

第2部

学校給食での地場産物等活用に関する先進事例

0	先進事例における課題と対応策の一覧	14
1	岩手県遠野市	17
2	千葉県いすみ市	18
3	東京都小平市	19
4	東京都日野市	20
5	富山県砺波市	21
6	長野県松川町	22
7	静岡県袋井市	23
8	大阪府泉大津市	24
9	島根県雲南市	25
10	広島県東広島市	26
11	高知県高知市	27
12	大分県別府市	28

〇 先進事例における課題と対応策の一覧

課題	対応策	岩手県遠野市	千葉県いすみ市	東京都小平市	東京都日野市
課題Ⅰ：推進体制	1 関係者の意識・認識が不十分	○	○	○	○
	2 関係者間のコミュニケーションが不足	○	○	○	○
	Point① 計画策定・目標設定	○	○	○	○
	Point② 定期的なコミュニケーションの場の設定 (詳細は課題Ⅰ-2へ)	○	○	○	○
課題Ⅱ：生産・供給調整	Point③ 調整役の設定	○	○	○	○
	Point① すり合わせの場の設定	○	○	○	○
	Point② 規格等についての相互理解	○	○	○	○
	Point③ 生産現場の見学・啓発の機会の提供	○	○	○	○
課題Ⅲ：使用条件	1 地場産物等の生産・供給が少ない	○	○	○	○
	Point① 主な農林水産物のリスト化	○	○	○	○
	Point② 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)	○	○	○	○
	Point③ 小規模農家の勧誘と全量買取り等	○	○	○	○
課題Ⅳ：備考	Point④ 栽培技術指導	○	○	○	○
	Point① 一部を前日に給食施設へ納品	○	○	○	○
	Point② 一部を前日に集積所へ納品	○	○	○	○
	Point① 規格に応じた買取価格の設定	○	○	○	○
課題Ⅴ：その他	Point② 規格等についての相互理解(再掲 課題Ⅰ-2-②)	○	○	○	○
	Point③ 使い切る工夫(全量買取り(再掲 課題Ⅰ-1-③)、直売所での販売等)	○	○	○	○
	Point④ 夏休み時期等の農産物や規格外品の加工	○	○	○	○
	備考	1つの学校給食センターが、市内の小学校12校、中学校4校に対し、1日約1,700食を提供	1つの学校給食センターが、市内の小学校9校、中学校3校に対し、1日約2,100食を提供	小学校19校は自校方式、中学校8校はセンター方式(1つ)で、それぞれ1日約11,000食、約4,800食を提供	小学校17校、中学校8校の全てが自校方式で、小・中合わせて1日約14,300食を提供

※事例においては、必ずしも上記全ての要素を記載しているわけはありません。

〇 先進事例における課題と対応策の一覧

課題		対応策	富山県砺波市	長野県松川町	静岡県袋井市	大阪府泉大津市	
課題Ⅰ：推進体制	1 関係者の意識・認識が不十分	Point① 計画策定・目標設定	○	○	○	○	
		Point② 定期的なコミュニケーションの場の設定 (詳細は課題Ⅰ-2へ)	○	○			
		Point③ 調整役の設置	○	○	○	○	
	2 関係者間のコミュニケーションが不足	Point① すり合わせの場の設定	○	○			
Point② 規格等についての相互理解		○	○	○	○		
Point③ 生産現場の見学、啓発の機会の提供				○	○		
課題Ⅱ：生産・供給調整		1 地場産物等の生産・供給が少ない	Point① 主な農林水産物のリスト化	○	○	○	
	Point② 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）		○				
	Point③ 小規模農家の勧誘と全量買取り等				○		
	Point④ 栽培技術指導		○	○			
課題Ⅲ：使用条件	1 納品時間や場所が限定的	Point① 一部を前日に給食施設へ納品			○		
		Point② 一部を前日に集積所へ納品		○	○		
	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	Point① 規格に応じた買取価格の設定	○				
		Point② 規格等についての相互理解（再掲 課題Ⅰ-2-②）	○	○		○	○
	Point③ 使い切る工夫（全量買取り(再掲 課題Ⅱ-1-③)、直売所での販売等)				○		
	Point④ 夏休み時期等の農産物や規格外品の加工		○		○		
備考			1つの学校給食センターが、市内の小学校8校、中学校4校に対し、1日約3,800食を提供	小学校2校、中学校1校の全てが自校方式で、1日約1,000食を提供	3つの学校給食センターが、幼稚園・こども園14園、小学校12校、中学校4校に対し、1日約9,000食を提供	小学校8校は自校方式、中学校3校は委託方式(委託事業者の調理場で調理を行い、食缶に入れて、各学校へ配膳する方式)で、それぞれ1日約3,700食、約2,000食強を提供	

※事例においては、必ずしも上記全ての要素を記載しているわけではありません。

〇 先進事例における課題と対応策の一覧

課題	対応策	島根県雲南市	広島県東広島市	高知県高知市	大分県別府市
課題Ⅰ：推進体制	1 関係者の意識・認識が不十分	○	○	○	○
	Point① 計画策定・目標設定				
	Point② 定期的なコミュニケーションの場の設定 (詳細は課題Ⅰ-2へ)	○	○		○
	Point③ 調整役の設定	○	○	○	○
	2 関係者間のコミュニケーションが不足	○	○		○
	Point① すり合わせの場の設定				
	Point② 規格等についての相互理解	○	○		○
課題Ⅱ：生産・供給調整	Point③ 生産現場の見学、啓発の機会の提供				
	1 地場産物等の生産・供給が少ない		○		○
	Point① 主な農林水産物のリスト化				
	Point② 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）		○	○	
	Point③ 小規模農家の勧誘と全量買取り等		○		
	Point④ 栽培技術指導	○	○		○
	1 納品時間や場所が限定的	○	○		○
課題Ⅲ：使用条件	Point① 一部を前日に給食施設へ納品				
	Point② 一部を前日に集積所へ納品	○			○
	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				
	Point① 規格に応じた買取価格の設定				
	Point② 規格等についての相互理解（再掲 課題Ⅰ-2-②）	○	○		○
	Point③ 使い切る工夫（全量買取り（再掲 課題Ⅰ-1-③）、直売所での販売等）	○	○		
	Point④ 夏休み時期等の農産物や規格外品の加工	○			
備考		3つの学校給食センターが、小学校15校、中学校6校に 対し、1日約3,000食を提供	4つの学校給食センターが、 小学校32校、中学校14校、 その他一部の保育所等8か 所に対し、1日約17,500食 を提供	小学校38校、義務教育学校 1校、特別支援学校1校は目 校方式、中学校3校は小学 校との親子方式、と、残る小 学校1校、残る中学校14校、 残る義務教育学校1校は センター方式（3つ）で、合わ せて1日約21,000食を提供	1つの学校給食センターが、 市内の幼稚園14園、小学校 14校、中学校7校に対し、 1日約8,300食を提供

※事例においては、必ずしも上記全ての要素を記載しているわけではありません。

① 学校給食における伝統野菜などを活用した地域食文化の継承の取組

岩手県遠野市

概 要

- 市内の小学校12校、中学校4校に対して、1つの学校給食センターで1日約1,700食を提供。
- 献立については、実施2か月前に全校統一の月間予定献立表を学校給食センター（2名の栄養教諭）が作成。
- 調達については、学校給食センターが一括調達。
- 生産者の顔が見える安心・安全でおいしい食材を食べさせたいとの当時の市長、教育長、生産者等、給食に携わる関係者の思いから、1974年頃から地場産物（遠野産食材）の活用に着手。2016年度から10年間のまちづくりの指針である「第2次遠野市総合計画 基本構想」に基づき、2020年度に策定された「第2次遠野市総合計画 後期基本計画」（2021年度～2025年度）において、学校給食に使用する遠野産食材の割合（重量ベース）を「66.0%（2021年度～2025年度）」と設定。
- 2024年度現在、年間を通じてほぼ毎日（201日のうち185日）、遠野産食材を提供。

課 題

- 学校給食用の農産物の生産を担う農家が限られている。
- 地場産物の活用にあたっては、規格外が多い、劣化が早い等、規格や品質などの問題が生じる。
- 寒冷地であるため、冬場は野菜が収穫できない。

取 組 内 容

point ① 地場産物の優先使用と使用目標に基づく栽培促進

- 学校給食用の食材は地場産物を優先的に使用することとしており、米、野菜を中心に扱っているほか、伝統野菜や地域ブランドの豚肉なども使用（現在は、22品目の地場産物を使用。）。
- 野菜の納品・調達を担っている市内の農産物直売所、市、給食センターで構成する産直連絡協議会において、年4回、会合を開催。年間使用目標を示し、生産者らに栽培を依頼しているほか、規格などの目合わせ等を実施。

point ② 前日納品や冬場における地場産物等の活用にあたっての工夫

- 給食センターに納品する地場産物等は、産直連絡協議会が、給食センターへの納品日と納品数量を1か月前から調整。その際、給食センターは、旬の地場産物に合わせた献立を工夫し、産直連絡協議会と相談して発注。
- 生産者は、地場産物を調理当日の朝又は前日に学校給食センターの保冷库に直接納品。
※保管は、専用の保冷库があり必ず冷蔵保存。翌日使用する際には調理員が確認。
- 不測の事態への対応として、産直連絡協議会が、約1週間前に生産者から予定どおり納品できるかを把握の上、困難と判断した際には市内の青果業者から調達・納品。
- 冬場における地場産物の活用を促進するため、生産者が秋口までに収穫し、生産者の保冷库で保管していたものを使用。
- 「学校給食は取り組みがまとまった数量をコンスタントに出荷でき、これを中心とした農家経営も成り立つ。」と、新規就農を考えている方へPR。



