

(3) 中田智子 氏 (栃木県都賀町学校給食センター管理栄養士)



みなさんこんにちは。本日は栄えある賞をいただきましてありがとうございます。私は都賀町学校給食センター学校栄養職員の中田と申します。よろしくお願いします。

都賀町は栃木県の南部に位置し、人口約13,000人の町です。当センターでは町内全部の小学校3校、中学校1校の学校給食を作っております。全部で1,200食を作っています。センター職員は11名で作っています。

では地域の力を生かした地産地消献立と食育推進について説明させていただきます。まず経緯なのですが、平成15年8月22日金曜日に最初の検討会がはじまりまして、会議を重ねながら、平成16年4月から地元農産物の購入がはじまりました。きっかけはこの県単事業です。青果商組合との役割分担ですが、地産地消を推進する理由を青果商組合さんによく説明しまして、この3つ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ました。そして給食センターへの納品の様子の見学会や納品に関する説明会、学校給食物資購入契約に関する説明会を実施しました。これが実際の様子です。ここが給食センターなのですが、そこに実際に農家の方が見に来まして、このように納まっているのだと見ていただきました。

それから学校給食というのは、このような施設でこんなふうな流れで学校給食ができるのだということを説明させていただきました。それから農家からの購入価格は、年間統一価格とさせていただいています。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ます。そしてそれを活用した食育の推進も図っております。

これが地場農産物の供給体制です。このような供給体制で実施しております。実際に入っているものは、生産部会から、にら、トマト、いちご、農産物加工所から、いちごジャム、味噌、いちごジュース、それから今年度は米粉あんぱん、赤飯、米粉のシフォンケーキ、大福なども農産物加工所からの納品がはじまっています。これが納品方法なのですが、農家さんからJAさんに納まったものを、JAさんが給食センターに持ってきてくださっています。それから都賀町の特徴だと思いますが、先ほど言いました、「にらといちごとトマトだけでは給食が毎日出せない」と会議で話をしたのです。そうしましたら、この5人の方たちが、「それではどんなものを使うの?」と聞いてくれたのです。「こんなものを使う」と話をしましたら、「僕たちが作ってあげるよ」と言ってくださって、それでこの人たちがこのようなものを納めてくださっています。納品方法ですが、これは前日か当日の朝に畑でとってきたものです。それを生産者自身が給食センターに持ってきてくださっています。そして給食センターでこのように調理をして、このような給食になっていくというわけです。

給食センターでは給食だよりなども発行しております。毎月発行しておりまして、生産者の声なども載せています。裏面には学校給食の紹介なども載せています。給食だよりは平成18年度からこのような形で行っているのですが、たくさんの生産者の方々の声をいただいています。こちらにつきましては、都賀町役場公式ホームページにて、給食だより等のバックナンバーで閲覧できるようになっております。19年度はこのダイジェスト版の食育だよりも町内全世帯に配布いたしております。給食献立につきましても、都賀町産ほうれん草などというように、その日に使っている地場産物について明示してあります。一口メモについても、都賀町産のキャベツ、ねぎ、にらを使ってというように、地場産物について紹介するようにしております。

次に収穫体験と交流給食ですが、町内全小学校、2年生の生活科で収穫体験と交流

給食を行っています。これがじゃがいもの収穫になります。これがさつまいもの収穫の様子。これは生産者が子どもたちにお話をしているところです。これが交流給食の様子です。これも交流給食の様子です。これは給食を入れていた食缶なのですが、本当にもう残菜ゼロです。子どもたちは生産者と直接触れ合うことにより、いつもより野菜をたくさん食べています。また生産者にとっても子どもたちの作文や歌声に感動して涙が出そうになりました。子どもたちは本当にかわいいです。これからも子どもたちのために野菜作りを頑張りますと、生産者のほうにも野菜作りの励みになっている様子がうかがえます。この様子を栃木ケーブルテレビで取材に来てくださいますと実際に放映されたものがありますのでご覧ください。

(ビデオ再生)

