

## 第1部

# 学校給食での地場産物等活用における課題と対応策

<b>課題Ⅰ：推進体制</b> .....	3
1 関係者の意識・認識が不十分 .....	3
2 関係者間のコミュニケーションが不足 .....	5
<b>課題Ⅱ：生産・供給調整</b> .....	7
1 地場産物等の生産・供給が少ない .....	7
<b>課題Ⅲ：使用条件</b> .....	9
1 納品時間や場所が限定的 .....	9
2 農産物のサイズ等が規格に合致しない、 必要量をまかなえない、使用時期と合致しない .....	11

スモールステップから、学校給食での地場産物等の活用を始めるには、まず「課題Ⅰ：推進体制」の整備から着手することが重要になります。関係者の意識・認識の醸成を図り、関係者間のコミュニケーションを密に行えるようになれば、地域の実情に応じて、「課題Ⅱ：生産・供給調整」、「課題Ⅲ：使用条件」の調整を、できるところから着手していくと更なる活用につながります。

## 課題Ⅰ：推進体制

## 1 関係者の意識・認識が不十分

学校給食において地場産物等を活用しようと思っても、「農産物には旬があり、天候に左右されるため、給食で必要となる量を安定して生産・確保することが難しい」、「給食側のオペレーション上、規格を揃えたり、毎日決まった時間に納品するのが負担」といった様々な課題があります。

一方、学校給食には、地場産物等を生産する「生産者」、地場産物等を集荷し、給食施設に配送する「流通業者」、給食の献立作成や調理を行う「栄養教諭や学校栄養職員、調理員」等、様々な関係者が関わっています。

そのため、**学校給食における地場産物等の活用に向けては、関係者間でその目的を共有することに加え、その促進のために行政としての目標を掲げ、その意義やそれぞれの役割、状況等を共有しながら、共通認識の下進めていくことが、その活用を促進する上での第一歩**となります。



## 計画策定・目標設定

地場産物等を活用する理由としては、子供たちに対する食育や地域の農業振興等、様々挙げられ、そうした目的は、全ての関係者(調理員や個々の生産者を含む。)間で共有しておくことが不可欠ですが、**学校給食における地場産物等の活用を継続して促進するためには、行政をはじめ、学校や生産者団体が共通の目標を持つことが大切**です。このため、**自治体が食育推進計画や地産地消計画等の計画や方針に「学校給食における地場産物等の活用」を位置付け、具体的な目標を掲げることがまず重要**です(参考資料参照)。

また、そうした計画や目標、特に目標値については、**学校サイドはもちろん、生産者サイドからの意見を踏まえ、策定・設定していくことが、その実効性を担保するとともに、関係者のモチベーションを高め、地域が一丸となって取組を促進**することにつながります。

ただ、これらはいくまで、「学校給食における地場産物等の活用」を促進するための手段であって、例えば、**地場産物等の使用割合(品目ベース・重量ベース・金額ベース)のほかにも、使用日数、食育指導の回数、給食の残食率等、複数の指標によって進捗を確認**するなどして取組を進めていくことも有効です。

## スモールステップPoint

## 複数の指標による進捗確認

袋井市(静岡県)では、「使用する野菜の3分の1(※重量ベース)は市内産」を目標に、学校、生産者双方が意欲的に取り組めるように、**以下のような指標を用いながら取組を進めています**。

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| (例)・市内産野菜・果実の使用日数(主食以外) | (実績値:2005年度 190日中14日 → 2023年度 193日中193日) |
| ・市内産野菜・果実の使用品目(品目数ベース)  | (実績値:2012年度 15品目 → 2023年度 46品目)          |
| ・市内産野菜・果実の使用金額          | (実績値:2012年度 350万円 → 2023年度 3,389万円)      |

