

※個人情報保護の観点から、一部画像を加工しています。

学校給食における 地場農産物の利用拡大及び 有機農産物の導入について

始良市教育委員会

保健体育課 学校給食管理係

西牟田 涼香

給食施設の概要

自校方式：小学校5校、中学校2校

センター方式：3センター

給食提供数：1日あたり約8,000食

給食費（月額）：幼稚園4,300円、小学校5,000円
中学校5,800円

市職員5名、所長3名、栄養教諭9名
管理栄養士1名、栄養士1名、調理員73名

（令和6年11月現在）



● 献立の内容

主食

ごはん 週3回

パン 週2回

牛乳

原則、毎日200cc

おかず

主菜と副菜

果物やヨーグルト

デザートがつく日もあります。



食育の推進

- 心を育む食育講演会
- 食育推進校の指定（幼稚園・小学校・中学校）
- 文部科学省委託事業
- 食育リーフレット作成
- 地元産食材の活用
- 地産地消コーディネーター派遣事業



●地場産食材の活用



●令和5年度 野菜の使用量

単位：kg

施設名	始良市産	県内産	県外産
加治木学校給食センター	4,264	14,564	19,372
蒲生学校給食センター	563	3,732	7,272
小学校給食室別棟	5,108	6,290	9,322
重富小学校	857	4,793	6,604
山田小学校	630	1,000	1,598
始良小学校	2,228	3,531	5,738
帖佐中学校	2,761	4,516	9,990
重富中学校	3,152	5,208	7,018
合計	19,562	43,634	66,913

●令和5年度 米の使用量

単位：kg

施設名	始良市産	県内産	県外産
加治木学校給食センター	0	15,977	0
蒲生学校給食センター	827	4,400	0
小学校給食室別棟	115	11,630	0
重富小学校	60	5,820	0
山田小学校	183	1,485	0
始良小学校	50	4,640	0
帖佐中学校	80	8,000	0
重富中学校	85	7,630	0
合計	1,400	59,582	0

●「まるごと鹿児島を味わう学校給食」

【使用食材】桜島大根、きびなご、かつお、ポンカン、かるかん



●関係機関との連携活動

第12回 全国和牛能力共進会

和牛フェス in 鹿児島 2022

～和っ!と驚く美味さが牛っ!と詰まった和牛の魅力を鹿児島から～



●地産地消コーディネーター派遣事業 (地域の食の絆強化推進運動事業)

地場産物利用の推進を図り、課題解決に向けた助言・指導を行う、地場産利用拡大や供給体制づくり等に詳しい専門家(地産地消コーディネーター)を派遣する事業です。



生産者側

- ・ 納品したものがどの献立に使用されているかわからない。
- ・ 納入時間が早いため配送できない。
- ・ 規格が厳しいため発注をためらう。
- ・ 量の確保が難しい。

発注者側

- ・ 野菜の作付け状況等の情報がない。
- ・ 他の学校と発注が重なると配達が遅くなる。
- ・ 数量を確保できないときがある。

始良市産食材の活用推進への課題

- ①学校給食に携わる関係者の情報共有
- ②新たな生産者の発掘と意欲の向上
- ③生産・供給側と学校給食側の調整役

●新たな生産者の発掘と意欲の向上

9月24日（月）の献立



里芋のみそ汁
揚げ鶏の南蛮漬け
麦ごはん、牛乳



里芋生産者（向江さん）

●新たな生産者の発掘と意欲の向上

11月1日（金）の献立



秋のスープ、ささみカツ
枝豆とコーンのサラダ
米粉パン、牛乳



さつまいも生産者（宮寄さん）

●生産・供給側と学校給食側の調整役

11月6日（水）始良市立始良小学校

有機野菜生産者との交流給食



●生産・供給側と学校給食側の調整役

JAあいら西部地域営農センター

蒲生学校給食センターから発注された野菜を納入

蒲生農産加工グループ

JAあいら西部地域営農センターから納入された野菜を加工

- ・里芋 4 kgを専用の皮むき機で2～3回洗淨した後、皮むきと芽取りを手作業で行った。
- ・冷蔵保存で4 kg 1袋で納品した。
- ・農産加工グループから15分の距離にある蒲生学校給食センターへ配達した。



蒲生学校給食センター

●市農政課と市保健体育課の連携

みどりの食料システム戦略推進交付金（有機農業産地づくり推進事業）

始良有機部会の今村さんと（有）藏さんが生産した有機米
令和6年度は、始良市内全ての学校へ1回提供（665kg）

7月



8月



9月



献立



● 始良市の学校給食のこれから

令和6年度

令和7年度～

一次加工 (蒲生農産加工グループ)

里芋の皮むき、タケノコの水煮
かぼちゃのワタ抜き など



地場産物
活用

学校給食
提供

食材配送

大根、人参、玉ねぎ、じゃがいもなどの野菜



ご清聴ありがとうございました

