

3 地場産物の利用状況（平成23年度）

学校給食の食材として地域の産物を活用することは、食事内容の多様化を図り、児童生徒に地域の産業や文化に関心を持たせる上でのよい教材となる。また、栽培、収穫等の体験活動や生産者との交流により、生産者に対する感謝の気持ちを育てたり食べ物の大切さを実感させたりするなど、教育的効果も期待されている。地場産物の活用にあたっては供給量や価格等の課題もあるため、各地域や学校の実情に応じ、生産者や農政関係者等と積極的に連携を図る必要がある。

(1) 学校給食における地場産物の活用状況

学校給食における地場産物を活用する割合

国の第2次食育推進基本計画においては、学校給食における地場産物を活用する割合を平成27年度までに30%以上とすることを目標値に掲げている。本県では、滋賀県食育推進計画において平成24年度までに25%にすることを目指している。

		H18年度	H19年度	H20年度	H21年度	H22年度	H23年度
文科省	滋賀県平均 (注1)	16.5%	18.3%	21.3%	26.2%	23.0%	27.7%
	全国平均 (注1)	22.4%	23.3%	23.4%	26.1%	25.0%	25.7%
滋賀県全県調査		-	17.8%	21.9%	23.4%	23.4%	24.9%

(注1) 公立小・中学校の完全給食実施校のうち校種ごとに、単独調理場方式の学校については50校に1校の割合で、共同調理場方式の学校については50場に1場の割合で選定した学校を文部科学省に報告した結果である。（滋賀県内の対象校 6校）

(注2) 6月と11月の第3週の各5日間の学校給食の献立に使用した食材のうち、県内で生産、収穫、水揚げされた食材の使用割合(食材数ベース)である。

(注3) 調味料は除く。

市町内産及び県内産の活用状況

平成23年度の学校給食における市町42地域の平均年間使用食材数は、市町内産が17種類、県内産が11種類であった。（昨年度より市町内産は1種類増加、県内産は2種類増加）

市町内産では、米やみそ、旬の野菜が多種類使用されており、地元ならではの伝統野菜も給食に出されている。

県内産では、米や牛乳の他、牛肉を通年使用している地域もあり、湖魚は旬の時季や行事食の際に多くの地域で使用されている。

県立学校では、学校菜園で採れた野菜等も給食に使用している。

【使用例】

使用時季	市町内産	県内産
通年	米、味噌、大豆、梅干し、黒米 小松菜、青ねぎ	米、牛乳、牛肉、発芽玄米、湖魚 大豆、もやし、小麦粉
旬	じゃがいも、玉葱、アスパラガス トマト、いちご、メロン	湖魚、きゅうり、チンゲン菜 かぶ、にんじん、はくさい
行事等	味噌、黒大豆、納豆、しいたけ 近江牛、伊吹大根、納豆	湖魚、牛肉、近江うどん 豆腐、油揚げ

地産地消を推進する組織

平成23年度は、7市町において地産地消を推進する協議会が設定され、学期に1回（8箇所）、年4～6回（2箇所）、年1回（5箇所）の頻度で地産地消推進のための会議が行われた。

構成メンバーは、生産者や農業関係団体、教育委員会や農政部局等の行政、給食センター、栄養教諭、学校栄養職員が主になり、その他、学識経験者、流通・加工団体、商工会議所、消費者等が参加している地域もある。

今後も、生産者等と定期的に情報交換を行い、地場産物の種類や規格、納入量等について調整するとともに、地場産物が安定的、継続的に供給される体制を整備するなど、積極的に取り組むことが望まれている。