遠野の伝統野菜「琴畑かぶ」



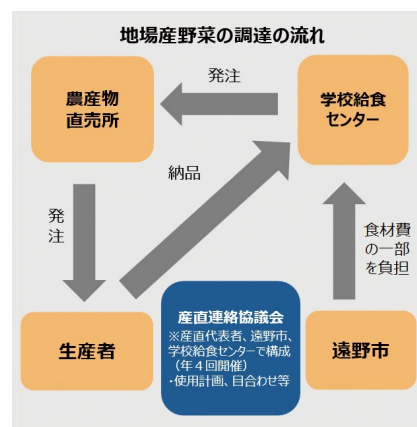
保冷库に食材を保管



伝統野菜「琴畑かぶ」を使った給食

● 給食を通じた地場産物や食文化に対する児童生徒の理解醸成

- 毎月19日の「食育の日」には、旬の地場産物や伝統野菜を使った郷土料理を給食で提供。その際、放送を通じて、生産現場や給食センターでの調理の様子を説明。
- 給食センターは、その日使っている食材などを説明した『献立メモ』を月ごとに各校に配布。そのメモを参考に、各校では給食の時間における校内放送などで紹介。
- このほか、市内で生産される食材の魅力や食文化への理解を深めるとともに、生産者や給食センターの職員との共食により食育の推進を図ることを目的として、年3回、「交流すまいる給食」を開催。2024年11月の「交流すまいる給食」では、市内の県立高校の生徒がレシピを考案した伝統野菜（琴畑かぶ）を使った給食を、その生産者や生徒等と交流しながら喫食。また、その様子は、地元ケーブルテレビにおいて必ず取り上げられ、献立や使用した地場産物等が紹介されるとともに、生産者の栽培における苦労や、生産者と児童生徒の交流の様子が放映。保護者からは、「子供たちの給食の状況を知ることができる。」と好評。
- 給食センターでは、市民に対し、給食を試食する機会を随時提供。地場産物のPR及び食育の推進につながっている。
- 一度は姿を消した伝統野菜に関する授業など、児童生徒に対して地域の食文化への興味を持たせる授業が高く評価され、「第19回全国学校給食甲子園」食育授業コンテストにて「最優秀賞」を受賞。



取 組 成 果

- 使用率**：学校給食に使用する遠野産食材の割合（重量ベース）は、2005年*以降50%以上を維持（2024年度：約51%）。
- 使用品目**：学校給食に使用する食材数は、2005年*以降、22品目を維持。 ※2005年10月1日に、新製の遠野市が発足。
- 生産者/児童生徒の変化**：給食で食べて、味や食感を五感で味わい、感想を話題にし合うなど、児童生徒の地元食材への関心や、伝統野菜に対する理解が向上。また、生徒から生産者や給食センター関係者へ感謝を伝える手紙を届けることにより、生産者や学校給食センター関係者は作る喜びを感じるようになった。

2 市が主導する地場・有機農産物の活用に向けた指導・調整

千葉県いすみ市

概要

- 市内の小学校9校、中学校3校の全てを1つの学校給食センターが担い、1日約2,100食を提供。
- 献立は、学校給食センター(栄養教諭)が全校統一の月間予定献立表を前月下旬までに作成。
- 有機野菜5品目の調達については、「ごじゃ箱(直売所)」から一括調達。
- 環境と経済の両立を目指し、市のトップダウンで、2012年に「自然と共生する里づくり協議会」を発足させ、有機農業の普及推進を開始。2016年には、市として「学校給食全量有機米使用」という目標を設定。2022年3月策定の「いすみ市食育推進計画」においては、学校給食でのいすみ市産(有機)野菜使用率(重量ベース)を「25%(2027年)」と設定。
- 2024年度現在、年間を通じて毎日、有機米又は有機野菜を提供。

課題

- 地場野菜はいつでもとれるわけではないため、決まった日での納品が求められる給食にどのように供給するかという課題がある。
- 2012年当時、水稻における有機農業者はおらず、栽培方法が分からなかった。
- 給食センターで使用できる野菜の規格(サイズ)が限定されているところ、生産者は狙った規格(サイズ)の野菜を作るわけではないため、どれくらいのものであれば両者とも無理なく取り組むことができるかについて入念な話し合いが必要であった。

取組内容

point 1 外部講師による栽培技術指導

- 市農林課が、慣行栽培の稲作農家に呼び掛け、(特非)民間稲作研究所や(一社)日本有機農業普及協会、(公財)自然農法国際研究開発センター等の有機農業技術指導機関による栽培技術指導を年5回ほど行っている。
- 有機野菜については、新規就農者に対し給食への提供を呼び掛けているほか、有機米については、有機水稻に関心のある者向けに説明会や公開圃場を実施し、有機への転換を促している。

point 2 給食センター関係者と生産者との出荷等に係るコーディネート

- 市農林課が「コーディネーター」の役割を担い、生産者の希望に沿って、年間の有機野菜出荷計画を作成。また、給食センター関係者と生産者が月1回参集し、翌月の献立を基に、野菜の育成状況を勘案し、次月の出荷割当表を作成。
- さらに、こうした場を通じて、見本などを用いて受入れ可能な野菜の種類や品種を検討したり、受入れ可能な野菜の規格を検討するといった目合わせも行っている。

point 3 野菜は直売所に2日前納品。センターには前日納品

- 野菜については、生産者は、出荷割当表に従い、調理を行う2日前にごじゃ箱の冷蔵庫に納品。給食センターで事前仕分け等、スムーズに調理に移行できるよう、ごじゃ箱は調理を行う前日に給食センターに納品。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。

※保管は、専用の冷蔵庫があり必ず冷蔵保存。翌日使用する際に、給食センターでは調理員が、ごじゃ箱では直売所スタッフが確認。

- なお、天候不順などによる生育遅延で出荷が事前に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、市場品を代替納品。



市産の有機米・野菜(たまねぎ、ねぎ)を使った給食



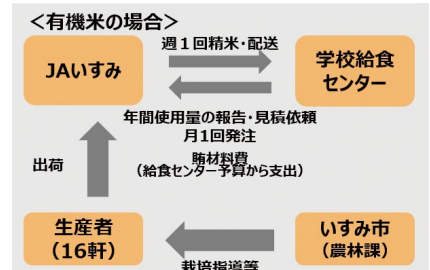
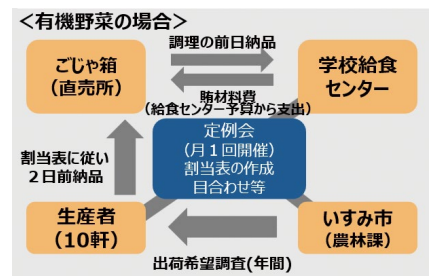
直売所の冷蔵庫に野菜を保管している様子



生産者への栽培技術指導の様子



定例会での目合わせの様子



●「いすみ教育ファーム」による農業への理解醸成

- 2016年から、食育と農業体験と環境学習を一体的に学ぶ「いすみ教育ファーム」の授業を、小学校5年生の総合的な学習の時間(30時限)で実施(2024年度は3校)。
- 本授業では、房総野生生物研究所、農家、市農林課などが講師となり、専用のテキスト(「いすみの田んぼと里山と生物多様性」テキスト)を使った座学のほか、有機米を作っている田んぼでの田植えや収穫などの農業体験を実施。

取組成果

- 使用率: 2018年から、市産有機米を全量使用(2024年度:31t)。また、市産有機野菜使用率(5品目の重量ベース、6月と12月)は、2024年に25%まで増加。
- 使用品目: 米、ニンジン、タマネギ、ジャガイモ、長ネギ、ダイコンの6品目で、市産の有機農産物を使用。
- 給食の残菜率: 給食全体の残菜率は、2017年に13.9%だったものが年々減少し、2020年に9.5%に減少。
- 児童生徒の変化: 学校の先生によると、給食時や農業体験プログラム実施時に児童生徒の笑顔が増えた。

学校給食の有機野菜使用率

(* 5品目重量ベース、6月と12月)

* にんじん・たまねぎ・じゃがいも・だいこん・ねぎ



③ JA・農家・栄養士・行政との連携による持続的な供給体制の構築

東京都小平市

概要

- 小学校19校は自校方式(うち15校は民間委託)で1日約11,000食提供。中学校8校はセンター方式で1日約4,800食提供。
- 献立は、小学校は各校の栄養士である栄養教諭又は学校栄養職員(以下「栄養教諭等」という。)が作成。中学校(給食センター)は2種類の献立を作成し、4校ずつ交互に提供。
- 食材調達については、小学校は直接契約の農家とJA東京むさし小平支店を通じての2通りの方法で個別調達。中学校(給食センター)は入札調達。(なお、農産物の調達についてはJA東京むさしが栄養教諭等と農家との調整を行う。)
- 2005年度に設置された「小平市農のあるまちづくり推進会議」の議論や市民の意識調査を踏まえ、2007年3月の第二次都市農業基本構想において、学校給食への供給の拡大を優先的に取り組む事業として位置付け。2018年3月の農業振興計画において、学校給食における地場産農産物(市内産。以下同じ。)の使用割合目標(金額ベース)を「30%」と設定。
- 2024年度現在、年間を通じて毎日、何らかの地場産農産物(米を除く。)を提供。

