



つくば市の学校給食における 地産地消推進ガイドライン

2019年12月
つくば市教育局
健康教育課

はじめに

- 1 本ガイドライン策定の趣旨
- 2 本ガイドラインの位置づけ
- 3 定義
- 4 年限（目標値の設定）
- 5 進捗管理

第1章 現在の学校給食における地場産物納入状況及び納入体制について 4

- 1 地産地消率の推移
- 2 現在の地場産物納入までの流れ
- 3 現在までの取組
- 4 現状における課題

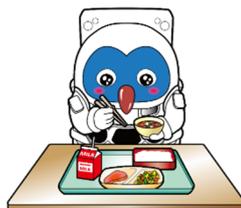
第2章 今後の学校給食における地場産物活用について 7

- 1 基本理念
- 2 基本方針
- 3 地場産物活用に向けた行動指針

< 参考 > 各指標における地産地消率13

様式1 「学校給食センター地場産物年間使用計画」 14～15

様式2 「地場産物生育状況共有様式」 16～17



はじめに

1 本ガイドライン策定の趣旨

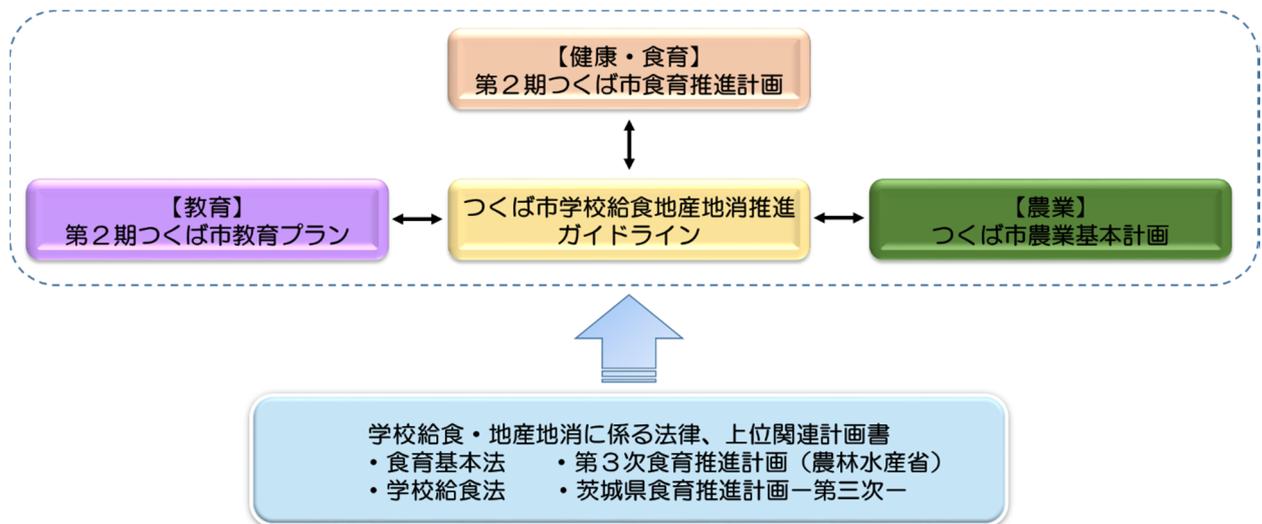
学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスに配慮したおいしい給食を提供するとともに、食べ物の大切さや生産者への感謝等、子どもたちの食育において重要な役割を担っています。

本ガイドラインにおいて推進する地産地消は、地域の活性化、生産者と消費者の結びつき強化、流通コストや環境負荷の削減等を目的とし、地域で生産された農産物を地域で消費する取組です。

教育局健康教育課及び各学校給食センターにおいては、これまでも地産地消の推進に取り組んできました。今後は数値目標を掲げ、その達成に向け、関係機関・団体等との連携を強化するとともに、つくばならではの独自取組を盛り込むなど施策の更なる展開を活性化することを目的として、本ガイドラインを策定いたします。

2 本ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインは、「第2期つくば市教育プラン」や「つくば市農業基本計画」、「第2期つくば市食育推進計画」等の関連計画との整合性を図るものとします。



3 定義

このガイドラインで用いる地産地消率は、学校給食の献立に使用した食品のうち、つくば市で生産・収穫された食品数の割合と定義します。

(1) 指標設定の理由

地産地消率の指標を食品数とした理由...

