

平成29年度 文部科学省委託事業

社会的課題に対応するための 学校給食の活用事業報告書



奈良県教育委員会

はじめに

平成17年に食育基本法が制定され、児童生徒が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目的に学校、家庭、地域が一体となった「食育」が推進されています。また、第3次食育推進基本計画では学校給食における地場産物を使用する割合について、目標値が設定されています。

奈良県教育委員会においては、平成28年3月に策定された奈良県教育振興大綱に基づき、栄養教諭が中核となって、学校給食を「生きた教材」として活用しながら、食育を推進するとともに、食に関する指導を充実させるため、学校給食において地場産物の積極的な活用を推進しており、関係部局及び関係団体と連携し、県内の学校給食への地場産物の利用拡大等に取り組んでいるところです。

これらの取組を一層推進するために、平成29年度文部科学省の委託事業「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を受託し、河合町をモデル地域に指定する中で、「地産地消の推進」及び「伝統的食文化の継承」の2つの課題を研究テーマとして取り組んでまいりました。

本報告書は、事業の実践と成果等をまとめたものであり、多くの貴重な研究実践が掲載されています。本報告書を御活用いただき、学校給食を通して学校と地域がつながり、地域とともにある学校における食育が一層充実することを願っています。

終わりに、本事業の推進にあたり、御指導、御協力をいただきました推進会議委員、関係機関の皆様に深く感謝申し上げます。

平成30年2月

奈良県教育委員会事務局

保健体育課長 吉田 浩一

目 次

はじめに

奈良県の取組

平成 29 年度奈良県社会的課題に対応するための学校給食の活用事業

社会的課題に対応するための学校給食の活用事業について 1

モデル地域の取組

モデル地域 河合町の概要

河合町の現状 6

河合町の事業概要 7

河合町における「地産地消の推進」の取組

Research～実態調査～ 10

Plan～企画立案～ 11

Do～実践～・Check～成果・結果評価～ 12

Action～改善策実施～ 20

河合町における「伝統的食文化の継承」の取組

Research～実態調査～ 21

Plan～企画立案～ 22

Do～実践～・Check～成果・結果評価～ 23

Action～改善策実施～ 26

「成果と課題」及び「関係資料」

成果と課題 28

アンケート結果 29

奈良県の取組

平成 29 年度奈良県社会的課題に対応するための
学校給食の活用事業

「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」について

文部科学省は、食品ロスの削減、地産地消の推進及び食文化の継承といった我が国の食をめぐる諸課題に取り組むためには、学校給食の献立や児童生徒に対する食に関する指導等の工夫に加えて、学校給食を提供する仕組みを効果的かつ効率的に運用することが必要であるとしている。こうした学校給食を活用した取り組みを推進するため、食品の生産・加工・流通等の関係者と連携しつつ、学校給食で使用する食品の調達方法や大量調理を前提とした調理方法及び調理技術の開発など学校給食の実施における業務手順や実施方法等の仕組みを再構築するために、平成28年度から「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を開始した。

奈良県教育委員会では、平成29年度に文部科学省「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を受託し、モデル地域を定め、関係者と連携しながら学校給食における「地産地消の推進プログラム」の構築及び郷土料理や行事食を通じた伝統的食文化の継承方法の普及に努め、食育の推進を図ることを目的に実施しました。

『平成29年度奈良県社会的課題に対応するための学校給食の活用事業』

1. 目的

学校給食には、適切な栄養の摂取による健康の保持増進や食に関する指導での活用に加え、地産地消の推進、伝統的な食文化の継承などの社会的な課題・要請への対応が求められている。

平成29年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業においては、特色のある取組を実施する地域を指定し、外部の専門家、行政機関、生産者等と連携しながら学校給食における地場産鮮野菜の供給経路の開拓や品目の増加、郷土料理の掘り起こしや献立への活用などを実施する。

2. 期 間 平成29年6月16日～平成30年2月28日

3. 研究開発テーマ 「地産地消の推進」「伝統的食文化の継承」

4. モデル地域 河合町

5. 内 容

- ①新たな野菜供給ルートの開拓
- ②学校園での栽培活動及び地域休耕地の有効利用
- ③地場産物を利用した加工品の開発
- ④地産地消学校給食メニューの開発
- ⑤先進地視察
- ⑥地産地消紹介リーフレットの作成
- ⑦小・中学校における地産地消や伝統的食文化に関する、食に関する指導の実施
- ⑧地元生産者との交流給食
- ⑨産直フェアでの給食レシピの配布
- ⑩次年度学級掲示用カレンダー（地場産物や郷土料理）作成
- ⑪事業報告会 県全域へ取組の報告

