

4 各委員の地区による取組紹介

宇都宮市

1 取組内容

(1) 宇都宮市立小中学校の学校給食における地場農産物の使用状況

本市においては、市立小中学校93校のうち、89校が自校調理、旧上河内町の4校が上河内学校給食センターから受配しており、全小中学校と給食センターに配置している学校栄養士が、市教委作成の「標準献立」をもとに、地域の特色などを生かしながら献立を考え、食材の発注を行っている。

農産物の調達地域については、地域学校園^{*1}内など学校周辺地域からの調達に努めており、困難な場合には、宇都宮市内産、栃木県内産、国内産、海外産の順で優先して調達している。

※1 地域学校園

小中一貫教育を進める上での小中学校の組合せであり、地域人材などを教育活動に生かすとともに、地域ぐるみで子どもを育むため取組をすすめるためのもの。

市内に25の地域学校園を設定している。(平成24年4月から全面实施)

【地場産物の使用状況（食材数ベース）】（上河内学校給食センターも含む）

項目	年度	目標値 (H32)	H23	H24	H25	H26	H27
	地場産物 (宇都宮産+栃木県産)	国 県	30.0%以上 50.0%以上	32.2%	32.9%	28.1%	26.3%

- ・ 地場産物の使用状況＝学校給食に使用した食品のうち、地場産食材数（宇都宮産の食品数+栃木県産の食品数）の割合
- ・ 目標値 国：第3次食育推進基本計画の目標値
県：第3期栃木県食育推進計画「とちぎ食育元気プラン2020」の目標値

【上河内学校給食センターにおける地場産物の使用率（平成27年度）】

品名	栃木県産	(上河内産)	使用月
にら	100%	(100%)	通年
大豆	100%	(100%)	通年
ゆず	100%	(100%)	11月
グリーンアスパラ	100%	(90%)	3～4月
ねぎ	92%	(77%)	通年
きゅうり	85%	(81%)	5～9月
だいこん	75%	(60%)	通年
はくさい	70%	(70%)	10～1月

(2) 地場産物への理解を深めるための取組

本市においては、学校の実情に応じ、以下の取組を展開している。

①地場産物を使用した給食献立の作成

学校給食に地場産物を積極的に取り入れるよう心掛け、おいしく、子どもたちが食べやすい給食の提供に努めている。以下の写真は、地場産物を使用した給食の一例。



湯葉入り高野豆腐おこわ 牛乳
かんぴょうのごま和え にら玉汁
かんぴょう入り梅ゼリー



ご飯 牛乳 豚肉の風味漬
キャベツの塩もみ
よかつぺ切干だいこんの煮物



麦入りご飯 牛乳 鮎のフライ
ごま和え かんぴょうの卵とじ汁
とちおとめゼリー

「県民の日特別献立」です。
県民の日にちなみ、鮎、にら、
かんぴょうなど、県内産の食材
をふんだんに使用しています。

掲示物を作成して、紹介しています。

給食中の校内放送で、献立や使用
している食材を紹介しています。



6月15日は栃木県民の日です。

★今日は、栃木県の特産物をたくさん使った献立です。

あゆのフライ

★鮎は川魚の「女王」と呼ばれるだけあって、姿、形、香り、そして味は格別で、古くから日本人に親しまれています。アジアの東部太平洋沿岸一帯の河川に生息する「鮎」は川で生まれ成ると海に下り、冬の間中河口域で過ごし翌年の暮先に体長約70センチになると一斉に上流を遡上して戻ります。その中でも栃木県の那珂川は天然産上の多い河川として知られています。鮎はスイカやキュウリに似た独特の香りがするので「香魚」。さらに、一年で一生が終わるので「年魚」、水の中では口が銀色に光るので「銀口魚」とも呼ばれています。さらに春の季節では「香鮎」、夏の季節では「鮎」、秋の季節では「落ち鮎」、冬の季節では「氷魚(ひょうお)」などと、四季折々の季節を持っています。

