

栃木市

1 取組内容

(1) 学校給食における地場産物活用割合（現状値と目標値、年度）

- ①現状値 市産品 17.9%、県産品 41.9% 国産品 82.5%
- ②目標値 市産品 15.0%、県産品 30.0% 国産品 80.0%

(2) 給食献立や食育だよりの工夫や生産者との交流活動など

①給食献立作成

- ・市内の栄養教諭等が集まって、標準献立を作成する時に市全体で使用できる市産食材は優先的に使用して献立作成をしている。
- ・各調理場において、地域の食材を使用できる場合は、さらに各調理場単位で使用できる市産食材を取り入れた献立を作成している。
- ・栃木市の食材を多く取り入れた「とち介ランチ」の提供

②給食献立表

「下線付きの食材は、栃木市産の食材です。」等と明記して、市産の食材に下線を引いている。

③食育だよりの工夫

- ・市内の栄養教諭等が担当を決めて、担当の食材について「食育だよりの」（市 HP 保健給食課参照）や「ちょこっと食通信」（読み聞かせ資料）を作成して、全校に配布している。
- ・各学校では担任教諭が学年に応じて児童生徒に読み聞かせをしている。

④アイデアシート作成

- ・各教科等で食に関する指導を行う際の参考資料「食に関する指導アイデアシート集～ふるさと学習編～」を作成し、食に関する指導の充実を図っている。
(HP 栃木市教育研究所参照)

⑤生産者との交流

- ・総合的な学習の時間や社会科の授業等で生産者にゲストティーチャーとしてご指導いただいている。



総合的な学習の時間に
宮ねぎ畑で生産者が説明



社会科の授業に
教室で生産者が説明

- ・授業と連携させて、生産者の方との交流給食を実施している。



宮ねぎの生産者と交流給食



小麦の生産者と交流給食

2 農政・JA との連携

(1) 栃木市の市産使用体制

番号	使用地域	発注物	発注先	使用方法	
1	全地域	黒大豆	おおひらアグリツーリズム推進協議会	市教委で使用量をまとめる→大平産業振興課→福祉施設に委託配送→請求書大平産業振興課	
		黒大豆枝豆			
2		大平かぼちゃ	大平南瓜愛好会	市教委で使用量をまとめる→大平南瓜愛好会→市教委配送→請求書大平南瓜愛好会	
3		豚肉	(公財)学校給食会	市教委で使用量をまとめる→各調理場から給食会へ発注→給食会配送→請求書給食会	
		牛肉			
		とち介いちごゼリー			各調理場から 2～3 か月前までに発注→給食会配送→請求書給食会
		とち介ぶどうゼリー			
		いちごジャム			各調理場から発注→給食会配送→請求書給食会
		ぶどうジャム			
(市産小麦粉うどん)	うどんは終売になった				
4		とち介	(株)明治フード	各調理場から発注→明治フード→明治フード配送→請求書明治フード	
		かぼちゃアイス			
		宮ねぎとニラと豚肉のコロッケ			
		きざみ干しいたけ			
5		もやし	青果商	各調理場から市内産発注→青果商→市場で市内産購入配送→請求書青果商	
6		赤みそ 白みそ (市産大豆使用)	油伝味噌株式会社	各調理場から発注→油伝味噌→配送油伝味噌→請求書油伝味噌	
7		麦納豆 (市産大豆使用)	(株)大豆工房おらが	各調理場から発注→大豆工房おらが→配送大豆工房おらが→請求書大豆工房おらが	
8		さつまいも	観光甘藷栽培組合	市教委で使用量をまとめる→藤岡産業振興課→生産者配送→藤岡産業振興課	

番号	使用地域	発注物	発注先	使用方法
9	全地域	トマト・ニラ なす・宮ねぎ	JA しもつけ (栃木)	市教委で使用量をまとめる→JA しもつけ直売所店長へ発注→JA しもつけが配送→請求書 JA しもつけの各野菜部会 発注は なすは 5 kg単位 にらは 4 kg単位
10	栃木地域	姫きゅうり 大根・白菜	JA しもつけ (栃木)	市教委で使用量をまとめる→JA しもつけ直売所店長へ発注→生産者が配送→請求書 JA しもつけ直売所
11	栃木地域の一部	じゃがいも たまねぎ 長ねぎ ほうれんそう キャベツ にんじん ブロッコリー きゅうり にんにく かぼちゃ	JA しもつけ (栃木)	
12	栃木地域の一部	いちご	大出さん(生産者)	各調理場→大出さん(農家)へ発注→大出さん配送→請求書大出さん
13	大平地域	じゃがいも キャベツ にんじん 元気ニラ 玉ねぎ	JA しもつけ (大平)	給食センター→JA しもつけ大平へ発注→生産者が配送→請求書 JA しもつけ大平
14		みそ	学校給食みそ部会	給食センター→みそ部会へ発注→みそ部会で配送→請求書 JA しもつけ大平
15	藤岡地域	白菜・みず菜・ さつまいも・ トマト	JA 直売所 (藤岡)	給食センター→JA しもつけ藤岡へ発注→生産者が配送→請求書 JA しもつけ藤岡
16		大豆・キャベツ 玉ねぎ・さといも 長ねぎ・にんじん 白菜・大根・ きゅうり・大豆 かき菜	道の駅みかも (前月に使える野菜を確認して発注)	給食センター→道の駅みかもへ発注→生産者が配送→請求書道の駅みかも