集計対象食品を青果物に限定していないため、多くの使用品目における地産地消率を把握することができるため。

食品成分表上の食品分類を用いて集計することで、集計対象の食品が単純明快であり、公表に適しているため。

農林水産省の第3次食育推進基本計画で設定されている目標値の指標が食品数のため、各地方公共団体において食品数ベースで地産地消率を算出していることが多く、他市町村と比較がしやすいため。

地場産物の加工品利用についても、地産地消率に反映しやすいため。

(2) 集計する対象食品・対象外食品

【対象食品】

食品成分表における分類上の「1 穀類」「2 いも及びでん粉類」「4 豆類」「5 種実類」「6 野菜類」「7 果実類」「8 きのこと類」「9 藻類」「10 魚介類」「11 肉類」「12 卵類」「13 乳類」

【対象外食品】

「3 砂糖及び甘味類」「14 油脂類」「15 菓子類」「16 し好飲料」「17 調味料及び香辛料類」

(3) 集計上の規則

調理加工品の産地の選択は、加工地ではなく、当該加工品に含まれる材料の食品使用量重量ベースで割合が最も多い材料の産地とする。

同日に同じ食材（産地も同じ）を2品以上の料理に使用している場合は、1食材とする。同じ食材で産地が2箇所以上に及ぶ場合には、使用量の多い産地の1食材として計上する。

- (例) にんじん 30kg をカレー、20kg をサラダに使用した場合(ともにつくば市産)
つくば市産 1 食材として計上する。
にんじん 50kg (つくば市産 30kg、千葉県産 20kg) を使用した場合
つくば市産 1 食材として計上する。

4 年限(目標値の設定)

取組実施期間 令和元年度から令和5年度までの5年間

目標値設定年度 令和3年度当初

目標値は、各取組の進捗状況を見極めた上で、本ガイドラインの中間年度
(令和3年度)に設定することとします。

5 進捗管理

学校給食地産地消推進会議を開催し、学校給食への地場産野菜の積極的導入を推進するとともに、本ガイドラインで掲げる学校給食における地産地消率を常に把握し、必要に応じて見直しを行っていきます。

第1章 現在の学校給食における地場産物納入状況及び納入体制について

1 地産地消率

定義に基づく2018年度の学校給食における地産地消率は以下のとおりです。

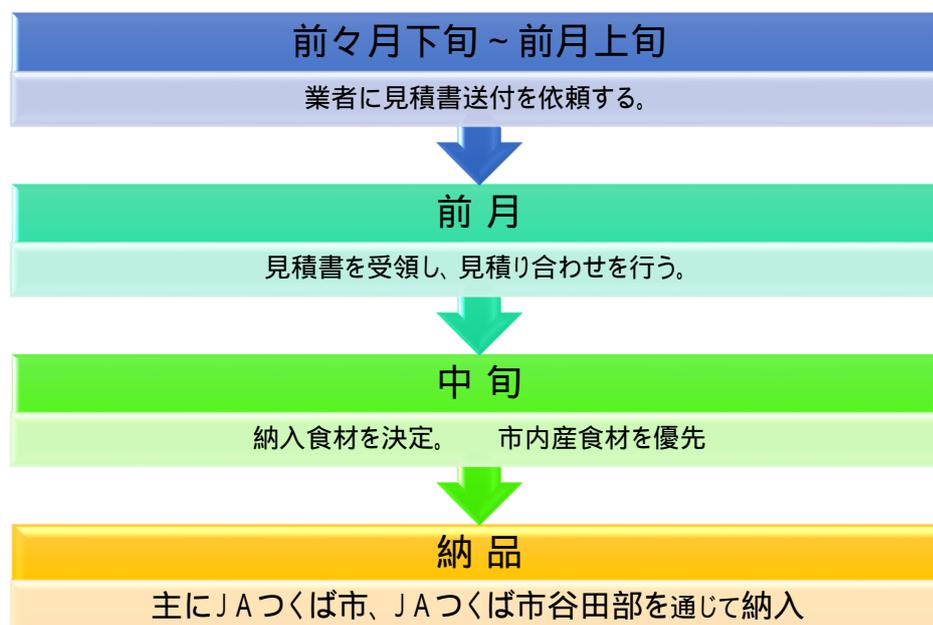
<市内全体>

2018年度	
つくば市産	茨城県産
16.1%	38.7%

<各学校給食センター別>

	2018年度	
	つくば市産	茨城県産
大穂学校給食センター	20.3%	42.0%
つくばすこやか給食センター豊里	16.5%	40.5%
桜学校給食センター	13.6%	34.3%
荃崎学校給食センター	13.8%	39.6%
筑波学校給食センター	19.5%	44.8%

