

# 第3次十日町市学校給食 地産地消推進計画

～とおかまち大好き！

おいしく食べて元気いっぱい～



令和3年3月

十日町市教育委員会学校教育課

## 目 次

1	趣旨	・・・	1
2	計画の位置づけ	・・・	1
3	計画の期間	・・・	1
4	第2次十日町市学校給食地産地消推進計画の検証		
	（1）これまでの主な取組み	・・・	1
	（2）使用割合の推移	・・・	3
	（3）目標値の達成状況	・・・	4
	（4）今後の課題	・・・	4
5	地産地消推進の基本指針		
	（1）地域食材の利用促進	・・・	4
	（2）食育の推進	・・・	5
	（3）地場農産物使用割合の目標値	・・・	5
6	計画の推進		
	（1）地産地消の推進体制	・・・	5
	（2）計画推進のための行動指針	・・・	6

## 1 趣 旨

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要です。また、学校給食法にも、「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。

このことから、学校給食における地産地消を推進していくために、生産者や流通業者、学校給食関係者、関係機関が共通認識を持ち、協働して地産地消に向けて取り組んできました。しかしながら、生産者の高齢化や気象変動による食材確保、給食施設規模の格差による使用量の相違などの課題があります。これらの課題を踏まえ、今後も継続した取り組みが図られるよう「第3次十日町市学校給食地産地消推進計画」（以下、「計画」という。）を策定します。

## 2 計画の位置づけ

十日町市の「第二次十日町市総合計画」（令和3年度から令和7年度）及び「第三次十日町市食育推進計画」（平成31年度から令和5年度）との整合・調整を図ります。

## 3 計画の期間

本計画の計画期間は、令和3年度から令和7年度までの5年間とし、目標値に対する進捗状況を公表するとともに、必要に応じ内容の見直しを行います。

## 4 第2次十日町市学校給食地産地消推進計画の検証

第2次十日町市学校給食地産地消推進計画における主な取組は、次のとおりです。

### (1) これまでの取組

#### 【地域食材の利用促進】

#### ①学校給食センター長及び栄養教諭等との情報共有

・学校給食センター長会議や栄養教諭等との会議（栄養士会議）において、当市の地産地消の取組みを周知しています。また、学校給食用地場産カレンダーを提示し、献立作成に活用しています。

#### ②地産地消推進のためのサポート及びコーディネート

・NPO 法人地域おこし実行委員会里山プロジェクト（現：一般社団法人里山プロジェクト）が中山間地住民の生きがいの創出と経済循環の仕組みの構築を事業目標に掲げ学校給食に関わってきました。また、平成30年度から新潟県中越大震災復興基金の

学校給食における地場産農作物安定共有のための支援事業として県及び市の補助により活動を行いました。

#### 事業内容

- ・生産出荷者のサポート（出荷支援）
- ・生産者の商品管理の充実（出荷者へ栽培基準（トレーサビリティ）の共有）
- ・給食施設と生産出荷者の連携強化（給食センター、栄養教諭等との情報共有）
- ・出荷団体の合同研修会の開催
- ・青果市場との流通ルートの構築



### ③農産物の生産拡大

#### ア 農産物の種苗代等の補助

- ・農林課が、学校給食地産地消推進事業として学校給食に納入するための農産物（じゃがいも、キャベツ、玉ねぎ、人参）の栽培に係る種苗代及び肥料代を生産者に補助しています。

年度	補助団体数	補助額（円）	納入量（kg）	農産物
H26	6	317,775	4,727.7	じゃがいも・キャベツ
H27	9	345,232	6,761.5	じゃがいも・キャベツ・玉ねぎ
H28	4	286,526	5,693.4	じゃがいも・キャベツ・玉ねぎ
H29	6	353,212	6,661.7	じゃがいも・キャベツ・玉ねぎ
H30	4	326,787	4,029.1	じゃがいも・キャベツ・玉ねぎ
R1	5	315,872	9,442.0	じゃがいも・キャベツ・玉ねぎ・人参

