

社会的課題に対応するための 学校給食の活用事業報告書



にゅうめん



片平あかね



奈良の雑煮



大和三尺きゅうり



柿の葉ずし



筒井のれんこん



かしわのすきやき



祝だいこん



ならあえ



大和まな

はじめに

奈良県教育委員会においては、平成28年3月に策定された奈良県教育振興大綱に基づき、栄養教諭等が中核となり、学校給食を「生きた教材」として活用しながら食育を推進するとともに、食に関する指導を充実させるため、学校給食における地場産物の積極的な活用を進めています。また、平成30年3月には、第3期奈良県食育推進計画が策定され、基本方針の一つである『次世代の健全な食習慣形成のための食育』に重点を置き、地場産物等の活用や学校給食における野菜使用量の増加を図るなど学校給食を生かした食育の推進を図っています。

奈良県教育委員会では、平成29年度・平成30年度の2年間、文部科学省の委託事業「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を受け、河合町をモデル地域に指定し、「地産地消の推進」及び「伝統的食文化の継承」の2つの課題を研究テーマとして関係部局や関係団体と連携しながら取り組んでまいりました。

本報告書は、事業の実践と成果等をまとめたものであり、多くの貴重な研究実践が掲載されています。本報告書を御活用いただき、学校給食を通して学校・地域がつながり、地域の食育が一層充実することを願っています。

終わりに、本事業の推進にあたり、御指導、御協力をいただきました推進会議委員、関係機関の皆様に深く感謝申し上げます。

平成31年2月

奈良県教育委員会事務局保健体育課

課長 栢木正樹

目 次

はじめに

奈良県の取組

平成30年度奈良県社会的課題に対応するための学校給食の活用事業

社会的課題に対応するための学校給食の活用事業について・・・・・・・・・・ 1

モデル地域の取組

河合町の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

河合町の事業内容について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9

河合町における「地産地消の推進」の取組

～地場産物活用の実態～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11

～地場産物の使用回数・使用量の実態～・・・・・・・・・・・・・・ 13

～奈良漬の開発～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15

～一次加工開発～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16

～加工品開発～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17

～県内の食材を発掘！～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18

～食に関する指導～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19

河合町における「伝統的食文化の継承」の取組

～実態把握～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20

～食に関する指導～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22

～親子料理教室～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23

～近隣栄養士との連携～・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25

成果と課題

成果と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 26

社会的課題に対応するための学校給食の活用事業について

1. 目 的

地産地消の推進、伝統的な食文化の継承など、食をめぐる諸課題に取り組むため平成30年度社会的課題に対応するための学校給食の活用事業においては、昨年に引き続き、特色のある取組を実施する地域を指定した。取組を進めるにあたって、外部の専門家や行政機関、生産者等と連携し、学校給食における地場産生鮮野菜の供給経路の開拓や品目数の増加、郷土料理や行事食などの掘り起こしや献立への活用などを実施する。

2. 期 間 平成30年6月19日～平成31年2月28日

3. 研究開発テーマ 「地産地消の推進」「伝統的食文化の継承」

4. 実践地域 河合町

5. 内 容

☆地産地消の推進☆	★伝統的食文化の継承★
<ul style="list-style-type: none"> ☆学校給食における地場産生鮮野菜の供給経路の開拓 ☆学校給食における地場産物活用品目の増加 ☆規格外農産物の有効活用や生鮮野菜の長期使用 ☆調理作業効率向上のための地場産野菜の一次加工品の開発 	<ul style="list-style-type: none"> ★学校給食における郷土料理の活用促進 ★学校給食で使用できる行事食の開発や家庭への啓発のためのレシピ集の作成 ★産直フェアでの給食レシピ等の配布
<ul style="list-style-type: none"> ☆★先進地視察 ☆★地元生産者との交流給食 ☆★学校における地産地消や伝統的食文化に関する、食に関する指導の実施 ☆★学校給食や家庭の食事における野菜の使用量の増加促進 ☆★事業報告会 県全域へ取組の報告 	

6. 推進会議委員

氏名	所属及び役職	
玉井 典子	畿央大学	健康科学部健康栄養学科 講師
上村 欣也	河合町教育委員会教育部	次長
辰巳 浩	奈良県学校給食指導研究会	会長(広陵町立広陵西小学校校長)
横地 博子	奈良県学校給食栄養研究会	会長(橿原市立畝傍東小学校栄養教諭)
高垣 次男	奈良県農業協同組合販売部	次長
浦辻 利宏	公益財団法人奈良県学校給食会	常務理事
原 実	奈良県農林部マーケティング課	課長
田中 利亨	奈良県くらし創造部消費・生活安全課	課長
辻本 智宏	奈良県福祉医療部医療政策局健康推進課	課長
栢木 正樹	奈良県教育委員会事務局保健体育課	課長

【事務局名簿】

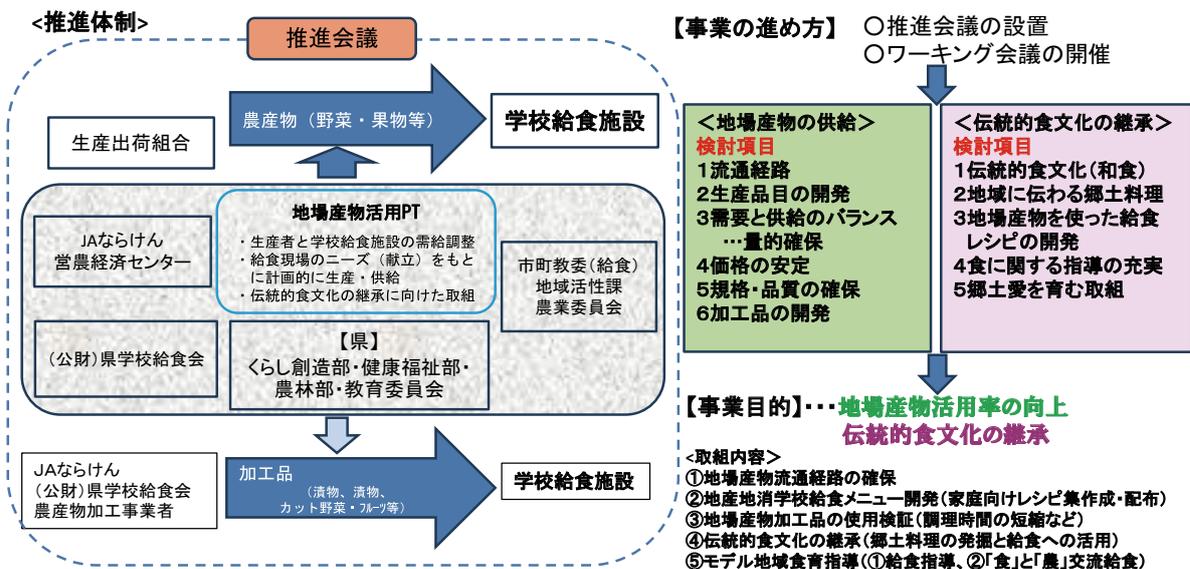
喜多 豊	奈良県教育委員会事務局保健体育課	課長補佐
村井 篤史	奈良県教育委員会事務局保健体育課	係長
其山勢津子	奈良県教育委員会事務局保健体育課	指導主事
大坪 昌子	奈良県教育委員会事務局保健体育課	指導主事

