

## 地産地消を推進している学校給食の取り組み事例

引用：H21年 農林水産省 学校給食への地場農産物の利用拡大に向けて  
参考著書：地産地消と学校給食 安田孝著

## 事例一覽

	場所	特長	ポイント
事例1	富山県砺波市	普及指導員のサポートを受けた生産者グループによる安定供給	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 農林振興センターが栽培技術の指導を行うとともに、生産グループ協議会の運営や供給体制づくりをサポート</li> <li>② 規格表の作成及び出荷野菜の品質の等級づけを行い、価格差をつける仕組みを導入することにより、規格に関する問題が大幅に改善</li> </ul>
事例2	東京都日野市	生産者と学校栄養士の連絡調整による安定供給	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 農家と学校栄養士が直接連携している</li> <li>② 各地区ごとに代表の栄養士及び生産者を定め、代表間で毎月出荷する品目・数量を調整</li> </ul>
事例3	千葉県君津市	農協が流通コーディネータの役割を果たす安定供給	<ul style="list-style-type: none"> <li>① J Aがコーディネーターとなって、学校側と生産者組合との間を調整して納入</li> <li>② 学校栄養士と教育委員会との話し合いを年2回程度行い、調理場に円滑に地場産物の供給が行われるよう意見交換を実施</li> </ul>
事例4	群馬県吉井町 (現 高崎市)	直売所がコーディネーターを担い町内産野菜の安定供給を実現	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 地場農産物の流通拠点である農産物直売所の機能を活用して、地場農産物の安定供給を実現</li> <li>② 学校給食のニーズに合わせて規格を揃え、直売所より有利な価格を設定し出荷を確保</li> </ul>
事例5	埼玉県 学校給食会	学校給食会による地場農産物の積極的利用	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 県レベルでの生産者団体、学校給食関係者の連携体制づくり</li> <li>② 学校給食会などが中心となって、県産品の加工品を開発、積極的に利用する取り組み</li> </ul>
事例6	愛媛県今治市	有機野菜の導入と調理場ごとの食材発注システム	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 有機野菜の導入・地産小麦を使ったパンなど、生産者の協力の下で品目を増やしている</li> <li>② 学校給食を軸にした市を挙げての地産地消、食育事業を行い、子どもたちへ教育的成果を上げている</li> <li>③ 調理場ごとの発注システムで栄養士をサポートする仕組みを農協や生産者で支えている点</li> </ul>

# 事例 1

## 普及指導員のサポートを受けた生産者グループによる安定供給 富山県砺波市の事例

### 取組のきっかけ

平成3年、集落営農が進み、手が空いた女性グループがねぎの栽培を始め、試行的に月2~4回学校給食センターへ出荷を始めた。

その後、より多くの新鮮で安全な食材を学校給食に活用することで、「地元産野菜」について認識を深めてもらうため、普及指導員が栽培技術の指導を行うとともに、農家の女性グループ等で構成する生産グループ協議会の運営をサポートし、地場産野菜の供給体制づくりを行ってきた。



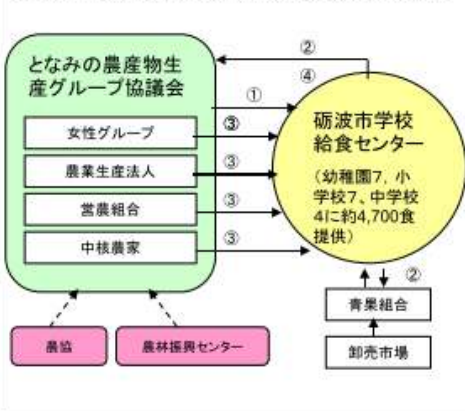
### 供給体制

生産者グループ、農林振興センター、学校給食センター、農協といった地域の関係者が役割分担しつつ、地域が一体となって、学校給食センターでの地場産野菜の使用を推進している。

