

# 学校給食における地産地消実施マニュアル

令和4年3月（改訂）



宇都宮市教育委員会 学校健康課

## はじめに

学校給食における地場産物の活用は、子どもたちが身近に実感を持って地域の自然や環境、食文化、産業について理解を深めるほか、生産者や生産過程を知り、感謝の気持ちを抱くことができるなど、教育的な意義を有しています。

このことから、本市におきましては、平成15年に「学校給食における地産地消実施マニュアル」を作成し、更には平成22年に一部改訂し、学校給食に地場産物を取り入れ、食に関する指導の「生きた教材」となるよう努めてまいりました。

令和3年3月に農林水産省から公表された「第4次食育推進基本計画」では、健全な食生活を送るためには持続可能な環境が不可欠であることから、「持続可能な食を支える食育の推進」が重点事項の1つとして掲げられており、学校給食については、「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす。」という目標が設定されています。

このようなことから、本市におきましても、より一層、地産地消に力を入れて取り組んでいくため、本マニュアルの内容を見直し、学校給食の食材として調達する地場産物の安全性の確保や食に関する指導を充実させるための地域学校園の連携に関する内容を新たに追加しました。

各学校におきましては、本マニュアルに基づき、生産者や納入業者等と連携しながら地場産物を学校給食に積極的に活用いただき、郷土に誇りをもち、心豊かで健康な宮っ子を育成していただきますようお願いいたします。

令和4年3月

# 目 次

1	目 的	1
2	推進体制	2
	（1）推進組織の設置	
	ア 地産地消推進委員会（各学校単位で設置）	
	イ ブロック地産地消推進委員会（各地域学校園単位で設置）	
	（2）会議の開催	
3	地場産物の調達	5
	（1）基本方針	
	（2）調達方法	
	ア うつのみや菜ハイウェイシステム	
	イ ブランチシステム（産直方式）	
	（3）「青果物の入荷見込情報」の活用	
4	安全性の確保	7
	（1）食材納入業者の選定	
	（2）検収	
	（3）食材の検査結果，又は生産履歴の提出	
	ア 微生物及び理化学検査の結果	
	イ 生産履歴の提出	
	（4）食材検査	
	ア 学校給食用食品定期検査（微生物・理化学検査）	
	イ 放射性物質検査	
5	地産地消に係る食に関する指導	10
	（1）「食に関する指導の全体計画」の作成・運用	
	（2）「地域学校園小中学校9年間の食に関する指導計画」の作成・運用	
	（3）実際の指導・啓発	
	ア 教科等における指導	
	イ 学校給食を活用した指導	
	ウ 体験活動の実施	
	エ 家庭・地域等に対する啓発	

# 1 目的

地産地消とは、その地域で生産したものをその地域で消費することである。

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、学校給食における地産地消を推進する。

## 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

- ・ 児童生徒が、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。
- ・ 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る。
- ・ 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る。
- ・ 「顔が見え、話ができる」生産者等により生産された新鮮で安全な食材を確保することができる。
- ・ 流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等により、安価に食材を購入することができる場合があるとともに、環境保護に貢献することができる。
- ・ 生産者等の側で学校給食をはじめとする学校教育に対する理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。
- ・ 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、児童生徒の学習意欲を向上させることができる。



## 2 推進体制

### (1) 推進組織の設置

学校給食で地域の特徴を生かし効果的な地産地消を進めるためには、学校と生産者や納入業者等の共通理解のもと組織的に取り組む必要があることから、教職員のほか生産者や納入業者等の参画を必須とした活動組織を設置すること。

#### ア 地産地消推進委員会（各学校単位で設置）

自校の「地産地消推進委員会設置要領」を作成し、「地産地消推進委員会」を設置すること。

なお、委員会の設置に当たっては、下記の【地産地消推進委員会の設置(例)】を参考にして、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、実質的に機能する組織とすること。

#### 【地産地消推進委員会の設置（例）】

##### 1 構成

校長 副校長 教務主任  
保健主事 養護教諭 食育主任  
栄養教諭，学校栄養職員，会年度任用職員（学校栄養士業務）  
事務長，事務職員 給食調理員  
生産者 納入業者（商店，学校給食会など） J A関係者  
P T A役員 など

##### 2 運営

委員長（校長）の指示により，1回目は1学期中に会議を開催し，2回目以降は，必要に応じて会議を開催する。

##### 3 事務局

学校

##### 4 活動内容

以下の事項に関する協議・調整を行う。

- ・ 地場産物の供給，調達
- ・ 児童生徒や保護者等への啓発
- ・ 生産者，納入業者，学校の情報交換と連携
- ・ 地域の特徴を生かした献立作り
- ・ 食に関する指導 など

