

**学校給食における  
地場産農林水産物の利用拡大  
課題解決のヒント**

平成 29 年 3 月

一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構

## はじめに

現在、学校給食は、地産地消、食文化、生命や自然環境の理解を深めるなどの観点から、学校教育における食育活動の生きた教材として、積極的に活用されています。

地場産物の生産者や生産過程等を知ることは、食べ物や地域産業への関心・感謝の気持ちを深めるとともに、旬の味覚の提供による好き嫌いの軽減、健康に配慮した献立の提供や郷土料理等の地域食文化の継承につながり、子どもたちが生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育む基礎ともなります。

一方、生産者側にとっても、地場産物を学校給食に供給することは、教育現場と地域社会の連携を築き、新たな販路として経済効果が期待できるとともに、子どもたちの「食」を支えるという立場から、女性農業者や高齢農家にとっての生きがいに繋がるなど、地域の活性化にも貢献しています。

このように、地場産物を学校給食に供給していくには、教育現場と生産現場の理解促進と連携、双方の状況を鑑みた持続的な供給体制が必要であり、各地において、それぞれの状況に応じた供給体制づくりが進められる中では、様々な課題が出てきております。

そこで、当機構では、「学校給食地場食材利用拡大モデル事業（農林水産省）」で実施した研修会やセミナー等の中で得られた共通の課題を整理し、各地の事例を通じた解決のヒントをまとめました。

本ヒント集で紹介する内容が、学校給食等における地場産農林水産物のさらなる利用拡大と定着の参考となれば幸いに存じます。

平成 29 年 3 月

一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構  
理事長 今村 奈良 臣

# 目次

I	地産地消とは	1
II	地場産食材を活用した学校給食の取組	4
III	学校給食の提供形式	8
IV	学校給食提供までの主な流れ	9
V	学校給食提供の仕組み	10
VI	学校給食における地場産食材活用課題解決のヒント(まとめ)	15
VII	学校給食における地場産食材活用課題解決 10のヒント(項目)	19
VIII	学校給食における地場産食材活用 各地の事例	40

※ここで紹介する事例の内容は、平成27年度時点で得られた情報を元にしてしています。その後、変更している場合がありますことをご了承下さい。

# I 地産地消とは

「地産地消」とは、国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。）を、その生産された地域内において消費する取組のことをいいます。食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて、6次産業化にもつながるものです。

（農林水産省ホームページより）

## 1 地産地消の取組に期待する効果

※農林水産省資料「地産地消の推進について」平成28年12月より

- 生産者と消費者の結びつきの強化（顔の見える関係で、安全安心な農林水産物を消費出来る、自給率向上につながる、消費者と生産者の交流が図られ食育の機会につながるなど）
- 地域の活性化（生産者と多種事業者などとの連携による消費拡大、小規模生産者に所得機会創出）
- 流通コストの削減（生産者の手取り確保、輸送距離短縮による地球温暖化等の環境問題への貢献）

## 2 地産地消に関連する法令等（参考）

### ●食料・農業・農村基本計画（平成27年3月）

#### 第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

##### 1. 食料の安定供給の確保に関する施策

##### (2) 幅広い関係者による食育の推進と国産農産物の消費拡大、「和食」の保護・継承

##### ① 食育の推進と国産農産物の消費拡大

高齢化が進行する中で、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、関係府省が、地方公共団体等と連携しつつ、食育を推進する。

ごはんを中心に多様な副食等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリット等を分かりやすく周知する。また、年代、性別、就業や食生活の状況などに応じて消費者各層の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施する。さらに、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品産業において、「日本型食生活」の推進に資するメニューや商品に関する消費者への情報提供などの取組を促進する。

こうした「日本型食生活」の実践に係る取組と併せて、学校教育を始めとする様々な機会を活用した、幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を一体的に推進し、食や農林水産業への国民の理解を増進する。