そのうち、生産グループ協議会の会員数は、14の女性グループ(生産者56人)と、農業生産法人1組合、営農組合1組合、中核農家2戸で、計18団体・個人である。女性グループの平均年齢は65歳程度で全て兼業農家である。

農林振興センター、農協、学校給食センターの栄養職員、各女性グループのリーダー、個々の生産者による検討会を年3回定期的に開催し、出荷者と学校給食センターの相互の要望のすり合わせを行っている。

### 地場産品供給のための生産・流通システムの概略



### 【取引の流れ】

- ①生産グループ協議会の年間出荷計画表を学校給食センターに提出
- ②給食センターは、2ヶ月前に献立を決定し、生産グループ協議会に発注
- ③協議会の連絡係が女性グループや農業生産法人等に割当。出荷者は、女性グループや法人ごとに学校給食センターに納入
- ④栄養職員が納入品を検収して等級をつける。数量と検収時の等級を記載した納品書を協議会に送付。(出荷物を納入する際の荷姿は、通いコンテナを使用。学校給食センターのゴミ削減、段ボール開封の手間省略及び生産者の段ボール代削減)

農協は学校給食への地場産野菜出荷にかかる価格の算出と代金決済業務を担当

農林振興センターは、協議会の運営支援及び栽培技術指導を実施

### 給食費に関して

区分	幼稚園	小学校	中学校
給食費(1食当り)	240円	255円	240円

地産地消推進にあたり、給食費は値上げしていない。砺波市ならではの食材である干物(干しナス・干し芋茎・青じそ粉・赤じそ粉など)は食材費がかかるため、一部市の補助金を活用している。

### 学校給食のニーズへの対応

#### 品質・規格・価格

□当初、生産者の中には、収穫したものを持っていけば使ってもらえるという意識があり、規格のばらつきや低品質品の混入が目立った。しかし、学校給食センターが、「農産物の規格表」の作成及び「地域野菜等級基準表」による等級づけを開始し、品質による価格差を設定したことによって、良質の農産物が納品されるようになってきた。

「地域農産物の等級基準表」

等級	価格の基準	農産物の状況	
		農産物の状況	農産物の状況
1	市場価格(A)	生産者が現在市場に出荷している野菜である。又は、同等品であると認められた野菜である。	
2	10%引き(A)×0.9	生産者が市場に出荷していないが、農産物の規格に準じており、給食向けの野菜として特に調理に支障がないと判断される野菜である。	
3	30%引き(A)×0.7	農産物の規格から外れ、明らかに洗浄やカットに負担がかかると判断される野菜である。	
4	50%引き(A)×0.5	本来返品の対象であるが、代替給食材料の準備ができないうえ、やむなく使用する野菜である。	

※市場価格とは、高い品物と安い品物との中間程度の価格とする。

#### 数量確保

□「農産物の規格表」には、規格や留意事項のほか、納入時期と年間使用予定量も記されているため、生産者にとっては栽培計画作成の参考になり、使用量の増加につながっている。

□当初、出荷していた品目は、ねぎ1品目だったが、農林振興センターの普及指導員による栽培指導と生産者の意欲向上により、徐々に栽培する品目が増えている。

### 取組の成果

○給食センターへの地元野菜の供給状況は、平成14年度が4,528千円(供給割合16.5%)、15年度5,204千円(同19.0%)、16年度が5,479千円(同19.0%)となっており、供給品目数も36品目前後に増加。

○子どもの地元野菜に対する関心の高まりを背景として、学校給食へ地元野菜を出荷している様子を子どもたちが取材する「学校給食子ども特派員報告」を行い、食育の一環として役立っている。

○小学校児童と生産者が給食の会食を行う機会ができ、生産者にとっての大きな動みの場になっている。



### ポイント

- 農林振興センターが栽培技術の指導を行うとともに、生産グループ協議会の運営や供給体制づくりをサポート
- 規格表の作成及び出荷野菜の品質の等級づけを行い、価格差をつける仕組みを導入することにより、規格に関する問題が大幅に改善