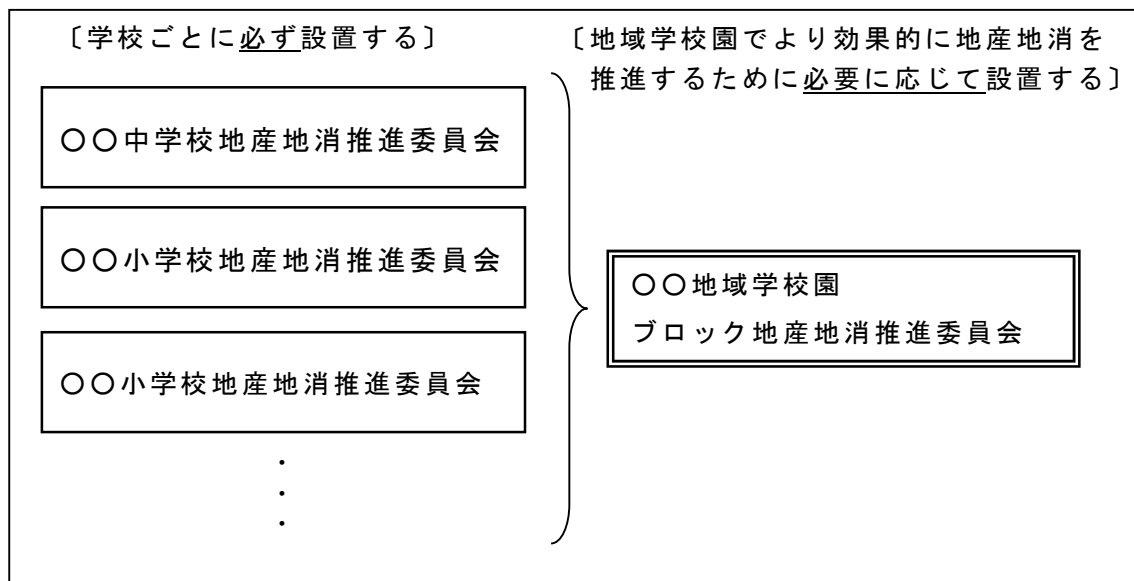
## イ ブロック地産地消推進委員会（各地域学校園単位で設定）

より効果的に地産地消の推進をするために、地域学校園が連携した組織を設置する必要がある場合には各学校が設置している「地産地消推進委員会」の組織を生かし、「ブロック地産地消推進委員会設置要領」を作成し、「ブロック地産地消推進委員会」を設置すること。

### 【ブロック地産地消推進委員会の設置（例）】

1	構成 各学校の校長及び教職員 各学校の生産者，納入業者，JA関係者 各学校のPTA役員代表
2	運営 委員長（地域学校園の代表校長）の指示により，必要に応じ会議を開催する。
3	事務局 委員長の所属する学校
4	活動内容 以下の事項に関する協議・調整を行う。 <ul style="list-style-type: none"><li>・ 地場産物の共同確保方法の検討・実施</li><li>・ 圃場見学</li><li>・ 保護者や児童生徒への啓発</li><li>・ 地域学校園内の情報交換・連携</li><li>・ 地域学校園内の特色を生かした献立作り</li><li>・ 食に関する指導</li></ul> など

### 【推進組織設置のイメージ】



## (2) 会議の開催

「地産地消推進委員会」や「ブロック地産地消推進委員会」において会議を開催し、学校が生産者等に学校給食における地産地消の目的や学校給食の仕組み等を説明するほか、学校と生産者等が意見を交換し、地域の実情に合った最適な方法で効果的に地産地消を推進できるようにすること。

### 【第1回会議の内容（例）】

- 1 学校給食における地産地消の目的・基本方針
  - 2 学校給食の仕組み
    - (1) 当日納品・当日調理が基本
      - ・ 納入時間や場所の確認
    - (2) 品質や安全性の確保
      - ・ 納入状態（大きさや形等）の共通理解
      - ・ 微生物及び理化学検査の結果や生産履歴の提出依頼
  - 3 地産地消の推進状況
    - (1) 地場産物の活用状況（地産地消率）
    - (2) 地場産物を使用した献立
    - (3) 地産地消に関する食に関する指導
  - 4 情報交換
    - (学校⇒生産者・納入業者)
      - ・ 学校行事や教科等に関連して学校給食に使用したい地場産物の品目と時期について
      - ・ 地産地消に関する啓発活動や指導への協力依頼について
    - (生産者⇒学校)
      - ・ 生産する品目や供給量，時期について
    - (納入業者⇒学校)
      - ・ 仕入れに関する情報について
- ※ 事前に、学校内や地域学校園内の学校栄養士や食育主任等で地産地消の推進に関する成果や課題を話し合っておき、生産者や納入業者等に伝え、協力を得られるようにするとよい。