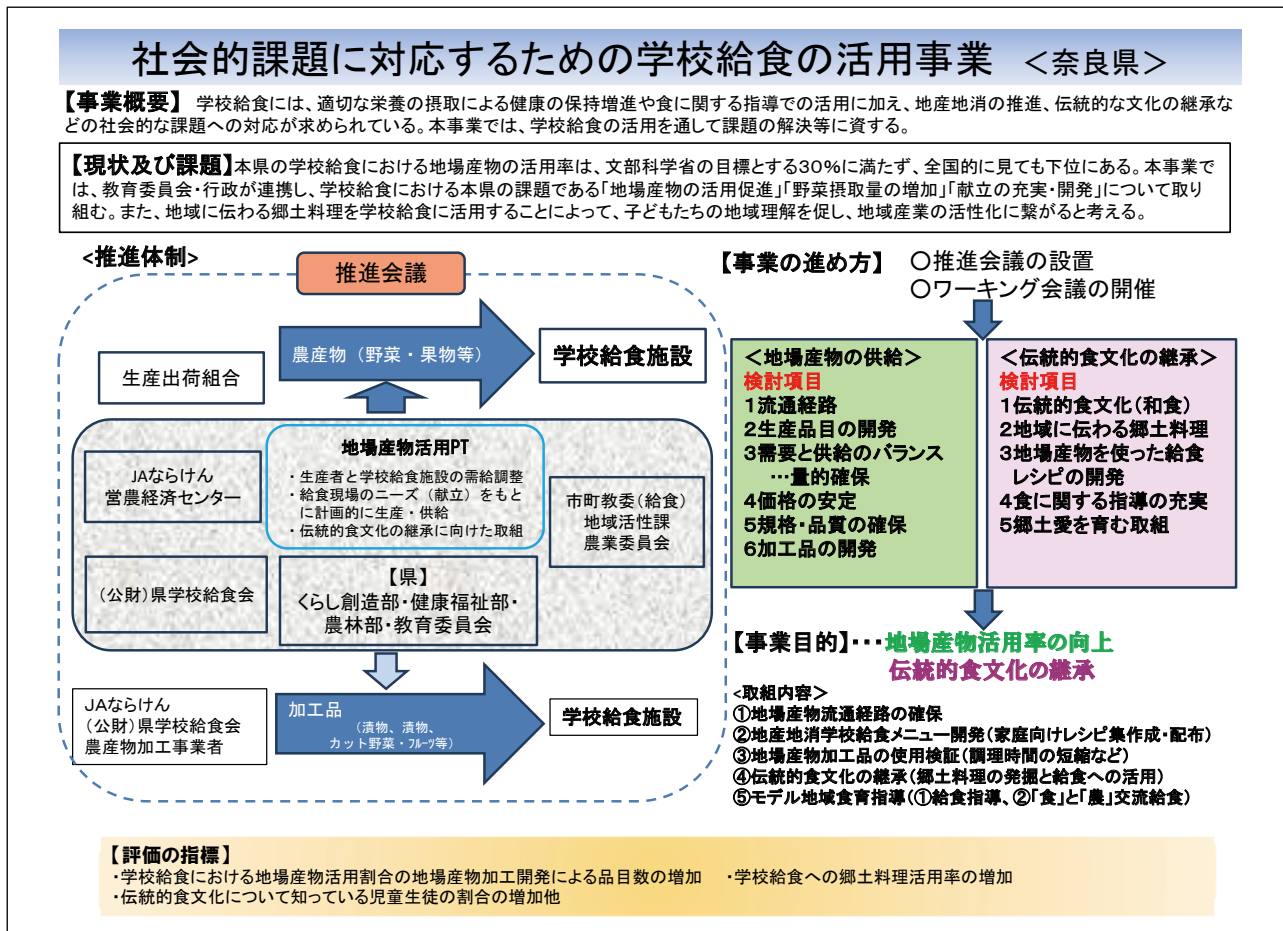
6. 推進会議委員

氏名	所属及び役職	
中村 貴子	京都府立大学	生命環境科学研究科農業経営学講師
杉本 正範	河合町教育委員会事務局	教育部総務課課長
辰巳 浩	奈良県学校給食指導研究会	会長（広陵町立広陵西小学校長）
横地 博子	奈良県学校給食栄養研究会	会長（橿原市立畝傍東小学校栄養教諭）
高垣 次男	奈良県農業協同組合販売部	次長
浦辻 利宏	公益財団法人奈良県学校給食会	常務理事
辻本 智宏	奈良県農林部マーケティング課	課長
姫野 隆昭	奈良県くらし創造部消費・生活安全課	課長
村田 理	奈良県健康福祉部健康づくり推進課	課長
吉田 浩一	奈良県教育委員会事務局保健体育課	課長

【事務局名簿】

喜多 豊	奈良県教育委員会事務局保健体育課	課長補佐
岡田 禎之	奈良県教育委員会事務局保健体育課	係長
其山勢津子	奈良県教育委員会事務局保健体育課	指導主事
大坪 昌子	奈良県教育委員会事務局保健体育課	指導主事

7. 事業のイメージ図



8. 事業の実施内容

実施 時期	実施内容		関係部局等
	県教育委員会	モデル地域（河合町）	
6月		「食育の日」給食の実施 食に関する指導 ○第1回ワーキング会議 ・事業協力者等への説明会	河合町栄養教諭（随時）
7月	＊推進会議設置 ●第1回推進会議開催 ・事業実施方法等検討		京都府立大学、マーケティング課、消費・生活安全課、健康づくり推進課、JAならけん、県学校給食会、学校
8月		・メニュー開発	河合町栄養教諭 フードコーディネーター
9月		・先進地域視察	河合町教育委員会
10月	・地場産物紹介リーフレットの配布	・産直フェア （レシピ・事業紹介）	マーケティング課、健康づくり推進課、JAならけん、県学校給食会 河合町役場、地元生産者
11月		・親子料理教室 ・生産者との交流給食会	学校 学校、地元生産者
12月		・メニュー開発	河合町栄養教諭 フードコーディネーター
1月		○第2回ワーキング会議 ・学校給食週間	畿央大学、河合町、JAならけん、河合町農業委員会、学校 河合町教育委員会、学校
