

学校給食の手引き

令和4年(2022年)3月
長野県教育委員会

9 学校給食の地産地消

9-1 地産地消の意義

学校給食に学校が所在する地域の産物を活用することは、児童生徒が給食を通して、特有の風土の中で培われた食文化や、農業をはじめとする地域の産業の状況を理解したり、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むなどの教育上の効果があります。

学校給食法には、「学校給食を活用して食に関する指導を行う際には、地域の産物を活用するなどの創意工夫を通じて、地域の食文化や産業、自然の恩恵に対する理解を深めること」が規定されています。

9-2 地産地消の取り組みに向けて

実際に市町村内産や県内産の農産物（以下「地場産物」という。）を学校給食に活用していくためには、地域の生産者や生産者組合、納入業者（以下「生産者等」という。）の協力が不可欠です。

また、市町村の農政担当部署や、教育委員会の理解・協力がなければ、継続した取り組みとすることは難しくなります。

調理場が所在する地域の農産物の生産状況や物流の状況、調理場の規模等によって、対応の方法や手順は違いますが、**生産者等との積極的な情報交換や交流、調理場の取り組みを家庭や地域に発信することを通じて、地域の状況に応じた地産地消に取り組むことができます。**

【地産地消の取り組みのポイント（例）】

①学校給食関係者との連携強化

- 教育委員会や農政担当部署と連携し、市町村での行政全体での取り組みとして位置づけるようにします。
- 農政担当部署には、生産者の紹介や生産者との打ち合わせ会議の設定などの協力を依頼します。
- 個々の調理場で取り組むのではなく、市町村単位や、近隣の学校と連携した取組を検討します。
- 調理従事者には、地場産物を給食に使うことの意義を伝え、理解を促します。

②相互理解の促進

- 生産者等を招いての給食交流会や意見交換の場を持ち、地場産物を給食に使用することによる子どもたちの意識の変容や、給食を通して子どもたちが学んでいることを伝え、積極的に協力が得られるようにします。
- 協力者を増やすために、調理場の取り組みを家庭や地域に発信し、保護者や地域の方々の協力を促します。

③ 関係機関との情報共有

生産者等との情報交換を通じて、意思疎通を図り、信頼関係をつくります。

- 前年度の献立等を参考に、必要な食材の種類、量、必要な時期等を生産者組合等に伝えます。
- 調理場からの要望事項を具体的に伝えます。
 - ・規格、品質、納品方法、納入時刻など
 - ・献立の決定時期及び発注時期
 - ・契約方法、価格決定、代金の支払い方法
 - ・不測の事態への対応 など
- 地場産物の生育状況や収穫時期、流通の状況、新たな食材に関する情報等の集約に努めます。

コラム ◆ 栄養教諭等として地産地消に取り組むには？

- 給食献立年間計画を作成します。
 - ・農産物の収穫期（旬）、地場産物、郷土料理、行事食
- 学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じて可能な範囲で対応します。
 - ・規格、使用量等
- 取引業者にできるだけ地場産物を扱っていただくよう依頼します。

コラム◆ 学校給食の地産地消とSDGs

SDGs（持続可能な開発目標）の目標 12.「持続可能な生産消費形態の確保」の実現に向けて、「みどりの食料システム戦略」（令和3年5月策定、農水省）では、消費者の理解・行動変容等の促進と消費拡大を図るため食育の推進に取り組むこととしています。

また、「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月策定、農水省）においても、持続可能な食を支える食育を推進するため、学校給食での地場産物の活用に加え、例えば有機食品の利用など有機農業を地域で支える取組事例の共有や地方公共団体の相互の交流、連携を促す取組を推進することとしています。

学校給食における地産地消や食育の取組を通じて、次代の担う子どもたちの持続可能な生産と消費への理解が促進され、実際の行動変容につながることを期待されています。



コラム ◆有機農業って何？

科学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、環境への負荷を出来る限り低減した農業生産を行う農業

有機農業は、農業の自然循環機能を大きく増進し、かつ、生物多様性を保全する機能を有し、環境への負荷を低減する農法であることから、実践者の自主性を尊重しながら環境にやさしい農業の一つとして位置付けて推進することとしています。長野県では、有機農業推進計画（2018～22）に基づき推進中です。

コラム ◆「信州の伝統野菜」って何？

伝統野菜は、自然環境に依りて昔の姿や形のまま栽培が続けられている野菜のことです。県では、伝統野菜や食文化を次代につなげるため、県内で栽培されている野菜のうち一定の基準を満たすものを「信州の伝統野菜」として選定しています。