課題

- 形が不揃いだったりして、使いにくいことが多かった。学校側に地場産農産物の利用を促す動機付けが必要。
- 特に、小学校は自校方式のため、学校の近くに農家がいないと地場産農産物を調達しにくい。また、決められた時間に食材を届ける必要から、一軒の農家が配送できる学校が限られている。
- 出荷量が増えてくるにつれて、農家と栄養教諭等との間で規格に関する認識のズレが生じていた。
- 給食センターは使用量が多いため、全量を地場産物で調達するのが難しい。



取組内容

point 1 持続的な供給体制を整備

- 2009年度から、地場産農産物を購入した学校に対する補助制度(小平市立小学校給食地場産農産物利用促進事業)を導入。2020年度からは、地場産農産物の使用量に応じて補助割合が高くなる方式で交付。
- 2011年度からは、地場産農産物の調達や、各学校への配送、生産状況や学校側のニーズなどの情報共有などの業務を、JA東京むさしが担っている。
- 根菜類等、日持ちがする農産物は、前日にJA東京むさしが集荷又は農家自らが配送。あらかじめ規格・品質の確認ができ、翌日決まった時間に学校へ配送可能。
- 2023年度から新しく稼働した給食センターでは、使用する農産物の量が多いため、根菜類を保存できる冷蔵庫を整備し、前日納品を実施。
- 新センターでの使用に当たっては、複数の青果店が、地場産農産物を使う市の方針に理解を示し、臨機応変に欠品分を調達したり、少量でも対応する等の協力をしている。
- 学校給食における使用量の多い農産物17品目をリスト化。計画的な出荷が見込めるようになり、JA東京むさしの営農指導員が中心となって新たに学校給食への出荷を目指す農家に対して作付けを提案。

補助金額の算出方法(2020年度以降)	
地場産農産物購入費を児童数で割った金額	補助単価×児童数
500円未満	0円×児童数
500円以上1,000円未満	50円×児童数
1,000円以上1,500円未満	150円×児童数
1,500円以上2,000円未満	250円×児童数
2,000円以上2,500円未満	400円×児童数
2,500円以上	500円×児童数

地場産農産物を購入した学校に対する補助制度



小平市給食センター地場野菜用冷蔵庫

point 2 農家と栄養教諭等による目合わせを実施

- 農家と栄養教諭等とが、給食で使う野菜の規格について話し合う「目合わせ会」を年1回開催。そうした場を通じて、例えば、給食調理の現場を農家に映像で見てもらうと、なぜ規格が必要なのかを認識してもらえる。一方で、調理法、切裁方法(手切り)等でも対応が可能な場合には、規格外品も納品を可能とするなど、柔軟な調整を行っている。



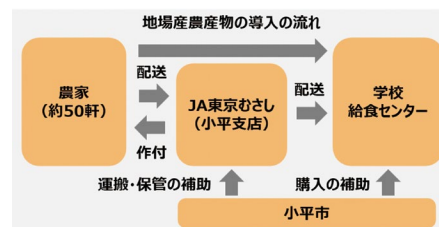
野菜は全て小平産を活用した「小平夏野菜カレーの日」の献立

● 学童農園などを通じた食への意識付け

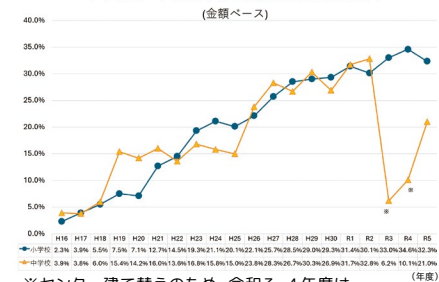
- JA東京むさし・農家の協力を得て、近隣の畑を「学童農園」と指定し(使用料として1軒当たり30万円を補助)、全ての小学校において、農家の指導の下、野菜の播種や植え付けから収穫までの農業体験を実施(1校当たり年平均9回程度実施)。
- 学校は、本事業を年間指導計画に位置付け。例えば、理科や家庭科の授業で、ダイコンやトウモロコシを栽培、収穫し、児童が皮むき等を行い、給食の食材として活用。
- 生活科・総合的な学習の時間で、農家による出張授業や、農家とのふれあい給食を実施(年2回実施)。

取組成果

- 使用率**：地場産農産物の使用率(金額ベース)は、2004年度時点で、小学校2.3%、中学校3.9%だったものが、2020年度に、それぞれ30.1%、32.8%まで増加。
- 出荷量**：JA東京むさしで取り扱う重点品目の出荷量は、2019年度時点で、小学校・中学校合わせて90,120 kgと、2012年度の3倍となり年々増加。
- 農産物利用金額**：地場産農産物を購入した小学校に対する補助金(小平市立小学校給食地場産農産物利用促進事業)の交付金額は、2009年度の約195万円から2023年度に約550万円まで拡大。
- 児童生徒の変化**：子供たちが地場産農産物を「新鮮でおいしい」と理解するようになり、また、野菜を毛嫌いしている児童が野菜を使ったメニューに興味を持ち少しずつ食べてくれるようになった。



小平市立小・中学校における地場産農産物年度別利用率(金額ベース)



※センター建て替えのため、令和3・4年度は一部ランチボックス形式で対応

④ 地域の関係者のコミュニケーションから広がる地場産物活用の取組

概要

- 小学校17校、中学校8校の全てが自校方式で小・中合わせて1日約14,300食を提供。
- 献立は、各学校(栄養教諭又は学校栄養職員。以下「栄養士」という。)ごとに作成。
- 食材調達も、各学校ごとに行っているが、市内を3地区に分け、その代表栄養士(輪番制)が各地区の代表農家に取りまとめて発注。
- 約40年前、栄養士が給食での野菜残渣が多くなっていることや地域に根差した給食の運営方法に悩んでおり、一方で、生産者は畑を荒らす子供がいて困っていた。そうした中で、地場産農産物を給食で使用すればよいのではないかと考え、行政に相談をしたことがきっかけで、1983年から給食への日野産農産物の納入を開始。2007年度から5年ごとに策定している「日野市食育推進計画」では第2期(2012年度～2016年度)から、第4期(2022年度～2026年度)まで、学校給食での日野産農産物利用率(金額ベース)の目標値を25%と設定。
- ※「日野市食育推進計画」を着実に実施するため、2009年4月から「日野市みなみですめる食育条例」を施行。目標達成のため、市、教育委員会、学校、農業委員会、農業者、JA東京みなみが連携し、日野産農産物を積極的に利用していく旨規定。
- 2024年度現在、年間を通じて、日野産農産物を中心に献立を立て、できる限り提供。

課題

- 生産者の減少や天候等によって、生産量が減少し、学校の希望通りの供給が難しくなっている。
- 生産者の高齢化に伴い、生産者自身の学校への納品が難しくなっている。

取組内容

Point ① 栄養士と生産者等とのコミュニケーション機会を創出

- 毎年4月に、各学校の栄養士と生産者、JA東京みなみ、市(学務課と都市農業振興課)、配送担当(NPO法人)が集まる「学校給食日野産農産物等供給事業全体会議」を開催。
- 都市農業振興課が取りまとめる各地区の生産者と栄養士で野菜使用品目及び納品規格・形態一覧を作成し、栄養士は献立作成の際、その一覧表を基に、日野産農産物の収穫時期に合わせて献立を作成。
- 毎年10月には、生産者と栄養士による園場見学会を実施。

品目	契約栽培	規格	形態	4月	5月	6月	7月	8月 9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
にんじん	◎	M・L	葉をおとす。 泥なし。 4～5寸。 長いものも可。						中旬 ○	○	○	○	○	○

野菜使用品目及び納品規格・形態一覧(一部抜粋)

Point ② コーディネーター制度や奨励金による持続的な生産・供給調整を実施

- コーディネーター制度(現在は日野市からJA東京みなみが受託。学校給食用日野産農産物供給コーディネート事業)を導入し、地区を越えた供給調整や各学校の栄養士と生産者双方の要望などに対応。
- 2005年度から、日野産農産物を供給する生産者に対して奨励金を支給(学校給食用日野産農産物供給事業)。にんじん、長ねぎ、大根、キャベツ、じゃがいも、たまねぎ、小松菜は60円/kg、りんごは40円/kg、その他の品目は20円/kgを、農産物の価格に加算することで、生産を促進。
- 2018年度から、一部の地区でNPO法人に配送を委託。2024年度からは、更に別の地区でJA東京みなみに配送を委託(以上、学校給食用日野産農産物運搬支援事業)。また、直売所を前日集荷拠点とし、納品を行うことで、生産者の負担を軽減。
- ※保管に当たっては、JA東京みなみ直売所内の貯蔵庫を使用(現在4校のみ)。
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。



