

農林水産大臣賞（地域振興部門）

宍粟市学校給食センター 兵庫県宍粟市(しろうし)

美味しそう！宍粟のめぐみ 食べようでえ！！

組織概要

- 代表者 所長 幸福 定利
- 所在地 兵庫県宍粟市山崎町
- 活動開始年 平成17年



表彰理由

- 合併前から学校給食での地元農産物の活用が進められていたが、平成17年に4町が合併し宍粟市が誕生した以降、旧町間の連携を図り利用が拡大している。生産者組織、JA、栄養教諭、行政等の調整会議を重ねることで、多種多様な地場産物の活用とともに、地域農業が活性化してきている。
- 小規模農家や高齢者農家も学校給食に参画できる調達システム、休耕田を活用した新品目の生産、シカ肉等のジビエ給食の提供など、地域の特性に見合った食材供給体制が全市域に拡大し、機能している。
- 地域の多様な主体が子どもたちのために連携し、学校給食に地元食材を安定供給する地産地消の仕組みは、地域振興に大きく貢献し、中山間地域における学校給食のモデルとなる活動である。

取組内容

1. 多様な生産者が担う、地産地消の食材供給（活動参加者 生産者13団体）

生産者組織、JA、栄養教諭、行政等が参加する連絡会議を毎月実施し、話し合いを通じて生産状況、数量、献立等の情報を共有する。3つの給食センターごとに、JA、集落営農組合、小規模生産者、高齢農家など複数の生産者が供給する出荷体制を築いたことが、持続的な安定供給を支えている。生産量の少ない品目も、今ある量だけを引き受けることで、今後の生産拡大を促すことにもつながっている。

2. 宍粟市産の食材を増やす（野菜、米、大豆、麦、ゴマ、ジビエの提供）

地場野菜や卵はもとより、休耕田で契約栽培した大豆を地元業者が豆腐や油揚げ等に加工して使用する。味噌も給食センター職員が仕込む。ゴマ等の新品目は生産を働きかける。大豆生産では農地管理を行う農林公社を利用している。地元シカ肉加工処理場が出来たことで23年度からシカ肉給食も実施している。

3. 週5日の米飯給食へのこだわり

週5日の米飯給食の和食献立だからこそ、旬の多種多様な地元食材を活かすことができる。平成17年の喫食率は85%だったが、24年度は95%に向上。野菜の地産地消率も年平均71.8%にまで伸びている。

4. 「食育の日」（毎月19日）は宍粟市産のみ。「ふるさと献立の日」は兵庫県産100%。

「食育の日」は宍粟市産食材だけで作る、ご飯と汁物のみの献立とし、地元のものだけを食べていた昔の食事を知る機会とする。「ふるさと献立の日」（月1回）は水産物・畜産物も兵庫県産を使用する。

5. 生産者と子どもたちのふれあい交流

生産者や調理員が学校に訪れる「顔の見える給食」の実施や子どもたちが農場に行き作業を体験する機会を設ける等、生産者と子どもたちとの交流を進めることで、生産者や調理員の意欲も向上し、安全に配慮した生産・調理につながっている。毎日発行する給食カレンダーには誰が作ったものか名前までを明記し紹介している。