ではみなさん、お手持ちの資料にパワーポイントを入れておきましたので、そちらで説明を続けさせていただきます。35ページです。食育の日の献立ということで、町内産の農産物を3品以上使用した献立を実施しております。これが実際の献立です。町内産コシヒカリのごはんや県産の牛乳、町内産キャベツとか町内産にら、にんじんなどを使った献立になっております。計画的な農産物の活用をしております。これが計画表なのですが、たとえば5月ににんじん、いちごなどがありましたら、5月の献立は、にんじん、いちごを使った献立としています。学校給食試食会と講習会の工夫ですが、このように試食会をやりまして授業参観をやるような感じでやっています。これは中学校の様子なのですが、授業参観で食育の授業などを行っています。このように生産者の声などもお話しております。感想はあとでお読みください。マイチャレンジとバイキング給食についてなのですが、中学校2年生が総合的な学習の時間でマイチャレンジ、中学校1年生が家庭科の授業の一環としてバイキング給食を連携して実施しております。内容はご覧ください。これが農家の方との意見交換をしているところ、これがバイキング給食を用意している子どもたちの様子です。これが1年生のバイキング給食を実施する前の家庭科の授業の様子です。そしてこれがバイキング給食を実際に楽しんでいる子どもの姿です。バイキング給食のメニューには赤飯、米粉のシフォンケーキ、大福などを使っております。親子料理教室ですが、地域の農家や地域農産物を多く使ったメニューを中心に調理実習を行っています。これが様子です。生産者から収穫体験で収穫したさつまいもが届けられている様子です。それを使いまして親子料理教室をやっている様子です。保護者からも、今日の娘はとても嬉しそうで、一緒に作るということが子どもたちにとって大切なんだと反省させられました、などのコメントをいただいております。新メニュー検討会などもやっております。

教科と連携した指導ということで、中学校の家庭科で町内産の小豆を利用したまんじゅう作り、それから町内産もち米と小豆を利用した餅つき、町内産大根とにんじんを利用した、しもつかれ、しもつかれをみなさんご存知ですか。栃木県の郷土料理なのですが、このようなものです。給食にも実際に出しています。感想はあとでご覧ください。これらのことは、小学校1年生から中学校3年生まで系統的な計画を立てて実施しています。最後にこの取り組みの実績ですが、まず学校給食における地場産物を使用する割合が増加しております。食材数ベースで、県産と町産を合わせますと、15年度は22.6パーセントだったのですが、19年度では46.2パーセントに増えております。これは町産だけにしても7.9パーセントから24パーセントに増えております。地場産物を3品以上使用した日数の割合ですが、県産と町産の場合は、15年度は54.1パーセントの比率だったのですが、19年度は100パーセント、つまり毎日3品以上地場物を使った給食を出しているというこ

とです。これは町産にしても15年度では0.5パーセントだったのですが、19年度では61パーセントと増えています。それから残食量の減少です。同じ料理でも6月のカレー10.3キロが、収穫体験、交流給食をした日には0.7キロ。クラムチャウダーにおいても5キロだったのが1キロと収穫体験と交流給食の効果が現われております。

朝食欠食の減少、小学校低学年においては、ほとんど食べないと答えた子が6月には2.3パーセントだったのですが、12月には1.6パーセントに減っております。毎日食べるという子も6月の調査では88.8パーセントだったのですが、12月には92.7パーセントと増えています。これは親子給食会などの効果だと思っております。中学校においても、この黄色のところ、ほとんど食べないと答えた子なのですが、17年度には5.2パーセント、これが19年度には1.4パーセントと減っております。食べると答えた子は水色なのですが、それについても74.7パーセントが88パーセントと増えています。食育に関心を持っている保護者の増加なのですが、6月の調査では84.9パーセントだったのですが12月には89.2パーセントに増えています。

食品の安全性に対する不安は学校給食では減少しております。不安に思っている保護者は12月では一般食材95.6パーセント食材に不安を持っているのです。ですが学校給食の食材については47.3パーセント、これは品目によってということです。給食センターの発信資料を保護者は90パーセント以上は見ている結果、それから地元でとれた農産物が使われていることを知っている保護者が6月も12月も95パーセント以上、どこで知ったかは、85パーセントは献立予定表、給食だより、給食一口メモなどと、給食だより等の効果がうかがえます。1人で食事をする生徒の減少なのですが、朝食を1人で食べている生徒が18年度は37.5パーセントいたものが29.1パーセントに減っています。夕食についても7.3パーセントから4.1パーセントに減っております。地場農産物の年間供給量の増加です。これは町内産の野菜です。15年度にはたった49キロだったのですが、19年度には8.5トンに増えております。今後の展開なのですが、長期安定供給体制の確立、協力農家の育成確保、食に関する総合的な指導、それから食物アレルギーで食べられない子がいるのです。その子にもおいしい農産物を食べさせてあげる体制作りをしていきたいと思っております。終わりに、子どもたちのこの笑顔がいつまでも続くように、これからも地域の力を生かした地産地消献立で食育推進をしていきたいと思っております。ご静聴ありがとうございました。