2 現在の地場産物納入までの流れ



3 現在までの取組

(1) つくば市の学校給食における地産地消推進会議の開催

2017年6月に、生産者、市内2つのJA担当者、給食センター職員及び健康教育課職員による地産地消推進会議を立ち上げ、地産地消の推進に向けた協議を行いました(2017年度内に3回、2019年7月に1回開催)。

協議内容は以下のとおりです。

	開催日	協議内容
第1回	2017年 6月20日	つくば市の地産地消の取組や地産地消率の現状について、生産者とともに現状の確認と課題の洗い出しを行った。
第2回	2017年 10月2日	契約取引の試験的实施に向けて協議を行った。 2017年12月から2018年1月に、市内全5給食センターにおいて、にんじん、長ねぎの契約取引を実施することとした。
第3回	2018年 3月12日	地場産野菜の試験的契約取引に関して課題の洗い出しを行った。
第4回	2019年 7月5日	本ガイドラインの内容検討を行った。

(2) 契約取引の試験的实施

地産地消推進会議の協議に基づき、2017年12月から2018年1月の2か月間契約取引の試験的实施を行いました。その結果、課題として、安定した納入量の確保が難しくかったことや、大規模農家に頼る部分が多く、中小規模の農家やJAに登録していない個人農家の新規参入につながりにくいこと等が挙げられました。

(3) つくば市民の日メニューの実施

毎年11月30日の「つくば市民の日」に合わせて、市内産食材を多く使用したつくば市民の日メニュー提供を行っています。ユメシホウ小麦を使用したロールパンや市内産野菜を使用した豚汁、ヤーコンサラダ、つくば鶏と福来みかんを使用したピリ福揚げ等学校給食センター栄養士が考案した特別メニューで



す。

また、市民の日付近には市内小中学校で生産者をゲストティーチャーとして招き、地産地消の食育授業も実施しました。



4 現状における課題

現在までの取組から見てきた地産地消の推進における課題は、次のとおりです。

(1) 納入業者数

地場産物納入業者は、主にJAつくば市、JAつくば市谷田部の2業者となっており、JAでの納入品目が少ない月については、地場産物がほぼ使用できないような状態です。したがって、農業法人や地域の生産組合等とも納入可能性を協議していく必要があります。

(2) 品目数

学校給食に提供できる量の地場産物の確保が難しく、品目数が限定されてしまいます。

(3) 地場産野菜の計上手法

見積り提出時には納入食材の産地が明示されず、仕入れ当日に市場で産地が判明するため、市内産であっても結果的に地場産野菜として計上されていない場合があります。

(4) 関係者の意思疎通

地場産物生産者と栄養士や調理員など地場産野菜を学校給食に使用している担当者が顔を合わせる機会が少ないため、双方の現状理解や直接の意見交換がなかなか難しくなっています。関係者の意思疎通の機会を設け、多くの生産者に給食における地場産物使用についての理解度を高める必要があります。

第2章 今後の学校給食における地場産物活用について

第1章における現状及び課題を踏まえ、今後の基本理念、基本方針、取組を以下のとおりとします。

1 基本理念

地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる

2 基本方針

- (1) 地場産物を安定的に学校給食に供給できる体制をつくります。
- (2) 学校給食における地場産物の利用拡大を図ります。
- (3) 生産者と学校給食関係者の話し合いの場をつくります。
- (4) 地産地消と連携した食育を推進します。

3 地場産物活用に向けた行動指針

- (1) 地場産物を安定的に学校給食に供給できる体制をつくります。

給食センター・健康教育課

- 生産者・JAから提供された生産スケジュールを参考に、献立作成を行います。
- 生産者・JAに地場産物年間使用計画を前年度末に提示します。
- 納入規格について調理体制等を考慮しながら、複雑な規格を定めている食品について可能な範囲で簡素化し、生産者に分かりやすいよう説明します。
- 地場産物の生育状況や収穫時期、流通の状況、新たな食材に関する情報を積極的に集めます。



地場産物年間使用計画

地場産物の生産スケジュールを参考に各学校給食センターが重点使用品目、献立案、目安使用量を示したもの。

*様式1参照

生産者・地場産物納入業者

- ☑ 地場産物の生産スケジュールを各学校給食センターに提供します。

品目/月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ナス												
ピーマン												
赤パプリカ												
黄パプリカ												
とうもろこし												
きゅうり												
トマト												
中玉トマト												
枝豆												
いんげん												
にがうり												
ミニかぼちゃ												

