

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8年6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、さらに、今年度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にとって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8年6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
3.	ジビエの魅力（栄養成分）	10
4.	ジビエ利用の拡大	12
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	13
2.	学校給食へのジビエ導入の意義	14
3.	学校給食へのジビエ導入の手順とポイント	17
第5章	先進的な取組事例	
事例1	鳥取県	21
事例2	島根県美郷町	22
事例3	岡山県真庭市	23
事例4	岡山県西栗倉村	24
事例5	広島県庄原市	25
事例6	山口県	26
事例7	徳島県	27
事例8	愛媛県今治市	28
事例9	愛媛県伊方町	29
事例10	高知県梼原町	30
[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	32
■	鳥取県学校給食レシピ集	36
■	野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱	44
■	ジビエ関連サイトの紹介	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

全国における野生鳥獣による農作物の被害額は、おおむね横ばいから増加傾向で推移しており、令和6年度は188億円に上っています。

中国四国農政局管内（以下「中国四国管内」という。）では、令和5年度まで減少傾向で推移していましたが、令和6年度は一転して前年度比4億円増加の19億円となっています。

野生鳥獣による農作物被害は、営農意欲の減退や耕作放棄地の増加を招くなど、数値以上に農山村へ深刻な影響を及ぼしています。

獣種別に見ると、全国ではシカによる被害が42%と最も多い一方、中国四国管内ではイノシシによる被害が最も大きく、被害額全体の53%を占めています。

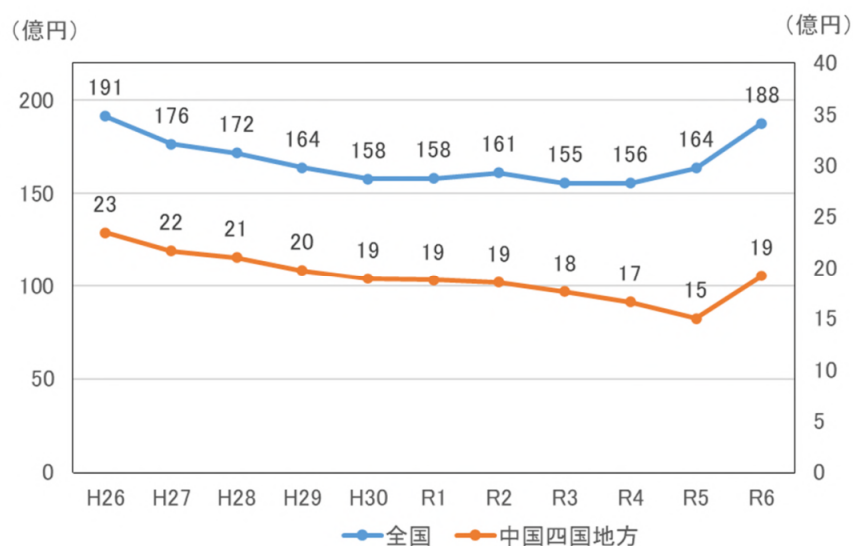


図1. 野生鳥獣による農作物の被害額の推移（全国、中国四国地方）

出典：農林水産省 HP「野生鳥獣による農作物被害状況」

https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/hogai_zyoukyou/index.html（掲載ページ URL）

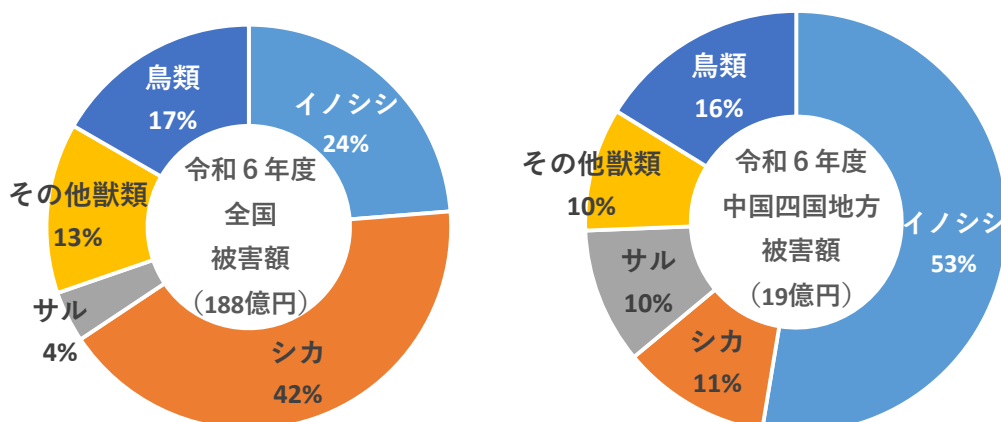


図2. 野生鳥獣による被害額割合（獣種別）（全国、中国四国地方）

出典：農林水産省 HP「野生鳥獣による農作物被害状況」

https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/hogai_zyoukyou/index.html（掲載ページ URL）

第2章 鳥獣被害防止対策と捕獲鳥獣の利用

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「鳥獣被害対策実施隊」（以下「実施隊」という。）を設置し対策が行われています。

令和7年4月末時点では、全国1,718市町村のうち、1,525市町村で被害防止計画が策定され、1,266市町村で実施隊が設置（隊員数：42,950名）されて、各地で対策が行われています。

令和8年1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7年4月末時点）の概要			
標記調査の令和7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（R6.4末）		今回調査（R7.4末）
作成市町村数	1,518市町村	→	市町村1,525（+7）
2. 鳥獣被害対策実施隊の設置状況			
	前回調査（R6.4末）		今回調査（R7.4末）
設置市町村数	1,256市町村	→	市町村1,266（+10）
3. 実施隊の隊員数の状況			
	前回調査（R6.4末）		今回調査（R7.4末）
隊員数	42,172人	→	42,950人（+778）
4. ICT利用推進の状況			
	前回調査（R6.4末）		今回調査（R7.4末）
既にICTを利用している	629市町村	→	685市町村（+56）
今後、取り組む意向である	247市町村	→	227市町村（▲20）
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	932校（88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

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7年4月時点）

出典：農林水産省 HP「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7年4月時点）」

https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/keikaku_zisshitai/index.html（掲載ページURL）

(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。）に基づき、狩猟免許による捕獲と、都道府県知事等の許可を受けて実施される許可捕獲に大別されます。これらを合わせた令和6年度の全国の捕獲頭数は、シカ 74 万頭、イノシシ 64 万頭となっています。近年では、被害防止等を目的とした捕獲が中心的行われており、シカ及びイノシシの捕獲頭数は大幅に増加しています。

