

地域に根ざした学校給食

～ 地域の力を生かした地産地消献立と食育推進 ～
都賀町学校給食地産地消会議

栃木県都賀町立学校給食センター
管理栄養士 中田 智子

1 はじめに

都賀町

栃木県の南部に位置し
人口約1万3千人の町



都賀町立学校給食センター

町内全部の小学校3校、中学校1校の学校給食を作り、平成19年度は文科省から「地域に根ざした学校給食事業」の委託を受け、地場産物を積極的に活用し児童生徒への食に関する指導を行っている

2 学校給食センターについて

(1) 学校給食数(平成19年度)

児童生徒	1107食
教職員	94食
給食センター職員	11食
合計	1212食

(2) 給食センター職員

所長

1名

学校栄養職員

1名

運転手

1名

調理員

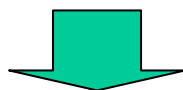
8名 計 11名



3 地域の力を生かした 地産地消献立と食育推進

(1) 地域農産物活用の経緯

平成15年8月22日(金)の「地元農産物等の学校給食への導入に向けた検討会」



参集範囲を変えながらの会議



平成16年4月から地元農産物の購入が始まる

学校給食地場農産物流通促進対策事業

- 地域農産物活用実践モデル事業
- 事業主体 市町村
- 補助率 $\frac{1}{2}$ 県単
- 内容 学校給食に野菜等地場産物(米、麦、大豆を除く)を農家・農協等から継続的に供給するための検討会及び供給体制の整備、さらには学校給食を通じた地場産物への理解促進を図る

青果商組合との役割分担

地産地消を推進する理由を青果商組合に説明

- いちごを除く果物は青果商組合から購入する
- 生産者が納品できない時は青果商組合で納品する
- 生産者は他市町村の生産物を手当てしないこと

以上のことを基本に青果物をJA・生産者、青果商組合が協力し合って納品することが合意された。

生産者の募集と納入条件の遵守

JAを通じて生産者を募るとともに、出荷希望者(7名)に対して「給食センターへの納品様子見学会」や「納品に関する説明会」を3日間開催し、納入する野菜の規格や形態等について共通理解を図った。

また、「学校給食物資購入契約に関する説明会」を開催し、JAや生産者も他の業者と同じ契約内容・指導を実施するため、生産者にも年1回腸内細菌検査と食材料の細菌検査を実施している。

