



生産者・調理員・滝沢市

みんなでつなげる学校給食

# 組合の概要

- 平成15年

「地場産物を学校給食に届ける会」発足

(月1回納品：夏場 ボランティアで活動)

- 平成22年～

「学校給食食材生産供給組合」として稼働

(生産者を募り、産直へ事務局設置、

7月～3月 約12種類の野菜を90回程度納入)

# 使用拡大した地場産物の紹介

- ① ズッキーニ
- ② ミニトマト
- ③ 聖護院大根

# ① ズッキーニ

- 6月頃に意見交換会を開催

(農林課・調理員・給食センター・組合役員)

毎年、圃場を視察しながら、食材の供給時期や一回の量、特徴など情報提供

ズッキーニの圃場を見たいとの声があり、視察後、給食食材に



## ② ミニトマト（使用品目減をくい止めた事例）

- へタからの細菌検出により使わない学校増加
- 年2回程使用していたが、滝沢も使わないと告げられた（令和2年春）
- 生産者から落胆の声
- 生産者がへタを取って出荷？  
（衛生的でない・手間がかかってあわない）
- 給食センターからミニトマト出荷依頼  
→ センター職員・調理員でへタ取り作業
- 前年同様に出荷可能に



### ③ 聖護院大根

- 滝沢市の食数は5,400食
- 青首大根の生産者から聖護院大根は使えないか相談
- 調理責任者から「処理に手間はかかるが調理員のスキルアップになる」と快諾



調理員

高い調理技術  
柔軟な食材選択

給食センター  
(滝沢市)

関係業者への配慮と調整力  
児童・生徒への愛情

組合

品質向上への取り組み  
新組合員の発掘と後継  
者の育成

三者が力を合わせる事でより良い給食を届けられる

# 現場の省力化と組合運営

## 昨年度まで

- 予定表は間借りしている産直の事務所にFAXで届く  
(常時事務局がいるわけでない)
- 出荷の可否を生産者一人ずつに確認
- 事務局からセンターへ電話連絡
- 調整後の予定表を生産者へ配布

## 今年度から

- 組合のアドレスにメールで届く  
(組合員で共有)
- 組合のグループLINEで出荷の可否確認
- 調整後の予定表もLINEで共有
- SNS不得手な生産者にはFAX送信

ご清聴ありがとうございました



2019.06.24