## 事例 2

### 生産者と学校栄養士の連絡調整による安定供給 東京都日野市の事例

#### 取組のきっかけ

昭和50年代後半、子供達の野菜食べ残しや農業に対する意識の低さが心配される中、市内の学校栄養士が「野菜を身近に感じてもらいたい」という思いから、地場産農産物の学校給食利用を市に相談した。

市では、都市農業推進の観点から、市及びJA がサポートする体制で、学校栄養士と地域の生産者が主体となって連携して市内の学校給食へ地場産物の提供を開始した。



#### 供給体制

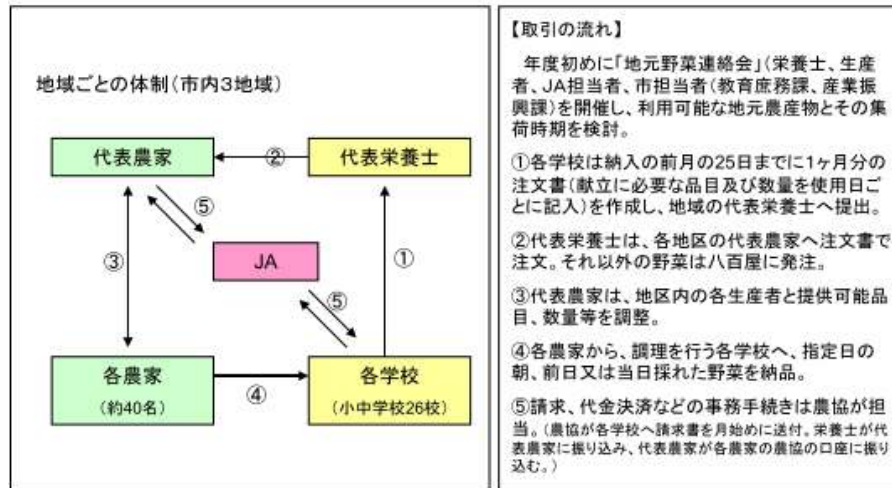
市内を3地域に分け、各地域にまとめ役としての代表生産者と代表栄養士を設置している。各学校は代表栄養士を通じて、代表生産者へ注文。各地域には生産者の農業研究会が活動しており、代表生産者は各地域の研究会の会員と提供可能品目、数量を調整し、各農家から学校へ納品する。

供給先の学校は、市内の全小中学校26校(生徒児童数約1万3千人)で、学校給食は全て自校式である。学校給食へ出荷する生産者は約40名である。

平成18年度は、にんじん、長ネギ、リンゴについては、学校給食契約栽培を実施。

平成20年度は、コーディネータ制度※を導入。

※「学校給食における日産野菜利用率(平成23年度25%)」の達成に向け、直近の野菜の収穫情報をはじめとする野菜の需給調整、学校及び農業者等からの要望・苦情等に対応するほか、各小中学校の利用率を把握し、目標管理などを行う。



#### 給食費に関して

区分	小学1・2年	小学3・4年	小学5・6年	中学生
給食費(月額)	4000円	4350円	4700円	5320円

全体の食材費が高騰したため昨年度値上げを行った。地場野菜の価格との関係はない。給食費中での出来る範囲で地場野菜を活用している。

#### 学校給食のニーズへの対応

- 品質・規格
- 地区ごとに、毎年使用する品目の規格や形態について話し合いを行い、利用可能時期とあわせて一覧表で整理している。
  - 事前の話し合いで取り決めた規格・形態で納品されなかったとの苦情もあったが、トラブルについては当事者同士でなく市産業振興課が窓口となり、問題の解決を図るとともに、栄養士等の生産現場見学等を行う等により、互いの理解を深めている。

平成19年度 T地区 野菜使用品目及び納品規格・形態一覧(抜粋)

