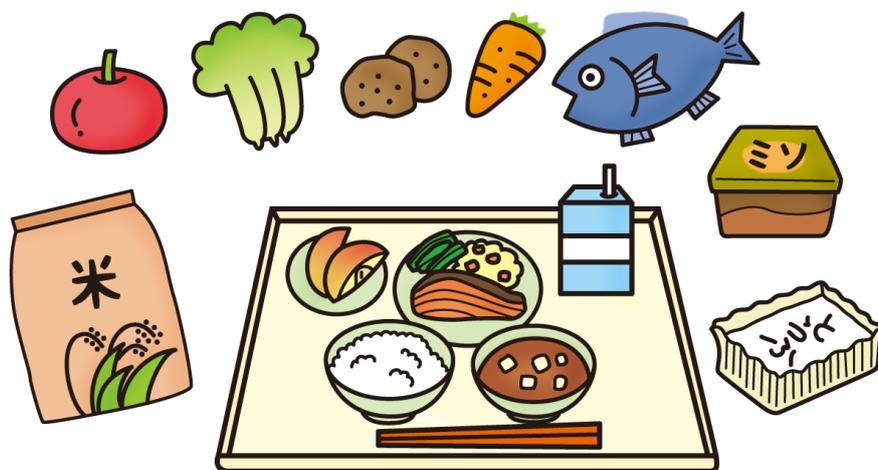


学校給食における地産地消実施マニュアル

資料編



令和6年3月改訂

宇都宮市教育委員会 学校健康課

目 次

1	参考資料	1
	資料 1 地産地消推進委員会設置要領（例）	2
	資料 2 ブロック地産地消推進委員会設置要領（例）	3
	資料 3 〔生産者・納入業者宛てチラシ〕 学校給食の地産地消にご協力をお願いします。	4
	資料 4 〔生産者・納入業者宛てチラシ〕 微生物及び理化学検査の結果や生産履歴の提出についてのお願い	5
	資料 5 生産履歴報告書（例）	6
	資料 6 学校給食における地産地消システム	7
	資料 7 〔生産者から購入する地場農作物用〕 学校給食用地場農作物売買契約書（例）	8
	資料 8 学校給食における地産地消の推進	1 2
	資料 9 宇都宮ブランド農産物	1 3
	資料 10 〔児童生徒・保護者宛てチラシ〕 宇都宮市産小麦パンについてのお知らせ	1 5
2	学校給食における地産地消に関連する法令等	1 6
	● 学校給食法	
	● 学校給食実施基準	1 7
	● 食育基本法	
	● 第 4 次食育推進基本計画	1 8
	● 食に関する指導の手引 ー第二改訂版ー	2 1
	● 第 4 期栃木県食育推進計画	2 2
	● とちぎ地産地消推進方針（第 4 期）	2 3
	● 宇都宮市地産地消の推進に関する条例	
	● 第 4 次宇都宮市食育推進計画	2 4
	● 宇都宮市学校健康教育推進計画	2 5

1 参考資料

以下の資料は、ミライムのキャビネットに Word データを格納しているので、有効に活用すること。アレンジして活用することも可

01 教育委員会キャビネット>04 学校健康課>02 学校食育 G >
08 マニュアル>学校給食における地産地消実施マニュアル

	資料名	内容及び活用例等
資料 1	地産地消推進委員会設置要領 (例)	学校において「地産地消推進委員会」を設置する際に作成する要領のひな型 学校や地域の実情を踏まえて構成メンバーや活動内容等を検討して明記する。
資料 2	ブロック地産地消推進委員会設置要領 (例)	地域学校園において「ブロック地産地消推進委員会」を設置する際に作成する要領のひな型 地域学校園や地域の実情を踏まえて構成メンバーや活動内容等を検討して明記する。
資料 3	〔生産者・納入業者宛てチラシ〕 学校給食の地産地消にご協力 お願いします。	生産者や納入業者に学校給食における地産地消の目的等を説明し、協力を依頼するもの 第 1 回目の「地産地消推進委員会」などで配付して説明する。
資料 4	〔生産者・納入業者宛てチラシ〕 微生物及び理化学検査の結果 や生産履歴の提出について のお願い	生産者や納入業者に微生物及び理化学検査の結果や生産履歴の提出を依頼するもの 第 1 回目の「地産地消推進委員会」などで配付して説明する。
資料 5	生産履歴報告書 (例)	農薬や肥料の使用状況等を記録する生産履歴報告書の様式例 生産者が使用している様式がある場合には、既存の様式で提出していただいで構わない。
資料 6	学校給食における地産地消システム	学校給食において宇都宮市産の農産物を調達するための方法 (うつのみや菜ハイウェイシステム, ブランチシステム) を説明する図
資料 7	〔生産者から購入する地場農作物用〕 学校給食用農作物売買契約書 (例)	生産者 (直売所を含む) と売買契約を結ぶための契約書のひな型 生産履歴の提出について明記している。
資料 8	学校給食における地産地消の 推進	学校給食において地産地消を推進するための目的や宇都宮市の農業の特徴などを説明する掲示資料
資料 9	宇都宮ブランド農産物	宇都宮ブランド農産物を紹介する掲示資料
資料 10	〔児童生徒・保護者宛てチラシ〕 宇都宮市産小麦パンについて のお知らせ	学校給食で宇都宮市産の小麦を 100% 使用して作った “宇都宮市小麦パン” を提供することについてお知らせする資料 児童生徒に配付し、地産地消の取組の一環であることを説明する。

地産地消推進委員会設置要領（例）

第 1 条 本会は、宇都宮市立〇〇学校地産地消推進委員会という。

第 2 条 本会は、学校給食における地産地消を推進し、地場産物を使用する食に関する指導の充実を図り、もって郷土愛を育むことを目的とする。

第 3 条 本会は、前条の目的を達成するため、次の事項に関する協議・調整を行う。

- (1) 地場産物の調達・使用に関する事項
- (2) 食に関する指導に関する事項
- (3) 保護者や児童生徒への啓発に関する事項
- (4) その他、本会の目的達成のために必要な事項

