

| 1 学校給食での地域産(県産)食材(野菜・果物について)利用推進への取組について | | | | 2 学校給食における地域産(県産)食材の利用率、利用品目数について | | 3 米飯給食の実施について | | | 備 考 | | |
|--|----------|--|--|---|--|--|---|--|--|------|-------------|
| 市町村名 | 担当部署 | 取組事例 | 補助について | 課題 | 調査の実施 | (参考) | 米飯補助の実施 | 課題 | | (参考) | |
| | | (1)貴市町村(貴管内)において、学校給食での地域産食材の利用率・品目数の向上に向けた取組や学校給食施設への働きかけを行っていますか。行っている場合取組内容をご記入願います。 | (2)貴市町村(貴管内)において、生産者への学校給食での地域産食材の利用推進に向けた生産用資材導入費の補助や作付け誘導、学校給食実施主体への地域産食材導入への補助などを実施していただければ幸いです。 | (3)貴市町村(貴管内)において、学校給食での地域産(県産)食材の利用率・品目数の向上に向けた取組の課題についてご記入願います。 | 貴市町村(貴管内)において独自に、学校給食における地域産(国産・県産)食材の利用率や利用品目数を調査していますか。調査を実施している場合は調査の結果(最新の結果含め3年(回)分)、形式(対象(全施設/抽出)・期間(年間・特定期間)・調査内容(利用品目割合など)をご記入願います。【調査様式を添付していただいても構いません】 | 地場産物活用状況調査(H25 農園課)(%) | (1)貴市町村(貴管内)において、米飯給食の実施回数増加のために米飯給食への補助等を実施していますか、実施していただければその補助内容についてご記入願います。 | (2)貴市町村(貴管内)において、米飯給食の実施回数を増加させる上での課題についてご記入願います。 | 米飯実施回数(H25スポーツ健康課)(回/週) | | |
| 大河原 | 白石市 | 産業部農林課 | 平成18年8月から、みやぎ山南農業協同組合白石地区事業本部や地元野菜果物等の生産者と連携し、地産品を地元で消費する地産地消を行っている。 なお、学校給食センターでは「米、大豆、ねぎ、白菜、キャベツ、チンゲンサイ、ちぢみ雲、もちみかん、りんご、キウイフルーツ、しいたけ、凍り豆腐」などの品目で利用率の向上に努めてきたが、福島原発事故の影響で使用できない時期があった。現在も「りんご、キウイフルーツ、しいたけ、凍り豆腐」などの品目が使用できない。 | 行っていない | 福島原発事故の影響により、保護者からは学校給食で地元の食材を使用しないで欲しいとの要望がある。 | 実施していない | 14.9 | 実施していない | 児童・生徒から週2回以上のパン食を希望されているが、「白米産米(地元産米)」の消費拡大を理由として、週4回の米飯給食を実施している状況。 | 4.0 | |
| | 角田市 | | | | | | 19.5 | | | 5.0 | |
| | 蔵王町 | | | | | | 5.2 | | | 4.0 | |
| | 七ヶ宿町 | 産業振興課 | 行っていない | 行っていない | 特になし | 実施なし | 10.5 | 実施なし | 特になし | 4.0 | |
| | 大河原町 | | 学校給食へ提供できると思われる農家へお話し、「いつ(時期)・何を(品目)・どの位(量)」提供できるか年間スケジュールを報告してもらっている。それを基に、給食センターから農家へ納品依頼している。 | 行っていない | 養蚕農家が多く、自家消費できる位の作付けしかしておらず、学校給食に提供できる農家を探すのが大変である。 | 【米飯】H24年度仙南産米100%、H25年度大河原町産米100%、H26年度大河原町産米100% 【野菜・果物】数量ベースとなります。 H24年度産 町内産6.14% 県内産15.80% 県外産(国産含)78.06% H25年度産 町内産8.62% 県内産12.74% 県外産(国産含)78.64% H26年度産 町内産3.94% 県内産16.12% 県外産(国産含)79.94%(11月現在) | 23.0 | 補助なし | 平成25年度より米飯を週4日(以前は週3日)に増やしたが、アンケートなどによりパン食を以前と同じ位に増やしてほしいとの声もかなりある。 | 4.0 | |
| | 村田町 | | | | | | 30.0 | | | 3.5 | |
| | 柴田町 | 農政課 | 行っていない | 行っていない | | 行っていない | 19.7 | 実施していない | | 3.0 | |
| | 川崎町 | | | | | | 26.3 | | | | |
| | 丸森町 | 農林課農政班 | 行っていない | 行っていない | 関係者の相互理解の促進のために、意見・情報交換の場の設定等、連携体制の構築。 ・調査内容については別添のとおり | ・学校教育課で6月と9月の各5日間を対象に共同調理場1施設を調査。 ・食品類は、いも及びでんぷん類、豆類、豆製品類、緑黄色野菜類、その他野菜類、果実類、きのこ類の7種 ・調査内容については別添のとおり | 24.1 | 実施していない | 現在、丸森町では週4回が米飯給食であり、実施回数としては適性であると考 | 4.0 | |
