

一分科会3 学校給食・食の安全関係一

# 愛媛県今治市の取組み

# 学校給食をフラッグシップにPR



- 地元の野菜を優先的に使用
- 有機野菜や特別栽培農産物を使用
- 米は100%地元産特別栽培米
- R元年度は92.4%のパンが地元産小麦
- 豆腐は地元産の大豆で製造
- 県内産裸麦を使った味噌を今治で製造

# 21の調理場で21とおりのメニュー



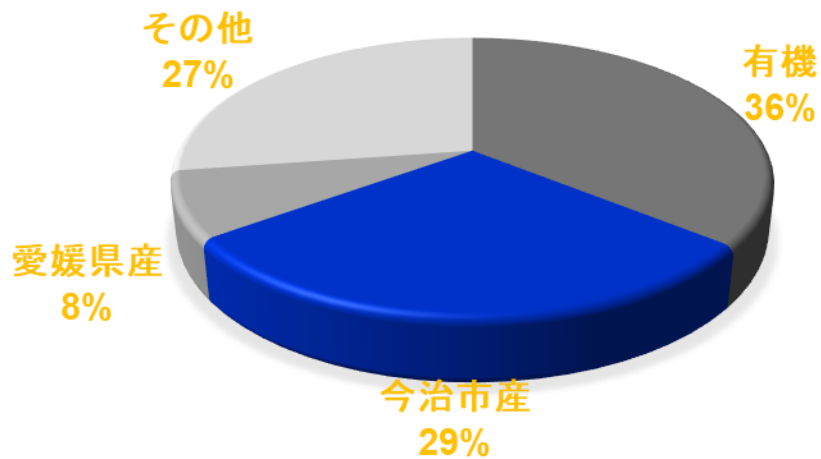
- ・21の調理場で小学校 26校分、中学校16校分、高校2校の計約12, 366食(R2)
- ・21調理場全てに栄養士を配置
- ・鳥生小学校、立花小学校、吹上小学校調理場の3調理場約1,525食で有機農産物を使用

\* 21調理場の内、単独調理場は10、JA立花管内は3小学校1, 525食

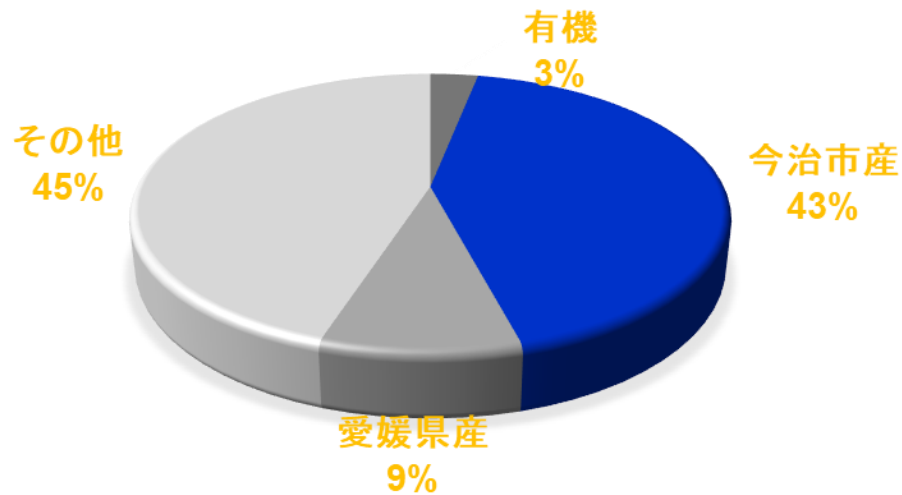
# 有機農産物の使用



JA今治立花管内の3調理場



全調理場の野菜類使用割合(R元年度)



# 有機農産物の使用



生産者が配達

有機JAS認定圃場			
所在	今治市郷新屋敷町5丁目414、415-1、416		
面積	2,872m	地目	田
栽培作物	米、野菜		
認定番号	38202100102		
認定日	2000年12月25日		
認定者名	越智一馬		
認定機関	NPO法人愛媛県有機農業研究会		



# 有機農業的な施策の展開



有機市民農園



ポット田植機



温湯消毒器



学童農園JAS認証

- ・平成12年に農薬や化学肥料を使わないことが入園条件の市民農園を開設
- ・平成14年から、小学校の学校農園で有機JAS認証取得にチャレンジ。4小学校が取得
- ・水稻苗の温湯消毒機や、成苗田植機、米ぬかペレット製造機など、有機農業で使用する機械の購入助成