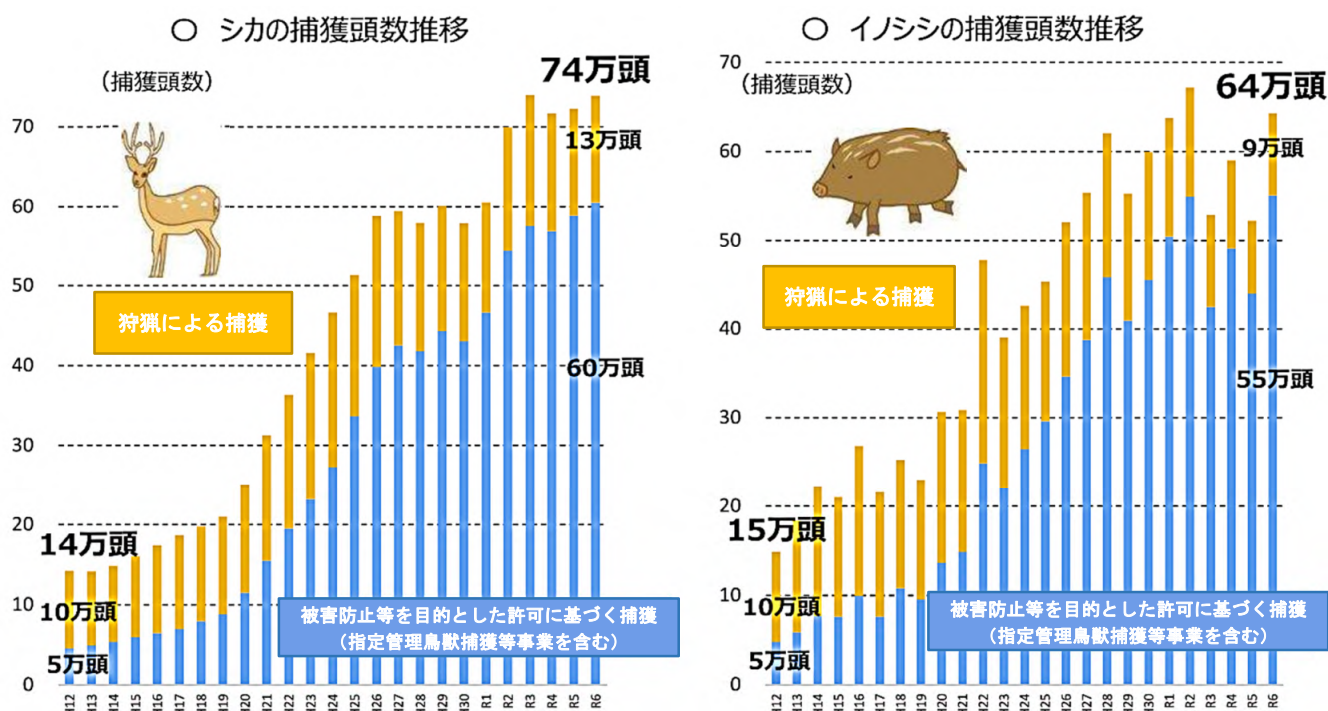


図4. シカ・イノシシの捕獲頭数の推移（全国）

出典：農林水産省HP「鳥獣被害の現状と対策」

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/240605.html>（掲載ページURL）

※掲載のグラフは、「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6年度）」（環境省）に基づき農林水産省鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室で作成

※令和3（2021）年度以前は「鳥獣関係統計」参照、令和4（2022）年度以降は「ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数速報値（令和6年度）」の数値

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6年度のジビエ利用量は、全国で2,678 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から徐々に回復・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) 捕獲鳥獣利用上の課題

令和6年度の全国のシカとイノシシの捕獲頭数は合わせて約138万頭ですが、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6年度）
（単位：頭、%）

	捕獲頭数	解体頭数	利用頭数割合
全 国	1,381,700	190,716	13.8%

出典：【捕獲頭数】環境省「ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数速報値」

【解体頭数】農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」

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6年度の中国四国地方におけるジビエ利用頭数は 26,215 頭・羽で、令和元年度の 21,308 頭・羽から 4,907 頭・羽増加しています。また、ジビエ利用量は 352 t で、令和元年度の 299 t から 53 t 増加しています。

