

琉球大学学術リポジトリ

地産地消型学校給食システム確立に向けた関係主体の連携と役割分担に関する研究

メタデータ	言語: 出版者: 内藤重之 公開日: 2010-03-09 キーワード (Ja): 食育効果, 流通システム, 地産地消, 学校給食 キーワード (En): 作成者: 内藤, 重之, 藤田, 武弘, 大西, 敏夫, 佐藤, 信, 網藤, 芳男, 室岡, 順一, 大浦, 裕二, 片岡, 美喜, Naitoh, Shigeyuki, Fujita, Takehiro, Onishi, Toshio, Sato, Makoto, Amifuji, Yoshio, Murooka, Junichi, Ooura, Yuuji, Kataoka, Miki メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/16208

第 I 部

学校給食の概要と地産地消型学校給食の全国動向

第1章 わが国における学校給食制度の概要と食材調達

1. はじめに

学校給食は栄養バランスのとれた豊かな食事を子どもに提供することにより、子どもの健康の保持増進、体位の向上を図ることはもちろん、食に関する指導を効果的に進めるために、給食の時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等において「生きた教材」として活用することができるものであり、大きな教育的意義を有している。とくに地場産物を学校給食に活用し、食に関する指導の教材として用いることによって、様々な効果が期待できる（注1）。2006年3月に内閣府の食育推進会議が決定した食育推進基本計画では「学校給食に『顔が見える、話ができる』生産者等の地場産物を使用し、食に関する指導の『生きた教材』として活用することは、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消を推進する上でも有効な手段である」とし、2004年度に全国平均で21%となっている地場産物の使用率（食材ベース）を2010年度までに30%以上に高めることを目標としている。

学校給食についてはその運営システムや実施方式、食材調達方式が市町村や学校ごとに独特であり、地場産物の使用のしやすさは学校給食の規模や地域の農漁業の状況だけでなく、これら学校給食の運営システムや食材調達方式とも大きく関わっている。

そこで、本章ではわが国における学校給食の歴史と現状について概観するとともに、学校給食の運営システムや食材調達方式等について整理し、それらと地場産物の利用可能性との関係について若干の検討を加えることにしたい。

2. 学校給食のあゆみ

わが国の学校給食は1889（明治22）年に山形県鶴岡町の私立小学校で貧困家庭の児童を対象に昼食を無償で提供したのが始まりとされており、戦前期においても貧困児童の救済などを目的に一部の児童を対象として実施された実績がある。しかし、学校給食が本格的に全国規模で実施されるようになるのは第二次世界大戦後のことである。

1946年12月に文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、これにより戦後の新しい学校給食の方針が定められた。同月から東京・神奈川・千葉の小学校で試験給食（ミルク給食）が開始され、翌1947年1月にはララ物資の供給を受けて、全国都市の児童約300万人に対して週2回の温食給食（副食のみ）が始められた。また、文部省に代わって学校給食用物資の安定的集荷・供給を行うため、同年4月に財団法人日本学校衛生会学校給食事業部が発足した（その後、1950年4月に財団法人日本学校給食会に業務移管）。1948年12月には文部省体育局長通達「学校給食用物資の取り扱いについて」によって各都道府県に物資の受け入れ体制についての指示がなされ、これがその後の都道府県学校給食会の設立につながっていくことになる。

そして、1949年10月にはユニセフ（国際連合児童基金）から脱脂粉乳の寄贈を受けてユニセフ給食が実施された（1950年末まで）のに続き、1950年7月にはガリオア資金（アメリカの

占領地域救済政府資金)により8大都市の小学校児童に対してはじめて完全給食が実施され、1951年2月からは全国市制地域にも拡大して実施されるようになった。しかし、同年のサンフランシスコ講和条約調印に伴い、ガリオア資金が6月末日をもって打ち切れ、小麦粉と脱脂粉乳が有償となり、学校給食費が大幅に値上がりしたため、給食実施校が著しく減少した。このため、国庫補助による学校給食の継続を要望する運動が全国的に展開され、法制化が叫ばれたことなどから、1952年に小麦粉に対する半額国庫補助が開始されるとともに、1954年6月には学校給食の基本的な枠組みを規定した「学校給食法」が公布された。さらに、1955年8月には「学校給食会法」が公布され、10月には特殊法人日本学校給食会が発足している。その後、1956年3月には「学校給食法」の一部が改正され、中学校も学校給食の対象とされた。また、1956年には「米国余剰農産物に関する日米協定等」の調印により、アメリカからの小麦粉および脱脂粉乳の贈与が開始された。このように、わが国の学校給食は戦後、アメリカの食料戦略の一環に組み込まれる側面をもちながら、1950年代までに一定の普及をみたのである。

1960年代に入ると、学校給食の普及率はやや伸び悩みの状況を示すようになり、学校給食制度そのものの再検討が必要になった。そこで、文部省は1961年7月に学校給食制度調査会を設け、国の栄養・食糧政策との関連において学校給食制度のあり方を調査・審議し、同年8月に文部大臣に対して「学校給食制度の改善について」を答申した。そこでは学校給食の完全実施を図るべきであるとした上で、共同調理場(センター)方式が最も合理的であるとした。そして、1964年には学校給食共同調理場の施設整備費ならびに学校栄養職員の設置費についての補助制度が設けられ、1966年12月には学校給食用物資の計画的安定的供給を図るため、文部省体育局長通達「学校給食の物資の共同購入促進について」が出された。さらに、1967年には学校給食用物資の低温流通化促進費(コールドチェーン整備費)が計上され、翌1968年からコールドチェーンによる物資の供給が開始された。また、1970年2月には保健体育審議会から文部大臣に対して「学校給食の改善充実方策について」が答申され、食事内容の充実向上、給食実務の合理化、物資需給体制の強化などが指摘された。これらによって、市町村等による統一献立、一括購入、共同調理が進められるとともに、学校給食用物資のコールドチェーン化と給食施設への大型冷蔵庫の設置が促進され、学校給食の実施率はさらに高まるが、日本学校給食会、都道府県学校給食会等を通じて輸入食料だけでなく、大手企業の製造する加工・冷凍食品が大量に供給され、これらが学校給食に使用されるようになるのである。

