を取り入れたりして、色々なアレンジができます。鹿肉の角切りの指定とドリップの多さに気をつけましょう！



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	

● 栄養成分量(1人当たり)

エネルギー	223Kcal
たんぱく質	10.5g
脂 質	10.3g
カルシウム	18mg
マグネシウム	24mg
鉄	1.8mg
亜 鉛	1.3mg
ビタミン A	61μgRE
ビタミン B1	0.10mg
ビタミン B2	0.16mg
ビタミン C	8mg
食物繊維	1.5g
食塩相当量	0.9g

～作り方～

- ①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。
- ②ながいもは皮をむき、半月切りし、でん粉を付けて揚げる。
- ③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。乾燥きくらげはもとしておく。
- ④③を炒め、Aで味付けして炒める。
- ⑤④に、①と②を加えてさらに炒める。



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



トマトの酸味がジビエが食べやすく、洋風で子どもたちにも人気が出そうなメニューです。簡単に調理ができるので、給食に取り入れやすいです。猪肉でも鹿肉でもおいしくできそうです！



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		

● 栄養成分量(1人当たり)

エネルギー	108kcal
たんぱく質	4.1g
脂 質	2.7g
カルシウム	12mg
マグネシウム	14mg
鉄	0.7mg
亜 鉛	0.6mg
ビタミン A	21μgRE
ビタミン B1	0.06mg
ビタミン B2	0.20mg
ビタミン C	6mg
食物繊維	1.2g
食塩相当量	0.6g

～作り方～

- ①ペンネは固めに下ゆでする。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。
- ②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。
- ③たまねぎとセロリを入れてさらに炒める。
- ④材料に火が通ったらトマトを加える。
- ⑤Aで調味し、ペンネを入れてからめる。塩、こしょうで味を調え、仕上げに乾燥パセリをふりかける。

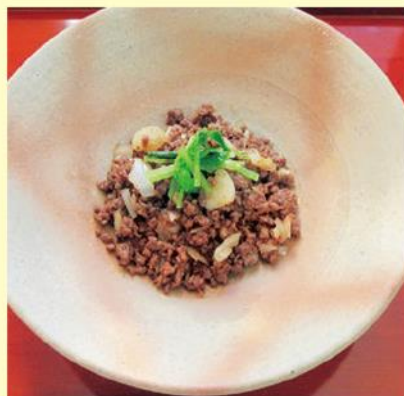


ジビエのおいが気になるようであれば、白ワインとセロリの量を増やして味の調整をします。

料理名

鹿そぼろとらっきょう時雨煮

惣和会提案レシピ



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

甘めの割り下で、ジビエがより一層食べやすくなります。具材や味付けを調整し、給食に活用できると思います。鳥取県の特産品であるらっきょうとジビエの組み合わせが絶妙な逸品です！

～作り方～

- ①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。
- ②ごま油を流し、鹿肉ミンチを入れほぐれるまで炒める。
- ③②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。



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－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。