➡23ページへ



## 課題Ⅰ：推進体制

## 1 関係者の意識・認識が不十分



## 定期的なコミュニケーションの場の設定

学校給食における地場産物等の活用に当たっては、地場産物等の生産が十分でないことや、地場産物等の規格や使用時期が合致しないこと等、様々な課題があります。

これらの課題は、**その多くが、給食関係者・生産者等がそれぞれの状況を十分に認識できていないこと**によるものです。そのため、双方が共通の目標に向けて取組を進めていくには、市町村の担当者がバックアップするなどして、**相互理解のために定期的に関係者間のコミュニケーションの場を設けることが有用**です。例えば、生産者と給食関係者が席につけるよう、**お茶を飲みながら和やかな雰囲気の中で、給食施設でどのように給食が調理されているのか、その地域で栽培されている農産物の旬や品種等について、また、どの時期にどのくらいの農産物を作っているか、規格の見直し等について情報交換を行ったりすることは、地場産物等の活用を促進させ、関係者の意識醸成につながります**。また、後述のように、お互いが、圃場の見学や、給食施設の見学等を行うことも有用です。

## スモールステップPoint

## 目合わせ会\*の開催

いすみ市(千葉県)では、市のトップダウンで有機農産物の活用を図るに当たり、給食センターでは使用できる野菜の規格(サイズ)が限定される一方で、生産者は狙った規格(サイズ)の野菜を生産できるわけではないことから、両者が無理のない規格(サイズ)としてどれくらいのものであれば活用することができるかについて入念な話し合いが必要でした。そこで、**市の担当者が主導して、生産者・給食センターの栄養教諭らが会議室に集まり、和やかな雰囲気の中でお茶を飲みながら面談することから始めました**。

\*: 生産者がその場に農産物を持ち込んで、品種、規格等を打ち合わせする会

➡18ページへ



## 調整役の設置

給食関係者・生産者等のコミュニケーションの場を設けることのほか、双方のコミュニケーションを密に行うためには、**給食関係者と生産者等の橋渡し役となり、双方のニーズや課題の調整を担う調整役(コーディネーター)の配置が重要**です。

調整役(コーディネーター)は、市町村の担当者や、地域の生産者団体等、地域によって様々な者が担っています。例えば、学校給食に使用する食材の種類・量を踏まえた生産者側との調整や、給食施設への農産物の配送等、その業務は様々です。

特に、**地場産物等の継続的な活用を図ってきたい自治体においては、調整役(コーディネーター)を配置するなどして、そうした役割や職務をしっかりと位置付けることが鍵**となります。

## スモールステップPoint

## 出荷・納品の調整や栽培指導を行うコーディネーターの配置

雲南市(島根県)では、給食センターの統合に伴い、それまで近くの給食センターに納品していた生産者等による納品が困難となったことに加え、地場産物の更なる品質維持・向上を図るため、出荷・納品の調整や生産者への栽培指導が必要となりました。このため、**地場産物の活用に当たって、「地産地消コーディネーター」、「生産指導コーディネーター」の2名のコーディネーターを配置**しています。

「地産地消コーディネーター」は、給食用に必要な野菜の量の調整のほか、生産者からの集荷、農産物の選別、給食センターへの納品などを担当しており、「生産指導コーディネーター」は、生産者に対し、給食で使いやすい野菜の生産を促したり、農業や化学肥料をあまり使用しない栽培方法等についての指導を担っています。 ➡25ページへ

## 課題Ⅰ：推進体制

## 2 関係者間のコミュニケーションが不足

学校給食における地場産物等の活用に当たっては、様々な関係者がいるため、関係者間の相互理解のためにコミュニケーションを図りつつ進めていくことが重要です。

例えば、学校給食における地場産物等の規格はなぜ必要なのか、農産物はどのように栽培されているのか、一日の給食において、どの食材がどのくらいの量を必要とするのか、地域で栽培されている農産物の旬や品種はどういったものかなど、双方がお互いの状況を知るところから、その一歩が始まります。



