

令和3年7月12日開催  
調 査

# 総務教育常任委員会資料

○調査事件3 学校給食の地元食材活用について

教育委員会 学校給食センター



## 調査事件 3 学校給食の地元食材活用について

### 1 地場産物の活用推進について

#### (1) 全国的な取り組みについて

国の食育推進基本計画をはじめ、北海道のどさんこ食育推進プラン、町の健康づくり推進計画では、食育の推進や学校給食に地場産物を積極的に取り入れることなどを目標に掲げているところです。

令和元年度の学校給食における地場産物の使用割合は、全国平均が26.0%、北海道平均で43.1%、福島町では42.7%と全道平均に近い数値となっています。また、都道府県別の使用割合を見ますと、山口県、岡山県、徳島県で高く、都市部の大阪府、東京都、神奈川県が低い傾向となっています。

なお、地場産物の使用割合は、都道府県内の食材を使用した割合となりますが、当町での地産地消の取り組みとしては、可能な限り、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外国産の優先順で食材の選定に努めているところです。

<学校給食における地場産物の使用割合（令和元年度／食材数ベース）>

区 分	使用割合	区 分	使用割合	区 分	使用割合
福島町	42.7%	山口県	49.7%	大阪府	2.2%
北海道	43.1%	岡山県	49.0%	東京都	7.2%
全 国	26.0%	徳島県	48.3%	神奈川県	11.3%

(資料：学校給食栄養報告)

#### (2) 学校給食に地場産物を活用する効果

地域で収穫された旬の野菜や海産物を活用した栄養バランスに優れた給食は、理想であり、食育活動の生きた教材として、次のような効果が期待されています。

- ①児童生徒が地域の自然、食文化、産業について理解
  - ②食料の生産・流通等に関わる人々に対する感謝の気持ちを抱く
  - ③生産地と消費地との距離が縮減され、輸送に係る二酸化炭素の排出量を抑制
  - ④生産者が学校教育に対して理解が深まり、学校と地域の連携・協力の構築 など
- ～ ③は、※SDGs の観点からも有効

※SDGs = 平成27年の国連サミットで採択された『持続可能な開発目標』～「質の高い教育をみんなに」、「エネルギーをみんなに そしてクリーンに」など17項目の目標達成を目指すものです。

## 2 地元食材の活用状況について

### (1) 町内産品の収穫時期等について

令和2年度の当町で流通している町内産品の食材に係る収穫時期と仕入れた時期については、次の表のとおりとなっております。

農産物については、しいたけが通年で収穫されているほか、白米は、9月～10月が収穫時期となりますが、検査等の期間があるため11～12月頃が町内産の新米を活用できる時期となります。ジャガイモ、きゅうり等については、7～10月の間で収穫されますが、ブルーベリー、トウモロコシなど一部の食材については、7月中旬～8月中旬で夏季休業の前後となるため、提供できる時期が限られています。

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・昆布等は通年で取り扱われているため除外しております。

### 【R2年度 町内産品の収穫・仕入時期】

月 食材名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
白米						■	■		○		○	○
黒米	○		○	○		○	○	○	○		○	○
にんじん					■	○						
ジャガイモ					○	○	○	○	○			
キャベツ				○	■	■						
きゅうり				■	○	○						
ささげ				■	○	■						
しいたけ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ブルーベリー				○	■							
トウモロコシ				○	■							
イカ	■	■	○	■	■	■	○	■	■	■	○	■
タコ	■	■	■	■			■	○	■	■	○	■
ウニ		■	■	○	■							
養殖あわび	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	○	○

① 網掛けの月が主な収穫時期

② ○印が仕入れた月

(2) 過去3年間の町内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町内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

農産物は、令和2年度は5件の農家等から納入しておりますが、主な農産物の町内産品の使用割合を見ますと、平成30年度が25.4%、令和元年度が13.4%、令和2年度が33.1%と、変動が大きい傾向にあります。

特に白米の割合によるところが大きく、例年は、全体数量の50%程度を町内産で賄っていましたが、令和元年度は12.5%まで低くなり、令和2年度は43.9%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	H30			R元			R2		
	全体 使用量	町内産 使用量	町内産 割合	全体 使用量	町内産 使用量	町内産 割合	全体 使用量	町内産 使用量	町内産 割合
白米	2,320	1,110	47.8%	2,160	270	12.5%	2,050	900	43.9%
黒米	7	7	100%	6	6	100%	6	6	100%
にんじん	689.9	53	7.7%	624.6	45	7.2%	714.4	22.6	3.2%
ジャガイモ	949	217	22.9%	526.8	122.4	23.2%	454.3	227	50%
キャベツ	498.6	48	9.6%	364.5	0	0%	324.6	36	11%
きゅうり	3	0	0%	58	0	0%	30.6	10.3	33.7%
トマト	34	0	0%	9.2	3	32.6%	0	0	0
なす	6.5	2.5	38.5%	65.3	23.5	36%	39.9	0	0
ピーマン	9.8	0	0%	60.1	4	6.7%	55.8	0	0
ささげ	32	0	0%	3.1	0	0%	2.3	2.3	100%
ほうれん草	1,190	0	0%	134	4	2.9%	117	0	0
生椎茸	40.5	40.5	100%	71	63.3	89.2%	72	72	100%
乾燥椎茸	44	1.5	3.4%	5.9	5.4	91.5%	8.1	8.1	100%
小計 (平均値)	5,824.3	1,479.5	25.4%	4,088.5	546.6	13.4%	3,875	1,284.3	33.1%
いちご※1	24	24	100%	27	27	100%	0	0	0
ブルーベリー※1	使用なし			2,000	2,000	100%	3,400	2,200	65%
トウモロコシ※2	120	120	100%	125	0	0%	110	110	100%