第 4 条 本会は、次の委員をもって構成する。

- (1) 学校関係 校長，副校長，教務主任，食育主任，養護教諭，
栄養教諭（学校栄養職員，会計年度任用職員（学校
栄養士業務））
事務職員，調理員
- (2) 生産者等関係 生産者，納入業者（商店，学校給食会など），
J A 関係者
- (3) 保護者関係 P T A 役員

第 5 条 本会に次の役員を置き、各項に挙げる任務を行う。

- (1) 委員長 1 名 校長
本会を代表し、会務を総理するとともに、本会を招集し、議長となる。
- (2) 副委員長 1 名
委員長を補佐し、委員長不在の時は、その代理をする。

第 6 条 本会の役員のうち、副委員長は毎年第 1 回の本会で委員の互選により選出する。

第 7 条 本会は、委員長の招集により 1 学期中に会議を開催し、2 回目以降は必要に応じて開催する。

第 8 条 本会の事務局は、学校に設置する。

附則 この要領は、令和〇〇年〇月〇日から適用する。

ブロック地産地消推進委員会設置要領（例）

第 1 条 本会は、〇〇地域学校園ブロック地産地消推進委員会という。

第 2 条 本会は、学校給食における地産地消を推進し、地場産物を使用する食に関する指導の充実を図り、もって郷土愛を育むことを目的とする。

第 3 条 本会は、前条の目的を達成するため、次の事項に関する研究や協議、連絡調整を行う。

- (1) 地場産物の調達・使用に関する事項
- (2) 食に関する指導に関する事項
- (3) 保護者や児童生徒への啓発に関する事項
- (4) その他、本会の目的達成のために必要な事項

第 4 条 本会は、次の委員をもって構成する。

- (1) 学校関係 各学校の校長及び教職員
- (2) 生産者等関係 各学校の生産者、納入業者、J A 関係代表者
- (3) 保護者関係 各学校の P T A 役員代表者

第 5 条 本会に次の役員を置き、各項に挙げる任務を行う。

- (1) 委員長 1 名 地域学校園の代表
校長本会を代表し、会務を総理するとともに、本会を招集し、議長となる。
- (2) 副委員長 1 名
委員長を補佐し、委員長不在の時は、その代理をする。

第 6 条 本会の役員は毎年第 1 回の本会で委員の互選により選出する。

第 7 条 本会は、委員長の招集により必要に応じて開催する。

第 8 条 本会の事務局は、委員長の所属する学校に設置する。

附則 この要領は、令和〇〇年〇月〇日から適用する。

～ 生産者・納入業者の皆様へ ～

学校給食の地産地消にご協力をお願いします。



学校給食では、児童生徒が、地域の自然や農業など地域への理解を深め、より深く郷土への愛情を育むとともに、新鮮で安全な食を通して、児童生徒の生涯にわたり心豊かで健康な生活の基礎を培うことを目的として、地産地消を推進しています。

このため、学校給食では、宇都宮市内、栃木県内、国内、海外の順で優先して農産物を調達するよう努めておりますので、御協力よろしくをお願いします。

学校給食に地場産物を活用することにより、期待される効果

地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができます。

食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができます。

地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができます。

新鮮で安全な食材を確保することができます。

環境保護に貢献することができます。

学校と地域との連携・協力関係を構築することができます。



地域だけでなく、日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深めることができます。



生産者にとっては

- 消費者に直接、農産物の販売やPRができます。
- 生産する側と買う側、お互いの理解が深められます。
- 消費者ニーズを把握することができます。

販売者にとっては

- 新鮮な農産物をお客様に提供できます。
- 地域密着の愛着あるお店になります。

環境にとっては

- 消費者と生産者が近いほど、輸送に係るエネルギーが少ないので、地球環境への負荷が少ないといわれています。

～ 宇都宮市地産地消推進会議のパンフレットより一部抜粋 ～

～ 生産者・納入業者の皆様へ ～

微生物及び理化学検査の結果や 生産履歴の提出についてのお願い

文部科学省の定める「学校給食衛生管理基準」には、原材料及び加工品について微生物及び理化学検査の結果や生産履歴を提出していただくことが示されています。

安全安心な学校給食を提供するために確認させていただきますので、御協力よろしくをお願いします。

食肉・魚介類・卵・豆腐・冷凍食品については
「微生物及び理化学検査の結果」の提出をお願いします。

製造業者若しくは食品納入業者等が定期的実施している食材に関する微生物及び理化学検査（腸管出血性大腸菌O-157等）の結果を提出するようお願いします。



米・野菜・果物については
「生産履歴」の記帳，提出をお願いします。

「生産履歴」とは、同一過程で栽培された農作物ごとに、農薬や肥料の使用状況などを記録したもので、農薬の適正使用を含む農作業全般の安全安心を確認できるほか消費者に対する安全安心のPRや万が一の事態が起きたときの検証にも役立つ重要な取組になりますので、学校への提出をお願いします。

※ 宇都宮市中央卸売市場や宇都宮農業協同組合（選果場，系統直売所）から仕入れた食材については、「生産履歴」の学校への提出は不要です。



【生産履歴の記録に関するお問い合わせ先】

河内農業振興事務所

電話：028-626-3070



生産履歴報告書（例）

報告対象期間 年 月～ 月 氏名

栽培品目 (品種) 栽培面積 a

●農薬散布（除草剤・土壌消毒剤・植物成長調整剤を含む）

月 日	農 薬 名	希釈倍数	散布量／10a	使用目的	備 考
月 日		倍	kg		
月 日		倍	kg		
月 日		倍	kg		
月 日		倍	kg		
月 日		倍	kg		
月 日		倍	kg		
月 日		倍	kg		
月 日		倍	kg		
月 日		倍	kg		
月 日		倍	kg		