## すり合わせの場の設定

学校給食における地場産物等の活用に当たっては、地場産物等の生産が十分でないことや、地場産物等の使用時期が合致しないこと等、様々な課題があります。

これらの課題を解決するためには、目合わせ会等の場を活用して、いつ、どの食材が、どのくらいの量を必要とするのかを、地域で栽培されている地場産物等の旬や種類、量をすり合わせることが重要です。こうしたすり合わせの場を通じて、地場野菜の収穫状況に関する情報共有のほか、学校給食で使いやすい野菜の種類や品種の作付けの検討などが図られることとなります。また、すり合わせの場を通じて、全量納品できなくても、今ある量で対応できることが分かると、積極的に納品する意欲が湧くことにもつながります。

これから地場産物等の活用を促進する場合には、すり合わせの場において、学校給食の使用頻度が高く、長期保存が可能なじゃがいも、たまねぎ、にんじんから、その生産及び使用に向けたすり合わせを始めてみるのも一考です。

## スモールステップPoint

## 給食関係者一堂が集う会議の場でのすり合わせの実施

松川町(長野県)では、有機農産物を給食に導入するに当たり、生産者、学校給食関係者双方の理解が不足していたことから、有機農産物の活用を図るに当たり、月に1回、町・生産者・栄養教諭等・直売所・八百屋等の関係者が一堂に集う会議を開催しています。その場では、翌月の献立を基に、有機農産物の生育状況を確認しながら、その出荷量や搬入方法等をすり合わせています。

→22ページへ



課題Ⅰ：推進体制

2 関係者間のコミュニケーションが不足



規格等についての相互理解

学校給食は、限られた人数で、決まった時間までに、安全に調理し、提供しなければならず、農産物等の規格が定められている場合が多いです。

一方で、生産者としては、必ずしも狙った規格のものを作れるわけではなく、なぜ規格に沿って生産・納品する必要があるのかを十分に理解できていない場合があります。

こうした認識のズレが、生産・納品に当たって大きな支障となり得ることから、**規格等についての相互理解を図ることが重要**です。

このため、**目合わせ会等の場を通じて、例えば、実物を持ち込み、どのようなものがあるかを給食関係者に知ってもらったり、調理現場を生産者等に映像等で見てもらったりすることにより、生産現場の実態や規格の意味について理解し、どのように提供・活用するかを一緒になって考えることが必要**です。

スモールステップPoint

給食で用いる野菜の規格について話し合う目合わせ会の開催

小平市(東京都)では、地場産物の形の不揃い等により給食施設で使いにくいことが多かったことから、農家、栄養教諭・学校栄養職員双方の理解を促すために、**毎年、給食で用いる野菜の規格について話し合う目合わせ会を開催**しています。その場では、**例えば、給食調理の現場を農家に映像で見てもらい、なぜ規格が必要なのかを認識してもらい一方で、調理法や切裁方法等に対応が可能な場合には、規格外の野菜を活用するなど、柔軟な調整**を行っています。

➡19ページへ



生産現場の見学、啓発機会の提供

栄養教諭・学校栄養職員、調理員等の**給食関係者、生産者等はそれぞれの現場の状況について十分に理解できていない場合が多くあります**。

そうした実情は、それぞれの現場に行って現場を見て、実際に話を聞かないと、学校給食における地場産物等の活用に当たって、それぞれがどのような協力ができるか、真に理解することはできません。

このため、**給食関係者による圃場の見学や、生産者等による給食施設の見学や給食試食会等を行うことが、給食関係者・生産者等の相互理解を更に深めることにつながります**。

さらに、食育の観点からは、給食関係者・生産者等のみならず、**子供たちにも、生産現場や調理現場などに行き、その様子を知ってもらう機会につなげることが大事**です。

スモールステップPoint

生産者による給食関係者向けの圃場見学会の実施

日野市(東京都)では、生産者の減少や天候等によって生産量が減少し、学校の希望どおりの供給が難しくなってきたことから、学校栄養職員や調理員の生産現場への理解を深めるため、関係者による会議に加え、**毎年10月に、生産者と学校栄養職員等による圃場見学会を実施**しています。

