

5 地元食材の活用

給食で地元食材を活用することは、その生産等に携わる方々の努力や苦勞を理解し、感謝の念をはぐくんだり、地域を尊重する気持ちを高めたりする上で大変有効です。学校給食法においても、「地域の産物を学校給食に活用すること」を通して、食育を推進することが規定されています。（第10条）

本県では、「静岡県第3次食育推進計画」に基づき、学校給食に地元食材を積極的に取り入れ、食に関する指導を進めています。

(1) 現状と課題

本県の学校給食における地産地消率は、食品数ベースで27年度30.4%（国は26.9%）に上るなど、積極的に地元食材が活用されています。

しかしながら、地元食材の使用を進めるあまり、食育に配慮した献立作りへの影響や食材の価格調整機能の低下が懸念されていることから、地元食材の活用に関して、以下のような課題が指摘されています。

改善すべき課題

- ・ 食育や地産地消の定義、目的を給食関係者と共有し、目的と手段が混同しないよう留意するべきである。
- ・ 関係者が連携（県教育委員会と市町教育委員会、教育委員会と関係部局、教育委員会と地元関係者など）し、持続的・効率的に食育に取り組めるようにする必要がある。

(2) 改善策

改善の方向性1

県教育委員会は、学校給食関係者と食育や地産地消の定義及び目的が一層共有されるよう、研修会等を活用して適宜確認する。

学校において食育を推進するために、栄養教諭をはじめとした教職員が、食に関する指導についての理解を深める必要があります。

そこで、県教育委員会は、以下のことに取り組みます。

ア 栄養教諭等（学校栄養職員、給食・食育担当）の研修会などで、学校

給食法第10条第2項及び食に関する指導の目標を適宜確認する。

また、研修で得た知識や技術については、栄養教諭等を中心に、学校や調理場、納入業者等との研修会で周知し、学校給食関係者全体に広げていけるよう働きかける。

参 考

学校給食法 第10条第2項

栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

食に関する指導の目標

- 1 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- 2 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- 3 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- 4 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- 5 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- 6 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

改善の方向性2

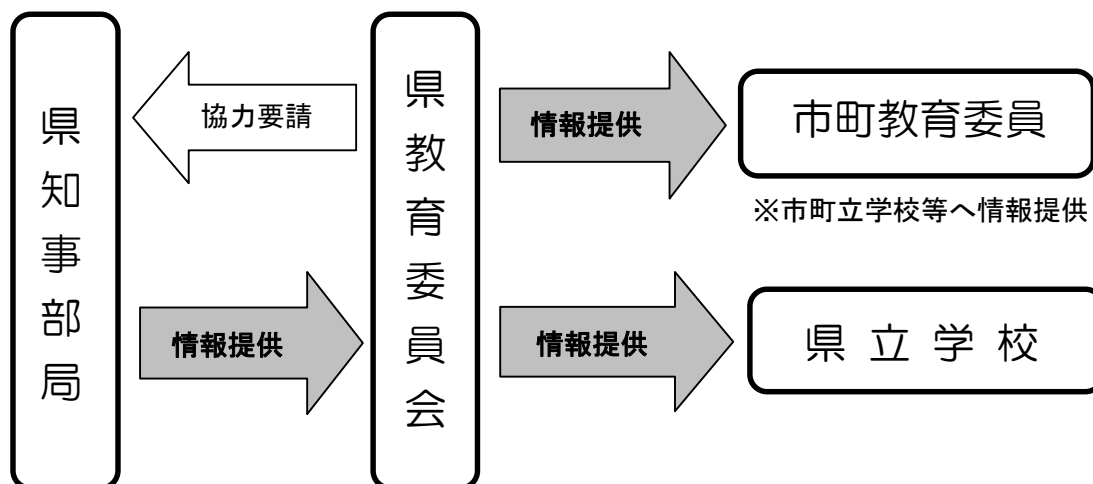
県教育委員会は、県知事部局と連携し、市町教育委員会等に食育及び地産地消の推進に関する情報を適宜提供する。

食に関する指導の充実を図るためには、地元食材を持続的に活用する中で、地域の食（自然、文化、産業など）に関する情報や優良な指導事例を活用し、児童生徒の心を育てることが求められます。