一方、1960年代から70年代にかけては、わが国の農業振興とも関わった動きがみられるようになる。1961年1月には農林次官通達「学校給食用牛乳供給事業実施要綱」に伴い、文部省管理局長より「学校給食用牛乳取扱要領」が通知され、学校給食に牛乳が供給されるようになった。その後、1963年に脱脂粉乳に対する国庫補助の実現によってミルク給食の全面実施が推進され、いわゆるミルク給食論争が起こったが、翌1964年には文部・農林次官通達「学校給食牛乳供給事業の実施について」により、酪農振興の趣旨から学校給食に牛乳が本格的に供給されるようになったのである。また、米飯給食は1970年に利用実験指定校において試験的に開始され、1976年には学校給食法施行規則の改正によって正式に導入された。これは、米の過剰問題が表面化し、食糧難時代のままの輸入小麦粉を原料とするパンを使った学校給食は不合理であるとの意見が上がり始めたからであるが、ともあれ国民の主食である米が学校給食に正式に使用されるようになったのである。当初は給食施設が副食を調理するための施設であったことから、月に1回だけの実施であったが、文部省が1980年までに週2回の完全実施を都道府県に要請すると

もに、学校給食用米穀の値引き等の措置が講じられた。

1980年代に入ると、臨調・行革との関連で学校給食業務の運営合理化が求められるようになる。臨時行政調査会は1981年7月の第一次答申から1983年3月の第五次答申まで一貫して、人件費等の経費削減を図る観点から学校給食業務の共同調理場方式への転換、非常勤職員（パートタイマー）の活用、民間委託等を積極的に推進する旨の答申を出し、1984年7月の臨時行政改革推進審議会意見書でも同様の意見が出された。さらに、1984年9月には総務庁から文部省に対して学校給食関係業務の簡素合理化についての勧告がなされ、1985年1月に文部省体育局長から各都道府県教育委員会に対して「学校給食業務の運営の合理化について」が通知された。これによって、学校給食も合理化の波にさらされることになったのである。なお、日本学校給食会も1982年7月に日本学校安全会と統合して日本学校健康会に、1986年3月には日本体育・学校健康センターに改組されている（注2）。

1990年代以降には学校給食用物資に対する国の助成が次々と縮小・廃止され、国が政策的に推進してきた物資の流通システムにも変化がみられるようになってきている。また、1996年に腸管出血性大腸菌 O-157 による集団食中毒により、児童が死亡するなど各地で大きな被害がもたらされたのをはじめ、食の安全・安心を揺るがす事件・事故が相次ぐとともに、食生活の乱れが問題視されるようになり、食育の推進が叫ばれるようになった。このような状況の下で、2005年4月に栄養教諭制度が発足するとともに、同年6月には「食育基本法」が公布されている。

3. 学校給食の運営システム

2006年5月現在、小学校児童の99.3%、中学校生徒の80.4%に学校給食が実施されるまでに至っている（注3）。学校給食の実施形態には、給食内容が①パンまたは米飯等の主食、ミルクおよび副食（おかず等）からなる「完全給食」、②ミルクおよび副食（おかず等）からなる「補食給食」、③ミルクのみに限られる「ミルク給食」の3つに大別される。表1-1は全国の学校給食実施状況についてみたものであるが、その大半が完全給食である。

表1-1 学校給食実施状況（2006年5月1日現在）

区分		全国総数	給食実施数(構成比:%)			
			計	完全給食	補食給食	ミルク給食
小学校	学校数	22,515	22,343 (99.2)	22,014 (97.8)	107 (0.5)	222 (1.0)
	児童数	7,187,417	7,138,025 (99.3)	7,095,071 (98.7)	17,425 (0.2)	25,529 (0.4)
中学校	学校数	10,906	9,352 (85.8)	8,159 (74.8)	65 (0.6)	1,128 (10.3)
	生徒数	3,609,306	2,903,606 (80.4)	2,507,701 (69.5)	14,903 (0.4)	381,002 (10.6)
その他	学校数	1,708	1,515 (88.7)	1,303 (76.3)	199 (11.7)	13 (0.8)
	児童・生徒数	196,700	145,563 (74.0)	130,831 (66.5)	13,214 (6.7)	1,518 (0.8)
計	学校数	35,129	33,210 (94.5)	31,476 (89.6)	371 (1.1)	1,363 (3.9)
	児童・生徒数	10,993,423	10,187,194 (92.7)	9,733,603 (88.5)	45,542 (0.4)	408,049 (3.7)

資料:文部科学省「学校給食実施状況等調査」(2006年)により作成。

注:1)「中学校」には中等教育学校前期課程を含む。

2)「その他」は特殊教育諸学校、夜間定時制高等学校であり、「児童・生徒数」には幼児を含む。

学校給食の食材費は保護者から徴収される学校給食費によって賄われているが、2006年5月現在、その平均月額は小学校(中学年)で3,976円、中学校で4,522円であり、1食単価はそれぞれ231.4円、267.4円という安さである(注4)。

なお、千葉県「第1回県政モニターアンケートー地産地消(千産千消)についてー」(2002年)によると、学校給食に地場産(県産)農産物を取り入れることには94.7%が「賛成」であるが、