ぶりの刺身

青い海:宇和海戸島で育ったぶりを鮮度のよい状態で刺身にしました。脂ののりをわさび醤油でお召し上がりください。  
※写真はイメージです。

# 地産地消の波及効果



いい日、いっしょに。



刀根柿

活ぶり刺身(養殖)

宇和海産  
10カン入り  
1パック

398 (税込)円

甘くてジューシーな種がないので食べやすい柿です。

刀根柿  
愛媛産  
Lサイズ  
4個

198 (税込)円

やっぱり地元が旨い!

地産地消

※いずれも写真はイメージです。

新物の秋どれをお届けします。

上乾ちりめん

愛媛県産  
60g入り  
1パック

298 (税込)円

生しいたけ  
JAえひめ中央(小田)  
1パック

158 (税込)円

宇和島の老舗、マキノ海産が近海の良品のみを厳選してお届けします。  
うるめ丸干し  
宇和海産  
110g入り  
1パック

298 (税込)円

食味はもちもちと柔らかく粘りがあり、10月が旬の品種です。  
里いも(女早生)  
JAうま(土居)  
Lサイズ  
500g入り 1袋

158 (税込)円

奥伊予地鶏

奥伊予城川の大自然の中で80日間以上飼育した健康な地鶏。締まりがあり、こくのある深い味わいです。

もも肉  
100g当り

248 (税込)円

※いずれも写真はイメージです。

むね肉  
100g当り

188 (税込)円

お酒は20歳を過ぎてから

梅錦 地酒

梅錦 ずーっと好きでいてください 720ml (税込)円 950

梅錦 媛・栄照 900ml (税込)円 780

私の自信作

ばりっ娘市場  
BARIBAN MARKET

新鮮  
これたて  
私の自信作

COOKIES  
BIBIBACT







地元産市場



地産地消

地元産市場

今治元気市場

# 地産地消の波及効果



table vegetable vegetable

まごころ農家 ひとつりとつが、愛情あふふりに育てられました。 今治の野菜



まごころ農家



安全な地元産にこだわって  
食卓に安心をお届けします。

# ニシノカオリ小麦

今治の種

今治の種に  
こだわりました。



ニシノカオリ小麦食パン  
(1本) 400円

ニシノカオリ小麦と  
吉海のいちじくで作りました。

ニシノカオリ菓子パン  
(1本) 90円

「子どもたちに安全な食べ物を」との願いから生まれたのがニシノカオリ小麦です。今治産の種から栽培された、ほんのりとした甘みのある小麦です。現在学校給食でも使用されています。また吉海のいちじくは特産品として全国的にも有名ですが、新しく無添加のジャムが開発され、御好評をいただいております。いずれも安全を吟味した材料しか使用せず、安心しておいしくお召し上がりいただけます。

## ニシノカオリ小麦

今治の種

地元産アイテムの開発・販売

# 直売所が食材や給食を提供



9月 食事だより

月	日	献立名	材料名
9月1日	(日)	ごはん スパニッシュオムレツ	卵、鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、砂糖、塩、こしょう、コンソメ
9月2日	(月)	ごはん せんべいごは	お米、人参、ちくわ、たまご、砂糖、醤油、塩、みりん、かつおだし、ごま油
お菓子は献立以外で用意いたします。			
9月3日	(火)	いりごぼろ 梅干し お豆腐おやき	いりごぼろ：人参、鶏肉、みりん、醤油 梅干し：お米、お茶、玉ねぎ、砂糖、かつおだし
調理場は献立を参考に準備いたします。			
9月4日	(水)	ごはん チキンソテー 揚げそば	高野豆腐、鶏肉、じゃがいも、人参、お米、ちくわ、砂糖、醤油、みりん、塩、かつおだし
調理場は献立を参考に準備いたします。			
9月5日	(木)	ごはん 納豆チキンカツ 揚げそば	高野豆腐、鶏肉、納豆、砂糖、醤油、みりん、塩、かつおだし
調理場は献立を参考に準備いたします。			
9月6日	(金)	ごはん いりごぼろ 揚げそば	いりごぼろ：人参、鶏肉、みりん、醤油 揚げそば：お米、お茶、玉ねぎ、砂糖、かつおだし
調理場は献立を参考に準備いたします。			
9月7日	(土)	ごはん 納豆大福はきめ 野菜の煮物 マカロニサラダ	高野豆腐、大豆、納豆、砂糖、醤油、みりん、塩、かつおだし マカロニ、人参、お米、ちくわ、砂糖、こしょう、塩、お茶
大福は、あんこ餅巻に専用として機器食品に代わっています。			
9月8日	(日)	ごはん いりごぼろ 揚げそば	いりごぼろ：人参、鶏肉、みりん、醤油 揚げそば：お米、お茶、玉ねぎ、砂糖、かつおだし
調理場は献立を参考に準備いたします。			
<p>9月からのパンメニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>イロシロパン</li> <li>ドライココア</li> <li>くるみパン</li> <li>トマトパン</li> <li>高野豆腐やき</li> <li>豆腐あんやき</li> <li>あんぱん</li> <li>栗あんぱん</li> <li>小松菜パン</li> <li>小松菜ケロッサパン</li> <li>絹かぼちやパン</li> <li>コリンキーパン</li> </ul> <p>しっかり食べて、しっかり寝て、まだたくさん勉強をやり切ります。</p>			