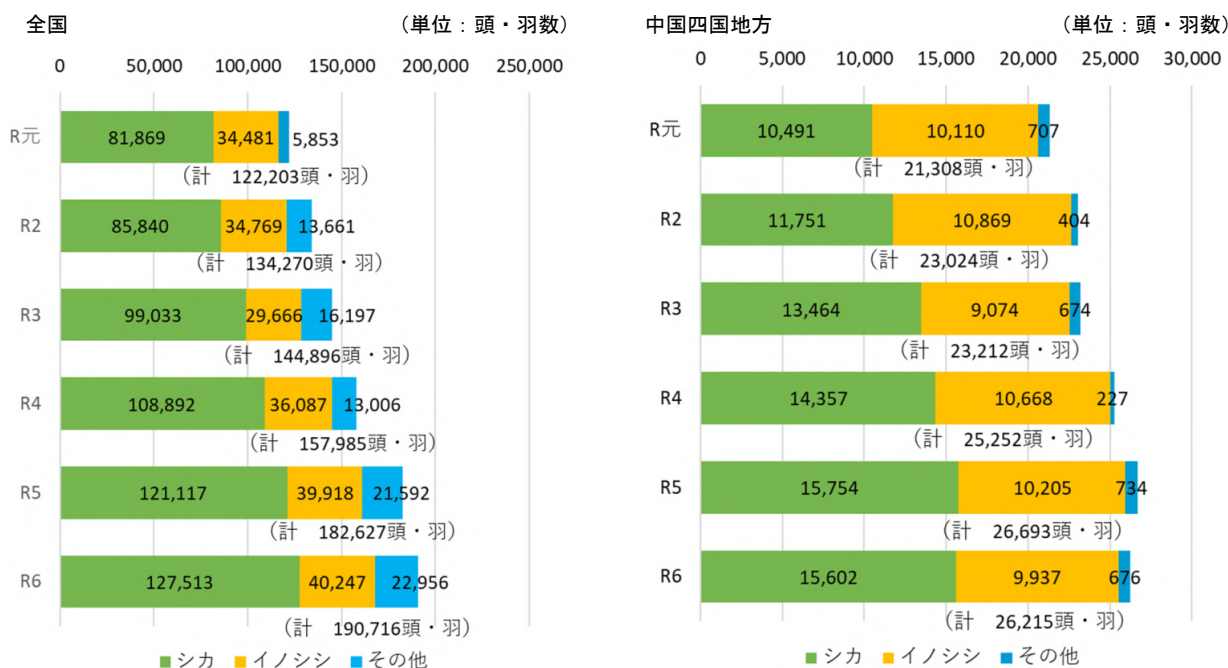


図5. ジビエ利用頭数の推移（全国、中国四国地方）

出典：農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」

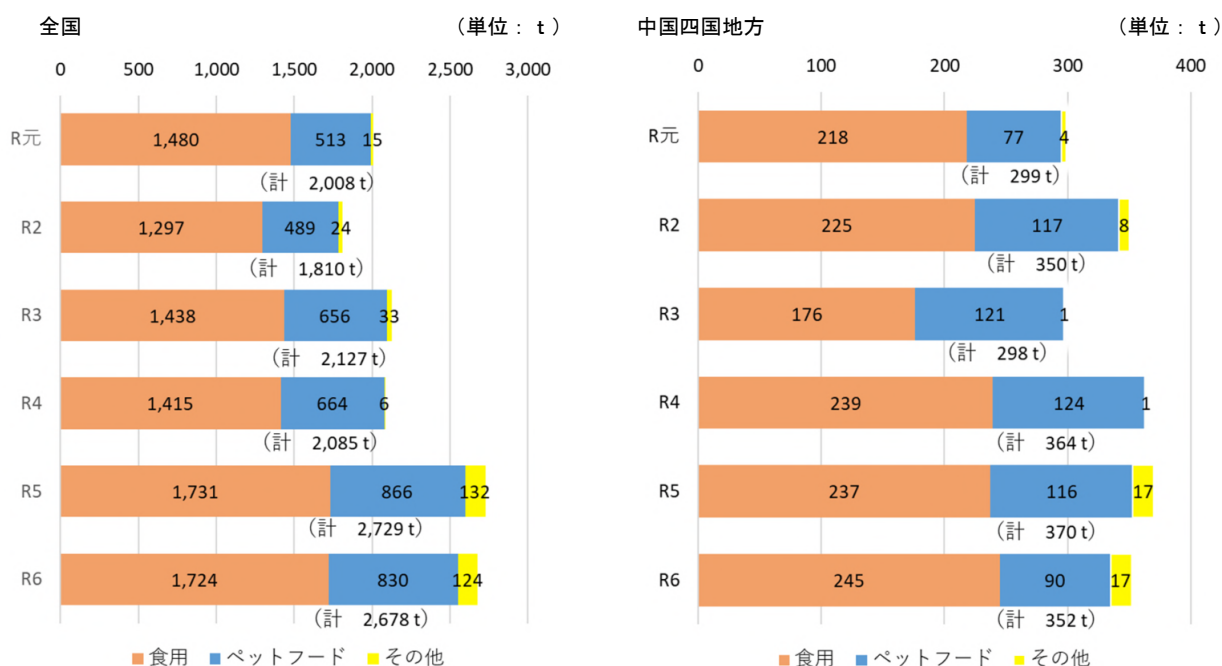


図6. ジビエ利用量の推移（全国、中国四国地方）

出典：農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」

しかしながら、捕獲されたシカやイノシシのジビエ（捕獲した野生のシカ及びイノシシを利用した食肉をいう）としての使用は一部にとどまっているのが現状です。

農作物被害防止のため、捕獲した鳥獣を地域資源（ジビエ）として有効活用する取組を進め、より積極的な捕獲につなげる必要があります。

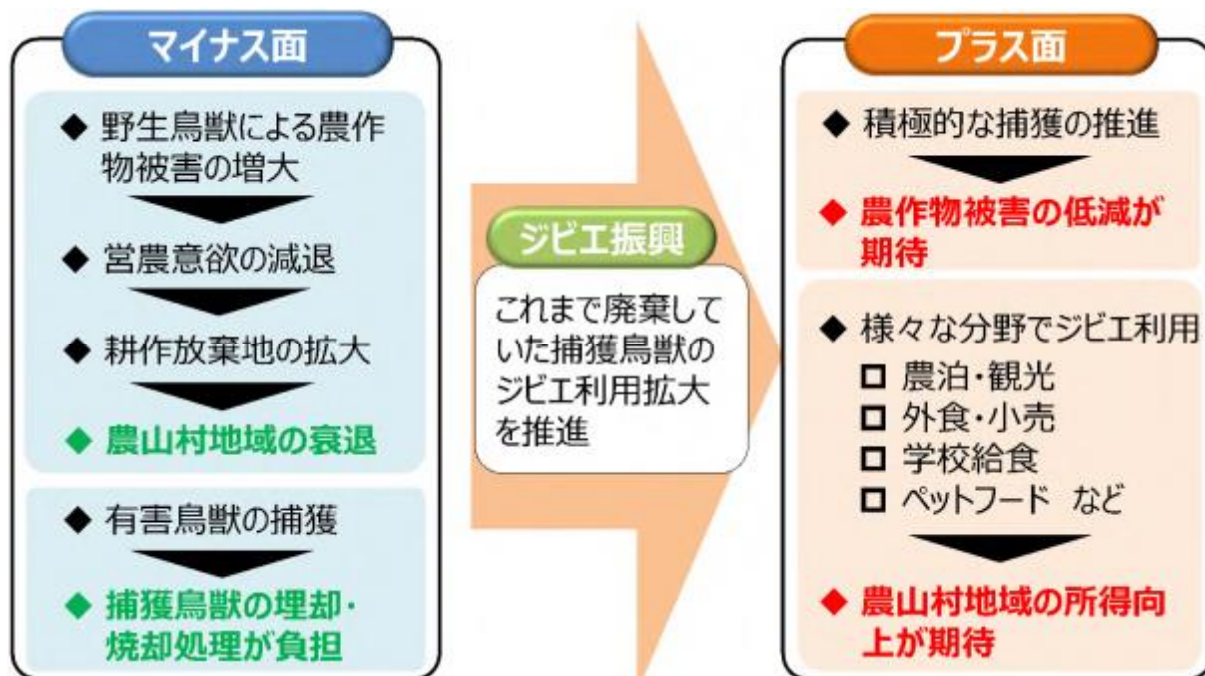


図7. ジビエ振興の考え方

出典：農林水産省 HP「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/suishin.html>（掲載ページ URL）

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、農作物等への鳥獣被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。

