

令和2年7月20日開催
調 査

総務教育常任委員会資料

○調査事件4 学校給食における地元食材活用状況について

教育委員会 学校給食センター

調査事件 4 学校給食における地元食材活用状況について

1. 食育と地産地消の取り組みについて

平成 17 年に国が制定した食育基本法で、「食育」は、生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるものであり、食に関する様々な体験活動や知識を習得することで、豊かな人間性と生きる力を育てていくことを目的としております。

学校給食での対応としましては、平成 21 年の学校給食法の改正に伴い、地場産物の活用等の創意工夫を行い、地域の食文化や食に関する産業等について理解を深めることとされております。また、国の第 3 次食育推進基本計画（平成 28 年度～令和 2 年度）でも、学校給食における地場産物等を使用する割合の増加（地産地消の取り組み）を目標に掲げているところであります。

当町では、平成 26 年 3 月に、保健・産業教育等の各分野が連携し食育に関する「町食育推進計画」（平成 26 年度～30 年度）を策定しました。その後、食育推進計画も含めた他の計画の見直しに合わせ、平成 31 年 3 月に策定した「福島町健康づくり推進計画」（平成 30 年度～令和 4 年度）で、「体験学習等を通じた食育の推進、バランスの取れた食生活や栄養の大切さについての指導」などを行動計画として位置付けているところです。

2. 給食食材に関わる地場産品の活用状況について

(1) 給食食材の産地優先度について

食育推進基本計画に基づく地産地消の取り組みについては、可能な限り地場産品を活用することとしており、①福島町産、②道南産（渡島・檜山管内）、③北海道産、④国内産、⑤外国産の優先順で選定しております。

（P 6～別紙 1 「福島町学校給食センター給食用物資購入要領」を参照）

(2) 地場産品の収穫時期等について

当町で流通している令和元年度の地場産品の食材の収穫時期と仕入れた時期については、次ページの図のとおりとなっております。

農産物の黒米・精米については、9 月～10 月が収穫時期となりますが、検査・脱穀等の時間があるため 12 月頃が町内産米の新米を活用できる時期となります。比較的、使用頻度の高い、ほうれん草は、6～7 月が町内での収穫時期となります。

トウモロコシについては、7 月中旬から下旬頃が一番早い収穫時期となりますが、8 月中旬で収穫時期が終了となるため、その年の生育状況によっては、学校給食での提供ができないケースもあります。令和元年度につきましては、予定日に収穫ができなかったため、道産のものを急遽提供しております。

水産物のタコは 10 月から 7 月、マイカは 6 月から 1 月、ヤリイカは 10 月から 5 月が主な収穫時期となります。

なお、するめ・昆布等については通年で取り扱われているため除外しております。

【R元年度 地場産品の収穫・仕入時期】

食材名 \ 月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
精米	○	○										
黒米	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	
にんじん						○						
ジャガイモ					○	○	○					
トマト					○							
なす					○	○	○					
ピーマン							○					
いちご			○									
ブルーベリー				○								
ほうれん草			○									
生しいたけ	○	○				○	○	○	○	○	○	
干しいたけ	○		○	○	○	○	○	○			○	
トウモロコシ												
イカ											○	
タコ								○			○	
サケ									○			
うに				○								
養殖あわび										○		

- ① 青いマーカ-の月が主な収穫時期
- ② ○印が仕入れた月
- ③ 令和2年3月は学校臨時休業のため仕入れ無

(3) 地場産食材の活用状況について

農産物については、可能な範囲で町内の農家より仕入れをしており、夏季にはトウモロコシをはじめ、令和元年度にはブルーベリーを初めて提供するなど、旬の食材を積極的に活用するよう努めております。

黒米については、100%町内産で賄っており、カレーのご飯として活用しているほか、黒米本来の味を堪能してもらうため、「くろまいごはん」として提供し、使用拡大を進めております。

町内で水揚げされる魚介類のイカ・タコ等や海藻類の昆布については、町内業者より仕入れをしております。また、年1回、福島吉岡漁業協同組合よりウニ、町からアワビをそれぞれ無償提供頂いており、アワビカレーやアワビの味噌汁、うに汁等の特別な献立メニューは、子どもたちにも大変好評を得ているところであります。

(4) 過去3年間の地場産品の使用割合について

町内業者から仕入れている農産物及び水産物の納入品目の中で、過去3年間の全体量に占める地場産品の使用割合については、次のとおりとなっております。

①農産物

黒米といちご・ブルーベリーについては、100%町内産を使用しております。

黒米については、黒米生産会より通年で仕入れているほか、いちご・ブルーベリーは、旬の時期に給食で提供しております。

農産物に関しましては、令和元年度は5件の農家等から納入しておりますが、主な農産物の地場産品の使用割合を見ますと、平成29年度が31.3%、平成30年度が25.4%、令和元年度が13.6%と減少傾向にあります。

特に精米については、例年は、全体数量の50%程度を町内産で賄っておりますが、令和元年度は、雨不足などの天候不順により町内における収穫量が少なかったため、残念ながら12.5%と使用率が低い状況となっております。

<農産物の使用割合> (使用量の単位：kg、※1：パック、※2：本)