とちおとめいちごゼリー

★栃木県のいちご栽培は1922年(大正)からおこなわれ、1972年(昭和47)に、栽培面積および生産量とも日本一になりました。以前は5~6月が最盛期でしたが、今ではハウス栽培がさかんになったために12~4月ごろまで、出まわり期になっています。いちごは、くだもの中でももっともたくさんビタミンCをふくんでいます。ビタミンCはかぜを予防してくれる働きがあります。

みそ汁(かんぴょう・にら入)

★かんぴょうは、夕顔の果肉を縦長く切ってから乾燥したものです。金盞のかんぴょうの約8割が栃木県で作られています。かんぴょうには、食物せんいがたく含まれていて、健康食品として賞讃されています。栃木県の特産物のひとつですから喜んで食べてみましょう。

★栃木県のにらの生産量は全国1、2位を誇るほどです。成長期に必要なカルシウムやカリウム、鉄分を豊富に含む栄養食品です。1年を通して出荷があり、栄養たっぷりです。スタミナ抜群！有機質肥料を使っ てじっくり育てているため、甘味があって風味がよく味わいに深みがあります。栃木県内の主な産地は、重延市をはじめとして、大田原市、上三川町などの水田地帯を中心に県内全域で栽培されています。

☆..地元栃木県の特産物を知って、できるだけ残さずに食べるようにしましょう..☆

②給食献立表や食育だよりでの情報提供

各学校が作成している「給食献立表」には、提供するメニューのほか、使用している主な食材を明記しており、その食材のうち地場産物には網掛けや色違いの文字で強調している。

さらに、近隣の農家から納入された食材には、農場名や生産者名を載せて、身近に感じ親しみをもてるようにしている。

また、各学校が作成している「食育だより」には、地場産物を活用した献立の説明や生産者の紹介、生産者や納入業者との交流給食、食農体験の様子などを掲載し、保護者にも地場産物に対する理解を深めてもらえるようにしている。

③掲示物の工夫

子どもたちが日頃から目に触れることができるよう、食育の掲示コーナーやランチルームに、地域学校園内で収穫される農作物に関する資料を掲示し、地場産物への理解を深めている。



自分たちの住む地域では、いつ、どのような農作物が収穫できるのかを知ることができますようにしています。

実物を展示し、実際に手にとって触れることができるようにしています。

右の写真は、かんぴょうの原料である“ゆうがおの実”です。



④指導資料の活用

市教委では、各学校の食に関する指導の一助となるよう、指導資料を作成している。
下記の図は、地産地消に関する内容を抜粋したものである。

【『食文化』に関する指導資料】から】

旬を知って、おいしく食べよう!

宇都宮市産の トマト

【特徴】
ビタミンCやカロチンなど、体の調子を整える成分が多く含まれています。また、うまみ成分であるグルタミン酸も多く含まれ、カレシなどの料理に入るとおいしく仕上がります。
【加工の履歴】
【産地のポイント】
・ヘタが、黒い状態でピンと立っている。
・皮に張りがあり、押すととろける。
【産地】
南平地区が産地で、日本には江戸時代と鎌倉時代として伝わりました。食べるとうまくなったのは100年以上前からです。

旬の食材レシピ

お弁当編

アスパラベーコン巻き
【材料】(1人分)
- アスパラガス 2本
- ベーコン 1枚
- つまようじ 2本

【作り方】
① アスパラは、葉の部分が少し残る程度、皮をむいて4センチに切る。
② ①をめんつゆで煮込み、レンジで2分加熱する。
③ アスパラを1/2に切ったベーコンで巻いて、つまようじでとめる。
④ フライパンで、色よく焼いてできあがり。

さげろす
【材料】(1人分)
- じゃがいも 1個
- パター 1枚
- 粉チーズ 少々
- 塩 少々

【作り方】
① じゃがいもは、洗って皮を削ぎ、お湯で茹でる。レンジで1分加熱する。
② 焼いたじゃがいもを、フォークでほぐし、バターと混ぜる。
③ ②をパターで包み、塩を少々加えて、レンジで1分加熱する。できあがり。

給食の時間や食に関する授業などにおいて、本市の農産物について説明する際の資料にしたり、掲示物や配付物として活用したりできるようにしています。

【『食文化』に関する指導事例集】から】

宮っこ たべものクイズ

うつのみや のうさんぶつ 宇都宮の農産物クイズ

うつのみやのうさんぶつ 宇都宮市ではどんな農産物がつくられているか知っているかな?