捕獲から消費までの主な流れ

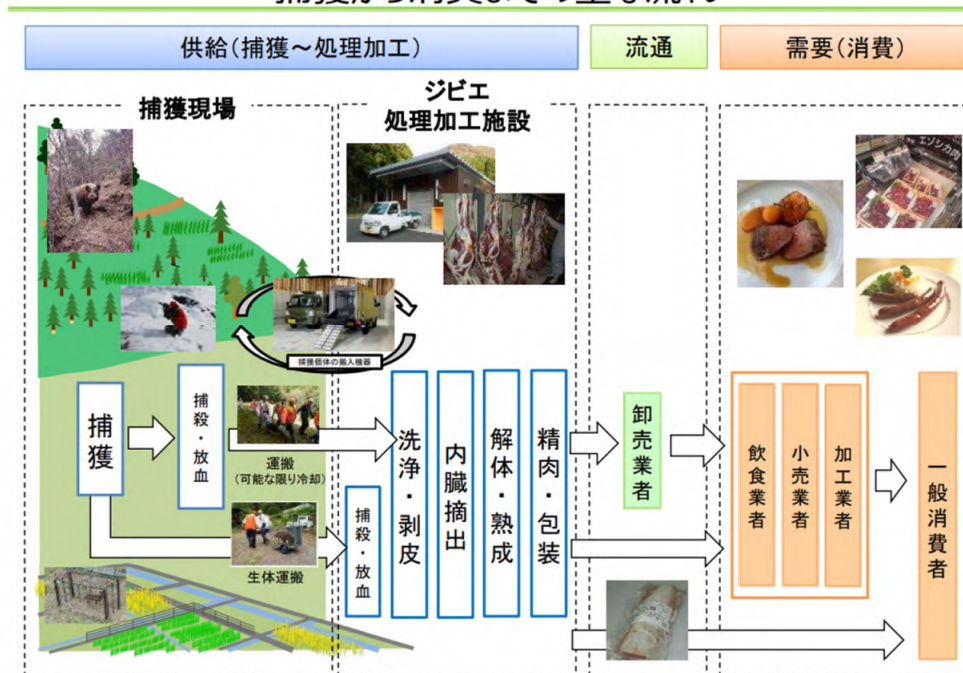


図8. 捕獲から流通までの模式図

出典：農林水産省 HP「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/suishin.html>（掲載ページ URL）

(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、第三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（図10を参照）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。

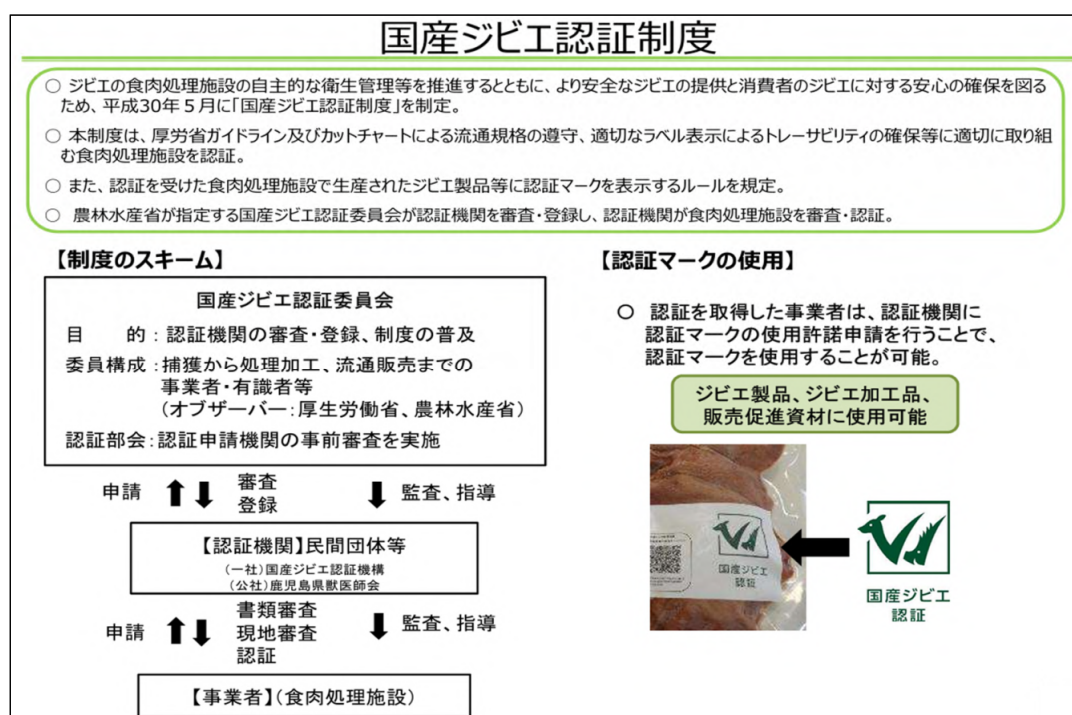


図9. 国産ジビエ認証制度

出典：農林水産省 HP「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/suishin.html>（掲載ページ URL）

※ 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/tonko.html>）で公表されている同手引きをご参照下さい。

