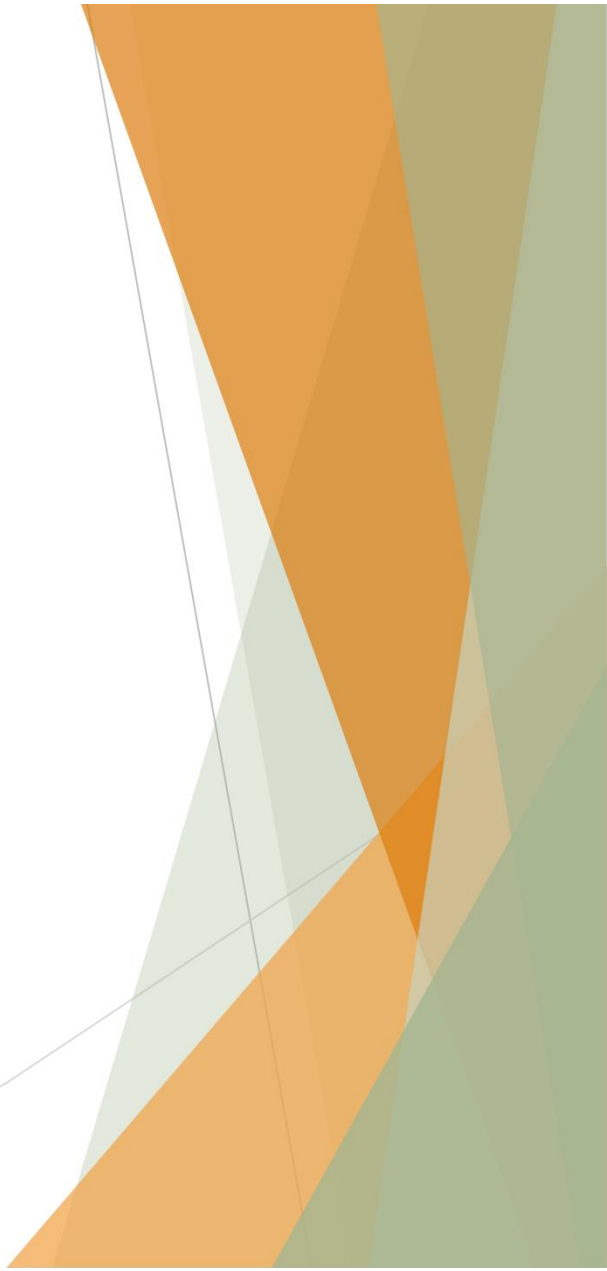


地場産物及び 環境に配慮した農産物の 利用促進に向けた取組について

令和6年9月26日（木）



公益財団法人宮城県学校給食会
食育安全課 主事 高梨 絵里香

- 
- ▶ **学校給食会とは**
 - ▶ **学校給食会の取組方針**
 - ▶ **学校給食の現状と課題**
 - (1) 学校給食の現状
 - (2) 地場産物活用取組及び課題
 - (3) 有機農産物活用取組及び課題
 - ▶ **各道県学校給食会との連携**

1 学校給食会とは

学校給食の物資を安定的に供給すると共に学校給食に物資を提供する委託加工工場等の職員の資質向上のため研修会等を行い、また、学校給食に携わる学校栄養職員等の組織への助成支援、調理加工場への衛生検査機材の貸出し等を通して、円滑で充実した学校給食の実施を支援する事業を行っております。

