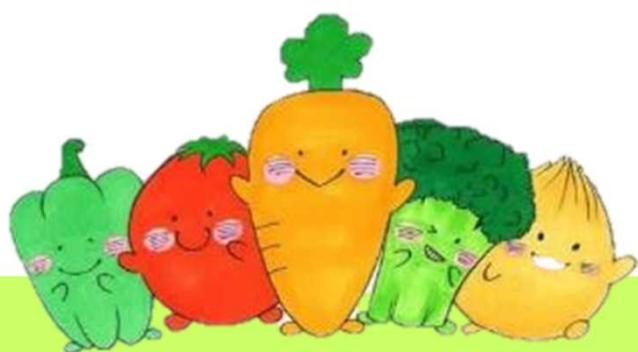


# つくば市の学校給食における 地産地消推進ガイドライン

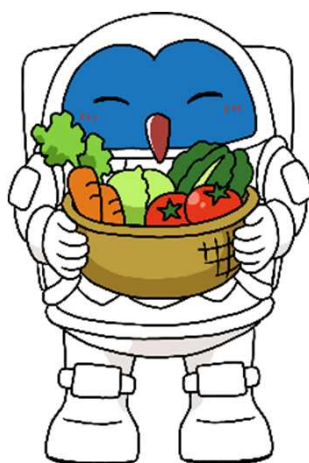
## 【2024年度-2028年度】



2024年10月  
つくば市教育局健康教育課

## もくじ

|                          |                                     |   |
|--------------------------|-------------------------------------|---|
| 1                        | ガイドライン策定の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・       | 1 |
| 2                        | 学校給食における地産地消・・・・・・・・・・・・・・・・        | 1 |
| 3                        | 基本理念・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・      | 1 |
| 4                        | ガイドラインの位置づけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・       | 1 |
| 5                        | つくば市の学校給食における地場産物活用の経緯・・・・・・・・      | 2 |
| 6                        | つくば市における地場産物の活用の課題と検討・・・・・・・・       | 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・・・・・・・・ | 3 |
| 基本方針2                    | 学校給食における地場産物の利用拡大をはかります・・・・・・・・     | 5 |
| 基本方針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・・・・・・・・    | 6 |
| 基本方針4                    | 地産地消と連携した食育を推進します・・・・・・・・・・         | 7 |
| 目標の設定                    | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・          | 8 |
| これからの地産地消のすがた～地産地消の環（わ）～ | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・                  | 9 |



# 1 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など、子どもたちの食育において重要な役割を担っています。

そして、地場産物（地域で生産された産物）を学校給食に活用し、また、食に関する指導の教材として用いることにより、児童生徒がより身近に、地域の食や食文化等について理解を深め、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちを育てることに繋がります。

教育局健康教育課及び各学校給食センターにおいては、地産地消推進のため実施期間を5年とした「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」を令和元年（2019年）12月に策定しました。

今回、地産地消の更なる発展と活性化のため、「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」を改訂し、新たな取組と目標値等を設定したので、当ガイドラインに基づき地産地消を推進していきます。

## 2 学校給食における地産地消

地産地消とは、地場産物を、その生産された地域内において消費する取組です。学校給食における地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素の排出量も抑制されるとともに、流通に要するエネルギーや経費の節減等、環境負荷の低減にも寄与するものです。

