










令和4年度地産地消コーディネーター派遣事業 派遣地域・団体等の取組ポイント

■通常派遣

地域・団体名	取組のポイント	取組内容	成果	写真
1 ときがわ町学校給食センター（埼玉県）	町内の直売所と課題を共有し納入体制を強化	埼玉県ときがわ町学校給食センター（約675食/1日）では、町が掲げる、令和8年度までに地場産野菜の使用率50%（金額）の目標に向けて、学校給食センター、納入業者、生産者との情報共有の強化を図るため、町内直売所2か所に呼び掛けて、意見交換会を実施。直売所を通じて、生産者の意向等も調査し、使用が増やせる品目の掘り起こしにつながりました。また、生産者拡大の一つとして、ホームページや食育たよりの他、Twitterを活用して広く情報を発信。今後も定期的な意見交換会を開催予定です。	○町産野菜4品目増加（小松菜、ゆず、ほうれん草、さといも） ○意見交換の場の設置（年3～4回程度）	
2 南箕輪村こどもの食の未来を考える会の設立を目指す会（長野県）	ワークショップ等で村内産活用の機運を向上	長野県南箕輪村では、「食」・「農」・「教育」を絡めた村づくりを目指し、学校給食への村産農産物の安定的な供給体制の構築を進めています。村内での機運を高めるために、地域おこし協力隊出身者（ベジかけの経営者）が中心となり、各施設の栄養士・栄養教諭と生産者、地元直売所、行政担当者に呼び掛けて、地場産活用に向けた話し合いや、南箕輪村長も参加してのワークショップも実施しました。今後は、村内の若手生産者を中心とした納入体制の検討を進める予定です。	○村内産物の使用量増加（重量ベース） 令和3年度3.78% → 令和4年度 13.27% （南箕輪村学校給食センターと南部小学校の平均値） ○村内産物活用に向けた協議会の設立	
3 新城市（愛知県）	学校給食で使用する重点品目を検討	愛知県新城市では、令和6年9月に自校調理を統合し、新しい共同調理場（約3,500食/1日）の稼働に向けて、市内産物の安定的な供給体制について、新城市学校給食地場産物利用促進検討会で協議し、JA作成の農産物出荷カレンダーと学校給食センターで使用希望の品目一覧表を用いて、学校給食で使用する「重点品目（玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、ニンジン、大根、葉ネギ、里芋、なす、トマト、卵、きゅうり、ほうれん草）」の候補を検討しました。	○市内産物の使用量増加（令和3年度9.14%→令和4年度9.63%） ○児童の食への意識変化（アンケートの結果より）	
4 岐阜県多治見市教育委員会（岐阜県）	たじっこ給食と市内産物を活用した食育を実践	岐阜県多治見市教育委員会（市内8,800食/1日）では、農地面積が少なく、市内産物の活用が進まないとの課題から、農政担当課や生産者を交えた意見交換を行い、市内産の掘り起こしにつなげました。栄養教諭等の畑見学や生産者等を招いての給食試食会等も実施。全国学校給食週間に合わせて、市内産米と豆を取り入れた「たじっこ給食」を企画。当日の給食では、生産者の自然農法の取組を動画で紹介したり、栄養教諭等から食の指導が実践されました。	○地場産物活用の年間計画と食に関する年間指導計画の作成 ○市内産使用量の増加（令和3年度0円→令和4年度417,582円）	
5 若狭町給食センター（福井県）	広報誌で「地産地消」の給食推進をPR	福井県若狭町給食センター（約1,300食/1日）では、学校給食での地場産物活用を起点に、食の域内ネットワークを整え、まちづくりにつなげたいと、納入事業者との意見交換を実施。また、「広報わかさ（1月号）」で、学校給食の特集を組み、給食での町内産物活用への理解と納入に協力できる生産者の呼びかけも行いました。このような動きから、食材の掘り起こし（サワラ、アオリイカ、ネギ等）や、福祉施設での食材加工の可能性等につながり、新たに3者の納入事業者が加わりました。	○町内産品4品目増加 （サワラ、アオリイカ、ネギ、山内かぶらの種マスタード） ○納入業者の3者増加 （水産物小売法人、農業法人、地域活性化法人）	
6 葛城市学校給食センター（奈良県）	年間使用予定品目と使用量を把握して情報共有	奈良県葛城市学校給食センター（約4,200食/1日）では、学校給食での使用品目・数量・単価のデータについて、過去5か年分を整理することで、年間使用予定品目や使用量を把握でき、納入業者や生産者とのマッチングが進めやすくなりました。規格や品質への理解についても、例えば、サイズごとに揃えて納品することで調理可能と確認ができた。虫や土の付着については、生産者等に、調理事情（調理時間の制約、異物混入に対する反応等）を理解してもらうよう努めています。	○地場産物（県内産）使用品目の増加 （全国学校給食週間で比較・県内産） 令和4年1/24～28 全85品目中20品目 23.5% 令和5年1/23～27 全85品目中35品目 37.6%	

