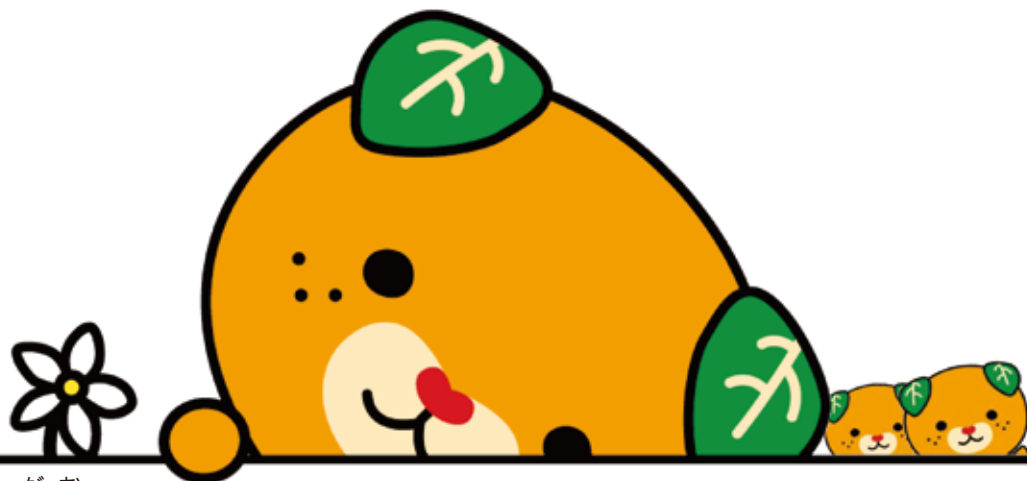




えがお
愛顔でつなぐ

学校給食と地域食文化

平成29年度文部科学省委託
「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



愛媛県教育委員会

は じ め に

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、伝統的な文化の継承、食品ロスの削減などの社会的な課題・要請への対応が求められています。

また、平成 29 年 3 月に策定された第 3 次愛媛県食育推進計画においても、学校給食における地場産物の使用割合や食文化を伝承する普及・啓発のための活動実施数が評価指標とされたところです。

このような状況のなか、本県では、昨年度に引き続き、文部科学省の委託を受け、「平成 29 年度愛媛県学校給食地域食文化継承モデル事業」として、松前町を中心に、松山市、伊予市、久万高原町、東温市、砥部町の中予 6 市町による「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」の 2 つの課題への解決に向けた取組を進めてまいりました。

このうち「地産地消の推進」については、伊予高等学校や松前町内の小・中学校の児童、生徒及び保護者、調理専門学校講師のアイデアを取り入れながら、地場産物を活用した給食メニューや加工品の開発を行うほか、地場産物の生産状況等の情報を共有することにより、市町が相互に供給できる仕組みづくりについて検討し、地場産物の活用率向上に取り組みました。

また、「伝統的食文化の継承」については、開発したメニューや加工品を学校給食で提供し、アンケート調査による評価を行うことにより、味付けや作業工程を改善したり、他の学校給食施設においても調理しやすくするために、作業工程をマニュアル化して、調理手順書を作成したりすることで、給食メニューとしての定着化を図り、子どもたちが地域の食文化に触れ、親しむことができるように取り組みました。

本報告書は、この 1 年間の取組成果をまとめたものであり、本県における食育の更なる充実・発展のために活用していただければ幸いです。

本事業の実施にあたり、御指導、御助言をいただきました推進委員、ワーキンググループ構成員ほか多くの関係者の方々に、心から感謝申し上げます。

平成 30 年 2 月

愛媛県教育委員会
教育長 井 上 正

目 次

はじめに

I 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」

- 1 社会的課題に対応するための学校給食の活用事業の趣旨・・・1
- 2 研究開発テーマ

II 愛媛県における「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」

- 1 事業の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 2 取組の具体的内容・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
- 3 事業実施計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
- 4 実践の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
- 5 成果と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22

<資料>

- 1 掲示資料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
- 2 調理手順書・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
- 3 アンケート結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 32

I 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」



1 社会的課題に対応するための学校給食の活用事業の趣旨

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や学校給食費会計業務における教職員の負担軽減に取り組むため、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。

このため、本事業では、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を新たに開発したり、学校給食費の徴収管理業務の在り方を見直したりするなど、学校給食の業務手順や実施方法等の仕組みを再構築する。

2 研究開発テーマ

我が国の食をめぐる諸課題に関連する以下の研究開発テーマの中から二つを選択し（「(4)会計業務の負担軽減」を選択する場合には、(4)のみを選択することができることとする。）、先進事例の効果検証や新規事業モデルの研究開発の観点から、学校給食の実施における業務手順等を検討するとともに、取組の効果を検証する。

(1) 食品ロスの削減

学校給食を活用して、食品の生産・加工・流通等の各段階で発生する食品ロスの削減に貢献することができる体制の構築を目指す。

(2) 地産地消の推進

学校給食において地場産物が一層活用されるよう、食品の生産・加工・流通等における新たな手法等を開発する。

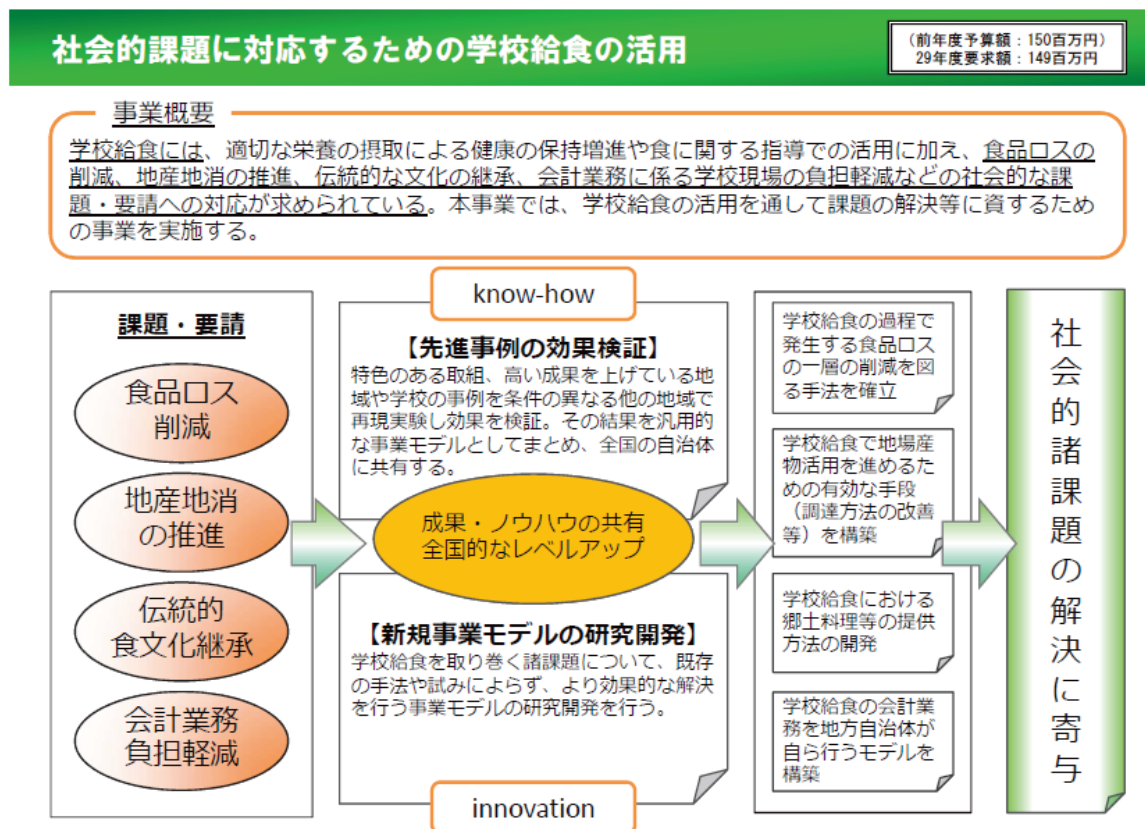
(3) 伝統的食文化の継承

学校給食において伝統的食文化に根差した献立の提供を促進するため、給食調理員の技能向上を図りつつ、給食調理場における調理方法・技術を開発する。

(4) 会計業務の負担軽減

学校給食費の会計業務に係る学校教職員の負担を軽減するため、地方自治体の会計規定の整備や業務分担の見直しなど、学校給食費会計業務の在り方を検討する実証研究を実施する。