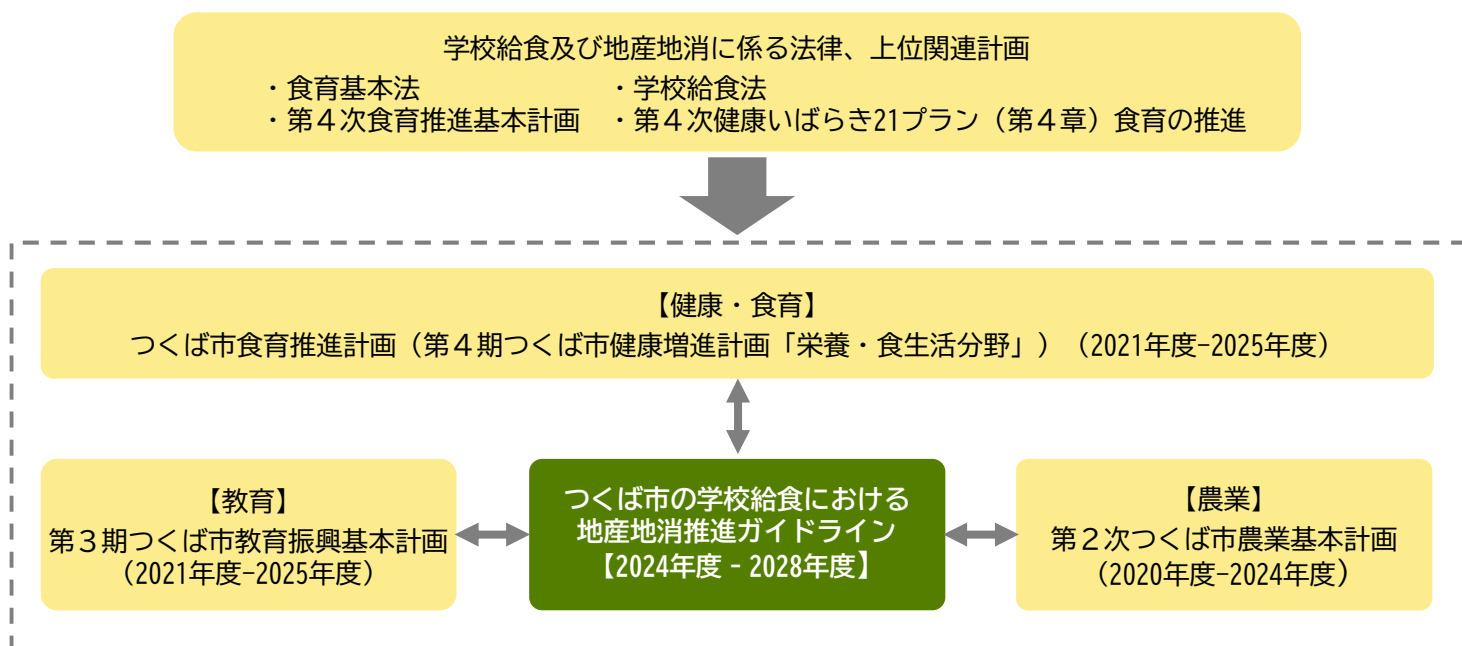
また、学校給食を始めとする学校教育に対する地域の生産者等の理解が深まることにより、学校と地域との連携・協力関係の構築にも寄与していることから、学校や地域において、地場産物を学校給食で活用する取組が積極的に進められています。

## 3 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ます。

## 4 ガイドラインの位置づけ

「第3期つくば市教育振興基本計画（2021-2025）」や「第2次つくば市農業基本計画（2020-2024）」、「つくば市食育推進計画（第4期つくば市健康増進計画「栄養・食生活分野」）（2021-2025）」等の関連計画と整合性を図るものとします。



## 5 つくば市の学校給食における地場産物活用の経緯

| 年                | つくば市の動き                                |
|------------------|----------------------------------------|
| 平成29年<br>(2017年) | 地産地消推進会議立ち上げ（3回実施）                     |
| 平成30年<br>(2018年) | にんじん、長ねぎの契約取引の試験的实施（2017年12月から2018年1月） |
| 令和元年<br>(2019年)  | 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策定            |
| 令和3年<br>(2021年)  | 地産地消率の目標値を設定（食品数ベース20%以上）              |
| 令和6年<br>(2024年)  | 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改訂            |

## 6 つくば市における地場産物の活用の課題と検討

「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」に基づき、学校給食において地産地消を推進してきましたが、目標としていた地産地消率（食品数ベース）20%を達成できない年もありました。これ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、以下のことが挙げられます。

### (1) 給食食材の納入業者の確保

給食センターへ納入できる生産者が少ないため、新規納入業者の掘り起こしが必要です。

### (2) 地場産物の年間使用の平準化

地場産物については、天候不良等に左右されることも多く、事前に生産スケジュールを考慮して献立を作成していても、実際の使用日と収穫時期にズレが生じ、地場産物の納入がない月もあります。

また、つくば市で収穫できる地場産物は、季節による偏りが生じています。年間を通して、地場産物を活用していくためには、貯蔵庫の整備や規格外野菜の活用、加工品の開発を検討していく必要があります。

