

# 学校給食における地産地消の推進とオーガニック給食導入の検討について

学校給食課

## 1 概要

本市の学校給食では、地元産の米やしいたけ、わかめ、チンゲン菜等を活用し、次に県内産の食材を優先的に選定してまいりました。

令和4年度においては、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用し、長引く新型コロナウイルス感染症の影響により、需要が減少した野菜や魚介類等の生産者を支援すると共に、児童生徒の食育を推進するため、地元食材を優先的に使用することに努めました。

また、生産者に取材を申込み、野菜等の栽培方法や生産にかける思い、子どもたちへのメッセージを動画にまとめた食の教材を作成し、各学校の給食時間等に校内放送を通じて活用いたしました。オクラの動画を見た児童生徒からは、オクラは苦手だけれど、農家の人的一生懸命に育てている姿を見て、頑張っている姿を見て、頑張って食べる。地元の農家の人栽培していることに親しみを感じました。実ったオクラや花の美しさを知ること、興味が高まった等の感想をたくさんいただきました。

今後も、学校給食を生きた教材として活用し、児童生徒の食育を推進して参りたいと考えています。

## 2 令和4年度実績

新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用したもの。

いさぎ、はまち、かます、たまご、牛肉、阿波尾鶏、ひじき、オクラ、すだち、キャベツ、チンゲン菜、ブロッコリー、きゅうり、にんじん、ゆこう酢、すだち酢、ゆこうゼリー、お米タルト、お米のムース

## 3 令和5年度取組内容

地元産の米、しいたけ、キャベツ、チンゲン菜、きゅうり、にんじん、オクラ、かます、わかめ等を活用した献立を提供し、市ホームページにオクラときゅうりの動画や写真を掲載しました。今後も、地元食材に関する食育資料を作成する予定としています。

## 4 今後の展開

地元生産者は、取材に関して協力的な方も多く、学校給食に活用されることに感謝の声もいただいております。

児童生徒も、市内で生産された食材を紹介することで、食に関する関心を高めることにつながり、残食量の減少につながればと考えています。

全国的には、まだまだ少数ですが、無農薬などによる有機野菜を活用したオーガニック給食が広がりつつあります。本市においても、お米や野菜の生産者が増加しており、学校給食に活用して欲しいという御要望もお伺いしています。

オーガニック給食の導入に向けては、安定的な供給と購入する予算等の課題を解消する必要があると共に、学校給食に採用する場合の基準やルールを決定することも必要となるため、今後も関係者や関係団体と連携し、検討を進めてまいりたいと考えています。

## 5 市ホームページへの掲載

令和4年度に市ホームページへ掲載した地場産物は、以下のとおりです。

掲載月	地場産物	動画	写真
7月	オクラ	○	○
9月	すだち	○	○
	牛肉	○	○
10月	いさき	×	○
12月	ゆこう	○	○
12月	ひじき	×	○
1月	卵	○	○
2月	キャベツ・ブロッコリー	×	○
	チンゲンサイ	○	○
3月	かます	×	○