▶ (1) 学校給食用物資の安定供給に関する事業

基本物資（パン・米穀・牛乳）、一般物資（食材）の供給。

▶ (2) 学校給食の充実と食育の推進の支援に関する事業

① 学校給食の充実の支援

パン品質審査会の開催、広報誌の発行、展示会の開催、オードブル皿等の貸出し等

② 学校給食における食育推進の支援

学校給食関係団体への助成、関係機関との共催事業、食育教材等の貸出し等。

▶ (3) 学校給食物資の安全確保及び衛生管理に関する事業

細菌検査等自主検査の実施、委託工場への立入検査・衛生指導、衛生検査機材の貸出し等。

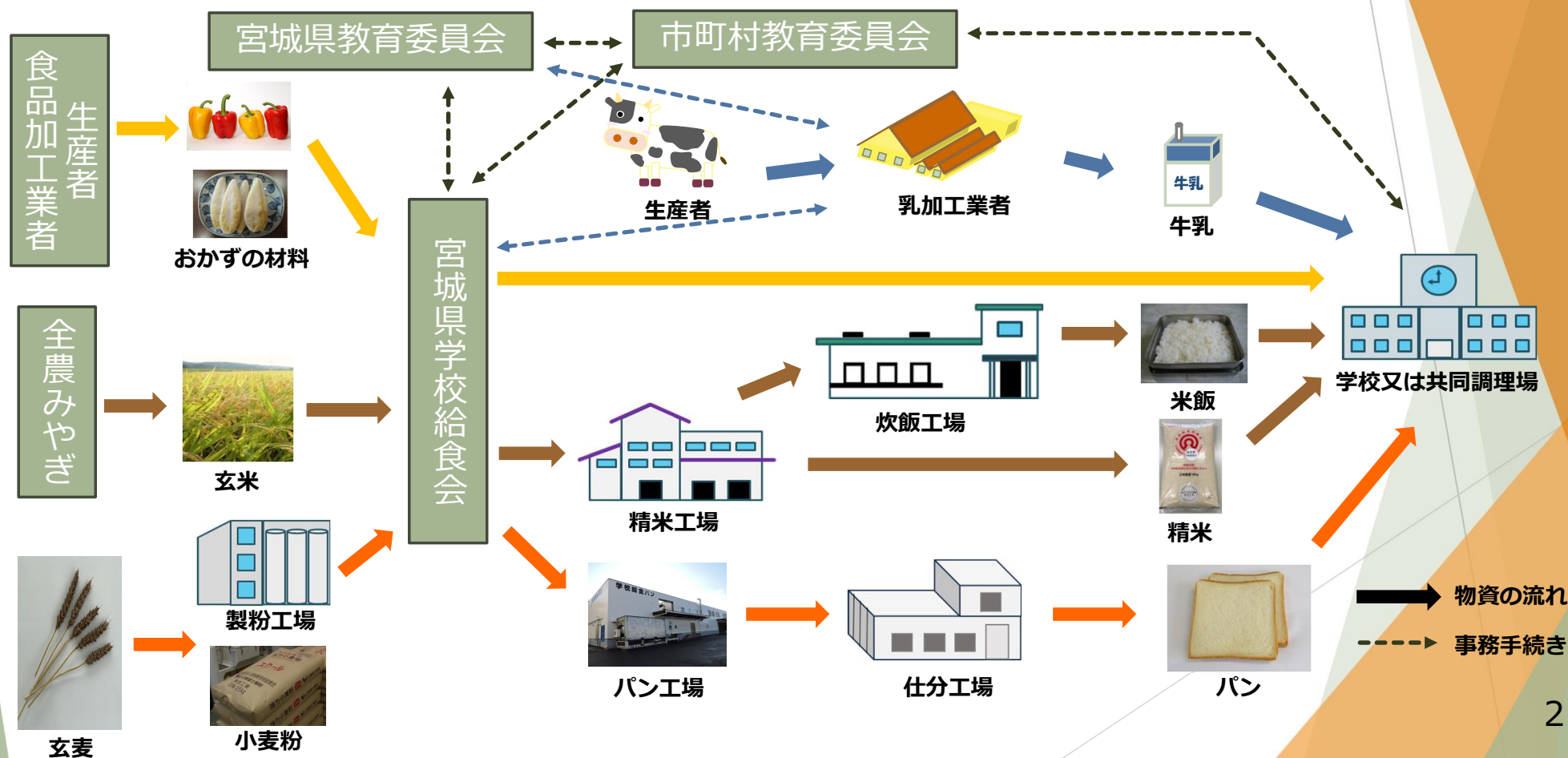
▶ (4) その他この法人の目的を達成するために必要な事業

施設貸与事業、災害対応用食品の備蓄、宮城県の事業への協力事業等。



1 学校給食会とは

▶ 学校給食用物資の流れ



2 学校給食会の取組方針

▶ 経営計画「2020」（令和2年4月1日～令和7年3月31日まで）

私たちは、全ての行動を経営理念に基づくものとし、経営理念の具現化に向け一丸となり邁進しております。