➡20ページへ

## 課題Ⅱ：生産・供給調整

## 1 地場産物等の生産・供給が少ない

市町村によっては、野菜を栽培している農家が少ないことや、学校給食用に栽培していないこと等といったところがあり、**地場産物等の需要量と供給量のバランスを安定的にとれるようにしておくことが、学校給食における地場産物等の活用を促進していくための大前提**となります。

生産者と給食関係者の情報共有はもちろん、それぞれの立場から創意工夫を行うことにより、地場産物等の活用を促進することが容易になります。



## 主な農林水産物のリスト化

市町村によっては、野菜を栽培している農家が少なく、(農家が一定数いても)学校給食用に栽培していない等の理由により、給食で使う食材として必要となる量の供給が難しいことや、時期等によっては安定的な供給が難しい等の課題があります。

この点については、そもそも、**地域の生産者や給食関係者が十分にそうした実態を把握できていないことが一つの要因**であることから、その改善策の一つとして、**給食関係者において、学校給食で使用する主な農林水産物の品目や月ごとの使用量をリスト化したり、また、生産者において、生産している地場産物等の旬・品目や月ごとの収穫量をリスト化したり、さらに、双方のリストを照らし合わせるといったことが有用**です(参考資料を活用ください)。これらの取組は、栽培計画が立てやすい環境づくりを促すとともに、新たな地場産物等の活用にもつながります。

## スモールステップPoint

## 主要取扱い品目と月別使用量のリスト化

袋井市(静岡県)では、給食に必要な食材の量が足りておらず、生産者は学校給食で使用する地場産物の量を、給食センターは地場産物の種類や生産量を把握できていませんでした。このため、まずは、**年間に使用する野菜の品目や使用量をリスト化した上で、特に使用頻度が高いじゃがいも、たまねぎ、キャベツなどの10品目を主要取扱い品目とし、その生産を増やすところから始めました。**

(令和5年度袋井市内産野菜等主要取扱い品目と月別使用量(例))

No	品目	(使用量:Kg)											合計 使用量	地産地消費	
		4月 使用量	5月 使用量	6月 使用量	7月 使用量	8・9月 使用量	10月 使用量	11月 使用量	12月 使用量	1月 使用量	2月 使用量	3月 使用量			
1	たまねぎ	県外産	3,707	4,646	6,414			2,404	5,022	3,827	4,603	3,153	3,070	36,846	
		県内産 (市内産除く)													
		市内産	660	729	1,209	3,968	6,367	2,791	367		30	1,239	413	17,773	32.54%
		合計	4,367	5,375	7,623	3,968	6,367	5,195	5,389	3,827	4,633	4,392	3,483	54,619	
2	キャベツ	県外産	149	30			1,880	1,650	1,264					4,973	
		県内産 (市内産除く)	1						182		271			454	
		市内産	1,821	1,561	2,544	1,447			793	1,651	1,773	2,079	1,971	15,640	74.24%
		合計	1,971	1,591	2,544	1,447	1,880	1,650	2,239	1,651	2,044	2,079	1,971	21,067	
3	だいこん	県外産					762	993						1,755	13.01%
		県内産 (市内産除く)	666	343				501	698				532	2,740	20.32%
		市内産	85	351	1,908	394			591	1,618	1,979	1,960	106	8,992	66.67%
		合計	751	694	1,908	394	762	1,494	1,289	1,618	1,979	1,960	638	13,487	
4	じゃがいも	県外産	647	1,188	83		1,931	697	1,626	800	1,265	2,302	1,085	11,624	
		県内産 (市内産除く)		897	652									1,549	
		市内産	856		1,317	1,100	243					167		3,683	21.85%
		合計	1,503	2,085	2,052	1,100	2,174	697	1,626	800	1,265	2,469	1,085	16,856	

