

学校給食への食材提供（実証圃場で栽培されたもの等）

オーガニック給食の日（試食会を実施） R5.11.16中央小



11



ゆうき給食とどけ隊の皆さんのお米や野菜、長野県内の食材や調味料、環境にやさしい食材を使った給食です。久保田さんのお米ともち麦のご飯。牛久保さんの里いも、大根、人参、、寺沢さんの長ネギを使った煮干し出汁のおいしい味噌汁。牛久保さんのサツマイモ、にんじん、寺沢さんのネギを使った給食室オリジナルカレーコロッケ。牛久保さんの人参とはっぱを使った甘酢和え。

学校給食での利用率

種類	H30 年間使用量	R2食材	利用率	R3食材使用量	利用率	R4. 食材	利用率
じゃがいも	2,480kg	612kg	24.67%	↓ 346kg	13.97%	635kg ↑	25.60
にんじん	3,183kg	224kg	7.03%	↑ 1,277kg	40.11%	1,844kg ↑	57.93
長ネギ	1,067kg	507kg	47.51%	↓ 482kg	45.17%	351kg ↓	32.89
お米	R1 13,516kg	540kg	3.99%	↑ 2,520kg	18.64%	2,520kg =	18.64
玉ねぎ	4,450kg	0	0%	↑ 662kg	14.88%	1,065kg ↑	23.93
計	24,696kg	1,883	7.62%	↑ 5,287Kg	21.40%	6,415kg	25.97

給食での利用率

令和4年度 松川町の小中学校での学校給食の取組（実績）

	児童数	有機米導入日数	有機野菜の導入日数	利用日数率	地場産物の利用率
中央小	536名	29 / 162日	130 / 200日	65%	6月・11月に調査
北小	104名	29 / 160日	99 / 199日	49.7%	
中学校	365名	29 / 170日	123 / 200日	61.5%	
計	1,005名	29 / 164日	117 / 199日	58.7%	町内産 27.55% 県内産 47.66% 国内産 100 %

13

R3地産地消補助の実績

	慣行米3割	有機米7割	有機野菜4割	合計 円
中学校	416,196	320,751	137,470	874,417
中央小	553,455	398,937	253,300	1,205,692
北小	117,918	87,064	44,990	249,972
合計	1,087,569	806,752	435,760	2,330,081

R4地産地消補助の実績

	慣行米3割	有機米7割	有機野菜4割	合計 円
中学校	396,792	310,569	178,600	885,961
中央小	509,355	426,489	343,990	1,279,834
北小	105,732	90,321	42,750	238,803
合計	1,011,879	827,379	565,340	2,404,598

小学校でのゆうき普及活動



菌ちゃん先生講演会（北小3.4年生）



ゆうきの土づくりでサツマイモの栽培体験（中央1年）

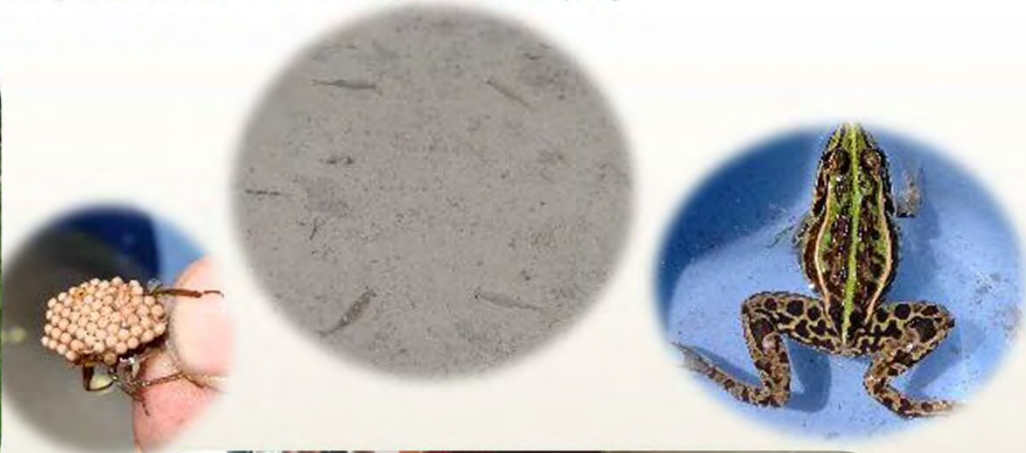


中央小給食委員によるニンジン圃場の取材

大豆の栽培方法について
レクチャー（中央2年）



環境調査の実施（慣行農法の田んぼと有機農法の田んぼの比較）



栽培実証圃場での研修会 & 指導者育成講習会



16

南信州農業農村支援センターでの雑草調査

遊休農地対策 と 松川町の環境保全型農業の取組

令和5年10月17日設立

一般社団法人 グリーンみらい・まつかわ

1. 耕作放棄農地を借り受け、地域利用計画を策定（モデル地域での取り組み）
2. 年間の農地管理（2年後の受け手が決まっている場合に限り実施、果樹研修生を想定）
3. 農作業受託（乗用モア及びハンマーモアでの草刈り等）

17

- ※ 令和10年度末までの目標（遊休農地解消50ヘクタール）
- ※ 緑肥の栽培を行い、農地の肥沃化を実施。



松川町ゆうき給食とどけ隊の思い

環境保全型農業を推進し、子どもたちのために、安全なお米や野菜を届けたいと、有志が集まり、**化学肥料、農薬をなるべく使わない**農業をしようと進めてきました。

育土を学ぶことにより、「**農薬を使わないから安全**」という考え方や、「**有機栽培だから虫がいる**」、「**虫に食べられる野菜はおいしい**」は、**違う**ということに気づきました。

元気な土で育ったお米や野菜が元気になり、虫や病気も寄ってこないため、「**化学肥料、農薬を使わない**」ではなく、**「使わなくても大丈夫」**な農産物になります。

この経験値を実証圃場研修会で継続して学び、栽培に活かし、生産量や質の良さに繋がります。環境にやさしい持続可能な農業を学び、実践し始めたところです。今後、より多くの有機の農産物を学校給食に提供していきたくらと思っています。

ゆうき給食とどけ隊 令和2年8月結成



ゆうき給食づくり隊の思い

コロナ禍 令和2年3月、小中学校は一斉休校・
休校・調理の仕事はない。どうしたらよい？
4月、新学期は通常に戻れる？

子供たちのため、
衛生管理も含めて
「給食」のことを考え⇒
てみよう
新たに有機の食材の
栽培も始まった

- 松川町を自分たちで書いてみる
- 実証圃場を探してみる
- 栽培農家さんにインタビューする
- 栽培野菜について調べる

↓
すべてをマップに入れてのせる！
そして児童に知ってもらおう！

ゆうき給食とどけ隊
の思いを伝えられる、
オリジナル新メ
ニュー
作っちゃお！

自分たちが学べる
場所がほしい！

ここで、自分たちだけが給食を作っ
ているのではなく、多くの方々に支えら
れ仕事ができていることを実感する。

令和5年4月結成



令和5年7月28日、夏休みの期間を活用し、
C P P フランスの皆さんをお迎えして研修会を実施。



栄養士・搬入事業者・生産者 みんな一緒に

～以上です。ありがとうございました～



農文協発行
有機給食
スタートブック
(2023.4.4)



農文協発行
季刊地域 50号・55号
(2022.7.5) (2023.11.1)



創森社発行
有機農業
～これまで・これから～
著者 小口広太氏
(2023.10)

アジア太平洋
資料センター
PARC制作 (2022)

