

第10章 学校給食の地産地消

1 地産地消の意義

学校給食に学校が所在する地域の産物を活用することは、児童生徒が給食を通して、特有の風土の中で培われた食文化や、農業をはじめとする地域の産業の状況を理解したり、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むなどの教育上の効果があります。

学校給食法には、「学校給食を活用して食に関する指導を行う際には、地域の産物を活用するなどの創意工夫を通じて、地域の食文化や産業、自然の恩恵に対する理解を深めること」が規定されています。

2 地産地消の取組に向けて

実際に市町村内産や県内産の農産物（以下「地場産物」という。）を学校給食に活用していくためには、地域の生産者や生産者組合、納入業者（以下「生産者等」という。）の協力が不可欠です。

また、市町村の農政担当部署や、教育委員会の理解・協力がなければ、継続した取り組みとすることは難しくなります。

調理場が所在する地域の農産物の生産状況や物流の状況、調理場の規模等によって、対応の方法や手順は違いますが、生産者等との積極的な情報交換や交流、調理場の取組を家庭や地域に発信することを通じて、地域の状況に応じた地産地消に取り組むことができます。

【地産地消の取り組みのポイント（例）】

①学校給食関係者との連携強化

- 教育委員会や農政担当部署と連携し、市町村での行政全体での取組として位置づけるようにします。
- 農政担当部署には、生産者の紹介や生産者との打ち合わせ会議の設定などの協力を依頼します。
- 個々の調理場で取り組むのではなく、市町村単位や、近隣の学校と連携した取組を検討します。
- 調理従事者には、地場産物を給食に使うことの意義を伝え、理解を促します。

②相互理解の促進

- 生産者等を招いての給食交流会や意見交換の場を持ち、地場産物を給食に使用することによる子どもたちの意識の変容や、給食を通して子どもたちが学んでいることを伝え、積極的に協力が得られるようにします。
- 協力者を増やすために、調理場の取組を家庭や地域に発信し、保護者や地域の方々の協力を促します。

③関係機関との情報共有

- 生産者等との情報交換を通じて、意思疎通を図り、信頼関係をつくります。
- 前年度の献立等を参考に、必要な食材の種類、量、必要な時期等を生産者組合等に伝えます。
- 調理場からの要望事項を具体的に伝えます。
 - ・規格、品質、納品方法、納入時刻など
 - ・献立の決定時期及び発注時期
 - ・契約方法、価格決定、代金の支払い方法
 - ・不測の事態への対応など
- 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等の集約に努めます。

CHECK!



「栄養教諭等として地産地消に取り組むには？」

- 給食献立年間計画を作成します。
 - ・農産物の収穫期（旬）、地場産物、郷土料理、行事食
- 学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じて可能な範囲で対応します。
 - ・規格、使用量等
- 取引業者にできるだけ地場産物を扱っていただくよう依頼します。

CHECK!



「学校給食の地産地消とSDGs」

SDGs（持続可能な開発目標）の目標 12. 「持続可能な生産消費形態の確保」の実現に向けて、「みどりの食料システム戦略」（令和3年5月策定、農水省）では、消費者の理解・行動変容等の促進と消費拡大を図るため食育の推進に取り組むこととしています。

また、「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月策定、農水省）においても、持続可能な食を支える食育を推進するため、学校給食での地場産物の活用に加え、例えば有機食品の利用など有機農業を地域で支える取組事例の共有や地方公共団体の相互の交流、連携を促す取組を推進することとしています。

学校給食における地産地消や食育の取組を通じて、次代の担う子どもたちの持続可能な生産と消費への理解が促進され、実際の行動変容につながることを期待されています。





「有機農業って何？」

科学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、環境への負荷を出来る限り低減した農業生産を行う農業のこと。

有機農業は、農業の自然循環機能を大きく増進し、かつ、生物多様性を保全する機能を有し、環境への負荷を低減する農法であることから、実践者の自主性を尊重しながら環境にやさしい農業の一つとして位置付けて推進することとしています。



「『京の伝統野菜』って何？」

京都は千有余年の間、都として栄え、全国から選りすぐりの品々や人、情報が集まりました。野菜も全国から宮廷や社寺に優れた献上品として集まり、京都の肥沃な土壌と豊かな水源、農家の高い栽培技術により改良されてきました。

【京の伝統野菜の定義】

- (1) 明治以前の導入栽培の歴史を有する。
- (2) 京都市域のみならず府内全域を対象とする。
- (3) たけのこを含む。
- (4) キノコ類、シダ類（ぜんまい、わらび他）を除く。
- (5) 栽培又は保存されているもの及び絶滅した品目を含む。



「京のブランド産品」マーク（京マーク）

「京のブランド産品」マーク（京マーク）は、優れた京都の農林水産物の中でも、特に品質を厳選されたものだけに貼られており、生産者はこのマークを「ものづくりの指標」として、日々研鑽を重ねています。

また、ブランド指定産地で生産された農林水産物を原材料としている農林水産加工品についても、基準を満たせば「京のブランド産品」マーク（京マーク）が使用されています。



京都府農林水産部流通・ブランド戦略課ホームページ 参照

<参考>環境に配慮した農産物の認証制度

有機農産物	科学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、環境への負荷を出来る限り低減した栽培方法で生産された農産物です。	
京都府みどり認定	「みどりの食料システム法」に基づき、化学肥料・農薬の使用低減などに取り組む農業者の認定制度	
エコファーマー	土づくり及び化学肥料・化学合成農薬の使用を低減する技術を用いる計画を策定している農家により生産されたものです。	

府内産野菜の出回り時期と主な産地

特に多く出回る時期
 《 》内は主な産地です

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
トマト												
きゅうり												
なす												
賀茂なす												
万願寺とうがらし												
ピーマン												
えだまめ												
紫ずきん												
さんどまめ												
さやえんどう												
だいこん												
聖護院だいこん												
小かぶ												
大かぶ												
洋にんじん												
金時にんじん												
堀川ごぼう												
ぼれいしょ												
かんしょ												
えびいも												
たまねぎ												
ほうれんそう												
きくな												
こまつな												
はたけな												
九条ねぎ												
みず菜												
壬生菜												
きゃべつ												
はくさい												
フロッコリー												
花菜												
たけのこ												
品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

出典:「いただきます。地元産」プラン京都府推進協議会

きょうとふ おも のう りん すい さん ぶつ 京都府の主な農林水産物



※マップ：下記ホームページよりダウンロードできます。

出典「いただきます。地元産」京都府の地産地消
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課ホームページ
<https://www.pref.kyoto.jp/tisantisho/>