2月	●事業報告会 ●第2回推進会議開催 ・報告書冊子配布 ・事業完了報告書提出	○第3回ワーキング会議	畿央大学、河合町、JAならけん、河合町農業委員会、学校 京都府立大学、マーケティング課、消費・生活安全課、健康づくり推進課、JAならけん、県学校給食会、学校

① 「奈良県社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」推進会議

【第1回目】

日時：平成29年7月5日（水）午前10時～

場所：奈良県文化会館

協議内容：推進会議設置要綱、委員の委嘱・任命及び紹介、事業内容（取組テーマ・事業目標・事業のポイント）、実践地域・実践内容（評価指標・評価方法・取組内容）について協議。



研究開発テーマ（地産地消の推進）

評価指標	モデル地域における学校給食の地場産物活用の割合 （現状値（河合町）：平成28年度11月調査21% → 目標値：全国平均26.9%以上） 学校給食における規格外地場産物の使用品目数 （現状値：0品目 → 目標値：1品目以上）
評価方法	学校給食で地場産物を使用した割合 学校給食で奈良県産の規格外農産物等一次加工品を使用した品目数
実践内容（方法）	
<ul style="list-style-type: none"> ○供給経路の確立のための推進会議の開催 ○地場産物（野菜・果物）年間納入時期調査及び、学校給食年間使用野菜・果物の種類と量、単価目安の調査 ○生鮮野菜の長期使用等のための一次加工食品工場における加工品の形状等の開発 ○モデル地域の小・中学校における地産地消に関する食に関する指導の実施 	

研究開発テーマ（伝統的食文化の継承）

評価指標	奈良県産食材を活用した郷土料理の学校給食レシピの開発 児童が伝統的食文化について知っている割合の増加
評価方法	郷土料理活用献立の実施割合 児童対象のアンケート
実践内容（方法）	
<ul style="list-style-type: none"> ○郷土料理の発掘と、学校給食のためのレシピの作成 ○開発レシピの活用、試食会の実施 ○奈良県学校給食週間での紹介 ○モデル地域の小・中学校における伝統的食文化に食に関する指導の実施 	