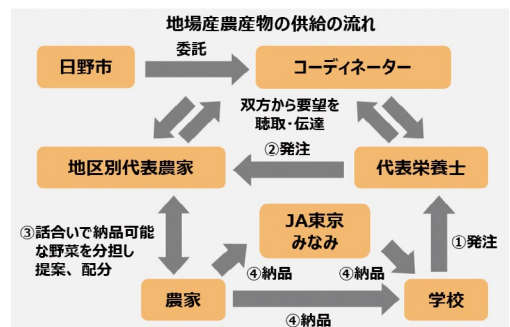
日野産野菜を多品目使った給食



生産者と栄養士による園場見学会

● 日野産野菜ファンを増やす「日野ベジフェス」の開催

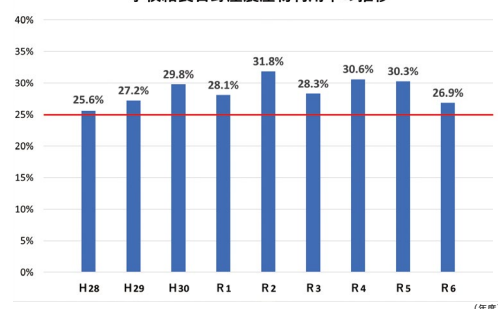
- 子供たちが日野市民に「日野産野菜」のファンになってもらいたいという想いから、日野第七小学校の5年生は総合的な学習の時間を使って「日野ベジフェス」を開催。当日までに、生産者に話を聞きに行ったり、地域のパン屋にプレゼンテーションを行ったりして、地域の方々から教わりながら都市農業について学ぶ。当日は、児童が考えたパンの販売や、農家の1年間の動きをすくろくにしたイベントコーナーの開催等を通じて、日野産野菜についての探究結果を地域の方々に様々な形で発信。



取組成果

- 使用率：学校給食での日野産農産物利用率(金額ベース)は、2024年度時点26.9%と、2016年度以降目標である25%を達成し続けている(2015年度:23.2%)。
- 児童生徒の変化：通学路に園場があり、生産者との距離が近いので、児童生徒が園場にいる生産者に対し「おいしい野菜を作ってくれてありがとう。」と声を掛けることがあり、生産者の糧となっている。
- 栄養士/生産者の思い：日野産農産物利用開始当初から「無理なく長く続けましょう」を合言葉に、畑にある野菜を中心に献立を立てるやり方で本事業を長く続けることができています。「子供たちのために」という思いで関係者が同じ方向を向いて少しずつ力を出し合ってきた結果が日野産農産物活用40年という形として実を結んでいる。

学校給食日野産農産物利用率の推移



5 農産物の等級に応じた価格設定による地場産物の使用・品質の向上

となみし
富山県砺波市

概要

- 市内の小学校8校、中学校4校を1つの学校給食センターが賄い、1日約3,800食を提供。
- 献立は、実施月の2〜3か月前に、給食センター常駐の栄養教諭が作成。
- 調達については、JAとなみ野に一括発注、又は青果組合を通じ卸売市場から調達。
- これまで、新鮮で安心・安全な地場産野菜について知ってもらうため、学校給食への提供を促進してきたが、2014年1月に「もっともっと地産地消推進戦略」を策定したことを機に地場産野菜の使用が活発化。2017年3月策定の「第2次砺波市総合計画」において、また、2022年3月策定の「第3次砺波市食育推進計画」においても、学校給食の地場産農産物（市産。以下同じ。）の使用率（金額ベース）を「34.0%（2026年）」と設定。
- 2024年度現在、年間を通じて地場産農産物を提供。

課題

- 給食センターとしては、限られた時間内で大量調理をこなす関係上、規格に沿った農産物が必要。その一方で、地場産農産物を給食に導入し始めた際は、「収穫した物を持っていけば使ってもらえるだろう。」と考える生産者もあり、規格のばらつきや低品質の納品が目立っていた。
- 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なかった。

取組内容

point 1 農産物の等級に応じた価格設定・規格の明確化

- 生産者の意見を伺いながら、JAとなみ野と砺波市学校給食センターが協議の上、「地域農産物の等級基準表」の作成や、等級に応じた価格設定を行ったことで、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、より良質な農産物が納品されるようになった。

point 2 JA・給食センター間での規格等についてのすり合わせ

- JAとなみ野は、給食センターに出荷する際の出荷基準である「砺波市学校給食センター向け地場農産物規格表」を作成。上記「等級基準表」と併せて、良質な農産物に関する認識が統一され、より良質な農産物が生産されるようになった。
- 「地場農産物規格表」に、品目ごとの年間使用量目安を記載したことで、生産者が栽培計画を作成する際の参考となり、安定的な供給につながっている。
- 「地場農産物規格表」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、それに基づいて献立を作成。季節ごとに納品できる地場産農産物の量に応じ、地場産農産物を活用したメニューを考案。
- このほか、定期的に、農林振興センター（県）、JAとなみ野、給食センター、生産者等が規格等について協議し、要望を踏まえ、適宜規格等の見直しを図っている。

等級	価格の基準	農産物の状況
特	市場価格＝標準価格に10%上乗せ	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%引き	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思われる野菜である。 * 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・大根等 * 曲がりや極端なきゅうり・大根・さつま芋・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。 * 枯葉を何枚もむいて青葉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

地場産物の等級基準表（砺波市学校給食センター）（2012年）



規格を揃えて納品された地場産野菜



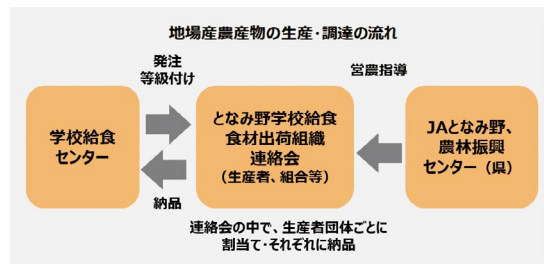
「学校給食となみの日」に提供された地場産野菜、ゆずみそを使った給食

	品目	年間使用量目安 (kg)	規格	調製	品質
果 菜 類	きゅうり	2,800	M～L		曲がりや少なく、種がないもの。いぼいぼが少ない品質のもの。
	かぼちゃ	700	S～3L	果菜内の害虫の有無を確認する。	品種は原則、えびす南瓜を基本とする。
	ズッキーニ	100	M～2L	へたを約1cm残して平に切る。	傷のないもの。果形の変形が少ないもの。

2024年度砺波市学校給食センター向け地場農産物規格表（JAとなみ野）（一部抜粋）

● 生産者と給食を囲む会食会などの実施

- 毎年11月に、「学校給食となみの日」として、砺波市産の食材を活用した献立を提供。「となみの日」等に併せて、希望する小中学校に対し、給食への地場産野菜を納入している生産者を派遣し、生産者と給食を囲む会食会を年3回実施（年間を通してほぼ全ての小中学校が参加）。
- そのほか、市農業振興課を通じて、給食への地場産野菜を納入している生産者の圃場での農業体験などを年1回実施。



取組成果

- 使用率**：地場産農産物の使用率（金額ベース）が、2002年度に16.5%だったものが、2023年度に41.0%まで増加。
- 生産者の変化**：より上位の等級で買い取ってもらえることがより良質な農産物を生産することにつながっている。
- 児童生徒の変化**：学校の先生によると、児童生徒らは、生産者と給食を囲む会食会を通じて、生産者から生産時の苦労話などを聞くことで、会食会後も継続的に野菜を食べることにつながっている。

⑥ 地域の農業を守る、関係者一丸となった有機農産物活用の取組

長野県松川町

概要

- 小学校2校、中学校1校の全てが自校方式で1日約1,000食を提供。
- 献立は、各学校の栄養教諭・学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が作成。
- 食材も、各学校が、約3か月おきに、ゆうき給食とどけ隊が生産する食材をJA直売所「もなりん」、地域の八百屋から調達。
- 果樹産地であることや、担い手不足・高齢化による遊休農地の増加、学校給食の地場産率の低下という状況を踏まえ、環境保全型農業の推進と子供たちの健全な食生活の実現を目的に、学校給食を軸とした「ゆうきの里づくり」を進めている。
- 町、生産者、学校給食関係者、県、JA、商工会等が集まり、2020年12月に「松川町ゆうきの里を育てよう連絡協議会」を発足。2023年3月にオーガニックビレッジ宣言を行い、「ゆうきの里を育てよう 有機農業実施5ヵ年計画」にて、学校給食への町産有機農産物の提供を主要品目（米、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、長ねぎ）で「12.3t（2027年）」と設定。
- 2024年度現在、週3.8回、町産有機農産物を提供。

課題

- 果樹産地のため、農産物の生産量が少ない。
- 有機農産物を生産している農家が少なく、また、有機農産物を生産するための知見が不足していた。
- 有機農産物を給食に導入するためには、生産者、学校給食関係者双方の理解が不足していた。

取組内容

point 1 有機農産物の生産増大に向けた環境整備と消費者からの理解促進

- 2020年8月、慣行農業を行っていた農家や新規就農者によって、遊休農地の解消と有機農産物の学校給食への活用を目的に、「ゆうき給食とどけ隊」を結成。
- 町が、有機農業技術指導機関（自然農法国際研究センター）を講師に招き、町の実証圃場にて年10回程度技術指導を実施するほか、栽培マニュアルを毎年作成。
- 2022年から、SOFIX農業推進機構に土壌診断と堆肥診断を依頼（計3年間、果樹も含めて計10か所）。土壌状態の把握と適切な資材の投与を行うことで、有機農法と収穫量増大を両立した「土づくり」を実現。
- 農業振興と子供たちの健全な食生活の実現のため、地場産物や地場産有機農産物を学校給食に活用する場合は、町が学校に対し、その食材費の一部を補助（令和6年度は、町産米：3/10補助、有機米：7/10補助、有機野菜：2/10補助など）。

point 2 関係者一堂が集う「有機打合せ会議」の開催による理解促進

- 毎月1回、町産業観光課・生産者・栄養教諭等・直売所・八百屋等の関係者一堂が集う「有機打合せ会議」を開催。栄養教諭等が作った翌月の献立を基に、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。また、2か月先の収穫予想も共有し、各栄養教諭等の献立作りに役立てている。
- ゆうき給食とどけ隊が学校を訪問する給食見学会を開催したり、学校給食関係者を含む町民に向けた圃場見学会を開催するなど、相互理解を促進。

point 3 学校給食関係者による子供たちへの普及啓発

- 2023年4月、コロナ禍を契機として、子供たちに生産者や食の大切さを伝えるべく、各学校の栄養教諭等や調理員によって、「ゆうき給食づくり隊」を結成。
- 2023年7月、栽培農家の情報を紹介した「ゆうき野菜 Map」を作成したほか、その食材を活かしたオリジナルメニューを考案。2023年7月、2024年8月には、CPPフランス（オーガニック給食の推進団体）のメンバーを迎え、勉強会を開催するなど、精力的に活動。

