3　地場産物の利用状況　(平成19年度)

学校給食の食材として地域の産物を活用することは、食事内容の多様化や児童生徒に地域の産業や文化に関心を持たせる上でのよい教材となる。また、栽培、収穫等の体験活動や生産者との交流により、生産者に対する感謝の気持ちを育てたり食べ物の大切さを実感させたりする等、教育的効果も期待されている。地場産物の活用に当たっては供給量や価格等の課題もあるため、各地域や学校の実情に応じ生産者や農政関係者等と連携を図り、積極的に取り組む必要がある。

(1) 学校給食における地場産物の活用状況

① 学校給食における地場産物を活用する割合

国の食育推進基本計画においては、学校給食における地場産物を活用する割合を、平成22年度までに30%以上とすることを目標値に掲げている。本県では、滋賀県食育推進計画において平成23年度までに25%にすることを目指している。

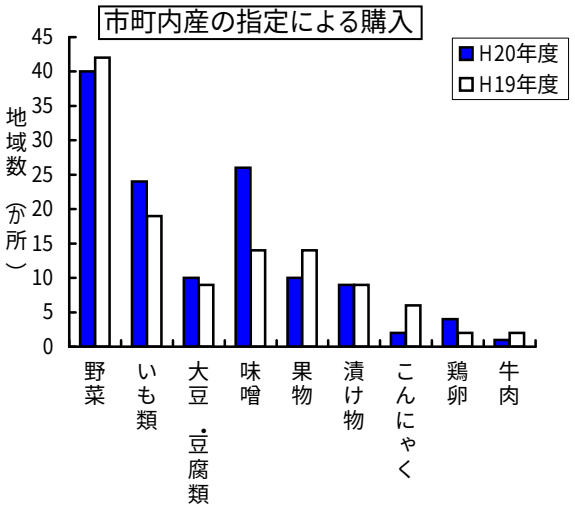
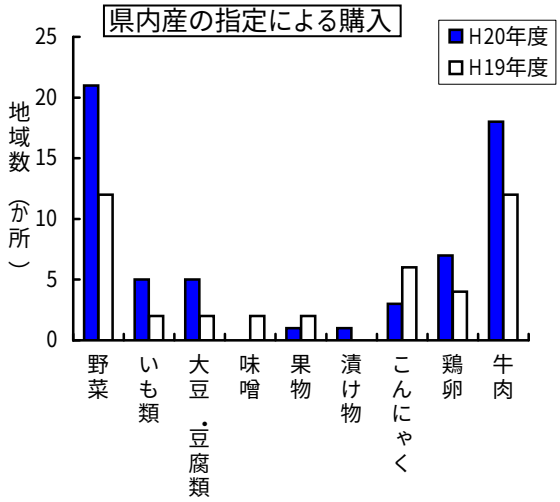
	H16年度	H17年度	H18年度	H19年度
滋賀県平均	14.4%	15.5%	16.5%	18.3%
全国平均	21.2%	23.7%	22.4%	23.3%

(注1)　公立小・中学校の完全給食実施校のうち学校種ごとに、単独調理場方式の学校については50校に1校の割合で、共同調理場方式の学校については50場に1場の割合で選定した学校を文部科学省に報告した結果である。（滋賀県内の対象校　6校）
(注2)　6月と11月の第3週の各5日間の学校給食の献立に使用した食材のうち、県内で生産、収穫、水揚げされた食材の使用割合(食材数ベース）である。
(注3)　調味料は除く。

② 市町内産及び県内産の活用状況

平成19年度の学校給食において、入札規格等で地域産を指定している所は25市町(42地域)と7県立学校であり、野菜、芋類、果物、味噌、漬物、こんにゃく、牛肉等、多くの食品を購入している。米と牛乳は全ての地域で県内産または地域産を使用しており、19市町(32地域)と11県立学校では、米と牛乳以外にも湖魚や野菜、肉類、卵等を県内産の指定により購入している。学校菜園で採れた物や規格指定せずに納入された地場産物を20市町(30地域)と14県立学校で使用しており、今後も納品業者に県内産の納入について積極的に働きかけることにより、さらに地場産物の活用が高められることが望まれる。

＜市町内産および県内産の食材の活用状況＞　（単位：か所）

種類／規格指定	野菜	いも類	大豆・豆腐類	味噌	果物	漬け物	こんにゃく	鶏卵	牛肉
市町内産	40	24	10	26	10	9	2	4	1
県内産	21	5	5	0	1	1	3	7	18

（注）26市町（43地域）と県立学校16校の集計