●施 肥（肥料・土壌改良剤・葉面散布剤・各菌体・堆肥等含む）

月 日	施用・散布資材名	施用量／10a	備 考
月 日		kg	

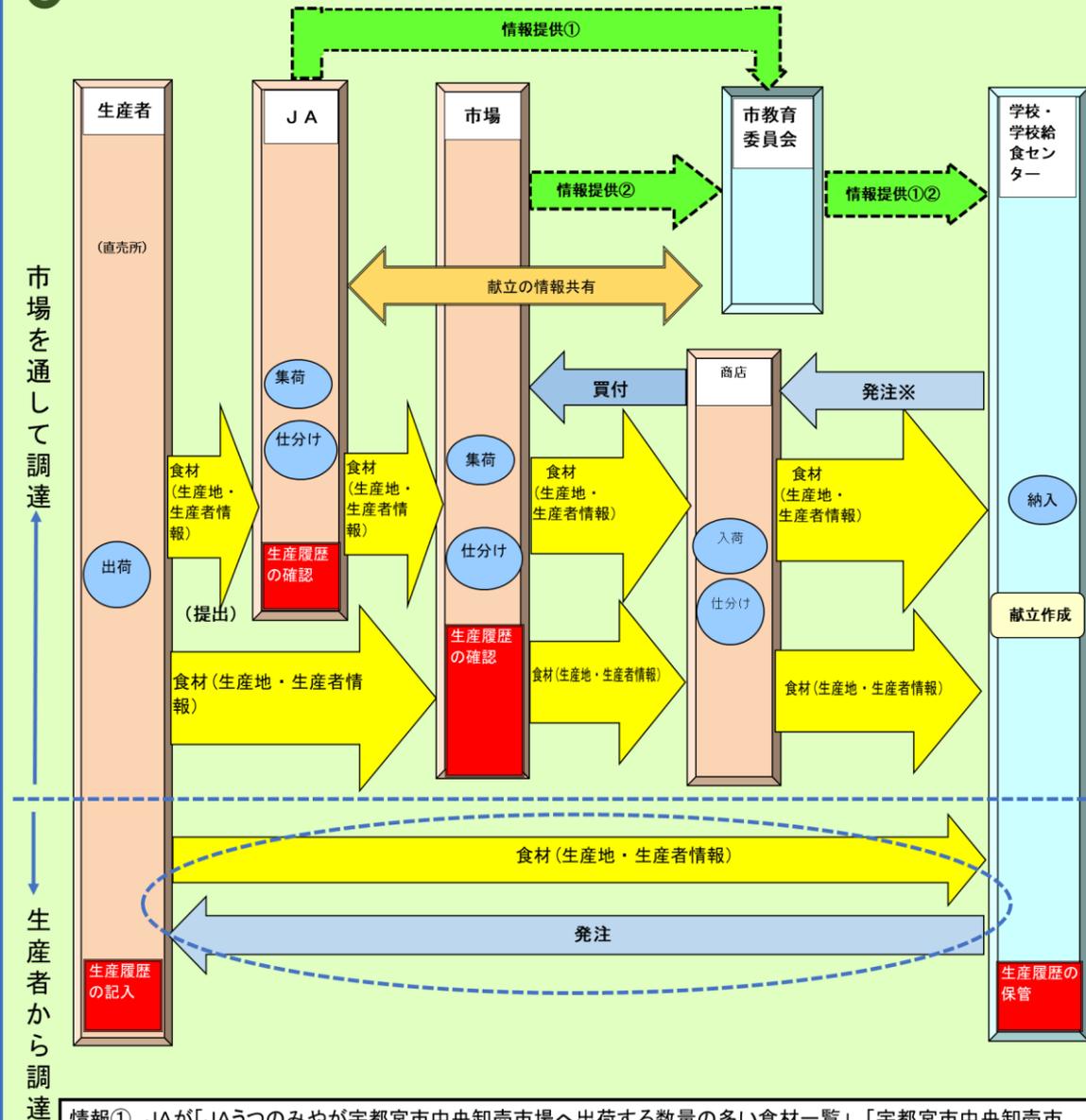
●管理作業 ※収穫開始日も記入

作 業 日	作業内容（播種・定植・ビニール被覆・摘芯・誘引等）
月 日～ 月 日	

提出日		確認日		確認者		
-----	--	-----	--	-----	--	--

学校給食における地産地消システム

(学校給食において地場産物を調達するためのシステム)



情報① JAが「JAうつのみやが宇都宮市中央卸売市場へ出荷する数量の多い食材一覧」、「宇都宮市中央卸売市場平均単価」を作成し、市教育委員会へ提供する。

市教育委員会はこの情報を学校・学校給食センターへ提供する。

情報② 宇都宮市中央卸売市場が毎月、「宇都宮市中央卸売市場取扱青果物入荷見込」、「東一宇都宮青果産地品目情報」を作成し、市教育委員会へ提供する。

市教育委員会はこの情報を学校・学校給食センターへ提供する。

※ 発注

JAうつのみやに出荷される食材を購入したい場合には、発注時に「宇都宮市産」と指定する。

学校給食用農作物売買契約書

宇都宮市立 学校（以下「甲」という。）と、納入業者（以下「乙」という。）とは、学校給食用地場産物農作物（以下「物品」という。）の売買について、次のとおり契約を締結する。

（総則）

第1条 甲は、次の各号の掲げるところにより、乙から物品を買い入れるものとする。

（1）契約期間 令和 年 月 日から
令和 年 月 日まで

（2）納入場所 宇都宮市立 学校 給食室

（発注）

第2条 甲は、乙に対して学校給食用物品を発注する場合は、原則として、当該前月の25日までに乙の指定する様式により発注を行うものとする。

2 甲は、前項に基づく発注変更または発注取消を行う場合は、当該使用日の前日までに、乙に通知するものとする。

3 乙は、前項に基づく発注取消に関し、売買代金を甲に請求しないものとする。

（納入方法）

第3条 乙は、第1条第1項第1号の契約期間中、甲の指示に基づき、その指示する期限までに当該発注に係わる物品を納入するとともに、納入の都度、原則として品名・数量・目方・価格・生産地・生産者名・生産者の所在地を記入した納品書等を甲に通知するものとする。