● 地域ぐるみで生産者と直接つながり、自ら体験する食育の実践

- 小中学校の希望した学年では、生産者と交流しながら野菜の収穫体験を年5回程度実施。収穫した野菜は、給食で必ず食べることにしている。
- 2024年度は、小学校3年生の社会科の授業において、「苗植えから、収穫、八百屋に納品、給食室に搬入、自分で食べる」という一連のフードチェーンを自ら体験する取組を実施。
- 給食時の校内放送では、生産者の名前や生産者からのメッセージを紹介。給食の食べ残しが減るなどの成果につながっている。
- 児童生徒のみならず、その保護者をはじめ、広く町民に向けた試食会を開催。その際、給食室での作業の様子やゆうき給食とどけ隊の取組を紹介。

取組成果

- **使用日数**：有機野菜を使った給食は、2024年度には週3.8日提供（2020年度：週2.8日）。
- **使用量・割合**：有機農産物（主要品目）の提供量・割合は、2023年度に5.8t、23.7%まで増加（2020年度：1.9t、7.6%）。
- **生産者の数**：ゆうき給食とどけ隊は、2024年に10名まで増加（2020年：5名。2027年目標：15名）。
- **栽培面積**：有機農産物の栽培面積は、2024年に9.5haまで拡大（2019年：3.5ha。2027年目標：10ha）。
- **遊休農地の面積**：遊休農地の面積が、2023年に202haまで減少（2018年：236ha）。
- **児童生徒/保護者の変化**：児童生徒は食欲がないときでも、名前と顔を知っている生産者が栽培した農産物を使ったメニューであれば喫食するようになった。また、児童生徒が保護者に生産者や給食の話をするようになったことで、保護者はその生産者の農産物を直売所で購入するようになった。



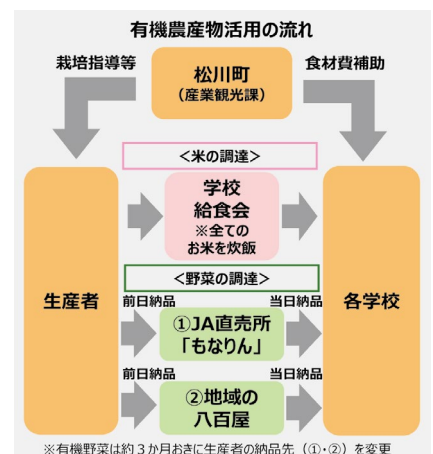
農家向け有機栽培研修会



ゆうき野菜 Map



有機農産物を使った給食



7 生産者・給食関係者の相互理解と農産物の数量確保に向けた取組

静岡県袋井市

概要

- 3つの学校給食センターから、幼稚園・こども園14園、小学校12校、中学校4校に1日約9,000食を提供。
- 献立は、主に市の管理栄養士が作成し、給食センターごとにアレンジ。調達については、各給食センターから生産者へ直接買付け。
- 2013年9月の中部学校給食センターの新設に伴い「おいしい給食推進室」(現おいしい給食課)を新設し、地場産物の本格的な活用を開始。2016年度からの「第2次袋井市総合計画」では、「学校給食における市内産野菜の使用率(重量ベース)(2025年度:33%)」を設定。2023年8月には、『日本一みらいにつながる給食』アクションプランを策定して、「使用する野菜の3分の1(※重量ベース)は市内産」を目標に「日本一の学校給食」を目指している。
- 2024年度現在、年間を通じて毎日、市内産野菜・果物を提供。

課題

- 学校給食に必要な食材の量が不足していた。
- (全量買取りのため、)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。
- 生産者側は学校給食で使用する地場産物の規格や数量を把握できていなかった一方で、給食センター側は地場産物の種類や生産量、価格を把握できていなかった。

取組内容

point 1 使用頻度の高い野菜のリスト化、前日納品、加工等の工夫

- 年間に使用する野菜の品目や使用量をリスト化。特に使用頻度の高いじゃがいもやたまねぎ、キャベツなどの野菜10品目を主要取扱品目に位置付け、その生産を依頼。(使用品目は、2022年度:38品目、2023年度:46品目と拡大)
 - 生産された農産物は全量買取りを実施。足りない食材は地元の八百屋から調達。
 - 市場に出荷していない小規模生産者に、給食用に市内産農産物の優先購入や全量買取りを1軒ずつ周知。
 - じゃがいもやたまねぎ等の日持ちする野菜は、市内2か所に市が借り上げている保存倉庫(JAの空き店舗)で保存。使用前日に、生産者が給食センターに納品。給食センターでは、同センター内の冷蔵庫に保管(生産者名や日付を記載)。
- ※倉庫での保存に当たっては専用冷蔵庫や空調機器等を整備し、品質保持を徹底。
- 給食センターの夏季休業期間を利用し、規格外のトマトや玉ねぎはピューレやペースト状にして冷凍保存。次学期の給食での活用を図っている。 ※加工品は専用冷凍庫で保存(近隣大学等と連携しHACCPに基づく管理を実施)



保存倉庫内の様子



市産の米やチンゲンサイなどを使った給食

point 2 生産者と給食センターとの相互理解

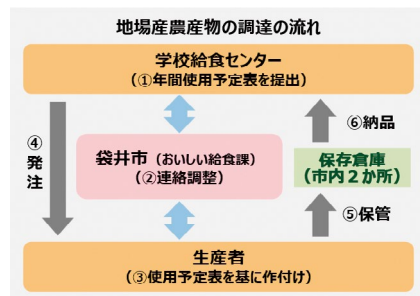
- 市おいしい給食課の職員が調整役となって、野菜の収穫状況に関する情報提供や、新たな野菜の作付け依頼など、生産者と給食センターとの連携を密にしている。
- 双方の不安解消に向け、生産者による給食センター見学(随時)や、給食関係者による生産地(圃場)見学(随時)などを行い、地場産物の生産状況(品目、数量、状態など)や、給食での使用状況(規格、数量、納品方法など)に関する相互理解を図っている。

														(使用量: Kg)	
No	品 目		4 月	5 月	6 月	7 月	8・9月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	合 計	地産地消率
			使用量	使用量	使用量	使用量	使用量	使用量	使用量	使用量	使用量	使用量	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	

袋井市内産野菜等主要取扱品目と月別使用量(例)

● 教科等と連携した実体験を通じた食育の推進

- 年間献立計画や、各園・学校が作成した「食に関する指導の全体計画」を踏まえ、献立表に、郷土食や旬の食材等を記載するなど、学習を意識した献立作成を実施。
- 市おいしい給食課が生産者と学校をつなぐ役割を担い、全ての園・学校で、生活科や社会科、総合的な学習の時間等と連携した収穫体験を実施(2024年度の小学生の収穫体験人数:延べ約1,000人)。
- 給食時には、各園・学校の担任や栄養教諭等が、ICT等を活用し、献立や袋井市産食材の紹介をするなど、食に関する指導を実施(学期ごとに1クラスずつ、栄養教諭又は市の栄養士が周って指導)。



取組成果

※主食(米)は、全量市内産のものを使用。

- 使用日数: 市内産野菜・果実の使用日数は、2023年度に給食がある全ての日(193日)まで増加(2005年度:14日)。
- 使用率: 主要野菜10品目の使用割合(重量ベース)は、2012年度の13.8%から、2023年度に55.9%まで増加。
- 使用品目: 市内産野菜・果実の使用品目は、2012年度の15品目(27.8%)から、2023年度に46品目(55.4%)まで増加。
- 1食当たりの使用量: 市内産野菜の使用率が向上した結果、1食当たりの使用量は、2023年度に106gとなった(2013年度:89.8g)。
- 使用金額: 市内産野菜・果実の使用金額は、2012年度の350万円から、2023年度に3,389万円まで増加。
- 中学生の変化: 食育実施調査(2021年度)では、93.1%の中学生が地場産給食の提供を知っていると回答(2018年度:66.8%)。
- 市民の意識: 市民意識調査(2023年度)では、「袋井産農作物等の活用促進」を選択する市民の割合(18.8%)が最多。