事業概要図



Ⅱ 愛媛県における

「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」



1 事業の概要

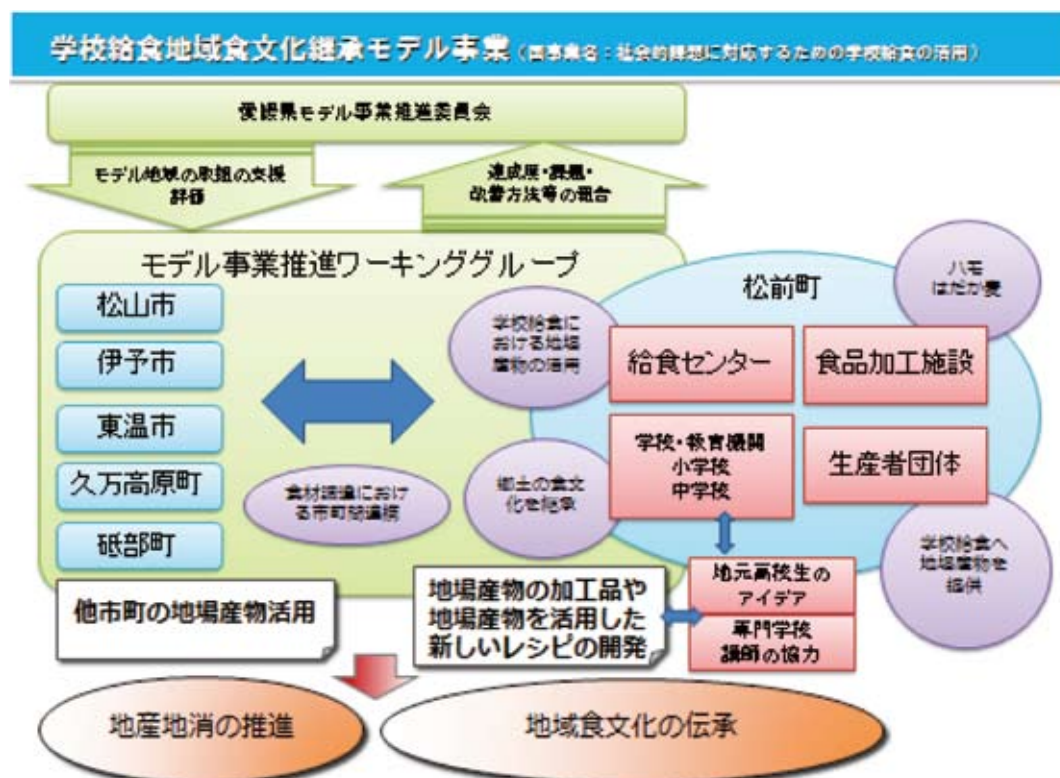
(1) 実践地域

松前町を中心に、松山市、伊予市、東温市、久万高原町、砥部町の中予地域6市町で実施した。

市町名	実践学校給食施設	食数（食） （教職員含）	配送校数（校） （幼稚園含）
松前町	松前町学校給食センター	2,700	6
松山市	松山市湯山学校給食共同調理場	1,800	5
伊予市	伊予市学校給食センター	3,160	14
東温市	東温市学校給食センター	3,400	15
久万高原町	久万学校給食センター	530	11
砥部町	砥部町学校給食センター	2,050	8
計		13,640	59

(2) 事業の実施体制

県事業名を「学校給食地域食文化継承モデル事業」とし、「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」について取り組んだ。



(3) 愛媛県モデル事業推進委員会

学校給食への地場産物の安定的供給や地域の食文化の継承を図るため、モデル地域の取組について助言し、評価を行うとともに、地場産物の市町間流通の推進方策等を支援する。

【愛媛県モデル事業推進委員会委員名簿】

選任部門	氏 名	役 職
学識経験者	逸見 幾代	広島国際大学教授(栄養学)
保護者代表	中村 和憲	松山市立双葉小学校PTA顧問 松山市立雄新中学校PTA顧問 (料理研究家&食育アドバイザー)
アドバイザー	伊藤 鈴美	学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校技術・商品開発課長
生産者団体	堀岡 茂	全国農業協同組合連合会愛媛県本部 園芸部野菜花卉課長
食品関係者	中重 豊	公益財団法人愛媛県学校給食会事務局長
栄養教諭	佐々木万里子	愛媛県教育研究協議会栄養教員部副部長 (久万高原町立久万中学校栄養教諭)
	島田 広美	愛媛県栄養士協議会副会長 (松山市立味生小学校栄養教諭)
	郷田 直子	〔モデル地域代表〕 松前町立松前小学校栄養教諭 (松前町学校給食センター栄養教諭)
行政関係者	山内 善代	保健福祉部健康増進課主幹
	須山 広周	農林水産部農政企画局農政課主幹
	久保田 英和	農林水産部農政企画局ブランド戦略課主幹
	大内 義典	農林水産部農業振興局農産園芸課主幹
	宮岡 俊輔	産業技術研究所食品産業技術センター 技術支援室長

事務局	愛媛県教育委員会保健体育課、中予教育事務所
-----	-----------------------

(4) 市町モデル事業推進ワーキンググループ

中予地域各市町の地産地消担当課、物資納入業者及び栄養教諭等を構成員とし、本事業に関する取組を実践する。

【市町モデル事業推進ワーキンググループ構成員名簿】

氏 名	役 職	
伊藤 鈴美	学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校技術・商品開発課長	
米澤 浩樹	松前町教育委員会学校教育課長 (兼松前町学校給食センター所長)	
佐々木茂樹	中予地方局産業経済部産業振興課主幹	
石山 香	愛媛県栄養士協議会事務局 (今治市立西中学校栄養教諭)	
行政関係者 (モデル地域各市町地産地消担当)		
古川 栄一	松前町産業課農業振興係係長	
栗栖 洋平	松山市農林水産課主査	
池内 伸至	伊予市農林水産課課長補佐	
谷田 和美	久万高原町農業戦略課農業振興班主事	
山内 健太郎	東温市農林振興課主任主事	
佐川 達哉	砥部町農林課農業振興係主事	
モデル地域各市町学校給食物資納入関係者		
三好 茂 田中 洋一	松前町	株式会社まさき村 福屋食品株式会社
仙波 哲夫	松山市	松山市学校給食会事務局長
井上 貞浩	伊予市	えひめ中央農業協同組合直販部
岡 誠也	久万高原町	久万高原町ふるさと創生課係長
菅野 美香	東温市	東温市学校給食センター所長
相原 利雄	砥部町	広田野菜出荷組合長
モデル地域各市町栄養教諭		
郷田 直子	松前町立松前小学校栄養教諭	
野澤 美保	松前町立松前中学校栄養教諭	
鋸本 知佐	松山市立湯山小学校栄養教諭	
小畑 昇子	伊予市立郡中小学校栄養教諭	
佐々木 万里子	久万高原町立久万中学校栄養教諭	
渡邊 麻里	東温市立重信中学校栄養教諭	
向井 千春	砥部町立宮内小学校栄養教諭	

2 取組の具体的内容

(1) 愛媛県モデル事業推進委員会

【モデル地域の取組に対する助言】

- ① 地場産物活用推進方策について
- ② 地場産物を活用した加工品や新食材の加工方法について
- ③ 学校給食で提供可能な地場産物を活用したメニューについて

【モデル地域の取組に対する評価指標】

◆ 地場産物活用率アップ

評価指標	○学校給食における地場産物（県内産）の活用率の向上 目標値：松前町 …65%（H28 年度 59.2%） 他 5 市町…現状値より上回ることを目標とする。
評価方法	○6 月（食育月間）、11 月（えひめ教育月間）、1 月（学校給食週間）における地場産物の活用状況調査

◆ 地場産物を活用した新メニューや郷土料理等の実施回数アップ

評価指標	○地場産物を活用した新メニューや郷土料理等に係る調理手順書（調理作業指示書）（※）の作成件数 目標値：12 件 ○学校給食における新メニュー提供回数 目標値：松前町 …年間 3 回以上 他 5 市町…年間 1 回以上
評価方法	○調理手順書（調理作業指示書）の作成件数及び内容（大量調理可能か等） ○学校給食実施状況回数 新メニューの内容（献立が生きた教材として適切か等）

※ 調理手順書とは

学校給食で提供するため、規模や設備が異なる施設でも調理可能となるよう、調理方法や衛生管理上のポイントを記載したもの。今回は調理作業指示書として作成した。

(2) 市町モデル事業推進ワーキンググループ

① 地場産物を活用した新メニューや加工品の開発等

- はも、米粉、はだか麦等の地場産物を活用した、学校給食で取り入れやすい加工品やデザート等の開発

（ 開発した加工品を給食で提供し、アンケート調査による評価を行い、各地域で継続的に活用するための検証と改良を実施 ）

- 地元高校（伊予高等学校）との連携

（ 地場産物を活用した給食メニューの募集と試作のための調理実習及び学校給食での提供 ）

- 専門学校（愛媛調理製菓専門学校）講師によるワークショップ開催

（ モデル地域の栄養教諭等を対象とした、地場産物を活用したメニューの提案と調理技術の実演指導及び意見交換を実施し、児童生徒が食べやすい新メニューを考案 ）

② 市町相互に学校給食食材を供給できる仕組みづくり

業者間交流や「学校給食食材データベース」などを活用し、6市町間における地場産物の調達方法を生産者とも連携して研究、協議

③ 調理手順書の作成等

開発したメニューや郷土料理等を各学校給食施設でも実施可能とするための作業手順のマニュアル化の検討を行い、調理作業指示書を作成

④ レシピ集やホームページの内容検討

開発したメニューのレシピ集やホームページの掲載内容を検討

3 事業実施計画

実施時期	活動内容	備考
7 月	・ 第 1 回愛媛県モデル事業推進委員会	松山市
	・ 市町モデル事業推進ワーキング事業事前打合せ会	松前町
8 月	・ 第 1 回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議	松前町
	・ 先進地視察	福井県
9 月	・ 第 2 回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議	松山市
10 月	・ 第 3 回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議	松山市
11 月	・ 第 2 回愛媛県モデル事業推進委員会	松前町
12 月	・ 第 4 回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議	松前町
	・ 第 5 回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議	松前町
1 月	・ 学校給食・食育総合推進事業事例発表会	東京都
2 月	・ 愛媛県モデル事業研修会	松山市
	・ 第 6 回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議	松前町
	・ 第 3 回愛媛県モデル事業推進委員会	松山市
	・ 事業完了報告書作成	