【選定の基準】

来歴：地域の気候風土に育まれ、昭和30年代以前から栽培されている品種

食文化：当該品種に関する信州の食文化を支える行事食・郷土食が伝承されている




品種特性：当該野菜固有の品種特性が明確になっている

各地域の「信州の伝統野菜」の詳細は「信州の伝統野菜」特設サイトで紹介しています。

URL <https://www.oishii-shinshu.net/vegetables>



<参考>環境に配慮した農産物の認証制度

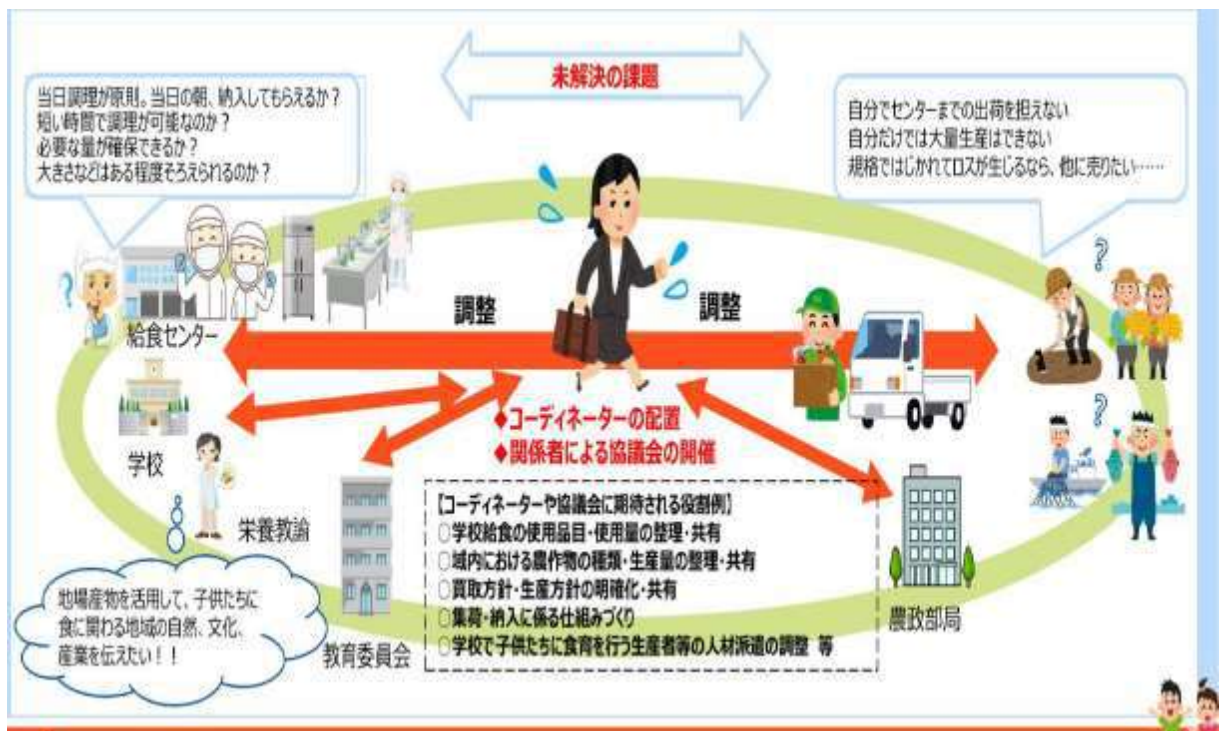
<p>有機農産物</p>	<p>科学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、環境への負荷を出来る限り低減した栽培方法で生産された農産物です。</p>	
<p>信州の環境にやさしい農産物認証</p>	<p>土壌診断に基づく適正な土づくりを行ったほ場（農地）で、化学肥料及び化学合成農薬を県で定める「地域慣行基準」の原則50%以上削減した方法で生産されたものです。</p>	
<p>エコファーマー</p>	<p>土づくり及び化学肥料・化学合成農薬の使用を低減する技術を用いる計画を策定している農家により生産されたものです。</p>	

9-3 活用できる事業

県内の市町村では、すでに地場産物の利用に向けた様々な取り組みが行われていますが、今後さらに取り組みを推進するため、活用できる国の事業をご紹介します。

(1) 学校給食地場産物使用促進事業（令和4年度文部科学省補助事業）

事業概要	学校給食における地場産物の使用に当たっての課題解決支援として、学校側や生産・流通側の調整役として仕組みづくりを担うコーディネーターの配置に必要となる経費や、行政や学校関係者、コーディネーター、生産者等により協議会等の開催に必要となる経費、学校で地場産物に係る指導を行うために必要となる生産者側の人材派遣等の経費等を支援。
対象校種	公立義務教育諸学校
実施主体	地方公共団体
補助率	3分の1



出典：文部科学省

(2) 地域での食育の推進（令和4年度農林水産省補助事業 消費・安全対策交付金）

事業概要	<p>【学校給食における地場産物の活用の促進、和食給食の普及】 学校給食に地場産物を使用するための生産者とのマッチング、献立の開発・試食、食育授業を支援。</p> <p>（ 多世代交流、共食の場の提供等に関する取組、オンラインやデジタル媒体の活用した食育を優先的に支援。 ）</p>
実施主体	都道府県、市町村、民間団体等
補助率	2分の1以内