食材名	H29			H30			R元		
	全体 使用量	地場産 使用量	地場産 割合	全体 使用量	地場産 使用量	地場産 割合	全体 使用量	地場産 使用量	地場産 割合
精米	2,465	1,065	43.2%	2,320	1,110	47.8%	2,160	270	12.5%
黒米	8	8	100%	7	7	100%	6	6	100%
人参	815.8	0	0%	689.9	53	7.7%	624.6	45	7.2%
ジャガイモ	892.8	306	34.3%	949	217	22.9%	526.8	122.4	23.2%
キャベツ	535.5	55.5	10.4%	498.6	48	9.6%	364.5	0	0%
トマト	15.4	0	0%	34	0	0%	9.2	3	32.6%
なす	20.5	12	58.5%	6.5	2.5	38.5%	65.3	23.5	36%
ピーマン	12.5	10.5	84%	9.8	0	0%	60.1	4	6.7%
ささげ	16	16	100%	32	0	0%	3.1	0	0%
ほうれん草	20	6	30%	1,190	0	0%	134	4	2.9%
生椎茸	37	37	100%	40.5	40.5	100%	71	63.3	89.2%
乾燥椎茸	使用なし			44	1.5	3.4%	5.9	5.4	91.5%
小計 (平均値)	4,838.5	1,516	31.3%	5,821.3	1,479.5	25.4%	4,030.5	546.6	13.6%
いちご※1	使用なし			24	24	100%	27	27	100%
ブルーベリー※1	使用なし			使用なし			10	10	100%
トウモロコシ※2	110	110	100%	120	120	100%	125	0	0%

②水産物

水産物については、令和元年度は5件の業者から仕入れており、納入食材に対する地場産品の使用割合は100%となっております。

その他で使用する水産物については、主に冷凍食材であり、全て加工品を使用しております。(エビフライ、ホッケフライ、ホッケのすりみ等)

＜水産物の使用割合＞ (使用量の単位：k g、※1：個)

食材名	H29			H30			R元		
	全体 使用量	地場産 使用量	地場産 割合	全体 使用量	地場産 使用量	地場産 割合	全体 使用量	地場産 使用量	地場産 割合
イカ	7	7	100%	使用なし			4	4	100%
タコ	14	14	100%	5	5	100%	9	9	100%
サケ	8	8	100%	8	8	100%	8	8	100%
スルメ	5	5	100%	1.3	1.3	100%	1.3	1.3	100%
昆布 (ダシ用)	15	15	100%	15	15	100%	15	15	100%
千切り昆布	2.4	2.4	100%	2.7	2.7	100%	0.8	0.8	100%
やわらか 昆布	10	10	100%	使用なし			使用なし		
ウニ	7	7	100%	6	6	100%	5	5	100%
小計 (平均値)	68.4	68.4	100%	38	38	100%	43.1	43.1	100%
アワビ※1	提供なし			650	650	100%	500	500	100%

3. 地場産品の活用拡充に係る課題について

給食食材として地場産品を拡充する際の主な課題としては、「時期」「数量」「安定供給」の3点があげられます。

農産物については、多少の形や大きさについては対応が可能ですが、通年で必要となる食材(精米・人参・キャベツ等)については、地場での生産量が少ないため安定的に確保できないのが大きな課題となっております。

また、海産物については、原則として給食センターで魚介類をさばくことができないため、生産者等が一次加工の処理をしたうえで、納品していただくことが必要となります。

4. 今後の取り組みについて

地場産物を学校給食に円滑かつ安定的に活用していくためには、給食センターと生産者・生産団体等が品種、品質、規格、納入量、納入日等の調整や取り決めを事前に、整理・確認するなどの対応が必要となってきます。

昨年度は、地元産の精米の納入が、天候不順に伴う不作により大幅に減少となったため、今年度は5月1日に各農家6軒を訪問のうえ、収穫後の納品協力を依頼したところであります。福島町産の米は美味しいと好評ですので、精米の使用割合50%以上を目標に地元農家の協力の下、目標達成に向けた取り組みを進めてまいります。

また、特徴的な取り組みとしては、令和元年度に「食品ロスの削減」につながる地場産物を使用した献立をテーマとした「北海道学校給食コンクール」に応募し、当給食センターが「優秀賞」を獲得しました。優秀賞を受賞したメニュー「ちゃんこうどん」については、4月16日に給食として提供しております。

このように新規の献立メニューの開発や地元業者との連携強化を図りながら、地場産物の使用拡充の取り組みを行い、安全・安心で子どもたちに喜ばれる美味しい給食の提供を目指してまいります。

【北海道学校給食コンクールで優秀賞を受賞した「ちゃんこうどん」】



- 開催日 令和元年 12月 26日
- 会場 札幌市／公益財団法人 北海道学校給食会

(別紙1)

福島町学校給食センター給食用物資購入要領

福島町学校給食センターの給食用物資の購入はこの要領による。

1. 食品の調達は、見積書の提出価格を検討して次のとおり取扱う。
見積書の提出については、野菜類は価格変動があるため1週間分ごとの提出とし、肉類・卵・調味料等は価格変動が少ないことから月1回の提出とする。
 - (1) 給食用物資は、食育推進基本計画に基づく地産地消の取組により、次のとおり優先購入とする。
 - ①福島町産、②道南産（渡島・檜山管内）③北海道産、④国内産、⑤外国産（値段が高い場合でも優先する。）
 - (2) 同一規格品のものは、地元業者より優先購入する。
 - (3) 同一規格品は最安値のものを購入する。
 - (4) 野菜等につき、規格価格の同じものは、鮮度の良いものを購入する。
 - (5) 特殊な製品（冷凍食品等）については、別途指名購入する。
2. 納入業者において契約事項を遵守しないなど、義務を怠る場合は、以後発注を行わない場合がある。

附 則

この要領は、昭和41年12月14日から施行する。

附 則

この要領は、令和元年9月2日から施行する。