4 実践の概要

(1) 第1回愛媛県モデル事業推進委員会

平成29年7月10日（月）13：30～15：30 エスポワール文教会館

出席者：委員12名、事務局4名

- 事業計画及び今後のスケジュールについて
- 推進委員及びワーキンググループ会議の役割について

(2) 事前打合せ会

平成29年7月25日（火）10：00～16：00 松前町学校給食センター

出席者：WG構成員（栄養教諭のみ）7名、事務局1名

松前町内の高校生（伊予高等学校）・小・中学生とその保護者から募集した「地場産物を活用した学校給食メニュー」について応募のあった38点の検討を行った。

- 募集メニューの書類選考（38点→13点）、分量等の調整
- 試作調理の内容決定
- 調理手順書の作成について（担当決め・様式検討）
- 加工品の開発について
- 第1回ワーキング（試作調理）当日の動きについて



栄養教諭による書類選考



加工品の開発について

(3) 第1回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議

平成29年8月8日（火）松前町学校給食センター

① 9:00～13:00（試作調理 68名）

参加者：WG構成員（栄養教諭のみ）8名、事務局1名、調理員19名、
伊予高等学校生 13名、松前町内小学生とその保護者27名

○ 地場産物を活用した学校給食メニューの試作調理（13品）

伊予高等学校・松前町内の小・中学生とその保護者から募集した給食メニューの試作調理を行った。児童生徒と保護者が調理員、WG構成員（栄養教諭）と一緒に、大型調理機器を使用して給食作りを体験し、試食後に意見交換を行った。



大型調理機器を使用しての給食作りの様子



完成した「地場産物を活用した給食メニュー」



試食及び意見交換

給食センターの大型調理機器を使用しての給食作り体験（試作調理）は、普段は体験することができないため、親子で大きな釜を混ぜたり、炒めたりする活動は、「大変貴重な経験で、調理の様子や調理員さんの苦労も知ることができてよかった」という意見が多くあった。

試食後は、メニュー毎に、「子どもにとって味がよいか」「地場産物の活用が感じられるか」「調理作業、衛生面等、総合的に判断して学校給食として適切であるか」の3つの観点で評価した。

② 14：00～16：00（ワーキンググループ会議 26 名）

出席者：WG 構成員 24 名、事務局 2 名

- 事業計画、ワーキンググループ会議の協議内容について説明（WG会議）
地場産物活用のための仕組みづくりと地場産物を活用した加工品や新メニューの開発、調理手順のマニュアル化に取り組むことを確認した。



WG構成員による試食及び協議の様子

(4) 先進地視察（福井県 越前町）

平成 29 年 8 月 21 日（月）福井県丹生郡越前町 越前町役場

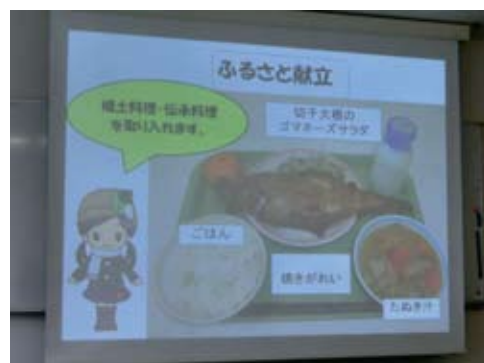
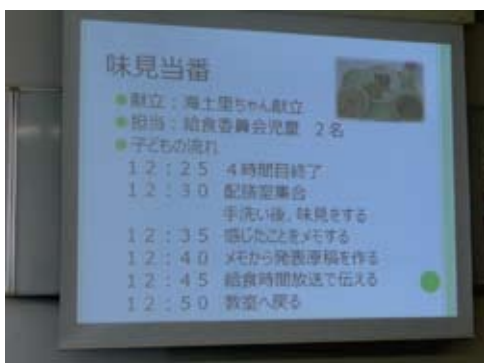
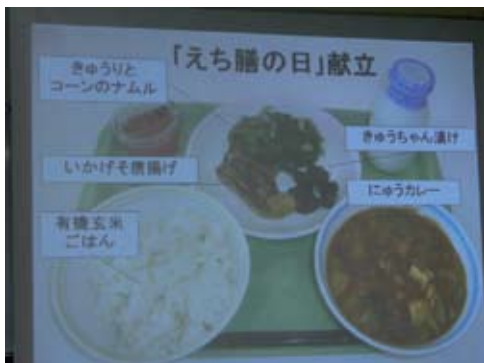
参加者：WG 構成員 4 名、事務局 1 名

- 越前町は福井県内トップの地場産物活用率であり、町内の食育推進体制が整備されていた。生産者や直売所、漁協が行政や学校と密接な連携をとり、毎月実施している「ふるさと献立」のほか、6 月と 11 月に実施する 100% 地場産物（町内産）給食「えち膳の日」などに取り組んでいる。さらに定期的に関係者が集まり、地場産物に関する情報交換を実施し、更なる地産地消の推進や伝統的食文化の継承を図っている。
- 生産者と給食センターの間で、地場産物の活用についての助言や指導をしてくれる人材（農産物直売所の店長、元農業指導員）に恵まれ、円滑な運営がなされていた。地場産物の活用促進のためには、生産者と給食センターとの橋渡しができるキーマンとなる人材の重要性を強く感じた。

キーマンの存在により、生産者は献立に合わせて作物を生産することが

可能となり、栄養士は生産物に合わせて献立を立てることもできるという2つのメリットが生まれ、効果的な地産地消が推進されていた。

- 地場産物の活用率を高めるだけでは本来の目的である「ふるさとの良さを知り、誇りに思い、その良さを伝えていきたい」ということにはつながらない。そこで、農林漁業体験や食に関する指導の授業を実施し、献立名や内容の工夫をして、地場産物活用を全面に押し出す工夫がされていた。給食を楽しみながら、地場産物やふるさとの味について学ぶことができていた。



越前町 「水嶋栄養教諭、佐藤栄養教諭に学ぶ」



JA越前丹生「丹生膳野菜」視察

契約農家 530 件

(5) 第2回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議（ワークショップ）

平成29年9月6日（水）13：00～16：45 愛媛調理製菓専門学校

参加者：WG構成員（栄養教諭のみ）8名、モデル地域栄養教諭4名、事務局3名

講師：愛媛調理製菓専門学校 伊藤 鈴美先生

大佐古 正子先生

- 地場産物を活用した新メニューの提案（5品）
デモンストレーションによる調理指導及び試食、意見交換
- 開発した新メニューの学校給食への導入計画についての検討



左から 上段

- レタスのひき肉炒め（丼）
- はもすり身まんじゅうのうま煮
- はだか麦マヨサラダ

下段

- 大根と豚肉のごまみそ炒め
- はもの甘辛揚げ

専門学校からの提案メニュー

(6) 第3回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議

平成29年10月3日（火）9:00～16:45 公益財団法人愛媛県学校給食会

出席者：WG構成員（栄養教諭のみ）7名、事務局1名

○ 地場産物を活用した加工品の開発（試作）

① 「伊予なもしブレンド」

（モデル地域6市町の地場産物を活用した炊き込みご飯の素）

松前町：はだか麦 久万高原町：地とうきび、トマト

松山市：ひじき 東温市：もち麦

伊予市：干ししいたけ 砥部町：赤しそ（梅干し製造後）

配合割合、水加減の試作を行った。（フリーズドライ加工）

干ししいたけについては、加熱工程を加えることや、赤しそについては、熱風乾燥することで色合いを残すことなどの意見を取りまとめた。

② 「はも入りじゃこ天」

松前町産のはも、県内産のあじ、国産のすけとうだらのすり身を使用。

はもの割合（10、20、30%）や調理方法（焼・揚）を検討した。

③ 「りんまん」

中予地域の郷土菓子（松前町産の米粉、県内産もち米を使用）である「りんまん」の規格（包装方法等）について検討した。もちの特性上、配膳時にくっついてしまうことから、容器の大きさ等を再検討した。

給食では個包装が原則であるが、機械の導入が必要なことから今後の課題とした。開発した新メニューの学校給食への導入計画について検討した。（28 ページ参照）



「伊予なもしブレンド」の材料



配合割合、水加減の検討



「伊予なもしごはん」



「りんまん」



「はも入りじゃこ天」



アンケート内容の検討

開発した新メニューは、2学期以降の学校給食で順次提供し、児童生徒へアンケート調査を行うこととした。アンケート調査の結果を踏まえて、児童生徒が食べやすい味へ調整したうえで、学校給食としての定着を図っていく方向性について、意見の統一を図った。

また、学校給食で提供する際には、地場産物を紹介する資料（放送原稿、掲示物等）を作成し、食文化の継承を図った。

(7) 第2回愛媛県モデル事業推進委員会

平成29年11月15日（水）13：30～15：30 松前町立松前中学校

出席者：委員12名、WG構成員2名、松前中教職員2名、事務局3名

- 事業の進捗状況報告（中間報告）
- 開発した新メニュー及び加工品について

伊予高等学校の生徒及び松前町内の小・中学生とその保護者から募集した地場産物を活用した新メニューの学校給食への導入計画について説明した。

- 給食参観及び試食（地場産物を活用した新メニュー）

・ 松前丼（麦ちりご飯） ・ はものカラフルあられ揚げ
・ はだか麦マヨサラダ ・ 牛乳

- 意見交換

味付けが少し薄いという意見もあったが、献立の評価は、単品（1品）とするのではなく、組み合わせた献立全体で評価することから、ちょうどよい味付けであるとの評価であった。はだか麦マヨサラダは、分量が多かったので、次回は少し減量して提供することを確認した。