番号	使用地域	発注物	発注先	使用方法	
17	都賀地域	(直売所 大出宿) ねぎ・じゃがいも 小松菜・にんにく かぼちゃ・大根・ 白菜・ほうれん草 キャベツ・人参	JA しもつけ (都賀)	給食センター→JA しもつけ都賀へ発注 →生産者が配送→請求書 JA しもつけ都賀	
18		(生産部会) トマト・なす・ ニラ・いちご			給食センター→JA しもつけ都賀へ発注 →JA しもつけ都賀が配送→請求書 JA しもつけ都賀
19		(加工所) みそ			
20	西方地域	にら・大根・白菜・ さといも・きゅうり なす・じゃがいも	道の駅にしかた		
21	岩舟地域	じゃがいも・玉ねぎ ・小松菜・長ねぎ・ 大根・白菜・ ほうれん草・ キャベツ・人参 ごぼう・さといも きゅうり・たけのこ 豊水(梨)・ 巨峰(ぶどう)	JA しもつけ (岩舟)	調理場→JA しもつけ岩舟へ発注→JA しもつけ岩舟が配送→請求書 JA しもつけ岩舟	
22		いちご			いわふねフルーツパーク
23	寺尾地域	じゃがいも・ 玉ねぎ・小松菜 にんにく・かぼちゃ 長ねぎ・大根・白菜 ほうれん草・人参 キャベツ・ごぼう ブロッコリー チンゲンサイ 根生姜・里芋 きゅうり・ピーマン さやえんどう たけのこ・ぬか みつ葉・聖護院大根 水菜・ズッキーニ モロヘイヤ・ゆず さやいんげん	寺尾農産物供給会	市教委で通知を出して前月に生産者を集める →栄養職員が発注一覧表を作り市教委に送る →値段を市教委が入れる →公民館に生産者が集まり、次の月の給食の野菜の発注の中で、だれがどの野菜を持って行くか決める →決まったことを市教委でまとめて生産者へ通知 →生産者が配送 →請求書栄養教諭が作って市教委に送る →1つの通帳に入ったお金を各生産者の通帳へ市教委が振り込む	

・学校農園の食材 放射能検査をした上で使用、じゃがいも、だいこん等

(2) 写真で紹介

① 11番 JAしもつけからのじゃがいもとたまねぎ



② 23番 寺尾農産物供給会

【納品の様子】



【感謝の会の様子】



【交流給食】



3-1 学校給食への地場産物提供を拡大する上での課題（学校給食側）

- (1) 安定供給
- (2) 納品できなかつた場合
- (3) 残留農薬等の生産履歴
- (4) 注文量のとりまとめ
- (5) 配送
- (6) 請求書
- (7) 生産者の高齢化
- (8) 食物アレルギーと体験活動
- (9) 洗浄など衛生管理
- (10) 青果商組合

3-2 学校給食への地場産物提供を拡大する上での課題（農政側）

- (1) 単価
- (2) 規格のバラツキ
- (3) 天候不順による不測の事態に対する対応

3-3 学校給食への地場産物提供を拡大する上での課題（JA側）

- (1) 品質（例：キャベツに虫、じゃがいもの見た目は良いけど中が黒い等）
- (2) 規格のバラツキ

4 課題を解決するための方策の提案

地場産物を活用した学校給食の活用を推進するに当たり、生産者、加工業者、学校給食関係者に加え、PTAなど幅広い関係者の理解と協力が不可欠。

そのため、本市における学校給食では、地場産物の活用方針を明確に打ち出し、関係者との意識の共有を図り、地場産給食の取組をPRしていくことが重要。

- (1) 学校給食連絡協議会（仮称）で情報の交換を行う。
- (2) 旬の農産物の出荷時期、数量を栄養士に示し、献立作成を支援する。
- (3) 学校給食の農産物生産者、運送事業者など組織化や自ら冷凍加工できる施設を整備することにより天候不順による不測の事態に対応できるようにする。