（検査）

第4条 甲は、前条第1項の通知を受けたときは、速やかに検査を行い、検査に合格したものについて引渡しを受けるものとする。

2 乙は、前項の検査に合格しないものについては、速やかにこれを代品と取り替えなければならない。

（生産履歴の提出）

第5条 乙は、納入する物品について生産履歴を甲に速やかに提出する。

（代金の請求ならびに支払い）

第6条 乙は、納入した物品の代金を月毎に、甲に請求するものとする。

2 甲は、乙の請求に基づき、購入当該月の翌々月の10日までに、購入代金を乙の指定する金融機関に振り込むものとする。

（権利の譲渡の禁止）

第7条 乙は、この契約に基づく権利及び義務を他人に譲渡してはならない。

（損害賠償）

第8条 乙が、故意又は過失により甲に損害を与えた場合は、その賠償の義務を負わなければならない。

(契約の解除)

第9条 甲は、乙がこの契約に違反したとき、又はこの契約・履行につき不正な行為があったときは、この契約を解除することができる。

2 前項の規定により契約を解除した場合において、乙が損害を受けても、甲はその責を負わない。

(協議)

第10条 この契約に定めのない事項及びこの契約の履行に関し、疑義を生じた時は、その都度、甲乙協議のうえ定めるものとする。

この契約の証として本書2通を作成し、甲乙記名押印のうえ各自1通を保有する。

令和 年 月 日

甲 学校住所
学校名
学校長名 印

乙 納入業者住所
氏名 印

契約書の記載例

学校給食用農作物売買契約書

生産者の個人名又は生産者のグループ名を記入する。

宇都宮市立 ○ ○ ○ 学校（以下「甲」という。）と、納入業者 ○ ○ ○（以下「乙」という。）とは、学校給食用地場農作物（以下「物品」という。）の売買について、次のとおり契約を締結する。

契約物品名(例: 野菜, 果物など)

(総則)

第1条 甲は、次の各号の掲げるところにより、乙から物品を買い入れるものとする。

(1) 契約期間 令和 ○年 ○月 ○日から
令和 ○年 ○月 ○日まで

契約開始日が契約日と同日又は契約日以降になっていること

(2) 納入場所 宇都宮市立 ○ ○ ○ 学校 給食室

(発注)

第2条 甲は、乙に対して学校給食用物品を発注する場合は、原則として、当該前月の25日までに乙の指定する様式により発注を行うものとする。

2 甲は、前項に基づく発注変更または発注取消を行う場合は、当該使用日の前日までに、乙に通知するものとする。

3 乙は、前項に基づく発注取消に関し、売買代金を甲

前日はあくまでも例示であり、必要に応じて業者と協議し、決定する。

(納入方法)

第3条 乙は、第1条第1項第1号の契約期間中、甲の指示に基づき、その指示する期限までに当該発注に係わる物品を納入するとともに、納入の都度、原則として品名・数量・目方・価格・生産地・生産者名・生産者の所在地を記入した納品書等を甲に通知するものとする。

(検査)

第4条 甲は、前条第1項の通知を受けたときは、速やかに検査を行い、検査に合格したものについて引渡しを受けるものとする。

2 乙は、前項の検査に合格しないものについては、速やかにこれを代品と取り替えなければならない。

(生産履歴の提出)

第5条 乙は、納入する物品について生産履歴を甲に速やかに提出する。

(代金の請求ならびに支払い)

第6条 乙は、納入した物品の代金を月毎に、甲に請求するものとする。

2 甲は、乙の請求に基づき、購入当該月の翌々月の10日までに、購入代金を乙の指定する金融機関に振り込むものとする。

(権利の譲渡の禁止)

第7条 乙は、この契約に基づく権利及び義務を他人に譲渡してはならない。

(損害賠償)

第8条 乙が、故意又は過失により甲に損害を与えた場合は、その賠償の義務を負わなければならない。

(契約の解除)

第9条 甲は、乙がこの契約に違反したとき、又はこの契約・履行につき不正な行為があったときは、この契約を解除することができる。

2 前項の規定により契約を解除した場合において、乙が損害を受けても、甲はその責を負わない。

(協議)

第10条 この契約に定めのない事項及びこの契約の履行に関し、疑義を生じた時は、その都度、甲乙協議のうえ定めるものとする。

この契約の証として本書2通を作成し、甲乙記名押印のうえ各自1通を保有する。

令和 年 月 日

甲 学校住所
学校名
学校長名 印

乙 納入業者住所
氏名 印

生産者のグループで契約をしている場合は、氏名の欄にグループ名と代表者名を記入し、代表者の氏名印を押印する。
(シャチハタは不可)。

【契約書作成時の注意事項】

- 1 物品、品名、契約者名、学校印忘れ→契約書作成後、契約時、複数人で確認する。
- 2 修正液・砂消しを使わない。
訂正が必要な場合、該当軸に二重の訂正線を引き訂正後、同ページ上部余白に、学校及び納入業者の契約印で「○字削除○字加入」の形で直す。
- 3 契約書は両面印刷とし、2枚となる場合は袋とじ又はホチキス止めをし、契約者二者の割印をする。
- 4 契約相手方は一者であるため、他の納入業者の記名押印はしないこと。(納入業者と契約者と請求者及び支払口座名義は必ず一致させること。)
- 5 契約の作成にあたっては、契印の押印はしない。
- 6 契約者名に誤りがあった場合、契約書の訂正はできないため十分注意すること。