【第2回目】

日時：平成30年2月16日（金）午前10時～

場所：奈良県文化会館

協議内容：実践校の成果と課題について検証し、今後の奈良県における地産地消の取組及び食育推進のための方策について協議。

② 「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」 報告会

日 時：平成30年2月2日（金）午後13時～

場 所：河合町立文化会館まほろばホール

記念講演：「地産地消の食育は地域を元気にする」

京都府立大学生命環境科学研究科 農業経営学研究室

講 師 中村 貴子 氏

実践報告：奈良県における「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」について

奈良県教育委員会事務局保健体育課 指導主事 其山 勢津子

「地域とともにつくる学校給食」～四季彩豊かな水辺の里 河合町の食育～

畿央大学健康科学部 健康栄養学科 教 授 上地 加容子 氏

河合町立河合第三小学校 栄養教諭 棚橋 恵美 氏



講演概要：地産地消による学校給食は簡単なことではないが、新しいことにチャレンジすることは社会を楽しい方向に変えることができる。現在の学校給食が昔とかなり違うのは、食育基本法ができ、学校給食法が変わり、学校給食関係者の意識が変わったからである。そして、次に変わったのは農業関係者である。「子どもたちのため」という思いが農業関係者を変えた。特に、自分の子どもや孫がいることで、取り組もうとするモチベーションにつながった。また、子どもたちに「ありがとう」と言われると頑張れる。農業関係者は、安心して食べてもらえるようにできるだけ農薬の使用を控えたり、学校給食の規格に合わせたり、量を増やすために休耕地を耕すようになる。地域がどんどん変わっていき、笑顔になる。

地産地消の学校給食は、10年経ったら「取り組んで良かったな」と実感できる取組みである。それまでは、その日を信じて壁を越えていかなければならない。でも、壁を越えたら笑顔が待っている。自分も幸せ周りも幸せにする。それが学校給食の地産地消である。



中村 貴子氏

報告総括：まず、一つ目の研究開発テーマである地産地消の推進において、供給経路を開拓するためにも、野菜の年間の使用量・時期を生産者に提示できれば、それに合わせた作付けを考えていただけたと思います。また、業者名と産地、使用量を一覧表にして、食材の供給先の”見える化“を図り、県で統一の様式を考えるなどの工夫が必要です。そして、今後も奈良漬やカット野菜等の取り組みを継続し、「奈良漬は県内で加工可能である」といった食材に関する情報をデータベース化し、奈良県の学校給食全体として情報の共有化を図っていただきたいです。

二つ目の研究開発テーマである伝統的食文化の継承ですが、家庭向けの野菜量の増加と郷土料理の啓発へのレシピ集の作成だけでなく、月の観測と親子料理教室を同時に実施し、子どもたちは楽しみながらお月見の行事食の意味を理解できたと思います。

また、校内での栽培活動により、「人を思いやる気持ち」や「やる気」が感じられ、行事を通して、しっかりと子どもの心が育まれていました。

このように、大変実りのある事業になったのは、他職種や学校支援ボランティアの方々、近隣4町の栄養士と協働したことや、子どもたちに対する栄養教諭としての情熱、熱意、努力が実った結果だと感じております。



上地 加容子氏

モデル地域の取組

モデル地域 河合町の概要

河合町の現状

1. 河合町の概要

河合町は奈良盆地の西部、なだらかに起伏する馬見丘陵の北東部に位置し、総面積約8.23平方キロメートル、人口約2万人の町であり、町の歴史は古く、約15,000年前の旧石器時代に人々の生活の痕跡が見られ、続く縄文時代以降、各時代の遺跡が残されている。

特に近世以降は大和川の水運の発達とともに栄え、明治以降には、果樹栽培とその商品化や灌漑水路網の実現など、奈良県下でも最も進んだ農業が営まれていた。大規模ぶどう園づくりは、町の本格的な開拓事業とともに、大正期に始まっている。

河合町は、歴史遺産を保存し、豊かな自然環境と調和をはかりながら、大都市圏にアクセスしやすい住宅都市として発展している町である。



2. 河合町の学校給食

河合町内には小学校が3校、中学校は2校あり、合計5校で約1,400食の給食を提供している。河合第一小学校と河合第一中学校、河合第二小学校と河合第二中学校はそれぞれ校舎が隣接しているため給食は親子方式、河合第三小学校のみ単独の自校方式で実施している。