7. 事業のイメージ図

社会的課題に対応するための学校給食の活用事業 <奈良県>

【事業概要】 学校給食には、適切な栄養の摂取による健康の保持増進や食に関する指導での活用に加え、地産地消の推進、伝統的な文化の継承などの社会的な課題への対応が求められている。本事業では、学校給食の活用を通して課題の解決等に資する。

【現状及び課題】 本県の学校給食における地場産物の活用率は、文部科学省の目標とする30%に満たず、全国的に見ても下位にある。本事業では、教育委員会・行政が連携し、学校給食における本県の課題である「地場産物の活用促進」「野菜摂取量の増加」「献立の充実・開発」について取り組む。また、地域に伝わる郷土料理を学校給食に活用することによって、子どもたちの地域理解を促し、地域産業の活性化に繋がると考える。



【評価の指標】

- ・学校給食における地場産物活用割合の地場産物加工開発による品目数の増加
- ・学校給食への郷土料理活用率の増加
- ・伝統的食文化について知っている児童生徒の割合の増加他

8. 事業の実施内容

- 6月** 第1回推進会議開催…評価指標、評価方法、事業実施方法等検討
地場産物等実態調査（6月）
- 7月** 先進地域視察（栃木県）
- 8月** 学校給食郷土料理調査（平成29年度）
- 11月** 学校給食郷土料理調査（平成30年度）地場産物等実態調査（11月）
- 12月** 栄養教諭・学校栄養職員等研修会（地場産物等活用に向けて）
- 2月** 事業報告会（取組報告）…実施状況及び事業内容の報告
第2回推進会議開催…取組の検証、評価取組の検証、分析
報告書冊子配布 事業完了報告書提出

① 「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」推進会議

【第1回目 協議内容】

事業内容（取組テーマ・事業目標・事業のポイント）、実践地域・実践内容（評価指標・評価方法・取組）等

【第2回目 協議内容】

実践校（地域）の成果と課題について検証し今後の奈良県の取組及び食育推進のための方策について協議

研究開発テーマ（地産地消の推進）

評価指標	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食における地場産物活用の割合 （現状値：奈良県平成29年度6月、11月調査：39市町村及び特別支援学校地場産物活用割合18.3%→ 目標値：全国平均25.8%以上） ・学校給食における規格外地場産物の使用割合 （現状値：3品目<平成29年度モデル地域>→ 目標値：現状値以上） ・地場産物を使用した加工食品の開発 （現状値：2品目<平成29年度モデル地域>→ 目標値：現状値以上）
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食で地場産物を使用した割合 ・学校給食で奈良県産の規格外農産物等一次加工品を使用した割合 ・学校給食で奈良県産の地場産物を使用した加工食品の割合
実践内容（方法）	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 供給経路の確立のための推進会議の実施 ○ 地場産物（野菜・果物）年間納入時期調査及び、学校給食年間使用野菜・果物の種類と量、単価目安の調査 ○ 計画栽培の実施 ○ 一次加工食品工場における加工品の形状等の開発 ○ 地場産物を使用した加工食品の開発 ○ モデル地域の小・中学校における食に関する指導の実施 	

研究開発テーマ（伝統的食文化の継承）

評価指標	奈良県産食材を活用した郷土料理の大量調理レシピの開発 (現状値：10品(平成29年度モデル地域) →目標値：現状値以上)
評価方法	郷土料理活用献立の実施割合
実践内容(方法)	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 学校給食への郷土料理の活用促進 ○ 開発レシピの活用と学校給食レシピ集(行事食)の作成 ○ 奈良県学校給食週間での紹介 ○ モデル地域の小・中学校における食に関する指導の実施 	

② 奈良県の取組 —成果と課題—

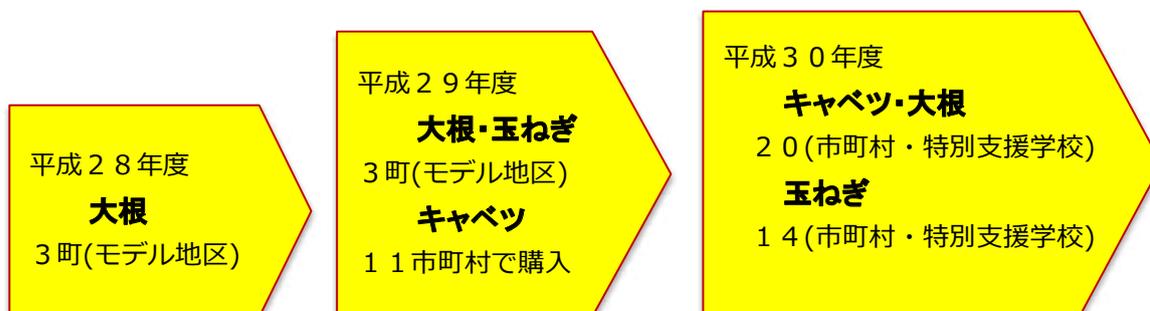
地場産物等実態調査

- ・ 栄養週報に合わせ、6月・11月の第3週
- ・ 地場産物だけでなく、県内製造品を含んだ奈良県独自の調査指標
平成29年度 18.3% ⇒ 平成30年度 19.7%