- ☑ 市から提供された地場産物年間使用計画を活用し、計画的な作付けを行います。
- ☑ 必要に応じて両 JA 間で納入調整を行い、安定した地場産物供給を行います。
- ☑ 「つくば市学校給食食材納入仕様書」に記載されている規格を理解し、より品質の良い地場産物の納入に努めます。

(2) 学校給食における地場産物の利用拡大を図ります。

給食センター・健康教育課

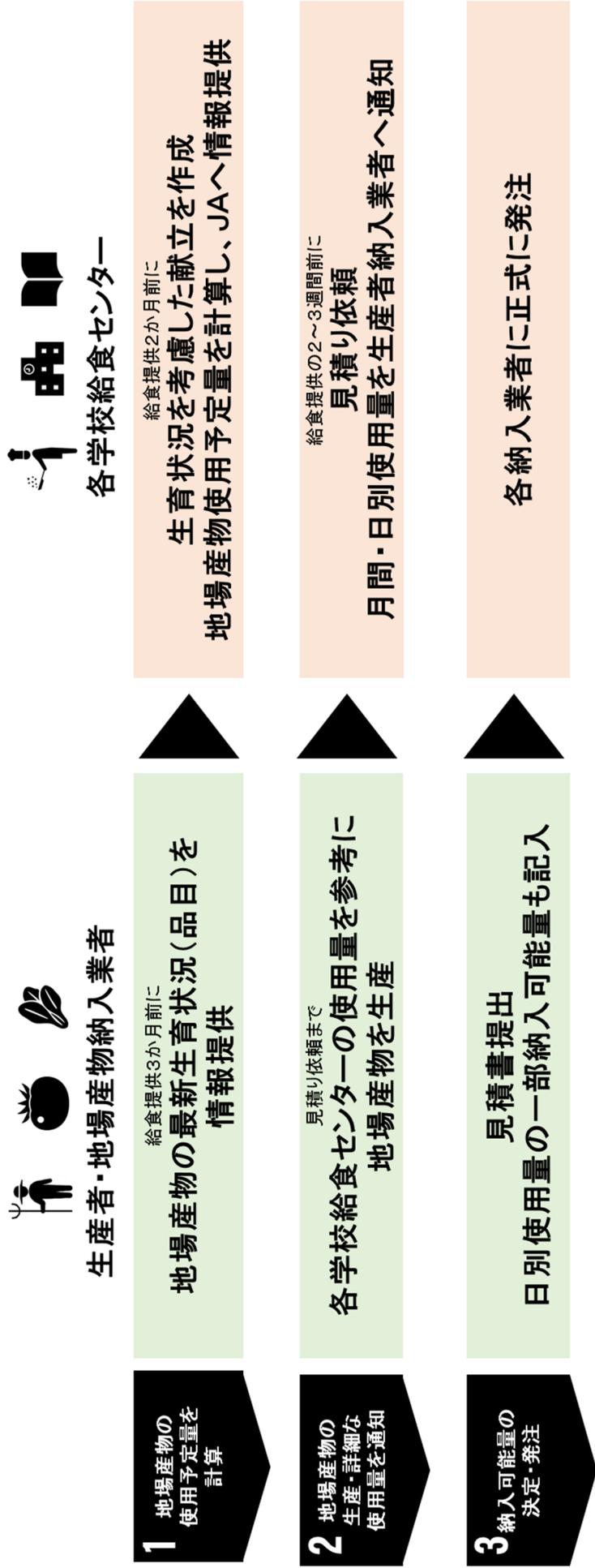
- ☑ 月に1回、各学校給食センターにおいて「つくば地産地消の日」と題して地場産物を多く使用した献立を提供します。
- ☑ 学校給食のPR活動を行い、新規参入生産者の掘り起こしを行います。
- ☑ 既存の地場産物だけでなく、新たな加工品等を生産者・納入業者と共同で企画し、使用を推進します。
- ☑ 3か月前にJA等から情報提供された最新の地場産物生育状況をもとに献立作成を行います。*様式2参照

