

地場産物を活用した学校給食について

保健体育課

地場産物を活用した学校給食について

学校給食には、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、子どもたちの健康の増進、身体の発育・発達を図ることはもちろんのこと、学校における食育を効果的に進めるための「生きた教材」としての役割があります。

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」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要とされています。また、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こととされています。

鹿児島県は、豊富な食材に恵まれており、県内産の食材をはじめ、各地域ならではの食材など、地場産物を積極的に活用した学校給食が実施されています。

令和4年8月に県、県教育委員会及びJ Aグループ鹿児島の3者で「食育に係る連携協定」が締結されました。学校給食における地場産農畜産物の活用促進についても連携して取り組めます。

地場産物を活用した食育の取組

国の第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）における食育の推進に当たっての目標に、「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」という項目が新たに追加され、具体的な目標値が示されました。

各学校では、栄養教諭が意図的・計画的に地場産物を取り入れた献立を教材として、食に関する指導が行われています。

また、地域の生産者等と連携した交流学习や交流給食も行われており、学校給食に使用されている食材の生産者等と実際にふれあうことで、子どもたちが食料の生産と自然との関わりや食生活が多くの人々の苦労や努力に支えられていることを理解し、感謝の心を育む機会となっています。



【生産者との交流学习の様子】

鹿児島をまるごと味わう学校給食

鹿児島県では、平成14年度から、毎年1月に鹿児島県内産だけの食材を取り入れた「鹿児島をまるごと味わう学校給食」を実施しています。学校給食記念日の1月24日を含む概ね1週間の中で、地域の実情に応じて、地元の食材をふんだんに使った献立を実施しています（期間中の各学校・給食調理場の献立や取組は、県教育委員会ホームページで紹介しています。）。

安全・安心な県内産の食材を活用し、子どもたちに地域の特産物や郷土料理、食文化への関心をもたせるとともに、学校・家庭・地域の連携を深め、学校給食の更なる充実を図れるよう取り組んでいます。



- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・豚骨のみそ煮
- ・白菜のゆず香あえ
- ・鹿児島県産味付けのり



- ・酒寿司
- ・牛乳
- ・ぶりの照り焼き
- ・ごまあえ
- ・青さのすまし汁
- ・ぼんかん

【鹿児島をまるごと味わう学校給食】

生産者は子どもたち

米やさつまいも、じゃがいも、桜島大根など、子どもたちが教育活動の中で栽培・収穫した食材を学校給食に活用する取組も行われています。

食材を生かせるよう献立を工夫し、提供時には資料による紹介などを行っています。子どもたちの誇らしげな様子やおいしそうに味わって食べる姿などが見られ、食への興味・関心や食料の生産・流通・消費への理解につながる取組となっています。



【じゃがいもの収穫の様子】



【収穫したじゃがいもを活用した献立（ジャーマンポテト）】

