

事例

17万人で静岡県産の鯖を味わおう！「ふじっぴー給食」 (社会的課題に対応するための学校給食の活用事業における取組)

静岡県教育委員会

静岡県教育委員会では、文部科学省の令和2（2020）年度「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」の委託を受け、学校給食を活用した「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」について取り組みました。

その取組の一つ、「ふじっぴー給食」について紹介します。

静岡県は海や山に囲まれ、温暖な気候に恵まれており、多くの特産品があります。第3次静岡県食育推進計画における、学校給食での県内産の地場産物活用の目標値は45%（令和4（2022）年度）ですが、ここ数年は30%前後で推移しています。そこで、学校給食における地場産物の活用率を高めるとともに、児童生徒の静岡県への愛着を育むため、県内産の地場産物を45%以上使用し、県のキャラクターの名前を付けた「ふじっぴー給食」のモデル献立を作成しました。県内の小中学校と特別支援学校のおよそ6割に当たる約500校で実施され、約17万食が提供されました。モデル献立のメニューは「静岡緑茶まぜご飯、静岡県産鯖のねぎソースがけ、静岡野菜（チンゲン菜など）のおかか和え、静岡野菜（大根など）たっぷり豚汁、みかん、牛乳」です。

各市町の実態に応じ、市町や地域の地場産物を活用するため、モデル献立のアレンジは自由としましたが、今年度のテーマ食品である「鯖」は、必ず使用することとしました。まず、テーマ食品は、県庁内の農業、水産業及び食品ロス担当等食育関係部局の担当者による、学校給食における食育推進委員会で検討しました。市町教育委員会への調査の結果から、「学校給食で使用する推進したい地場産物」で水産物を希望する声が多く、「学校給食で食べ残しが多い食べ物」でも魚が多かったことなどから水産物にすることを決定しました。その上で、漁協等の水産関係者・食の都づくり仕事人（県産の食材を積極的に活用し、県の農林水産業や食文化の振興に貢献しているとして表彰された料理人等）・栄養教諭等による、商品開発・献立作成部会を開催し、静岡県内の水産物の漁獲量や流通等を踏まえ検討した結果、「鯖」をテーマ食品にしました。また、食品ロスが出にくい規格や子供たちの食べやすい味付け等を検討し、「鯖のでんぷん付き20g」を使用した「静岡県産鯖のねぎソースがけ」をモデル献立に取り入れました。

取組の結果、今年度の「ふじっぴー給食」での地場産物活用率は64.2%と、目標の45%を達成しました。取組を通じ、県内の水産関係者と流通についての課題を共有し、「学校給食での水産物の活用率を高める」という目標に向かって

連携する体制を作ることができました。また、テーマ食品の「鯖」について、チラシや動画、給食時間の指導資料を作成し、栄養教諭等による指導を行うことで、児童生徒の地場産物についての理解を深めることができました。

今後も、本年度構築した体制を基に関係者と連携して「ふじっぴー給食」を実施し、地場産物の活用推進に取り組んでいきます。



「ふじっぴー給食」モデル献立



栄養教諭による指導の様子

第2章

学校、保育所等における食育の推進