こうした食育活動を通じて学んだことについて、家庭での共有を促進する。

これらの施策を効果的かつ効率的に推進するため、食育を実践する農業者、食品産業事業者、教育関係者等の現場の声を把握し、積極的な活動を促すための仕組みを構築する。

国産農産物の消費拡大に向けて、食育や「和食」の保護・継承、介護食品の開発など医療・福祉分野と食料・農業分野が連携する医福食農連携、農村の魅力と観光需要を結び付ける農観連携、国産花きなど品目別の需要拡大等を推進する取組と連携しつつ、官民一体となった国民運動を推進する。また、地域の農産物の学校給食への安定供給体制を構築するなど、関係府省が連携しつつ、地産地消を更に推進する。特に、米については、米飯学校給食の更なる拡大、簡便化や健康志向等の消費者ニーズに対応した新商品の開発等を推進する。

● **地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（六次産業化・地産地消法）（平成 22 年 12 月）**

第 3 章 地域の農林水産物の利用の促進の概要

1. 基本理念

①生産者と消費者との結びつきの強化、②地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化、③消費者の豊かな食生活の実現、④食育との一体的な推進、⑤都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進、⑥食料自給率の向上への寄与、⑦環境への負荷の低減への寄与、⑧社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組を促進すること。

2. 国による基本方針の策定、都道府県及び市町村による地域の農林水産物の利用についての促進計画の策定

● **農林漁業者等及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針（平成 23 年 3 月）**

第 2 章 地域の農林水産物の利用の促進の概要

1 基本的考え方

地域の農林水産物の利用は、農林漁業の持続的かつ健全な発展、農山漁村の活力の再生、消費者の利益の増進、食料自給率の向上等に重要な役割を果たすとともに、地域資源の有効な活用、食品循環資源の再生利用、環境への負荷の低減等の効果を有するものであり、その促進が非常に重要である。

このため、国及び地方公共団体は、法第26条から第33条までに定める以下の基本理念に基づき、生産者、事業者、消費者等の協力を得て地域の農林水産物の利用の促進に取り組むよう努める。

- (1) 生産者と消費者との結びつきの強化
- (2) 地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化
- (3) 消費者の豊かな食生活の実現
- (4) 食育との一体的な推進
- (5) 都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進
- (6) 食料自給率の向上への寄与
- (7) 環境への負荷の低減への寄与
- (8) 社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組の促進

● **地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律の運用について（平成 23 年 3 月）**

第 5 都道府県及び市町村の促進計画関係の概要

都道府県及び市町村は、地域の農林水産物の利用の促進に関し、その区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施するため、「農林漁業者等による農林漁業及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針」（以下「基本方針」という。）第2章及び第3章の規定を勘案するとともに、その区域の実情を踏まえ、法第41条第1項の促進計画を定めるよう努めなければならない。

促進計画を定めるに当たっては、生産者、事業者、消費者、学校給食関係者等の多様な主体と連携するとともに、その意見を促進計画に反映することが望ましい。また、都道府県は、促進計画を策定する市町村に対し、必要に応じて助言を行うことが望ましい。

### 3 地産地消の取組状況

※農林水産省の資料「地産地消の推進について」平成28年12月より

地域の生産者と消費者の結びつきを強化し、消費者の需要に対応した生産を行うこと等を通じ、地域の農林水産物の利用を拡大する地産地消の取組が全国で展開。

- 地域の農林水産物を生産者が直接消費者に販売する直売所は、全国で約23,700ヶ所を超え、年間販売額は約9,400億円(平成26年度)。
- 食育にもつながる学校給食における地域の農林水産物の利用割合は約27%(平成27年度)。
- 農家民宿等のグリーン・ツーリズムのための施設の年間延べ宿泊者数は約925万人(平成25年度)。

### 4 学校給食での地場農産物の活用について

#### 学校給食での地場農産物の活用について

- 学校給食法の改正(平成20年6月成立、平成21年4月施行)により、学校給食において地場農産物の活用に努めることなどが規定されたところ。
- 食育基本法に基づく第3次食育推進基本計画(平成28年3月策定)において、学校給食での地場産物の利用割合を平成32年度までに30%以上とする目標を定め、取組を推進してきたところ(平成27年度26.9%)。また、国産の食材を利用する割合は平成32年度までに80%以上とする目標を定め、取組を推進してきたところ(平成27年度77.7%)。