国産ジビエ認証制度 カットチャート

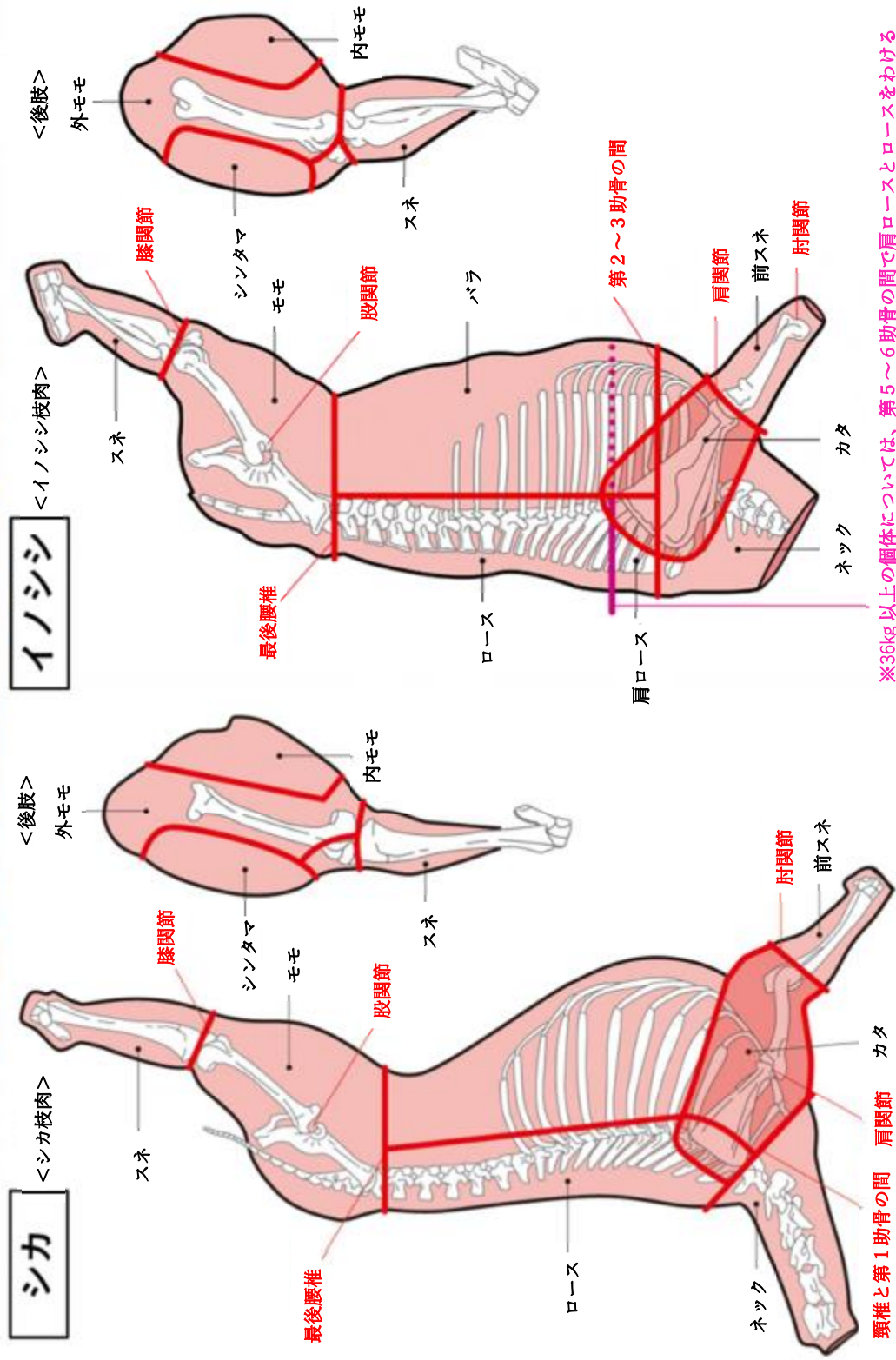


図 10. 規定されたカットチャート

出典：農林水産省 HP「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/suishin.html> (掲載ページ URL)

3. ジビエの魅力（栄養成分）

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。

またシカ肉は牛肉（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。

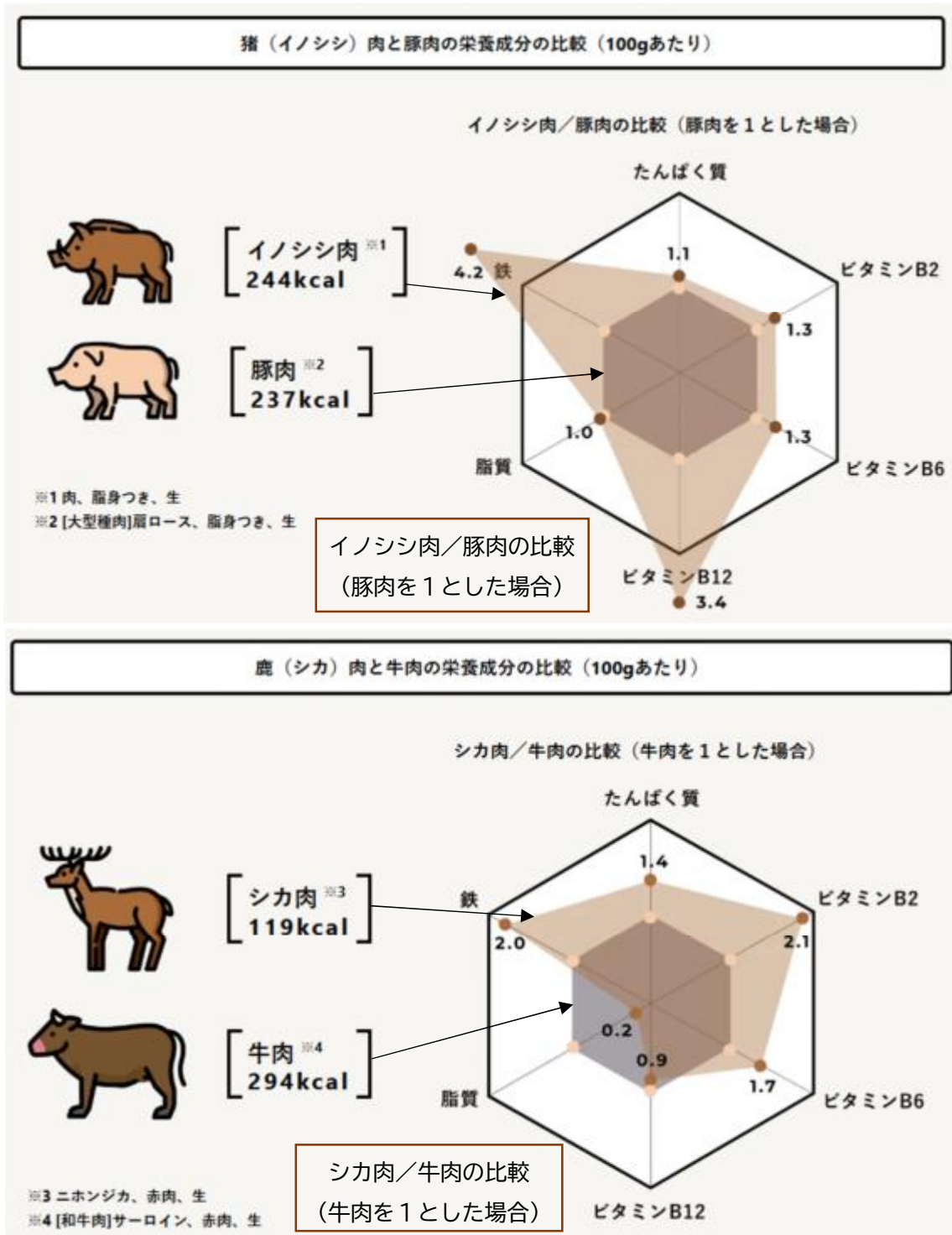


図 11. シカ肉・イノシシ肉の栄養

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/>

イノシシ肉とシカ肉は栄養価が高く、ビタミンやミネラルなど体にうれしい栄養素を多く含んでいます。カロリーや健康を気にする方には非常に嬉しいメリットがあります。

① 筋トレやダイエット…ボディメイクにおすすめ！

ボディメイクに！



ジビエには不足しやすいビタミンやミネラルが多様に含まれています。

③ 丈夫な体づくりにおすすめ！

丈夫な体づくりに！



ジビエに豊富な亜鉛は免疫細胞を活性化する働きがあります。

② 貧血予防や疲労回復におすすめ！

疲労回復に！



ジビエには、代謝に関わるビタミンやミネラルが多く含まれています。

④ 美容におすすめ！

美肌になれる!?