品目	ほうれん草	小松菜	きゅうり	キャベツ	トマト	玉ねぎ
規格	300g束	400g束(300g束も可)	L	春L 秋2L	4kg入り、M24・L20、ハウスもの。	2L
形態	根を切る。結末は大きても良い。	結末は大きても良い。	多少曲がりがあっても良い。	外の皮を取る。	4月下旬からOK。	

- 数量確保
- 天候等により生育状況が変わり、予定していた農産物が確保できない場合は、各地区の代表農家が、代表栄養士へとその都度連絡。各学校では八百屋からの調達等に対応する。

- 価格
- 地場産野菜の流通価格及び学校給食指定納入業者の入札価格を参考に設定。

#### 取組の成果

昭和58年度の供給開始時は、小中学校計4校への供給だったが、平成12年度からは市内全校(26校)での取組となっている。

納入期日や規格の厳格さ等のため供給量の増加は少なかったが、「地元野菜連絡会」設立による関係者の連絡調整の促進等を図り、野菜類を中心に供給量は増加。平成19年度の地場農産物供給品目は31品目に。

- にんじん7.9t(H15度)→8.8t(H19度)
- 長ネギ4.5(H15度)→5.4t(H19度)
- リンゴ1.2t(H15度)→3.1t(H19度)



給食だよりに今月の地場産物を紹介したり、農業体験や生産者との交流会等により、子供達が農業や農産物の旬のすることなどを学び、給食を残さないで食べるという意識が強くなった。

生産者としても子供達が食べることを意識することにより生産意欲が向上した。また保護者も子供から給食の話聞いてレシピを問い合わせる等、給食に対する関心が高まった。

#### ポイント

- 農家と学校栄養士が直接連携している事例。各地区ごとに代表の栄養士及び生産者を定め、代表間で毎月出荷する品目・数量を調整

# 事例 3

## 農協が流通コーディネータの役割を果たす安定供給 千葉県君津市の事例

### 取組のきっかけ

平成15年、君津市では、市内の栄養士・教育委員会等の参加による「学校給食についての懇談会(事務局:市農林振興課)」と野菜のほ場見学会を開催した。その中で、栄養士から「子供達に安全な野菜を食べさせたい」との要望が上げられたため、JAきみつが地場産野菜の学校給食への導入を検討。同JAが、君津市上湯江地区の君津園芸組合に協力を依頼し、平成17年春から給食の献立ににんじんの出荷が行われることとなった。その後、直売部会も構成員に参加し、小松菜、みつばについても提供を開始した。



にんじんのほ場見学

### 供給体制

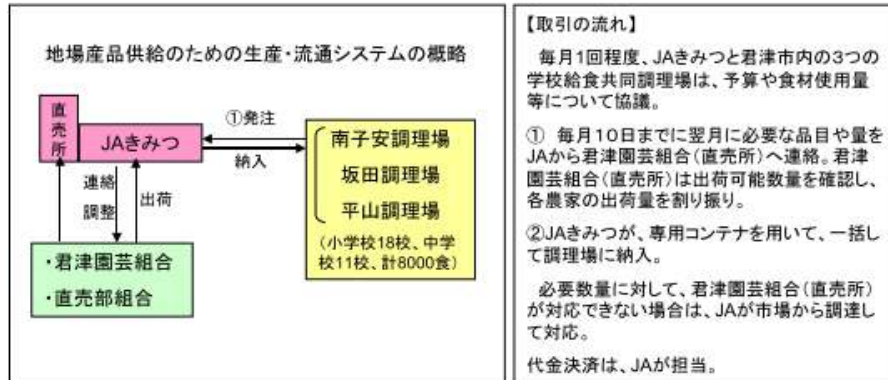
JAがコーディネーターとなり、君津園芸組合の生産者から調達した地場産物を学校給食調理場へ納入している。