生産者が講師となった学習会



生産者との交流給食



生産者による納品

#### 学校給食での地場産物活用の意義

- 児童生徒がより身近に実感をもって、地域の自然、食文化、産業等について理解
  - 食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解
  - 生産者や生産過程等を理解することによる食べ物への感謝の気持ち
  - 新鮮で安全な食材を確保
  - 流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等による環境への貢献
  - 生産者側の学校教育に対する理解と連携・協力関係の構築
  - 日本や世界を取り巻く食料の状況や食料自給率に関する知識や理解を深め、学習意欲が向上
- <出典>「食に関する指導の手引き—第1次改定版—」(平成22年3月 文部科学省)

8

※農林水産省の資料「地産地消の推進について」平成28年12月より

#### ※地場産農林水産物とは

※地産地消給食等メニューコンテストの実施要領より

「地場産農林水産物」とは、メニューを提供している学校や事業所等が所在する都道府県内で生産された農林水産物とする。ただし、地域の実情に応じて、当該都道府県の近隣の都道府県で生産された食材を含み得るものとする。

## Ⅱ 地場産食材を活用した学校給食の取組

学校給食における地場産食材の活用は、それぞれの地域の現状にあった形で進められています。平成 25 年度「学校給食における地場産物・国産食材の利用状況」（文部科学省調べ）のうち、地場産物の利用状況の全国平均は、25.8%となっています。

そのうち 30%を超えるところは、25 道県に及んでいます。

※平成 27 年度の調査結果では、地場産物の利用状況は 26.9%となっています。

### 1 学校給食における地場産食材活用への動き

明治 22 年	学校給食の始まり	山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食を実施する。これが我が国の学校給食の起源とされている。
昭和 40 年代～	米飯給食導入に向けて、地域食や郷土料理等の掘り起しを行う	米飯給食正式導入に向けて栄養士等が中心となって、ご飯に合うおかずとして、地域で食べられている行事食や伝統料理、郷土料理などの掘り起しを行った。（レンビ集等作成）
昭和 51 年	米飯給食の正式導入	
平成 9 年頃	生活習慣病の低年齢化が明らかに	児童生徒の健康診断結果より、生活習慣病のリスクが高い子どもたちが多いことが分かる。（生活習慣病の低年齢化）
平成 17 年 4 月	栄養教諭制度の開始（※）	子どもたちが将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事のとり方などについて正しい知識に基づいて、自ら判断し、食をコントロールしていく「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を子どもたちに身につけさせるため、食に関する指導（学校における食育）の推進に中核的な役割を担うこととなった。
平成 17 年 6 月	食育基本法 公布 (7 月施行)	「食育は、生きる上での基礎。知育、体育、徳育の基礎となるべきもの」と明確に位置づけ、食育を国民的運動として取り組むことを目的に、「食育基本法」が公布された。
平成 18 年 3 月	食育推進基本計画 決定	食育推進基本計画は、食育基本法に基づいて策定するものであり、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるとともに、都道府県食育推進計画及び市町村食育推進計画の基本となるもの。
平成 23 年 3 月	第 2 次食育推進基本計画 決定	
平成 28 年 3 月	第 3 次食育推進基本計画 決定	

#### ※ 栄養教諭制度について（抜粋）

（職務）

食に関する指導と給食管理を一体のものとして行うことにより、**地場産物を活用して給食と食に関する指導を実施するなど**、教育上の高い相乗効果がもたらされる。

（1）食に関する指導

- ①肥満、偏食、食物アレルギーなどの児童生徒に対する個別指導を行う。
- ②学級活動、教科、学校行事等の時間に、学級担任等と連携して、集団的な食に関する指導を行う。
- ③他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整を行う。

（2）学校給食の管理

栄養管理、衛生管理、検食、物資管理等

## 2 学校給食に関連する法令等

### ●学校給食法（平成 21 年 4 月改正）

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

### 学校給食の目標

1

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

2

日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

3

学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

4

食生活が自然の恩恵の上になり立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。



5

食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

6

我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

7

食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

### ●食育基本法（平成 17 年 7 月施行）

この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

## ●学校給食実施基準(学校給食摂取基準) (文部省告示第 90 号)

(1) 「学校給食摂取基準」については、別表にそれぞれ掲げる基準によること。

(2) 「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準(以下「食事摂取基準」という。)(2010年版)」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、文部科学省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」(以下「食生活等実態調査」という。)や独立行政法人日本スポーツ振興センターが行った「平成19年度児童生徒の食事状況等調査」(以下「食事状況調査」という。)等の結果を勘案し、児童及び生徒(以下「児童生徒」という。)の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用すること。