## 3 地場産物の調達

### (1) 基本方針

農産物の調達地域は、宇都宮市内、栃木県内、国内、海外の順で優先して調達するものとする。

ただし、米、パン、牛乳については、全校で以下のものを調達すること。

- 米：宇都宮市産の米（地域学校園区や隣接地域学校園区を含む）
- パン：宇都宮市産の小麦を100%使用したパン
- 牛乳：栃木県産の牛乳

### (2) 調達方法

学校が本市農産物を調達する主な方法として、「うつのみや菜ハイウェイシステム」と「ランチシステム（直産方式）」がある。

#### ア うつのみや菜ハイウェイシステム

宇都宮市中央卸売市場などと連携し、地元商店の協力により、本市農産物を生産者の情報と共に学校へ納入するもの

##### 「うつのみや菜ハイウェイシステム」を活用するメリット

- 本市農産物の調達が安定的・継続的になる。
- 学校周辺で生産していない本市農産物の確保が容易になる。

#### イ ブランチシステム（直産方式）

学校が直接生産者へ注文し、生産者等の情報とともに地域農産物を学校へ納入するもの

##### 「ランチシステム（直産方式）」を活用するメリット

- 児童生徒が、生産者や生産される農産物を身近に感じられる。
- 交流活動や啓発活動に協力を得やすい。

### (3) 「青果物の入荷見込情報」の活用

毎月、学校健康課から各学校に提供する「宇都宮市中央卸売市場で取り扱う青果物の入荷見込情報」を活用して、宇都宮市産や栃木県産の農産物をなるべく取り入れられるよう献立を工夫して作成する。

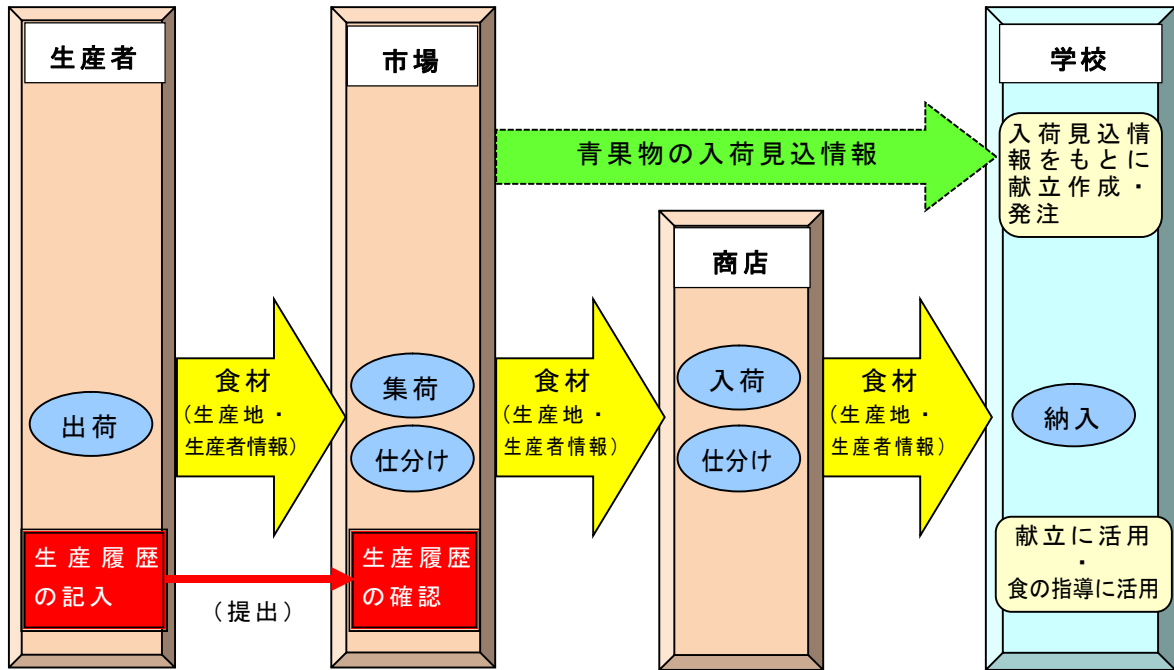


# 学校給食における地産地消システム

(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システム)