- 幼稚園給食の実施 市内3園
- 市内学校給食11調理場へ食材を提供
- 市内ホテル・旅館7軒へ食材を提供

# 幼稚園の給食も！

直売所が地元幼稚園に給食提供 JAおちいまばり

今月号の旬なニュースとして届けられたのは、同JA管内にある直売所「さいさいて屋」が9月17日から始めたという地元幼稚園への給食提供の話だ。

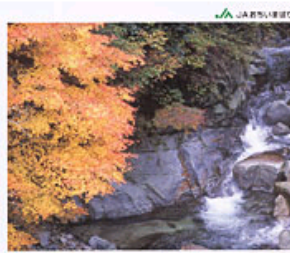
週に2回、直売所の新鮮な地元食材を使った給食を若葉幼稚園に届けている。給食は直売所内にある「彩菜食堂」で調理している。

今まで同園では毎日家庭の弁当を持参する方針をとっていたが、食感覚が発達中である園児の味覚を育てるため給食の導入を決めた。

給食に使うコメは今治産のコシヒカリ。安心して温かい給食に園児の食欲も増していると伝えている。



食育の大切さを伝える「天気と食は西から変わる」のコーナーでは、長崎県波佐見町立南小学校の福田泰三教諭が食生活改善チェックシートと味噌汁の日を取り入れて行った「食育」についての実践報告をしている。



化学添加物を使わない無農薬食材の弁当を届ける様子。幼稚園の園児。4月30日、今治市五十嵐

## 安心安全いただきます

今治市五十嵐のみどり幼稚園(長崎県佐世郡長門町270人)が本年度から、化学添加物を使わない無農薬食材による給食に取り組んでいる。市内の自然食レストランの協力で、週2回の弁当給食で実施。無農薬、無化学添加物で育てた米と野菜や、化学添加物が入っていない調味料を使い、季節のある給食を心がけており、保護者の評判も上々という。

### 今治の幼稚園 保護者ら評判上々

「生きる力を身に付けるためには食が重要」との考えから、長年にわたり安心安全な給食の提供を模索してきた。今年1月ごろ、長野園長(56)が同市喜田村2丁目の自然食レストラン「ティア家族のテーブル」の井本正子オーナー(55)に相談したところ、意見が一致。同店が毎回園児用に瓶立を替え、おかずを個別に詰めた弁当箱と、ご飯のおひつを届けることにした。給食費は1日当たり50円ほど高くなったが、保護者からは「もっと早く取り入れてくれた。」(白川亜子)と好評だ。

## 給食 無添加・無農薬で

「子どもたちが家族に給食の話をする」ことで、家庭の食卓も変わっていくのではと期待している」と長野園長。「食べることは命をいたたくこと」と知り、感謝の気持ちを持って、ようになつてほしい」と語り、今後も食育に力を入れたい考えだ。

30日は朝の空模様、ひじきと豆腐のいり煮など5品目が並んだ。園児は自分の茶碗に「飯をよそってもらい」「ご飯から湯気が出る」「この料理は何が入ってるん？」などと話しながら、おいしそうにほお張っていた。