開発した新メニュー及び加工品については、導入計画に基づき順次提供し、アンケート調査を踏まえて調整を加えたうえで、学校給食としての定着を図ることについて承認を得た。

(8) 第4回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議

平成29年12月1日（金）13：30：～16：45 松前町学校給食センター

出席者：WG構成員（栄養教諭のみ）7名、事務局1名

- レシピ集、調理手順書の作成及び報告書の内容検討

(9) 第5回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議

平成29年12月22日（金）14：00～16：00 松前町学校給食センター

出席者：WG構成員22名、事務局3名

○ 学校給食食材データベースを活用するための協議（意見交換）

現行のデータベースは、食材についての情報収集はできるが、運用については、以前から配送の問題があるとの意見が出た。

また、学校給食現場の意識とデータベースを取りまとめている行政側に認識の差（衛生管理等）がある。例えば、配送については、学校給食では、食材の納入は、原則、納入業者が調理場へ直接持ち込み、両者立ち会いで検収を行うが、データベースに掲載されている配送方法は、宅配便等での配送業者による納品である場合が多く、使用しづらいなどの課題が明確になった。

今後お互いに意見交換することにより、担当課と連携して、改善につなげていくこととした。

次に、3学期に使用予定の地場産物について、食材データベースを活用した調達を試みた。

まず、2月に、松前町で松山市産の「せとか」を使用する計画を立て、松山市農林水産課（WG構成員）を通じて出荷業者に依頼し、松山市中央卸売市場内にある卸売業者へつないでもらうことにより、「せとか」の数量やサイズ、使用日、資料数量等を給食センターと卸売業者が直接打ち合わせを行った。その後、松前町の給食物資納入業者（WG構成員）が、市場へ買い付けに行き、松前町（給食センター）へ納品することができた。

また、市場で買い付ける場合は、買参権が必要であるため、買い付け業者がその権利を持っていない場合は、仲卸業者から買うことになるという仕組みも共通理解することができた。マッチング実績としては、1例ではあったものの、これまでの購入方法に比べて、食材の大きさ等にばらつき

がなく、数も揃いやすいという利点があり、データベース活用の意義を感じることができた。

県ホームページでの学校給食食材データベースの公開



[ホーム](#) > [くらし・防災・環境](#) > [食](#) > [地産地消](#) > 学校給食食材データベースの公開について

更新日: 2017年10月17日

学校給食食材データベースの公開について

県では、学校給食の関係者と出荷・納品者が、県産品の情報を共有することにより、県内学校給食における県産品の利用率向上を図るため、「学校給食に出荷したい県産品リスト」と「学校給食で利用したい県産品リスト」を作成しました。「学校給食食材データベース」として、当HPで公開しますので、ご活用下さい。

(1) 公開内容

[【1】学校給食に出荷したい県産品リスト\(加工品\)\(PDF:514KB\)](#)

[【2】学校給食に出荷したい県産品リスト\(加工品以外\)\(PDF:626KB\)](#)

[【3】学校給食で利用したい県産品リスト\(PDF:235KB\)](#)

[【参考】産品別の出荷・利用希望状況\(PDF:120KB\)](#)

出荷したい県産品リスト（八幡浜市の希望）

No.		36
市町名		八幡浜市
市町連絡先		学校教育課学校給食センター係 (0894-36-0665)
産品名		早生みかん
分 類		果実
出荷時期		11月～12月初旬
出荷可能数量 (概数)	1回 あたり	要協議
	1月 あたり	
	年間	
規 格		サイズ「M又はL」・優又は良
リードタイム (注文から着までの時間)		
発送範囲		近隣市町に限る
発送方法		トラック便
出荷業者連絡先		JAにしうわ 青果販売部 (0894-24-1114)
写真		
その他 (産品の特徴) (留意点) (参考価格)など		西宇和ブランド産

出荷希望と
利用希望が
一致



情報共有により
マッチング！

利用したい県産品リスト（大洲市の希望）

No.		84
市町名		大洲市
市町連絡先		大洲市学校給食センター 0893-25-5224
産品名		みかん
分類		果実
納品希望時期		11月～2月
納品希望数量 (概数)	1回 あたり	380kg
	1月 あたり	380kg
	年間	1. 52t
規格		良品
その他 (産品の特徴) (留意点) (希望価格)など		200円/kg

(10) 全国学校給食週間中(1月24日～30日)の取組

1月24日限定で、県庁食堂において、開発したメニューの一部を、地場産物を活用した学校給食メニューとして提供した。学校給食での地産地消の取組について、県民や県職員に広く啓発することができた。



学校給食メニュー定食

- はだか麦ごはん
- はもの甘辛揚げ
- はだか麦マヨサラダ
- ひじきの煮物
- 大根の麦みそかけ
- みそ汁



県庁食堂の様子



メニューの紹介(チラシ配布)

(11) 愛媛モデル事業研修会

平成30年2月2日(金) 13:00～16:10 にぎたつ会館

参加者：公立学校関係教職員(管理職・教諭・養護教諭・栄養教諭等)及び市町教育委員会担当者、市町学校給食施設管理者等105名

モデル事業の実践発表を行うとともに、地産地消の推進と伝統的食文化の継承に関する講演及びワークショップを行い、学校給食への地場産物活用促進について研修した。



実践発表 松前小 郷田栄養教諭



講演 愛媛大学 松村教授



ワークショップの様子

ワークショップでは、生産地から食卓までの距離と食材の重さをかけて算出する「フードマイレージゲーム」を通して、給食や家庭での食材の選択が環境問題やエネルギーの消費に深く関わっていることを学んだ。

地産地消の意義や目的について、子どもたちや家庭、地域へ楽しみながら伝え続けていくことができる効果的な教材であった。

(12) 第6回市町モデル事業推進ワーキンググループ会議

平成30年2月7日（水）14:00～16:00 松前町学校給食センター

出席者：WG構成員18名、事務局3名

- 事業のまとめ、成果指標の確認等

(13) 第3回愛媛県モデル事業推進委員会

平成30年2月16日（金）13:30～15:30 にぎたつ会館

出席者：委員9名、事務局4名

- 事業報告及び評価

5 成果と課題

(1) 評価指標について

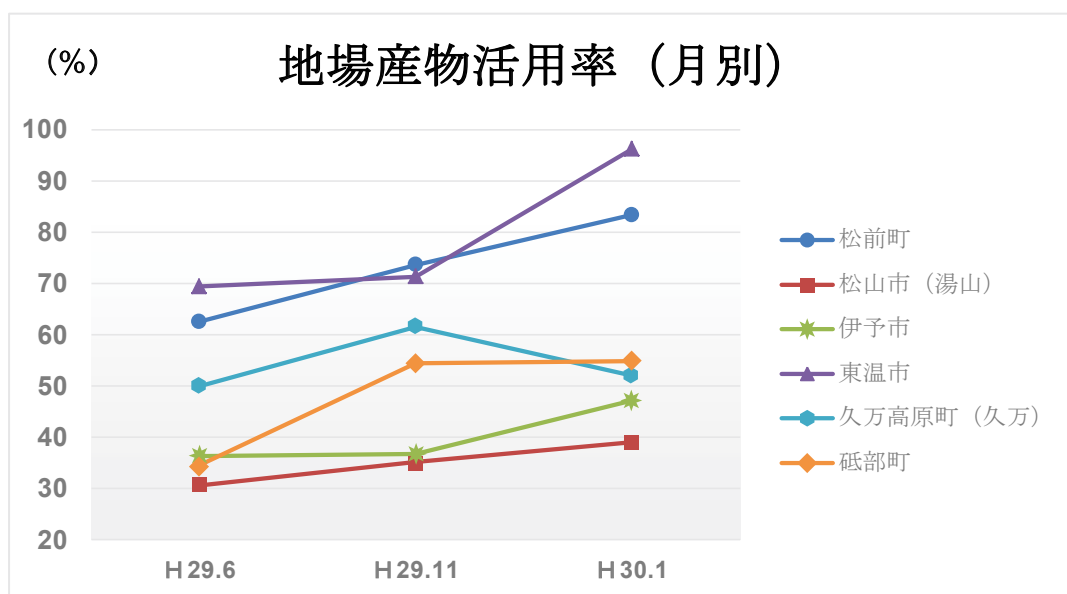
◆ 地場産物活用率アップ

○ 学校給食における地場産物活用状況調査結果

地場産物活用状況については、6月、11月、1月の各5日間調査を行い、合計15日間に使用した総食材のうち、県内産食材数の割合を平成28年度と比較すると、松前町においては、目標の65%以上を達成することができた。また、他5市町についても現状値より上回ることができた。

(食材数ベース)

市町名	平成28年度 (%)	平成29年度 (%)
松前町	59.2	73.4
松山市 (湯山)	28.2	34.9
伊予市	33.8	40.0
東温市	63.1	78.6
久万高原町 (久万)	49.6	54.5
砥部町	37.1	47.8