代表者印 → ○ 2字削除
2字加入 ○ ← 学校長印

【問合せ先】学校食育グループ 632-2757・2718

給食で
愉快だ
宇都宮

UTSUNOMIYA

学校給食における 地産地消の推進



学校給食で地産地消を推進する目的

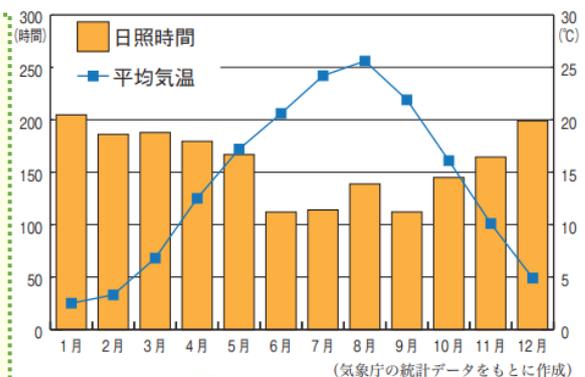
- 地域の自然や文化への理解を深め、郷土への愛情を育む。
- 食材を通じて産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む。
- 新鮮で安全な食を通して、生涯にわたり心豊かで健康な生活の基礎を培う。

宇都宮の農業の特徴

宇都宮は、耕作しやすい平らな土地が多く、植物の成長に不可欠な水資源が豊かで、日照時間も長いこと、また消費地の東京に近く、高速道路など交通が発達している地域であることから、農産物を販売しやすいなど、良い環境が整っています。

そのため、宇都宮では、米、いちご、トマト、梨などの主力の農産物のほかにも、柚子など温暖な地域の作物から、りんごのような寒い地域の作物まで、非常に多くの種類の農産物が生産されています。

● 宇都宮の年間平均気温と日照時間



学校給食では、
地元の食材を優先的
に使っているよ。

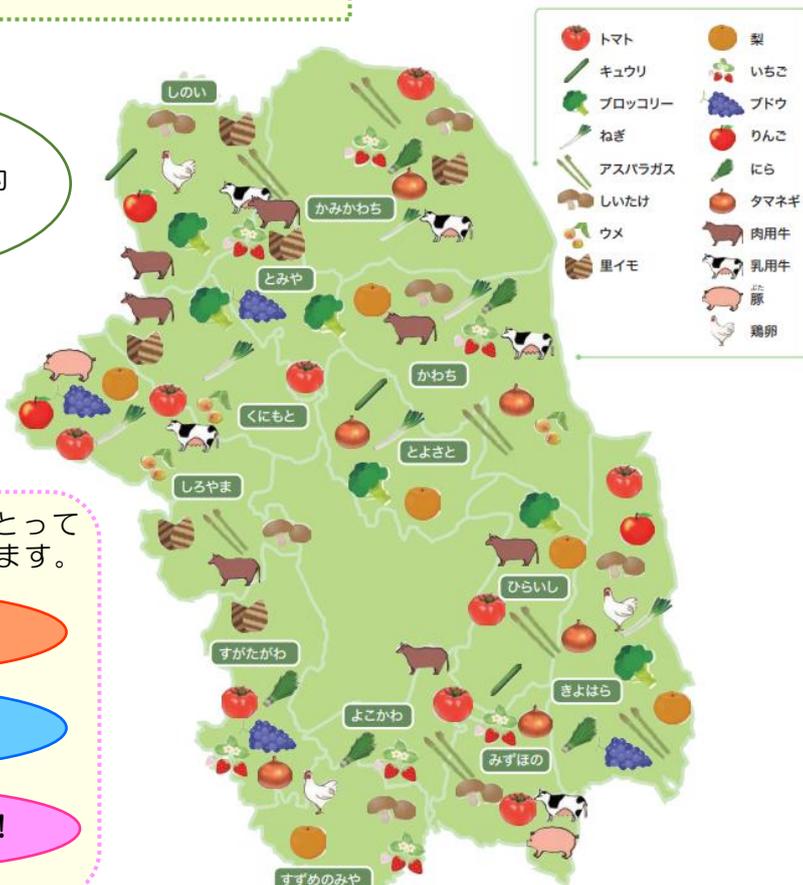


宇都宮市は、農業にとって
恵まれた環境にあります。

広大な農地は、
土地が肥えている！

水資源が豊富！

日照時間が長い！



宇都宮ブランド農産物（※）



※ ブランド農産物とは、豊富な生産量やストーリー性、高い品質など、ちがいや特徴のある農産物のことです。

<p>米</p> 	<p>宇都宮市の耕地面積のうち、約 8 割を水田が占めています。市内には鬼怒川，田川，姿川の 3 本の川が流れており，その流域に沿って米作りが盛んで，特に北部や東部に水田が多くあります。</p> <p>品種はコシヒカリを中心に栽培されていますが，厳選されたコシヒカリを集めた「みやおとめ」や宇都宮大学が開発した「ゆうだい 21」など特徴あるお米も生産されています。</p>
<p>いちご</p> 	<p>いちごの生産量が 50 年連続日本一を誇る栃木県ですが，宇都宮でも「とちおとめ」を主力品種として盛んに生産されています。</p> <p>ビニールハウスによる生産で 11 月～翌年 5 月にかけて収穫されており，1 月～2 月の寒さの強い時期に収穫されたいちごが最も甘いとされています。</p> <p>「とちおとめ」のほかにも，大粒の「スカイベリー」や新品种の「とちあいか」，さらに夏から秋に採れる「なつおとめ」も生産されています。</p>
<p>トマト</p> 	<p>宇都宮では，ビニールハウスを活用しながら，年間を通して栽培されています。</p> <p>冬から春にかけて栽培されるトマトは甘みが強く，夏から秋にかけてのトマトはみずみずしく，爽やかな味になり，季節に応じた味わいに特徴があります。</p> <p>「プレミアム 7」は，JA うつのみや管内で生産されたトマトのうち，特に果形が良く，選果場の糖度センサーにより糖度 7 度以上と判定されたトマトです。</p>
<p>梨</p> 	<p>宇都宮では「幸水」や「豊水」でおなじみの日本梨が，7 月の「ハウス幸水」から 11 月の「にっこり」まで，品種を変えて生産されています。</p> <p>「にっこり」は，「幸水」の 2～3 倍の大きさにもなる超大玉の品種で，長期間保存が可能です。</p> <p>「プレミアム 13」は，JA うつのみや管内で生産された幸水梨・豊水梨のうち，特に果形が良く，選果場の糖度センサーにより糖度 13 度以上と判定された梨です。</p>
<p>にら</p> 	<p>宇都宮では，ハウス栽培が多く，1 月に旬を迎える冬型の栽培がさかんです。</p> <p>夏にも栽培されており，1 年を通して収穫されています。</p>