「生きた力を身に付けるためには食が重要」との考えから、長年にわたり安心安全な給食の提供を模索してきた。

今年1月ごろ、長野園長(56)が同市喜田村2丁目の自然食レストラン「ティア家族のテーブル」の井本正子オーナー(55)に相談したところ、意見が一致。同店が毎回園児用に瓶立を替え、おかずを個別に詰めた弁当箱と、ご飯のおひつを届けることにした。

給食費は1日当たり50円ほど高くなったが、保護者からは「もっと早く取り入れてくれた。」(白川亜子)と好評だ。

「子どもたちが家族に給食の話をする」ことで、家庭の食卓も変わっていくのではと期待している」と長野園長。「食べることは命をいたたくこと」と知り、感謝の気持ちを持って、ようになつてほしい」と語り、今後も食育に力を入れたい考えだ。

「生きる力を身に付けるためには食が重要」との考えから、長年にわたり安心安全な給食の提供を模索してきた。

今年1月ごろ、長野園長(56)が同市喜田村2丁目の自然食レストラン「ティア家族のテーブル」の井本正子オーナー(55)に相談したところ、意見が一致。同店が毎回園児用に瓶立を替え、おかずを個別に詰めた弁当箱と、ご飯のおひつを届けることにした。

給食費は1日当たり50円ほど高くなったが、保護者からは「もっと早く取り入れてくれた。」(白川亜子)と好評だ。

「子どもたちが家族に給食の話をする」ことで、家庭の食卓も変わっていくのではと期待している」と長野園長。「食べることは命をいたたくこと」と知り、感謝の気持ちを持って、ようになつてほしい」と語り、今後も食育に力を入れたい考えだ。

「生きる力を身に付けるためには食が重要」との考えから、長年にわたり安心安全な給食の提供を模索してきた。

今年1月ごろ、長野園長(56)が同市喜田村2丁目の自然食レストラン「ティア家族のテーブル」の井本正子オーナー(55)に相談したところ、意見が一致。同店が毎回園児用に瓶立を替え、おかずを個別に詰めた弁当箱と、ご飯のおひつを届けることにした。

給食費は1日当たり50円ほど高くなったが、保護者からは「もっと早く取り入れてくれた。」(白川亜子)と好評だ。

「子どもたちが家族に給食の話をする」ことで、家庭の食卓も変わっていくのではと期待している」と長野園長。「食べることは命をいたたくこと」と知り、感謝の気持ちを持って、ようになつてほしい」と語り、今後も食育に力を入れたい考えだ。

給食スタート

2013-04-22



22日(月)から、楽しみに待っていた『給食』が始まりました。

野菜を中心に、薄味を基本に、安心して安全な昼食をみんなでおいしくいただけるように工夫しています。

初日はみんなの大好きなカレー。今の季節ならでは“たけのこ”も入り、麦ごはんでおいしくいただきました。

あっという間にごちそうさまでした。

2日目は、焼き魚(鮭)と筑前煮と味噌汁とごはんとりんご。筑前煮は、たけのこ・にんじん・ごぼう・れんこん・わらび・干しシイタケ・いんげん・こんにゃく・鶏肉と野菜がたっぷり。わらびは初体験の子どもも多かったようです。味噌汁の味噌も手作り。おいしいですよ。





# そうだ！

## 有機の 地産地消の 学校給食をつくってみよう！

学校給食には、実施市町村によっていろいろな形態があるが、これから学校給食の地産地消化や有機農産物の導入を行おうとする自治体のためにその方法を紹介する。

# 取組みたい調理場のデータを知ろう！

- 学校給食の食数は、その調理場のエリアの人口の約1割に相当する。
- 平均的な1食の給食費は、約250円。
- 平均的な年間実施日数は、年間約185日。これは1年間の食事回数 $\frac{1}{6}$ に相当する。