また、経営理念を実現するために、目指すべき姿をビジョンとして、職員がとるべき行動を行動指針として定めております。

▶ スローガン

子どもたちの「未来！」のために

▶ 経営（基本）理念

私たちは、学校給食を支援する県唯一の公益法人として、食材王国みやぎの豊かな食材を活用した給食・食育への支援を通じ、子どもたちの健やかな成長に寄与します。

▶ 経営ビジョン

私たちは、将来にわたり安全・安心な学校給食用物資の安定供給に努め、給食への想いが世代を超え、語り継がれるよう誰からも愛され、信頼される学校給食会を目指します。

▶ 行動指針

私たちは、

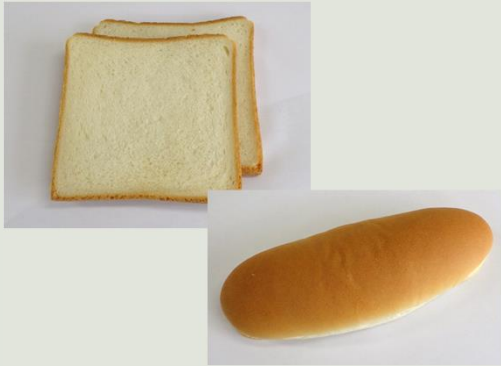
- ・子どもたち「ファースト」で行動します。
- ・安全、安心を最優先に考えて行動します。
- ・チャレンジ精神とスピード感をもって行動します。
- ・社会的良識に従い、誠実に、感謝の気持ちを忘れず行動します。

3 学校給食の現状と課題

▶ (1) 学校給食の現状

農林水産省の「第4次食育推進基本計画」や宮城県の「第4期宮城県食育推進プラン」を基に、地産地消や環境（SDGs）に配慮した食育活動が、学校教育においても実施されている。