その他、令和3年度（2021年度）から令和4年度（2022年度）に行った「つくば市学校給食の在り方懇談会」においても、学校給食への地場産物の活用を望む多くの意見がありました。

このような課題を解決し、さらに、学校給食へ地場産物を活用していくため、次の4つの基本方針を軸として地産地消を推進していきます。

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。

基本方針2：学校給食における地場産物の利用拡大をはかります。

基本方針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。

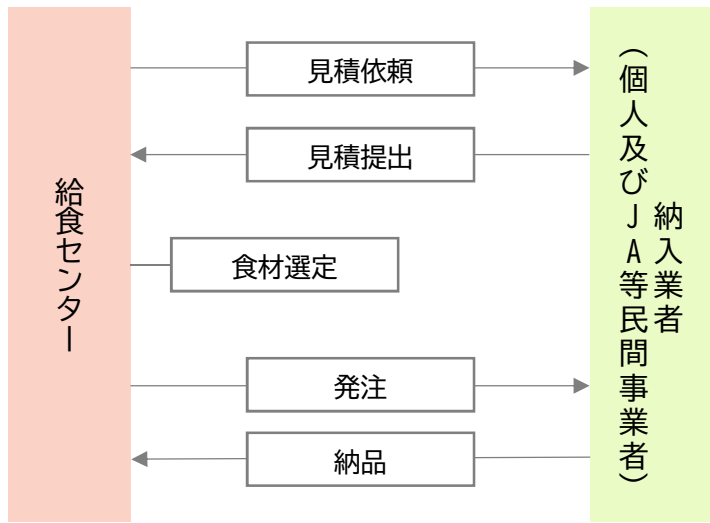
基本方針4：地産地消と連携した食育を推進します。

# 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。

- ・ 毎月の入札による食材を選定する際に、該当品目における見積平均価格の2割を上限とし、その価格範囲内で地場産物を優先的に購入します。なお、地場産の有機農産物については、同様に定めた価格範囲内かつ有機農産物である証明書が提出されているものを優先的に購入します。
- ・ 契約栽培の可能性について他自治体の事例調査研究を行います。
- ・ 地場産物年間使用計画を参考に献立作成を行います。