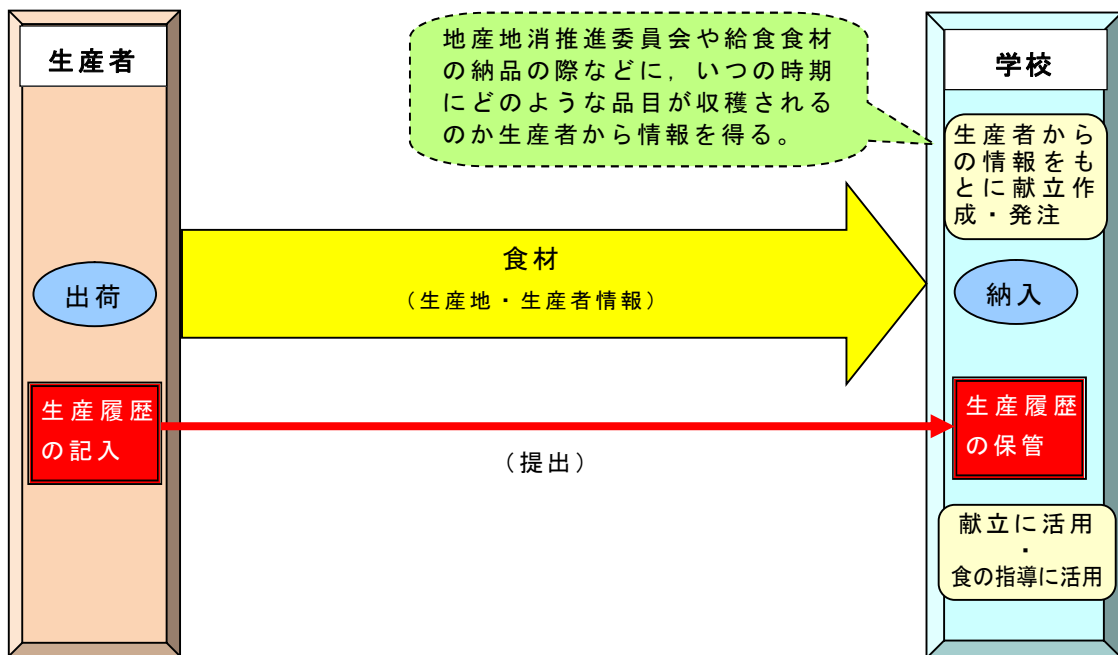
## うつのみや菜ハイウェイシステム

～生産者から市場を通して、生産地・生産者情報とともに学校へ～



## ランチシステム (直産方式)

～生産者から直接学校へ～



## 4 安全性の確保

### (1) 食材納入業者の選定

- ・ 安全で良質な食材を確保するため、学校給食の意義・役割をよく理解し、食材の品質及び衛生管理について適切に対応している業者等を選定すること。
- ・ 経営規模や供給配送能力、衛生状態、従業員の衛生観念等を十分検討の上、信頼できる業者等を選ぶこと。
- ・ 生産者や納入業者等についての情報収集と適切な判断を得るため、学校給食運営委員会や地産地消推進委員会等の活用を図ること。

### (2) 検収

- ・ 地場産物の納入に当たっては、他の食材と同様に給食従事者が立ち会い、調理室外の検収場において、基本的には複数人で、検収表に基づき、品質や産地等を点検し、その結果を検収時に直接検収表に記録すること。
- ・ 鮮度の落ちた食品、傷みの激しい食品、虫が多く付着した食品等は、必要に応じて業者へ返品すること。なお、返品した際は必ず検収表にその旨を記録しておくこと。
- ・ 頻繁に粗悪品が納品されるようであれば、契約を見直す必要もある。

### (3) 食材の検査結果又は生産履歴の提出

#### ア 微生物及び理化学検査の結果

- ・ 食中毒を予防し、安全な学校給食を実施できるよう、日常的に使用する食材については、下記のとおり、製造業者若しくは食材納入業者等が定期的実施する食材に関する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。
- ・ その結果、原材料として不適と判断した場合には、保健所等に相談するなどして、納入業者を変更するなど、適切な措置を講ずること。

食材の種類：食肉・魚介類・卵・豆腐・冷凍加工食品

検査項目：腸管出血性大腸菌<sup>O157</sup>等

検査料金の負担：製造業者若しくは食材納入業者の負担

提出回数：最低年1回

学校で保管する年限：1年

## イ 生産履歴の提出

- ・ 給食食材の安全性を確保するため、農薬や肥料の使用状況等を確認する必要があることから、学校が生産者（直売所を含む）から農産物を調達する場合は、「生産履歴」の提出を求めること。
- ・ また、納入業者が直接、生産者（直売所を含む）から農産物を調達する場合にも、「生産履歴」の提出を求め、学校に提出してもらうこと。
- ・ 提出された「生産履歴」は、問題発生時に原因究明の重要な手掛かりとなるため、保管すること。

(※) 「生産履歴」とは、1つの農作物を栽培する期間中に、生産者がどのような作業を行ったのかを記録したもの。

農薬や肥料の適正使用を含む農作業全般の安全安心の確認や、消費者に対する残留農薬が検出された場合など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る。

食材の種類：米・野菜・果物

記載内容：農薬や肥料などの使用状況

提出の回数：同一過程で栽培された農作物につき提出

学校で保管する年限：1年

【参考】「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(2) 学校給食用食品の購入

②食品納入業者

五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適切と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

#### (4) 食材検査

学校健康課において次の食材検査を実施する。

##### ア 学校給食用食品定期検査（微生物・理化学検査）

###### ①検査対象

小中学校（上河内学校給食センターからの受配校は除く）及び上河内学校給食センターの中から4施設を学校健康課が選定

###### ②実施回数

年1回実施

###### ③検査の概要

各学校等が使用する食材（農産物）から1品目を選定し、微生物検査（サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌0-157）及び理化学検査（残留農薬）を実施する。