# その調理場の食材の使用量を把握しよう！

- **前年度の学校給食の月別、品目別の食材使用量を数値で把握しよう！**
- **食材ごとの生産計画(作付け計画)に役立てよう！**

# 主要食材は1000食あたり約3～4トン

◎乃万調理場（1,129食）における主要野菜使用量

単位：kg

	人 参	玉 葱	馬鈴薯	大 根	ピ°-マツ	里 芋	胡 瓜	胡 瓜 (本)	レタス	トマト	トマト (個)	フ°升ト (10°ッ)	な す
4月	131	288	178	74	0	0	160	0	38	40	0	0	0
5月	408	424	383	129	29.5	0	184	0	84	13	192	0	0
6月	353	558	277	97	21	0	206	0	47	27	0	140	46
7月	193	302	34	43	20	0	106	48	49	37	0	142	93.5
9月	308	431	97	92	19	38	130	0	90	13	285	0	57
10月	357	493	332	129	5	136	167	0	65	33	0	138	0
11月	290	395	171	152	53	126	130	58	62	9	0	131	40
12月	253	397	147	70	26	74	114	49	42	0	192	0	9
1月	286	348	181	200	24	113	114	0	69	24	0	0	0
2月	355	738	398	116	22	122	138	0	63	12	0	165	0
3月	217.5	383	180	127	20	0	112	49	56	12	0	67	0
合計	3,151.5	4,755	2,378	1,229	239.5	609	1,581	204	665	220	669	783	245.5
反収	1,200	3,190	1,730	3,450	1,200	1,650	3,620	—	2,230	6,630	—	—	4,760

□ **学校給食によく使われる野菜**

ジャガイモ、にんじん、タマネギ、  
キャベツ、大根等

□ **使用量は、1,000人規模で約3～4トン**

この使用量をそれぞれの作物の平均反収で割ると一品目につき、20～30アールの農地があれば足りることがわかる。

# 作りやすい野菜は？ 保管しやすい野菜は？

平成23年度立花地区学校給食に占める有機野菜・果物の割合(品目別)

(kg) (%)

品目	使用数量	内有機量	有機割合	品目	使用数量	内有機量	有機割合
たまねぎ	5,920.0	5,900.7	99.7	ピーマン	217.1	6.5	3.0
じゃがいも	4,122.4	1,500.7	36.4	白ねぎ	190.7	83.8	43.9
にんじん	3,056.1	486.0	15.9	かぶ	173.9	5.6	3.2
キュウリ	2,852.5	1,264.1	44.3	トマト	153.3	50.1	32.7
キャベツ	2,832.6	215.7	7.6	みずな	145.6	8.0	5.5
はくさい	1,320.1	112.7	8.5	なす	144.1	11.9	8.3
だいこん	1,305.1	892.2	68.4	ミニトマト	118.2	4.0	3.4
ごぼう	1,144.3	7.0	0.6	とうもろこし	66.2	48.0	72.5
ごまつな	1,112.8	512.1	46.0	しょうが	63.4	22.1	34.8
ほうれんそう	880.8	280.2	31.8	にがうり	38.7	2.4	6.2
さつまいも	777.7	731.1	94.0	パセリ	26.8	17.7	65.8
さといも	703.4	703.4	100.0	にんにく	12.9	10.5	81.4
レタス類	544.1	142.8	26.2	温州みかん	768.6	429.1	55.8
かぼちゃ	492.0	130.0	26.4	ぽんかん	152.5	10.0	6.6
ねぎ	456.0	239.0	52.4	レモン	122.5	69.1	56.4
チンゲンサイ	423.0	48.5	11.5				

# チームを作ろう！

- **有機給食推進チーム**  
(首長、農業担当、学校給食担当、栄養士、教員、PTA、JAなど)
- **食材生産チーム**  
(JA、生産者グループ、個人)



# どこから有機を始めていくのか？

◎乃万調理場（1,129食）における主要野菜使用量

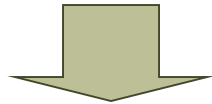
単位：kg

	人参	玉葱	馬鈴薯	大根	ピーマン	里芋	胡瓜	胡瓜 (本)	レタス	トマト	トマト (個)	ﾌﾟﾙﾄﾞﾏ (ﾎｯｸ)	なす
4月	131	288	178	74	0	0	160	0	38	40	0	0	0
5月	408	424	383	129	29.5	0	184	0	84	13	192	0	0
6月	353	558	277	97	21	0	206	0	47	27	0	140	46
7月	193	302	34	43	20	0	106	48	49	37	0	142	93.5
9月	308	431	97	92	19	38	130	0	90	13	285	0	57
10月	357	493	332	129	5	136	167	0	65	33	0	138	0
11月	290	395	171	152	53	126	130	58	62	9	0	131	40
12月	253	397	147	70	26	74	114	49	42	0	192	0	9
1月	286	348	181	200	24	113	114	0	69	24	0	0	0
2月	355	738	398	116	22	122	138	0	63	12	0	165	0
3月	217.5	383	180	127	20	0	112	49	56	12	0	67	0
合計	3,151.5	4,755	2,378	1,229	239.5	609	1,581	204	665	220	669	783	245.5
反収	1,200	3,190	1,730	3,450	1,200	1,650	3,620	—	2,230	6,630	—	—	4,760