それに伴って給食費など保護者負担が増えることについては「やむを得ない」が62.8%であり、「反対」が37.2%となっている。

学校給食は教育の一環として、公立の場合は市町村などの自治体、私立の場合は学校の運営母体である設置者の責任において実施されるが、その運営方式を区分すると、直営方式と外部委託方式に大別できる。学校給食の実施に際しては、献立作成→購入業者選定→食材（物資）購入→調理という流れで行われるが、直営方式とはこれらの行程を自治体の職員が行う方式である。一方、外部委託方式とは献立作成を除くこれらの行程の全部または一部を民間業者等に外部委託する方式である。表1-2は公立学校における学校給食業務の外部委託状況について示したものである。これによると、運搬業務の外部委託割合が39.2%と最も高いが、調理業務も21.3%に達しており、物資購入・管理業務も9.9%に及んでいる。外部委託方式では一般に教育的効果よりも経済効率が優先されることになるため、食材購入を民間委託した場合には連絡調整や代金精算などの事務処理が煩雑になる地元の生産者等との契約的な取引は行われにくくなり、調理業務を民間委託した場合でも大きさや形が不揃いで調理に手間のかかる地場産食材は使用されにくい傾向がある。なお、調理業務を民間委託した場合、委託業者が雇用した調理員（労働者）によって調理が行われるが、注文主にあたる公務員の学校栄養職員や栄養教諭は調理内容について委託業者に対して指示書を提示できるのみであり、委託業者の調理員に直接的な指示を出すことが法律上できないことになっている（注文主と委託業者の労働者との間に指揮命令関係がある場合には労働者派遣事業とみなされる）。そのため、民間委託方式の場合、調理に手間のかかる地場産食材の使用について理解を得にくい傾向がある。

表1-2 公立学校における学校給食の外部委託比率

年次	業務					(単位:%)
	調理	運搬	物資購入 ・管理	食器洗浄	ボイラー 管理	
2000年	10.3	31.8	8.7	10.8	14.6	
2001年	11.5	33.1	9.3	12.5	14.9	
2002年	13.4	34.4	9.5	14.1	14.9	
2003年	15.2	34.9	9.5	15.5	15.5	
2004年	17.6	35.5	10.0	17.8	15.6	
2005年	19.8	37.2	10.2	20.0	16.6	
2006年	21.3	39.2	9.9	20.7	16.6	

資料:文部科学省「学校給食実施状況調査」(各年版)により作成。

注:完全給食および補食給食を実施している学校数に対する比率。

また、表1-3に示すとおり、直営方式の場合でも近年では自治体が常勤職員の調理員を減らし、非常勤職員（パート職員）を増やす傾向がみられるが、パート職員においては時間的な制約から研修会や会議などで地場産物使用の教育的意義について理解を深める機会が少ない。さらに、調理師免許取得者数が少なく、しかも大量調理という学校給食特有の調理技術を習得するのに時間を要するため、常勤職員に負担がかかり、調理に手間のかかる地場産食材が使用しにくくなる場合もある。

表1-4は学校給食の実施方式についてまとめたものであるが、学校給食は自治体や学校ごとに独特の仕組みによって実施されている。

献立方式には大別して「統一献立（共同献立）」と「単独献立」とがある。統一献立とは自治体内の学校給食が同じ献立をするものであり、単独献立とは学校や給食調理場ごとに献立をする

表1-3 公立学校における学校給食調理員数の推移

(単位:人、%)

	計		常勤職員		非常勤職員	
	職員数	構成比	職員数	構成比	職員数	構成比
2000年	77,001	100.0	55,961	72.7	21,040	27.3
2001年	74,893	100.0	54,358	72.6	20,535	27.4
2002年	74,214	100.0	52,790	71.1	21,424	28.9
2003年	72,570	100.0	50,312	69.3	22,258	30.7
2004年	70,663	100.0	48,114	68.1	22,549	31.9
2005年	69,578	100.0	46,102	66.3	23,476	33.7
2006年	68,281	100.0	44,414	65.0	23,867	35.0
(免許有)	(43,158)	(100.0)	(34,756)	(80.5)	(8,402)	(19.5)

資料:文部科学省「学校給食実施状況調査」(各年版)により作成。

注:「(免許有)」は調理師免許取得者を示す。

ものである。学校給食の献立は文部科学省が定める児童生徒等の1人1回当たりの平均所要栄養量の基準と標準食品構成表を基に栄養教諭や学校栄養職員(栄養士)等によって立案され、統一献立の場合には校長・給食主任教諭・PTA・調理員の代表者等で構成される献立作成委員会等において審議・承認された後、教育委員会で決定されるのが一般的である。単独献立方式をとる自治体でも統一献立と同様の手順によって「基準献立」を作成し、これを基に各学校が独自にアレンジしている場合が多い。一般に単独献立の方が学校の独自性や地域性を発揮でき、地場産食材の導入も容易である。

食材購入方式にも自治体や市町村学校給食会等が一括して購入する「共同購入(一括購入)」と学校や給食調理場ごとに購入する「単独購入」とがある。共同購入の場合、大量仕入となるため、安定的に調達できる大産地の共販品に依存したり、加工食品や冷凍食品などに頼ったりする

表1-4 学校給食運営方式の概要と特徴

給食運営方式	概要	特徴
献立	単独献立	調理場ごとに献立をする方式 ・学校栄養職員・栄養教諭の業務量が多くなる ・学校の独自性や地域性を発揮しやすい
	統一献立(共同献立)	市町村内や地域ブロック内の学校給食が同じ献立をする方式 ・学校栄養職員・栄養教諭の業務量が軽減される ・学校の独自性や地域性を発揮しにくい
食材購入	単独購入	学校や調理場ごとに食材を購入する方式 ・学校栄養職員・栄養教諭や給食主任教諭の業務量が多くなる ・急な献立の変更にも対応しやすい ・各学校において食材を独自に購入できるため、地域の生産者等から直接仕入れるなどの小回りが利く
	共同購入(一括購入)	市町村や市町村学校給食会が一括して購入する方式 ・学校栄養職員・栄養教諭や給食主任教諭の業務量が軽減される ・大量仕入によりコストが削減できる ・大量仕入となるため、加工・冷凍食品や大産地の共販品に依存する傾向がある
契約	入札	食材の購入先を入札によって決定する方式 ・最もよい条件を提示した業者から食材を購入できる ・地元生産者等との契約的な取引が実施しにくい ・契約事務上の負担が大きい
	随意契約	登録納入業者の中から任意に特定業者を選定して食材の購入先を決定する方式(見積り合わせを含む) ・契約事務上の負担を軽減し行政事務の効率化に寄与する ・仕入の自由度が高く、地域の生産者等から直接仕入れやすい ・必ずしも条件のよい食材が購入できるとは限らない
調理	単独調理(自校方式)	学校に設置された調理場において調理する方式 ・教育的配慮のある給食をつくりやすい ・一般に調理数が少なく、より時間をかけて調理できるため、地場産の食材を導入しやすい ・統一献立・共同購入の場合には食材納入業者の配送面での負担が大きい(とくに学校数が多い場合に顕著)
	共同調理(センター方式)	共同調理場(学校給食センター)において一括調理し各校に配送する方式 ・調理の合理化・効率化に寄与する ・短時間に大量調理が必要となるため、加工・冷凍食品や大産地の共販品に依存する傾向がある ・児童・生徒と調理員等の関係が希薄である