→23ページへ

## 課題Ⅱ：生産・供給調整

## 1 地場産物等の生産・供給が少ない



## 使用時期の調整(早期の献立作成、統一献立、生育状況など情報の見える化)

地場産物等を安定的に供給するためには、早期に献立を作成したり、市町村内で統一した献立を作成するなど、**早めに使用時期と使用量を明らかにしておくこと**で、計画的な生産・供給が可能となります。また、**地場産物等の品目、使用量、生産量、市況データ、生育状況などを一元化し、給食関係者に共有しておくこと**で、計画的にその生産・出荷に対応することもできます。

こうすることで、**天候不順等により予定していた地場産物等の品目や量を納品できない場合でも、迅速に関係者とのすり合わせができます。**

## スモールステップPoint

## 早期の献立作成

砺波市(富山県)では、規格のほか、給食での提供に必要な供給量が生産者の間で認識されておらず、安定的に供給できていませんでした。このため、**JAとなみ野が作成した「地場農産物規格表」(品目ごとの年間使用量目安を記載したもの)に基づき、あらかじめ、年間の「納入計画表」が提出できるようになり、給食センター側も、それに基づいて、給食実施月の2~3か月前に献立を作成することができるようになりました。** →21ページへ



## 小規模農家の勧誘と全量買取り等

**学校給食仕向けの生産者等を確保**するため、新たに学校給食用に地場産物等の生産・出荷を目指す**小規模農家に対して作付けの提案・依頼**を行うほか、生産者等にとって決まった量を確実に販売することができる**地場産物等の優先購入や全量買取りを生産者等に対して周知**することも考えられます(なお、全量買取りを行う場合には、それに対応できる調理のオペレーション、体制を検討することが必要です。)

このほか、給食サイドでできることの一つとしては、**地場産物等を積極的に活用できる日や期間を設ける**ことも考えられます。例えば、**毎月19日の「食育の日」や、ふるさと献立の日、ふれあい給食の日などに、地元産のものを優先的に活用できるようにすることが有効**です。

## スモールステップPoint

## 小規模農家の勧誘

袋井市(静岡県)では、給食に必要な食材の量が足りておらず、**年間に使用する野菜の品目を主要取扱品目として、それら品目の全量買取りを実施**しています。また、**小規模農家に対し、市内産農産物の優先購入等について1軒ずつ周知**することで、逆に生産者から紹介を受けるなど、生産者の確保に取り組んでいます。 →23ページへ



## 栽培技術指導

地場産農産物、特に**有機農産物**については、栽培方法に関する専門的知見がないと栽培が困難です。このため、**これまで慣行栽培を行っていた生産者や新規就農者に対して、専門家による技術指導が欠かせず、専門家による土壌診断や堆肥診断も重要**です。

また、**有機農産物は、必ずしも有機JASを取得していなくても、食育の推進や環境負荷低減の観点からは、みどり認定なども含めたものを広く活用し、そのことを関係者が認識できるようにすることが重要**です。

## スモールステップPoint

## 有機栽培に係る技術指導の実施

松川町(長野県)では、有機農産物を生産している農家が少ないため、栽培方法に関する知見が不足していました。また、**休耕地を農地としていたため、農地の土壌の状態も把握できていませんでした。**このため、正しい有機農法の知識の普及と収穫量の増大を目的に、町が自然農法国際研究センター等の**有機農業技術指導機関を講師に招き、町の実証圃場において有機栽培の技術指導を実施**しています。また、SOFIX農業推進機構等の**専門家に土壌診断と堆肥診断を依頼し、土壌状態の把握と適切な資材の投入を行うこと**で、有機農法と収穫量増大を両立した「土づくり」を実現しています。 →22ページへ

## 課題Ⅲ：使用条件

## 1 納品時間や場所が限定的

学校給食に用いる食品は、原則として、当日、給食施設等に納品することとされていますが、納品の手間がかかることが課題となっています。特に、近年は、生産者の高齢化が進み、生産者自身が給食施設等に地場産物等を納品することが難しくなっています。