< 事業イメージ >

目標（食育推進基本計画の目標のうち農林漁業体験機会の提供等当省関連）

- ・食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- ・農林漁業体験を経験した国民を増やす
- ・地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- ・学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- ・地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす

目標の達成に資する
地域の取組を支援

支援事業(例)

農林漁業体験機会の提供



地域における共食の場の提供



地域食文化の継承



・食生活の改善や食文化等に対する意識の向上、
 ・地場産食材の活用割合の増加等

食育推進基本計画の目標達成(令和7年度)を目指す

出典：農林水産省

給食で使える地場産物マップ

※地場産物とは長野県や自分の住んでいる地域の食材のことです。
マップには特色あるものを掲載しています。

大北地域
根曲がり竹等山菜・雪中かんばん・凍み大根・クレソン・ルバーブ・錦糸瓜・干葉・紫米・青大豆（ひたし豆）・食用ほおずき・凍り餅・菜の花油・花豆・内鎌かんぴょう・わかさぎ・ジビエ（鹿肉）・岩魚・はちみつ

中野・飯山地域
根曲がり竹・山なめこ・坂井芋・常盤ごぼう・ヤーコン・紫米・スノーキャロット・はたけしめじ・ぼたんこしょう

長野地域
えごま・西山大豆・まこもだけ・ねずみ大根・ルバーブ・長いも・八町きゅうり・ワッサー（桃）・ジビエ（鹿肉）・ソルガム・綿内れんこん・淡竹・村山早生ごぼう・小布施なす・小布施栗・ハーコット（あんず）

上小地域
山口りんご・コンバラ・サクランボ・信州黄金シャモ・信州太郎ポーク・上田みどり大根・殿城きゅうり・白土馬鈴薯・山口大根・松茸

松本・塩尻・安曇野地域
松本一本ねぎ・保平かぶ・花豆・稲核菜・番所きゅうり・長いも・ごぼう・ワイン・あやみどり大豆・コンコード・有明かぼちゃ・穂高いんげん・夏秋いちご・淡竹・桑の実ジャム・スイカ・わさび

佐久地域
鯉・蓼科牛・紅大根・白土馬鈴薯・松茸・えごま・花豆・岩魚・小鮎・矢島の凍み豆腐・安養寺みそ・五郎兵衛米

木曾地域
すんぎ・三岳黒瀬かぶ・開田かぶ・王滝かぶ・細島かぶ・芦島かぶ・吉野かぶ・赤カブ漬け・茶葉・赤たつ（里芋の茎）漬け・御岳白菜・とうもろこし・淡竹・孟宗竹・マコモダケ・えごま・桜の花漬け・ラフランス

諏訪地域
塩いか・手長えび・乙事うり・凍み大根・凍りもち・わかさぎ・棒寒天・かりん・セルリー・パセリ・ルバーブ・シルクスイート・樋沢のとうもろこし・うなぎ・上野大根・鯉のあらい・田辺のトマト・有賀きゅうり・金糸うり・糸萱かぼちゃ・夕顔・うるい・夏秋いちご・食用ほおずき・えごま

上伊那地域
馬肉・アマランサス・えごま・ごま・羽広菜（かぶ）・アルプスサーモン・ハナマンテン小麦・おもてなし牛乳

下伊那地域
ていざなす・志げ子なす・下栗いも・清内路かぼちゃ・清内路にんにく・赤石紅にんにく・赤根大根・黄いも・清内路きゅうり・千代ねぎ・源助かぶ菜・鈴ヶ沢なす・鈴ヶ沢うり・鈴ヶ沢南蛮・三紀層大根・ナイアガラ・鹿肉・中尾早生・つぶほまれ（大豆）・松茸・椎茸・あまご・竜狭小梅・ゆず・市田柿・アルプスサーモン・信州黄金シャモ・万次郎かぼちゃ・千代幻豚・くりん豚・大杉豆腐・お茶・こんにゃく・淡竹・孟宗竹

全県
みそ・シナノスイート・秋映・シナノゴールド・巨峰・ブルーベリー・ピオーネ・シャインマスカット・ナガノパープル・ブルーベリー・梨・レタス・信州サーモン・にじます・ズッキーニ・かぼちゃ・たまねぎ・ブロッコリー・パプリカ・とうもろこし・キャベツ・白菜・ヤーコン・アスパラガス・もやし・えのきたけ・ぶなしめじ・なめこ・大豆・凍み豆腐・野菜漬け・米・牛乳

給食で使える郷土料理マップ

※郷土料理とは長野県や自分の住んでいる地域で昔から食べられている料理です。マップには特色あるものを掲載しています。