#### イ 夏野菜の一次加工

- ・学校の夏季休業中に収穫される夏野菜（夕顔、かぼちゃ、トマト）の一次加工を行い2学期以降の給食で活用しました。

年度	品種	加工量（kg）	品種	加工量（kg）	品種	加工量（kg）
H30	夕顔	239.5	かぼちゃ	500.0	トマト	483.0
R1	夕顔	400.0	かぼちゃ	230.0	トマト	500.0

### ④十日町産米穀の提供

- ・主食である学校給食用米は、十日町産の米穀を100%提供しています。  
十日町産こしいぶきを基本として、月2回は十日町産コシヒカリを提供しています。

### ⑤地産地消の普及啓発と情報発信

- ・市報とおかまちの平成28年6月号から平成29年3月号に、地元食材を給食に取り入れた「とおかまちメニューの日」を掲載しました。また、令和2年11月号では、特集記事「学校給食の地産地消」を掲載しました。



問合せ：学校教育課757-9957

①②の献立 (田沢小学校)

- ・華麩の揚げ煮
- ・埼玉白菜のリマヨエ
- ・ご飯
- ・牛乳



**①月のクローズアップ食材「城之古菜」**  
 明治末期から大正初期のころ、現在の群馬沼田市の「大崎」の産を誇り取って栽培が盛んになりました。青々にたく、畑が霞で覆われてしまう時期にピーナツハスの中で栽培しやす。葉さによって増す甘味とほのかに苦味のバランスが特徴です。



**交流給食「田沢小学校」**  
 生産者の小林さんと6年生の児童が一緒に給食を食べました。児童からは、「仕事のやり方はどうですか?」など質問があり、小林さんは丁寧に答えていました。



【食育の推進】

①とおかまちメニューの日の実施

・月1回「とおかまちメニューの日」を設定し、十日町市産の食材を使用した給食や郷土料理を取り入れた給食の提供を行っています。また、十日町市の文化やゆかりのある人物を題材にするなど、地元への愛着を高めています。

②大地の教育ファーム事業の実施

・児童生徒が生産者から指導をうけながら農業体験を行い、生産者の苦労や喜びを体感し、食べ物や地域産業への関心を抱くことを目的に大地の教育ファーム事業に取り組みました。圃場が学校から離れている場合は複数回の活動は難しく、また、指導は天候に合わせる必要があり調整に負担が掛かりました。実施校が特定化し事業拡大に繋がりませんでした。



H28 年度実施校数	小学校 2 校	中学校 1 校
H29 年度実施校数	小学校 2 校	中学校 1 校

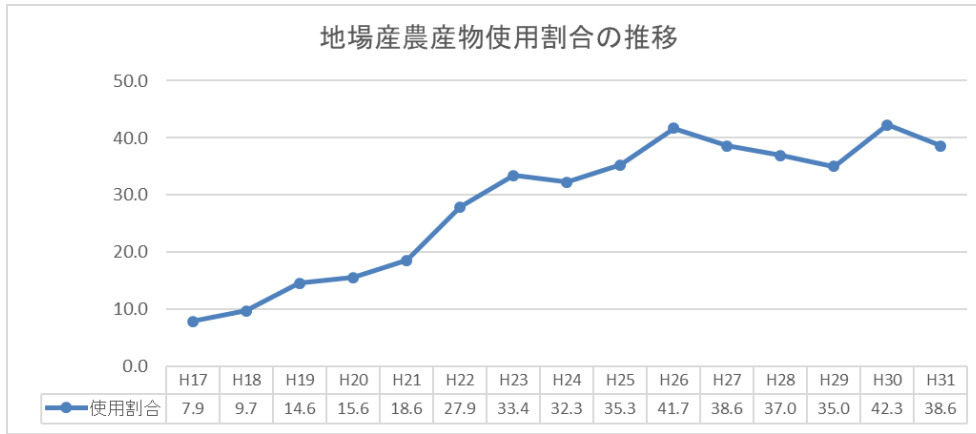
③家族で楽しむ料理の日の実施

・休日等を利用して家族が協力して料理を作り、食を通じて家族のコミュニケーションを図ることを目的とした「家族で楽しむ料理の日」を実施しました。料理には、地元食材を活用することを促し、地産地消を意識づけました。

