

学校給食における地産地消の推進

■丸亀市、善通寺市、仲多度郡内学校給食センター■

(中讃農業改良普及センター 奥田靖子)

●対象の概要

管内3市5町の学校給食センター(給食調理場)では、農産物の納入方法や調理方式(センター方式や自校方式)が市町によって様々である。

そのうち、丸亀市、善通寺市、仲多度郡内では、センター方式を導入しており、納入については市場や生産農家からの納入方法を併用するとともに、各学校給食センターに栄養教諭が配置され、地産地消、食育活動について定期的に勉強会を行っている。

●課題を取り上げた理由

学校給食では、県産農産物や地元農産物の利用促進に取り組んでいるが、これらの農産物について、旬や出回り時期などの知識が十分ではないことなどから、県産農産物や地元農産物の利用率の向上がなかなか進まない状況である。

そこで、学校給食のメニュー作成や食材納入に携わる栄養教諭が、農業や地元農産物に対する理解を深めることで、県産農産物や地元農産物の利用率の向上につながると考え、定期的に勉強会を開催している丸亀市、善通寺市、仲多度郡内の学校給食センターの栄養教諭を対象に研修会を行うなどして学校給食における地産地消の促進を図ることとした。

●普及活動の経過

1 学校給食における農産物利用の実態把握

各学校給食センターにおける農産物の利用状況や、利用してみたい農産物などについて、聞き取り調査を行った。

2 地元農産物理解促進のための研修会の開催

栄養教諭に地元農産物への理解を深めてもらうため、「おいでまい」の栽培や、キウイフルーツの品種などにまつわる話を研修会で取り上げた。

また、新たに学校給食への使用が期待できる食材として、夏場の葉物「さぬきのへイヤ」(モロヘイヤ)を紹介した。

一方、農産物がどのように出荷されているのかわかってもらうため、多くの学校給食センターに食材を納入している市場の農産物の取引状況や、JA集荷場で農業者がブロッコリーを出荷している状況について、現地見学会を企画した。

3 地元農産物利用促進のための研修会の開催

理解の次には利用促進ということで、管内の農産物や学校給食の食材として栄養教諭から希望のあった農産物を用いた料理の調理方法について、料理専門家を招いた研修会を開催した。

4 学校給食における地元農産物の利用促進のためのレシピづくり

地元農産物利用促進のための研修会で地元農産物を使用した料理を試作し、学校給食向けの料理方法等について検討した内容をもとに、学校給食で実際に使用できるよう検討を重ね、レシピとしてまとめた。

5 地元農産物理解促進のための資料作成

栄養教諭が地元農産物を学校給食により多く使用できるよう、管内の特元農産物の栽培について、播種や定植、出回り時期が理解できる資料を作成した。

●普及活動の成果

学校給食で利用されている農産物の流通・使用実態を把握する作業を通して、栄養教諭と地産地消や食育の推進という課題の共有が図られた。

表一 使用頻度の高い野菜

農産物名	使用頻度	使用内容
ねぎ	週3回程度	少量 汁物、煮物、薬味として使用
キャベツ	週1~2回	副菜 サラダ、和え物、汁物、炒め物
もやし	週1~2回	和え物、汁物、サラダ
小松菜 チンゲン菜	週1~3回	主菜・副菜 和え物、汁物(食べて菜の代用品として使用)

表二 使用頻度の低い野菜

農産物名	使用頻度の低い理由
なす	手間がかかる上に残が多い
レタス	色が悪くなる。 献立のレパートリーが少ない。 サラダは単価の安いキャベツを使う方が多い。
アスパラガス	価格が高い
カボチャ サツマイモ 里芋	切るのが大変。
オリーブ	子供が苦手。種があるので献立に使用しにくい。

地元農産物の理解促進のための研修会では、農産物に関する情報提供や市場見学を取り入れたことで、管内の農業や農産物への理解がより高まった。

新たな使用食材として紹介した「モロヘイヤ」については、以前から丸亀市内で栽培されていたことや、栄養教諭が今まであまり使用したことのない品目のため、夏場の葉物野菜としての利用について前向きな意見が聞かれた。

さらに、地元農産物理解促進のために作成した、管内の特産農産物の栽培や出荷時期がわかる資料は、栄養教諭が児童、生徒に行う授業の教材としても使用された。



農産物の理解を深めるための研修会

研修会の講師を依頼した料理専門家とともに作成した15品目のレシピについて、さらに学校給

食の現場で取り入れやすいよう、現場の状況にあったレシピとなるよう検討・改良を重ねた結果、30年度以降新たに3件のメニューが採用されることとなった。



作成したレシピ

表三 レシピの採用の状況

年度	食材名	料理名	提供の有無
25	食べて菜	スープ	有
	ニンジン	和風チキンナゲット	
	オリーブ	オリーブと鶏肉のマリネ焼き	有
26	トウガン	瓜瓜南蛮漬け	有
	ナス	茄子入りつくね団子	有
	カボチャ	かぼちゃと豚肉のBBQ煮	有
27	アスパラガス	アスパラマヨパン粉焼き	有
	レタス	霜でレタスの鶏そぼろ味噌	
	シロウリ	白瓜の豚ひき肉炒め	
28	タケノコ	タケノコと魚介のチリソース	有
	ピーマン	ピーマンのおから入り肉詰め	
	サトイモ	里芋サンドのフリッター風ハニーマスタードソース	有
29	オクラ	キラ星満天丼	有
	ブロッコリー	ブロッコリーのスパイシートマトソース	有
	ソラマメ	ソラマメのオイスターソース炒め	
30	ダイコン	大根の梅豚煮	有
	ズッキーニ	ズッキーニのサバチーズ	夏向きのため来年度予定
	モロヘイヤ	鶏肉のモロネバ丼	

●今後の普及活動の課題

学校給食の県産農産物や地元農産物の利用では、学校給食の現場の栄養教諭からは高い要望があるが、購入予算の関係から、県外産の農産物を使用せざるを得ないことも多い。

学校給食の地元農産物の利用促進のため、地元農産物の栽培状況などについて、より知ってもらうため学校給食側への情報発信がさらに必要である。

また、地元農業者への学校給食向け農産物の栽培支援や学校給食側とのさらなるマッチング支援が必要である。