そこで、県教育委員会は、次のことに取り組みます。

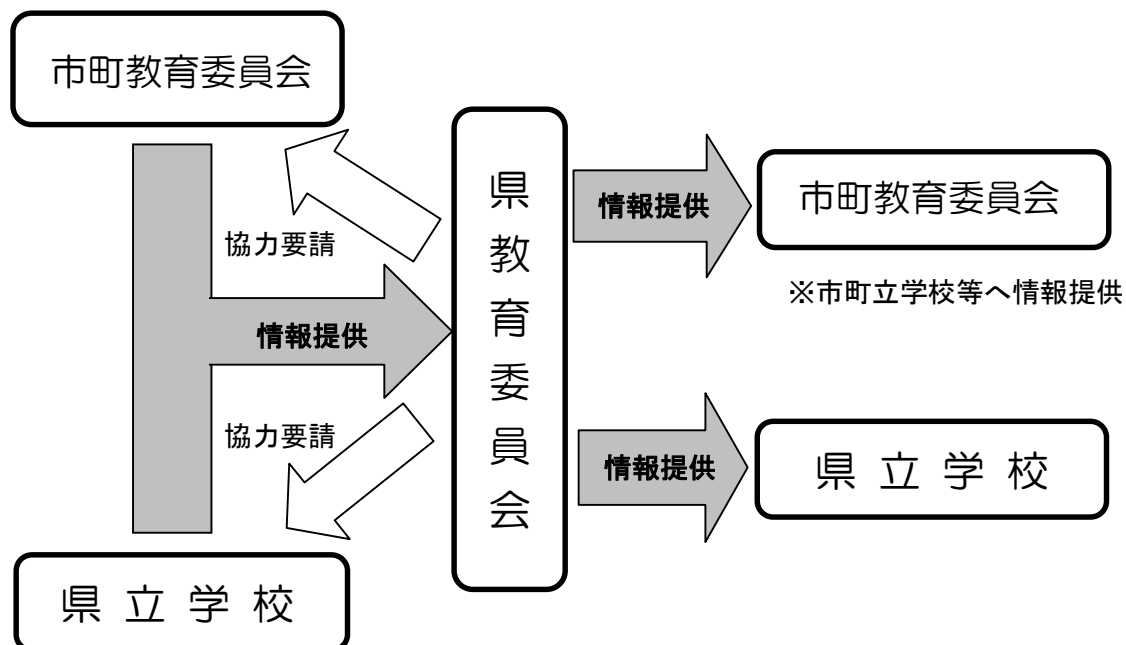
イ 県内の多彩で豊富な食材を広域的に活用する意識が高まるよう、各市町の産物等に関する情報を収集し、各市町及び学校等に情報提供する。

産物等の情報提供に関する連携イメージ図



ウ 食に関する指導の優良事例を各市町教育委員会から収集し、各市町及び学校等に情報提供する。

優良事例の情報提供に関する連携イメージ図



エ 各市町及び学校等に情報提供する手段として、「食育通信」を発行する。

<参考> 焼津市の取組

焼津市小中学校食育推進委員会では、「焼津のじまんのたべもの（11品目）」を定め、給食で積極的な活用を図っています。

焼津のじまんのたべもの

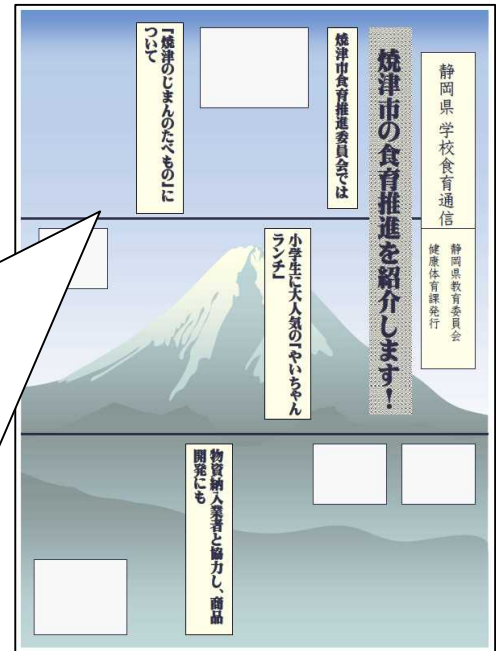
黒はんぺん しらす さば かつお なし ちくわ
トマト かつおぶし なまりぶし なんと 桜えび

じまんのたべものを3つ以上使用した献立は、焼津市のキャラクターにちなんだ「やいちゃんランチ」と名づけるなど、児童生徒が、地元食材に愛着をもち、食を楽しめるよう、工夫をしています。

また、焼津市学校給食センターでは、地元業者等と協力し、商品開発にも取り組んでいます。これまでに「なまりぶし入りコロケ」や「焼津産なしのゼリー」など、地元食材を生かした商品を数多く開発しています。

<食育通信の例>

食育通信では、焼津市の取組のように、各市町・学校等にとって参考となる事例を積極的に情報提供していく。



改善の方向性 3

県教育委員会は、市町教育委員会等が地元関係者（関係団体や生産者など）とより一層連携していけるよう、積極的に働きかける。

オ 県教育委員会は、市町教育委員会が、地元関係者に次のような働きかけをするよう指導する。

- (ア) 地元食材を活用するための年間計画を立案し、食材の種類・規格・納入量・納入時期を具体的に明示し、物資納入業者に情報提供する。
- (イ) 生産者、生産者団体等が、計画的に生産や納入ができるよう、あらかじめ価格等についての調整や取り決めを行い、契約を結ぶ。
- (ウ) 市町教育委員会が設置する物資選定委員会等では、個々の生産者だけでなく、生産者団体やグループ、直売所からの納入も検討する。その際、缶詰や乾物の活用も考慮する。
- (エ) 学校給食への理解を深めてもらえるよう、地元関係者への献立表の配布をはじめ、試食会や調理場見学、交流給食などの取組を進める。