君津園芸組合の生産者は7名。にんじんについては36a(春夏にんじん19a、秋・冬にんじん17a)作付けしており、君津農林振興センターのもと、農薬の使用を抑えた栽培に取り組んでいる。同組合で生産される年間約15tのうち、約9割が学校給食向け、残る1割が農産物直売所向けであり、地域内ですべてが消費されている。

JAが学校栄養士と教育委員会との話し合いを年2回程度行い、同調理場に円滑に地場産物の供給が行われるよう意見交換を行っている。



懇談会の様子



### 給食費に関して

区分	小学校	中学校
給食費(1食当り)	250円	310円

全体の食材費が高騰したため昨年度値上げを行った。地場野菜の価格との関係はない。給食費の中での出来る範囲で地場野菜を活用している。

### 学校給食のニーズへの対応

数量確保	<input type="checkbox"/> 供給量の増加を図るため、周年栽培により年間を通して栽培できるよう、君津農林振興センター等の協力を受け、は種時期、品種の選考等の改良を行った。
品質・規格	<input type="checkbox"/> にんじんの規格の統一を図るため、生産者に周知し、L、2Lのものを優先的に提供してもらうようにした。 <input type="checkbox"/> 君津農林振興センターの指導のもと、農薬の使用を抑えた栽培に取り組んでいる
価格	<input type="checkbox"/> 市場価格と同程度で設定しており、特に問題は生じていない。

### 取組の成果

天候等による変動はあるが、にんじん以外の品目についても供給の拡大を図っている。

	平成17年度	平成19年度
にんじん	15t	12t
小松菜	2t	7t
みつば	0.5t	0.6t
キャベツ		0.5t
卵		4t



納入されているにんじん

学校側では給食に使用されているにんじんの葉の部分を見せて何の野菜かをあてるクイズを行うなど、授業の中で食育に取り組んでいる。また、JAの協力のもと、にんじんの産地見学会を年間2回実施し、児童や生徒に地域農業への理解と関心の向上を図るきっかけとなっている。

そのほか、当JAは、米粉パンを学校給食に提供するなどの取組も実施している。

### ポイント

- 学校側、生産者側等の関係者による話し合いの場づくりや野菜のほ場見学会がきっかけとなって、栄養士から要望が上がり、JAが協力して取組が開始
- JAがコーディネーターとなって、学校側と生産者組合との間を調整して納入
- 学校栄養士と教育委員会との話し合いを年2回程度行い、調理場に円滑に地場産物の供給が行われるよう意見交換を実施



## 事例 4

### 直売所がコーディネーターを担い町内産野菜の安定供給を実現 群馬県吉井町（現高崎市）の事例

#### 取組のきっかけ

2002年度に町議会において、学校給食に地場産野菜を積極的に利用する方針が示され、2003年度から農産物直売所（吉井物産センターふれあいの里）を介して、地場農産物の供給が開始された。