奈良県産野菜の活用促進 —農林部マーケティング課やJAならけんと連携—

学校給食における「JAならけん取り扱い奈良県産野菜」

- ・ 平成28年度にモデル地区を設定し、収穫可能な大根を実施した。また、平成29年度は、県内の市町村でキャベツの購入につなげた。
- ・ 今年度は、39市町村及び特別支援学校9校に対して、キャベツ、大根(平成30年度産)、玉ねぎ(平成31年度産)の購入希望を調査し、農林部マーケティング課がとりまとめ、JAならけんを通じ、生産者へ作付けを依頼した。

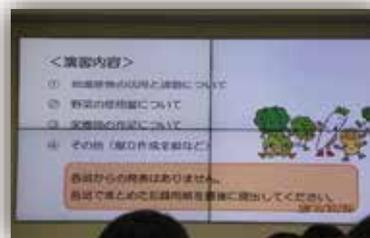


- ・ 1月末に平成28年度モデル地区を中心に「学校給食における地場産物活用に係る地域連絡会」を開催し、これまでの取組の課題や今後の安定供給に向けて協議した。

地場産物等活用に向けての研修会の実施 —学校保健会栄養教職員部会との連携

「栄養教諭・学校栄養職員等研修会」12月

・地場産物等の活用促進、野菜の摂取量の増加減塩等、栄養バランスのとれた献立作成についてグループ討議を行い、問題点や課題を出し合うことによって、情報共有ができ、今後の献立作成の参考となった。



- 「JAならけん取り扱い奈良県野菜」の品目数や使用量は増加した。
- 各種関連団体や各課との連携により、地場産物等の活用率は、少しずつであるが増加している。

【今後の課題】生産量や流通、価格、品質等、まだまだ多くの課題が残されている。今後も地場産物の活用に向けて取り組んでいきたい。

郷土料理活用状況調査

・全市町村及び特別支援学校において、「奈良県の郷土料理集」掲載の郷土料理を学校給食で実施した回数を調査するとともに、研修会等で活用の促進を依頼した。

順位	平成29年度奈良県の郷土料理 (522回)		平成30年度奈良県の郷土料理 (552回)	
	品名	回数	品名	回数
1	にゅうめん	155	にゅうめん	175
2	こんにゃく	109	こんにゃく	95
3	飛鳥鍋(飛鳥汁)	44	奈良のっぺ	51
4	奈良のっぺ	40	飛鳥鍋(飛鳥汁)	41
5	柿の葉ずし	25	かしわ(大和肉鶏)のすきやき	26

※「柿の葉ずし」は、県給食会が学校給食用として安価で販売。

- 実施回数については、若干であるが増加した。
(調査時期が早く、平成30年度3学期の献立が決まっていない市町村もあり、実際はもう少し増加が見込める。)
- 安価で使いやすい食材や、加熱調理の煮物などの献立が多く、手に入りやすい食材や、和え物など大量調理に向かないものは献立に取り入れられなかった。

【今後の課題】学校給食で取り入れた郷土料理の献立を情報共有し、活用につなげていきたい。

③ 「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」報告会

日 時：平成31年2月1日（金）午後13時～

場 所：河合町立文化会館まほろばホール

記念講演：「食文化を伝える意義を再考する」



奈良教育大学家庭科教育学

教 授 鈴木 洋子 氏

実践報告：奈良県における「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」について



奈良県教育委員会事務局保健体育課 指導主事 其山 勢津子

「子どもたちの笑顔あふれる学校給食を目指して」

～絆を深めた二年間の取組～

棚橋 恵美氏

畿央大学健康科学部 健康栄養学科

教 授 上地 加容子 氏

河合町立河合第三小学校

栄養教諭 棚橋 恵美 氏

講演概要： * 「文化は人々に楽しさや感動、精神的な安らぎや生きる喜びをもたらし、人生を豊かにする。文化は創造力の源泉である想像力を育てるほか、他者に共感する心を通じて、他人を尊重し、考えを異にする人々と共に生きる資質をはぐくむ。」



鈴木 洋子氏

といわれているが、食文化を学ぶことで、このような力がどれだけ育成されるのだろうか。現代と嘗ての食生活を照らし合わせて食文化を学ぶ意義を問い直す。さらに、家庭科における食文化の扱いを紹介する。

* 「文化を大切にする社会の構築について 一人一人が心豊かに生きる社会を目指して」
(答申) 文部科学省 H4 年より抜粋

報告総括： 地場産物活用率が低いという課題を踏まえ、栄養教諭を中心に、ワーキングチームが一丸となって実施した地産地消の取り組みは、食材供給経路の開拓、郷土料理アレンジレシピや加工食品の開発がなされ、教職員や生産者等の関係機関の連携が深まった。



上地 加容子氏

今後は情報交換できる体制づくりをめざす。

伝統的食文化の継承では、伝統料理・郷土料理の給食の献立や調理実習は子ども達が興味・関心を持ち、食文化に触れて、考えて、理解する絶好の機会となった。親子料理教室は好評で、町の事業として継続されることになった。

会場 展示物



モデル地域の取組



事業内容について

1、研究開発テーマ

「地産地消の推進」「伝統的食文化の継承」

2、河合町における事業目標

研究開発テーマ（地産地消の推進）

【事業目標】

- ①学校給食における地場産物の使用回数・使用量を増加させる。
- ②費用的な負担軽減を目的に、生産から加工までの全ての工程を町内で行うことができるよう、体制整備を進める。
- ③近隣の栄養士と連携をしながら、地場産物を活用した加工品の開発を行い、地場産物の活用率の向上を目指す。

研究開発テーマ（伝統的食文化の継承）

【事業目標】

- ①近隣の栄養士と連携し、学校給食に行事食を取り入れるためのアレンジレシピを考案し、ともに実施する。
- ②食に関する指導
- ③啓発活動（掲示物の作成・レシピ集の配布・親子料理教室の実施等）

