

参考資料

- ① 学校給食での地場産物等活用に係る参考ツール 31
- ② 地方公共団体における学校給食での
地場産物等活用促進のための条例や計画等の参考例 35



① 学校給食での地場産物等活用に係る参考ツール

学校給食での地場産物等活用に係る参考ツールの使い方

- ① 様式1を使って、直近1年(～3年)の学校給食における使用食材(農林水産物)の品目・量を把握します。そうすると、どの品目を、どの月に、どのくらい使うかが分かります。
- ② 様式2を使って、直近1年(～3年)の地場産農産物等の各月の栽培時期・量を把握します。①と②を突き合わせることで、使える品目や量が分かります。
- ③ 様式1、2を踏まえ、様式3に、使用品目、それぞれの栽培時期などを記載します。これに基づき、生産者は地場産農産物等を栽培すると活用促進が図られます。



1 学校給食での地場産物等活用に係る参考ツール

様式1

使い方

- 品目ごとに、各月の市内産、県内産（「市内産」欄を活用する場合は、市内産を除く。）、県外産（地場産物以外に全国流通の食材を調達するような場合）の使用量について記入してください。
- 月ごとの合計は、自動的に赤字の「全体」欄に計算されます。
- 年間使用量は、自動的に右の黄色セル「年間合計」欄に計算されます。
- まずは、直近1年の実績を記載するところから始めるのがよいですが、過去3年分の実績をお調べいただくと、おおよそ学校給食で使用するそれぞれの品目の量が網羅的に把握できます。

No	品目	4 月			5 月			6 月			7 月			8・9 月			2 月			3 月			年間合計				地場産品 (県外産除く)	
		全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産	全体	市内産	県内産	県外産			
1	例) たまねぎ	3,616	1,426	194	1,996	5,708	4,339	213	1,156	6,248	4,469	154	1,625	5,893	4,680	1,213	5,439	178	5	3,935	3,727	3,727	2,687	156	2,531	51,797	35,988	30.5%
2		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
3		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
4		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
5		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
6		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
7		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
8		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
9		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
10		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
11		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
12		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
13		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
14		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
15		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
16		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
17		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
18		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
19		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	
20		0				0				0				0			0				0			0		0	0.0%	

(使用量：kg)



詳細は農林水産省HP(https://www.naff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.html)を御確認ください。

1 学校給食での地場産物等活用に係る参考ツール

様式2

使い方

- 品目ごとに、左の凡例を参考におおまかな生産時期を色分けします。
- 各月の生産量を各セルに記載いただくことも可能です。(例1のように上旬・中旬・下旬ごとに記載いただくことも、例2のように月ごとのおおまかな生産量を記載いただくことも可能です。)
- 年間生産量は、自動的に右の黄色セル「年間合計」欄に計算されます。

凡例：
安定して生産・供給できる時期
量は少ないものの生産・供給できる時期

(使用量：kg)

No	品目	4 月			5 月			6 月			7 月			8 月			1 月			2 月			3 月			年間合計	
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下 旬	全体	
1	例 1) たまねぎ	2,000	4,000	5,000	8,000	12,000	14,000	14,000	14,000	14,000	16,000	14,000	10,000	8,000	2,000								600	1,200		141,500	
2	例 2) にんじん			170													680			420		390			3,860		
3																									0		
4																									0		
5																									0		
6																									0		
7																									0		
8																									0		
9																									0		
10																									0		
11																									0		
12																									0		
13																									0		
14																									0		
15																									0		
16																									0		
17																									0		
18																									0		
19																									0		
20																									0		

詳細は農林水産省HP(https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.html)を御確認ください。



1 学校給食での地場産物等活用に係る参考ツール

様式3

使い方

- (様式1、様式2を参考に、)品目ごとに、おおまかな栽培(収穫)時期を色付けします。
※収穫のほか、播種や定植などの時期を記載いただいても構いません。なお、収穫時期を記載する場合は、当該時期から起算して播種や定植などの時期を検討ください。

No	品目	4 月			5 月			6 月			7 月			8 月			9 月			10 月			11 月			12 月			1 月			2 月			3 月		
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
1	例1) たまねぎ																																				
2	例2) にんじん																																				
3																																					
4																																					
5																																					
6																																					
7																																					
8																																					
9																																					
10																																					
11																																					
12																																					
13																																					
14																																					
15																																					
16																																					
17																																					
18																																					
19																																					
20																																					

