



農福連携でオーガニック農業のご提案

会社概要



■オーガニックパパ株式会社

業種 : 農業 / 障がい者福祉サービス業 / 建設業

設立 : 平成22年9月 農地面積 : 14ha

■一般社団法人オーガニックパパユニティ

業種 : 障がい者福祉サービス業 / 食品流通業 / 飲食業
/ 地域若者サポートステーション事業

設立 : 平成27年3月

[拠 点] 筑紫野市・太宰府市・宗像市・北九州市



事業案内



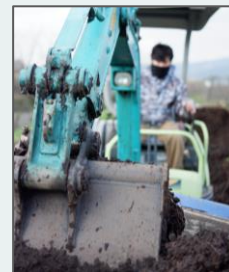
障がい者福祉サービス事業



有機農業（有機食品流通）



建築工事業



地域若者サポートステーション事業



有機JAS認証レストラン



オーガニック給食事業



何のためにやるのか？ 複雑に重なる社会課題

どのように？ 農福連携 の活用

どうなるのか？ オーガニック の普及

一次産業
の脆弱化
食料対策
環境問題

- ・ 農業の担い手不足
- ・ 耕作放棄地の急増
- ・ 里山集落の崩壊
- ・ 循環ごみの再活用
- ・ アレルギー・現代病

有機農業の推進

農耕不適地の活用
(中山間・都市近郊)
山林未利用材の活用

オーガニック給食 (食の安全安心と食育)

「みどりの食料システム
戦略」で有機農産物の普及
と地方創生事業

労働弱者
対策

- ・ 不登校・引きこもり
- ・ 障害者・高齢者の所得

労働弱者の就労支援
生活困窮サポート

ソーシャルファーム の実現化

多岐にわたる 農福連携スタイル

障がい者
発達障害
高齢者
引きこもり
不登校
精神病 / 現代病
子育て世代
生活困窮

養生プログラム

福祉なので対象者も様々

農

福

連携

+

農業のみではない選択肢

工事

各種施工会社
管理メンテナンス
設計・パース

飲食

レストラン
給食・加工品
カット野菜

学校

サポート校教諭
個別指導
カウンセリング

D X

入力業務
バグチェック
プログラミング

《 働き方も対象者も多様な選択肢が可能 》

ユニバーサル農業 の具体例

現地付近で手軽に調達できる炭素資材を
活用した環境保全型農業

昔ながらの農業



剪定チップ・落葉・廃菌床
など山林未利用材の活用



阿蘇の大草原を利用した伝承農法



微生物

N の固定能力がある微生物
(根粒バクテリア等の窒素固定菌)

エンドファイト (摂取・供給)

- ①アミノ酸(タンパク質の素)
 - ②ミネラル
- 生きた状態で直に移動する

代謝

生命維持活動に必須なエネルギーの
獲得、成長に必要な有機材料を合成
するために生体内で起るすべての生
化学反応の総称

※微生物のエサ

エネルギー源・生体の原料

C(炭素)及びCの化合物

※大気中の2%くらい

〈C・H・Oの化合物〉 糖類や炭水化物

〈C・H・O・Nの化合物〉アミノ酸→タンパク質
〈その他〉

有機水銀、有機リンなどをエサにする微生物も
存在する

※Cがなければ微生物なし

植物

代謝物 遺骸物

食物連鎖

土の粒子とくっついて

腐植土

CとNが入っている

その他の微生物のエサ

地力あり

※N以外の必須養分

空気(C)・水・ミネラル
生体の構成要素の大半(人間も90%)

※Nの摂取・供給

- ①NO₃ →ドイツの化学者(リービッヒ)
硝酸態窒素(NO₃)で植物は
育つことを見つけた
- ②有機酸
- ③ミネラル

炭素循環型農業
における窒素
循環イメージ

給食の現状：予算と栄養量に基づく献立

「学校給食摂取基準」は、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準」に基づき、昼食において摂取することが期待される栄養量等を勘案し、児童・生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。
(参考：学校給食実施基準の一部改正について 文部科学省 令和3年2月12日)