表1-5 公立小・中学校における調理方式別完全給食実施状況(2006年5月1日現在)

(単位:校、人)

		学校数	単独調理場方式	共同調理場方式	その他の方式
小学校	学校数	21,873 (100.0)	10,729 (49.1)	11,077 (50.6)	67 (0.3)
	児童数	7,024,260 (100.0)	4,140,895 (59.0)	2,856,591 (40.7)	26,774 (0.4)
中学校	学校数	8,089 (100.0)	2,408 (29.8)	5,268 (65.1)	413 (5.1)
	生徒数	2,487,182 (100.0)	785,301 (31.6)	1,552,557 (62.4)	149,324 (6.0)
計	学校数	29,962 (100.0)	13,137 (43.8)	16,345 (54.6)	480 (1.6)
	児童・生徒数	9,511,442 (100.0)	4,926,196 (51.8)	4,409,148 (46.4)	176,098 (1.9)

資料:文部科学省「学校給食実施状況調査」(2006年)により作成。

注:1)中学校には中等教育学校前期課程を含む。

2)「その他の方式」とは単独調理場方式および共同調理場方式に該当しない民間の調理場等による調理方式。

傾向がある。一方、単独購入の場合、各学校等において食材を独自に購入できるため、地域の生産者等から直接仕入れるなどの小回りが利くようになる。ただし、栄養教諭や学校栄養職員が配置されていない学校では給食主任教諭等が本来業務の傍ら食材の購入を担当することになるため、一般にきめ細かな対応が困難となる(注5)。

食材購入の際の契約方式をみると、食材の納入先は立地条件や経営規模、信用状況、衛生状況、供給能力などを勘案して選定・登録された業者(登録納入業者)から「入札」または「随意契約」によって決定される。一般に随意契約の方が仕入の自由度が高く、地域の生産者等からの直接仕入が行いやすい。

調理方式には大別して「単独調理(場)方式」(いわゆる「自校方式」)と「共同調理(場)方式」(いわゆる「センター方式」)がある(注6)。単独調理方式とは学校に設置された調理場において調理する方式であり、共同調理方式とは一般に学校給食センターとよばれる共同調理場において一括して調理し、各学校に配送する方式である。表1-5は調理方式別の完全給食実施状況について示したものであるが、公立小学校(児童数)では単独調理方式が6割近くを占めるのに対して、公立中学校(生徒数)では逆に共同調理方式が6割強を占めている。なお、表1-6より共同調理場の規模別状況をみると、「500人以下」の小規模な調理場が31.6%を占めるものの、2,000人以上のかなり大規模な調理場が全体の4分の1を超える25.8%を占めている。

単独調理方式と共同調理方式を比較すると、一般に共同調理方式の方が地場産食材を導入しにくいとされる。その理由として規模の大きい共同調理方式では、①大量の食材を必要とすること、②給食数が多い上に、調理後、各学校への配送に時間を要するため、短時間に大量に調理しなければならない、加工食品や冷凍食品などに頼る傾向があるだけでなく、生鮮野菜に関しても調理に手間のかからない規格の揃った食材を必要とすることなどが挙げられる。ただし、単独調理方式でも統一献立・共同購入方式の場合には共同調理方式と同様に大量の食材を供給しなければならない。しかも、都市部では限られた時間内に多くの学校の給食調理場に食材を配送しなければならないため、生産者等が直接納入することは困難であるといえる。

表1-6 規模別共同調理場設置状況(2006年5月1日現在)

(単位:カ所、%)

	計	児童・生徒数									
		500人以下	501~1,000人	1,001~1,500人	1,501~2,000人	2,001~3,000人	3,001~4,000人	4,001~5,000人	5,001~7,000人	7,001~10,000人	10,001人以上
実数	2,766	873	625	373	181	257	169	93	98	74	23
構成比	100.0	31.6	22.6	13.5	6.5	9.3	6.1	3.4	3.5	2.7	0.8

資料:文部科学省「学校給食実施状況調査」(2006年)により作成。

4. 学校給食用食材の供給体制

学校給食用食材の流通経路は図1-1に示すとおり、①財団法人学校給食研究改善協会から都道府県学校給食会および市町村（学校給食会）を経由するルート、②都道府県学校給食会および市町村（学校給食会）を経由するルート、③市町村（学校給食会）を経由するルート、④業者から各学校や共同調理場が直接購入するルートの4ルートに大別できる。