詳細は農林水産省HP(https://www.aff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.html)を御確認ください。



2 地方公共団体における学校給食での 地場産物等活用促進のための条例や計画等の参考例

参 考 と な る 条 例 の 例

○雲南市食と農の市民条例(平成21年雲南市条例第14号)(抄)

(島根県雲南市^{うんなんし})

(農業及び農村地域に関する市民の理解の促進)

第9条 市は、農業及び農村地域の果たす役割に関する市民の理解の促進を図るため、地産地消(市内産の農畜産物を市内で消費し、又は利用することをいう。)の推進、食育の推進、食文化の維持保存、自然環境の保全等の市民と一体になって取り組む施策の実施に努めるものとする。

○ほんまもんの里みんなでつくる臼杵市食と農業基本条例(平成22年臼杵市条例第1号)(抄)

(大分県臼杵市^{うすきし})

(市民の責務)

第7条 市民は、食と農業の果たす役割、重要性について理解と関心を深め、地場農産物の積極的な消費に努めるとともに、農業及び農村の体験、自然学習への参加等により農業者との交流を深め、市の農業振興に協力するよう努めるものとする。

○総社市地産地消推進条例(平成23年総社市条例第8号)(抄)

(岡山県総社市^{そうじゃし})

(学校給食での取組)

第13条 市長は、教育委員会と連携し、学校給食における市内農産物等の積極的な利用、生産者との交流等を通じて、子どもと保護者とが地産地消に対する理解を深めるために必要な施策を実施するものとする。

○宇都宮市地産地消の推進に関する条例(平成18年宇都宮市条例第43号)(抄)(栃木県宇都宮市^{うつのみやし})

(市の施設における市内農産物等の優先使用)

第10条 市は、学校、保育所その他市の施設において給食その他食の提供を行うときは、市内農産物等を優先的に使用するよう努めるものとする。この場合において、市内農産物等が使用できないときは、県内産の農産物等を使用するよう努めるものとする。

2 市は、市の施設において、市内農産物等を優先的に使用していくようにするための仕組みづくりその他必要な施策を実施するものとする。

○羽島市食の地産地消推進条例(平成28年羽島市条例第24号)(抄)

(岐阜県羽島市^{はしまし})

(食育の推進)

第11条 (略)

2 市は、学校教育において食の地産地消と食育の意義を児童・生徒が正しく理解できるように努め、給食その他の食の提供を行うときは、市内産又は県内産の農産物、畜産物及び水産物並びにこれらを加工した食品を積極的に使用するよう努めるものとする。

2 地方公共団体における学校給食での 地産地消等活用促進のための条例や計画等の参考例

参考となる 条例の例

○宮古市食育及び地産地消の推進基本条例(平成21年宮古市条例第53号)(抄) (岩手県宮古市)

(地産地消の推進)

第11条 (略)

2 市は、地産地消の推進のため、学校給食の食材に安心かつ安全な地域の農林水産物を使用する割合を高めるよう努めるものとする。

3 (略)

○今治市食と農のまちづくり条例(平成18年今治市条例第59号)(抄) (愛媛県今治市)

(地産地消の推進)

第7条 (略)

2 市は、学校給食の食材に安全で良質な有機農産物(有機農業によって生産された農産物をいう。以下同じ。)の使用割合を高めるよう努めるとともに、安全な今治産の農林水産物を使用し、地産地消の推進に努めるものとする。

3 (略)

○日野市みんなですすめる食育条例(平成21年日野市条例第6号)(抄) (東京都日野市)

(市の責務)

第4条 (略)

2～4 (略)

5 市は、食育計画で定める学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、教育委員会、学校、農業委員会、農業者、東京南農業協同組合と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように推進しなければなりません。

6～8 (略)

(教育委員会の責務)

第7条 (略)

2・3 (略)

4 教育委員会は、食育計画で定める学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、学校、農業委員会、農業者、東京南農業協同組合と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように推進しなければなりません。

(学校の責務)

第8条 (略)

2 (略)

3 学校は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、農業委員会、農業者、東京南農業協同組合と連携し、日野産野菜を積極的に利用しなければなりません。