◆平均予算（児童は副食）

予 算	給食費月額	1食あたりの予算
中学校 ※1	4941円	292円
小学校 ※1	4343円	250円
保育所等 ※2	4500円	230円

※1）参考：学校給食費調査 文部科学省 平成30年5月1日
※2）参考：幼児教育・保育の無償化実施に伴う食料費の取扱いについて 内閣府 平成30年5月
※3）参考：児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準 文部科学省
※4）参考：保育所給食の給与栄養量の割合と目標（福岡市作成 献立） 令和4年

◆国が定める栄養量（摂取基準）

栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質
生徒（12-14歳）※3	850kcal	28g (19-35g)	エネルギーの25-30%
児童（8-9歳）※3	660kcal	20g (13-28g)	
幼児（3歳以上）※4	574kcal		エネルギーの20-30%
幼児（3歳未満）※4	463kcal		



食事バランスガイド
引用：厚生労働省

幼稚園給食の実例（3歳以上）

《2022年9月》

【昼食】

ひじきのつくねの照り

焼き

（鶏ひき肉 ひじき
人参 かたくり粉 油）

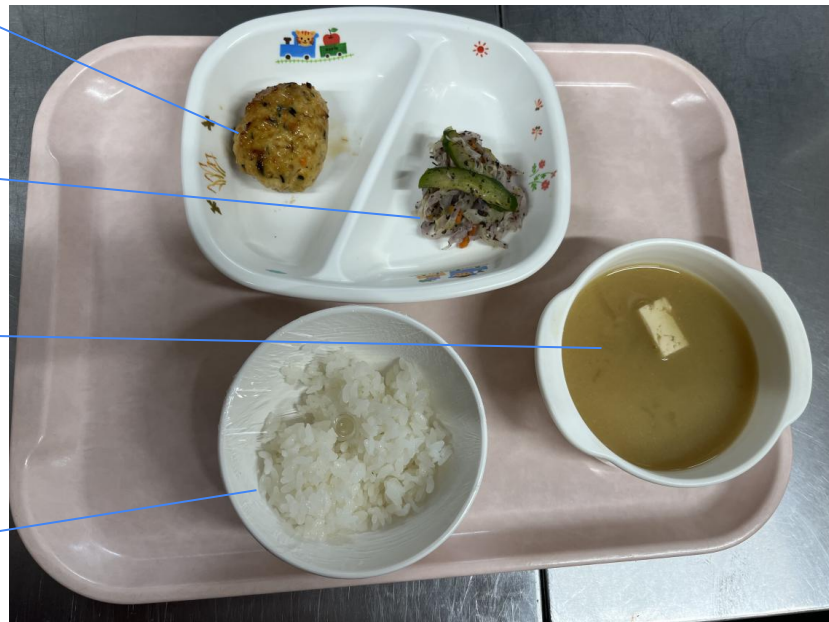
キャベツのゆかり和え

（キャベツ きゅうり
人参）

なめこの味噌汁

（なめこ 豆腐 ねぎ）

ごはん（白米）



【おやつ】

ビスケット



ソーダゼリー

（ゼラチン
ラムネ 砂糖
パイン缶）



エネルギー：608kcal
たんぱく質：36.4g
脂質：17.4 g

保育園給食の実例（3歳以上）

【昼食】

キャベツのレモン和え
(キャベツ にんじん
ちりめんじゃこ)

牛乳

ごはん (白米)

高野豆腐と切干大根の煮物
(鶏ひき肉 人参 しめじ
切干大根 高野豆腐
グリーンピース 油)



【おやつ】



サブレ

みかん (缶)