⑧ 生産地と消費地をつなぐ持続可能な食糧システムの構築

いずみおおつし
大阪府泉大津市

概要

- 小学校8校は**自校方式で1日約3,700食**、中学校3校は**委託方式(委託事業者の調理場で調理を行い、食卓に入れて、各学校へ配膳する方式)で1日約2,000食強を提供**(なお、2025年度の2学期から中学校3校全て自校方式に移行予定。)
- 献立については、小学校は、**実施2か月前に全校統一の献立を小学校の栄養教諭(3名)が順番に献立を作成**。中学校は、**委託事業者が実施2か月前に全校統一の献立案を作成し、中学校の栄養教諭(1名)と市職員がチェックの上、確定**。(なお、2025年の2学期以降は、小中学校統一の献立とし、小中学校の栄養教諭(5名)が順番に献立を作成予定。)
- 調達については、小学校は、**原則、学校給食会を通じて各々調達**。中学校は、**委託事業者がまとめて調達**。(なお、2025年の2学期以降の調達については、小学校と同様のスキームとなる予定。)
- 市長主導の下、市民への安全・安心な食糧の安定的な確保と食糧による健康増進を図るための基本理念やめざす姿を示した「**安全・安心な食糧の安定的な確保に関する構想**」を2023年3月に策定。これに基づき、小中学校の給食に関して、より安全で安心な給食(有機米等を使った給食)を提供するため、**2024年11月策定の「第5次泉大津市総合計画(おづの未来計画)前期基本計画」(2025年度～2029年度)において、給食がおいしいと感じている子どもの割合を「87%(2029年度)」、給食残渣率年間平均を「5%(2029年度)」、学校給食で提供する有機食材の種類数(年間)を「5種類(2029年度)」とする目標を設定**。
- 2024年度現在、**毎月2回、発酵食品や有機食材を使用し、地産地消や季節をテーマとした献立の「ときめき給食」を提供**。

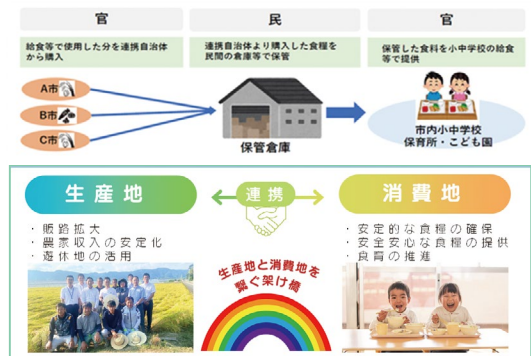
課題

- 市内の農地が少なく(2.2%)、市単独での学校給食への食材の調達は困難である。
- 一方で、我が国の農村地域では、基幹的農業従事者の減少・高齢化や休耕地の増加による農地面積の減少などが生じており、農村の生産基盤の安定化を図り、我が国の農業の持続的発展を実現することが必要となっている。

取組内容

point ① 生産地と消費地が連携した食糧の供給ルートの確立

- 市の食糧確保と連携自治体の農業の発展を目的として、**農業連携協定を締結**(2025年5月現在、北海道旭川市^{*}、長野県南箕輪村、滋賀県東近江市、滋賀県野洲市、和歌山県かつらぎ町、和歌山県日高川町、高知県香南市、熊本県人吉市、沖縄県石垣市の9自治体と締結)。本協定を締結することで、**連携自治体のJAから、米(有機JAS米、特別栽培米)等をはじめとする農作物を購入し、学校給食等で提供が可能となる**。
- ※北海道旭川市とは、2023年8月に農業連携協定を締結後、2024年7月には全国初の「生産地」と「消費地」による**共同の「オーガニックビレッジ宣言」を发出**。「オーガニックビレッジ宣言」を通じて、「消費地からアプローチする農業連携」のモデルを全国へ周知。
- 従来、学校給食会に米等基幹物資調達に関する業務を一括して外注する運用だったが、2023年度からは、**業者に、購入した米の保管・精米・配送を一括して委託するスキームを確立**。
- 上記取組を通じて、2023年度以降、**小・中学校の学校給食における全ての米について、連携自治体で生産された有機JAS米又は特別栽培米を使用するとともに、金芽米(旨みや栄養素が詰まった層を残して精米。精米後の米に残る胚芽の一部が金色に見えることから金芽米と名付けられている。)製法で精米した、通常よりも栄養価の高い米を学校給食等で提供**。
- なお、有機米の購入に係る費用については、市の予算(米穀調達運送加工管理等業務委託料)で全額負担。

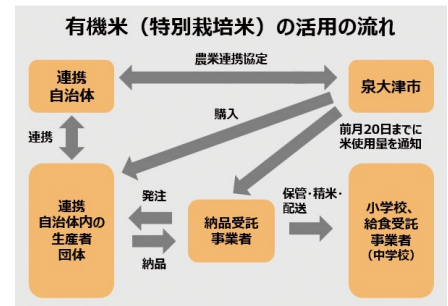


農業連携協定による食糧確保の仕組み(イメージ)



● 給食の時間や教科等の取組を通じた有機農業の魅力の発見

- 2022年4月から、**発酵食品や有機食材の使用、地産地消や季節などをテーマとした献立を毎月2回「ときめき給食」として提供**。あわせて、「ときめき給食」について学べる教材「**ときめきポイント**」を作成し、児童生徒に配布・周知。
- 2022年以降、生産者の思いや子供たちの食や農への理解を深めるため、**給食の時間や総合的な学習の時間を使って、米の生産者によるオンライン出前授業や生産者との交流会を不定期に実施(年1回程度実施)**。
- 2022年11月には、食育を担う栄養教諭等を対象に、食や農への理解を深めることを目的として、羽衣国際大学の教授による研修会を実施。
- 2024年8月には、連携自治体である北海道旭川市の**農園、農場等に、10名の親子が訪問し、収穫体験や農家への取材を体験**。その報告書を、子供たちが作成し、現地での学びを発信することで、食育を推進。



取組成果

- 生産者の数・耕地面積**：農業連携協定締結後、北海道旭川市の**有機農業事業者は6倍、耕地面積は2倍に増加**。
(参考)2022年：2者、約20ha、2024年：12者、約44ha。有機農業関係交付金対象者のみ。
- 提供回数**：学校給食における**有機米の提供回数が増加**(2024年：全体の50%、2025年：全体の60%)。
- 残食率**：**米の生産者と交流した日の学校給食の米の残量は限りなく0に近い**。
- 児童生徒の変化**：**食育に「関心がある」「どちらかといえば関心がある」と答えた小学生の割合は2019年の56.1%から2024年は74.4%、中学生の割合は2019年の42.4%から2024年は62.0%まで増加**(アンケート調査)。

⑨ コーディネーターの配置による出荷・納品の負担軽減や栽培指導

島根県雲南市

概要

- 3つの学校給食センターから、小学校15校、中学校6校に1日約3,000食を提供。
- 献立は各給食センターごとに栄養教諭が作成。食材も各給食センターごとに共同調達。
- これまで、関係者が連携しながら学校給食の地産地消率の向上（2020年3月策定の「第3次雲南市食育推進計画」の市内産野菜の使用に関する目標は40%、2025年3月策定の「第4次雲南市食育推進計画」の市内産野菜の使用に関する目標は50%（いずれも重量ベース））を図ってきたが、2019年8月に、山間部にあった4つの給食センターを1つの給食センター（雲南市中央学校給食センターを新設。1日約1600食を提供。）に統合することをきっかけに、子供たちにおいしい地元野菜を食べてほしいという想いの下、当該センターでの地場産物の活用を見直し、取り組んでいる。
- 2024年度現在、年間を通じて、積極的に市内産野菜を提供。

課題

※いずれも、雲南市中央学校給食センターに関するもの。

- 給食センターの統合に伴い、各給食センターで出荷調整を担っていた栄養教諭の配置が削減され、逆に、栄養教諭一人当たりの担当食数が増えたことで、給食調理を担う栄養教諭が全てをカバーすることが困難になった。
- 高齢化が進み、これまで近くのセンターに納品していた生産者を中心に納品が困難となった。
- 地場産物の品質維持・向上のため、生産者へのアドバイスが必要となった。

取組内容

※いずれも、雲南市中央学校給食センターに関するもの。

point 1 「出荷調整会議」を開き、コーディネーターが出荷調整

- 市教育委員会に、出荷調整を担う「地産地消コーディネーター」(1名)を配置。
- 出荷に当たり、地産地消コーディネーターと生産者グループによる「出荷調整会議」を開催。毎月、4地区のグループと会議を行い、翌月分の給食用に出荷可能な野菜の量について聞き取りを行い、その場で配分を行うことで発注としている。生産者で賁えない場合は、農業法人、地元の八百屋の順に依頼。



地産地消コーディネーターらによる
出荷調整会議の様子

point 2 生産者は近隣の直売所等に納品。コーディネーターが集荷

- 各地区のJAしまね直売所等の集積所に保冷庫を整備。生産者は、給食前日午前中までに野菜を納品。
- 同日午後、地産地消コーディネーターが集積所を回り、選別し、給食センターに納品。前日に選別が可能であるため、急な欠品が出れば、市内の別の生産者から調達。



生産指導コーディネーターによる指導の様子

point 3 品質維持・向上のために栽培指導を実施

- 市農業総務課に、栽培指導を担う「生産指導コーディネーター」(1名)を配置(2025年4月現在不在)。
- 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すとともに、農業や化学肥料をなるべく使わない栽培方法などについて指導。
- このほか、各センターでは、夏休みの時期に、タマネギやピーマンなどの野菜をカット、プランチング(加熱)処理、急速冷凍の上、保存。次学期の給食での活用を図っている。



市内産野菜を使った給食

● 授業との連携

- 食に関する指導が一律に行えるよう、島根県教育委員会が作成している「食の学習ノート」(小学生(低・中・高学年)用、中学生用)を使用し、各学校の栄養教諭が学級活動で雲南市産の野菜について授業を実施(小学校2・4年生に対し、各クラス年1回程度実施)。
- 中学校の総合的な学習の時間で、自分たちの同級生を増やすためにできることを考える際、地場産物を活用して呼び込むアイデアが出てくる。こうした機会を通じて、圃場へ自ら足を運び、インタビューを行うことで、生産者との交流促進につながっている。

