

学校給食用食材の選び方

学校給食では、児童生徒の皆さんに、安全で栄養バランスが良く、おいしい給食を届けるために、**食育・栄養・量・価格・時期・調理等**を考慮しつつ、地場産物の活用も重視しながら食材を選んでいきます。

食育 いろいろな食材を食べる経験をさせるため、県内で生産されない食材も使用します。
栄養 栄養バランスを考えて提供するため、いろいろな食材を使用します。
量 大量調理なので、一度に多人数分の食材が必要となります。
価格 給食費が決まっているため、価格の面で県産を選べないこともあります。
時期 県内で通年栽培されていないため、時期によっては県産を選べないこともあります。
調理 給食として提供時間が決まっているため、効率的な作業上統一された規格が必要となります。

地場産物を活用することで
・児童生徒が、より身近に、実感を持って地域の自然、食文化、産業等について理解を深めることができます。
・食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより理解することができます。
・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ます。
・「顔が見え、話ができる」生産者等により生産された新鮮でより安全な食材を確保することができます。
・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な食材を購入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ます。
・地域だけではなく、日本や世界を取り巻く食料の状況や、食糧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ます。

K町では、新鮮でおいしい県産食材をたくさん使用しています。

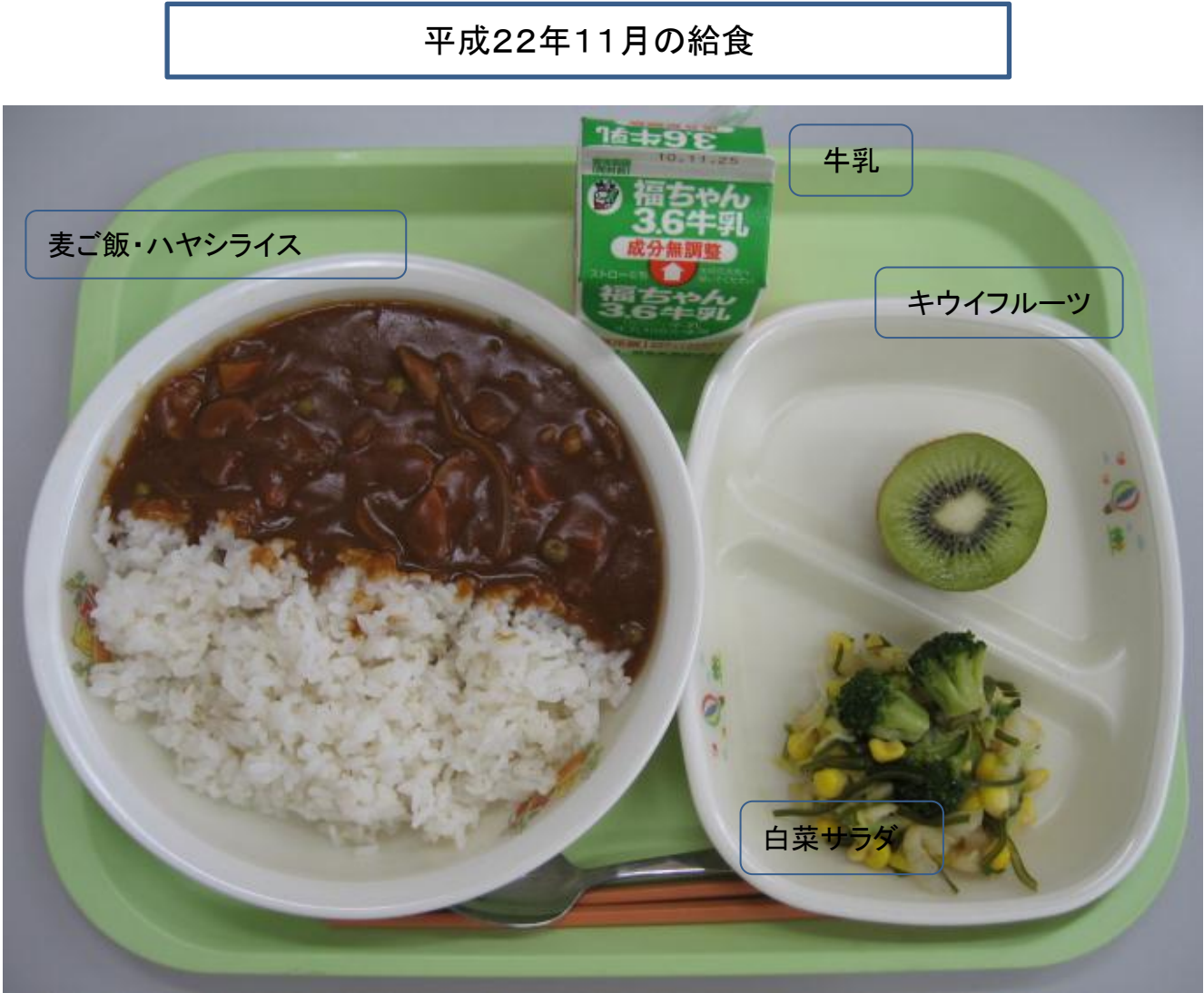
学校給食地場産物活用状況調査とは？

例 K町の場合（1,800食調理）

地場産物活用調査
・品目ベース
・牛乳、調味料等は除く
・一部でも県産が含まれていれば、県産とカウント



平成22年度
8/26
=30.8%
(活用割合の算出方法)



県産以外の食材を使用している主な理由は？

例えば

献立	食材	産地
ご飯	米	県内産
(牛乳	牛乳)	(県内産)
納豆	大豆	県内産
じゃがいものそぼろ煮	じゃがいも	県外産
	豚肉(ひき肉)	県内産
	玉ねぎ	県外産
	にんじん	県外産
	しらたき	県外産
	グリーンピース	外国産
	干しいたけ	県外産
	焼きちくわ	県外産
ピーナツ和え	ほうれん草	県内産
	キャベツ	県外産
	にんじん	県外産
	もやし	県内産
さくらんぼ	さくらんぼ	県内産

じゃがいもが県外産なのは？
この時期には県産じゃがいもが手に入らないため。

しらたきが県外産なのは？
県外産の方が価格が安いいため

献立	食材	産地
麦ご飯	米	県内産
	押麦	県外産
(牛乳	牛乳)	(県内産)
ハヤシライス	豚肉(かた)	県外産
	玉ねぎ	県外産
	にんじん	県内産
	グリーンピース	外国産
	マッシュルーム	外国産
白菜サラダ	白菜	県外産
	ブロッコリー	外国産
	スイートコーン	県外産
キウイフルーツ	キウイフルーツ	外国産

押麦が県外産なのは？
栄養バランスのとれた給食を提供するため
(この日は県産の押麦が手に入らなかったため)

キウイが県外産なのは？
いろいろな食材を食べる経験をしてもらうため

6月
6/15=40.0%

11月
2/11=18.1%