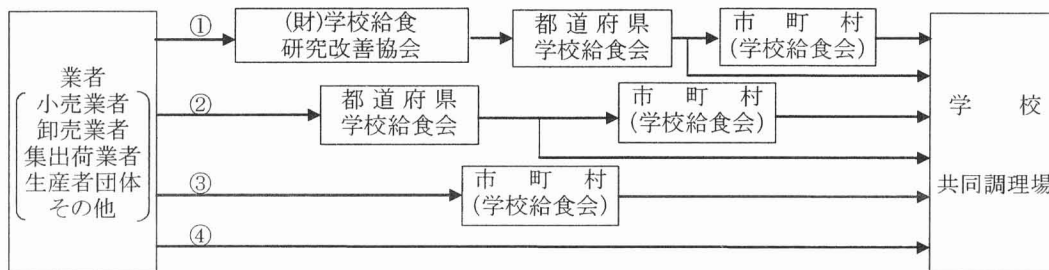


図1-1 学校給食用食材の流通経路

出所:独立行政法人日本スポーツ振興センター『平成15年版学校給食要覧』p.47より一部修正して引用。

経路①の財団法人学校給食研究改善協会を経由する食材は、国の政策として関税無税の特別措置の執られた脱脂粉乳のみである。これは指定物資（学校給食用食材を安価で安定供給を図るために文部科学大臣が指定した物資）の廃止に伴い、2006年4月に独立行政法人日本スポーツ振興センターから学校給食研究改善協会へ取扱業務が移管されたものである。日本スポーツ振興センターは、従来の日本学校給食会（1950～1982年）、日本学校健康会（1982～1986年）、日本体育・学校健康センター（1986～2003年）の時代には、学校給食用物資の適正円滑な供給、学校給食の普及充実に目的として、主に国の助成のあった米、小麦粉、脱脂粉乳、牛肉とこれらを原料として製造された製品等の指定物資および加工食品等の承認物資（文部科学大臣の許可を得て取り扱う物資）を各都道府県に設置されている学校給食会にのみ供給してきた（注7）。公益法人である都道府県学校給食会は、日本スポーツ振興センター等から供給される指定物資と承認物資のほか、調味料、缶詰製品や乾物類、冷凍食品等を取り扱い、学校給食用物資の安定供給を行う組織として市町村や市町村学校給食会、学校給食調理場に食材を供給してきた。これらを通じた食材供給は、調理方式の大規模化・合理化とも相まって、保護者負担を抑えた安定的で均質化された学校給食の供給に寄与する一方で、地域農業との関係を稀薄化させた（注8）。しかし、近年では学校給食用物資に対する国の助成が次々と廃止され、優遇措置のあるものは関税無税の脱脂粉乳のみとなっている。

このように、国が政策的に構築してきた日本スポーツ振興センターや都道府県学校給食会を経由するルート（経路①および②）が減少する中で、市町村ごと等でまとめて全物資あるいは一部物資の共同購入を実施するところが増えており、地域や学校の実情に応じた食材が学校給食に利用されるようになってきている。そのような中で、都道府県学校給食会でも地域の特産物を活用して学校給食用物資を開発するなどの取組がみられるようになってきている（注9）。

注

1) 内閣府『平成19年版食育白書』2007年、p.38。

- 2) 1980年代までの学校給食のあゆみについては、以下の文献を参照した。茂木専枝『学校給食の新知識』第一法規、1980年。文部省『学制百年史』帝国地方行政学会、1981年。雨宮正子『学校給食』新日本新書、1992年。荷見武敬・根岸久子『学校給食を考える－食と農の接点－』日本経済評論社、1993年。佐藤幸也「学校給食の研究－献立および食材供給についての分析－」『岩手大学教育学部研究年報』第64巻、2005年、pp.83-104。日本スポーツ振興センター『平成17年版学校給食要覧』2006年。
- 3) 文部科学省「学校給食実施状況調査」2006年による。
- 4) 文部科学省「学校給食費調査」2006年による。なお、山田隆一氏によると、岐阜県における小学校の1食当たりの食材単価（消費税込み、2002年度）は、牛乳：38.44円、コメ：24.02円（委託炊飯の場合、55.46円）、普通パン：40.12円、チーズロールパン：56.55円、ソフトスパゲッティ：40.57円である（山田隆一『学校給食を知っていますか』文芸社、2003年、pp.30-31）。1食当たりの給食費が同年の全国平均の228.9円であるとする、デザートを含めておかず2～3品を要する副食の食材に使用できる金額は、チーズロールパンの場合では133.9円にすぎず、自校炊飯の米飯給食の場合でも166.4円にとどまっている。
- 5) 文部科学省「学校給食実施状況調査」によると、2006年5月1日現在、完全給食・補食給食を実施する公立小・中学校の単独調理場における栄養教諭・学校栄養職員の配置状況は1.9校に1名である。
- 6) これらの他に、親子調理方式と業者弁当方式などもある。親子調理方式とは調理場を持つ学校が調理場を持たない学校の給食調理も行う方式であり、単独調理方式と共同調理方式の中間的な形態である。業者弁当方式とは民間業者が独自の施設で給食をつくって学校に届ける方式である。
- 7) 1986年3月1日付け文部省告示第24号により、4物資が文部科学大臣の指定物資として定められ、日本スポーツ振興センターが独占的に取り扱っていたが、米および米加工食品、小麦粉および小麦粉製品については2001年3月～2002年3月、輸入牛肉については2003年9月をもってそれぞれ廃止された。これに伴い2003年10月1日付け文部科学省告示第157号により、あらためて脱脂粉乳が指定されたが、これについても2006年3月で廃止された（日本スポーツ振興センター『平成17年版学校給食要覧』2006年、p.92等による）。
- 8) 片岡美喜「地場産農産物を活用した学校給食の取組と効果に関する一考察－高知県南国市を事例として－」『農林業問題研究』第41巻第2号、p.3。
- 9) 日本スポーツ振興センター『平成15年版学校給食要覧』2004年、pp.47-49 および同『平成16年版学校給食要覧』2005年、p.94。

(琉球大学農学部 内藤重之)