本会が供給する基本物資（パン・米穀）や一般物資（食材）についても、地場産物の活用をはじめ、食育活動に用いられる食材を積極的に取り扱っています。

パン	米穀	一般物資
	 	 

3 学校給食の現状と課題

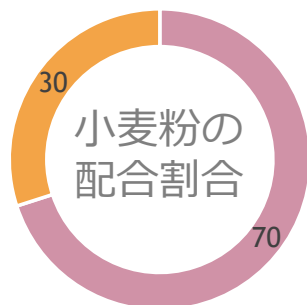
▶ (2) 地場産物活用の取組及び課題

① 学校給食パン用脱脂粉乳及び小麦粉の国産化の取組

脱脂粉乳は、令和3年4月に外国産から国産へ切替。

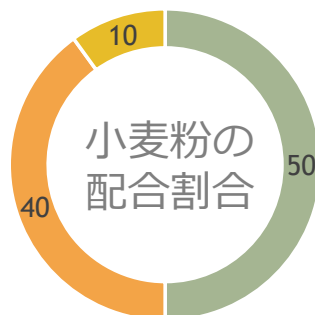


令和3年度



- アメリカ・カナダ・国産（宮城・岩手）
- 宮城県産（夏黄金）

令和4年度



- 北海道産（ゆめちから）
- 宮城県産（夏黄金）
- 宮城県産（シラネコムギ）

【背景】

- ・ 夏黄金の作付け増加
- ・ 地場産物活用拡大の取組
- ・ 食料自給率向上の取組

100%国産化！

パン用小麦粉取扱い数量

令和5年度

約509t（県産麦255t弱）

令和4年度

約511t（県産麦260t弱）

【今後の課題】

小麦粉以外の原料に地場産物を取り入れたパンや栄養強化等多様化するニーズに合わせたパンの開発

3 学校給食の現状と課題

▶ (2) 地場産物活用の取組及び課題

① 学校給食パン用脱脂粉乳及び小麦粉の国産化の取組

令和6年度 学校給食用パン製造品一覧 **「国産小麦粉100%使用」**

基本パン

- 食パン (30g, 40g, 50g, 60g, 70g, 80gは2枚入)
- コッペパン
- 丸パン

◆基本パンの内 多様化パン扱いになるパン

- 厚割食パン (50g, 60g, 70g, 80gの1枚)
- 背割コッペパン (コッペパン、ソフトパンのみ対応)
- 横割丸パン (丸パンのみ対応)

★米粉パン

- 米粉パン (30g, 40g, 50g, 60g, 70g)
宮城県産ひとめぼれを使用した米粉を70%、小麦粉を30%使用しています。

★米粉パン多様化パン

- 米粉フオカンヂヤ (30g, 40g, 50g, 60g, 70g)
シンプルなかんじで、飽・痒・中々まじまじな利用に合っています。(平たく成形するため、形状にばらつきがでる場合があります)
- 米粉きな粉パン (30g, 40g, 50g, 60g, 70g)
米粉と相性良い「宮城県産きな粉」を配合することにより、香ばしさを加えた新たな製品です。

(学校給食パン宮城県協賛組合 工場外観)

◆多様化パン

- ◆減塩パン
塩分を抑えたパン
※包装資材に白色のラインが入ります。
- ◆豆乳食パン
豆乳と小麦粉を使用した食パン
※包装資材にオレンジ色のラインが入ります。
- ◆ソフトパン
ソフトで口当たりの良いパン
- ◆バターロールパン
無塩バター 8%配合
- ◆クロワッサン
(20g, 30g)
行事食献立等に好評
- ◆チーズパン
角切チーズ 30%配合
- ◆ココアパン
ココア風味のパン
- ◆ミルクパン
牛乳 30%配合
- ◆メロンパン
(30g, 40g, 50g, 60g)
お楽しみ献立に最適

◆多様化パン
期間限定(10月～3月)
(期間限定)
◆チョコレートパン
チップチョコ 20%配合

注. 副資材のアレルゲン等に関しては「令和6年度 学校給食パン製品別アレルゲン等一覧」にてご確認ください。
注. 学校給食用パンの規格は【30g・40g・50g・60g・70g・80g】ですが、製造の関係により異なるパンもあります。そのパンにつきましては、①書きで記載している規格のみの対応となります。ご了承ください。

試作中のパン (仮称)

食物繊維強化パン

米粉ずんだパン

米粉みそパン



令和5年度制作



3 学校給食の現状と課題

▶ (2) 地場産物活用取組及び課題

② 学校給食用米穀取組

米穀供給方法

精米



1 食方式



食缶方式



みやぎ米飯学校給食支援方式加入

34市町村 (R6.8月現在)

「宮城県産ひとめぼれ1等米」

- ☆ 県内同一価格にて供給
- ☆ 可能な限り「市町村米」の供給
- ☆ 令和2年11月（令和2年産米）から
環境保全米（特別栽培）を可能な限り供給

令和5年度の玄米取扱量

約2,014t
(内環境保全米1,532t)