### 【地場産物納入体制図】

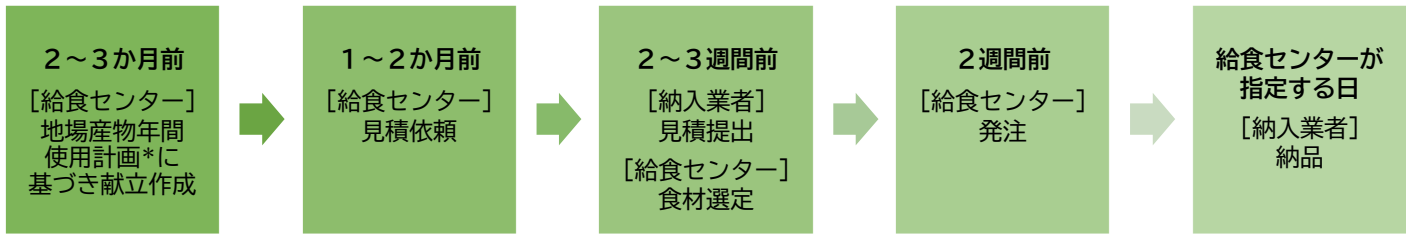


食材選定の様子



毎月、納入業者からの見積や資料、実物を見ながら価格や味、品質の検討を行い食材を選定しています。

### 【地場産物納入までの流れ】



### \* 地場産物年間使用計画（例）

| 【様式1】 |                         |                |                                        | 令和 年度 ○○学校給食センター地場産物年間使用計画  |      |       |        |      |     |     |     |       |     |       |        |    |      |    |    |    |    |     |       |       |      |        |       |      |       |       |      |     |                              |       |       |        |                                |                                                                                         |                                             |                                                                  |
|-------|-------------------------|----------------|----------------------------------------|-----------------------------|------|-------|--------|------|-----|-----|-----|-------|-----|-------|--------|----|------|----|----|----|----|-----|-------|-------|------|--------|-------|------|-------|-------|------|-----|------------------------------|-------|-------|--------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 月     | 献立作成上の工夫                |                |                                        | 生産者等からの情報提供<br>つくば市で採れる旬の食材 |      |       |        |      |     |     |     |       |     |       |        |    |      |    |    |    |    |     |       |       |      | 年間使用計画 |       |      |       |       |      |     |                              |       |       |        |                                |                                                                                         |                                             |                                                                  |
|       | 学校行事等                   | 行事給食<br>/旬メニュー | (一般的な)<br>旬の食材                         | なす                          | ピーマン | 赤パプリカ | とうもろこし | きゅうり | 長ねぎ | 玉ねぎ | 小松菜 | ほうれん草 | 空心菜 | モロヘイヤ | つるむらさき | 春菊 | キャベツ | 水菜 | 白菜 | 大根 | 人参 | ごぼう | さつまいも | じゃがいも | れんこん | かぶ     | あやめかぶ | ヤーコン | 生しいたけ | ぶなしめじ | ひらたけ | なめこ | ふくみかん<br><small>(無皮)</small> | 一味唐辛子 | 七味唐辛子 | 重点使用品目 | 献立例                            |                                                                                         |                                             |                                                                  |
| 4     | 入学式<br>啓志式              | 進級・入学おめでとう給食   | 旬<br>キャベツ<br>山菜<br>豚<br>みつば            |                             |      |       |        |      |     |     |     |       |     |       |        |    |      |    |    |    |    |     |       |       |      |        |       |      |       |       |      |     |                              |       |       |        | ほうれん草<br>小松菜<br>大根<br>水菜<br>かぶ | ほうれん草のコンソメスープ<br>小松菜の中華スープ<br>小松菜とじゃこの和え物<br>春大根のそぼろ煮<br>春大根の味噌汁<br>春大根のスープ<br>水菜のかきたま汁 |                                             |                                                                  |
| 5     | 子供の日<br>母の日             | こどもの日給食        | 豚<br>さやえんどう<br>アスパラガス                  |                             |      |       |        |      |     |     |     |       |     |       |        |    |      |    |    |    |    |     |       |       |      |        |       |      |       |       |      |     |                              |       |       |        |                                |                                                                                         |                                             |                                                                  |
| 6     | 歯と口の健康週間<br>父の日<br>食育月間 | カミカミメニュー       | じゃがいも<br>玉葱<br>ブルーベリー<br>さくらんぼ<br>きゅうり |                             |      |       |        |      |     |     |     |       |     |       |        |    |      |    |    |    |    |     |       |       |      |        |       |      |       |       |      |     |                              |       |       |        |                                |                                                                                         | キャベツ<br>新玉ねぎ<br>新じゃがいも<br>とうもろこし<br>トマトピューレ | グリーンサラダ<br>コールスローサラダ<br>新たまねぎのスープ<br>新じゃがいもの味噌汁<br>新じゃがいものポークカレー |
| 7     | 七夕<br>土用の丑の日            | 七夕給食<br>スタミナ給食 | あじ<br>トマト、なす<br>ピーマン、かぼちや、とうもろこし、ゴーヤ   |                             |      |       |        |      |     |     |     |       |     |       |        |    |      |    |    |    |    |     |       |       |      |        |       |      |       |       |      |     |                              |       |       |        |                                |                                                                                         |                                             |                                                                  |

# 地場産物納入後の流れ

## 食材の検収



生産者と生育状況等の  
情報交換を行う



納入された食材の  
品質や異物の有無をチェック

## 下処理



調理員がひとつひとつ  
丁寧に洗浄・下処理を行う

## 調理



## 学校で喫食

(献立の例)  
「つくば地産地消の日」献立



栄養教諭等による  
地場産物の食育授業

## 基本方針2

### 学校給食における地場産物の利用拡大をはかります。

- ・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」献立を提供します。
- ・毎年、11月を「つくば市地産地消月間」とし、つくば市民の日に特別献立の提供をすると共に、地場産物活用の強化月間とします。
- ・新たな加工品等を生産者・納入業者と共同で企画開発し、地場産物のPR拡大を推進します。
- ・地場産物の1次加工（切裁、冷凍）品を給食で活用する体制を整備します。
- ・つくば市学校給食会栄養士部会で地産地消レシピを考案します。
- ・日別使用等で一部納品も受け付け、生産者が納品しやすい体制を可能な限り整備します。
- ・生産者等と意見交換の場を設け、つくば市学校給食食材納入登録業者の拡充を図ります。
- ・規格外品（規格無選別品）を給食で使用方法を検討します。
- ・有機農産物の強化品目の設定を検討し、給食での利用拡大を推進します。