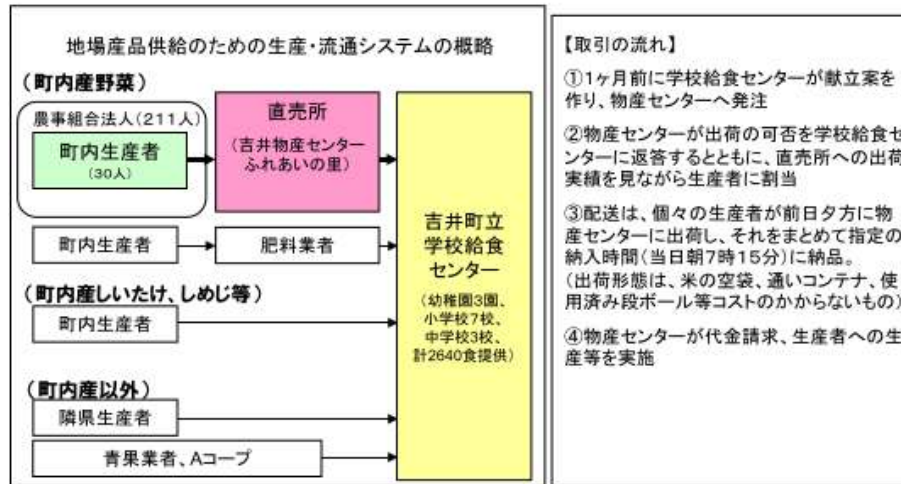
キャベツの納品の様子

#### 供給体制

農産物直売所が、生産者と学校給食センターの間をコーディネートして、学校給食センターへの地場の野菜の安定供給の大半を担っている。

出荷者は、農産物直売所の農事組合法人の会員のうち30人程度で、直売所への出荷を主な販路としている会員が学校給食への出荷を担っている。

直売所（物産センター）が、学校給食センターからの発注（1ヶ月前）を受けて、生産者への割り当て、値決め、代金決済、配送、出荷物への苦情等の対応等の機能を果たし、生産者、学校給食センター両方の負担を軽減している。



#### 学校給食のニーズへの対応

数量確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>☐ 天候変動により収穫時期が遅れそうな場合等には、出荷者は早めに物産センターに連絡するようにしており、10日前には物産センターが出荷者に出荷の可否を確認する。</li> <li>☐ 天候変動により地場野菜の出荷をどうしても取消せざるを得ない場合の対応としては、事前に予測できる場合には栄養職員が献立変更するほか、3日前までに連絡があれば、青果業者への発注等で対応する。</li> <li>☐ 出荷期間を長期化するため、6月播きと9月播きのばれいしょを生産するなど昨期の拡大にも取組んでいる。</li> </ul>
品質・規格	<ul style="list-style-type: none"> <li>☐ 開始当初は、出荷物に虫害や空きなどの混入が目立ったが、農事組合法人で規格や調整基準を指導した。</li> <li>☐ 物産センターでは、出荷実績等をみながら、学校給食への出荷については技術の高い生産者に依頼している。</li> </ul>
価格	<ul style="list-style-type: none"> <li>☐ 価格は、農事組合法人が決定しており、学校給食向けは規格を揃える等で手間がかかることを考慮して、直売所の基準価格の上限価格の1割増で設定している。（直売所の基準価格は、卸売市場（東京市場、前橋市場、農協出荷）の価格）</li> <li>☐ 生産者にとっては、直売所に比べて有利な価格で販売できることに加え、まとまった量を販売できるためメリットが大きい一方で、それでも業者やAコープから購入するより廉価であり学校給食サイドにもメリットがある。</li> </ul>

#### 取組の成果

2007年度の学校給食センターでの野菜の調達金額に占める町内産の割合は35.1%であり、地場産野菜は22品目に達している。



学校給食センターが出荷している生産者取材し、「ランチタイム通信」と題して月1回各教室に配布しており、地域の農業の理解にもつながっている。2007年度は、各学校への放送資料に生産者からのコメントを毎月一人ずつ載せ、町HPにも献立表と共に放送資料を掲載した。



ランチタイム通信

#### ポイント

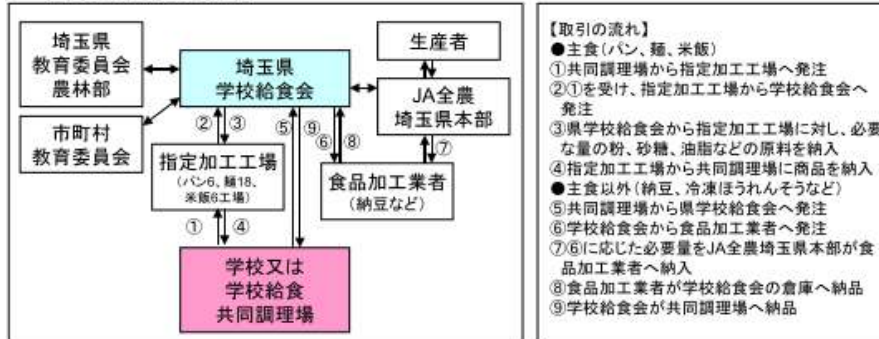
- ☐ 地場農産物の流通拠点である農産物直売所の機能を活用して、地場農産物の安定供給を実現
- ☐ 学校給食のニーズに合わせて規格を揃える一方で、直売所より有利な価格を設定し、出荷を確保