「給食センターへの納品様子見学会」 「納品に関する説明会」



年間統一価格による購入

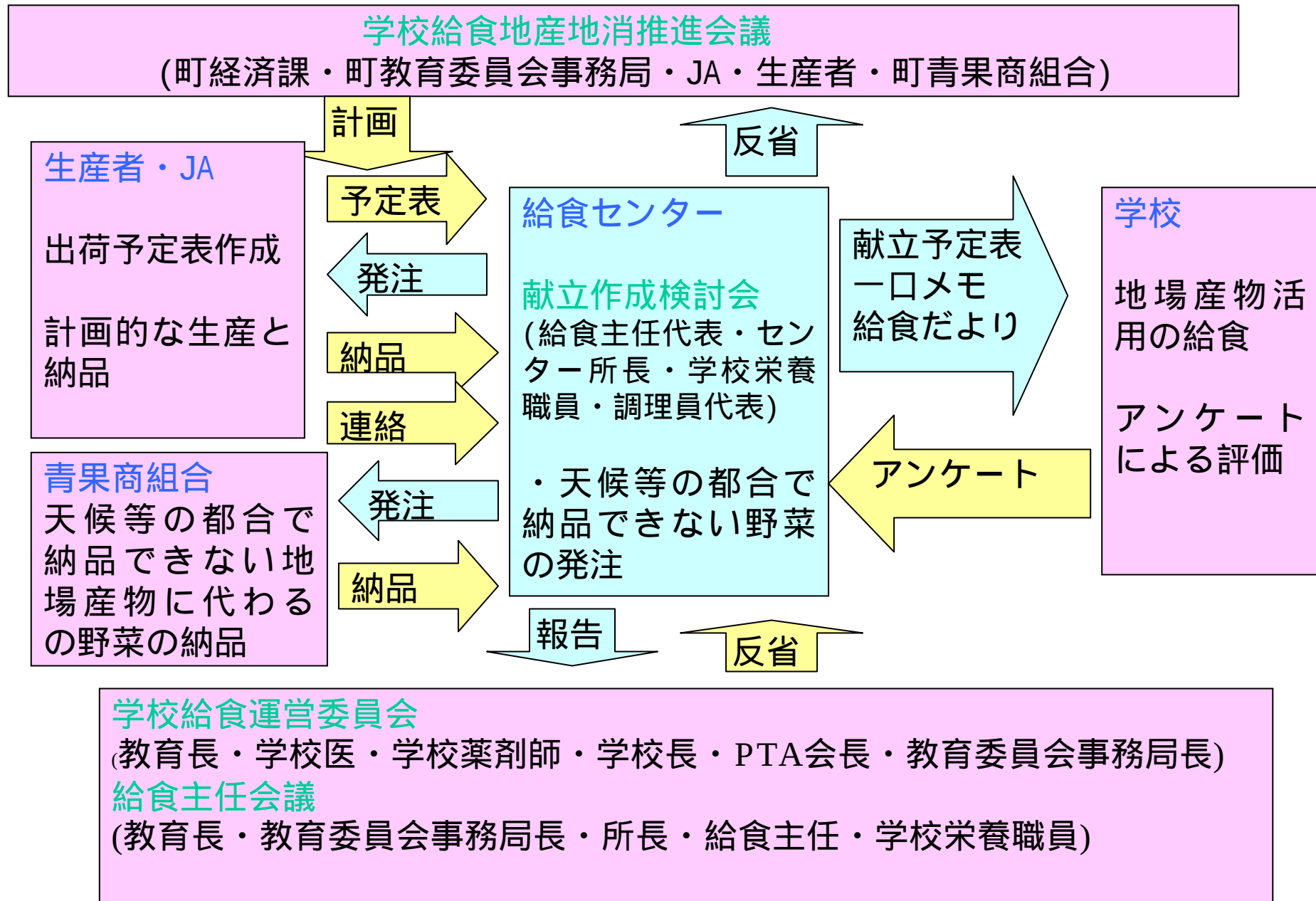
「農家からの購入価格は年間統一」という
JAからの依頼を受けて、品目ごとにJAの
見積書と給食センターの過去2年間平均価
格を比較協議して、給食センターで算出し
た平均価格より若干安価で契約締結した。

相互理解

これらの課題は、関係者がよく話し合うことで相互理解が図られ、地場産物の活用による給食が実現するに至っている。

平成16年4月から学校給食における地場産物の供給体制を整え、町内産の農産物を学校給食の食材として利用し、地産地消及び食育の推進を図っている。

図3 地場産物の供給体制



J A 生産部会・農産物加工所から納品されているもの

生産部会	にら	トマト	いちご
農産物 加工所	いちご ジャム	みそ	いちご ジュース

平成19年度は、**米粉あんぱん**(町内産小豆と米粉)、
赤飯(町内産もち米)、**米粉のシフォンケーキ**(町内産米粉)
大福(町内産小豆ともち米)が農産物加工所からの納品始まる

納品方法



J A 直売部会の農家の希望者

- ・ キャベツ
- ・ 小松菜
- ・ ほうれん草
- ・ ねぎ
 - ・ あじぱわー
 - ・ 宮ねぎ
- ・ じゃがいも
- ・ だいこん
- ・ 白菜
- ・ 17年度から
にんじん



安生さん



青木さん



渡辺さん



広沢さん



伊東さん

納品方法





給食だより

4月号

都賀町立学校給食センター
所長 齊藤 順
学校栄養職員 中田 智子

1学期の目標 楽しく団らんのある食事



寒い冬が終わりました。春になると私は祖母ともち草を摘んで草もちを作って家族全員で食べたことや、母がふきのとうの天ぷらを作り「苦いから子どもにはこのおいしさは分からないかも？」と父に言われ意地でも食べたことなどを思い出します。楽しく団らんのある食事は、食べ物が体の栄養になるだけではなく、心の栄養にもなります。ぜひ春の味を家族で楽しんでください。

