

3. 地産地消を含む魅力ある給食提供

「3. 地産地消を含む魅力ある給食提供」に関する論点

【現状・課題】

- 本市の水稲収穫量は**全国1位**。米以外にも**様々な農畜産物を産出**
- 給食での地場産品の使用率は、**県内産48.7%、市内産29.3%**（金額ベース）
- 地場産品使用率の上昇には、牛乳を含む畜産物や果物など市内で採れないものがある産業構造的な課題もある。
- 給食に使用する食材は**一定の数量と低価格、揃った規格**などが望まれる。
- 小学校では温かい給食を提供。一方、スクールランチではおかずが冷たいとの声。



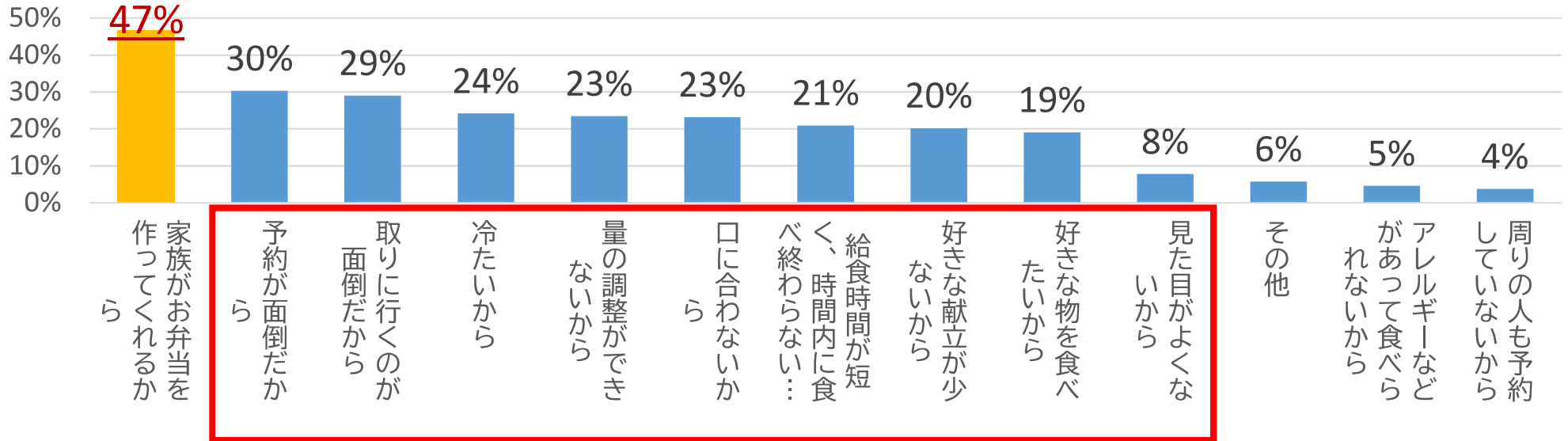
【論点】

- 魅力ある給食とはどのようなものか。
- 本市の魅力をいかした給食を子ども達に届けるにはどうすればよいか。

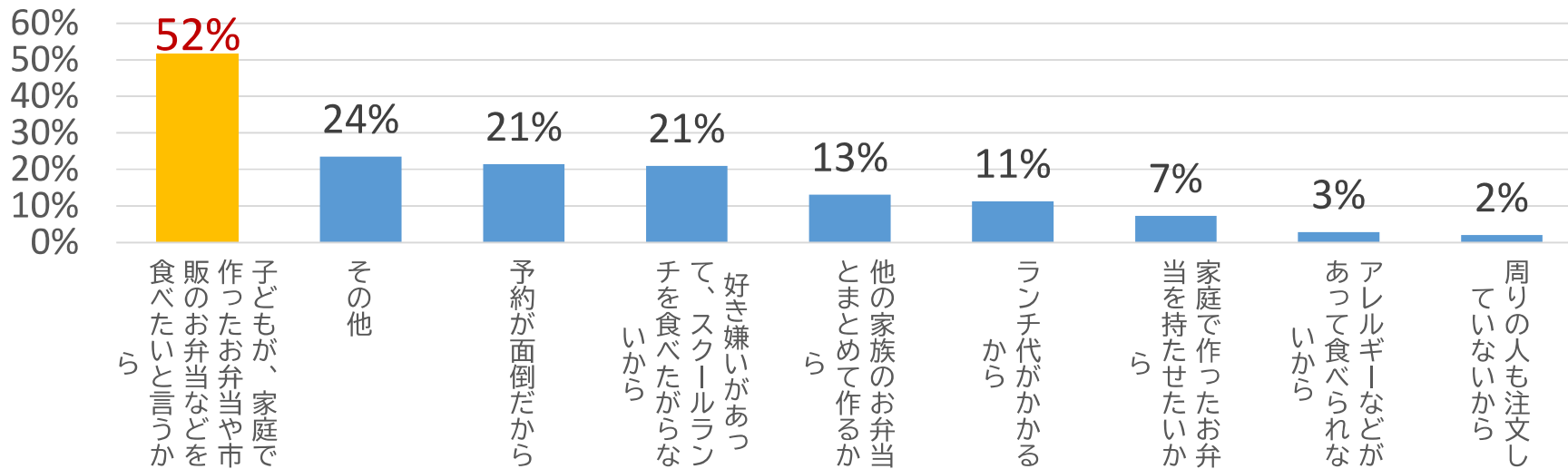
【生徒・保護者】ランチボックスを食べない・注文させたくない理由

【複数回答】

【生徒：食べない理由】



【保護者：子どもが注文しない・させたくない理由】



地産地消の効果・意義の例

【給食・教育面での効果】

- 生産者の工夫や努力について考え、地域の産業等の理解を深める
- 食料輸送にかかる環境問題、食糧自給率などについて考える機会
- 地場産物の活用や郷土食・行事食の提供を通じ、地域の文化や伝統に対する理解を高める
- 自分の住んでいる地域への愛着を育む
- 「顔が見える関係」で生産状況なども確かめられ、新鮮で安心な食材を提供できる

【産業面での効果】

- 消費者ニーズに対応した生産が展開できる
- 地場産農林水産物の消費が拡大し、小規模な生産者に所得機会を創出
- 輸送距離の短縮による流通コスト削減や環境への負荷の低減に寄与
- 食料自給率の向上につながる

※文部科学省 食に関する指導の手引き（第二次改訂版）より抜粋・改変

※農林水産省「地産地消の推進について」https://www.maff.go.jp/j/nousin/inobe/chisan_chisyo/より抜粋・改変

様々な農畜産物



地場産品の使用割合（給食全体）

令和3年6月及び11月実績

単位：%

品目	金額ベース		品目数ベース	
	県内産 割合	市内産 割合	県内産 割合	市内産 割合
穀類	80.1	69.7	45.6	27.6
米	99.8	98.5	99.8	98.4
野菜類	41.1	25.1	36.5	24.8
とまと	50.3	40.6	25.8	24.2
きゅうり	94.9	82.1	91.3	78.0