◆ 地場産物を活用した新メニューや郷土料理等の実施回数アップ

○ 調理手順書（調理作業指示書）の作成件数（目標値 12 件）

地場産物を活用した新メニュー12 件の調理作業指示書を作成することができた

○ 学校給食における新メニュー提供回数

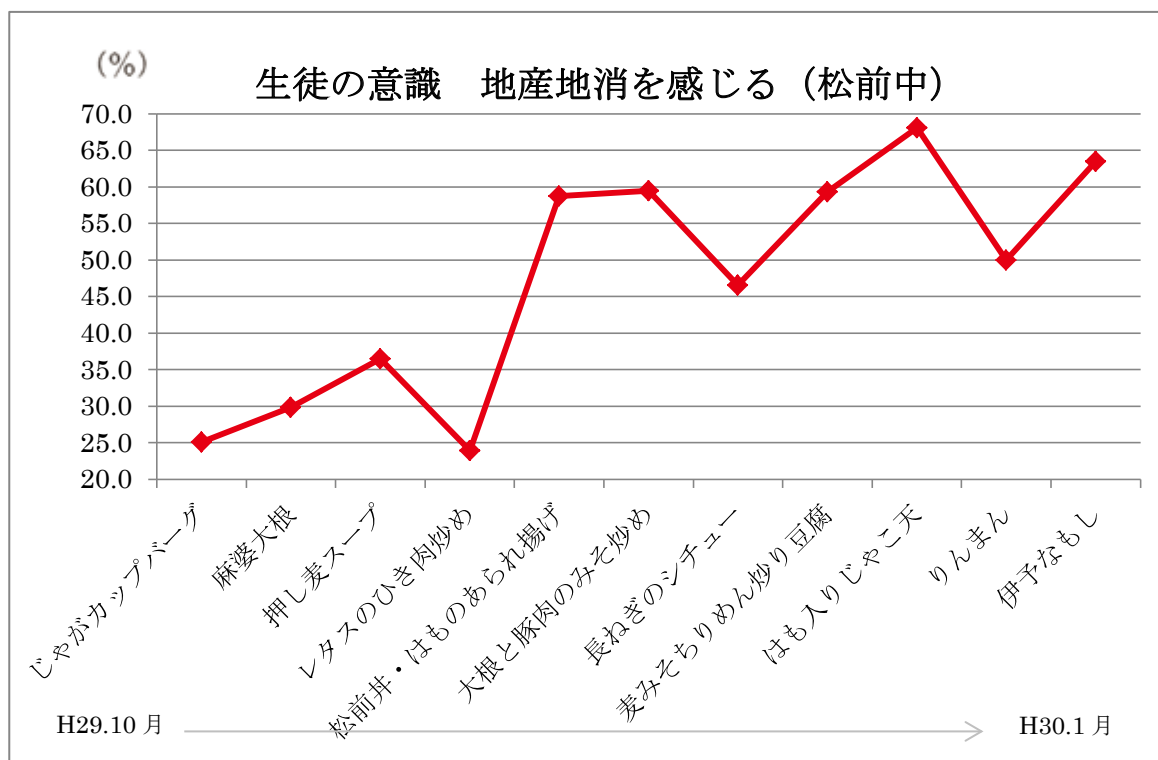
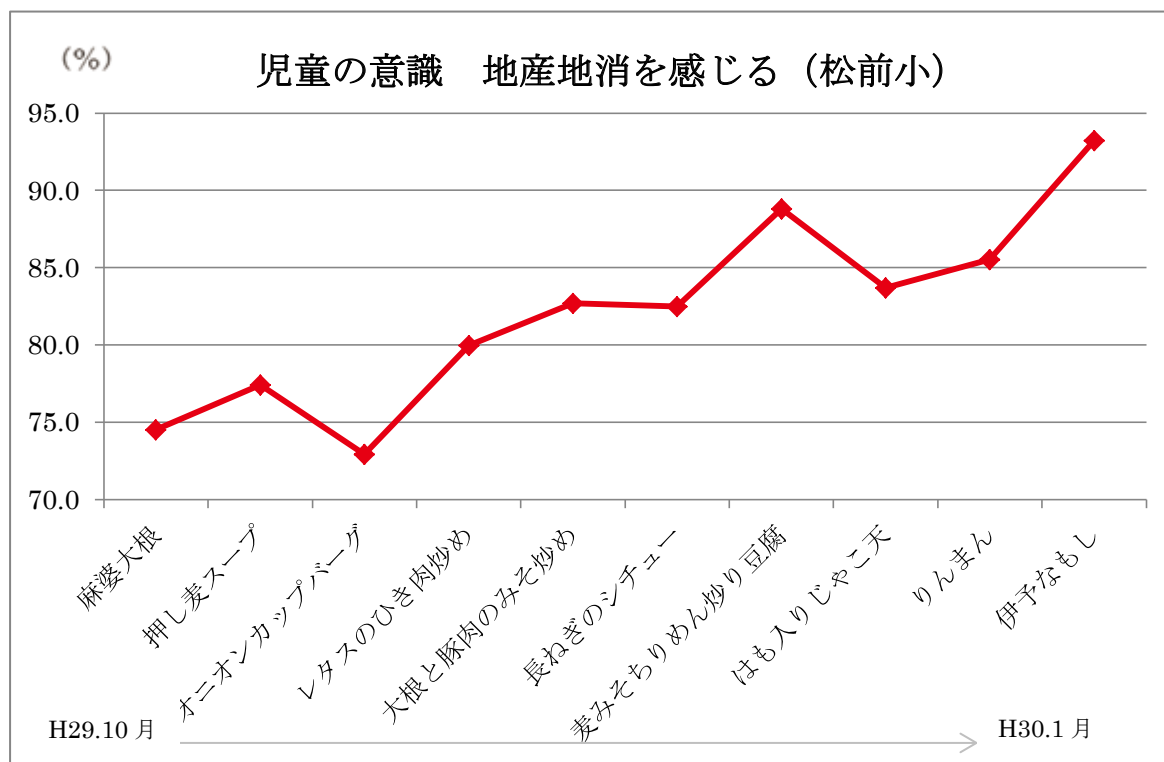
地場産物を活用した新メニューを各市町において 9 月以降順次、学校給食において提供し、松前町、他の 5 市町ともに目標を達成することができた。

市町名	目標（年間回数）	2 月末実績（年間回数）
松前町	3 回以上	17 回
松山市（湯山）	1 回以上	5 回
伊予市		4 回
東温市		5 回
久万高原町（久万）		12 回
砥部町		3 回

○ 児童生徒の意識の変容

地場産物を活用したメニューを計画的に提供し、食に関する指導を繰り返し行うことで、児童生徒が地域の食材に興味関心をもち、地域の食文化に対する認識が高まった。さらに、食べることを楽しむ意欲にもつながった。

松前町産の食材を知らない	H29.9 月	H30.1 月
松前小学校	19%	6 %
松前中学校	11%	5 %
地産地消の推進を知らない	H29.9 月	H30.1 月
松前小学校	28%	8 %
松前中学校	14%	10%



教職員については、アンケート結果等から、学級担任等の給食指導に対する意識の向上がみられた。また、保護者においても給食に対する関心や信頼感が高まり、家庭でも地産地消に取り組みたいという意見があった。

(2) 地場産物を活用した新メニューや加工品の開発

① 新メニュー

地元の高校生や小・中学生がメニュー作りに関わることで、メニューに込められた思いや願いを、お互いに伝え合い、感じ合う機会を設けることのできたため、これまで以上に小・中・高の連携を深めることができた。

開発したメニューを、6市町のそれぞれの調理場で学校給食として提供することができたことから、今後とも計画的に実施していきたい。

② 加工品

「伊予なもしブレンド」については、米に混ぜて炊飯することで、手軽に地場産物を活用したご飯ができあがり、使いやすい商品であった。また、ネーミングについても、栄養教諭でアイデアを出し合い、児童生徒の興味、関心を引くように考案したところ、児童生徒、教職員に好評であった。

フリーズドライ加工により、衛生的で取扱いやすい製品となった反面、高価であることと、材料の一部の確保が困難となったため、加工方法と材料の確保が今後の課題となった。

「はも入りじゃこ天」、「りんまん」については、(公財)県学校給食会の物資選定委員会においても承認を得られ、新規取扱い商品として県下で使用可能となった。今後は、「りんまん」の個包装への早期改善が期待される。

(3) 市町相互に学校給食食材を供給できる仕組みづくり

市町間交流については、以前から行われている松前町「まさき村」と久万高原町「天空の郷さんさん」の積極的な交流により、松前町で久万高原町のりんごや大根を使用することができた。しかしながら、昨年度からの課題である、相互の食材調達方法（流通ルート）については、市町ごとに入札方法等が異なるため、契約上の制約により、確立には至らなかった。

今回、給食物資納入業者や中予地域の栄養教諭が定期的に集まり情報交換することによりこれまで以上の連携を図ることができた。今後もこのつながりを大切にしていきたい。

また、本事業を通して、データベース活用の手掛かりができた。

(4) 調理手順書の作成等

作業手順を標準化することで、学校給食施設で新メニューとして導入しやすいように記載方法を工夫した。モデル地域以外の学校給食施設でも調理従事者が作業手順や衛生管理のポイントを共通理解できるよう、できるだけシンプルに記載して、必要に応じて書き込みができるよう工夫した。