R1 年度実施報告数	小学校 15 校	中学校 3 校	特別支援学校
報告件数	241 件		

(2) 使用割合の推移

・使用割合は、野菜、きのこの重量ベースで算出しています。



※参考：令和元年度品目別使用量（総重量順）

品目	玉ねぎ	キャベツ	にんじん	じゃがいも	もやし	だいこん	青菜	その他の野菜	きのこ	ねぎ
年間総使用量(kg)	14,868	14,733	11,386	11,331	6,403	5,921	5,909	5,429	4,851	4,013
うち十日町市産使用量(kg)	978	7,883	4,661	5,491	0	3,808	709	1,589	3,548	1,867

品目	きゅうり	はくさい	ほうれん草	ごぼう	かぼちゃ	さつまいも	里いも	トマト	ピーマン	なす	とうもろこし	たけのこ
年間総使用量(kg)	3,784	3,126	1,802	1,571	1,513	1,374	894	657	524	477	204	7
うち十日町市産使用量(kg)	1,610	1,694	1,126	64	1,018	1,122	673	580	92	322	36	0

### (3) 目標値の達成状況

- ・計画策定時よりも使用割合は増加しましたが、目標値を達成できませんでした。

基準 (重量ベース)	平成28年度 (前計画策定時)	令和元年度 (前計画最終年度)	目標値
主食含まず 野菜・キノコ	37.0%	38.6%	55.0%

### (4) 今後の課題

学校給食における地産地消の今後の課題は、次に掲げるものがあります。

- ・近年の不安定な気象状況の影響により、安定した量の食材確保が難しい現状です。
- ・生産者の高齢化が進み、担い手の確保や育成が必要です。
- ・給食施設の立地等により、統一的な食材納入が困難です。
- ・給食施設の規模による使用可能な規格にバラつきが生じます。

## 5 地産地消推進の基本指針

地場農産物の使用割合を増やし地産地消を推進するため、関係者等がそれぞれの役割に応じて連携・協働しながら地産地消に取り組むとともに、伝統的な食文化の継承と健康的な食生活の実現を、学校給食を通して普及することを基本に取り組みます。

### (1) 地域食材の利用促進

- ・生産者との情報交換を密にし、地場農産物の生産時期に合わせた献立を作成することにより、地域食材の利用を高めます。
- ・関係者等との調整を図り、地場農産物の生産と流通を促進します。

### (2) 食育の推進

- ・学校給食に地場農産物を利用することで、児童生徒が農業生産や、郷土料理など地域の食文化に対する関心を高め、食の安全・安心、望ましい食習慣に関する理解を深めることができるよう指導します。
- ・学校と協力し、試食会や食指導の時間に、関係者等と児童生徒の交流する場を可能なかぎり設定します。
- ・学校や家庭と協力し、児童生徒が料理を作る楽しさを体験する機会を創出します。
- ・コミュニティスクールの仕組みを活かした地域ボランティアによる学習支援活動を通じて、「野菜を大切に育てる心」、「自然を愛せる心」を育みます。

### (3) 地場農産物使用割合の目標値

令和7年度までの学校給食における地場農産物使用割合の目標値を、次のとおり設定します。なお、前計画の最終年度目標値は、55%を掲げていましたが、農産物が気象の影響により収穫量に大きな差があることを考慮し、より実行可能な目標値として設定しました。