栄養教諭は河合第三小学校に1名配置され、未配置の4校については担当校として指導にあたっている。また、教育委員会には町費の栄養士が配置されている。

地元農家の方々の協力のもと、地場産食材を使った学校給食献立を多く取り入れ、毎月19日食育の日には、「100%ならの日」を目指した献立を実施している。



3. まほろば夢市について

河合町では、毎週日曜日に収穫された新鮮な農産物を登録生産者が提供し、安心・安全な野菜を地域住民が購入出来るように「まほろば夢市」が開催されている。まほろば夢市と河合町が連携し、学校給食に旬の地場産物を納品してもらっている。



河合町の事業概要

1. 研究開発テーマ

「地産地消の推進」 「伝統的食文化の継承」

2. 事業目標

研究開発テーマ（地産地消の推進）

【事業目標】

本事業において、教育委員会、行政及び関係機関等が連携し、学校給食における県内産食材の使用割合を向上させるために、以下の目標を設定する。

- ①学校給食における地場産生鮮野菜の供給経路の開拓。
- ②学校給食における地場産物活用品目の増加。
- ③規格外農産物の有効活用や、生鮮野菜の長期使用、調理作業効率向上のための地場産野菜の一次加工品の開発。

研究開発テーマ（伝統的食文化の継承）

【事業目標】

奈良県産食材を使用した郷土料理は、米の栽培・収穫作業の時期に併せて、地元で収穫された食材を使用し、伝統料理として食べ継がれてきた料理が多い。学校給食での活用により、地域への普及啓発を図るために、以下の目標を設定する。

- ①郷土料理の掘り起こしを行い、学校給食で使用できる大量調理献立の開発を行う。
- ②学校給食における野菜の使用量の増加を目指す。
- ③家庭向けに、野菜の摂取量の増加と、郷土料理の啓発のためレシピ集の作成を行う。
- ④奈良に伝わる伝統的食文化を知っている子どもの割合の増加を目指す。

3. 事業概要

河合町の学校給食における地場産物の活用率は、文部科学省が目標とする30%を満たしていない。野菜の使用量については、学校給食摂取基準に示されている食品構成表の目標量を摂れているが、地場産物の使用割合を増加させることが必要である。

現状で下記の3点が大きな課題となっている。

- ①市場に奈良県産野菜の出荷量が少ない。
- ②奈良県産野菜の価格が高い。
- ③学校給食に納品する流通経路がない。

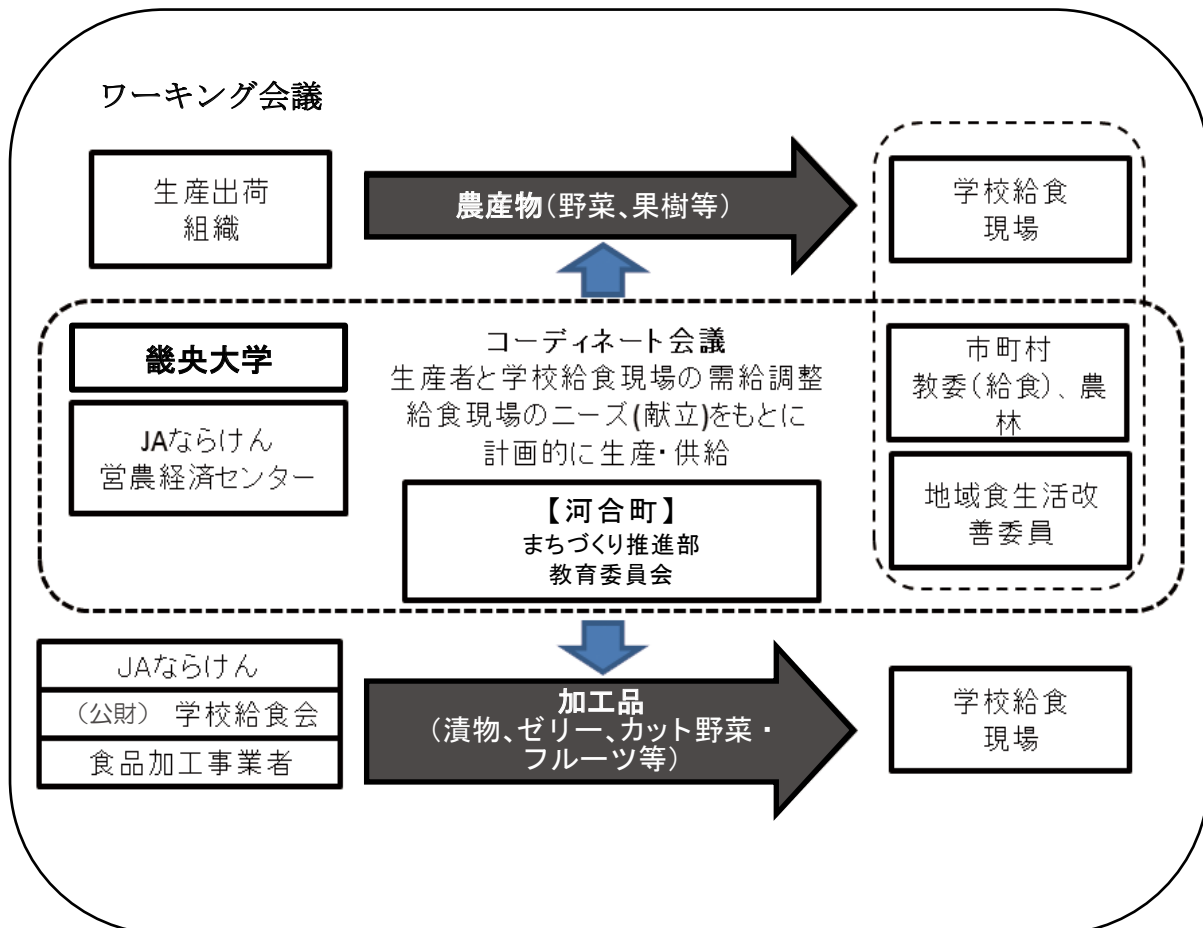
そこで、本事業において、関係団体、関係部局等と課題についての共通理解を図り、解決に向けて取り組む。