また、レシピ集には、食に関する指導に活用できるよう、指導資料も掲載している。特に、実際に実施した1食分の献立を組み合わせ例として、写真付きで示すことにより、献立作成の参考となるようにした。

なお、ホームページにおいても本事業の取組内容やレシピ集等を掲載し、今後の継続的な取組や県下の他地域への発信へつなげていきたい。

愛媛県学校給食地域食文化継承モデル事業における
地場産物を活用した新メニュー及び加工品の開発

新メニュー

	発案者	献立名	地場(県内)産物
1	伊予高	松前丼	米、はだか麦、はも入りじゃこ天、こまつな、葉ねぎ レタス、ちりめん、豚肉、にんにく、きくらげ、白菜 たまねぎ、たけのこ、長ねぎ、干しいたけ
2		麻婆大根	だいこん、鶏肉、長ねぎ、煮干し
3		はもと松前のめぐみサンド	はも、レタス、たまねぎ、長ねぎ
4		オニオンバーグ	鶏肉、卵、たまねぎ
5		しゃぶしゃぶたサラダ	レタス、ねぎ、きゅうり、豚肉、レモン果汁
6		さつシャキのカスタード和え	キウイフルーツ、りんご、いちご、さつまいも
7	松前町内 小・中・保 護者	麦みそちりめん炒り豆腐	たまねぎ、にんじん、ちりめん、豆腐、麦みそ、卵
8		はものカラフルあられ揚げ	はも、米粉、薄力粉、はったい粉、ガーリックパウダー
9		芝えびとちりめんのかき揚げ	ちりめん、たまねぎ、葉ねぎ、薄力粉、米粉、卵
10		長ねぎのシチュー	鶏肉、長ねぎ、にんじん、牛乳
11		押し麦入りあったかスープ	はだか麦、たまねぎ、(かぶ)
12	愛媛調理 製菓専門 学校	はだか麦マヨサラダ	はだか麦、里いも、レタス、ささみ、レモン、れんこん
13		大根と豚肉のごまみそ炒め	だいこん、たまねぎ、きくらげ、葉ねぎ、豚肉、麦みそ
14		レタスのひき肉炒め	豚肉、にんじん、卵、レタス
15		はもすり身まんじゅうのうま煮	はもすり身、卵、白菜、京ねぎ

加工品

	開発 協力	商品名	地場産物
1	県給食会	(乾燥)伊予なもしブレンド (炊き込みご飯の素)	はだか麦(松前町)、ひじき(松山市) 干しいたけ(伊予市)、地とうきび・トマト(久万高原町) もち麦(東温市)、赤しそ(砥部町)
2		(冷凍)はも入りじゃこ天	はも(松前町)、あじ(県内産)
3		(冷凍)りんまん	米粉・(松前町)、もち米(県内産)

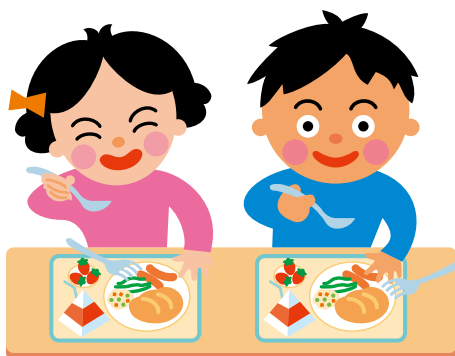
学校給食への導入（2月までの実績）

市町名	実施予定献立	調理作業指示書作成	備考
松前町	じゃがいもハンバーグ(9月) 麻婆大根(10.2月) さつシャキのカスタード和え(10月) ハモと松前のめぐみサンド(11月) しゃぶしゃぶたサラダ(11.1月) 押し麦入りあったかスープ(11月) オニオンバーグ(11月) さつシャキのカスタード和え(11月) レタスのひき肉炒め丼(11月) 松前丼(11月) はものカラフルあられ揚げ(11月) はだか麦マヨサラダ(11月) 大根と豚肉のごまみそ炒め(11月) 長ねぎのシチュー(12月) 麦みそちりめん炒り豆腐(12月)	松前丼 はものカラフルあられ揚げ	
松山市 (湯山・味生)	(芝)えびとちりめんのかきあげ(10月) 長ねぎのシチュー(11月) 押し麦入りあったかスープ(12月) はものカラフルあられ揚げ(12月) 大根と豚肉のごまみそ炒め(12月)	押し麦入りあったかスープ 大根と豚肉のごまみそ炒め	
伊予市	麦みそちりめん炒り豆腐(10月) レタスのひき肉炒め(12月) 麻婆大根(1月) はものカラフルあられ揚げ(1月)	麦みそちりめん炒り豆腐 レタスのひき肉炒め	
久万高原町	オニオンバーグ(9.11月) 押し麦入りあったかスープ(9.1月) はだか麦マヨサラダ(10.11月) はもすり身まんじゅうのうま煮(10.12.1月) 長ねぎのシチュー(11月) 麻婆大根(11.2月)	オニオンハンバーグ はもすり身まんじゅうのうま煮	
東温市	(芝)えびとちりめんのかきあげ(11月) 押し麦入りあったかスープ(10月) 大根と豚肉のごまみそ炒め(1月) はだか麦マヨサラダ(11月または12月) 長ねぎのシチュー(1月)	芝えびとちりめんのかきあげ はだか麦マヨサラダ	
砥部町	麻婆大根(11月) 長ねぎのシチュー(11月) 押し麦入りあったかスープ(1月)	麻婆大根 長ねぎのシチュー	

評価指標：① 地場産物を活用した新メニューや郷土料理に係る調理作業手順書の作成
目標値：12件(2件×6市町予定)

② 学校給食における新メニューの提供
目標値：松前町一年間3回以上
他5市町一年間1回以上

資 料



1 提示資料



オニオンカップバーグ

今日のハンバーグは、伊予高校生が松前町産の食材を使ったレシピ募集で考えてくれた「オニオンカップバーグ」をアレンジした献立です。

松前町で玉ねぎがたくさん作られ始めたのは、昭和20年代頃からです。当時は、海岸線がずっと玉ねぎ畑だったそうです。

メニューを考えてくれた伊予高校1年生の船草さんからメッセージをもらっています。「甘くておいしい玉ねぎを味わってもらうために、玉ねぎをカップに使いました。色がきれいでおいしいです。」

給食では、玉ねぎを薄く切ってハンバーグの下にしきました。調理員さんたちが、朝早くから、心を込めて手の込んだ献立にチャレンジしてくれました。おいしく食べてくれるとうれしいです。



レタスのひき肉炒め

今日のレタスのひき肉炒めは、愛媛調理製菓専門学校先生の、松前町の特産物であるレタスをみなさんにおいしく食べてもらおうと考えてくださった新メニューです。

松前町は、レタスの栽培が盛んで、1年間に採れる量が、愛媛県で第2位です。今日のレタスは、北伊予校区にある「ほのぼの農園」の高市真一さんが作ってくださったものです。

松前町で採れた新鮮なレタスを、給食センターの調理員さんたちが心こめて調理してくれました。おいしく食べてくれるとうれしいです。





伊予なもし

きょう 今日のご飯は、ちゅうよちいき 中予地域のとくさんぶつ 特産物を使ったきゅうしょくはつとうじょう 給食初登場の炊き込みご飯です。

6つの市町のちゅうよちいき 栄養教諭が集まり、どんなとくさんぶつ 特産物を使うか、入れるりょう 量はどのくらいにするかなどを話し合い、なんども 何度もたし 試みにつくって、やっとかんせい 完成しました。

まきまち 松前町からは「はだか麦」、いよし 伊予市からは「干しいたけ」、とべちやう 砥部町からはうめぼしを漬けた後の「あか 赤しそ」、まつやまし 松山市からは「ひじき」、とうおんし 東温市からは「もち麦」、くまこうげんちやう 久万高原町からは「とうもろこし」と、なんと、「トマト」がエントリーしました。

なまえ 名前の「なもし」とは、このちいき 地域のほうげん 方言で「ですよ」といういみ 意味です。

ちゅうよちいき 中予地域のめぐ 恵みがたっぷりつまった「いよ 伊予なもし」をおいしく食べてください。



はも入りじゃこ天

みなさんは、「はも」を知っていますか？「はものからあげ」やはものすり身団子が入った「すまし汁」など、まきまち 松前町のきゅうしょく 給食には、よくとうじょう 登場しますね。では、じっさい 実際に「はも」を見たことはあるでしょうか？

すがた 姿は、うなぎに似ていますが、うなぎと比べるとくち 口がは 大きく、は 歯がすど 鋭いのが特徴です。からだじゅう 体中にあた 頭からお 尾っぽにかけてつら 連なるように生えているこ 小骨があり、そのままではどうしてもこ 小骨がくち 口につきさ 刺さってしまうので、「骨切り」をして食べます。

きょう 今日給食では、まきまち 松前町でと 獲れた「はも」をすり身にして「じゃこ天」にしました。「はも」のあじ 味わいをかん 感じてください。



2 調理手順書

1

主食

松前井

★高校生が考えた!!