第1問

これは何でしょうか?

ヒント① 夏が旬の野菜です。
ヒント② 赤い色をしています。

わかったかな?

正解は **トマト** でした。

【宇都宮市の生産地マップ】

本市の農産物に関するクイズをパワーポイントで作成し、児童生徒による給食委員会主催の集会活動などで活用できるようにしています。

⑤生産者や納入業者との交流給食（学校の実情により実施）

自分たちの食べている学校給食が、多くの人々の苦労や努力に支えられていることを知り、食に対する感謝の気持ちを育成できるよう、生産者や納入業者の方々を給食に招待している。



楽しく会話をしながら、給食を食べました。

生産者や納入業者を身近に感じることで、好き嫌いなくがんばって食べようとする意欲が高まりました。

⑥生産者による食に関する授業（学校の実情により実施）

農作物を育てる大変さや収穫する喜びなどを実感し、食に対する感謝の気持ちを育成できるよう、生産者をボランティアティーチャーとして招き、農作物の育て方などを教えていただいている。



トウモロコシができるまでを説明していただき、皮むきを体験しました。

みんなで皮をむいたトウモロコシは、給食でおいしく食べました。



サツマイモの苗の植え方を指導していただきました。

収穫後、地域学校園全校におすそわけし、給食にさせていただきました。



⑦食農体験事業

児童・生徒が地域農業者等と交流しながら体験農園で農作業を行い、自分たちが栽培・収穫した農作物を給食等において食べる「食農体験学習事業」を実施し、農業や食への理解や関心を深めている。



生産者に教えていただきながら、タマネギの収穫をしています。



田植え歌に合わせて、全児童が田んぼに稲の苗を植えています。



サツマイモの苗植えから収穫まで体験し、収穫物は、学校給食の食材として活用したり、自分たちで調理をしたりして味わっています。

⑧親子料理教室（学校の実情により実施）

親子で一緒に食事を作る機会を提供し、地元で採れる旬の野菜を使ったメニューを紹介することにより、地場産物の良さを伝え、親子の話題にしたり、家庭の料理にも取り入れたりすることができるようにしている。

上河内地域学校園（上河内中、上河内中央小、上河内東小、上河内西小）の親子料理教室の様子です。

地域学校園内の児童・生徒とその保護者（希望者）を対象に行っています。

講師は、学校栄養士や給食センターの調理員です。



料理をすることの楽しさを子どもたちに伝えています。

料理がより身近となり、家庭でも自分で作ることが期待されます。

地元の野菜を使った人気の給食を作りました。



五穀米のご飯
油淋鶏（ユーリンチー）
切干だいこんのナムル

(3) J A うつのみや東部選果場見学（平成28年度 10校）

J A うつのみやでは、小学校3年生の社会科学習の一環として児童の選果場見学を受け入れている。内部や糖度センサー等の最新の選果システムで、生産者から納入された新鮮な野菜・果物を選果し、安全・安心な青果物を消費者に早く届けるためのシステムや工夫を学んでいる。