この点については、行政をはじめ、学校関係者や地域の生産者等の協力の下、**給食施設内に専用の冷蔵庫を備え付けたり、集積所となり得る直売所等に専用の保管倉庫や冷蔵設備を設置したりして、地場産物等の一部を前日に納品できるようにすることで、給食関係者・生産者等の双方において一定程度の負担軽減**が図られます。



## 一部を前日に給食施設へ納品

じゃがいも・たまねぎ・にんじん等の**生鮮食品は、「原則として、当日搬入する」とこととされているが、給食施設内の「冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意」すれば、前日納品の対応が可能**になります。

前日納品を可能とすることにより、朝早くから列をなして納品を待つこと等もなく、生産者等の配送の負担軽減につながるとともに、十分な検収時間を確保できます。

なお、上記のとおり、**給食施設内の冷蔵庫等での保管に当たっては、どのようなものが保管可能か、保管の仕方などを検討の上、学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理\***を徹底するなど、**食品の安全性確保を図ることが必要**です。

※学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)によると、

- ・冷蔵庫等で適切に温度管理すること(学校給食衛生管理基準に別添の「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」を参照のこと。)のほか、
- ・納入に当たっては、(下処理室及び調理室に立ち入らせず、)検収室において受け渡しを行うこと
- ・検収に当たっては、検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、品質、品温などについて、点検を行い、記録すること。また、食品は、検収室において、(下処理室及び保管室にダンボール等を持ち込ませず、)専用の容器に移し替えること。なお、泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行うこと
- ・保管に当たっては、食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等、衛生的な管理を行うこと(冷蔵庫等で保管する場合も分類管理を遵守することを含む。)

を遵守することが求められています。

(参考)文部科学省「学校給食衛生管理基準」

[https://www.mext.go.jp/b\\_menu/hakusho/nc/\\_icsFiles/afieldfile/2009/09/10/1283821\\_1.pdf](https://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/_icsFiles/afieldfile/2009/09/10/1283821_1.pdf)



## スモールステップPoint

## 給食センターへの前日納品

別府市(大分県)では、給食センターの新設に伴い、1日の食数が約8,300食と多くなり、地場産物の使用率の低下が懸念されたことから、**新センター内にプレハブ冷蔵庫を導入し、萎びれないように上からビニールをかけるなどの工夫をしながら、野菜類を前日の午後に納品する運用を始めました。**

なお、保管に当たっては、根菜類と葉物類は、別々の冷蔵庫で保冷し、翌日使用する際に、栄養教諭が品質をチェックしてから使用することとしています。

➡28ページへ

## 課題Ⅲ：使用条件

## 1 納品時間や場所が限定的



## 一部を前日に集積所へ納品

地域のJAや直売所等に、専用の保管倉庫や冷蔵設備の整った集積所を設置することで、生産者は前日にその集積所まで地場産物等を納品し、加えて、配送業者やコーディネーターが集荷をして当日に給食施設まで納品することで、生産者の負担を軽減することができます。

こうすることで、集積所では、事前に地場産物等の品質や数量を確認することができ、数量不足等の緊急事態にもスムーズに対応することができます。

なお、集積所内の専用の保管倉庫や冷蔵設備での保管に当たっては、どのようなものが保管可能か、保管の仕方などを検討の上、食品衛生法に基づく衛生管理<sup>\*</sup>を徹底するなど、食品の安全性確保を図ることが必要です。

※例えば、

- ・HACCPに沿った衛生管理計画を作成すること。計画に従い、一般衛生管理とHACCPを実施すること
- ・適切な温度・衛生状態で管理・運搬すること
- 特に、冷蔵・冷凍品は適正な温度(例:冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)で管理・運搬すること
- ・出荷記録、その他トレーサビリティ対応のための記録を記録・保管しておくこと

などが求められています。

(参考)厚生労働省「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/01\\_00019.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/01_00019.html)

→業種別の手引書は以下のとおり。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)