## ●学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)

### 第1 総則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。

### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

### 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

### 第5 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。

### 第6 雑則

記録の保存期限等を定めたこと。

## 3 地場産物の定義

文部科学省の「学校給食における地場産物・国産物の利用状況調査」の定義を引用すると、地場産物と国産物の定義は下記のとおり。

### ●地場産物

調査対象時期における各5日間の学校給食の献立に使用した食品のうち、当該都道府県で生産、収穫、水揚された食材の使用率

### ●国産食材

調査対象時期における各5日間の学校給食の献立に使用した食品のうち、日本国内で生産、収穫、水揚された食材の使用率

## 4 第3次食育推進基本計画（平成28年3月）

※学校給食、食育に関するところを抜粋

### 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

#### 1. 重点課題

#### (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進

##### ●学校給食の充実（2. 学校、保育所等における食育の推進）

→地域の農林水産物の安定供給、地場・国産食材の活用

##### ●農林漁業者等による食育推進（5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等）

→幅広い世代への農林漁業体験の機会の提供等

##### ●都市と農山漁村の共生・対流の促進（同上）

→グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流促進等

##### ●地産地消の推進（同上）

→国産農林水産物の消費拡大に向けた国民運動の展開等

#### (5) 食文化の継承に向けた食育の推進

##### ●学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用（6. 食文化の継承のための活動への支援等）

→学校給食の献立への郷土料理等の取り入れ、「和食給食応援団」を通じた和食の継承、国民文化祭を活用した地域の郷土料理等の全国発信等

##### ●地域の食文化の魅力を再発見する取組（6. 食文化の継承のための活動への支援等）

→伝統食材等の魅力再発見等のための地域における食育活動の推進

### 第2 食育の推進の目標に関する事項

#### 2. 食育の推進に当たっての目標

#### (6) 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす

##### ⑦学校給食における地場産物を使用する割合

（目標値）30%以上 （現状値）26.9%（平成26年度）

##### ⑧学校給食における国産食材を使用する割合

（目標値）80%以上 （現状値）77.3%（平成26年度）

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あるほか、地産地消の有効な手段であるため、引き続き、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度までに30%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに30%以上とすることを目指す。

また、都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合に国内産の農林水産物を活用していくことも、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効であり、我が国の食文化や食料安全保障等への関心を高めることから、引き続き、学校給食における国産食材を使用する割合を増やすことを目標とする。

当該目標については、平成25年12月に第2次基本計画に追加したところであり、平成27年度までに80%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに80%以上とすることを目指す。

## Ⅲ 学校給食の提供形式

### 1 調理場の形式

#### ● 自校方式

各学校に調理室があり、学校で調理する方式

(特徴)

- ・毎朝の納品時に、生産者から直接、給食室で受け取るので食材を確かめることができる。
- ・朝の食材納品から、給食時間まで調理時間が確保される。
- ・校内に給食室があるため、学校給食と子どもたちとの距離が近い。
- ・共同調理場に比べて、食材の納品量が少なく、急な変更や規格外に対応できる。

#### ● 共同調理場（センター）方式

いくつかの学校、学区をまとめて一括して調理し、学校に配送する方式

(特徴)

- ・食数が多く、扱う食材の納入量が多い。
- ・食材調達・納入や衛生管理など、一括して管理ができる。
- ・各校への運搬があるので、調理にかかる時間に制限がある。

### 2 学校給食の運営

#### ● 直営方式

献立作りから食材購入、調理まで、直接、自治体の職員が担当。栄養教諭（栄養士）が献立作りを行い、調理員が調理。食材の購入から後片付けまで一貫して行えるので、学校行事や子どもたちの状況等を反映した取組が行いやすい。

#### ● 委託方式

調理、運搬、食器洗浄、ボイラー管理などの業務を、民間業者に委託して実施。（公務員である栄養教諭は、民間業者の調理員に対して直接的な指示が出来ない。当日の調理については、受託会社に「指示書」の文書を出すことができ、調理過程や調理後の確認することは可能。）