##### イ 放射性物質検査

###### ①検査対象

小中学校（上河内学校給食センターからの受配校は除く）  
上河内学校給食センター

###### ②実施回数

月1回実施

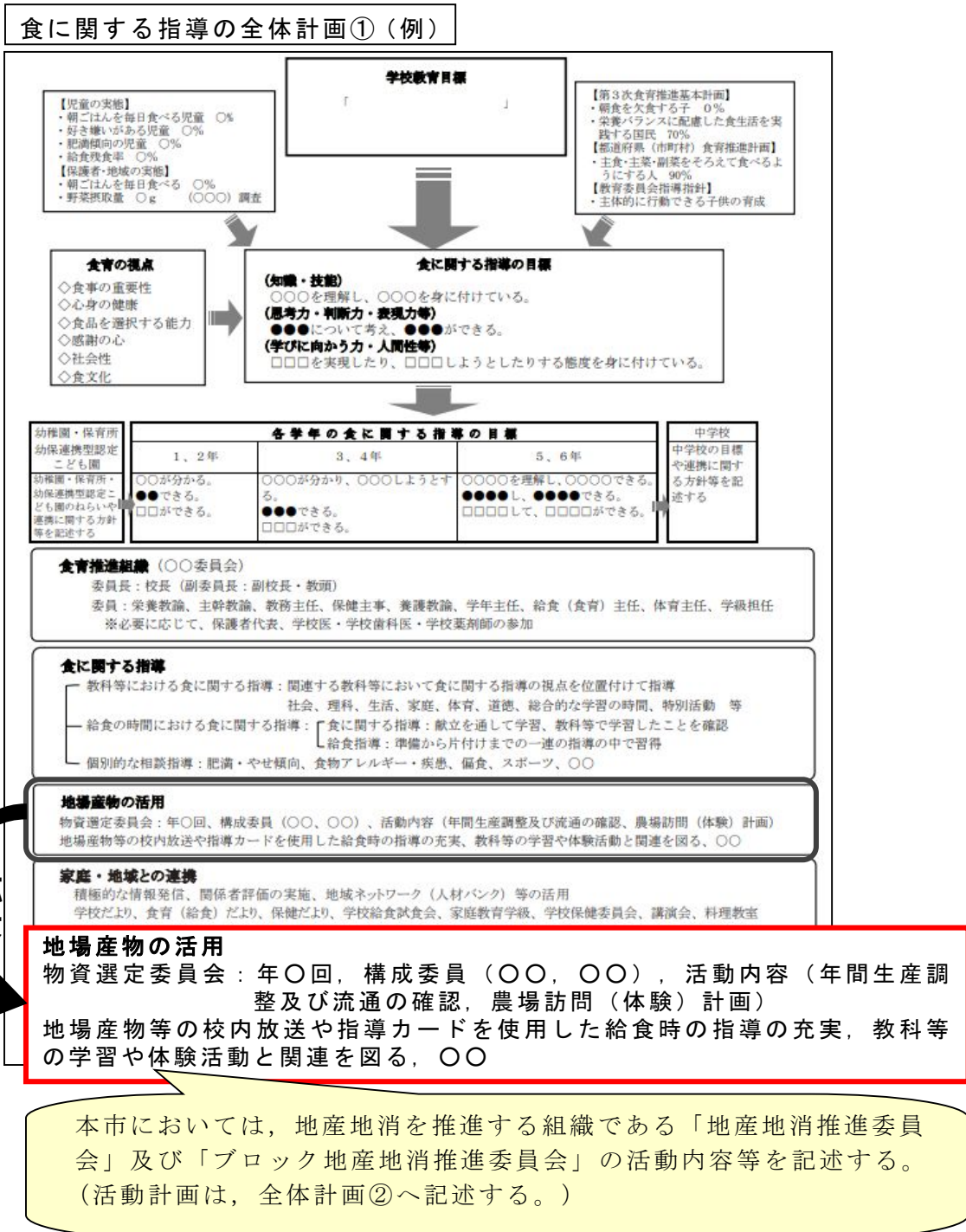
###### ③検査の概要

各学校等が、使用する食材（野菜・果物・米）の中から1品目を選定し、使用前日までに放射性セシウム及び放射性ヨウ素の量を測定する。

# 5 地産地消に係る食に関する指導

## (1) 「食に関する指導の全体計画」の作成・運用

全教職員が共通理解を図って計画的・継続的に地産地消に係る食に関する指導を行えるよう、「食に関する指導の全体計画」等に地場産物の活用に関する項目を位置付け、明記することが大切である。



様式例は、「食に関する指導の手引 第二改訂版」(文部科学省)から引用

- ・ 「教科・道徳等 総合的な学習の時間」「特別活動」において地産地消に係る学習をする対象学年や内容、時期等を確認し、計画的かつ効果的に指導できるようにする。
- ・ 月ごとに記述した地場産物を献立に取り入れるよう計画を立て、学校栄養士と学級担任等が連携を図り、各教科や給食の時間等の指導に活用できるようにする。
- ・ 本マニュアル P.13～16 「(3) 実際の指導・啓発例」を参考にして、各学校の実情に応じた具体的な取組を検討し、関係する欄に明記すること。

### 食に関する指導の全体計画②

教科等	4月	5月	6月	7月	8～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式	運動会	クワーン作戦	輪読会合演		新学期健康診断	前期研修				卒業式
推進体制	実行委員	委員会	委員会	委員会				委員会		委員会	
計画書	計画書	計画書	計画書	計画書				計画書		計画書	
社会	世界の様子【4年】世界の歴史【5年】世界の地理【5年】	日本の食文化【4年】日本の食文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
理科	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
生活	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
家庭科	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
道徳	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
総合的な学習の時間	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
学級活動	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
児童会活動	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
学校行事	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
給食	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
食に関する指導	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
月目標	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
食文化の伝承	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
行事食	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
その他	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
旬の食材	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						
地場産物	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】	食の文化【4年】食の文化【5年】						

拡大

学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	きれいなエプロンを身につけよう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句
	行事食	入学進級祝い献立お花見献立	
	その他		野菜ソテー
	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご
地場産物	じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	
地場産物等の校内放送や指導カードを使用した推進委員会（農場訪問（体験）の計画等）			