3、取組内容

【地産地消の推進】

- 地場産物活用率の向上
- 加工品の開発
- 新たな地場産物の発掘
- 食に関する指導の実施

【伝統的食文化の継承】

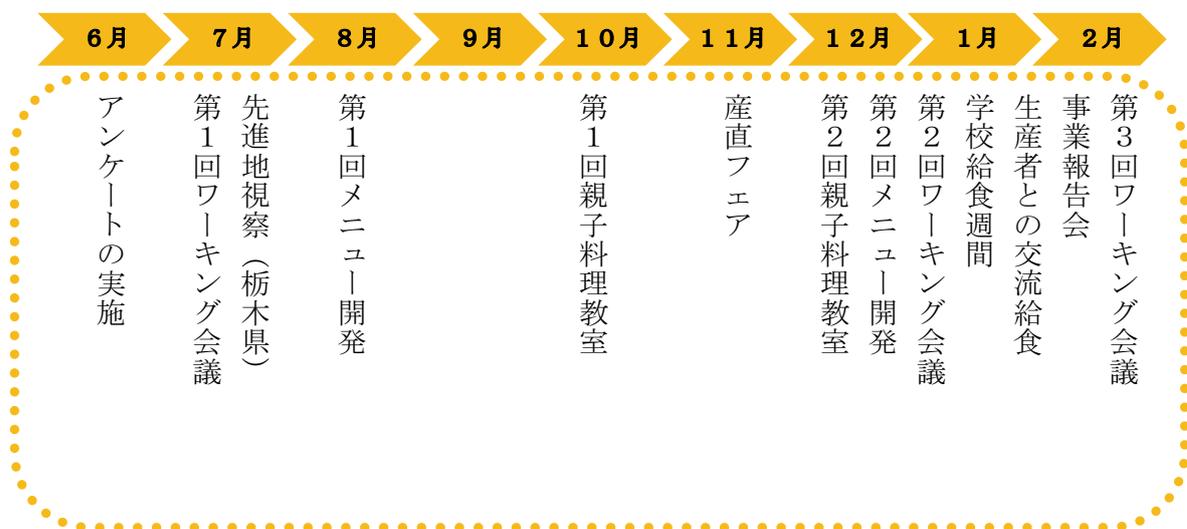
- 実態把握
- 食に関する指導
- 親子料理教室
- 掲示パネルの作成
- アレンジレシピ集の作成

4、河合町社会的課題に対応するための学校給食の活用事業ワーキング会議委員

氏名		所属及び役職
1	上村 欣也	河合町教育委員会教育部 次長
2	福辻 照弘	河合町地域活性課 課長
3	上村 佳央	河合町農業委員会会長・まほろば夢市会長
4	上地 加容子	畿央大学 教授
5	東野 充	J Aならけん椿井営農経済センター 所長
6	中西 敬雄	河合町立河合第三小学校 校長
7	村井 亮	河合町立河合第二中学校 校長
8	村井 篤史	奈良県教育委員会事務局保健体育課 係長
9	棚橋 恵美	河合町立河合第三小学校 栄養教諭
アドバイザー	其山 勢津子	奈良県教育委員会事務局保健体育課 指導主事
	大坪 昌子	奈良県教育委員会事務局保健体育課 指導主事
事務局	中尾 勝人	河合町教育委員会教育部総務課 課長補佐
	森田 有加里	河合町教育委員会教育部総務課 栄養士

今年度は事業2年目となります。ふかめる・ひろがるをキーワードに、昨年度の取組をさらに前進させることにしました。ワーキング会議では、課題を共有し、解決に向けた具体的な取組について協議を重ねました。

5、取組日程



チームで取り組むことが大きな成果に！

平成29年度・平成30年度の2年間「社会的課題に対応するための学校給食活用」事業を受託し、ワーキング会議を立ち上げ、生産者・加工業者・JA・行政・学校給食関係職員が一丸となり地産地消の推進に取り組んだ結果、下記の成果が得られた。



取組開始以前

地場産物活用実態		
調査月	地場産物活用率	県内製造品を含む
平成28年11月	8.0%	21.0%

(品目ベース)



取組1年目（平成29年度）

地場産物活用実態		
調査月	地場産物活用率	県内製造品を含む
平成29年11月	25.3%	33.3%

(品目ベース)