【今後の課題】

仙台市などの大きい市町村で年間通して
環境保全米の提供を行う

3 学校給食の現状と課題

▶ (2) 地場産物活用取組及び課題

③一般物資（おかずの食材）の取組

地場産物の製品開発

給食会 × 各市町村

宮城県具材たっぷり
厚焼玉子



蔵王町産
里芋乱切り



気仙沼市産
トマトダイスカット



令和5年度末
地場産物割合（食材数ベース）

22.7%

（地場産物254品/総取扱品1,118品）

【今後の課題】

宮城県産 < 各市町村単位

地場産品開発が求められている

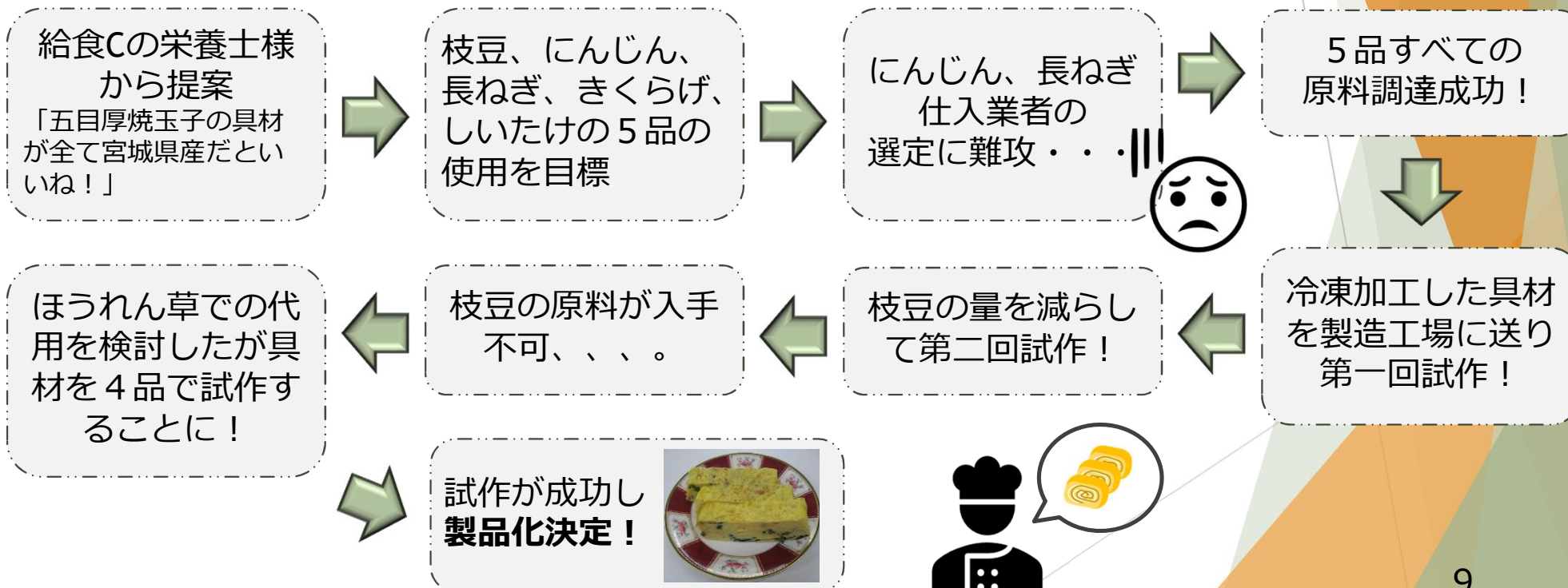
→小ロットの加工品を製造できる工場が少なく苦慮

3 学校給食の現状と課題

▶ (2) 地場産物活用取組及び課題

③一般物資（おかずの食材）の取組

宮城県産具材たっぷり厚焼玉子が出来るまで



3 学校給食の現状と課題

▶ (3) 有機農産物活用取組及び課題

令和3年度～
有機農産物の取扱開始！

国産オーガニック
ほうれん草



国産オーガニック乱切り
北海道産栗かぼちゃ



国産オーガニック
ダイスカットミックスベジタブル



名取市産
有機乾燥きくらげ



【今後の課題】

- ・通常品と比較して高価
- ・生鮮野菜は多くの生産者がいるが、多種目栽培農家が多く供給量を確実に揃えることが困難



KPI	2030目標	2050目標
耕地面積に占める 有機農業の割合	6.3万ha	100万ha (25%)

ご清聴ありがとうございました



公益財団法人宮城県学校給食会

miyagi@m-kengakukyu.or.jp

HP・YouTubeは二次元コードから→