| | 仙台 | 仙台市 | | 毎年6月の「せんだいっ子給食月間」、11月の「すくすくみやぎっ子みやぎのふるさと食料月間」において、学校給食における地域産食材の活用をはかる全体的な取り組みとして、仙台市内の学校給食の献立に仙台産や県内産の食材を積極的に取り入れています。また、「全国学校給食週間」では、献立に、地域産食材を使った「郷土料理」を取り入れる等しています。 | 行っていない | 給食センターでの食材は、登録業者による見積り合わせにより、金額と品質の両面から選定を行っているが、多量の食材を安価かつ安定的に調達すること、また、見積り合わせの時期が使用月の前々月であり、産地での収穫量の急変も考えられることから、産地を指定しての見積り合わせは応れが少ないため、実質、品目数の向上につながっていない。 | | 17.2 | | | 3.1 |
| 塩竈市 | | | | | | | 19.3 | | | 2.4 | |
| 名取市 | | | | | | | 14.9 | | | 3.0 | |
| 多賀城市 | | 市民経済部農政課 | 地場産食材利用拡大のための農協との調整を図っている。 | 行っていない | ・学校給食へ納められる生産者の人数が限られている。 ・センターへの納入規格遵守が難しく、数量が揃えられない。 | 地場産野菜発注量については別紙のとおり【別紙】 | 28.1 | 実施していない | 米飯給食とパン給食とのおかずの価格調整で給食費増大への懸念。 | 4.0 | 【資】 |
| 岩沼市 | | | | | | | 21.8 | | | 3.0 | |
| 亶理町 | | 農林水産課農政班 | 行っていない | 行っていない | ・給食センターの食品規格以外(品質や形)の作物を使用するのが難しい。 ・夏場の期間は、安全な給食運営のため、衛生管理の関係上、備品が早い食材の使用が難しい。 ・計画的に予定通りの作物収穫ができれば、給食に取り入れやすい。 | 【米 飯】県産、郡産を使用しているが、調査は行っていない。 【野菜・果物】調査している。【別紙】 | 16.5 | 実施している(1人1食3円の補助) | ・現在、週4回の米飯、週1回パン給食を行っているが、バラエティ豊かな給食を実施するためには、米飯給食の実施回数は現在の状況で適当と担当部署は考えている。 | 4.0 | 【資】 |
| 山元町 | | | 栄養教諭・栄養職員に対し、給食食材の購入にあたり、可能な限り地場産食材を活用するように指示している。 | 行っていない | 栄養教諭・栄養職員の地場産食材利用への意識は高いが、給食費との兼ね合いがあるため、安価に購入できる県外産を選択することが少なくない。 | 独自の調査なし | 14.6 | 実施なし | 特になし | 4.0 | |
| 松島町 | | | | | | | 19.6 | | | 3.0 | |
| 七ヶ浜町 | | | | | | | 29.5 | | | 3.0 | |
| 利府町 | | | | | | | 16.7 | | | 4.0 | 米飯補助あり(4回の) |
| 大郷町 | 農政商工課 | 大郷町地場産物利用推進委員会による地場産食材の利用促進と利用率向上のための取組を行っている。 (食材規格や納品スケジュール確立などの調整) | 行っていない | 少ない買付量の中で、高質な地場産品を使用している。 安定した量の供給と品質、価格が保証されれば地場産をもっと使用できる。 使用する立場で地場産品の使用の意識は高まっているが、生産者側で供給される地場産品が安定した供給が困難。 | 【米 飯】平成17年度から大郷産米を使用。米飯回数はH25.4から週3回から4回 【野菜・果物】平成25年度 17品目 全体購入10,378.2kgのうち県内産3,350.7kg 32.3% 平成24年度 16品目 全体購入10,529.0kgのうち県内産4,366.5kg 41.5% 平成23年度 15品目 全体購入13,382.4kgのうち県内産4,647.9kg 34.7% | 39.3 | | | 4.0 | 【資】 | |
| 富谷町 | 学校給食センター | 学校給食食材の安定確保に向けて、給食センターで使用できる作物の品質や量、規格を提示し、それに合わせて、生産者、産地振興課、JAあさひなどで農産物の生産計画を提示していただいています。献立作成においても、年間の学校給食食材出荷計画一頁を参考にしながら、地場産物の優先使用に努めています。 また、サトウ商会を通して、富谷町の農産物をデザート等に加工してもらっています。 例)お米のムース(平成25年度より)・ブルーベリーゼリー、ブルーベリークレープ(平成25年度より) トマトゼリー(平成26年度より) 今後、さらにポテトコロッケやトマトを使用した製品を加工していただく予定です。 | 行っていない | ・使用量に合った生産性。 ・規格に合うサイズの納品。 ・年間を通して使用できる野菜の生産。 ・安定した供給が困難。 ・第一次産業の普及。 | 【米飯】100%富谷町の米を使った米飯を供給しています。 【野菜・果物】別添資料 ・地場産品月別使用割合 平成24年度・平成25年度・平成26年度11月分まで | 16.9 | なし | 完全米飯給食にした場合、献立は和食中心となり、子どもたちからの要望のある洋風の献立の割合が難しくなる。 例)ごはんにグラタンやごはんトマト味のスープ等 子どもたちの希望を聞くこと、米飯も好きだがパンも好きだと答える子どもたちが多く、現在のように米飯3回、パン2回であると、和食・中華・洋食等子どもたちの要望に沿った、バラエティーに富んだ献立を実施することができる。 | 3.0 | 【資】 | |
| 大衡村 | | | | | | 44.2 | | | 4.0 | | |