- ・ 生産者等から情報を得て、収穫の多い地場産物を月ごとに記述する。
- ・ 地産地消に関する取組を記述する。
- ・ 「地産地消推進委員会」及び「ブロック地産地消推進委員会」の活動を記述する。

様式例は、「食に関する指導の手引 第二改訂版」（文部科学省）から引用

## (2) 「地域学校園小中学校9年間の食に関する指導計画」の作成・運用

- 地産地消の推進に関する内容についても記述し、小中学校が連携して地産地消に係る指導や啓発に取り組むこと。
- 以下の取組例を参考にして、地域学校園の特色を生かした取組を検討し、地域学校園内の学校栄養士及び食育主任が協力して地域学校園で連携した取組を行う。

### 〔地域学校園で連携した取組例〕

- 地場産物の調達や使用について情報交換する。
- 地場産物を生かした献立を作成する。
- 地場産物を紹介する資料（配付資料、掲示物、プレゼンテーション資料、指導用DVDなど）を作成する。
- 地域学校園で作成する食育だよりに地場産物や生産者を紹介する内容を掲載する。
- 生産者へのインタビューや<sup>ほじょう</sup>圃場見学をする。

### 地域学校園小中学校9年間の食に関する指導計画

期	校種及び学年	発達段階ごとの指導目標と身につけさせたい資質・能力								
		【食事の重要性】	【心身の健康】	【食品を選択する能力】	【感謝の心】					
基礎期	低学年	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解することができる。	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。	正しい知識・情報に基づいて、食物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。	食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々に感謝する心をもつ。					
	小・中学校	食べ物に興味・関心を持ち、楽しく食事をすることが出来る。 ・給食を楽しんでいる。	いろいろな食べ物に親しみをもち、好き嫌いをせずに食べようとする。 ・苦手な食べ物も、がんばって食べようとチャレンジしている。	いろいろな食べ物の名前が分かる。 ・給食で食べているおもな食べ物の名前や形が分かる。	食事を作ってくれた人に感謝し、心を込めていただきますとごちそうさまのあいさつができる。 ・調理員や給食当番に心をこめて、適切な声の大きさと大きさで食事のあいさつをしていく。					
	高学年	3食規則正しく食事をとることや楽しく食事をすることが、心身の健康に大切なことが分かる。 ・明るく落ち着いた雰囲気、給食を食べている。	健康で過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いをせずに食べようとする。 ・食べることを意味を理解し、食事をよくかんで味わって食べている。	いろいろな料理の名前が分かる。 ・給食で食べているおもな料理の名前が分かる。	食事は多くの人々の努力があって作られることを知り、感謝の気持ちを持って食べることができる。 ・あいさつをもつ。					
活用期	1学年	楽しく食事をすることが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる。	食品が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせる大切さを知り、自ら食生活を送ることができる。	安全・衛生を考慮し、食事の準備や後片付け、簡単な調理をすることができる。	食事に思いをこめる。					
	2・3学年	生活の中で食事が果たす役割について理解し、朝食をとることが習慣化している。	食生活の振り返り、望ましい食習慣を身に付けている。	給食の準備、後片付けの際に自分が何をすればよいかを考え、責任をもって行動している。	生産者や食料品を大切に扱う。					
	4・5・6学年	生活の中で食事が果たす役割や自ら調理できることの重要性、健康と食事との関わりを理解する。	体の発達に必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、自らの健康を保持増進しようとする。	食品の安全・衛生について判断し、適切な取り扱いができる。	食べ物の大切さを理解し、無駄なく使い、感謝し、残さず食べたり、無駄なく使ったりする。					
発展期	1・2・3学年	食生活の振り返り、望ましい食習慣を身に付けている。	体の発達に必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、自らの健康を保持増進しようとする。	食品の安全・衛生について判断し、適切な取り扱いができる。	食べ物の大切さを理解し、無駄なく使い、感謝し、残さず食べたり、無駄なく使ったりする。					
	4・5・6学年	食生活の振り返り、望ましい食習慣を身に付けている。	体の発達に必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、自らの健康を保持増進しようとする。	食品の安全・衛生について判断し、適切な取り扱いができる。	食べ物の大切さを理解し、無駄なく使い、感謝し、残さず食べたり、無駄なく使ったりする。					
	7・8・9学年	食生活の振り返り、望ましい食習慣を身に付けている。	体の発達に必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、自らの健康を保持増進しようとする。	食品の安全・衛生について判断し、適切な取り扱いができる。	食べ物の大切さを理解し、無駄なく使い、感謝し、残さず食べたり、無駄なく使ったりする。					
<b>地域学校園及び各校の給食時間等における指導計画</b>										
<b>地域学校園及び各学校の給食時間等における指導計画</b>										
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>4月</th> <th>5月</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>地域学校園</td> <td>・選択給食(毎月1回) ・統一献立(地産地消)</td> <td>・〔春〕宮っ子ランチ</td> </tr> </tbody> </table>						4月	5月	地域学校園	・選択給食(毎月1回) ・統一献立(地産地消)	・〔春〕宮っ子ランチ
	4月	5月								
地域学校園	・選択給食(毎月1回) ・統一献立(地産地消)	・〔春〕宮っ子ランチ								
<b>献立作成上の配慮点</b>										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>地場産物</th> <th>きゅうり トマト ミニトマト 大豆 アスパラガス</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					地場産物	きゅうり トマト ミニトマト 大豆 アスパラガス				
地場産物	きゅうり トマト ミニトマト 大豆 アスパラガス									