## スモールステップPoint

## 直売所への前日納品

いすみ市(千葉県)では、生産者の配送負担を軽減するため、生産者が、出荷割当表に従い、調理を行う2日前にごじゃ箱(直売所)の冷蔵庫に野菜を納品し、翌日(調理を行う前日)にごじゃ箱(直売所)から給食センターに納品しています。給食センターに納品された野菜は翌日の献立に合わせて釜分けし、センター内の冷蔵庫に保管され、翌日使用しています。

なお、ごじゃ箱(直売所)内の冷蔵庫はごじゃ箱(直売所)の管理責任の下、食品衛生法に基づく衛生管理等が行われています。

また、仮に天候不順などによる生育遅延で出荷がキャンセルとなった場合は、給食センターが青果業者に再発注を行い、市場品を代替活用するなど、前日納品とすることで、こうした事態にもスムーズに対応することができます。

➡18ページへ

## スモールステップPoint

## 直売所への前日納品及びコーディネーターによる出荷調整・配送

日野市(東京都)では、生産者の高齢化に伴い、生産者自身が学校に野菜を納品することが難しくなってきました。このため、日野市から委託を受けたJA東京みなみ直売所の貯蔵庫に、調理を行う前日に地場産農産物を納品することで、生産者の配送負担を軽減しています。あわせて、JA東京みなみの職員がコーディネーターとなって、出荷調整や学校への配送、各学校の要望などに対応しています。

なお、保管に当たっては、適温を保つとともに、出荷の際に、JA東京みなみが改めて品質をチェックしてから配送することとしています。

➡20ページへ

## 課題Ⅲ：使用条件

## 2 農産物のサイズ等が規格に合致しない、必要量をまかなえない、使用時期と合致しない

学校給食における地場産物等の活用に当たっては、農産物等の規格の問題や、農産物等の旬と学校給食での使用時期が合わないといった問題など、様々な条件があります。

そうした条件がある中でも、**給食関係者や生産者等は様々な工夫をすることで、規格に沿ったものの生産を促進したり、規格外品の活用を図ったりして、地場産物等の活用の促進につなげることができます。**



## 規格に応じた買取価格の設定

給食施設における調理に当たっては、給食施設で使用している機械(皮むき器や野菜スライサー等)の規格に沿った農産物が必要となりますが、**自然の中で栽培される地場産物等は、その規格や品質が十分に確保できない等**の課題があります。

こうした課題に対しては、例えば、**地場産物等の規格・品質に応じて、その買取価格を設定することにより、「規格に沿ったもの、より品質の良いものを生産しよう。」という意識を引き出すことにつながります。**

## スモールステップPoint

## 農産物の品質等に応じた価格・規格の設定

砺波市(富山県)の学校給食センターでは、「(規格や品質が多少整っていないくても)収穫した物を持って行けば使ってくれるだろう。」と考える生産者がおり、規格のばらつきや低品質品の納品が目立っていました。このため、規格に沿った農産物の納品を促進するため、**等級に応じた価格設定**を行いました。これにより、生産者に「より良い品質のものを納品しよう。」という意識が芽生え、規格に沿った、より良質な農産物が納品されるようになりました。

(地場産物の等級基準表(砺波市学校給食センター)(2012年))

等級	価格の基準	農産物の状況
特	市場価格＝標準価格に10%上乘せ	生産者が現在市場に出荷している野菜である。 又は、同等品であると認められた野菜である。
1	標準価格(1)＝市場価格の高値の15%引	生産者が市場に出荷していないが、農産物の規格に準じており、給食向けの野菜として特に調理に支障がないと判断される野菜である。
2	標準価格に10%引き (1)×0.9	農産物の規格から外れ、明らかに洗浄やカットに負担がかかると判断される野菜である。 * ス入りや芯腐れが見られる大根・かぶ・にんじん等 * 葉に虫穴・枯葉・斑点が見られる白菜・キャベツ等 * 葉先が切り取られているねぎ・大根菜等 * 曲がりや極端なきゅうり・大根・さつまいも・にんじん等 * 芽が出ていて、乾燥し過ぎたじゃが芋等
3	標準価格に30%引き (1)×0.7	本来返品の対象であるが、代替給食材料の準備ができないため、やむなく使用する野菜である。 * 枯葉を何枚むいて青菜がほとんどなくなっている白菜やキャベツ等 * 腐っている部分をカットしてあり、明らかに洗浄やカットに負担が極端にかかり過ぎると判断される野菜 * 農産物の規格外であり、明らかに洗浄やカットに負担が極端にかかり過ぎると判断される野菜