ジビエにはビタミンEという抗酸化成分も含まれ、脂質の酸化を防ぐはたらきがあります。

図 12. 体づくりにうれしいメリット

出典：ジビエポータルサイト「ジビエト」 <https://gibierto.jp/content/happy/>

4. 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、その実現に向けて様々な対策を行ってきました。

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」を創設しました。

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7年度は、11月1日～2月28日にかけて実施し、全国2,200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)日本ジビエ認証機構は、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 HP「消費者の皆様へ(ジビエプロモーション)」(https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_promo.html)でも公表しています。



「ジビエト」 <https://gibierto.jp/>



「全国ジビエフェア」 <https://www.gibier-fair.jp/>



「ジビエ料理コンテスト」
<https://www.gibier-contest.jp/>

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。		

第5章 先進的な取組事例

- 事例 1 鳥取県
- 事例 2 島根県美郷町
- 事例 3 岡山県真庭市
- 事例 4 岡山県西粟倉村
- 事例 5 広島県庄原市
- 事例 6 山口県
- 事例 7 徳島県
- 事例 8 愛媛県今治市
- 事例 9 愛媛県伊方町
- 事例 10 高知県梼原町

事例1 【鳥取県】県教育委員会が中心となって実施体制を整えてジビエ給食を実施

○平成30年度、県教育委員会が中心となってジビエを通常の食材の一つとして利用できる環境を整えたことをきっかけに、学校給食でのジビエ利用が大幅に増加(平成29年度:50kg → 平成30年度:279kg)

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・地元の農業関係者から（公財）鳥取県学校給食会に、ジビエを学校給食に活用できないか問合わせがあり、検討を始めたことがきっかけ。
- ・学校給食へのジビエ提供施設として鳥取県HACCP適合のジビエ食肉処理施設（わかさ29工房）を選定。
- ・鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン（H27年10月改訂）に基づき、関係者において学校給食への提供に向けた検討を進め、平成30年度、県教育委員会が中心となって安全性の確保や衛生管理体制などジビエ利用環境を整えたことで、ジビエ利用が大幅に増加。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・（公財）鳥取県学校給食会（以下、給食会）が、県内の小中学校にジビエを提供できるジビエ食肉処理施設を選定し、提供価格、肉の種類、形状について調整。
- ・県教育委員会や県学校栄養士協議会と連携して、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。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。
- ・各地域で栄養教諭が中心となってジビエを学校給食に導入。導入開始後も各給食センターが考案し好評だったレシピを給食会がレシピ集（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。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・地域の特色ある食材として、ジビエを認識する人が増えた。
- ・身近な自然や生命に対する理解が深まった。
- ・鳥獣対策に携わる人に対して感謝の気持ちを持つ児童生徒が増えた。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- ・供給量を確保するため、在庫が安定しているシカ肉利用に限定。
- ・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。
- ・学校給食の1食当たりの単価は限られており、予算内で実施するための調整が大変。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- ・県内のジビエ食肉処理施設から購入
- ・県補助金「学校や地域と連携した地産地消率向上支援事業補助金」の活用も可能（他、一部の市町村で単独補助あり）

事例2 【島根県美郷町】獣害問題を考え、“食”を通じて地域づくりにつなげる取組

○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ぶ取組の一つとして、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

- ・ 獣害対策の一環として、利用が進んでいない夏イノシシを活用し、また“食”を通じて子供から高齢者まで幅広い世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“ジビエのまち”美郷町の取組の一つ。
- ・ 美郷町学校給食センターは、平成17年（2005年）2月に山くじら（イノシシ肉）のみそ汁や山くじらハンバーグをジビエ給食として町内小中学校の献立に導入した。以来、今日までジビエ給食を年間を通じて提供している。さらに、令和6年（2024年）4月からは、シカ肉（美郷もみじ）もジビエとして給食への提供を開始した。
- ・ 食育だけでなく、野菜づくりや獣害対策を学ぶ“食農”も当時から今日までセットで実施している。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・ 地域の方の協力により提供いただいたイノシシ肉やシカ肉を使用し、料理を試作した。
- ・ 給食で活用できる形態にするため、地域でイノシシ肉やシカ肉の活用に取り組むタイガー株式会社、ミンチ、1cm～5cm幅のカット、カツ用のカットなど様々な形状でのカットを依頼し、試作を繰り返した。
- ・ 臭み抜きや調理方法、熱の入れ方等も試行錯誤しながら、継続して給食で提供し、ジビエ給食の定着を図った。



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・経験する小学校のふる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、地域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、苦手の児童生徒がいても、月に2～3回継続して提供し、今ではイノシシ肉やシカ肉が給食に出ることが「あたりまえ」となった。
- ・ 課題は使用したい部位の供給量が安定しないことと、町の半額助成を使いつつも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に発注。
- ・ 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）。

事例3 【岡山県真庭市】市の地域振興担当者が調整役となってジビエ給食を実現

○複数の担当部局を横断して調整できる市地域振興局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することにより、ジビエ給食の普及につながっている。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・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食肉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食肉処理施設代表者の3者を取りまとめ、学校給食でのジビエ利用を検討。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・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っている。
- ・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が醸成されている。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- ・栄養士、学校長らがジビエの学校給食利用について検討し、提供業者が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」に沿った対応をしていることの確認や、該当食材の菌検査を行うなどし、最終的に市教育委員会が、学校給食でのジビエ利用を決定。
- ・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：200円/食）を活用することにより、食肉処理施設は通常価格で販売、給食費は値上げなしでの調整実施を可能にしている。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- ・市内のジビエ食肉処理施設から購入（補助金あり）
- ・市単独支援事業「真庭食材の日」（補助額：200円/食）

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・栄養士、学校長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、ジビエ食肉処理施設代表らが、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。

事例4 【岡山県西栗倉村】地域の主要産業である林業と自然環境を関連させ、質の高い食育を実施

○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。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、質の高い食育を実施。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・県外出身の大学生の発案により、栄養教諭が主催者となってジビエを活用したイベントを開催。イベント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されたことがきっかけ。
- ・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）。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・元々、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について保護者の方へ理解が浸透していた。
- ・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、抵抗感が減少しつつあった。
- ・栄養教諭、学校長、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台意形成に寄与。
- ・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学校長、村教育委員会が、給食へのジビエ利用を決定。

ジビエ給食を実施したことの影響・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。

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点

- ・小規模であることの利点を活かした柔軟な調整。
- ・栄養教諭、調理員がジビエの試食会を事前実施。
- ・児童を主役にしたジビエ給食の実施。
- ・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。

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・村内のジビエ食肉処理施設から購入（補助金なし）。

事例5 【広島県庄原市】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

〇市内処理加工施設の国産ジビエ認証取得をきっかけに、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組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

- ・市内処理加工施設の開設当初より、販売先のひとつとして、学校給食への提供を検討していた。
- ・国産ジビエ認証の取得（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、「イノシシ肉を利用したいがどこに問い合わせればいいのか分からなかった」「イノシシ肉に興味があった」など前向きな意見が出された。
- ・さらに、国産ジビエ認証制度の説明により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、市内処理加工施設が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についてプレゼンを行った。
- ・プレゼンの際、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。
- ・また、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行った。
- ・プレゼン終了後から徐々に、各給食センターからの問合せ・注文が増え、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