<h2>アスパラリン</h2> 	<p>宇都宮ではグリーンアスパラガスが生産されており、春先のものは柔らかくあまみがあるため、新鮮なものは生でもおいしく食べられます。</p> <p>アスパラリンは、宇都宮で生産されたアスパラガスのうち、重さや大きさなど一定の基準を満たしたアスパラガスです。</p>
<h2>宮ゆず</h2> 	<p>柑橘類である柚子は、暖かい地域で栽培されることが多いですが、宇都宮でも新里地区を中心に栽培され、「宮ゆず」というブランド名で流通しています。</p> <p>寒い地域で栽培される「宮ゆず」は、皮が肉厚で香りが高いことが特徴です。</p>
<h2>にっさと新里ねぎ</h2> 	<p>宇都宮の新里地域で江戸時代から変わらぬ栽培方法で生産されている伝統野菜です。</p> <p>成長過程で一度土から掘り起こし、ななめに植え直すことで、独特の弓形に曲がった形になります。</p> <p>この大変な作業と新里地域の土壌によって、柔らかく、甘みの強い新里ねぎが作られます。</p>
<h2>宮どんこ</h2> 	<p>宇都宮で生産されたしいたけのうち、傘の大きさや厚みなどの一定の基準を満たした「宮どんこ」は、香りが優れている高級しいたけです。</p>
<h2>宇都宮牛</h2> 	<p>JA うつのみや管内で飼育された黒毛和牛で、日本で10番目の銘柄牛^{めいびらぎゅう}(※)として1972年に誕生しました。</p> <p>どの部位も非常に良質で、脂に上品なあまみがあるのが特徴です。</p> <p>※ 銘柄牛とは、生産者が品種・生産地・飼育方法・品質に一定の基準を設け、認定している牛を指します。</p>

● 宇都宮のブランド農産物 カレンダー



「旬^{しゅん}」とは、食材が、1年で最もおいしく、栄養価が高くなる時期のことで、その季節に必要な栄養素をたっぷりとふくんでいます。



小学校版「宇都宮学」副読本 もっと知りたい！宇都宮「宇都宮学」から一部引用

～お知らせ～

令和4年度から本市の学校給食で提供するパンは、 “宇都宮市産小麦パン”になります。

宇都宮市の学校給食では、地元でとれた農産物を地元でおいしく食べる「地産地消」を推進しています。

このため、宇都宮市内でとれた農産物を給食の食材として優先的に使うようにしており、ご飯は全て宇都宮市産の米を使用しています。

今年度からは、更に地産地消に力を入れるため、学校給食で提供するパンを全て、宇都宮市産の小麦を100%使用して作った“宇都宮市産小麦パン”にします。

宇都宮市産小麦パンってどんなパン？

宇都宮市産の小麦を100%使用して作ったパンです。
これまでと同じように、コッペパンや食パンなどで提供します。

宇都宮市産小麦パンに使われる小麦は、「ゆめかおり」という品種で、グルテンの量や質がパンを作るのに向いています。

栃木県は、関東ローム層を黒ボク土がおい、水はけもよく、冬の日照時間が長いので麦づくりに適しているため、宇都宮市でも小麦がつくられています。



《学校給食で地産地消を推進する目的》

- 地域の自然や文化への理解を深め、郷土への愛情を育む。
- 食材を通じて産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む。
- 新鮮で安全な食を通して、生涯にわたり心豊かで健康な生活の基礎を培う。

2 学校給食における地産地消に関連する法令等

国・県・市の法令等において、地産地消に関することが次のように示されているため、内容を確認して学校給食における地産地消を適切に推進すること。

※ 学校給食に関連の深い部分に、下線を付けている。

● 学校給食法（平成20年一部改正）

第一章 総則

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。
- 3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

● 学校給食実施基準（令和3年一部改定）

3 学校給食の食事内容の充実等について

(1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。また、食に関する指導の全体計画と各教科等の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。

- ① 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。
- ② 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。
- ③ 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、農林漁業体験等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。

● 食育基本法（平成17年施行）

第一章 総則

(食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩そう身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

● 第4次食育推進基本計画（計画期間：令和3年度～令和7年度）

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 重点事項

- (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進（国民の健康の視点）
- (2) 持続可能な食を支える食育の推進（社会・環境・文化の視点）
- (3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進（横断的な視点）

第2 食育の推進の目標に関する事項

2. 食育の推進に当たっての目標

- (1) 食育に関心を持っている国民を増やす
- (2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす
- (3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- (4) 朝食を欠食する国民を減らす
- (5) 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- (6) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- (7) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす

- (8) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす
- (9) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- (10) 農林漁業体験を経験した国民を増やす
- (11) 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- (12) 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- (13) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- (14) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす
- (15) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす
- (16) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす

具体的な目標値	現状値	目標値
栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数 現状値は令和元年度	月 9.1回	月 12回以上
学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上
学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	90%以上

第3 食育の総合的な促進に関する事項

2. 学校、保育所等における食育の推進

(食に関する指導の充実)