- ①地場産物の安定供給のための体制づくり。
- ②農産物（野菜・果物等）の加工品の供給体制づくり。
- ③規格外野菜を活用した新たな加工品の開発。

4. 河合町社会的課題に対応するための学校給食の活用事業ワーキング会議委員

氏名		所属及び役職
1	杉本 正範	河合町教育委員会教育部総務課 課長
2	福辻 照弘	河合町地域活性課 課長
3	上村 佳央	河合町農業委員会・まほろば夢市 会長
4	上地加容子	畿央大学 教授
5	溝口 一巳	J Aならけん椿井営農経済センター 所長
6	中西 敬雄	河合町立河合第三小学校 校長
7	村井 亮	河合町立河合第二中学校 校長
8	森田有加里	河合町 栄養士
9	岡田 禎之	県教育委員会事務局保健体育課 係長
アドバイザー	其山勢津子	県教育委員会事務局保健体育課 指導主事
	大坪 昌子	県教育委員会事務局保健体育課 指導主事
事務局	棚橋 恵美	河合町立河合第三小学校 栄養教諭
	中尾 勝人	河合町教育委員会教育部総務課 調整員

5. 実施体制



6. 「河合町社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」ワーキング会議

【第1回目】

1. 日 時 平成29年7月25日(火) 午後2時00分～
2. 場 所 河合町役場
3. 内 容 「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」の概要等について
 - ①「平成29年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」ワーキング会議設置要綱について
 - ②委員の委嘱及び紹介 委嘱状配布
 - ③協議事項

「平成29年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」の概要について河合町における「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」の実施について

<意見・質問>

- ・この時期にどの野菜を何キロ必要か知らせてほしい。
- ・この事業は単年度だが、地場産物の取扱いは継続してくれるのか。
- ・地産率の算出方法は、奈良県独自の算出で計算するので、地場産物だけでなく、特産物もカウントする。
- ・パイアを作っているが、これも何かできないか。
- ・産直フェアのブースに、この事業について出展してはどうか。
- ・きゅうり、柿、里芋など収穫できる。



【第2回目】

1. 日 時 平成30年1月18日(木) 午後2時00分～
2. 場 所 河合町役場
3. 内 容 ①「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」の進捗状況等について
②河合町産きゅうり等の加工品を試食

<説明・意見・質問>

- ・地域活性課からパイアの加工食品について紹介。
- ・河合町産のきゅうりで作った奈良漬を試食。
- ・2月2日に開催される本事業報告会の案内。
- ・1月24日から「学校給食週間」が始まり、県教育長が河合第三小学校の給食を試食する。また、文科省食堂で奈良県の学校給食メニューが登場する。(河合町メニュー提供)
- ・学校給食で毎日使われるにんじんは作付けできないか。