4・5 (略)

(農業委員会の責務)

第10条 (略)

2 農業委員会は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、学校、農業者、東京南農業協同組合と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように推進しなければなりません。

(農業者の責務)

第11条 (略)

2・3 (略)

4 農業者は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、学校、農業委員会、東京南農業協同組合と連携し、日野産野菜を積極的に学校給食へ供給するように努めます。

(東京南農業協同組合の責務)

第12条 (略)

2 (略)

3 東京南農業協同組合は、食育計画で定めた学校給食での日野産野菜利用率25パーセントの達成のため、市、教育委員会、学校、農業委員会、農業者と連携し、学校で積極的に日野産野菜が利用されるように努めます。

2 地方公共団体における学校給食での 地場産物等活用促進のための条例や計画等の参考例

参 考 と な る 計 画 等 の 例

○第4次雲南市食育推進計画(令和7年3月)(抄)

(島根県雲南市^{うんなんし})

Ⅱ 第4次計画の基本的な考え方

6. 食育推進にあたっての役割

【保育園・幼稚園・認定こども園・学校等】

『夢』発見プログラム(雲南市キャリア教育推進プログラム)に基づき、子どもが食の楽しさや大切さを学ぶことができるよう、家庭や地域と連携して食育を推進します。学校給食を教材に、地産地消の推進、郷土食の伝承、食育指導に取り組みます。(略)

【生産者】

安全・安心な農産物の生産に努めます。学校給食、産地直売所等に農産物を出荷して地産地消を推進します。
保育園、認定こども園、幼稚園、学校等と連携して様々な体験や見学の機会を提供します。

○小平市立小・中学校食育推進指針(令和7年3月)(抄)

(東京都小平市^{こだいらし})

第2章 学校における食育の推進事項

4 家庭・地域・関係機関等との連携

(2)地域、関係機関等との連携

・生産者との連携

小平市の学校給食では積極的に小平産農産物の導入を図っています。生産者の顔が見える食材、生産体験学習や職場体験等を通して、生産現場と触れ合う食育を実施します。

さらに、小学校では学童農園や学校花壇を利用した作物の栽培とその作物を給食食材として提供することを通じて都市農業への理解を深めます。

○第2次今治市地産地消計画(令和元年10月)(抄)

(愛媛県今治市^{いまぼりし})

第3章 第2次計画の目標と主要施策

4 学校給食などにおける地元産農林水産物の利用の促進

(略)

【主要施策】

(1)学校給食における地元産農林水産物の活用の拡大

学校給食の地元産野菜及び有機農産物の使用割合(重量ベース)を増加させるために、旬の時期以外には地元で生産することが困難な野菜の使用を考慮するよう働きかけます。地元水産物については地魚及び冷凍加工品の供給量を増やし、地元水産物の消費拡大に努めます。また、できるだけ地元産の食材を使用した学校給食を1週間提供する「地産地消今治ブランド週間」の継続及び拡充を目指します。

(2)地産地消推進事業により学校給食への地元産農林水産物の活用

地元産農林水産物を使用する際の価格差が学校給食費へ反映されることを防ぐため、市地産地消推進事業を活用し、学校給食への地元産農林水産物の使用を支援します。

(3)生産者と学校給食関係者との連携の強化

地域の生産者及び栄養士、関係者が意見交換を行う学校給食懇談会を調理場ごとに設置し、現在立花地区のみで実施されている有機農産物の校区内生産校区内消費の取組を他の地域にも広げることを目指し、供給体制の整備に努めます。

(4)学校給食以外の方針での地元産農林水産物の活用を促進

幼稚園や保育所、介護施設など学校給食以外の公の施設での地元産農林水産物の使用の拡大を図ります。また、私立の幼稚園や保育所、病院、企業の社員食堂、老健施設など民間の施設へ地元産農林水産物の使用を呼びかけます。

2 地方公共団体における学校給食での 地場産物等活用促進のための条例や計画等の参考例

参 考 と な る 計 画 等 の 例

○『日本一みらいにつながる給食』アクションプラン

～日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食～(令和5年8月)(抄) (静岡県袋井市^{ふくろいし})