毎月19日は食育の日

21世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来と国際社会に向けて勇ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切ということで、「食育基本法」が平成17年7月15日に施行され、平成18年3月31日に「食育推進基本計画」が発表されました。その計画の1つに、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るため、毎月19日が「食育の日」として定められました。

そこで都賀町でも毎月19日は食育の日

そこで都賀町でも、毎月19日を物を3品以上取り入れた献立の日々に特集します。今月の「食育の日献立」です。今回は「いちご」特集です。

給食センターでは、毎月「給食だより」の方々の心に響き、共感を得られます。よろしくお願いします。また食センターのコーナーを設けました。

食育の日献立 特集「いちご」

1 都賀町の生産者の声 都賀町家中



川俣 綾子さん 勝弘(38歳)さん
絵玲奈(8歳)さん 絵梨紗(4歳)さん

川俣さんは、7月から9月まで、いちごの苗を戦場ヶ原で育てています。そこまで通うのは大変だけど、いちごの苗に負担をかけず自然の力で育てられるのでこの方法でいちごを作っているそうです。

また、川俣さんは、農業は家族全員ででき、子どもが帰って来たときに「おかえり」と言え、食卓を家族全員で囲めるところが魅力、そして、そこに自分で育てたいちごが並ぶと食卓が潤うと言っていました。

2 いちごの栄養

いちごには、ビタミンCが豊富で100g中に62mg含まれています。ビタミンCは、免疫力を高めた予防に働いたり、コラーゲンの生成にかかわったりします。食物繊維のペクチンも多く、便秘の改善や大腸がんの予防に働きます。

3 いちごの給食メニュー紹介

この特集を組んで農家の方々の取材をし、農家の方々の生の思いに触れることにより、「地域の力」のすばらしさに感動すると共に、「これを発信していかなければ」という使命感も沸きます

学校給食のこと知っていますか？

うら

栄養所要量



学校給食には、文部科学省で決められた栄養所要量（健康的な生活をするために必要な栄養素の摂取量の目安）の基準があり、それをもとに献立がたてられています。

《児童又は生徒1人1回当たりの平均所要栄養量の基準》 平成15年改定

	小学生			中学生
	児童 (6～7歳)	児童 (8～9歳)	児童 (10～11歳)	生徒 (12～14歳)
エネルギー (Kcal)	580	650	730	830
たんぱく質 (g)	21	24	28	32
脂 肪 (g)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
カルシウム (mg)	300	230	350	400
鉄 (mg)	3.0	3.0	3.0	4.0
ビタミンA (μgRE)	120	130	150	190
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.3	0.4	0.4
ビタミンB2 (mg)	0.3	0.4	0.4	0.5
ビタミンC (mg)	20	20	25	25

☆ 栄養所要量は基本的には1日の必要量の約1/3ですが、家庭ではとりにくいカルシウムについては、約1/2がとれるようになっています。

学校給食の目標（学校給食法より）

学校給食は、ただ昼食として提供しているのではなく、教育の一環として実施されています。学校給食の目標は、学校給食法により決められています。

都賀町の給食紹介

1. 給食センター紹介

- ・学校数 小学校 3校
中学校 1校
- ・食 数 約 1,250 食

2. 給食内容

- ・米飯（火・水・金曜日）
- ・パン（月・木曜日）
- ＊パン・米飯・牛乳は業者が各学校に直接配送します。

3. 給食センター職員紹介



所長 斉藤 順



栄養士 中田 智子



運転手 折原 重実



調理員 佐藤 栄子



調理員 山井 和江



調理員 首長 ヤイ子



調理員 古澤 晶子



調理員 森戸 セツ子



調理員 古澤 昌子



調理員 郡司 美紀



調理員 渡辺 正江

よろしく
お願いします

4. 給食費

「学校給食は、ただお昼ごはんを食べるだけではないことが分かりました」などというご意見をいただき、このようなことも発信していく必要性を感じています。