➡21ページへ

## 課題Ⅲ：使用条件

## 2 農産物のサイズ等が規格に合致しない、必要量をまかなえない、使用時期と合致しない



## 規格等についての相互理解(再掲I-2-②)

規格等に対しては、給食関係者・生産者等の相互理解を深めることが、地場産物等の活用に当たって重要です。

その上で、生産サイドでできることの一つとしては、**事前にサイズごとにコンテナを分けて納品する**といった工夫が考えられます。

このほか、目合わせ会等において、双方の実態を知ることを通じて、**特定の農産物については、手切りをするため、大きさが不揃いなものであっても学校給食に活用できるよう、その調理方法に照らし、弾力的な運用を行う**といったことも考えられます。他方、調理員等の負担軽減の観点から、例えば、**給食センターの新調に際し、よりきめ細かに調理可能な機械を導入することを検討することも大事**です。

## スモールステップPoint

## JAと学校給食センターによる規格や出荷基準等の話し合い

東広島市(広島県)では、生産者、給食センターそれぞれが取り扱う地場産野菜の受発注に関する情報の共有がなされず、生産者側は「需要がない」、給食センター側は「供給が不十分」「規格外が多い」など、双方の思いに乖離がありました。このため、**生産者、JA営農指導員、給食センター(学校栄養職員)、園芸センター職員で、規格や出荷基準のすり合わせを実施**しています。例えば、**曲がり具合の異なるきゅうりや丈の異なるネギなど、生の地場産物をその場に持ち込み、なぜ規格が必要なのか等について認識を共有**しています。 ➡26ページへ



## 使い切る工夫(全量買取り(再掲II-1-③)、直売所での販売等)

直売所がある場合には、地場産物等を給食施設用に納品した上で、**生産量のある地場産物等は直売所で販売**してもらおうと、販路の拡大にもつながります。

## スモールステップPoint

## 直売所での販売

雲南市(島根県)では、近年の異常気象で収穫時期がずれ込み、野菜が余るという課題が生じていました。このため、給食施設に納品した上で、余剰分の活用について市と生産者が検討する中、保護者から給食野菜を味わいたいという希望もあったことから、**直売所で販売**するようになりました。そうした野菜には、2021年から「私は給食野菜を作っています」というマークを貼るようになったところ、給食に提供している食材であるという安全・安心なイメージから購買につながっており、**市民への給食野菜のPRに役立っています**。 ➡25ページへ



## 夏休み時期等の農産物や規格外品の加工

学校給食の規格や時期に適さない地場産物等、特に夏野菜が十分に活用されない等の課題に対しては、夏休み時期等の長期休暇で学校給食がないときは、**給食施設において、地場産物等、特に規格外品をピューレやペーストに加工・保存しておき、次学期の給食で活用**するといった事例もあります。

## スモールステップPoint

## 夏休み中に学校給食センターが行う規格外品の加工

袋井市(静岡県)の学校給食センターでは、学校給食に納品している生産者に市内農産物の優先購入や全量買取りを行っていることや、学校給食の規格や時期に適さない農産物が十分に活用されていなかったことから、**夏期休業期間中に、規格外のトマトやたまねぎをピューレやペースト状に加工・冷凍保存しておき、次学期の給食でその活用**を図っています。

なお、加工品は、必ず専用の冷凍庫で保存するなど、衛生管理や温度管理を徹底するなど、その安全性を確保しながら活用しています。 ➡23ページへ