#### 【つくば市民の日の献立】

献立例 鶏肉のにんじんソース  
ヤーコンのピリ辛炒め  
つくばの恵み豚汁  
つくば市産さつまいもプリン

栄養士部会で開発でした  
つくば市産さつまいもプリン



#### 【栄養士部会で考案したレシピ】



## 基本方針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。

- ・生産者や地産地消に携わる担当部署との会議の場や交流の場を定期的に作ります。
- ・栄養士による生産者の産地訪問を行い、お互いに現状を理解していきます。
- ・生産者と情報交換することで、新たな地場産物や新規就農者等の掘り起こしに繋がります。
- ・生産者を対象とした給食試食会を行い、学校給食への理解を深めていきます。

#### 【栄養士による生産者の産地訪問の様子】



#### 【つくば市の学校給食で提供される地場産物の例】



しめじ



水菜



お米



パプリカ



福来みかん



ブルーベリー

## 基本方針4

### 地産地消と連携した食育を推進します。

- ・生産者による食育授業を実施します。
- ・給食だより等において地場産物情報を発信します。
- ・給食への有機農産物導入を推進します。
- ・児童生徒が有機農産物の生産に伴う環境負荷の低減や地域の活性化について生産者や栄養教諭から学ぶ機会をつくります。
- ・「つくばのオーガニック給食デー」を開催し、児童生徒の有機農産物の理解を深めます。