## ②水産物

令和2年度の水産物については、4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。なお、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。

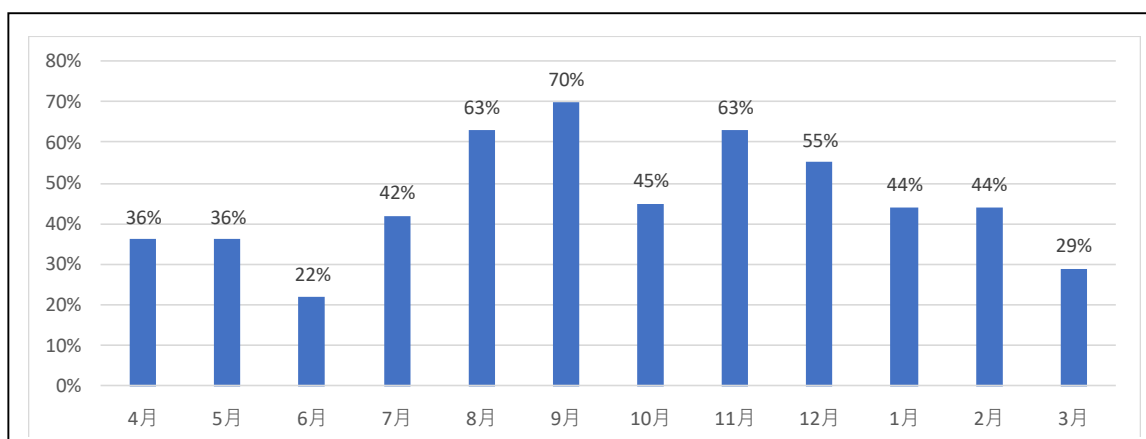
### <水産物の使用割合>

(使用量の単位：kg、※1：個)

食材名	H30			R元			R2		
	全体 使用量	町内産 使用量	町内産 割合	全体 使用量	町内産 使用量	町内産 割合	全体 使用量	町内産 使用量	町内産 割合
イカ	使用なし			4	4	100%	17.5	17.5	100%
タコ	5	5	100%	9	9	100%	10	10	100%
サケ	8	8	100%	8	8	100%	0	0	—
スルメ	1.3	1.3	100%	1.3	1.3	100%	1.4	1.4	100%
昆布 (ダシ用)	15	15	100%	15	15	100%	15	15	100%
千切り昆布	2.7	2.7	100%	0.8	0.8	100%	0.8	0.8	100%
ウニ	6	6	100%	5	5	100%	5	5	100%
小計 (平均値)	38	38	100%	43.1	43.1	100%	49.7	49.7	100%
アワビ※1	650	650	100%	500	500	100%	550	550	100%

### (3) 令和2年度・学校給食における地元食材（米を除く）使用日数の割合

米を除く地元食材を使用した日数の割合については、時期によって変動がありますが、8～9月、11～12月で50%以上と高く、3～6月で40%未満と低い状況となっております。



区分	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
給食日数	11	11	22	21	11	20	22	19	18	9	18	17	199
提供日数	4	4	5	9	7	14	10	12	10	4	8	5	92
割合	36%	36%	22%	42%	63%	70%	45%	63%	55%	44%	44%	29%	46%

### 3 学校給食を活用した食育の推進について

学校給食法や食育基本法では、学校給食は、健康の保持増進を図ることはもとより、地域の産物を積極的に取り入れ伝統的な食文化についての理解を深めることや、食を通じて、社交性や協同の精神を養うなど、幅広い視点から学びに生かしていくことが求められています。

令和2年度に、福島小学校では、5年生の総合的な学習で福島町の食材を活用した「福島町ご当地グルメ給食」を考える取り組みを初めて実施したところです。

5年生の児童が考えた献立の中から自分の食べたいメニューを全児童・教員が投票し、校内で選ばれた献立を実際に学校給食として提供しました。

炊き込みご飯に使用されているあわびは、福島町より、カレーに使用しているイカは、町内の水産加工会社より提供頂いたところでもあります。

また、福島吉岡漁業協同組合からは、毎年、ウニの提供を頂いております。

このように学校給食を通して、町や地域との連携を図るきっかけのひとつになっているところです。



【ご当地グルメ給食の取り組み】

### 4 今後の取り組みについて

学校給食に町内産品を円滑で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、規格、納入量、納入時期等の調整や取り決めを事前に、整理・確認することが重要となってきます。

令和元年度は、地元産の白米の納入が、大幅に減少となったため、令和2年度に町産業課及び農協と連携を図りながら、米農家と協議を重ねるとともに、令和3年度に米保冷庫を購入することで、課題とされていまして5月以降の保存管理も可能となったところです。この結果、令和3年度の町内産の割合は74%程度と見込んでおります。

今後も関係団体との連携を一層図りながら、定期的な協議の場を設けていく必要があります。白米の使用割合70%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ます。

また、新規の献立メニューの開発や、静岡県の株式会社ヤマザキが福島町産昆布を原料としている惣菜を給食に取り込む検討など、地元産食材の使用拡充を推進し、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。

●地元食材を活用した給食の状況（参考）

①黒米キーマカレー

令和2年10月9日（金）



②ちゃんこうどん（しいたけ）

令和2年10月22日（木）



③福島こんぶとちくわの煮物

令和2年11月16日（月）



④タコカレー

令和2年11月20日（金）



福島小児童考案メニュー

⑤福島産アワビと椎茸の炊込みご飯

令和3年2月19日（金）



⑥福島黒米海鮮カレー

令和3年2月26日（金）