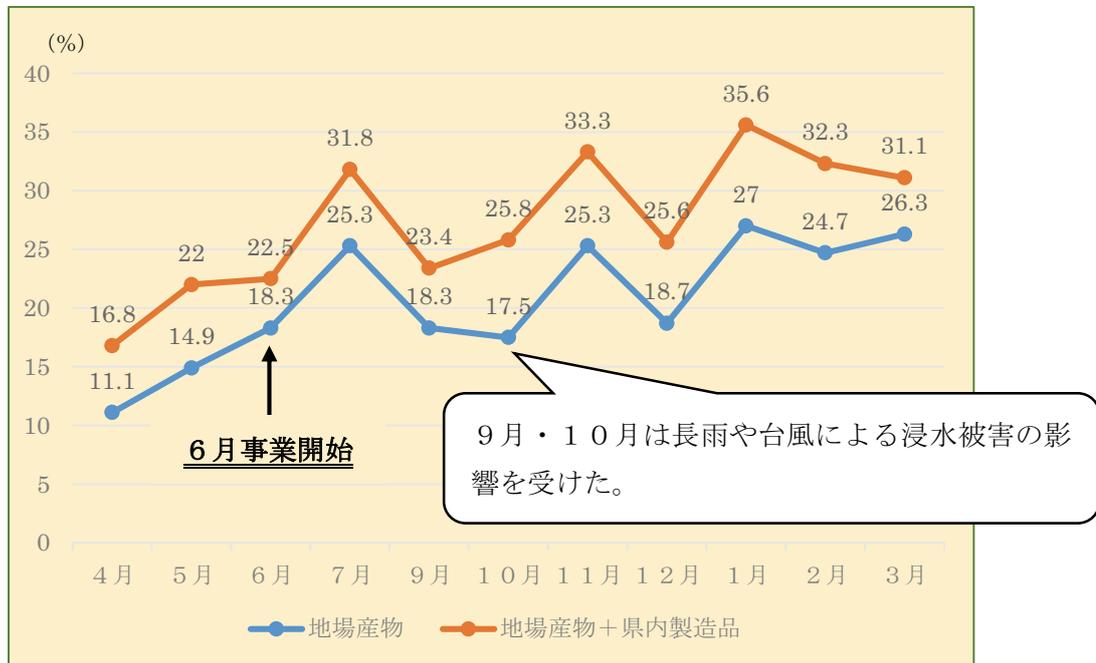
取組2年目（平成30年度）

地場産物活用実態		
調査月	地場産物活用率	県内製造品を含む
平成30年11月	23.0%	30.0%

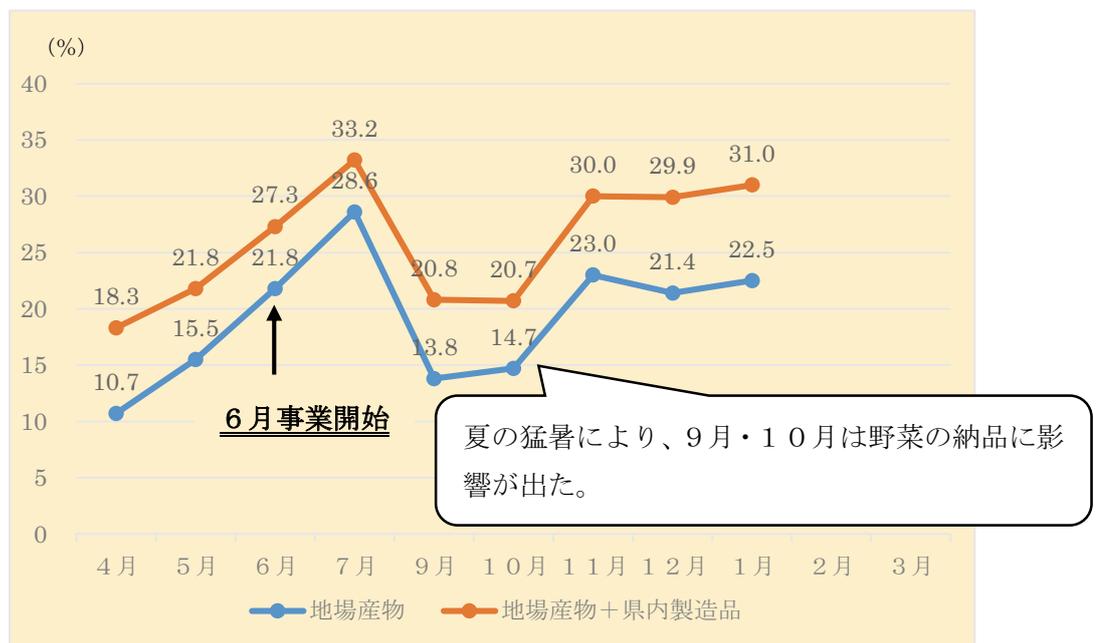
(品目ベース)

平成29年度・平成30年度は、地場産物活用状況についてより詳しく実態を把握するため、給食実施全日を品目ベースで調査した。

【平成29年度地場産物活用率】



【平成30年度地場産物活用率】



一つの目標に向かってチームで取り組むことにより、事業開始前と比較すると、大きな成果を出すことができました。2年目となる今年度もその効果は維持できています。

生産者と協議を重ね、使用頻度・使用量ともに大きく増加！

河合町の学校給食で取り扱う地場産物の大部分は、河合町地域活性課が運営する農産物直売所「まほろば夢市」から納品される。ワーキング会議を通して、地域の生産者の方々と協議を重ね、使用回数や使用量の拡大に努めてきた。お互いの事情を理解し合い、解決策を見いだす貴重な機会となった。

成果につながった協議内容

* 地域活性課を通じて生産者に対し事前に献立例を示し、いつ・どんな食材が・どれくらい必要かを具体的に提示することにより、計画的な栽培につなげる。

* 収穫時期がずれた場合でも対応可能とするために、同じ食材を使った献立を1～2週間の間隔で取り入れておく。



(対応例) えんどう豆の使用について

5月10日(木) 高野豆腐の卵とじ(えんどう豆は八百屋から納品予定)

5月17日(木) えんどう豆ごはん(町内産を予定)

5月28日(月) ポークビーンズ(一般物資納入業者の冷凍グリーンピースを納品予定)

⇒5月17日に収穫が合わなければ、10日や28日と納入業者を入れ替えることができるようにした。

取組の成果

◆たまねぎ

	平成28年度	平成29年度	平成30年度
使用月	5月～7月	5月～9月	5月～10月
使用回数	18回	34回	29回
使用量	318.7kg	812.6kg	637.4kg

◆じゃがいも

	平成28年度	平成29年度	平成30年度
使用月	6月～9月	5月～9月	5月～9月・1月
使用回数	11回	9回	14回
使用量	284.1kg	256.0kg	430.0kg

◆なす

	平成28年度	平成29年度	平成30年度
使用月	7月	7月	7月
使用回数	1回	3回	3回
使用量	25.6kg	45.2kg	59.0kg

◆大根

	平成28年度	平成29年度	平成30年度
使用月	11月～3月	5月・12月～3月	11月～2月
使用回数	15回	9回	13回
使用量	178.9kg	141.8kg	438.2kg

◆白菜

	平成28年度	平成29年度	平成30年度
使用月	12月～2月	11月～2月	11月～2月
使用回数	9回	9回	16回
使用量	112.4kg	256.6kg	582.1kg

◆青ねぎ

	平成28年度	平成29年度	平成30年度
使用月	11月～3月	11月～1月	11月～2月
使用回数	6回	8回	18回
使用量	15.3kg	23.6kg	37.5kg

今回は、使用回数や使用量が大幅に増加した品目を抽出して掲載しました。この他にも少しずつ増加している物や、新たに納品して下さるようになった物があります。今後は学校給食での地産地消の推進を通して、休耕農地対策や地域の農産物の活性化など、より一層社会的な課題の解決につながればと考えています。

大和の伝統野菜を使った、県内加工の奈良漬を開発！

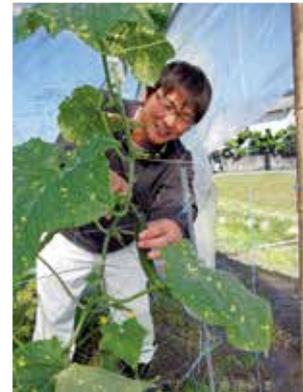
奈良県の特産物である奈良漬が、これまで以上に子どもたちの身近な食材となることを目的に、奈良県内の業者に河合町産のきゅうりを使った奈良漬の開発を依頼し、学校給食に取り入れた。