#### ● PFI方式

「PFI（Private Finance Initiative：プライベート・ファイナンス・イニシアティブ）」とは、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う新しい手法で、学校給食センターの運営方法に用いる自治体も増えてきている。

（長野県朝日村立朝日小学校 栄養教諭 杉木悦子氏 提供資料より）

# Ⅳ 学校給食提供までの主な流れ

(センター方式を参照)

## 1 納品・荷受・検収

- 納品された食材は、荷受（汚染作業区域）スペースに持ち込まれ、検収室へ運ぶ。
  - 栄養教諭（栄養士）によって、数量や品質、鮮度をチェックして、専用の箱に入れる。
- ※泥付き野菜の場合、検収室にある泥落としシンクや球根皮むき器で、泥を落としてから下処理室へ運ぶ。

## 2 下処理での洗浄

- 野菜や果物は、「下洗い」⇒「中洗い」⇒「仕上げ」と3槽シンクで流水による洗浄を行う。
  - 葉物野菜は、1枚ずつバラバラにするなど、泥や虫等を確実に除去できる方法で洗浄する。
  - 生食用の果物等の加熱しない食材は、「非加熱調理食品」専用の洗浄ラインで洗浄する。  
(専用のシンクがない場合は、下処理の最初で洗浄する。)
  - 冷凍野菜は、検収室で専用容器に移し替え、解凍後に洗浄する。冷凍魚介類も解凍後に洗浄するが、他への汚染を抑えるため、最後に洗浄する。
- ※野菜や果物の洗浄は、3槽シンクで確実に洗浄し、調理室（非汚染作業区域）へ運ぶ。

## 3 上処理

調理人数、調理時間、食品の量に応じて、機械切り及び手切りで、洗浄された食材を、献立に合わせた形にカットして加工する。

## 4 調理（煮炊き、揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物など）

- 煮炊きは、カットされた食材を回転釜等に入れて調理する。
- 加熱調理は、中心部が75度で1分間以上またはこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その温度と時間を記録する。
- 和え物調理は、専用の和え物室で行い、茹でた食材を、既定の時間内に急速に冷やして、和え物専用の釜で混ぜ合わせる。和え物調理は温度管理が重要で、加熱・冷却を徹底する。等

## 5 食缶の積込・各学校への配送

調理後は、クラスごとに分量を量って食缶に入れ、コンテナに積み込み、配送用トラックで各学校へ配送する。

## 6 食器や食缶、コンテナ等の洗浄・消毒

- 学校から戻ってきた食器、おぼん、食缶、コンテナごと、それぞれに洗浄機等で洗浄する。
- 洗浄した食器等は、コンテナに積み込み、熱風消毒等を行い、衛生的に管理する。

## 7 施設の洗浄・消毒

- 食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始める。
- 施設の洗浄に使用する洗浄剤は、使用する用途や使用する部分の材質に応じて使い分ける。
- 固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は、洗浄が不十分になりやすいので注意する。

※文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」参照

# V 学校給食提供の仕組み

(静岡県袋井市立中部学校給食センターの事例より)