地域学校園で統一して実施する地場産物を活用した取組についても記述する。

生産者等から情報を得て、収穫の多い地場産物を月ごとに記述する。

拡大

### (3) 実際の指導・啓発

以下の内容を参考に、各学校が実情に応じて創意工夫を凝らし、地産地消に係る指導や啓発に取り組むこと。

#### ア 教科等における指導

当該教科等の目標をよりよく達成されることを第一義的に考えた上で、機会を捉えて地産地消について指導する。

#### 〔学習活動例〕

(生活科)

- ・ 地域探検で学校周辺の田や畑を見学する中で、身近な自然を観察し、触れ合う活動を通して、生産者に米や野菜などの生産について質問する。
- ・ 野菜を育てる活動の際に、生産者をボランティアティーチャーとして招き、上手に育てるポイントを聞き、学んだことを実践することで、世話をする楽しさや喜びを味わう。

(社会科)

- ・ 身近な地域や日本国内で盛んに生産されている農産物の種類や分布などを調べ、食料生産が生活に果たす役割について考え、表現する。
- ・ 米や野菜などの生産に関わる人々の協力関係や生産技術の向上に着目して、人々の工夫や努力などを調べ、その働きについて考え、表現する。

(家庭科、技術・家庭科(家庭分野))

- ・ 献立を作成する際に、栄養のバランスやいろどり、味のバランス、好み、費用などのほか、地域で採れる旬の野菜の活用についても考える。
- ・ 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた煮物や汁物などの和食の調理をする。

(宇都宮学)

- ・ 宇都宮市で農業が盛んな理由を確かめ、宇都宮市の農産物について話し合ったり、考えたりする。
- ・ 宇都宮市のブランド農産物について調べ、分かったことをまとめて、発表する。

#### 参考：宇都宮学

小学5年生のテーマである「宇都宮の自然と交通」の中で、宇都宮市の農産物について学習します。

宇都宮市は、豊かな水資源のもと、昔の人々の知恵や工夫により、肥沃な農地が広がるまちとなりました。いちごやトマトなど、全国的にも有名な農産物がいろいろ栽培されています。

児童生徒が宇都宮市の農産物について理解を深め、郷土への愛情や誇りを育めるようにしましょう。



※ 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」P.32～39



## イ 学校給食を活用した指導

地場産物を学校給食に使用し、その食材の特徴や生産者の思いや工夫などを児童生徒に紹介する。

### 〔取組例〕

- ① 学校栄養士による食育ミニ講話の実施
  - ・ 給食の時間や朝会等に、学校栄養士が給食に使用している地場産物について講話を行う。
- ② 校内放送（テレビ放送）の活用
  - ・ 食材の特徴や栄養価等について紹介する。
  - ・ 生産者の農産物を生産するに当たっての努力や工夫を紹介する。
  - ・ 体験農園で収穫した食材について紹介する。
- ③ 掲示コーナーの活用
  - ・ 食材の特徴や栄養価等について掲示する。
  - ・ 生産者や圃場の<sup>ほじょう</sup>写真を掲示する。
  - ・ 地場産物に関するクイズを掲示する。
  - ・ 体験農園活動の取組の様子や児童生徒の感想などを掲示する。
- ④ 児童会生徒の給食委員会等の活動
  - ・ 給食に使用している地域の農産物や生産者を集会活動や校内放送で説明したり、掲示物を作成したりする。
  - ・ 生産者を訪ね、直接インタビューを行い、生産者の思いや工夫、苦労などを聞いて全校児童生徒に紹介する。

### 参考：宮っ子ランチ〔春〕

春に実施する「宮っ子ランチ」は、本市が「農業王国宇都宮」といわれるほど、農作物が豊富に作られていることを児童生徒に知らせるとともに、自然の恵みに感謝の気持ちをもたせる献立です。

「『宮っ子ランチ』指導の手引」を活用して、献立や使用している食材について説明をしましょう。

データの格納場所：  
ミライム教育委員会キャビネット  
>04 学校健康課 >02 学校食育 G  
>04-2 宮っ子ランチ

教職員用資料

～〔春〕春野菜ランチ～

### 自然のめぐみキラキラ献立

○ 献立紹介

宇都宮市は関東平野の中心部に位置し、鬼怒川、田川、釜川、姿川などの河川が流れており、水資源が豊富な上、肥沃な農地を作っています。「農業王国宇都宮」といわれるほど、農作物が豊富に作られていることを知るとともに、自然の恵みに感謝の気持ちをもたせる献立です。