【平成29年度】

- *河合町産のきゅうりを奈良市内の業者で奈良漬に加工した。
- *奈良漬を使用した新たなメニューを開発した。



奈良漬ビビンバ



大和三尺きゅうりを使用することで、大和の伝統野菜について学習することができました。

【平成30年度】

- *きゅうりを大和の伝統野菜である「大和三尺きゅうり」に変更した。
- 水分が少ないきゅうりに変更することで、出来上がりの重量を増やすことができる。



奈良県には特産品としてPRしている大和の伝統野菜があります。大和の伝統野菜である大和三尺きゅうりは水分が少なく奈良漬に適した食材です。このきゅうりを使用することで、子どもたちが大和の伝統野菜を学ぶ機会につながりました。

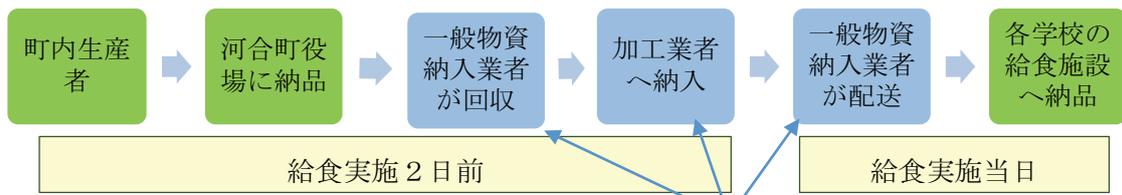
地産地消の推進

一次加工開発

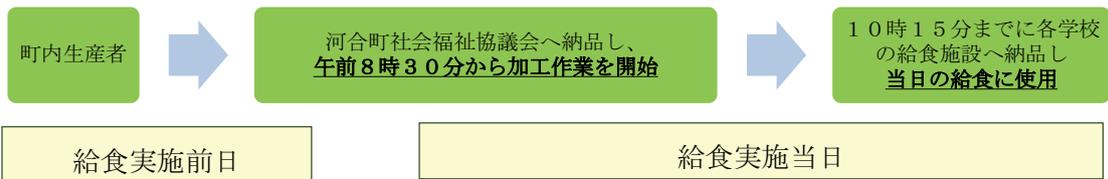
生産から加工まで、全ての工程を町内で！

さつまいも、柿、里芋などは、町内でも比較的盛んに栽培されているが、大きさが不揃いであったり、下処理に時間がかかったりなどの事情で、献立の組み合わせによっては取り入れることが難しく、他のメニューを簡単にするなどの工夫が必要だった。そこで、平成29年度は、一般物資納入業者の仲立ちにより、さつまいも、柿、里芋の3品目について、県内の加工業者に一次加工を依頼し、カット済み食材として納品した。今年度は、費用的な負担を軽減することを目的に、町内の既存の組織である社会福祉協議会と連携し、カット済み食品として学校給食施設への納品を行った。

平成29年度



平成30年度



業者に依頼していた工程が省略され、生産から調理まで全ての工程を町内で行うことができました。

新たに河合町社会福祉協議会と連携をすることにより、加工に係わる費用的な負担が軽減されました。さらに、前日に収穫された作物を、当日の朝加工し、当日の給食に使用することが可能となりました。また、柿などの日持ちがしない食品の場合、学校給食でまとまった量を使用することにより、食品ロスへの対応も可能となります。



近隣の栄養士と連携することで加工品の開発が可能に！

県内産の食材を使用した加工品の開発を行った。加工工場の製造ラインの事情により、河合町だけでは消費できない数量からの製造になるため、平成29年度と同様に、近隣の町と共に学校給食に取り入れた。

鶏肉の梅ソースフライ

奈良県産の梅ペーストを鶏肉にサンドし、ほどよい酸味がアクセントになったおいしいフライに仕上がった。



奈良県産小松菜入り厚焼卵

平成29年度に年間を通して鶏卵の使用を可能にするために、厚焼卵を開発した。平成30年度は厚焼卵に奈良県産の小松菜を加え、栄養価も充実した、見た目にも鮮やかな一品を開発することができた。



大和野菜入りさつま揚げ

海のない奈良県内で、魚の加工品を開発することに挑戦した。奈良市内で蒲鉾などのすり身を取り扱う加工業者と連携し、大和の伝統野菜である大和まなを使用したさつま揚げを開発した。



ぶどうジャム

町の特産物であるぶどうは、これまでは年に1度、デザートとして学校給食に取り入れていたが、平成29年度からは、それに加えて料理の食材の一つとして取り入れることやジャムに加工して取り入れた。これにより年間3回使用することが可能となった。学校給食に積極的に取り入れることが、大正時代から続くぶどう栽培を支えることにつながればと考えている。



近隣の栄養士が連携することで、地場産物を活用した加工品の開発が実現し、地場産物活用率も共に上昇しました。みんなで知恵を出し合うことで、よりよい商品開発につながりました。

地産地消の推進

県内の食材を発掘！

思いを込めて大切に作られている県内の食材を学校給食へ！

県内には古くから受け継がれた、こだわりの食材を製造する方々がいる。こうした商品を発掘し、学校給食を通してそれらの食材について子どもたちが知ること、自分たちの暮らす地域に誇りを持てるようにしたいと願う。

焼き麩

～ひな祭には花型の麩を使い

季節感あふれる献立を実施～

生駒郡斑鳩町には素材と伝統的な手作りにこだわった麩の工場がある。素材にこだわり、食べる人に思いをよせながら、亭主が一つ一つ心を込めて作っている。



吉野游水エビ



～正月の行事食としてエビの姿揚げを実施～

吉野郡下市町でバナメイエビの養殖が行われている。殻はやわらかく、素揚げにして殻ごと食べることができる。



ジビエ肉

～学校給食週間中にジビエシチューを実施～

五條市ではこれまで、農林業に被害を及ぼす有害な鳥獣対策として、防御、捕獲、生息管理等実施してきた。捕獲した鳥獣はすべて廃棄処分してきたが、大切な命を無駄にしない取り組みとして、平成27年10月に食肉処理加工施設「ジビエール五條」を設立した。捕獲された鹿やイノシシの内、良質なもののみを、徹底した衛生管理のもとで食肉加工している。ジビエを使用することで、「大切な命をいただきます」という気持ちを育み、自然と共に生きることの大切さを学ぶ機会につなげようと考えた。五條市に協力をいただき、いのししの肉を使ったジビエシチューを実施することができた。