河合町産きゅうりの奈良漬



【第3回目】

1. 日 時 平成30年2月2日(金) 事業報告会終了後
2. 場 所 河合町まほろばホール
3. 内 容 「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」の報告について

モデル地域の取組

河合町における「地産地消の推進」の取組

Research ～実態調査～

1. 河合町の学校給食における地産地消の現状

①平成28年度11月の地場産率21%（奈良県加工を含む）

②平成28年度町内産使用品目 13品目

使用月	食品名
4月	<年度初めは納品されない>
5月	さやえんどう たまねぎ
6月	じゃがいも たまねぎ
7月	じゃがいも たまねぎ なす きゅうり
9月	じゃがいも ぶどう
10月	さつまいも
11月	青ねぎ 大根 みかん 卵
12月	青ねぎ 大根 白菜 卵
1月	青ねぎ 白菜 大根 キャベツ 卵
2月	みかん 白菜 大根 キャベツ 卵
3月	青ねぎ 大根 卵

③学校給食における規格外地場産物の使用品目数 現状値0品目

2. これまでの地場産野菜納品体制

- ・まほろば夢市から町内産の農産物を納品
- ・野菜納入業者が中央市場より奈良県産の農産物を調達
- ・（公財）奈良県学校給食会から購入
- ・河合第三小学校の敷地内にある合同農園での栽培活動

児童が学校支援ボランティアの方々と一緒に栽培した野菜は、収穫後、学校給食に取り入れている。



Plan ～企画立案～

1. 河合町社会的課題に対応するための学校給食の活用事業のワーキング会議で企画

- ①地域活性課、農業委員会、まほろば夢市との連携をさらに強化
 - ・町内産の農産物の使用品目数を増やせるよう、生産者との協議を行った。
 - ・町内産のきゅうりを使用した奈良漬の開発について検討した。
 - ・新たな地場産物の生産を目指し、青パパイヤの作付けとメニュー開発を行う。
 - ・これまで学校給食に使用できていなかった農産物を取り入れることを目的に一次加工を検討した。
 - ・本事業内容と地場産物を活用した学校給食メニューのレシピを10月28日に開催される河合町産直市で紹介できるよう提案した。
- ②JAならけん椿井営農経済センターより新規農産物の納品ルートを開拓
 - ・8月1日に第一回目の打ち合わせを実施、使用可能な食材についての協議を行った。
 - ・10月5日に第二回目の打ち合わせを実施、具体的な納品方法などについて協議した。
 - ・11月中旬より近隣市町村で作られた3品目の野菜から使用を開始した。

2. 加工食品の開発

鶏卵は町内の養鶏場より納品しているが、各学校の給食調理室の施設面等の事情により、夏場の鶏卵の使用を控えていた。そこで、一年を通して鶏卵の使用が出来るよう、厚焼卵の開発を学校給食納入卸売業者に依頼した。

3. 「地産地消の推進」の実践に係る先進地視察研修

全国の都道府県で、学校給食における地産地消の活用率が高い先進地を視察し、研修を行う。

4. 新規メニューの開発

- ①地場産物を活用した新規メニューの開発をフードコーディネーターの松田弘子氏に依頼した。
- ②開発したメニューを「学校給食おすすめレシピ集」にまとめ、学校給食に活用するとともに、家庭、県内の学校給食関係者に配布を行う。

5. 校内での栽培活動と食に関する指導

- ①児童がより多くの食材の栽培や、植え付けから収穫までを実際に目にできるような取組を学校支援ボランティアの方々をお願いする。そして、児童の感謝の心を育むために、ボランティアの方々との交流給食を行う。
- ②児童の「地産地消」に対する関心を高めるために、栄養教諭による食に関する指導を実施する。

Do ～実践～・Check ～成果・結果評価～

1. 河合町社会的課題に対応するための学校給食の活用事業のワーキング会議で企画

◎町内産の農産物の使用品目数が13品目から17品目に増加

今年度は天候不順で納品されない地場産物があったが、柿、里芋、金時にんじん、いんげんまめ^{ほじょう}の4品目を新たに取り入れた。地域活性課と農業委員会は荒廃農地を活用した野菜体験圃場を運営しており、これまでのまほろば夢市からの納品に加えて、この取組と連携することで学校給食へ取り入れられる品目を増やすことができた。