**【豚肉と春野菜のため】**

- ・ 「宮っ子ランチ」のために考えた料理です。
- ・ 豚もも肉を油で炒め、なめ切りにしたアスパラガスと角切りのトマトを合わせて玉ねぎソースをかけて加熱します。
- ・ 玉ねぎソースは、玉ねぎとにんにくをおろし、しょうゆと酢を混ぜ合わせたもので、宇都宮の人たちに好まれる味付けです。
- ・ 宇都宮市のトマトはビニ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が、3～6月が最盛期です。
- ・ 春のトマトは、栄養が豊富で、甘みが強く、おいしいと言われています。

**【かんぴょうのごま酢あえ】**  
宇都宮市の郷土料理

- ・ かんぴょう、にんじん、キャベツ、コーンのごま酢あえです。お酢の酸味で食欲が出るあえ物です。
- ・ かんぴょうは、ユウガオの実を細長くむいて乾燥させた物で、食物繊維やカルシウムが豊富な食べ物です。
- ・ 栃木県のかんぴょうの生産量は全国第1位です。

**【ミルクプリンいちごソース】**

- ・ 「宮っ子ランチ」のために開発した特別デザートです。
- ・ 酪農が盛んな栃木県にふさわしいミルクプリンに宇都宮産のいちご（とちおとめ）の甘酸っぱいソースが合っています。
- ・ いちごの生産量50年以上

**【牛乳】**

- ・ 栃木県では、特に那須地域で酪農が盛んなため、生乳生産量は、北海道に次いで全国第2位です。
- ・ 牛乳には、カルシウムや良質なたんぱく質が多く含まれています。



## ウ 体験活動の実施

児童生徒が実際に農産物の栽培や収穫を行ったり、生産者と交流したりする活動を実施する。

### 〔取組例〕

#### ① 農業体験の実施

- ・ 児童生徒が、実際に農作物の栽培や収穫などを行う。
- ・ 生産者等から種まきや苗植え、収穫等の方法を教えてもらう。
- ・ 地域学校園の小中学校が連携して合同で農業体験を実施したり、中学生が生産した農産物を地域学校園内の小学校の給食で使用したりする。
- ・ 収穫した農産物を調理したり、給食に活用したりして、生産したものを食べる喜びを味わえるようにする。

#### ② 生産者等との交流

- ・ 収穫祭や感謝の集いなど、児童生徒と生産者等がふれあえる場を設ける。
- ・ 児童生徒と生産者等が地場産物を使用した給食を一緒に食べる交流給食を実施する。

#### ③ 親子料理教室の開催

- ・ 地場産物を使用した料理を親子で作る料理教室を開催する。

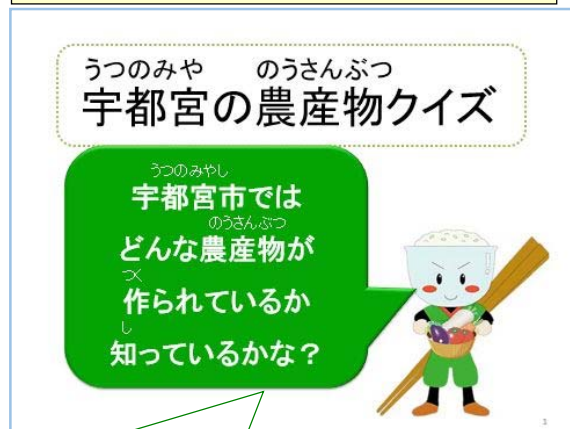
## 参考：宇都宮市教育委員会作成の指導資料

### 「食文化」に関する指導資料



「宇都宮市の主な農産物」のページを印刷して食育コーナー等に掲示することができます。

### 「食文化」に関する指導事例集



大型テレビに映してクイズを出題することができます。

データの格納場所：ミライム教育委員会キャビネット＞04 学校健康課＞02 学校食育G＞01 食育【指導資料集】

## エ 家庭・地域等に対する啓発

望ましい食習慣の形成には、家庭や地域での食生活に対する関心や習慣が大きく影響するため、学校給食における地産地消と関連づけた食に関する指導内容や活動内容等を家庭や地域に知らせ、理解や協力を得られるようにする。

### 〔取組例〕

- ① 学校のホームページの活用
  - ・ 学校給食における地産地消の目的を掲載する。
  - ・ 地産地消に関する学校の取組を紹介する内容を掲載する。
- ② 「食育だより」や「学校だより」の活用
  - ・ 学校給食における地産地消の目的を掲載する。
  - ・ 地場産物をふんだんに使用した特別献立を紹介する内容を掲載する。
  - ・ 学校給食に納入している地元の生産者等を紹介する内容を掲載する。
- ③ 学校給食献立表の活用
  - ・ 給食の食材として使用予定の地場産物を明記する。
- ④ P T A の学校保健給食委員会や魅力ある学校づくり地域協議会等の場の活用
  - ・ 保護者や地域の方が集まる会議において、学校給食における地産地消の目的や学校の取組等を説明する。
  - ・ 給食試食会で、地域農産物を使用した給食を提供する。

### 参考：クックパッド「宇都宮市学校給食キッチン」



本市の学校給食のレシピのほか、市教育委員会や各学校の食育の取組をブログで公開しています。



地産地消の取組も紹介しています。

クリック



アドレス  
<https://cookpad.com/kitchen/14312506>