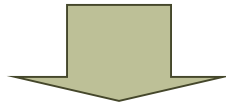


# 学校給食の実施フロー

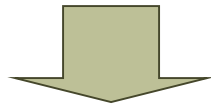
前年度の食材使用量に応じた作付計画（生産チーム）



翌月の収穫予定量を栄養士に報告



収穫予定量を基に翌月の献立を作成・日々の納品量を通知



翌月の日々の納品者と納品量を割り振り

# 断りの法則に対応しよう！

## □ 「量がそろわないから。」

量がそろわなければ、有機農産物や地場産農産物をそろうだけ使って、足りないものを他から補充すればよいのだが、食材の発注先が複数になったり、検品に手間がかかるため栄養士さんが嫌がる。

## ■ 「規格がそろわないから。」

規格が不揃いだとカッティングマシンや皮むき機に弾かれ、手作業で調理しなければならない。そうなると決められた調理時間、火入れ時間（センター方式の場合は配達時間も）に間に合わなくなる恐れがある。

# 生産者は工夫が必要です！

- **なるべく大きな品種を選択する。**  
早生から晩生までの品種を組み合わせた上、作付け時機をずらすことなどにより収穫・出荷期間をなるべく伸ばす。
- **収穫物の保存期間を長くする工夫を行う。**  
夏休み等の期間中の販売先を確保する。
- **過不足調整機能を持つ。**  
農家の直売所はこうした過不足調整の機能を持たせることでさらに活用できるものと思われる。

# おうちで手軽に学校給食

## 高しやぶ(夏)サラダ

材料の分量(4人分)	
高しやぶ(冷凍)	100g
キャベツ	1/4個
ピーマン	1個
パプリカ	1個
きゅうり	1/2本
トマト	1/2個
ごま油	大さじ1
ごま塩	少々
おろしニンニク	少々
おろししょうが	少々
おろし玉ねぎ	少々
おろし人参	少々
おろし大根	少々
おろし白菜	少々



## わかめとトマト(8-9月)のサラダ

材料の分量(4人分)	
わかめ(乾燥)	2g
トマト	40g
きゅうり	40g
ピーマン	40g
パプリカ	40g
ごま油	大さじ1
ごま塩	少々
おろしニンニク	少々
おろししょうが	少々
おろし玉ねぎ	少々
おろし人参	少々
おろし大根	少々
おろし白菜	少々



## ひじきサラダ

材料の分量(4人分)	
ひじき	20g
キャベツ	1/4個
ピーマン	1個
パプリカ	1個
きゅうり	1/2本
トマト	1/2個
ごま油	大さじ1
ごま塩	少々
おろしニンニク	少々
おろししょうが	少々
おろし玉ねぎ	少々
おろし人参	少々
おろし大根	少々
おろし白菜	少々

## いか枝豆の煮

材料の分量(4人分)	
いか	100g
枝豆	100g
ごま油	大さじ1
ごま塩	少々
おろしニンニク	少々
おろししょうが	少々
おろし玉ねぎ	少々
おろし人参	少々
おろし大根	少々
おろし白菜	少々

# おうちで手軽に学校給食

## —地産地消のれしび—

夏菜の身日選



今 昔 所

# 食育授業にも取り組んでいます



これまでの食育は、やりっ放しの授業が多く、「**できるまで教える**」というところまで至っていない。私たちの食育は、「**技**」を身につけ、実践することができるようになることに主眼をおいている。

小学校5年生向けの食育副読本&指導書を作成し、各校に配布。

# 今治市はなぜ学校給食に力を入れるのか？

- 給食を食べた子どもたちが大人になった時、有機農産物や地元の食材を**買い支え、食べ支える消費者**に育ててほしいから！
- 給食の献立が、飲食店や家庭に広まることで市民の皆さんに**健康な食生活**を営んで欲しいから！
- 有機農業を推進することで**豊かな自然や生態系**を守っていききたいから！
- 地産地消による**地域経済循環**を広めていきたいから！
- なによりも**食べ物は安全**でなければならないから！