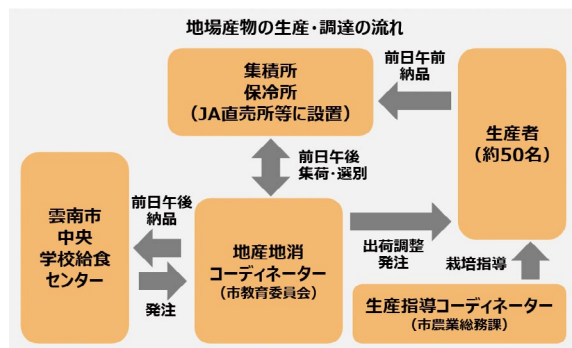
取組成果

※米と牛乳は全量市内産のものを使用。

- 使用率**：市内産野菜の地産地消率(重量ベース)は、2018年度の37.2%だったものが、2023年度に47.8%まで増加。
- 児童生徒/保護者の変化**：子供たちからは「給食がおいしい。」という声や、保護者からも「給食の質を維持してほしい。」という声がある。また、保護者から「給食の野菜を買いたい。」といった要望があり、2021年から直売所の野菜に「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したところ、安心安全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に役立っている。



マーク



10 献立計画と栽培計画の「見える化」によるコミュニケーションの向上

ひがしひろしま
広島県東広島市

概 要

- 市内4か所の学校給食センターで、小学校32校、中学校14校その他一部の保育所等8か所へ1日約17,500食を提供。
- 献立は統一献立だが、各給食センターの学校栄養職員が6か月分の献立計画を半年前に作成。毎月の発注は1つのセンターが4センター分をまとめて入札し、落札した業者に各給食センターが発注して調達。
- 2013年12月の第二次食育推進基本計画の改訂で「学校給食における国産食材を使用する割合(80%以上)」の目標が掲げられたことをきっかけに地産地消率の向上に取り組む。2024年3月の「第3次東広島市健康増進計画」では、給食における地場産生鮮野菜(市産。以下同じ。)の使用割合(金額ベース)を2029年度に44.6%と設定。
- 2024年度現在、年間を通じて、地場産生鮮野菜を提供。

課 題

- 東広島市の農業生産は米作が中心で、野菜については十分な数量が生産されていない。
- JAや生産者は、給食で使用する野菜の品目や使用量が1か月前にならないと分からず、計画的な生産・出荷ができていなかった。
- 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量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った。

取 組 内 容

point 1 献立計画を基に半年分の使用量を共有。作付計画に生かす

- 地場産生鮮野菜の品目、使用量、生産量、市況データなど、関係者がそれぞれに保有しているデータを一元化し、関係者間で共有することで、計画的に学校給食向けの野菜を生産・出荷することを目的として、「学校給食地場産野菜供給拡大システム」を開発。

【使用手順】

- 給食センターの学校栄養職員は、6か月分の品目、使用量、納入時期のデータを記載した献立計画を作成し、システムにExcelファイルで一括登録。
 - JAひろしまの営農指導員は、システムへ登録された献立計画を基に、生産者と協力して作付計画を作成し、システムへ入力。生産者は作付計画に基づき野菜を栽培。
 - 給食センターの学校栄養職員は、給食で野菜を使用する1か月前に発注書をシステムへ登録。
 - JAひろしまの営農指導員は、発注書に基づき生産者へ出荷割当てを実施。
 - 生産者は、出荷割当てに基づき野菜を出荷。
- 本システムはクラウド上で管理しており、パソコンのほか、タブレットPCやスマートフォンからも閲覧・使用可能。生産者と現場で協議しながら作付計画の入力も可能。

食材名	野菜調達管理	区分	更新日	登録日				
アスパラガス	対象	野菜	2024/02/08	2024/02/08	編集	削除	名寄せ辞書	種類目安
いちご	対象	果物	2024/05/29	2024/02/26	編集	削除	名寄せ辞書	種類目安
オクラ	対象	野菜	2024/02/08	2024/02/08	編集	削除	名寄せ辞書	種類目安

システム画面(一部)



目合わせ会の様子



地場産のなすとねぎを使った「ゆめまる汁」の給食

point 2 生産者と給食センターによる目合わせ会を定期開催

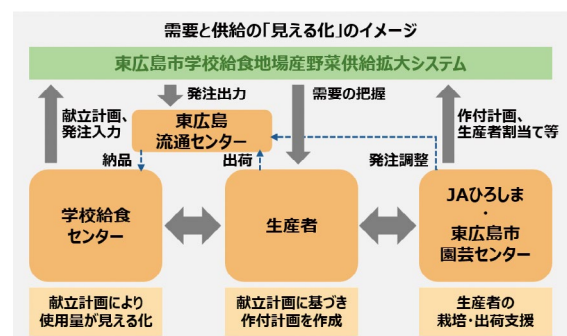
- 「東広島市学校給食地元食材供給推進会議」を年4回定期的に開催。JAひろしまが定める出荷規格表を基に、生産者・JA(営農指導員)・給食センター(学校栄養職員)・園芸センター職員で目合わせ会を実施。例えば、外葉の付いたキャベツや大きさの異なるたまねぎなど、地場産生鮮野菜をその場に持ち込み、給食用野菜の品質について認識を共有するとともに、出荷規格の調整を行う。

● 地場産物に関する子供たちへの啓発

- 毎月19日の食育の日は、旬の地場産物を使ったみそ汁「ゆめまる汁」を提供。
- 市内の全小中学校で、各校1回以上のリクエスト給食を定期的に実施。その日の献立は学校ごとに持ち回りで子供たちが考案。地場産物を積極的に使用するよう、栄養教諭らがサポートしながら、小学校は5年生、中学校は2年生や家庭科クラブが中心となって担当。
- 栄養教諭らが生産者たち取材して動画を撮影。給食の時間や特別活動などの時間に活用し、生産現場の様子を子供たちに届けている。

取 組 成 果

- 使用率：地場産生鮮野菜の使用率(金額ベース)は、2022年度の14.8%から、2023年度には16.3%まで増加。(ただし、2024年度は、猛暑の影響で野菜全般が不作となり、13.6%(2024年12月現在)と落ち込む。)
- 児童生徒の変化：日々、地場産物が安心・安全なことを子供たちに教えているが、給食センターでアンケートを実施した結果、子供たちの中にそのような認識が根付いていることがわかった。具体的には、「地元のものを使うことは良いことだ。」と答えた児童・生徒はほぼ100%。その理由として、環境によいことや、安全・安心、新鮮であることと答えた児童・生徒が多かった。



11 学校給食会と連携した年間統一献立による給食への地場産物活用

高知県高知市

概 要

- 小学校38校、義務教育学校1校、特別支援学校1校は**自校方式で1日約15,000食**、中学校3校は小学校との**親子方式で1日約900食を提供**。残る小学校1校、残る中学校14校、残る義務教育学校1校は3つの**学校給食センターが賄い、1日約5,200食を提供**。
- 献立は、市内全域で、**小学校、中学校、それぞれに統一献立を採用（一部の地域を除く。）**。
- 食材調達については、**高知市学校給食会が行う（一部の地域を除く。）**。
- 高知市は、これまでも、「地産地消」の取組として、2000年頃から地場産物を取り入れており、2024年3月策定の「第4次高知市食育推進計画」においては、**学校給食で使用する食材のうち地場産物（県産農産物。以下同じ。）を活用する割合（食材数ベース）を「50%以上（2029年度）」と設定**。
- 2024年度現在、**年間を通じて毎日、地場産物を提供**。

課 題

- 高知市産のものに限定すると、使用できる市産食材がそれほど多くないため、学校給食への地場産物の使用が難しい。
- 学校給食に使用できる食材については、規格外品や小ロットゆえ給食1回分の必要量を確保できなかったケースが散見された。

取 組 内 容

Point ① 年間統一献立による計画的な生産・調達

- 1975年に設立された高知市学校給食会が、**年間統一献立の審議**や、指定納入業者の入札・選定、必要物資の発注などを担っている。
- 統一献立は、**前年度に、各学校の栄養教諭等が1か月分を分担し、作成**。その後、各学校にも意見聴取の上、内容を調整し、12月頃に給食会の「**献立作成委員会**」で**献立案を審議**。3月頃に決定。なお、この際、**市産の農産物に限定せず、県産の農産物を使用することで、季節ごとに使用できる食材を考慮した献立案を作成**。
- 献立案に基づき、給食会の「物資選定委員会」で物資を選定し、前月に一括発注。
※気候による収穫不良等、直前の状況による急な献立変更はあるものの、月ごとの献立の入替え等により臨機応変に対応。
- 年間を通した使用見込みが前年度に示されることで、**計画的な調達が可能**。（「高知市学校給食地場産物活用計画」に年間予定使用量を記載。）

Point ② 納入業者等とのコミュニケーションを通じた掘り起こし

- 地場産物の使用に当たっては、給食への日常的な使用に際し、**安定的に供給できるかどうかが大前提となるため、日常的に納入業者等とコミュニケーション**を取り、**使用可能な地場産物の掘り起こし**を実施。逆に、納入業者を通じて、生産者から「こういった食材は使えないか。」といった提案や相談がなされることもある。（例：児童が携わった水田で米を収穫後、二毛作により栽培したじゃがいもを使用。）
- 地場産物を使用した加工品等も、「地産地消の日」（各学期に1度。自由献立の日）のメニューをはじめ、日頃から積極的に活用。