第2章 学校給食における地産地消推進に向けた都道府県行政の取組

1. はじめに

近年、地方自治体では地域農業の振興を図るために、農政部局を中心として地産地消推進施策に取り組むところが多い（注1）。そこでは農産物直売所の設置や運営の支援とあわせて、学校給食における地場産物活用の推進が重要課題となっている。また、近年では食育が注目されるようになり、教育委員会においても学校給食に地場産物を取り入れる取組が模索されるようになってきている。このような中で、2005年6月に公布された「食育基本法」では都道府県および市町村に食育推進計画を策定するように促すとともに、2006年3月の食育推進基本計画では「学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加を目標とする」ことが掲げられた。これらのことから、とりわけ都道府県において食育推進計画の策定作業がいち早く取り組まれ、公表が相次ぐとともに、学校給食において地場産物の活用を推進するための施策が積極的に展開されるようになってきている。

そこで、本章では都道府県の農業振興計画や食育推進計画の中で、学校給食における地場産物の活用推進がどのような位置づけになっているのかを把握するとともに、主に2007年2月に47都道府県の農政部局および教育委員会を対象として実施したアンケート調査に基づいて、2006年度における当該事業の実施状況について明らかにする。なお、アンケート調査は郵送法によって実施し、回収数は農政部局が42（回収率89%）、教育委員会が27（同57%）である。

2. 地域農業振興計画および食育推進計画における地産地消型学校給食の位置づけ

1) 地域農業振興計画における位置づけ

2005年3月に閣議決定された新たな「食料・農業・農村基本計画」において、地域における地産地消の実践的な計画（以下、「地産地消推進計画」とする）の策定を促すとともに、この地産地消推進計画に基づく交流活動や地場産農産物の普及活動等を促し、地産地消の全国展開を図ることが規定された。また、2005年6月15日付け農林水産省生産局長通知「地産地消の実践的な計画の策定について」において「地産地消推進計画の内容」の1つとして、「学校・福祉施設等における地場産農産物の利用促進」が掲げられた（注2）。

従来から多くの都道府県において地域農業振興計画が策定されており、とりわけ近年に策定された計画では地産地消の推進が謳われている場合が多かったが、これらを受けて、各都道府県の地域農業振興計画等に地産地消の推進が明確に位置づけられたり、独自に地産地消推進計画が策定されたりするようになっており、その中で「学校給食における地場産物の利用促進」が謳われている。2007年3月現在、44都道府県において地産地消推進計画を含む地域農業振興計画等が策定されており、策定が予定されている県も2県ある。これらのうち、「学校給食における地場産物の利用促進」が明記されていないのは「食料・農業・農村基本計画」が公表される前の2004年3月に『やまなし農業・農村活性化ビジョン』を策定した山梨県のみであり、ほぼすべての都道府県が地域農業振興計画等において学校給食での地産地消推進を掲げているのである（表2-1）。

表2-1 地域農業振興計画等における学校給食での地場産物活用の位置づけ（2007年3月現在）

都道府県名	地域農業振興計画等(地産地消推進計画等を含む)の策定状況			地場産物給食関連項目の有無	
	策定の有無	計画等の名称	策定年月		
北海道	○	北海道食の安全・安心基本計画	2005.12	○	
東北	青森県	○	「攻めの農林水産業」推進基本方針	2005.03	○
	岩手県	○	学校給食への県産農林水産物等の利用推進に係る取組の基本方向	2001.11	○
	宮城県	○	みやぎ食と農の県民条例基本計画	2006.03	○
	秋田県	○	新世紀あきたの農業・農村ビジョン	2006.03	○
	山形県	○	山形県農林水産業振興計画	2006.03	○
	福島県	○	福島県地産地消推進プログラム	2002.06	○
関東・東山	茨城県	○	茨城農業改革大綱	2004.02	○
	栃木県	○	とちぎ地産地消推進方針(第Ⅱ期)	2006.05	○
	群馬県	○	群馬県農業振興プラン2010	2006.03	○
	埼玉県	○	埼玉県民の健康とくらしを支える食料・農業・農山村ビジョン	2004.03	○
	千葉県	○	千葉県産農産物販売促進基本方針	2001.06	○
	東京都	○	東京農業振興プラン	2001.12	○
	神奈川県	○	かながわ農業活性化指針	2005.03	○
	静岡県	○	静岡県農林水産業新世紀ビジョン2006改訂版	2006.03	○
	山梨県	○	やまなし農業・農村活性化ビジョン	2004.03	×
	長野県	△			
北陸	新潟県	○	「こいがた21地産地消運動」マスタープラン	2006.04	○
	富山県	△	(富山県農業・農村振興計画)	(2007.04)	○
	石川県	○	いしかわの食と農業・農村ビジョン	2006.04	○
	福井県	×	(知事公約「福井元気宣言」に地場産物給食関連項目あり)		
東海	岐阜県	○	ぎふ農業・農村振興ビジョン	2006.12	○
	愛知県	○	食と緑の基本計画	2005.02	○
	三重県	○	三重県総合計画「県民のしあわせプラン」	2004.04	○
近畿	滋賀県	○	滋賀県中期計画	2003.10	○
	京都府	○	いただきます。地元産プラン	2003.12	○
	大阪府	○	「大阪農業元気倍増プラン普及プラン	2005.6	○
	兵庫県	○	ひょうご農林水産ビジョン2015	2006.03	○
	奈良県	○	奈良県農林振興ビジョン21	2007.03	○
	和歌山県	○	和歌山県地産地消推進基本方針	2006.03	○
中国	鳥取県	○	鳥取ルネッサンス県庁行動計画	2003.03	○
	島根県	○	島根県における地産地消推進の基本的な考え方	2003.07	○
	岡山県	○	岡山県地産地消推進方針	2004.11	○
	広島県	○	新農林水産業・農山漁村活性化行動計画	2006.03	○
	山口県	○	やまぐち食と緑のプラン21	2001.03	○
四国	徳島県	○	21世紀初頭の徳島県農林水産業・農山漁村振興行動計画	2002.03	○
	香川県	○	地産地消アクションプログラム	2005.07	○
	愛媛県	○	新農業ビジョン後期重点推進プログラム	2006.03	○
	高知県	○	第2期高知県地産地消推進プログラム	2006.10	○
九州・沖縄	福岡県	○	ふくおかの食と農推進基本指針	2006.03	○
	佐賀県	○	佐賀県「食」と「農」の振興計画	2006.03	○
	長崎県	○	長崎県農政ビジョン後期計画	2006.01	○
	熊本県	○	熊本県食料・農業・農村計画	2006.03	○
	大分県	○	おおいた農山漁村活性化戦略2005	2005.12	○
	宮崎県	○	宮崎県地産地消推進計画	2006.08	○
	鹿児島県	○	かごしまの“食”交流推進計画	2006.03	○
	沖縄県	○	第2次沖縄県農林水産業振興計画	2005.03	○
	44			44	