じゃが芋中華そば



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8か所ある給食センターの全てで、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）。
- ・広島県立庄原特別支援学校は、全国学校給食甲子園の第19回大会令和6年）へ出場し、イノシシ肉を使った献立で優秀賞を受賞した。
- ・市内の一部の幼稚園、保育所でもジビエ食材が利用されている。
- ・給食食材の提供を起点に、処理加工施設のスタッフが出前授業や学校朝会において、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について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。
- ・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。
- ・市内学校の食育に支援・協力するため、またジビエの普及促進を見据え、販売価格を低く設定している（ほぼ原価）。
- ・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）。

事例6【山口県】「有害鳥獣被害対策に向けた取組を考える」～学校給食にジビエ料理を提供～

○ジビエ料理の普及と食育の推進を目的として、学校給食において地場産のイノシシ肉を提供し、地域の自然環境と食の循環を学ぶ機会を創出した。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・有害鳥獣被害対策の取組の一環として、地域の自然環境と食の循環を学ぶ機会の創出を行いつつ、ジビエについての認知度を上げ、ジビエ需要の拡大を図っていくという考えが背景として有る。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・栄養教諭等を対象とした研究大会においてジビエに関する情報提供を実施。
- ・山口県学校給食会等からジビエに関して関心をもっている学校の情報等を収集。
- ・ジビエに関心をもっている学校を対象に学校給食におけるジビエ利用の試行を提案。
- ・対象校と実施内容を検討し、5年生社会科における授業の実施と交流給食の場を設定。

①社会科（課題解決学習）

担当教諭による、地域が抱える鳥獣被害の実態とその解決策について考える課題解決学習を実施した。

②社会科（専門講座）

県の担当職員が講師となり、野生鳥獣の生態や地域資源としての活用（ジビエ）について専門的な視点からの講義をした。

③交流給食時間

講師が児童と共にジビエ給食を試食し、感想を共有する場を設定した。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・ジビエを初めて食べる児童もいたが、大変好評で、「どこで売っているのか」、「においがあるって聞いたことがあったが、まったくなかった」との声があがり、ジビエ普及の役を担っていると実感。



イノシシ肉のすき焼き風

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- ・「食育だより」を配付し、ジビエ給食実施について児童、保護者に周知を図った。
- ・ジビエに関して理解を深めるため、事前に校内教職員及びPTA役員向けに試食会を実施した。
- ・コスト面や流通体制の確保が課題となっており、現時点での給食における定番メニュー化は困難な状況にあり、ジビエ認知度の拡大を中心に取組を進めていく。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- ・イノシシ肉は、県内ジビエ処理施設から直接学校へ搬入した。
- ・単県事業を活用してイノシシ肉を購入した。

事例7 【徳島県】鳥獣被害等地域課題を「食育」を通じて学ぶため、ジビエ給食の拡大、定着に取り組む

あわじびえ

○「阿波地美栄（徳島県産ジビエ）」の魅力発信や食育推進の観点から、市町村を通じて幼稚園や小・中学校でジビエ給食を提供。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・幼少期からジビエに親しみ、その背景にある農作物被害や有害鳥獣捕獲といった地域課題を「食育」を通じて学ぶことで、命の循環や地域社会への理解等を深めることを目的として実施。
- ・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って取組を開始。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ①ジビエの提供を希望する市町村の教育委員会等へ県が訪問し、ジビエを給食で提供する意義及び安全性や栄養面を説明。
- ②栄養教諭や学校給食関係者に対し、学校給食での利用を想定した調理セミナーや試食会を実施。
- ③提供条件（精肉or加工品、アレルギー対応の必要等）の情報を給食センターより聞き取りし、県からジビエ処理加工施設へ伝えることで、給食センターの要望に適した食材を提供。



鹿カレー
(ミンチ肉使用)



鹿メンチカツ
(※アレルギー対応有)



試食会の様子
(鹿コロツケ、カレー)

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・令和7年度は、3市町26校に5,260食を提供。
- ・県の取組をきっかけとして、市町村独自でジビエ給食を提供する自治体も見られた。
- ・提供後に実施した児童・生徒向けアンケートの結果から「美味しい」という回答が約7割近くなり、初めてジビエを食べた児童・生徒からも概ね好評であった。

ジビエ給食実施(継続)のために工夫した点もしくは課題

- ・ジビエは鉄分が豊富でEPA・DHAなどが含まれており、成長期の児童・生徒に最適な食材であることをPRした。
- ・ジビエの提供実績がない給食センターでも、調理の容易なメンチカツやボイル済ミンチ肉（あく抜き済）などを提案することで、ジビエ導入に対するハードルを下げる工夫をした。
- ・ジビエの価格が高価であることや、保護者や児童・生徒の受容性を懸念する声があることが課題として挙げられる。

ジビエの調達について(補助金の有無等)

- ・県がジビエを一括購入し、給食センターへ提供している。

事例8 【愛媛県今治市】地産地消と食育のため学校給食に大三島産ジビエを提供

○学校給食で「大三島産ジビエ(イノシシ肉)」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3年3月に大三島学校給食懇談会において大三島産の有機食材にこだわった生産者、地域住民、子どもたちが誇りを持てる学校給食事業を行うことを目標とした。
- ・イノシシ肉を有害鳥獣としてではなく、ジビエという地域資源としてその存在価値を見直し、捕獲を推進するため学校給食事業に追加した。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ・大三島調理場給食運営委員会、大三島調理場、市学校給食課及び農林振興課で提供方法、メニュー等について協議。
- ・令和3年11月、学校給食試食会を実施し、メニューはカレーに決定。
- ・現在は、市内の各調理場においてメニューを考案し、提供している。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・子どもたちにジビエの美味しさを実感してもらうことで、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

- ・ジビエレシピを入手し調理実習会を開いている。
- ・学校給食をきっかけにジビエを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)

- ・大三島内のジビエ食肉処理施設から購入（補助金あり）
- ・学校給食用地元ジビエ流通支援事業を活用

事例9 【愛媛県伊方町】地産地消と食育のため学校給食に町内産ジビエを提供

○学校給食で「町内産ジビエ(イノシシ肉)」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た。
- ・町内の児童生徒に地産地消と食育を目的にジビエを提供。

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。



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・子どもたちにジビエの美味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

- ・小学校低学年から高校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、コロケにして提供した。
- ・学校給食をきっかけにジビエを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肉を提供してもらう。
- ・「ジビエ地産地消推進補助金」を活用。

事例10 【高知県梼原町】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

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合せや、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ているなど、ジビエ利用の取組や地域食材を誇りに思ってくれている。

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スタッフが出前授業を実施。
- ・カレーやハンバーガーなど、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行った。



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
- 鳥取県学校給食レシピ集
- 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱
- ジビエ関連サイトの紹介