作り方

- ①豚もも肉におろししょうが、おろしんにく、しょうゆ、酒で下味をつける。
- ②白菜と玉ねぎ、レタスは粗切り、人参とたけのこはちょう 切り、長ねぎは斜め切り、小松菜と葉ねぎは1cmの長さに切 る。きくらげとじゃこ天、干しいたけはスライスする。
- ③豚もも肉を炒め、火の通りにくい具材から順に入れ、チキンブイヨン、ポークブイヨン、調味料を加えて味を整える。
- ④水溶きでん粉でとろみをつける。

食 材	食 材	人分(g)
精白米	★	80
水		
豚もも肉	★	15
おろししょうが	★	0.5
おろしにんにく	★	0.5
うすくちしょうゆ	★	1
清酒		1.2
きくらげ	★	0.5
はくさい	★	20
にんじん	★	8
たまねぎ	★	20
じゃこの水煮	★	8
たけごこ茶	★	7
レタス	★	5
かまぼこ	★	5
椎茸	★	5
干しいたけ	★	0.3
ごくろししょうゆ		2.5
ネギのみ		0.5
食塩		0.1
チキンブイヨン		15
ポークブイヨン		15
食塩		0.1
でん粉		1.5
水		10

いちおし食材

じゃこ天・レタス

松前町の土地は、砂地なので水はけがよく、畑に適しているので、40年以上も昔からたまねぎ栽培が盛んでした。その後、外国産のたまねぎが日本に大量に運ばれるようになって、わざわざ切り替えてきた。また、レストランの店員が盛産県内では、伊予市に次いで、2番目に多い生産量を誇っています。松前の恵みたっぷりの中丼丼をイメージしたメニューです。ご飯を松前町の特産品であるほだかまを使った素ご飯にしても相性ピッタリです。

榮養価



献立の組み合わせ 例

- 松前丼(白ご飯) ● 牛乳 ● もやしのサラダ ● 大学芋

井の具を季節に応じた旬の食材や、地域で採れる食材にアレンジすることにより、食に関する指導の教材として活用することができます。

(松前町学校給食センター)

2

主食

レタスのひき肉炒め丼

★調理のプロが考えた!!



作り方

- ①油でしょうがのみじん切りと豚ひき肉を入れていためる。ここに調味料を加えて、しっかり味付けする。
- ②味がついたら、人参(短冊切り)を加える。
- ③卵は滑きほくし、炒り卵にする。
- ④②の人参に③が通ったら、⑤の炒り卵、レタス(ざく切り)を加えて、手早く炒める。
- ⑤中心温度を確認し、仕上げる。

材	食材	1人分(g)
	精白米	80
	水	
	豚ひき肉	★ 30
	しょうが	0.5
	油	0.5
	にんじん	10
	レタス	★ 40
	鶏卵	★ 20
	油	0.5
	こいくちしょうゆ	3.5
	上白糖	2
	食塩	0.1
	こしょう	0.02

いちおし食材

トラス

愛媛県内でレタスの生産量が特に多い所と言えば、どこかわかりますか？実は、伊予市や松前町です。レタスには、ビタミンCやカルシウムがたっぷり含まれています。そこで、生のままサラダで食べるよりも、しっかりと栄養素がとれるようにと、炒め物にしました。そぼろとレタスの味がよく合い、そのまま食べても、ごはんにとのせても大変好評です。

榮養価

- | | |
|--------|---------|
| ●エネルギー | 409Kcal |
| ●たんぱく質 | 12.6g |
| ●脂質 | 8.4g |
| ●カルシウム | 26mg |
| ●鉄 | 1.4mg |
| ●食物繊維 | 1.1g |
| ●食塩相当量 | 0.7g |



献立の組み合わせ例

- レタスのひき肉炒め丼(白ご飯) ● 牛乳
● さつまいものバターしょうゆ焼き ● 春雨スープ

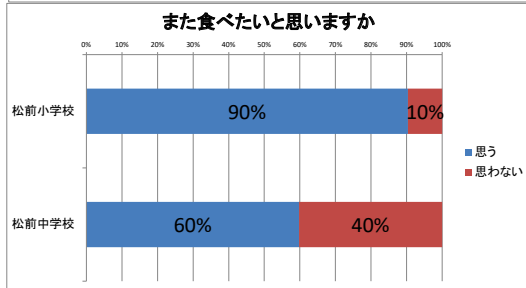
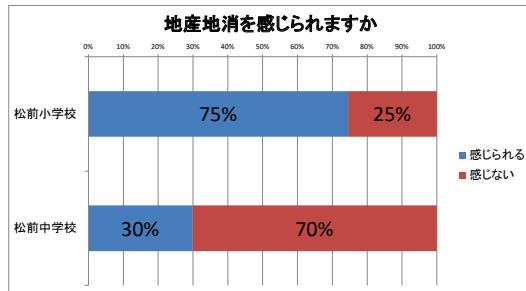
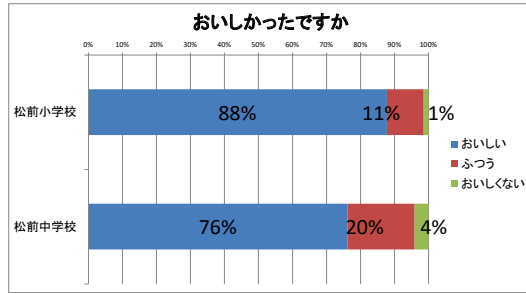
(伊予市学校給食センター)

[illegible]

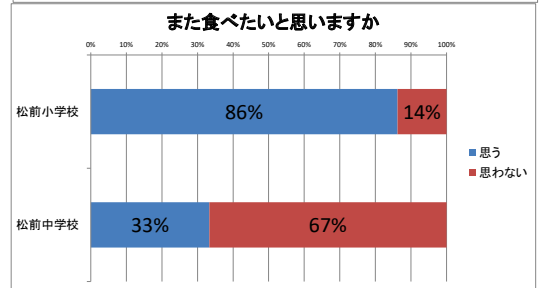
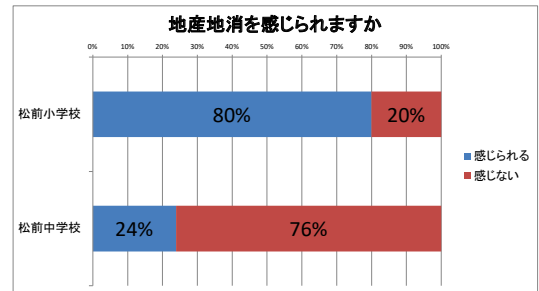
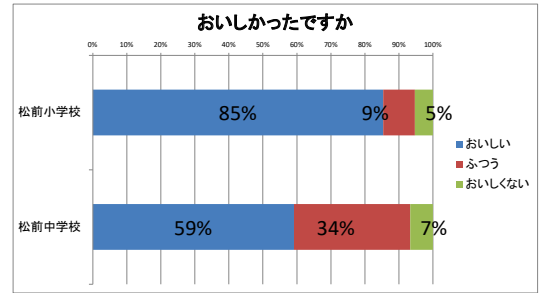
調理作業指示書					
調理形態	主食	丼物	料理名	レタスのひき肉炒め丼	
材料	分量	時間	作業手順	作業手順のポイント	衛生管理のポイント
精白米		8:00			林の徹底 ・食品取扱・器具洗浄・調理設備管理 ・下処理室にすいこも屑の焼 詰りにない（屑用の自煎に替 え替える）
水					
豚ひき肉					
しょうが	みじん切り		野菜洗浄	・野菜は手袋ずつ丁寧に洗口の下で洗浄する。	
油				・レタスはポリバケツにて洗う。	
ごんごん	惣菜パック		野菜切裁	・野菜は惣菜パックに切裁する。	
レタス	ぶき切り				
醤油					
油					
こいへちしょうゆ					
上白糖		19:00	冷蔵庫から 豚ひき肉を 取り出す	・肉専用プロコン、包みで手袋を 使用する。	
食塩			計量 計を 出す	・肉専用プロコン、包みで手袋を 使用する。	
こしょう			豚ひき肉を 切る	・保冷箱（保冷剤）を使用する。 ・肉の保存食は、計量、計測後、 50g以上採取する。	
			保冷箱 に入れる	・肉専用プロコン、包みを使用する。 50g以上採取する。	
			調味 料を入れる	・肉の容器に注意して入れる。	
			肉を 切る	・ひき肉にしっかりと包みで包んで 入替える。	
			人計を 入れる		
			保冷箱 に入れる	・レタスを入れてからは、手早く仕 上げる。	
			レタスと切り混ぜを入れる		
			味を調整		
		19:30	中心温度測定		・中心温度測定後、記録する。 ・調理終了後の食品は、素手で 扱わない。 ・肉用プロコンを使用する。
			包装		
			保存食包装		・保冷箱は50g以上採取する。

3 アンケート結果

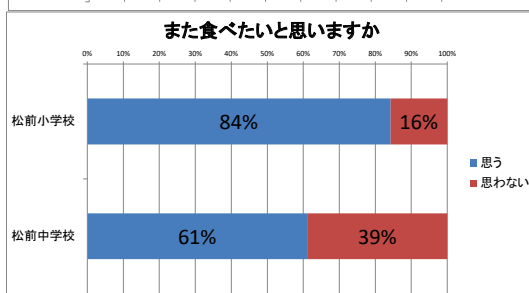
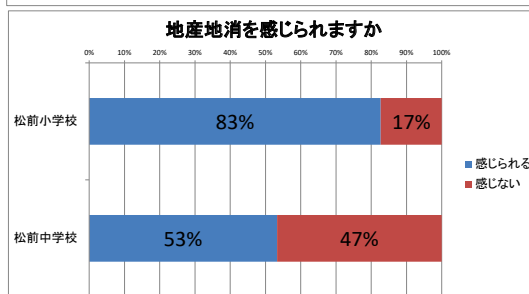
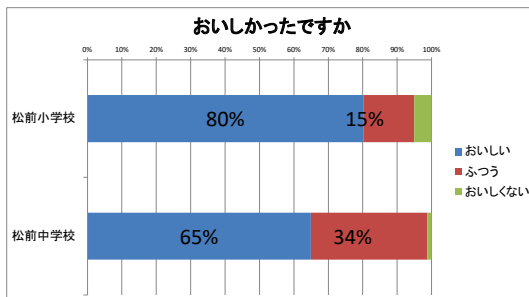
麻婆大根 (10月25日)