地域・団体名	取組のポイント	取組内容	成果	写真
7 新居浜市教育委員会	市内生産者と連携した新商品（加工品）の開発	愛媛県新居浜市教育委員会（約10,500食/1日）では、今後稼働を予定している大規模な学校給食センター（約7,100食）も見据えて、市内産物の活用を積極的に進めるため、生産者や愛媛県学校給食会、加工事業者、行政の農政担当者等呼び掛けて、話し合いを行い、地場産の生椎茸、ニンジン、タマネギ、豚肉を活用したミンチカツ（冷凍食品）を開発中。椎茸の軸や規格外も活用することで、食品ロスの軽減にも配慮。食材の生産者へ取材も行い、給食時間に動画等で紹介しました。	<ul style="list-style-type: none"> ○市内産物を活用した新商品（ミンチカツ）の開発 ○地元生産者や県内加工事業者との連携・体制づくり 	
8 社会福祉法人悠久会	地域や行政と連携、旬の食材で献立作成	社会福祉法人悠久会（長崎県島原市）では、社会貢献やSDGsへの取組を理念とする中で、施設の給食での地場産物の積極的な活用を進めるため、行政の農政担当者等を交えた意見交換会を実施。生産者や近隣の直売所等を訪問し、直接、食材納入等を相談しました。今回、旬の地場食材（大根、新わかめ、たこ、イチゴ）や加工品（昆布やちくわ、こんにゃく等）で、地産地消の献立を作成。試食会には、地元の新聞社等にも紹介。今後、年4回、地産地消メニューの提供を予定しています。	<ul style="list-style-type: none"> ○島原半島産食材の使用品目増加（27品目→45品目） ○悠久会地産地消ガイドラインの作成 	
9 知名町（鹿児島県）	給食試食会等を通じて規格・品質を確認	鹿児島県知名町では、知名町学校給食センター（約630食/1日）での町内産食材の使用を増やすため、知名町地産地消推進協議会が中心となり、生産者や栄養教諭、飲食店関係者等に呼び掛け、ワークショップを行い、給食納入に向けて、課題解決の方法等を話し合いました。また、生産者からの要望で、学校給食の試食会を実施。当日は、16名が参加し、生産者同士の情報交換の場になりました。今後は、給食試食は定期的に行い、規格や品質の目合わせ会等も実施の予定です。	<ul style="list-style-type: none"> ○町内産年間使用率増加（重量・令和3年度14%→令和4年度19%） ○使用品目の増加（キャベツ、スナップえんどう、みかん） 	

■フォローアップ派遣

地域・団体名	派遣専門家 *敬称略	取組内容	派遣を受けての動き・成果
1 寒川町教育委員会	JA東京むさし小平支店	神奈川県寒川町教育委員会では、令和5年9月から開始する小中学校完全給食（約4,200人）の提供に向けて、JAと連携し、町内産物活用の体制づくりを進めています。令和4年11月から、町内の小学校へ「プレ出荷」を開始。実際に納品をすることでみてくる課題（規格、配送、検品、計量等）について、教育委員会とJAの間で相談しながら解決方法を検討、生産者との信頼関係の構築にもつなげています。	<ul style="list-style-type: none"> ○町内小学校5校での地場産物利用回数の増加（令和3年度40回→令和4年度121回） ○食育の実施回数の増加（令和3年度月1回程度→令和4年度月6回程度）

■ステップアップ派遣

地域・団体名	派遣専門家 *敬称略	派遣内容	派遣を受けての動き・成果
1 吉岡町教育委員会事務局（群馬県）	JA東京みなみ 代表理事組合長 小林和男	日野市の学校給食における地場産物活用について話題提供を行い、その後、質疑応答の形で、吉岡町での現状の確認、また課題に対する助言を行いました。	地場産物供給組織と給食センター栄養士、教育委員会、調理委託業者などを集めた品目や規格についての話し合いの場を作る。
2 村上市観光課（新潟県）	株式会社総合フードサービス 代表 長嶋信司	総合フードサービスの学校給食における地場産品活用の取組、地場産品を使用する場合の課題、野菜の流通ルートと現状等を説明し、その後、村上市の課題等について助言を行いました。	市内の旬の食材を給食に積極的に活用する、各調理場で実施しやすい方法で地場産物を活用する。
3 東温市学校給食センター（愛媛県）	食環境ジャーナリスト 金丸弘美	東温市学校給食センターでの地場産物活用の実績等について説明し、出席者全員で学校給食を試食。市内の農園や物産センター等を視察後、金丸氏の講演と意見交換を行いました。	新規就農者の支援、有機農業の振興等が学校給食への納入につながるよう行政側が主体となり、関係者を巻き込んで進めていく方向性が生まれた。
4 学校法人いのうえ学園 福岡いずみ幼稚園（福岡県）	西九州大学健康栄養学科 准教授 福山隆志	現状での給食運営について確認した後、幼稚園給食での食材購入への助言のほか、残飯のたい肥化、幼稚園の畑の活用、近隣のJA直売所との連携等について助言を行いました。	発注時の野菜選びや産地選びを意識する。また幼稚園の前にあるJAとの連携、国産小麦を使って自園調理のパンの提供を検討。
5 長崎大学教育学部付附属小学校	江戸東京・伝統野菜研究会 代表 大竹道茂	小学5年生の総合的な学習の時間に参加し、江戸東京・伝統野菜の取組やPR方法、小学校での活動等を紹介。その後、児童がながさき伝統野菜の活用についてプレゼンテーションを行い、講評を行いました。	学校給食での伝統野菜の使用回数の増加、長崎伝統野菜給食の実施、給食だよりでの普及啓発などを実施。