■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(一社)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 鹿そば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】

(1) 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、「ジビエを活用した学校給食レシピ集 (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。

(2) 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

【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】

(公財) 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。

鳥取県学校給食会 HP「ジビエについて紹介するリーフレット」

<https://www.togk.or.jp/wp/wp-content/uploads/2022/09/fa30030360ae39909f2ecac889f1191d.pdf>

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

鳥取県 HP「鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン」

https://www.pref.tottori.lg.jp/secure/1000230/guideline_gibier.pdf



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 HP「学校給食等でジビエを提供する取組事例」

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/jirei-3.pdf>



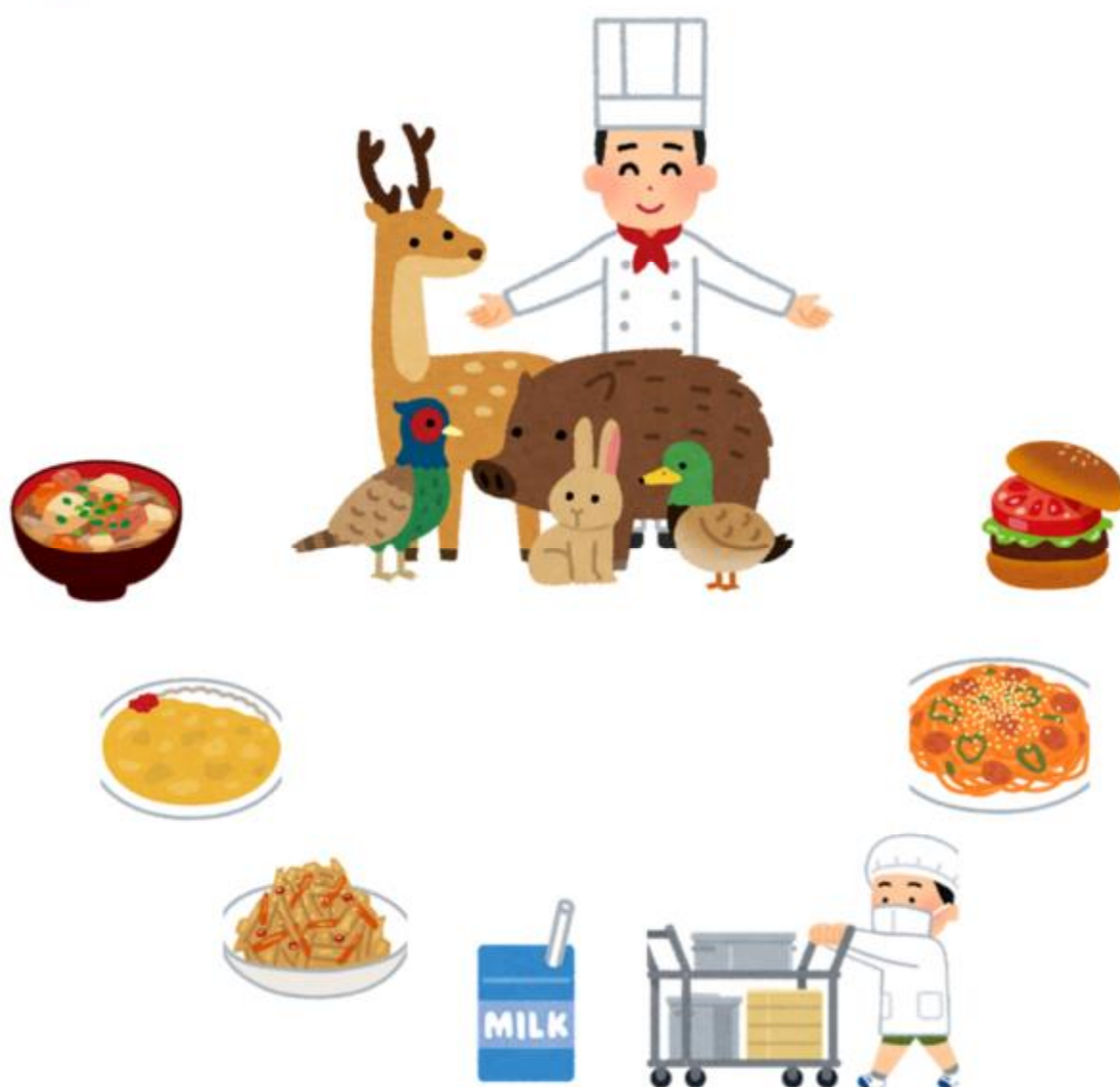
学校給食等でジビエを提供する取組事例

■鳥取県学校給食レシピ集

鳥取県学校給食会 HP「ジビエを活用した学校給食レシピ集」

<https://www.togk.or.jp/wp/wp-content/uploads/2022/09/3402061ac280d601ca3fc34af70803dd.pdf>

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



料理名 鹿肉の白ねぎソースかけ

(若松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
●小豆粉.....1.5g	●黒口醤油.....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。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 野菜とジビエのそぼろ煮



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。豚肉だけでなく鶏肉も入っているのも、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、豚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)

● 豚肉ミンチ …… 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(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パン粉を牛乳に漬しておく。
- 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、焼き上がりの豚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



具たくさんでいろいろがよいメニューです。きんぴらごぼりは給食でも子どもたちが食べられているので、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)

● 豚肉ミンチ …… 8g
● ささがきごぼう …… 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
● 小麦粉 …… 0.2g

栄養成分(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。
- ②サラダ油、豚肉を入れて炒める。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。ささがきごぼう、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。



豚肉はきれいなそばろになるまで、ほくしながら炒めます。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。具たくさんの汁物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(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 纖 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 纖 維	1.2g
食塩相当量	0.6g

～作り方～

- ①ペンネはゆがいて下ゆでする。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詰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＞に記載の、『厚生労働省「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）」』を参照されたい。

＜参考＞

厚生労働省「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。
- (5) 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つては、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。
- (6) 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。

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」<https://www.mhlw.go.jp/content/001455712.pdf>

■ジビエ関連サイトの紹介

知って！楽しむ！ジビエ（令和8年5月版）

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/index-296.pdf>

おいしくヘルシーなジビエ。なぜ今ジビエ振興なの？ジビエについて知って、ぜひジビエを楽しんでください。



もっとおいしく旅するジビエ（令和7年3月作成）

https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/gibier_promo-47.pdf

ジビエツーリズムとは、山の猟場を歩いての狩猟体験、ジビエ処理施設での解体見学や美味しいジビエ料理を楽しむ他、シカやイノシシなどの野生動物の暮らしている痕跡を探したり、様々な角度からより深くジビエの魅力に触れる旅です。レジャーの選択肢として、鳥獣被害対策を通じた持続的な農業や環境保全にもプラスになる旅に出てみませんか？