- 3 「日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食」を目指すための取組
- (2) 地場産物の積極的な活用
- ア 市内の生産者と定期的に話し合いを持ち、現在納品されている作物の量の確保や新たな野菜の作付け依頼など連携を密にし、さらなる活用に取り組んでいきます。
 - イ 当日納品・当日調理が原則となっている学校給食において、施設側での計画的な受け入れと、それを衛生的に保管できる施設の確保等、体制の整備に取り組みます。
 - ウ 給食センターと生産者の橋渡しや食材のコーディネートを行い、給食で必要となる食材の確保に努める「地産地消コーディネーター」の配置について検討します。

○別府市新学校給食共同調理場整備基本計画(令和2年6月)(抄) (大分県別府市^{べっふし})

- 2 基本的な考え方
- 2.1 基本方針
- (略)
- 【食育・地産地消】地場産物の積極的な活用と食育の充実
- ・子どもたちが地域の自然、食文化等について理解を深められるよう、県産品を積極的に活用します。また、市産品についても、食材の種類や数量、収穫時期等の課題について生産者と協議の場を設け、使用量の拡充に取り組めます。
 - ・見学スペースや多目的室等を整備し、学校における食育を推進する「学べる調理場」を目指します。また、学校現場や家庭での食育に役立つ情報を収集するとともに発信方法の充実を図り、施設見学等にも対応できる体制を整備します。施設見学は高齢者を含む市民にも開放します。
 - ・県費の栄養教諭に加えて市費の栄養職員を配置し、学校での活動を通じて、地域や家庭と連携した食育を推進します。

○つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン(令和6年10月)(抄) (茨城県つくば市^し)

- 【基本方針1】 地場産物を安定的に学校給食に供給できる体制をつくります。
- ・毎月の入札による食材を選定する際に、該当品目における見積平均価格の2割を上限とし、その価格範囲内で地場産物を優先的に購入します。
 - ・契約栽培の可能性について他自治体の事例調査研究を行います。
 - ・地場産物年間使用計画を参考に献立作成を行います。
- 【基本方針2】 学校給食における地場産物の利用拡大をはかります。(略)
- ・月に1回、各学校給食センターにおいて「つくば地産地消の日」献立を提供します。
 - ・地場産物の1次加工(切裁、冷凍)品を給食で活用する体制を整備します。
 - ・規格外品(規格無選別品)を給食で使用する方法を検討します。
- 【基本方針3】 生産者と学校給食関係者の話し合いの場をつくります。
- ・生産者や地産地消に携わる担当部署との会議の場や交流の場を定期的に作ります。
 - ・栄養士による生産者の産地訪問を行い、お互いに現状を理解していきます。
 - ・生産者と情報交換することで、新たな地場産物や新規就農者等の掘り起こしに繋がります。
 - ・生産者を対象とした給食試食会を行い、学校給食への理解を深めていきます。
- 【基本方針4】 地産地消と連携した食育を推進します。
- ・生産者による食育授業を実施します。
 - ・給食だより等において地場産物情報を発信します。
 - ・給食への有機農産物導入を推進します。
 - ・児童生徒が有機農産物の生産に伴う環境負荷の低減や地域の活性化について生産者や栄養教諭から学ぶ機会をつくります。
 - ・「つくばのオーガニック給食デー」を開催し、児童生徒の有機農産物の理解を深めます。

策定に当たってご助言いただいた先生方

地産地消コーディネーター

(袋井市総合健康センター健康未来課健康企画室長)

石塚 浩司

(一財)都市農山漁村交流活性化機構

業務第二部 地域活性化チーム長

上野 美帆

全国農協青年組織協議会 参与

洒井 雅博

千葉県いすみ市農林課有機農業推進班 班長

鮫田 晋

奈良県教育委員会事務局 体育健康課 健康教育係 係長

棚橋 恵美

(公社)全国学校栄養士協議会 会長

長島 美保子

女子栄養大学栄養学部 准教授

中西 明美





（食育の推進について）

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

【電話番号】 03-6738-6558

（環境保全型農業の推進について）

農林水産省農産局農業環境対策課

【電話番号】 03-3502-5951

（地産地消の促進について）

農林水産省農村振興局都市農村交流課

【電話番号】 03-6744-2497

（学校での食育の推進について）

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

【電話番号】 03-5253-4111（代表）