

# 鹿沼市

## 1 取組内容

### ①現状

- ・学校給食における地場産物活用割合  
平成27年度 39.6%
- ・国産食品活用割合  
平成27年度 51.2%

### ②給食献立作成

- ・「学校給食献立計画」を作成し、各月ごとの旬の食材、地場産物献立「さつきランチ」の献立内容などを市内栄養教諭等が集まって検討している。
- ・市内の栄養教諭等が集まって基準献立（原案）を作成する際、「学校給食献立計画」に沿った内容であるか、地場産物が入りやすい内容であるかなどを見直す。

### ③さつきランチ（地場産物献立）の実施 11回/年

ニラ、いちご、はと麦、梨、トマトなどの「かぬまブランド」のほか、地元で採れるきゅうりやだいこんなど、たくさんの食材が使われている。

### ④鹿沼市制施行記念献立の実施

鹿沼市お誕生献立での“かぬま和牛”や“さつきポーク”を使った給食の提供と生産者を招待しての会食会の実施



### ⑤学校によっては・・・

#### ・「感謝の会」の実施

学校創立記念行事に合わせ日頃お世話になっている方々を招待し、会食会を実施している。招待者の中には地域生産者も含まれ、全校児童で田植え・稲刈りをしたもち米を使い、保護者が作ってくれたお赤飯をみんなで味わいながら、日頃の感謝の気持ちを伝え、交流を深めている。

#### ・「地場産物を活用した家族料理教室」の実施

夏休みに、児童とその保護者を対象に、「地域の味覚を味わおう!」というテーマで数多くの地場産物を活用した料理を選び実施した。地産地消の取組や生産者の紹介、地場産物についての食べ物クイズをするなど、地域理解に努めた。



## 2 農政・JA との連携

学校給食食材の購入については、公設市場から直接購入する、地元業者から購入する、地元生産者から直接購入する、JA からの購入、地元農業高校から直接購入する、直売所から購入する、など、各施設（学校）ごとに異なるが、いずれも、地元食材を基本に購入するよう心がけている。

食材の購入について、農政課から情報を得たり、JA への相談など、他部局との連携を図っている。

### 3-1 学校給食での地場産物利用拡大をする上での課題（学校給食側）

- ① 量の確保（食材によって）
- ② 山間部などの食数の少ない学校への納品の問題
- ③ 価格
- ④ 生産者の高齢化
- ⑤ 洗浄などの衛生管理

### 3-2 学校給食での地場産物利用拡大をする上での課題（農政側）

- ① 価格
- ② 生産者側
  - ・学校給食に求められる品揃えの実現
  - ・天候等により安定した出荷が困難な場合がある
  - ・既存の仕入業者等調整
- ③ 関係者が集まる機会を設けること
- ④ 新たな出荷・納品ルート of 整備
- ⑤ 加工品の開発

## 4 課題を解決するための方策の提案

地場産物活用を拡大するには、学校給食側だけではなく、農政課や JA、生産者など、様々な立場の関係者による情報交換と理解・協力が必要である。その中で、各施設（学校）に合った購入方法が見つかるなど改善策が見いだせるとよい。

また、かぬまブランドの一部については、価格の面で難しい点もあり、何らかの補助が必要と考える。

今後、関係者との連携を強化し、鹿沼市における地場産物活用の方針を明確にし、さらには、利用拡大につながるよう検討していきたい。