＜平成29年度町内産使用品目 17品目＞



使用月	食品名
4月	＜年度初めは納品されない＞
5月	たまねぎ ジャがいも 大根
6月	たまねぎ ジャがいも
7月	たまねぎ ジャがいも きゅうり なす
9月	たまねぎ ジャがいも ぶどう
10月	いんげんまめ さつまいも
11月	里芋 柿 さつまいも 青ねぎ キャベツ 白菜 卵
12月	さつまいも 白菜 青ねぎ 里芋 大根 卵
1月	かぶ 白菜 大根 青ねぎ 金時にんじん ぶどうジャム 卵
2月	＜未定＞
3月	＜未定＞

◎県内食材・県内加工の奈良漬が給食に届くまで！

奈良漬は奈良県の特産物であるが、学校給食で使える県内で加工された奈良漬がなかった。そこで、河合町内で栽培されたきゅうりを県内で奈良漬に加工するプロジェクトを立ち上げた。

- 【6月】 ・河合町の生産者の方々にきゅうり20kgの生産を依頼
・株式会社大宮中西に奈良漬の加工を依頼
- 【8月】 一度目のきゅうり10kgを収穫し、加工業者へ搬入した。
- 【10月】 二度目のきゅうり10kgを収穫し、加工業者へ搬入した。
- 【1月】 でき上がった奈良漬を学校給食に取り入れた。

奈良漬を使用した豚肉の生姜焼き



◎青パパイヤの栽培が始まる！

新たな地場産物の生産を目指し、荒廃農地を活用した野菜体験圃場で青パパイヤの栽培が始まった。



青パパイヤのチャフチェ

【12月1日】青パパイヤの収穫を受けて、学校給食に取り入れられるようなメニュー開発と調理実習を実施した。

◎地場産野菜を一次加工に！

河合町産の大小様々なサイズの里芋、さつまいも、柿をすぐに調理できるように、一次加工（カット）を依頼した。

- カット里芋（里芋ごはん・里芋コロッケ）
- カット柿（豚肉の生姜焼き～柿ソース～）
- カットさつまいも（シチュー・かきあげ）

皮を剥き、種を取り除くような下処理に時間のかかる食材を使用すると、その他のメニューに時間や手間をかけられなくなる。カット野菜を取り入れることで、希望通りの献立の実施ができた。



カット里芋を使用した炊き込みご飯



カット柿を使用した豚肉の生姜焼き～柿ソース～



カットさつまいもを使用したシチュー

◎河合町文化祭及び産直市で本事業を紹介

【10月28日】

河合町文化会館まほろばホールで産直市が開催された。

本事業内容の紹介、奈良県教育委員会が作成した「地場産リーフレット」と栄養教諭が作成した「地場産物を使用した学校給食レシピ」を配布した。

地域の方へも地産地消の推進や伝統的食文化の継承をPRした。



◎新たな供給経路の開拓！

新たな供給経路を開拓するために、JAならけん椿井営農経済センターに協力を依頼した。

使用月	食品名
7月	玉ねぎ
10月～	生しいたけ
10月予定	グリーンアスパラガス
10月予定	トマト
11月	キャベツ

河合町教育委員会担当者と栄養教諭がJAならけん椿井営農経済センターに伺い、学校給食へ納品可能な品目について協議した。また、近隣の農産物直売所を案内していただき、地域でどんな食材が生産されているのかなどを調査した。価格の協議を経て、5品目の野菜使用が可能となった。

しかし 天候不良の影響で、グリーンアスパラとトマトは残念ながら今回は使用することができなかったが、来年度は取り入れる方向で計画している。今後も情報交換を繰り返し、使用品目を増やしていきたい。

《評価》

- ・町内産の農産物の使用品目が新たに7品目増加した。また、新たな地場産物として青パパイアを栽培し、無事に収穫することができた。来年度には、学校給食に取り入れる予定。
- ・河合町産きゅうりを使用した県内加工の奈良漬を作ることができた。きゅうりの旬ではない冬場でもきゅうりを食べるのが可能になった。
- ・カット野菜にすることで、スムーズに学校給食に取り入れることができた。また、大きさが不揃いのものや、規格外の地場産野菜も使用可能になった。
- ・JAならけん椿井営農経済センターより新規に県内産農産物の納品ルートを開拓した。