心をこめて「いただきます」

地場産物の使用品目拡大を目指し、県内で製造されている食材をリサーチし、現地に赴き商談を経て、学校給食に取り入れることができました。

5年生家庭科 調理実習 ～100%MY味噌汁～

校内の学級農園や、学校支援ボランティアの方々の協力によって運営されている合同農園の活用方法について再検討を行い、平成29年度から、年間約40種類の農作物を栽培している。栽培活動は、学級活動・生活科の授業・委員会活動などを中心に行われている。今年度は5年生家庭科の「ごはん味噌汁」の調理実習で、校内で栽培された野菜を使用して実習した。

昨年までは、5月に自分たちで作った味噌を使って実習



平成30年度は、自分たちで作った味噌 + 校内で栽培された野菜を使用

使用食材はすべて自分たちが携わった100%MY味噌汁とした！

使用食材

大根（葉も使用）・にんじん・白菜
さつまいも・みそ



自分たちが関わった食材ばかりを使用することで、食べ物を大切に思う気持ちや、感謝の気持ちを持って食べている様子が見られました。このことから、食料生産を身近に感じることで感謝の心を育むことにつながることを改めて実感しました。

保護者と教員を対象にアンケートを実施

平成29年度は、小学5・6年生を対象に古くから伝わる行事と行事食についてのアンケートを実施し、児童の実態を把握し、課題を見つけ、その解決に取り組んだ。今年度は家庭や教職員の実態を把握するため、保護者と教職員を対象にアンケートを実施し、課題解決に向けた取組を進めることにした。

【実施時期】平成30年6月

【対象者】102名（小学校児童の保護者84名・河合第三小学校教職員18名）

行事食に関するアンケート

1、古くから伝わる年中行事や行事食を大切にし、受け継いでいくことは大切だと思いますか？

はい ・ いいえ

2、学校における食育活動の中で取り組んでほしいと思いますか？

思う ・ 思わない

3、次の行事にまつわる行事食で知っているものを記入してください。（複数回答可能）

また、右の欄には家庭で行事食を実施しているかを記入してください。複数ある行事食の中で一つでも食べている場合や、買ってきて食べている場合も実施しているに回答してください。

行 事	行 事 食 名	行事食の実施について
正 月		している ・ していない
人日の節句		している ・ していない
節 分		している ・ していない
上巳の節句		している ・ していない
端午の節句		している ・ していない
お月見		している ・ していない
冬 至		している ・ していない

4、奈良県の郷土料理「七色おあえ」について教えてください。

いつ食べられる料理でしょうか？（ ）

家庭で実施したことはありますか？（ ある ・ ない ）

5、下の絵の飾りについて教えてください。



何という名前でしょうか？（ ）

いつ飾りますか？（ ）

家庭で飾っていますか？

（ 飾っている ・ 飾っていない ・ 昔はしていたが今はしていない ）

アンケート結果について

1、古くから伝わる年中行事や行事食を大切に、受け継いでいくことは大切だと思いますか？
はい（101名） ・ いいえ（1名）

2、学校における食育活動の中で取り組んでほしいと思いますか？

思う（101名） ・ 思わない（1名）

3、次の行事にまつわる行事食で知っているものを記入してください。（上位5つを掲載）

行 事	行 事 食 名	行事食の実施について
正 月	おせち 97名 雑煮 62名 お屠蘇 3名 餅（鏡餅含む） 8名 ぜんざい 2名	している ・ していない 93名 9名
人日の節句	七草がゆ 25名 茶がゆ 1名 小豆がゆ 1名	している ・ していない 17名 85名
節 分	恵方巻き 84名 いわし 38名 福豆 42名 すまし汁 1名	している ・ していない 90名 12名
上巳の節句	ちらし寿司 76名 ひなあられ 24名 菱餅 11名 お吸い物（蛤） 20名 甘酒 3名	している ・ していない 69名 33名
端午の節句	柏餅 67名 よもぎ団子 1名 ちまき 38名 ちらし寿司 4名	している ・ していない 64名 38名
お月見	月見団子 75名 餅 1名 里芋 9名 おむすび 1名	している ・ していない 43名 59名
冬 至	かぼちゃ 55名 冬瓜 3名 柚 14名 七種 1名	している ・ していない 45名 57名

4、奈良県の郷土料理「七色おあえ」について教えてください。

いつ食べられる料理でしょうか？（正解 **5名** ・ 不正解 **97名**）

家庭で実施したことはありますか？（ある **1名** ・ ない **101名**）

5、下の絵の飾りについて教えてください。

何という名前でしょうか？（正解 **8名** ・ 不正解 **94名**）

いつ飾りますか？（正解 **62名** ・ 不正解 **40名**）

家庭で飾っていますか？

（ 飾っている ・ 飾っていない ・ 昔はしていたが今はしていない ）

6名

85名

11名

調査の結果から、保護者や教職員は食文化を受け継ぐことの重要性は大いに感じており、学校で行う食育活動に対する期待も高いことがうかがえます。一方で家庭での実施状況や知識面においての課題を見つけることができました。そこで、今年度は実施率が低い行事に着目して親子料理教室を企画しました。

5・6年生学級活動 ～干し柿を作ろう！～

5・6年生の家庭科では、昨年続き干し柿を作った。奈良県は柿の生産量第二位である。『柿食えば 鐘が鳴るなり 法隆寺』と詠まれた句もある。さらに、関西地方には鏡餅に干し柿（串柿）を飾る風習もある。旬の時期にたくさん実る柿を長期保存するための先人の知恵を知り、受け継いでほしいと願う。



