

# 学校給食が児童や家庭と地域をつなぐ～地場産物を活用した学校給食の推進～



袋井市では学校給食で地場産物（袋井産）の活用を推進している。教育委員会が給食センターと生産者とを結びつけ、積極的に地場産物を使用し、生産可能な農作物の活用推進に取り組んできた。使用量が増加した中で、問題となっているのが、限られた時間で調理する学校給食では使用することが難しい規格外品の処理である。高齢化する生産者の栽培意欲を高め、継続的な供給を図るためには、栽培された農作物を無駄にせず全て使い切る事が大切でもある。

## 地産地消の推進

市内の主たる農作物は、「米」「お茶」「温室メロン（クラウンメロン）」であり、給食でよく使用される農作物は、生産が少ない状況であった。

### 地場産物活用への取組

- 1 農作物の**年間使用する品目と使用量の整理**をした。
- 2 特に使用頻度の高い農作物 10品目を割り出し、取り扱い品目とした。
- 3 市内全域をまわり、**栽培されている農作物を調査し**、使用量の増加を図った。
- 4 市場に出荷していない小規模農家には、「**市内産を優先購入する**」こと、「**全量買い取りをする**」ことを周知したことで、生産量が増加した。

### 旬の時期に大量に採れる農作物の保存（夏期休業中の保存）

夏期休業中の8月にもにも、収穫出来る農作物があるが、使用することが出来なかった。そこで、**保存倉庫の整備**を行い、9月以降の学校給食での使用を可能とした。



作付けした農作物を全量買い取りにしたことで、通常の給食で使用しにくい大きさや、キズなどある作物の扱いが課題となった。そこで、**規格外品の農作物の活用**を考えるようになった。



## 食品ロスの解消

### 給食センターの取組

葉物野菜などは、葉を一枚一枚丁寧に剥き下処理をすることにより、廃棄率を減らす取組をしている



### 規格外品の活用

規格外玉ねぎの加工

学校給食センターの夏期休業を利用して、炒め玉ねぎに加工した。加工にあたっては、近隣の大学や各企業と連携し、国際的な衛生基準である、**HACCP**を取り入れた衛生的な手順を確立し、実施した。全ての工程において、**確実な加熱と冷却**を行い、**衛生面・安全面を最優先**として行った。また、**食品検査**により安全性も確認している。



### 学校の取組

- ・食べる時間の確保
- ・給食委員会の活動
- ・栄養教諭等による給食時間の指導



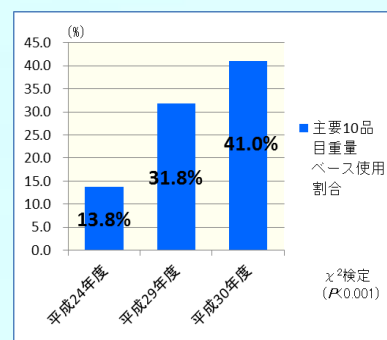
### 生産者の取組

- ・地場産農作物の提供
- ・収穫体験等の実施
- ・招待給食への参加  
    ゲストティーチャーなど



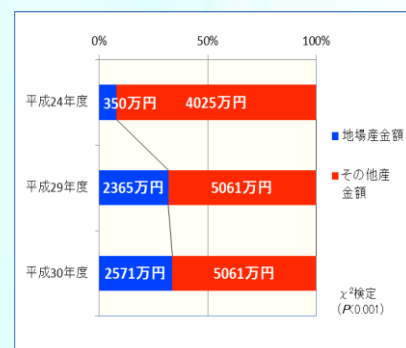
## 取組結果

### ①地場産物使用割合（主要10品目重量ベース）

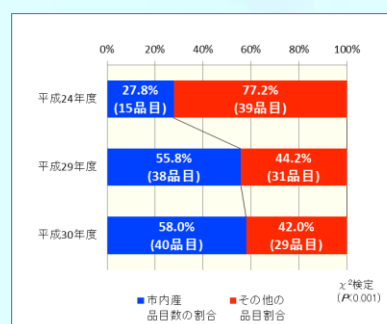


袋井市における地場産物の活用状況は、平成24年度に13.8%だった主要10品目重量ベース使用割合が、平成29年度には31.8%、平成30年度41.0%となり、増加している (p<0.01)。(市内産使用重量/総使用重量)

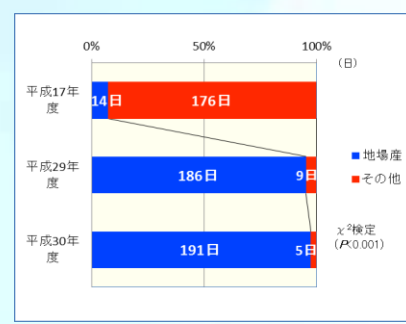
### ②地場産物使用金額での比較



### ③地場産物使用品目での比較



### ④地場産農作物（主食以外）を使用した日数

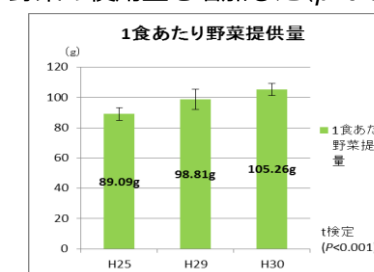


統計解析はMicrosoft Excel 2010を用いて、χ<sup>2</sup>検定を行った。

### 給食センターでの成果

食事内容の充実、おいしさの追求に取り組んだ給食センター

新たなメニューの開発や、炒め玉ねぎ使用による、「コク」や「うまみ」により、よりおいしい給食が提供できるようになった。野菜の使用量も増加した (p<0.001)



### 学校での成果

食に関する指導に取り組んだ学校（郷土理解や食材への感謝 (MOTTAINAI) )

子供達は地元で生産された農作物を食べることにより、地域、生産者や流通、調理などが理解でき、感謝の心が育まれた。



### 生産者の成果

積極的にセンターや学校との連携に取り組んだ生産者（地域）継続可能な取組の実施

生産者は、本来廃棄していた農作物も買い取ってもらえることで信頼関係が生まれ、これまで以上に積極的に栽培に取り組んでいたようになった。