## ① 献立原案作成～発注

### 献立原案の作成

担当栄養教諭が、栄養価、旬の食材、施設設備、調理能力、残菜量等を考慮し、献立の原案を作ります。



地産地消連絡会

### 献立検討会

教育委員会担当者、栄養教諭等が集まり、献立原案の検討を行い、決定します。



生産者に学校給食の理解を深めてもらうための意見交換会も実施しています。

### 見積合わせ・納品業者決定

価格変動、生育状況等を勘案して  
野菜・果物は、**月2回**、肉は、2ヶ月に1回、実施します。

- 上旬…今月以降に使用する野菜
- 下旬…翌月の前半に使用する野菜

缶詰、乾物・冷凍食品等は、**学期1回**、実施します。



見積合わせ(品質、規格、価格等)検討して決定します

### 発注

見積合わせで決定した業者に、注文書(規格、数量、価格等)を送付します。



メロン農家の方々



グリーンピース畑

生産者は、発注にあわせて、収穫して届けます。



農家の方が丁寧に  
摘み取ります

## ② 納品～洗浄作業

7時～  
納品

7時～8時30分  
検収



青梗菜生産グループの方々



数量、規格、品質、目方、温度、異物・異臭等確認します。



異物・異臭のチェック

検収後、洗浄前にも、細かく異物・異臭の確認をします。



調理従事員は作業区分ごとに、白衣、エプロン、ぼうし、マスク、靴等を使い分けています。

8時～  
洗浄作業

野菜洗浄の様子

本センターでは、葉物類は3回、土つきの根菜類などは4回洗っています。できる限り細菌数を少なくして加熱調理するように心がけています。



ここでも異物のチェックをします。



玉ねぎの皮むきおピーラーで。一個一個、へたを取ります。



## ③ 野菜のカット～調理

メロンの洗浄  
①二槽洗浄  
↓  
②微酸性電解水  
で消毒  
↓  
種取・カット



### 野菜のカット

下処理室の風景



スライサーで野菜をカットをします。

※生野菜、果物は専用ラインで洗浄消毒しています。

床に水や食材を落とさないよう作業が進められています。

## 9時30分～ 調理の様子

### 加熱調理

地域特産の新茶葉、粉茶、むきえび、さつま芋、春菊を使ったかき揚げです。



### 和え物

野菜は茹してから、急速冷却して和えます。冷却しておいた食缶に入れて学校へ配送します。



丁寧に1個ずつ揚げます



静岡県産原本推奨を使った肉詰天ぷらです。

### 汁物

1釜1,000人分の調理ができます。75℃1分以上。温度確認をして、記録します。



水で戻した椎茸にミンチ肉をのせます。



配食前に保存食として50g程度を採り、保存食用冷凍庫(-20℃以下)で、2週間以上保存します



衣をつけて揚げます。



2時間で3,000個の肉詰め椎茸てんぷらが揚げられます。

保存食は、原材料、加工食品、調理済み食品等清潔な容器(袋)に入れ密封し保存します。



煮炊き作業の風景

## ④ 配缶～配送～配膳

調理後2時間以内に喫食することとされています

10時40分～  
配缶



1人分の出来上がり量×人数を  
計算して配缶します。



クラスごとに人数分を配缶します。

10時50分～  
学校へ配送



食缶つめこみ作業



トラックに載せて  
学校へ配送

11時頃  
検食

センターの所長が、当日の給食を検食します。

検食では、異味・異臭がないか、加熱・冷却が適切に行われているか、1食分の分量が適切か等を確認し、検食簿に記録します。



給食の配膳

いよいよ給食の時間です！



## ⑤ 給食の時間・給食の紹介

12時10分～55分 給食の時間

いただきます！！



栄養教諭が、給食時間に、その日の給食を教材にした5分間程度の食育指導を行います。

### 体験学習の実施

生活科、総合的な学習の時間などで食育の体験学習も行っています。



グリーンピース畑で収穫体験



生活科の時間にグリーンピースの英むきをします。



むいたピースは、ピースごはんとなって給食に出ます。



椎茸を苦手とする子どもも、地元産、生産者の苦勞を知ることで、食べてまいります。



ジャガイモ収穫体験

## 地場産(袋井産)たっぷりの給食



- メニュー:遠州かきあげ丼、牛乳、小メロノ漬物、どまんなか汁、デコボン
- 食材ベース:41%(22品目中、9品目)
- 袋井産食材:米、牛乳、新茶葉、粉茶、小メロノ、水菜、大豆、葉ねぎ、味噌



- メニュー:ごはん、牛乳、トンカツ、せんきゃべつ、どまんなか汁、メロン
- 食材ベース:42%(12品目中、5品目)
- 袋井産食材:ごはん、牛乳、豚肉、小松菜、メロン



- メニュー:ごはん、牛乳、椎茸の肉詰天ぷら、カボチャの胡麻和え、かきたま汁
- 食材ベース:21%(14品目中、3品目)
- 袋井産食材:米、牛乳、豚挽き肉
- 県内産 シイタケ、小麦粉、卵、白菜、根菜類等 (14品目中、5品目) 袋井産+県内産=計57%

### 袋井市の地勢

袋井市は平成17年4月1日に、袋井市と浅羽町が合併し、新「袋井市」が誕生しました。静岡の西部に位置し、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた田園都市です。国道1号線をはじめ、東名高速道路、東海道本線などの交通条件にも恵まれ、農業・工業・商業がバランスよく発展を続けています。

資料提供:袋井市立中部学校給食センター