学校においては、体育科(保健体育科)、家庭科(技術・家庭科)及び特別活動はもとより、それ以外の各教科等においてそれぞれの特質に応じ、令和2年度より順次実施される新学習指導要領や本計画に基づき、学校教育活動全体を通じて主体的に行動できる子供を育成するための食育を組織的・計画的に推進する。

栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。栄養教諭・管理栄養士等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進する。

全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行に引き続き努める。また、栄養教諭配置の地域による格差を解消すべく、より一層の配置を促進する。

学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解を持つことが必要である。このため、校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実するため、教材の作成等の取組を促進する。

また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

さらに、給食の時間等での栄養教諭による指導、校内放送、教材作成・配布等を充実する。また、学校における農林漁業体験の推進、食品の調理に関する体験等、生産者等と子供たちとの交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進する。あわせて、各都道府県の創意工夫を促すため、都道府県ごとの栄養教諭の配置状況や学校給食における地場産物等の使用割合の見える化を図る。

加えて、効果的な食育の推進を図るために、各地域において、校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協働した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。

(学校給食の充実)

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、引き続き、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。

また、各教科等の農林水産業や環境、健康等を含む食に関する指導と関連付けた活用がされるよう献立内容の充実を図るなど、学校給食を「生きた教材」として活用することで、食育を効果的に推進する。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、学校給食への地場産物活用に向けて、市町村が中心となり、食材需要に対応できる生産供給体制の構築などの供給者側の取組並びに地場産物の生産供給体制や地域の実情を踏まえた学校設置者及び学校等の取組の双方が重要であり、密接に連携・協働することが必要である。そのため、給食現場と生産現場の互いのニーズを調整する「地産地消コーディネーター」の養成や各地域への派遣など、生産側と学校側の連携・協働を推進するための取組を引き続き行い、多様な優良事例の普及の横展開を図る。

加えて、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。また、地場産物や国産食材の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進するとともに、児童生徒が世界の食文化等についても理解を深めることができるよう配慮する。

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等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る。

● 食に関する指導の手引 —第二次改訂版—

(平成31年公表 文部科学省)

第1章 学校における食育の推進の必要性

第6節 学校における食育の推進

1 食に関する指導の目標

【食に関する指導の目標】

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指します。

(知識・技能)

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

(思考力・判断力・表現力等)

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

(学びに向かう力・人間性等)

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

【食育の視点】

- ◇ 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。【食事の重要性】
- ◇ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。【心身の健康】
- ◇ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。【食品を選択する能力】
- ◇ 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。
【感謝の心】
- ◇ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。【社会性】
- ◇ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。
【食文化】

● **第4期栃木県食育推進計画**
とちぎ食育元気プラン2025（計画期間：令和3年度～令和7年度）

1 基本理念

県民一人ひとりが、楽しく健全な食生活を実践することにより、食に対する感謝の気持ちを深め、心身の健康と豊かな人間性を育みます。

2 コンセプト

「人生100年時代を見据え、健康で心豊かに生きるための食育」

3 基本目標

(1) 食を通して豊かな心、人間性を育みます

食を楽しむ機会の確保や食に感謝する心の醸成、地域の食材や食文化への理解を促進し、豊かな心と人間性を育みます。

(2) 食を通して県民一人ひとりの健康を目指します

正しい食生活に向けた環境整備や栄養バランスのとれた食生活の推進、規則正しい食生活の推進により県民一人ひとりの健康を目指します。

(3) 食の安全性への信頼確保や県民と協働した食育活動を推進します

県民の食の安全性に関する信頼を確保するとともに、食育に関わる人材の確保・育成や食に関わる関係者との連携により、県民と協働した食育推進運動を展開します。

【施策の展開と指標】

基本目標1 食を通して豊かな心、人間性を育みます

基本的方向1 食を楽しむ機会の確保

基本的方向2 食に感謝する心の醸成

基本的方向3 地域の食材や食文化への理解促進

(1) 優れた食文化の継承・発展

①優れた食文化の継承・発展

(2) 地産地消の促進

①消費者と生産者の相互理解の促進

②県産農産物の利用及び提供拡大

③学校給食の地場産物活用推進

学校給食において、県産農産物が安定的に供給され、利用できる体制づくりを支援します。また、提供された食材や交流給食等を通じて地域の農業への理解を促進します。

・学校給食における地域の関係者の連携体制づくり

・地産地消給食提供の促進

・子どもたちと生産者との交流を通じた県産農産物の理解促進と利用拡大

④地産地消運動の展開

具体的な目標値	現状値	目標値
学校給食における地場産物活用割合を向上した市町の割合	令和3(2021)年度に調査	100% (令和7(2025)年度)

● とちぎ地産地消推進方針（第4期）

4 基本目標

とちぎの地産地消の推進にあたっては、「安全・安心で新鮮な地域農産物の生産及び供給」、「6次産業化を中心とするフードバレーとちぎの推進」、「心身の健康と豊かな人間性を育む食育」の視点を基本に、次の3つを目標として推進します。

- (1) 消費者と生産者の相互理解がより一層進むことを目指します。
- (2) 地域農産物の利用及び提供の拡大を目指します。
- (3) 豊かなとちぎの食づくりを目指します。

5 推進方策

(1) 消費者と生産者の相互理解の促進

ア 情報交換の促進

イ 農の体験・交流の促進

ウ エコ農業とちぎや環境に配慮した消費行動への理解促進

エ ユニバーサル農業の促進

(2) 地域農産物の利用及び提供の拡大

ア 学校給食・施設給食、企業の社員食堂等における地域農産物の利用の促進

○ 地域農産物が安定的に供給され、利用できる体制整備を促進します。

○ 地域の生産者、学校関係者、行政等が連携し、学校給食における地域農産物の利用拡大を推進するとともに、生産者と児童・生徒等との交流を通して、農産物への理解促進を図ります。