	食品名 (製造・購入元)	産地	献立名 (予定)	年々間 予定使用量
毎月	米粉パン (米粉パンミックス)	高知市	もちふわパン	11,000kg
4月	たけのこ(JA)	七ツ淵	若竹汁	500kg
5月	しゃくし菜漬け	南国市	しゃくし菜漬け	200kg
6月	いたどり	高知市 鏡	いたどりの みそ炒め	500kg

2024年度高知市学校給食地場産物活用計画（一部抜粋）

地場産シイラを使った給食
(県産食材使用率75%)

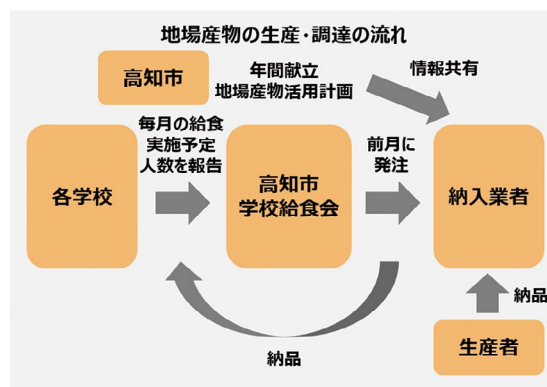
献立作成委員会の様子

● 「食育推進校」を通じた食育の展開

- 各学校において、教育活動の一環として**学校の畑や花壇を活用した栽培学習を実施**。
- 例えば、**総合的な学習の時間における伝統野菜の学習や地域の特産物を広める手法の検討など、子供の主体的な学びが実践されている**。
- 市としても、教育活動の中に地場産物を取り入れ、「生きた教材」である学校給食を通じて効果的に活用した食育活動を実施する「食育推進校」事業を支援。その成果を取りまとめ、他校にも広く周知することで、市内全域の学校における食育を推進。

取 組 成 果

- 使 用 率**：学校給食で使用する食材のうち地場産物（県産食材）を活用する割合は、**食材数ベースで、2019年度の48.5%から、2023年度には53.8%まで、金額ベースで、2009年度の48.1%から2023年度には65.9%まで増加**。
- 児童生徒の変化**：学校の先生によると、児童生徒にとっても、県産又は市産の農産物がこういったものがあるかを知ることにより、日々の体験に伴って思い入れが生まれ、**給食をよく食べるようになった**。



12 JAと学校給食センターが連携した食材の調達・納品に係る工夫

大分県別府市

概要

- 2023年9月から新設された学校給食センターが、市内の幼稚園14園、小学校14校、中学校7校の給食（1日約8,300食）を一括調理。
- 献立は、給食センターの栄養教諭又は学校栄養職員が、市内を3つのブロックに分け、別々の献立を作成・提供。
- 調達については、学校給食センターがまとめて共同調達。
- 給食センターの新設に当たって策定された「別府市新学校給食共同調理場整備基本計画」において、県産品・市産品の積極的な活用と食育の充実を掲げたことで、市農林水産課・教育政策課・JAべっぷ日出が連携して取組を進めている。
- 2022年に主要10品目の野菜を選定。2023年10月からその使用を開始。当初はそれぞれの旬の時期（3か月程度）での20%（重量ベース）の使用を目標に取り組み。2024年度には25%、2025年度には30%の使用を目標と設定（いずれも市内産）。
- 2024年度現在、年間を通じて、市内産野菜を提供。

課題

- 別府市は坂が多く、農地が狭く、農産物が少ない。
- 高齢化や担い手不足により、市場への出荷ではなく、直売所へ出荷する農家が増加。
- 給食センターでの一括調理となると、1日の食数が約8,300食と多くなり、地場産物使用率の低下が懸念された。

取組内容

point 1 学校給食に携わる関係者が集い、話し合い

- 新センターの稼働に先駆け、2020年から、市農林水産課・教育政策課・JAべっぷ日出の三者による話し合いを開始。その結果、土地柄やセンターの食数などを勘案し、直売所を運営しているJAべっぷ日出が出荷調整や集荷・選別などの業務を担うこととなった。
- 現在は、JAべっぷ日出とセンターが野菜の規格や出荷基準等を定期的に話し合う（年3～4回実施）。例えば、「石が入っていると異物混入になるため確認に時間がかかる。」「虫食いが多いと、除くところが多くなり廃棄量が増えてしまう。」など現場の状況を伝え、認識合わせしている。

point 2 土地に合う野菜を生産。無駄なく使用

- JAべっぷ日出が調整役として、土地に合う野菜の栽培技術の指導や生産の声掛けなどを担当。小松菜など、土地に合う野菜を10品目（旬の時期のみ）選定して生産を促進。
- 2024年現在、生産者14軒が契約栽培に応じており、生産者はJAべっぷ日出の直売所に前日又は前々日に納品。JAべっぷ日出が検品を行い、給食用と直売所用とに振り分け。数量が足りない場合は、JAべっぷ日出が他産地から調達。
- 小松菜やキャベツなどの葉物野菜は1回目の洗浄をバブリング洗浄している。地場産の葉物野菜の使用量が増えても洗浄の手間が省け、調理の負担軽減につながっている。

point 3 より多くの地場産物を活用できるよう、納品を工夫

- 新センターには、プレハブ冷蔵庫（根菜類用と葉物類用）を設置。萎び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2023年から開始。ほかにも病院など複数の配送先がある納入業者が、朝早くから列をなして納品を待つこと等もなく、配送の負担も軽減。

※保管は、根菜類と別に葉物用の冷蔵庫があり必ず冷蔵保存。翌日使用する際には、栄養教諭又は学校栄養職員が改めて品質をチェック。

● 生産者の思いを伝えるために

- 給食でお茶の葉ふりかけを提供する際、生産者の思いを伝えるために動画を撮らせてもらい、給食の時間に子供たちに見せるなど工夫している。
- 栄養教諭の3名が、14校の小学校、7校の中学校を分担して授業を担当。社会科や総合的な学習の時間では、生産者の様子を撮った動画を活用して生産者の苦労や生産現場の様子を学習し、自分たちができることを考えてもらう。社会科での地産地消に関する授業の際には食料自給率や担い手不足の話にも触れ、生徒たちからは「買物に行ったときに地場産物のコーナーを見てみようと思った。」などの反応があった。



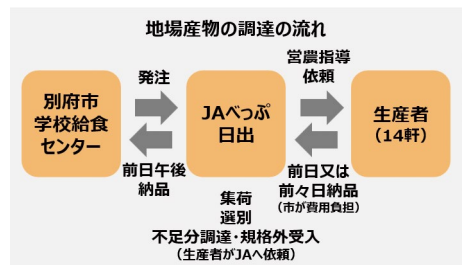
地場産小松菜やキャベツを使った給食



バブリング洗浄



給食時間に栄養教諭が話している様子



取組成果

※米は、2024年度から全量市内産のものを使用。

- 使用率**：新センター稼働後の2023年10月から2024年3月までで、野菜10品目の使用率（重量ベース）は20%を超えることはできなかったものの、3品目の使用率（重量ベース）は目標値の20%を達成。（なお、2024年4月から2025年2月までは台風や猛暑の影響もあり10.5%であった。ただし、さつまいも81.0%、ピーマン29.1%等目標値を超える品目もあった。）
- 児童生徒の変化**：給食を食べる前に栄養教諭から話をしてもらうなどすることで、今まで食に興味がなかった子供が「これは別府で採れた野菜かな？」という反応を見せるなど、少しずつ食や地場産物に興味を持ち始めているという手応えを感じている。

参考

ご協力いただいた自治体情報

1

遠野市学校給食センター

<https://www.city.tono.iwate.jp/index.cfm/47,0,283,507.html>



2

いすみ市農林課

https://www.city.isumi.lg.jp/soshikikarasagasu/norinka/organic_farming_promotion/5987.html



いすみ市学校給食センター

<https://www.city.isumi.lg.jp/material/files/group/49/chapter5.pdf>



3

小平市教育委員会学務課

<https://www.city.kodaira.tokyo.jp/kurashi/index02014009.html>



4

日野市教育委員会
教育部学務課

<https://www.city.hino.lg.jp/kosodate/gakko/kyushoku/index.html>

日野市産業スポーツ部
都市農業振興課

<https://www.city.hino.lg.jp/sangyo/nogyo/1023091.html>



5

砺波市学校給食センター

<https://www.city.tonami.lg.jp/section/1676p/#gsc.tab=0>



6

松川町産業観光課

<https://www.town.matsukawa.lg.jp/choseijoho/sangyoshinko/nogyo/noushin/9299.html>



7

袋井市おいしい給食課
おいしい給食推進係

https://www.city.fukuroi.shizuoka.jp/soshiki/kyusyoku/1/fukuroi_kyushoku/1422535387609.html



8

泉大津市教育委員会
教育政策課

(1) <https://www.city.izumiotsu.lg.jp/kakuka/kyoikuinkai/kyoikusomu/tantouyoumu/shokuiku/8522.html>

(2) <https://www.city.izumiotsu.lg.jp/kakuka/kyoikuinkai/kyoikusomu/tantouyoumu/shokuiku/10439.html>



(1)

(2)

9

雲南市教育委員会教育総務課

<https://www.city.unnan.shimane.jp/unnan/kenkou/iryou/syokuikueisei/>



10

東広島市産業部
東広島市園芸センター

<https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/soshiki/sangyo/7/index.html>



11

高知市教育委員会教育政策課

<https://www.city.kochi.kochi.jp/soshiki/75/kyuushokushokuiku.html>



12

別府市教育委員会
教育部教育政策課

https://www.city.beppu.oita.jp/gakusyuu/gakkou/09kyusyoku_index.html