資料：アンケート調査(2007年2月実施)及び各県ホームページ等により作成。

注：1) 計画等が複数ある場合、学校給食での地場産物の活用に関する項目があるものを優先して記載。

2) 「策定の有無」の記号は、○：策定あり、△：策定中、×：策定(予定)なしをそれぞれ示す。

2) 食育推進計画における位置づけ

2005年6月に公布された「食育基本法」では国の食育推進基本計画の作成とあわせて、都道府県に対しても食育推進基本計画を基本として当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下、「食育推進計画」とする)を策定するように促している。これに基づき国段階では食育推進基本計画が2006年3月に策定され、食育の総合的な促進に関して取り組むべき施策の1つとして「地産地消の推進」が位置づけられるとともに、「学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加」が目標として設定された(具体的には2004

年度に全国平均で 21 % となっている割合〔食材数ベース〕を 2010 年度までに 30 % 以上とする)。これらを受けて、都道府県段階でも食育推進計画の策定が積極的に進められており、2007 年 3 月現在、40 都道府県においてすでに策定されるまでになっており、4 県において策定が予定されている(これらのうち、福岡県と鹿児島県では地域農業振興計画と食育推進計画が 1 つの計画として取りまとめられている)。これら策定済みのすべての食育推進計画に「学校給食における地場産物の利用促進」が明記されている。また、その数値目標についても青森県、鳥取県、沖縄県の 3 県を除く大半の都道府県において地場産物の使用割合などの目標値が掲げられている。なお、青森県では「あおもり食育行動プラン」に学校給食における地場産物の使用割合の数値目標が掲げられており、「食育基本法」公布前に計画を策定済みであった鳥取県も数値目標の設定作業を進めている(表 2-2)。

3. 学校給食における地産地消の推進に向けた事業の実施状況

1) 各都道府県における事業の実施状況

近年、地産地消推進施策や食育推進施策の一環として、学校給食における地場産物活用の推進に係わる事業を実施する都道府県が増えている。とりわけ最近では多くの都道府県が地産地消推進計画をはじめとする地域農業振興計画などに学校給食への地場産物活用の促進を明確に位置づけるようになってきていることから、その傾向が顕著である。表 2-3 は 2006 年度における当該事業の実施状況についてみたものである。これによると、全国 47 都道府県のうち 44 都道府県が学校給食における地場産物活用の推進に係わる事業を実施しており、実施していないのは、埼玉県、島根県、沖縄県の 3 県のみである。このうち埼玉県は 2001 年度から「『ふるさとの食材を子供達へ!』支援事業」を実施するなど、すでに事業を実施した経緯がある。また、沖縄県では 2007 年度から事業を開始している。

学校給食における地場産物活用の推進に係わる事業を管轄しているのは、主に農政部局と教育委員会であり、アンケート調査等によって当該事業の実施が確認できたのは、40 都道府県の農政部局と 14 道県の教育委員会である。ただし、食育推進計画に基づいてこれらの事業がすでに具体的に実施されている自治体は少なく、本格的に事業を実施するのは 2007 年度もしくは 2008 年度からという自治体も多いとみられることから、今後においては農政部局とあわせて、教育委員会サイドにおいても学校給食における地場産物活用の推進に向けた事業がより多く取り組まれるものと考えられる。

2) 事業の主な内容

学校給食における地場産物活用の推進に係わる事業として取り組まれている主な内容は、①普及・啓発、②実態および意向の把握、③推進方策の検討、④献立や加工品の開発支援、⑤学校給食関係者と生産者等とのマッチング、⑥供給体制の構築支援、⑦購入経費の支援などである。これらの概略は以下のとおりである。

(1) 普及・啓発

学校給食における地場産物活用の推進に係わる事業を実施しているほとんどの都道府県がその普及・啓発に関する取組を行っている。その主な内容は、①都道府県内における農林水産物の産