梨の色や形、大きさ、傷の度合い、甘さなどで分けて、箱につめている様子を児童に説明しています。

2 市町教育委員会・学校・農業関係部局・J A との連携

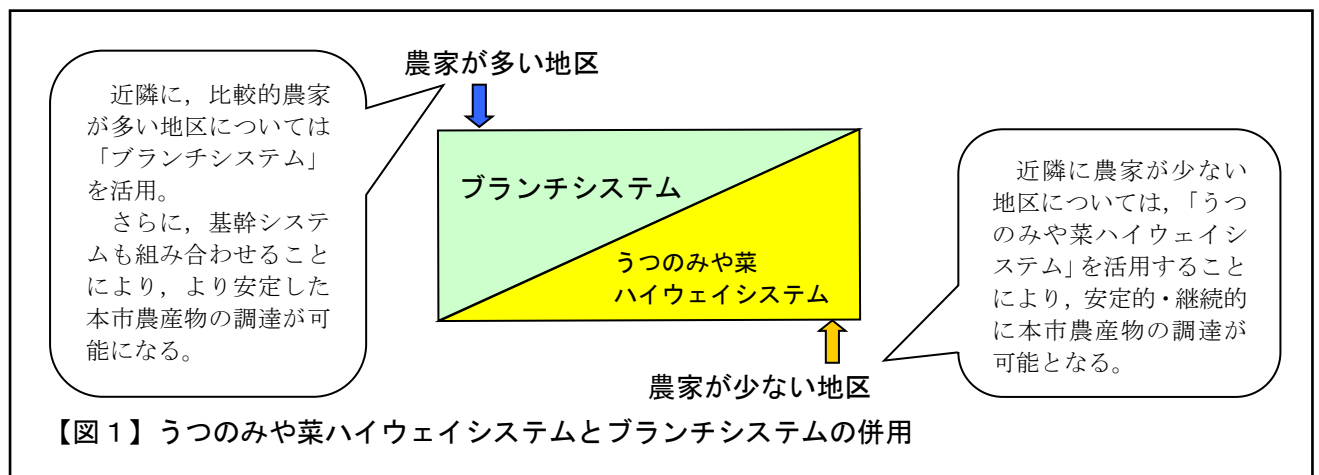
(1) 地域農産物の調達方法の構築

本市においては、学校がより安定した地域農産物の調達を可能とするため、地元商店を通して宇都宮市中央卸売市場から本市農産物を購入する「うつのみや菜ハイウェイシステム（基幹システム）」を構築し、平成15年9月から稼働している。

各学校は地域の実情に応じて、「うつのみや菜ハイウェイシステム（基幹システム）」と近隣の生産者や生産組合、J A 等から調達する「ランチシステム（産直方式）」により、主な調達システムを選択している。**別紙1**参照

また、ランチシステムを主な調達方法としている学校においても、学校周辺の地域では生産していない宇都宮市産の農産物も確保が容易となるなどのメリットがあることから、状況を踏まえた上で、うつのみや菜ハイウェイシステムの利用に努めている。**【図1】**参照

平成28年3月からは、毎月、宇都宮市中央卸売市場で取り扱う青果物の入荷見込情報を各学校へ提供し、各学校の献立作成に活用できるようにしている。



(2) 地産地消推進委員会の設置

各学校においては、学校給食における地産地消を推進するため、教職員やPTA役員、生産者、納入業者、JA関係者などで構成する「地産地消推進委員会」を設置し、地域農産物の調達や使用、食に関する指導に関することなどを検討している。

また、地域学校園内の学校で連携して地産地消を推進するため、「ブロック地産地消推進委員会」を設置している地域学校園もある。



【上河内学校給食センターの取組】

- ・生産者と学校の窓口としてJAうつのみや（上河内営農経済センター）が入り、生産者の振り分けから支払、納品まで行っている。
- ・JAうつのみや（上河内営農経済センター）に問い合わせながら、納品可能な数量や種類を決定している。
- ・上河内地区のいちご生産者から、年間1回程度、無償で全校生にいちごを提供していただいております、それを紹介し、地元への興味関心・理解につなげている。
- ・JAうつのみやと上河内学校給食センターが連携し、食育を啓発するイベントである「うつのみや食育フェア」に出展している。その時に、地場産の野菜を紹介しながら、学校給食センター職員がけんちん汁を料理し、試食として市民に提供している。

(3) 学校給食への宇都宮市産特別栽培米使用事業

宇都宮市が取り組んでいる特色のある米づくりの推進や将来に渡る宇都宮産米の消費拡大の一環として、学校給食においても特色ある宇都宮産米の理解促進をはかるために、JAうつのみやと連携し平成28年11月に希望のあった市立59小中学校で宇都宮市産の特別栽培米を学校給食に使用。