○ 地域農産物を活用した給食メニューの開発を促進します。

イ 農産物直売所や量販店等における地域農産物の提供の促進

ウ フードバレーとちぎの推進

エ 多様な需要に対応する生産流通体制の構築

(3) 豊かなとちぎの食づくり

ア 多彩な農産物を活用した食生活の普及促進

イ 郷土料理の活用と新しい料理の開発・普及

ウ 地域農産物を活用した料理の提供の促進

エ 「食」を活かした地域資源づくりの促進

● 宇都宮市地産地消の推進に関する条例（平成19年施行）

(市の施設における市内農産物等の優先使用)

第10条 市は、学校、保育所その他市の施設において給食その他食の提供を行うときは、市内農産物等を優先的に使用するよう努めるものとする。この場合において、市内農産物等が使用できないときは、県内産の農産物等を使用するよう努めるものとする。

(食育の推進)

第16条 市は、家庭、学校及び地域における食育を推進することにより、市民が農業の果たしている役割並びに農産物の国内自給及び市内自給の重要性を認識するとともに、市内農産物等に対する愛着及び生産者との相互理解を深めていけるようにするものとする。

2 市は、前項に規定する食育を推進するため、体験農園の実施その他必要な施策を実施するものとする。

(食生活の向上と食文化の継承)

第17条 市は、家庭、学校及び地域における健康的で豊かな食生活の維持向上と地域の食文化の継承を推進するため、市内農産物等を活用した郷土料理等の継承及び創作の促進その他必要な施策を実施するものとする。

● 第4次宇都宮市食育推進計画（計画期間：令和4年度～令和8年度）

第3章 基本方針

1 基本理念

すべての市民が生涯にわたり、自然に健康になれる食環境の中で、食に対する感謝と理解を深め、心身の健康と豊かな人間性を育みます。

2 基本目標，基本施策

基本目標 1 《食を通じた市民一人ひとりの健康づくりを推進します》

基本施策 1 自然に健康になれる食環境づくりの推進

基本施策 2 健全な食生活に向けた環境づくりの推進

基本施策 3 栄養バランスのとれた食生活の推進

基本目標 2 《食を通じた豊かな心の醸成を図ります》

基本施策 4 多様な暮らしに対応する食育の推進

基本施策 5 食に感謝し，地産地消を促進する食育の推進

基本目標 3 《食の安全性の確保や食文化継承などの食育活動を推進します》

基本施策 6 食の安全性に関する信頼を確保する取組の推進

基本施策 7 郷土料理や伝統料理等，優れた食文化の継承につながる食育の推進

【構成事業と指標】

基本施策 5 食に感謝し，地産地消を促進する食育の推進

食べ物を大切にする心を育み食品ロスの削減を図るとともに、地域の生産者への理解や地域農産物の活用による地産地消を促進するため、自然や環境、生産者を始めとした関係者により食が支えられていることへの理解の向上を図ります。

【地産地消推進】

- ・ 野菜摂取の促進と連携した地産地消の推進
- ・ 農林業祭の実施
- ・ 小中学校における地産地消の取組の推進
- ・ 宇都宮産米消費拡大事業
- ・ 自然に健康になれる食環境づくり協力店登録事業
- ・ 自然に健康になれる食の情報発信
- ・ アグリスクール

施策指標	現状値 (R2)	目標値 (R8)
地場農産物を購入意向を持って手に入れている人の割合	78.6%	85.0%以上

● 宇都宮市学校健康教育推進計画

(計画期間：平成30年度～令和9年度)

施策の柱3 食育の推進

食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、生涯を通して、健全な食生活を実現するために必要な資質・能力を育成します。

(1) 食に関する指導の推進

事業	④工夫した献立の活用
目的	給食を「生きた教材」として活用できるよう献立を工夫することにより、児童生徒の体位向上、健康の保持増進を図るとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を育成する。
取組	◎ <u>地産地消の推進</u> ◎1 <u>地場産物の活用促進</u> 地域の自然や農業など地域への理解を深め、郷土への愛情を育めるよう、新鮮な地場産物を給食に活用する。 ※ 「うつのみや菜ハイウェイシステム」を活用する。 ※ 宇都宮市中央卸売市場で取り扱う青果物の入荷見込み情報を参考にする。 ※ 「学校給食における地産地消実施マニュアル」(市教委作成)を活用する。
	○2 <u>地場産物や生産者等の紹介</u> 自然の恵みや食に携わる人への感謝の気持ちをもたせ、地域への愛情を育むため、地場産物の給食への活用とあわせて食材や生産者等を紹介する。 (例：給食時の校内放送、献立表、食育だより、食育掲示コーナー等で紹介する。) ※ 「地産地消推進委員会」を設置し、地域農産物の調達や使用方法、食に関する指導に関することなどを検討する。

(2) 家庭や地域等との連携による食育の推進

事業	④食に関する意識・実践力を高める取組の実施
目的	家庭に理解と協力を求め、実践の機会を創出することにより、食への関心を高め、学校で学んだことを自分の食生活に生かせるようにする。
取組	◎ <u>食に関する体験的な活動の実施</u> ◎1 <u>農業体験の実施</u> 栽培の工夫や苦勞、収穫の喜びを知り、食への感謝の気持ちを育成できるよう、農作物の栽培や収穫などを行う。 ※ 栽培や収穫の仕方について、地域の生産者等に指導をしていただく。 ※ 収穫した農作物を調理したり、給食に活用したりして味わえるようにする。
	○2 <u>生産者等との交流</u> 感謝の気持ちを育むため、生産者や納入業者、調理員等、食に携わる人と交流する。
	○3 <u>ふれあい給食の実施(招待給食、親子給食)</u> 社会性や人間性を育てられるよう、同じ学級の仲間以外と、給食時の活動や食事を共にする機会となる「ふれあい給食」を実施する。 (例：保護者、生産者、高齢者、幼稚園児等)