《2022年9月》

小学校給食の実例

【昼食】

野菜ソテー

ヨーグルト

福岡のかぼちゃ
ロールパン



エネルギー：629kcal
たんぱく質：20.8g
脂質：21.2g

牛乳

きのこリゾット

《2022年9月》

中学校給食の実例

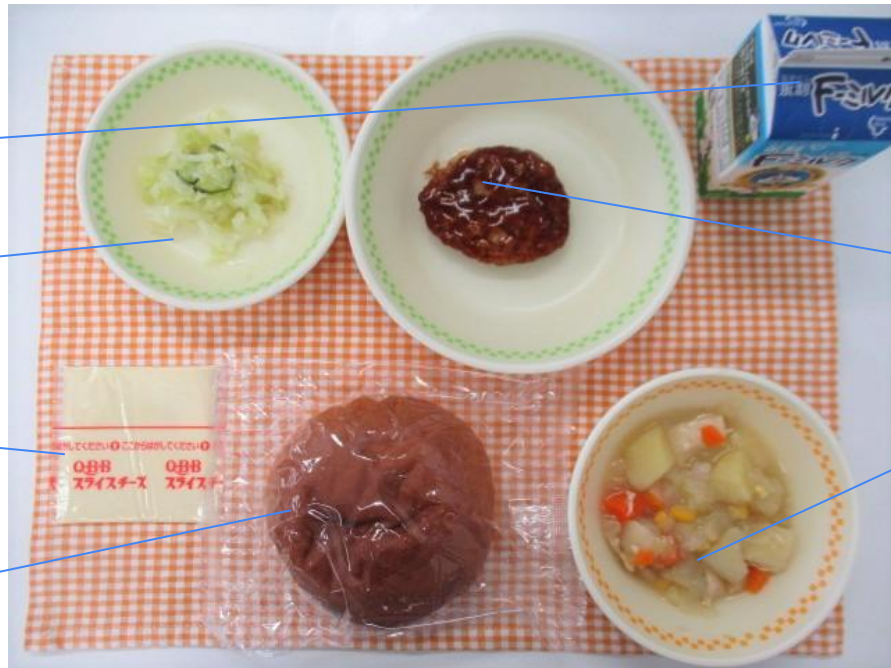
【昼食】

牛乳

コールスロー

スライスチーズ

横割り丸パン



エネルギー：865kcal
たんぱく質：40.5g
脂質：32.4 g

ハンバーグ

野菜のスープ煮

《2022年9月》

給食の現状：給食献立 使用農産物一覧

例えば、旬の対極にあたる**夏のキャベツ**や**冬のきゅうり**は、産地リレーにより国内で周年供給されているが、その栽培過程では農薬や化学肥料に頼らざるを得ない。**オーガニックでは調達困難**。

食材	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	総計
にんじん	25	23	26	23	23	24	24	24	24	23	22	26	287
たまねぎ	20	21	24	19	23	18	15	12	22	16	16	18	224
青ねぎ	6	7	9	4	7	8	6	10	6	10	5	9	87
しょうが	10	8	5	11	8	10	2	6	6	8	2	11	87
じゃがいも	9	8	9	8	9	6	6	4	6	6	5	4	80
キャベツ	8	8	8	9	4	6	6	8	6	4	4	8	79
パセリ	4	3	4	4	10	2	9	4	8	4	6	5	63
もやし	4	5	3	5	2	4	5	4	4	2	3	4	45
きゅうり	4	6	2	2	7	4	4	4	2	4	4	2	45
かぼちゃ	4	4	2	4	6	4	2		4	2	2	2	36
さつまいも	2					4	6	6	2	6	2	2	30
にんにく	2	4		4	2	6	2	2	4	2	1		29

* 表の色分け
(調達難易度別)

地元で調達可能 ○

地元で調達可能 △

地元以外で調達可能

調達困難

* 令和3年度福岡市認可保育所の給食献立（3歳以上）をもとに作成

オーガニックパパの献立

毎日手作りの愛情たっぷり健康給食。食材の調達すら難しいオーガニック給食が有機調味料、無添加食材、旬のお野菜等全て厳選され、**コストが変わらずすぐに具現化！**

●オーガニックパパ献立表（2022年8月）

	月	火	水	木	金	土
	8月1日	8月2日	8月3日	8月4日	8月5日	8月6日
1 週 目						
主 菜	トマト 麻婆茄子	豚しゃぶと野菜の冷やしうどん	蒸しかぼちゃの豚肉巻きフライ	豚肉となすの八丁味噌炒め	素揚げ野菜とそうめん	季節野菜と鶏肉の炒め物
副 菜	空芯菜とモロヘイヤの和え物	豆乳マヨネーズのポテトサラダ	春雨サラダ(胡麻抜き)	なすと玉ねぎの南蛮漬け	ポテトサラダ	カボチャの煮物
	かぼちゃの煮物	かぼちゃの甘煮(胡麻なし)	かぼちゃサラダ	フライドポテトカレー風味	なすとオクラの南蛮	じゃがいもとビーツの甘煮
	青なすの南蛮漬け	なすのおかか和え	空芯菜と水菜ときゅうりのクミン和え	なすと玉ねぎのトマト煮	かぼちゃとごぼうの煮物	茄子とおくら、玉ねぎ、水菜のにんにくオイル炒め
	じゃがいもサラダ	空芯菜とニラとツルムラサキのナムル	なすの味噌煮	ニラとツルムラサキの和え物	空芯菜の和え物	きゅうり、つるむらさき、ニラの酢の物