児童の感想

- * こうするとお正月まで保存することができると思った。
- * 昔の人の知恵のすごさを知りました。
- * 家にも柿の木があるのでやってみようと思いました。

クラブ活動 ～麦縄を作ろう！～

奈良県の特産物であるそうめんは、奈良時代に唐から伝わった唐菓子の麦縄がルーツと言われている。現在も、春日大社のおん祭では供え物に使われている。しかし、このことを知っている児童は少なく、麦縄を食べたことがある児童はいなかった。そこで、最古の都があったこの地でどんな食文化が発達してきたかを知り、文化を受け継ぐ大切さを学ぶため、クラブ活動で麦縄作りをした。

【材料】	8人分
小麦粉	100g
塩	小さじ1/2
水	50cc
揚げ油	適量

- 【作り方】**
- ①小麦粉と塩に水を加えこねる。
 - ②出来上がった生地を8等分にする。
 - ③細く伸ばして、半分に折り返す。
 - ④縄のようにねじる。
 - ⑤油で揚げる。

材料はそうめんと同じです。



児童の感想

- * 今でも和菓子屋さんで唐菓子として麦縄が売っているとは知らなかった。
- * 1000年以上の歴史を感じた。
- * 奈良県で生まれたものだから大切に受け継ぎたい。



行事食をテーマにした親子料理教室を実施

行事食が家庭でも作り、食べられることを目指し、毎年おこなっていた親子料理教室のテーマを平成29年度からは行事食に設定し、行事の時期にあわせて実施した。

第一回親子料理教室

【実施日】 平成30年10月20日（土）

【参加者】 河合町内小学生とその保護者

【テーマ】 お月見の行事食を作ろう！

（メニュー）・秋味ごはん

- ・鶏肉の三輪そうめんフライ
- ・大和まなと柿の白和え
- ・里芋入りかきたま汁
- ・あきない団子に秋あり

平成29年度は河合第三小学校の児童と保護者を対象にお月見の調理実習を行いました。二年目の今年度は参加者を町内の親子に拡大しました。

三色の団子の色は季節を表しています。ピンクは春、緑は夏、白は冬。秋がないので秋が旬の宇陀市の特産物である黒大豆枝豆を使ってずんだあんを作り秋をプラスしました。

10月の学校給食では校内で栽培されたさつまいもを使った**大学芋**をプラスしました。



中秋の名月は比較的好く知られていますが、後の月はあまり知られていないことから、あえて後の月に合わせて実施日を設定しています。調理実習の後には理科担当教員と連携し、天体望遠鏡を使用した月の観望を行い、より記憶に残る行事となるよう工夫を加えています。

第二回親子料理教室

【実施日】 平成30年12月20日（木）

【参加者】 河合町第三小学校児童とその保護者

【テーマ】 お節料理とお雑煮に挑戦！

（メニュー）・いなり寿司

・伊達巻

・田作り

・カラフルなます

・黒豆

・奈良の雑煮 ～つきたての餅とともに～



参加した保護者の感想

*思っていたよりも簡単におせち料理が作れたので、今年の正月は作ろうと思います。

*重箱に詰めると思うとハードルが高かったが、これなら出来ると思いました。

*餅つきが出来てよかったです。

*奈良県出身ではないので、雑煮の餅を取り出し、きな粉をつけていただく奈良の雑煮を初めて食べたがおいしかった。これからは家でも食べてみようと思います。

衛生面の事情などにより、町内の各地域で行われていた餅つきの機会が減っています。しかし、正月の行事食に餅は欠かせません。そこで、ついた餅を栄養教諭が加熱をするなど、衛生面に配慮した計画を立てることにより、学校支援ボランティアの方々とともに、子どもたちが伝統的な行事にふれる貴重な機会をもつことができました。

また、お節料理は作るのが大変というイメージが強く、家庭で作ることが少なくなっています。お重に詰める本格的なお節料理ではなく、まずは、数品をワンプレートに盛りつけるところから始めることを目的にメニュー設定を行いました。参加者の感想からは、目的を達成できたことがうかがえました。

伝統的食文化の 継承

近隣栄養士との連携

ふかめる・ひろがるをキーワードに！

北葛城郡学校給食栄養研究会では、以前から積極的に栄養教諭・学校栄養職員が情報交換をおこない、よりよい学校給食の運営や食育の推進に努めている。平成26年からは毎年行事食に関わる掲示パネルを作成しており、今年度は節分・七夕・冬至の三枚のパネルを作成した。

さらに、本事業に関わる行事食を学校給食によりよく取り入れるための、アレンジレシピ集の作成に取り組んだ。

掲示パネルの作成



年中行事を楽しむアレンジレシピ集



事業二年目の今年は、北葛城郡の栄養士とともにレシピ集の作成に取り組みました。アイデアを出し合い、交流を深めながら、行事食をよりよく学校給食に取り入れるためのアレンジレシピ集を作成しました。学校給食に取り入れたところ、大変好評をいただいています。このレシピ集を通して今後は県内各地の学校給食に行事食が広がることを願っています。

成果と課題

成果

- ①関係部局との連携をはかり、組織的に取り組むことにより、学校給食における地場産物の使用回数・使用量を増加させることができた。
- ②新たに社会福祉協議会と連携することで、生産から加工までの全ての工程を町内で行うことが可能になり、学校給食を中心に、関係機関の絆をより深めることができた。
- ③連携をしながら取り組んだ近隣の町でも地場産物の活用率が上昇し、考案したアレンジレシピをともに実施するなど、事業を広めることができた。
- ④食に関する指導を通して、地域の食品や食文化を知ること、自分たちの暮らす町に誇りが持てるようになり、受け継いでいこうという気持ちが芽生えた。
- ⑤事業での取組（親子料理教室）が評価され、今後は町の事業として継続されることになった。

課題

- * 学校給食での地場産物の活用率は上がったものの、さらなる地産地消の推進に向けて、今後は地域の食材を家庭でも消費できるような実践力をつける取組を進めたい。
- * 伝統的食文化の継承に向け、学校から情報を発信し、家庭で行事食や郷土食が継続的に実施されるよう、啓発を続けたい。

◇おわりに◇

事業で得られた成果が一過性のものとならないよう、今後も関係部局と連携した取組を進めていきたいと考えます。

2年間本事業に取り組むに当たり、多くの方々のご協力により、大きな成果をあげることができました。ご協力いただきましたみなさまに心より感謝申し上げます。