基準（重量ベース）	現状（令和元年度）	目標値（令和7年度）
野菜・キノコ ※主食含まず	38.6%	40.0%

## 6 計画の推進

本計画は、教育委員会を中心として学校給食における地産地消の推進を目指すもので、必要に応じ関係者等と連携・協働しながら推進します。

### (1) 地産地消の推進体制

学校給食地産地消推進委員会の設置

<構成員>生産者、農業協同組合、卸売市場、食材納入業者・納入組合、  
学校栄養士、学校調理員、農林課、学校教育課

毎年度、学校給食地産地消推進委員会議において、進捗状況や課題を報告し、学校給食地産地消推進計画の進捗管理を行います。

### (2) 計画推進のための行動指針

関係者等の協働によって、十日町市学校給食の地産地消が実施されるよう、関係者等が各々の責務と役割を明らかにし、次のとおり行動指針を定めます。



**【生産者】** 安全で品質の良い農産物の安定生産

- ①安全で品質の良い農産物を生産し学校給食に提供するため、JA や行政機関の指導により、生産技術や貯蔵技術の向上を図ります。
- ②生産者同士の協力と給食施設との情報交換、流通業者との連携により、学校給食用の農産物の安定した生産を目指します。
- ③学校給食だけでなく、他の消費者も視野に入れ、幅広い規格の野菜を生産します。

**【農業協同組合】** 地場農産物の供給拡大

- ①「JA 十日町食農教育プラン」の重点実施事業である「学校給食等への地元農畜産物の供給拡大」に向け、きのこ以外の農産物についても、供給するよう努めます。
- ②生産者に対し農薬使用方法等の生産指導の充実を図り、安全で安心な農産物を提供します。
- ③「教育ファーム」への支援を通じ、食育を推進する取組を進めます。

**【卸売市場】** 生産者と消費者をつなぐコーディネーター

- ①有効的な農産物の流通が図られるよう、コーディネートに努めます。
- ②食材納入業者に対し、地産地消を推進することの重要性について理解を求め、積極的に推進するよう働きかけます。
- ③生産者に対し、農産物の計画的な生産を依頼するとともに、新しい生産者を取り込むため、市場の PR に努めます。
- ④品目別出荷見込みを、前月の早い時期に定期的に栄養士に提供します。

**【食材納入業者】** 積極的な地場農産物の仕入れ

- ①地場農産物を積極的に仕入れます。
- ②市場の出回り情報を調理現場に提供し、調理現場の需要を市場に伝えるなど、情報提供に努めます。
- ③品質向上のため、不良生産物についての情報を市場にフィードバックします。
- ④地産地消に取り組む体制を築きます。

**【農林課】** 生産者の確保・支援と振興作物の利用促進

- ①学校給食用地場農産物を生産する生産者への支援を行います。
- ②産地化を進めている、ねぎやかぼちゃなどの学校給食での利用促進を図ります。
- ③学校給食に農産物を提供する農業法人等、生産者の確保を図ります。

**【学校給食従事者（栄養士・調理員）】** 積極的な地場農産物の活用と食教育の推進

- ①時季にあった献立や、地域独自の食材を活用した献立、郷土料理・伝統料理を活用した献立を提供します。
- ②早めの献立作成により、農産物の必要量の情報を提供します。
- ③農産物の規格について、調理現場でも見直しを行います。
- ④地産地消の取組を全職員で推進します。
- ⑤給食だより、食育だよりを活用するなどして、子どもたちに地場農産物や郷土料理等について広く周知します。

**【学校】** 学校での農産物の生産と食教育の推進

- ①地域と連携し、児童生徒が給食で使用する野菜の生産に携わり、勤労を重んずる態度を養います。



- ②地域の生産者など、地域との交流給食を行い、自然や人に感謝する心を育てます
- ③食に関心を持ち、児童生徒自ら正しい食の実践ができるよう、食育を推進します。

**【教育委員会】** 学校給食での地産地消の推進と進捗管理

- ①第3次学校給食地産地消推進計画を基本に、関係者等と連携を取りながらより一層地産地消を推進します。
- ②学校給食地産地消推進委員会を設置し、進捗管理に努めます。
- ③効果的な食材の活用が図られるよう、生産者と調理現場の情報共有の場を設定します。
- ④「とおかまちメニューの日」など市内で統一した取組みを継続し、内容についてホームページ等を活用して市民に周知し地産地消の推進を行います。