- ☑ 各学校給食センターから食材の月間使用量以外に日別使用量を生産者・納入業者に提示し、日別使用量の中で一部納品も受けつけることとし、生産者がより納入しやすい環境を整えます。(調理状況により対応できる学校給食センターのみ)*
- ☑ 各学校給食センター栄養士で構成されるつくば市学校給食会栄養士部会に地産地消専門班を設立し、地場産物を活用した献立作成や、地産地消に関する情報共有を行います。
また、地場産野菜の生産スケジュールを各生産者から聴取し取りまとめを行います。
- ☑ 新学校給食管理システムの導入に伴い、見積書様式の見直しを行い、産地記入欄で市内産と市外産が区別できるよう変更します。
- ☑ 調理員に対して、地場産物を給食に使うことの意義や、子どもたちへの食育効果を伝えることで、調理員の不安を解消し、より地場産物を使用しやすい環境を整えます。

生産者・地場産物納入業者

- ☑ 使用月の3か月前に、最新の地場産物生育状況を各学校給食センターに情報提供します。*様式2参照
- ☑ 生産者やJA間で調整を行い、「つくば地産地消の日」を中心により多くの地場産物納入を図ります。
- ☑ 冷凍・冷蔵貯蔵やカット野菜等の加工品開発を積極的に行い、地場産物を通年安定して納入できるよう取り組みます。
- ☑ 生産者同士や組織内での調整をはかり、多品目かつより多量の地場産物納入を図ります。

*** 新しい地場産物納入体制の流れ（様式1・2を使用）**



経済部農業政策課

- ☑ 健康教育課、各学校給食センターに対して新規納入を希望する生産者や地場産物についての情報提供を行います。
- ☑ 新規納入を希望する生産者には健康教育課、各学校給食センター担当者への紹介、連絡調整を行います。

(3) 生産者と学校給食関係者の話し合いの場をつくります。

給食センター・健康教育課

- ☑ 2017年度に立ち上げたつくば市学校給食地産地消推進会議を定例化します。生産者、地場産物納入業者と給食センター職員（所長、栄養士）、健康教育課及び関係各課との意思疎通を図り、地産地消の推進に係る課題解決の場とします。また、安心・安全な給食の提供に向けた農薬使用のあり方や、食材の新規納入者の掘り起こし等についても協議していきます。
- ☑ 生産者の圃場訪問を定期的に企画し、給食センター職員と生産者の交流の場を設けます。現在はなかなか聞く機会のない地場産野菜の新たな調理方法などを聞くことで、献立作成や食育にいかしていきます。
- ☑ 各学校給食センターにおいて生産者の試食会を積極的に実施し、学校給食への理解促進に努めます。

生産者・地場産物納入業者

- ☑ つくば市学校給食地産地消推進会議に参加し、学校給食の現状を把握し、納入体制の改善等の課題解決に努めます。
- ☑ 圃場等において、学校給食関係者に対し、地場産物や生産に関する情報提供を行います。

(4) 地産地消と連携した食育を推進します。

給食センター・健康教育課

- ☑ 生産者による食育授業を企画し、自然に感謝し、郷土を愛する心を育てるとともに、子どもたちへ地元農産物に関する理解を促進します。
- ☑ 給食だより等において、地場産物情報の発信を積極的に行います。

生産者・地場産物納入業者

- ☑ 学校での食育授業に参加し、地場産物や生産について、子どもたちに広く伝えていきます。
- ☑ 圃場等において、生きた教材としての農産物を触れる体験学習の実施に協力します。

経済部農業政策課

- ☑ 食育授業が実施可能な生産者や生産グループの情報提供を学校給食関係者に対して行います。



<参考> 地産地消率（金額ベース）の推移

経済的効果を測ることができる金額ベースの地産地消率(つくば市の学校給食賄い材料費における地場産野菜取扱い業者取引額を全青果物取扱い業者の取引額で除したもの)は以下のとおりである。

<市内給食センター全体>

2016年度	2017年度	2018年度
32%	34%	35%

<各学校給食センター別>

	2016年度	2017年度	2018年度
大穂学校給食センター	34%	40%	47%
つくばすこやか給食センター-豊里	28%	32%	33%
桜学校給食センター	32%	35%	31%
茎崎学校給食センター	45%	32%	33%
筑波学校給食センター	39%	40%	40%

青果以外で地場産物購入金額に含まれるもの

ユメシハウ小麦、いちごジャム、ブルーベリージャム

地場産物購入金額に含まれないもの

米飯や米粉パンに使用されているつくば市産コシヒカリ

(米飯価格は精米価格と加工賃の合算で純粋な原材料費が算出困難であるため。また米粉パンにはつくば市産米粉の他に市外産小麦が20%含まれており、米粉分の価格が算出困難であるため。)