## 事例 5

### 学校給食会による地場農産物の積極的利用 埼玉県学校給食会の事例

#### 取組体制

埼玉県では、(財)埼玉県学校給食会が中心となり、行政、JA等が連携体制を作り、県産農畜産物の利用を推進。学校給食会では、県産品を利用した様々な学校給食向けの加工品を開発し、地場産の利用拡大に貢献。



#### 取組の成果

米については、埼玉県産の利用割合が100%となっているほか、県産米粉を活用した米粉パンなどを開発。

県産小麦を活用した地粉うどんやパン(さきたまボール)等のほか、県産大豆を活用した納豆、味噌、冷凍ゆで大豆、冷凍豆腐、醤油などを開発。

地場産の冷凍ホウレンソウ、冷凍小松菜、県産なしの缶詰なども開発。



さきたまライスボール  
(県産小麦50%、県産米粉50%)



地粉うどん



彩の国なっとう



地場産冷凍ほうれんそう

#### ポイント

- 県レベルでの生産者団体、学校給食関係者の連携体制づくりは県産品の利用促進を図る上で重要
- 学校給食会などが中心となって、県産品の加工品を開発、利用を積極的に取り組むことが重要

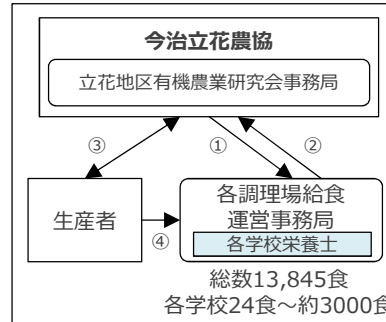
## 事例 6

### 有機野菜の導入と調理場ごとの食材発注システム 愛媛県今治市の事例

#### 取組体制

今治市では、自校式調理場・小規模学校給食センターを採用し、県から派遣される栄養士のほかに、市単独で栄養士を採用し、2010年現在で市内に23カ所ある学校給食調理場全てに配置している。それぞれの調理場では、各栄養士が独自に献立を作成し、野菜や果物などの食材を調達する。そのため、毎日23通りのメニューが存在する。食材の発注から食材費の支払事務は、各調理場の給食運営委員会が行っている。

今治立花農協も全面的に協力し、立花地区有機農業研究会事務局を引き受け、栄養士との受注交渉を担当し、配送ルートうち1つは農協職員が受け持つ。給食用の農産物取り扱い手数料は通常の農産物の3～6%よりも大幅に低い0.6%に抑えている。



#### 取組の成果

現在、全校で今治産の米・小麦を使ったパン、一部で今治産大豆を使った豆腐・有機農産物を導入できる体制が整っている。

食農教育の授業、生産者との交流、学校農園で有機JAS認証を目指す取り組み、メニュー本の出版など、学校給食を軸にした市を挙げての地産地消、食育事業を行っている。85年に小学校3年生だった子どもが26歳に達した03年、今治市が実施したアンケート調査によって効果が検証されている。その結果は、市内の地場産給食を食べた子どもたちは、大人になっても食材購入に際して「産地や生産者が確かであること」「なるべく地元産であること」に注意を払う一方、一般の給食を食べた人は「安価であること」「見た目がきれいであること」などを重視していることが分かった。

#### ポイント

- 有機野菜の導入、地産小麦を使ったパンなど、生産者の協力の下で品目を増やしている
- 学校給食を軸にした市を挙げての地産地消、食育事業を行い、子どもたちへ教育的成果を上げている
- 調理場ごとの発注システムで、栄養士をサポートする仕組みを農協や生産者で支えている点