【児童生徒のふくれみかんの収穫の様子】



【生産者による食育授業の様子】



【つくばのオーガニック給食デーの献立】

献立例 オーガニックチキンの唐揚げ  
有機小松菜のごま和え  
有機野菜のすまし汁

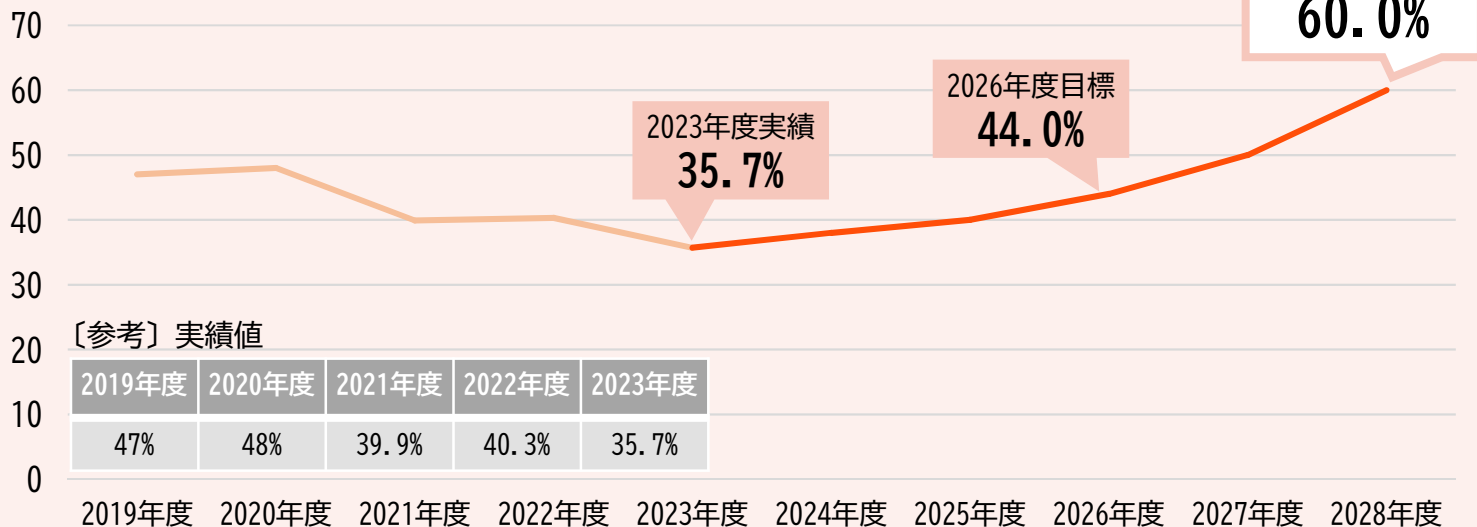


## 目標の設定

貯蔵庫及び加工施設の整備検討を行い、学校給食に活用できる地元産野菜の積極的な購入を図ります。

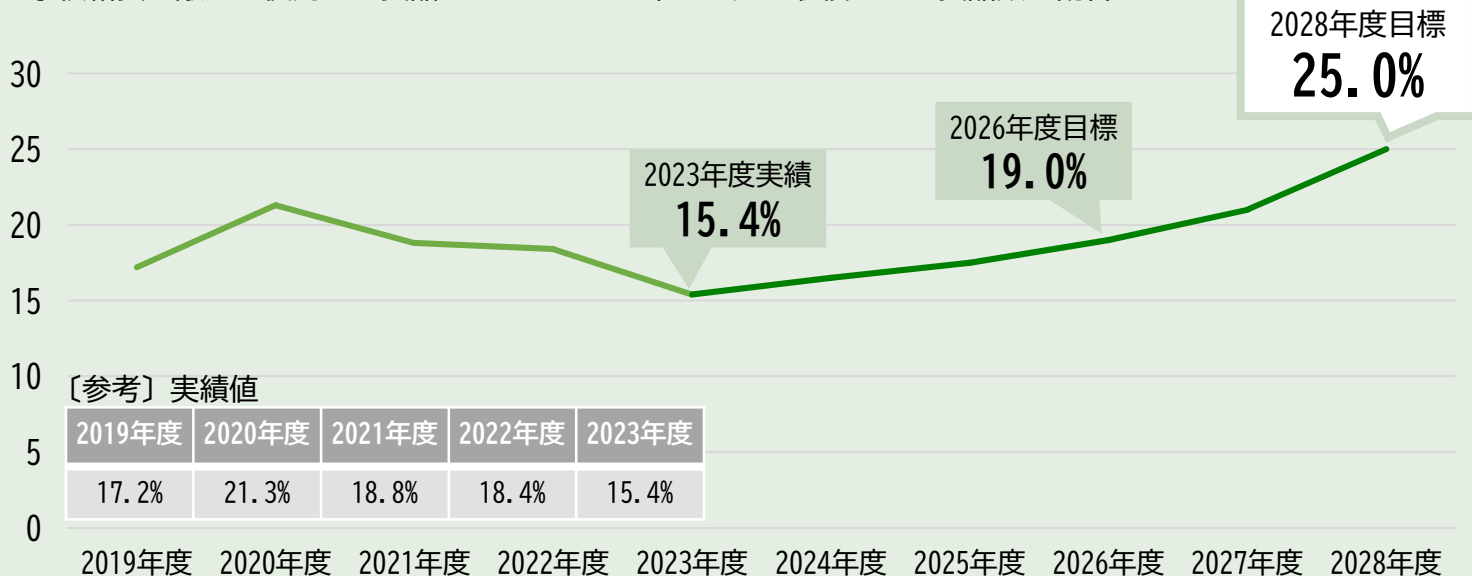
### 金額ベース（地産地消率）

学校給食の材料費における地場産物取り扱い業者取引額を全青果取り扱い業者の取引額で除したもの



### 食品数ベース（地産地消率）

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



経済部と連携し、有機米を学校給食へ広げていきます。

### 有機米活用状況【新設】

つくば市で生産・収穫された有機米を使用した献立の回数（炊飯設備を備える「（仮称）新桜学校給食センター」が対象）

| 年度  | 2024年度 | 2025年度 | 2026年度 | 2027年度 | 2028年度 |
|-----|--------|--------|--------|--------|--------|
| 目標値 | -      | 3回     | 5回     | 7回     | 10回    |

## これからの地産地消のすがた～地産地消の環（わ）～

学校給食での地産地消は、児童生徒や家庭と地域を繋ぎ、学校給食における地場産物の使用率を高め、児童生徒へのつくば市の愛着を育むため、健康教育課、給食センター、学校、生産者、各関係者等が連携することで推進されます。

これらの連携を「地産地消の環（わ）」とし、さらに地産地消を推進するため、この環を増やし、より強固にしていきます。

【地産地消の環を広げるための連携した取り組み（例：ふくれみかん）】

