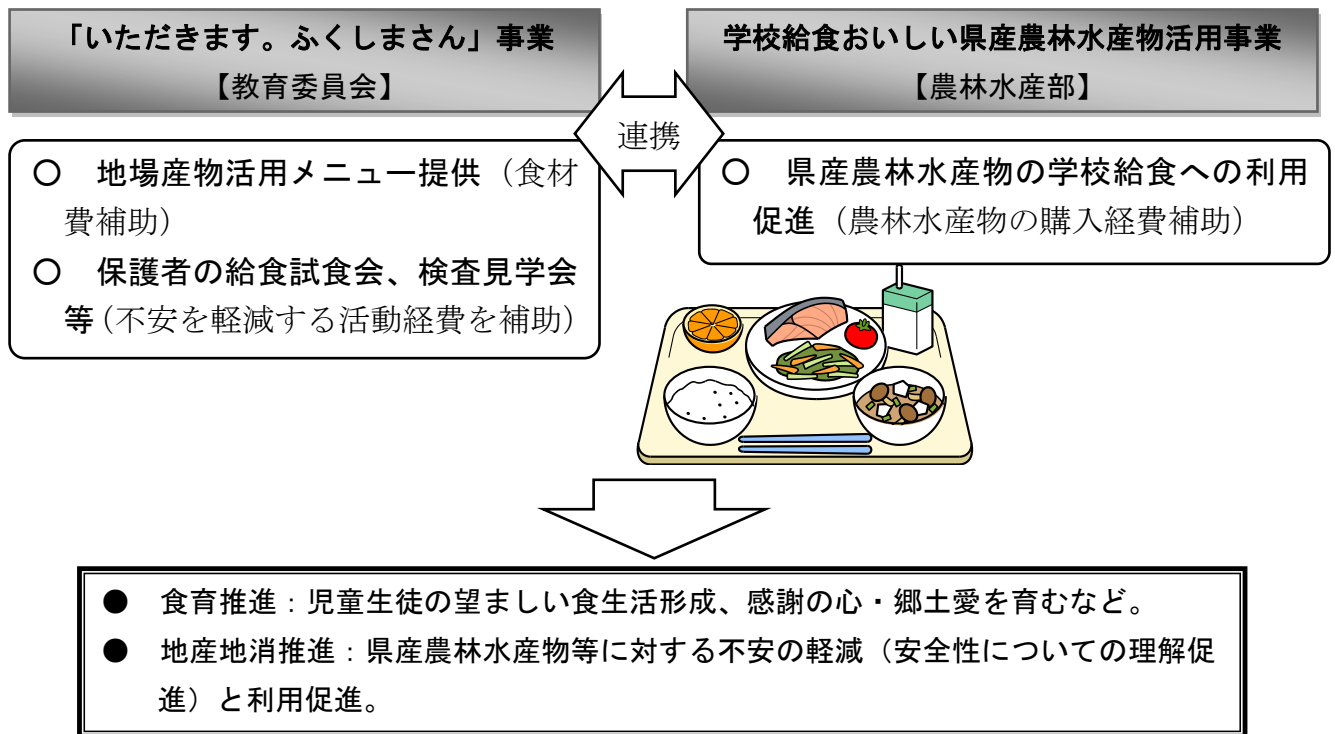


最近の「食の安全・安心」に関する事案について

【県産農林水産物の学校給食への利用促進について】

福島県では、教育委員会と農林水産部が連携し、児童生徒の望ましい食生活の形成や感謝の心・郷土愛を育むなどの食育の取組や、原子力発電所事故の影響による保護者等の不安や風評により使用を控える傾向にある県産農林水産物の学校給食への利用を促進する地産地消の取組を推進しています。



事業概要

1 「いただきます。ふくしまさん」事業【教育委員会】

(1) 事業内容

県産農林水産物を活用した学校給食メニューの提供や食育指導・保護者試食会などに係る経費を補助。

1回1校当たり3万円以上10万円以下を補助。

ア 県産農林水産物を活用した給食の提供（地場産物活用メニュー）

イ 保護者の給食試食会

ウ 学校給食を教材とした食に関する指導

エ 学校給食用食材の放射性物質検査見学会

オ 学校給食に関する保護者会

カ その他、学校給食に地場産物を活用するための事業で、県教育委員会が認めるもの

(2) 事業実施主体

市町村、市町村教育委員会、市町村立小・中・特別支援学校長、共同調理場長

(3) 取組事例

～須賀川市立小塩江中学校の取り組み～

6月30日に、県内のトップをきって須賀川市立小塩江中学校で事業が実施されました。

小塩江中学校では、「県産農林水産物を活用した給食の実施」、「保護者試食会」、「生徒への食育指導」の3つが実施されています。

この日の給食メニューは、ゆかりご飯・豚肉のしょうが焼き・ごま和え・小松菜と油揚げのみそ汁・果物で、このうち豚肉のしょうが焼きとごま和え、果物が須賀川産をはじめとする地場産物を活用したメニュー（県産食材：豚肉、キャベツ、もやし、きゅうり、にんじん、さくらんぼ）でした。



給食を試食した保護者からは、「学校給食はバランスもよくおいしい。家でもまねをして作っている。」「味付けがよく、子どもが給食では野菜もおいしく食べられると言っている。」「福島農産物は厳重に検査を受けており、安全だと思っている。県産品を給食に使うことに抵抗はない。」などの意見が寄せられました。



2 学校給食おいしい県産農林水産物活用事業【農林水産部】

(1) 事業内容

市町村立小中学校及び市立養護学校（小学部・中学部）の学校給食に使用する県産農林水産物を購入する経費を補助。

補助額は、児童生徒1人あたり500円を上限とする。

【補助対象】

- ・平成25年度に新たに使用する分
- ・平成25年度に前年度よりも使用回数を増やした分

【対象食材】

県産農林水産物で、穀類、いも及びでんぷん類、豆類、野菜類、果実類、きのこ類、魚介類、肉類、卵類に分類できる食材が対象。この分類以外のもの（牛乳・種実類・調味料）は対象外。

(2) 事業実施主体

市町村、市町村教育委員会、市町村立小中学校、市立養護学校、学校給食センター、共同調理場等