地元食材を活かしたオーガニック給食例 ①【対象：保育所 3歳以上】



みかん

さつまいもコロッケ
(さつまいも 大豆
玉ねぎ)

煮物
(ごぼう、里芋、豚肉)

ごはん
(白米 1割大麦)

小松菜 水菜 油揚げ
芋づるの炒め

サラダ
(かぼちゃ ごぼう 大豆)

かぶと豆腐の味噌汁
★葉、茎、根すべて使う

エネルギー：521kcal
たんぱく質：14.65g
脂質：20.14 g
炭水化物：74.1g
VC：29.01g

地元食材を活かしたオーガニック給食例 ②【対象：小中学校】

ごぼうと里芋の煮物

小松菜、水菜、油揚げ、
芋づるの炒め

里芋団子

(鶏ひき肉、里芋、豆腐、
ごぼう、油揚げ、小松菜)

鶏ミンチ照り焼きソース

ごはん

(白米、1割大麦)



エネルギー：664kcal
たんぱく質：19.65g
脂質：24.21g
炭水化物：96.17g
食物繊維：9.86g

サラダ

(かぼちゃ、ごぼう、大豆)

★卵不使用マヨネーズ
アレルギー対応可

茄子の煮物

かぶと豆腐の味噌汁

★葉、茎、根すべて使う

日本初の通年オーガニック給食（リンデンホール小中学校）

【こだわりの食材】

- ・ 野菜と米：地元の有機農法、完全無農薬栽培
- ・ 卵：地元養鶏場の朝採れ
- ・ 乳製品不使用：カルシウムは牛乳からではなく食事の中から必要な量を摂取できる献立
- ・ 味噌・醤油：無添加
- ・ 酢：有機のもの
- ・ 油：遺伝子組み替え無しの菜種を一番搾りした油
- ・ 砂糖：きび糖



粗食の和食オーガニック給食①（志賀島ふたば幼稚園）

ほとんどの園児が島外から通う食育幼稚園

家庭食事調査



食事調査票		
曜日	献立名	使用した食材
11月12日 (金)	朝食 焼きたまごの卵かけご飯、味噌汁、りんご、バナナ、ヨーグルト	鶏肉、たまご、しょうゆ、りんご、バナナ、ヨーグルト
	昼食 鶏肉、たまご、しょうゆ、りんご、バナナ、ヨーグルト	鶏肉、たまご、しょうゆ、りんご、バナナ、ヨーグルト
11月13日 (土)	朝食 焼きたまごの卵かけご飯、味噌汁、りんご、バナナ、ヨーグルト	鶏肉、たまご、しょうゆ、りんご、バナナ、ヨーグルト
	昼食 鶏肉、たまご、しょうゆ、りんご、バナナ、ヨーグルト	鶏肉、たまご、しょうゆ、りんご、バナナ、ヨーグルト
11月14日 (日)	朝食 焼きたまごの卵かけご飯、味噌汁、りんご、バナナ、ヨーグルト	鶏肉、たまご、しょうゆ、りんご、バナナ、ヨーグルト
	昼食 鶏肉、たまご、しょうゆ、りんご、バナナ、ヨーグルト	鶏肉、たまご、しょうゆ、りんご、バナナ、ヨーグルト

粗食の和食オーガニック給食②（志賀島ふたば幼稚園）

旬の食材を使用した和食（粗食）献立 おかわり自由！

つなぎを使わない
ごぼうとにんじん揚げ

お茶

ごはん
(三分づき米、麦)



地元
わかめの酢の物

手作り
もろみ納豆

樽仕込みの
味噌汁