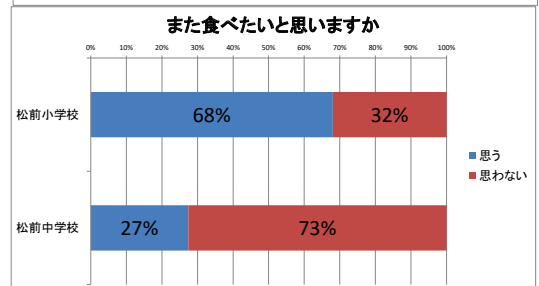
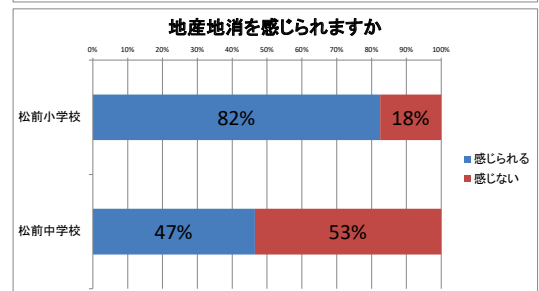
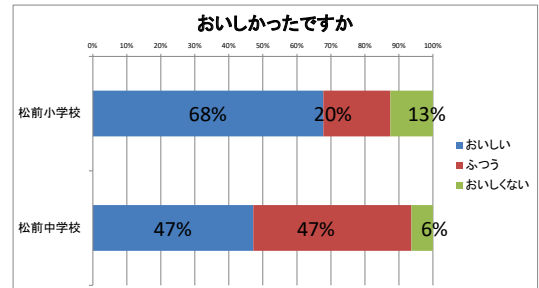
レタスのひき肉炒め (11月13日)



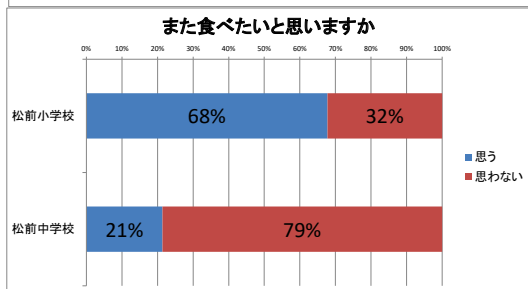
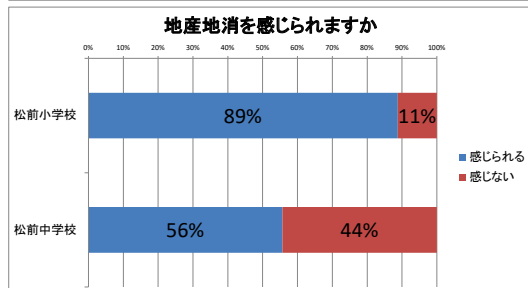
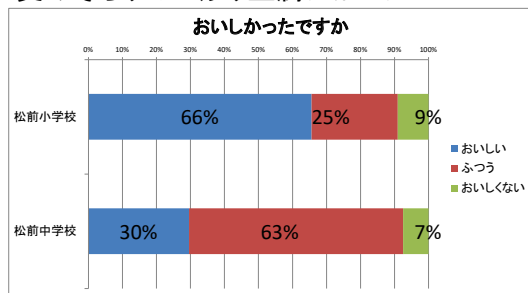
大根と豚肉のみそ炒め (11月21日)



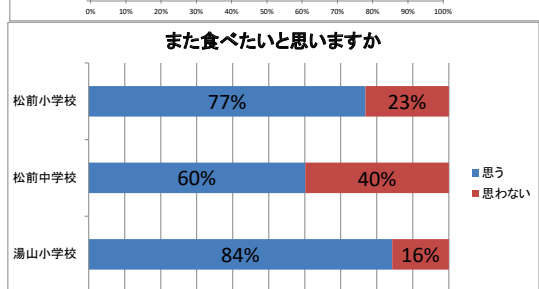
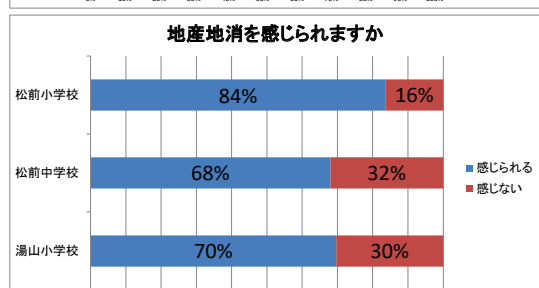
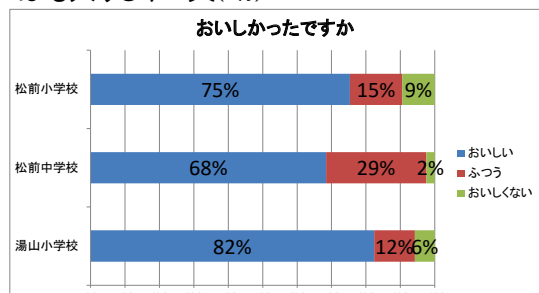
長ねぎのシチュー (12月4日)



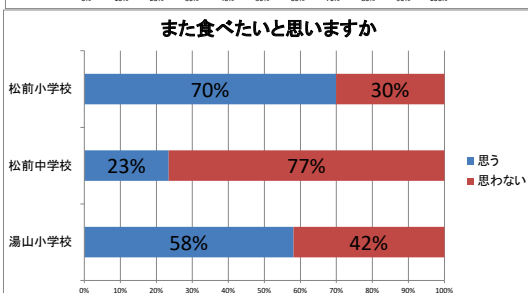
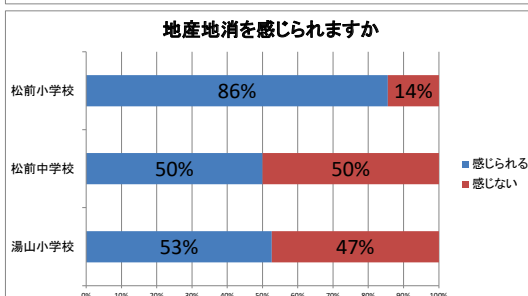
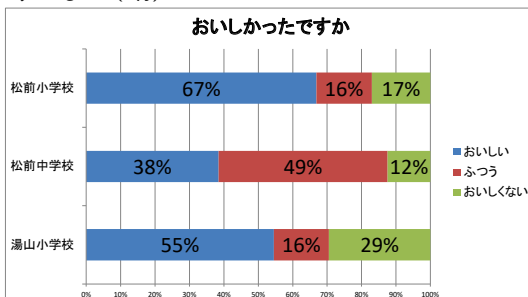
麦みそちりめん炒り豆腐 (12月13日)



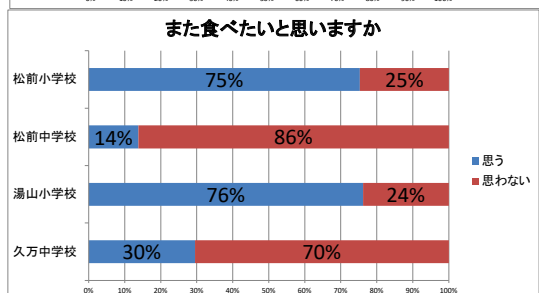
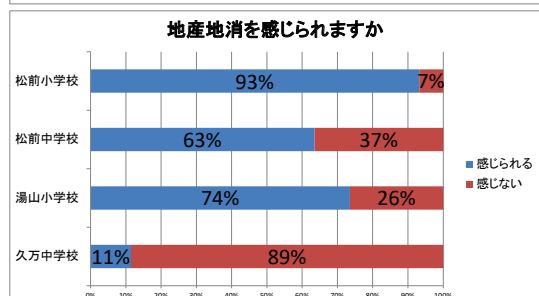
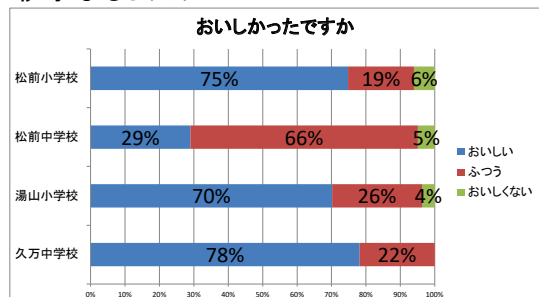
はも入りじゃこ天 (1月)



りんまん (1月)



伊予なもし (1月)





【編集・発行】

愛媛県教育委員会 保健体育課

〒790-8570 愛媛県松山市一番町四丁目4-2

TEL 089-912-2981

FAX 089-912-2979

<http://ehime-c.esnet.ed.jp/hosupo/>