別紙 1

特別栽培米ってなあに？

特別栽培米ってどんなお米？

特別栽培米は、適正な基準に基づいてつくられているお米より、さらに**化学肥料の量を半分以上、農薬を使う回数を半分以上**にして作られているお米です。

いつも食べているお米とちょっと違うんだね！

半分少ない
化学肥料
農薬

特別栽培米のいいところって何？

環境にやさしい
つくりかた

普通のお米と比べて、化学肥料の量や農薬を使う回数が少ないから、土づくりや草取りなどが大変だけど、住む環境を守りたいから、手間暇をかけて作っているよ。

自然や生き物も
うれしい

環境に影響が少ないから、水がきれいになって、田んぼや農家は田んぼに住む生き物にやさしいよ。

いつも食べているお米とちょっと違うんだね！

宇都宮市ではどのくらい作られているの？

- ・作られている量：1405.2トン
(東京ドーム70個分の広さの田んぼで作られているよ！)
- ・作っている人数：135人
※平成27年度実績

× 70個分！

宇都宮では、ほかにどんなお米が作られているの？

宇都宮市内の田んぼでは、いろいろな種類のお米が作られています。種類によって、味や見た目、香り、粘り、柔らかさなどが違います。ぜひ食べ比べてみてね！

♡ みやおどめ

みなさんがいつも食べている宇都宮のコシヒカリの中でも、特においしいお米（食味値75以上）を厳選したのが「みやおどめ」です。

「食味値って何？」
お米のおいしさを機械で計ったものだよ。この数字が高いほどおいしいお米とされているよ。普通のお米は70くらいだけど、みやおどめは75以上！だから、とってもおいしいよー。

みやおどめ

うまい！

● ゆうだい21

宇都宮大学で作られた品種。味は、コシヒカリより甘くて粘りが強く、冷めてもおいしいお米です。

冷めてもおいしい！

◆ なすひかり

栃木県で作られたオリジナルの品種。粒がやや大きく、粘りがあっておいしいお米。おにぎりにぴったりです。

おにぎりにぴったり！

★ とちぎの星

栃木県で作られた品種。大粒で味がおいしいのが特長。お米を炊いた後も粒がしっかりしているので、丼物やカレーに良く合います。

丼物・カレーに合う！

3 学校給食での地場産物を利用拡大する上での課題等

本市においては、給食食材費は全額保護者負担で賄われている。

これまでも地場産物の調達に努めており、本市学校給食の地場産物の使用率は国の目標値を超える37.3%である。更に、地場産物の利用を進めるためには、以下のような課題と提案を挙げる。

課題1 良質な地場産物を適正な価格で手に入れやすい仕組みづくりの充実

→〔提案〕

教育委員会、農政、JA、市場、学校給食会等の関係機関がより一層連携して、給食の食材として使用することのできる規格や品質が保証された地場産物を適正な価格で学校が安定的に入手しやすい仕組みづくりが必要である。

課題2 安全・安心を担保する仕組みづくりの充実

→〔提案〕

学校が安全・安心な地場産物を調達できるよう、生産履歴や管理の状況に関する情報を生産者や納入業者から提供してもらえる仕組みづくりが必要である。

課題3 地産地消の意識啓発や情報の共有化

→〔提案〕

学校においては、引き続き地産地消による食育を推進するとともに、学校の食材に携わる生産者や納入業者、市場、JA等は、食育を推進する観点から、学校給食で地場産物を利用することの意義をより一層深めることが必要である。

また、学校はニーズを伝え、生産者等はそれに応じた供給ができるよう、学校と生産者や納入業者の情報共有の仕組みを構築し、食育を進める上で地場産物を生きた教材として活用する必要がある。

以上の取組を強化するためには、市全体・県全体で推進していく仕組みづくりが必要である。

うつのみや菜ハイウェイ (基幹システム)