果物	13.9	4.5	8.7	3.7
きのこ	67.3	30.8	60.9	22.0
畜産物	79.4	4.1	64.7	3.1
牛乳	99.6	4.8	97.9	3.8
水産物	9.4	1.7	2.1	0.1
全体	58.4	24.7	30.7	14.9
全体（牛乳除く）	48.7	29.3	28.0	15.3

※6月第3週・11月第3週の各5日間、各校・センターの実績の単純平均
対象：自校22、センター6、スクールランチ業者3

地産地消におけるギャップ例

- ・ 学校側と生産・供給側には考え方のギャップが存在

学校給食		生産・供給	
なるべく安く買いたい	収益	なるべく高く売りたい	
規格はなるべく揃えたものが欲しい	規格	規格外も売りたい	
何がどれだけ購入できるかわからない	情報	何がどれだけ欲しいかわからない	
地場産では必要な量が揃わない	量	ニーズがなければ生産しにくい	
2か月前に献立を作成	時期	2か月前の収穫量が確実ではない	
当日の朝に納品して欲しい	納品	都度納品は難しい	

これまでの懇話会が出た「魅力ある給食」に関するご意見

【地産地消】

- ・ 生産者と学校、行政での緊密な話し合い・具体的な施策に結びつける
- ・新潟の豊かな農産物・水産物を給食を通じて味わう
- ・他地域の食材も活用し、農業の現状・流通などを学ぶ

【適温・味・におい・量・時間】

- ・ 美味しく食べられる温度で提供
- ・ 食べたい量を食べられる

【バリエーション】

- ・ 様々な素材・料理の味に触れる

【楽しさ】

- ・皆で話しながら 食の時間を楽しむ

【子どもが参加できる給食】

- ・子どもが給食について 自主的に考え、提案できる

【学び・SDGs】

- ・給食を通じて SDGsを知る
- ・フードロス解消

「3. 地産地消を含む魅力ある給食提供」に関する論点

【現状・課題】

- 本市の水稲収穫量は**全国1位**。米以外にも**様々な農畜産物を産出**
- 給食での地場産品の使用率は、**県内産48.7%、市内産29.3%**（金額ベース）
- 地場産品使用率の上昇には、牛乳を含む畜産物や果物など市内で採れないものがある産業構造的な課題もある。
- 給食に使用する食材は**一定の数量と低価格、揃った規格**などが望まれる。
- 小学校では温かい給食を提供。一方、スクールランチではおかずが冷たいとの声。また、予約や受渡しの手間、量の調整、時間などが課題。



【論点】

- 魅力ある給食とはどのようなものか。
- 本市の魅力をいかした給食を子ども達に届けるにはどうすればよいか。