表2-2 食育推進計画における学校給食での地場産物活用の位置づけ（2007年3月現在）

都道府県名	食育推進計画の策定状況			地場産給食関連		
	策定の有無	計画等の名称	策定年月	項目の有無	数値目標の有無	
北海道	○	北海道食育推進行動計画	2005.12	○	○	
東北	青森県	○	青森県食育推進計画	2006.11	○	×
	岩手県	○	岩手県食育推進計画	2006.02	○	○
	宮城県	○	宮城県食育推進プラン	2006.11	○	○
	秋田県	○	「食の国あきた」推進運動アクションプログラム	2006.12	○	○
	山形県	○	夢未来やまがた食育計画	2006.12	○	○
	福島県	○	福島県食育推進計画	2007.03	○	○
関東・東山	茨城県	○	茨城県食育推進計画	2007.03	○	○
	栃木県	○	とちぎの食育元気プラン	2006.12	○	○
	群馬県	○	群馬県食育推進プラン	2006.05	○	○
	埼玉県	×				
	千葉県	△				
	東京都	○	東京都食育推進計画	2006.09	○	△
	神奈川県	×				
	静岡県	○	静岡県食育推進計画	2007.03	○	○
	山梨県	○	やまなし食育推進計画	2006.12	○	○
	長野県	×				
北陸	新潟県	○	新潟県食育推進計画	2007.03	○	○
	富山県	○	富山県食育推進計画	2006.08	○	○
	石川県	○	いしかわ食育推進計画	2007.03	○	○
	福井県	×	(知事公約「福井元気宣言」に地場産給食関連項目あり)			
東海	岐阜県	○	子どもから始めるぎふの食育	2007.03	○	○
	愛知県	○	あいち食育いきいきプラン	2006.11	○	○
	三重県	○	三重県食育推進計画	2007.03	○	○
近畿	滋賀県	△	(滋賀県食育推進計画)	(2007.06)	○	○
	京都府	○	京都府食育推進計画	2007.01	○	○
	大阪府	○	大阪府食育推進計画	2007.03	○	○
	兵庫県	○	食育推進計画	2007.03	○	○
	奈良県	○	奈良県食育推進計画	2007.03	○	○
	和歌山県	○	食べて元気、わかやま食育推進プラン	2007.03	○	○
	鳥取県	○	「とっつりの食」行動計画	2004.03	○	×
	島根県	○	島根県食育推進計画	2007.03	○	○
中国	岡山県	○	岡山県食育推進計画	2007.03	○	○
	広島県	△				
	山口県	○	やまぐち食育推進計画	2007.03	○	○
	徳島県	○	「健やか・だんらん・地産地消」徳島す・だ・ち大作戦	2007.01	○	△
	香川県	○	かがわ食育アクションプラン	2007.03	○	○
四国	愛媛県	○	愛媛県食育推進計画	2007.03	○	○
	高知県	○	おいしい！楽しい！元気な高知！！	2007.03	○	○
	福岡県	○	ふくおかの食と農推進基本指針	2006.03	○	○
九州・沖縄	佐賀県	○	佐賀県食育推進基本計画	2006.03	○	○
	長崎県	○	長崎県食育推進計画	2006.10	○	○
	熊本県	○	熊本県食育推進計画	2006.03	○	○
	大分県	○	大分県食育推進計画	2006.03	○	○
	宮崎県	○	宮崎県食育推進計画	2006.09	○	○
	鹿児島県	○	かごしまの“食”交流推進計画	2006.03	○	△
	沖縄県	○	沖縄県食育推進計画	2007.02	○	×
		40			41	38

資料：アンケート調査(2007年2月実施)及び各県ホームページ等により作成。

注：1)計画等が複数ある場合、学校給食での地場産物の活用に関する項目があるものを優先して

2)「策定の有無」の記号は、次のとおり。○：策定あり、△：策定中、×：策定(予定)なし

3)「数値目標の有無」の記号は、次のとおり。

○：学校給食における地場産物使用割合の数値目標あり

△：学校給食に地場産物を提供する市町村数や学校数、生産者組織数等の数値目標あり

×：上記の数値目標なし

なお、青森県では「食育行動プラン」に学校給食における地場産物使用の数値目標を記載。

地マップや旬の食材情報に関する資料（パンフレット、リーフレット等）の作成・配布、②地域の農漁業や農畜水産物に関する研修会・講習会等の開催、③実践活動事例集の作成・配布、④地場産物を使用した学校給食用レシピ集の作成・配布、⑤地場産物を使用した調理講習会の開催、⑥「ふるさと給食の日」の設定や給食週間・給食月間における地場産物活用の推進、⑦地場産給

表2-3 学校給食における地場産物活用の推進に関わる事業の取組状況(2006年度)

都道府県名	事業の実施			主な事業・施策の名称(開始年度)	
	実施主体	農政	教委		
北海道	○		○	学校給食地区別研究会(2005), 学校給食Do3チャレンジ(2006)	
東北	青森県	○	○	地産地消でつくる給食事業(2006)	
	岩手県	○	○	学校給食への県産農林水産物等の利用推進に係る取組みの基本方向(2001)	
	宮城県	○	○	食育実践地域活動支援事業(2004), 学校給食地場野菜等利用拡大事業(2003), 宮城米学校給食実施事業(1991)	
	秋田県	○	○	「給食でおいしい秋田を」推進事業(2000)	
	山形県	○	○	地産地消推進事業(2002)	
福島県	○	○	○	福島米学校給食導入拡大事業(2003), うつくしま農林水産物地産地消推進事業(2005)	
関東・東山	茨城県	○	○	いばらぎを食べよう学校給食推進事業(2003)	
	栃木県	○	○	学校給食県産農産物供給円滑化促進事業(2006)	
	群馬県	○	○	学校給食地場産物等利用促進委託事業(2000)	
	埼玉県	×			
	千葉県	○	○	魚食普及を通じた食育の推進事業	
	東京都	○	○	米消費拡大事業(地産地消推進)(1977)	
	神奈川県	○	○	学校給食を活用した地産地消推進事業(2005)	
	静岡県	○	○	学校給食地場産品導入事業(2004)	
	山梨県	○	○	やまなし農産物地産地消推進事業(2003)	
	長野県	○	○	地域の食材満載給食支援事業(2006)	
北陸	新潟県	○	○	「食のいいがた」食べよう・学ぼう支援事業(2005)	
	富山県	○	○	○	元気とふれあいの学校給食づくり事業(2006), 魚食普及推進事業(2004), 学校給食良質米普及事業(1989)
	石川県	○	○	いしかわ地産地消推進事業(2005)	
東海	福井県	○	○	○	地場産学校給食推進事業(2000), 元気いきいき福井をつくる食育推進事業(2005)
	岐阜県	○	○	学校給食地産地消推進事業費補助金(2006), 学校給食地産地消推進事業(2006)	
	愛知県	○	○	学校給食あいち農産物等導入促進啓発事業(2006)	
	三重県	○	○	○	地産地消子ども元気づくり事業(2004), 食生活いきいきネットワーク事業(2004)
近畿	滋賀県	○	○	○	ふるさとの恵み給食推進事業(2006)
	京都府	○	○	「いただきます。地元産」プラン推進事業(2004)	
	大阪府	○	○	食育推進事業(米粉利用導入促進事業)(2006)	
	兵庫県	○	○	地産地消学校給食推進事業(2006)	
	奈良県	○	○	大和野菜振興対策事業 学校給食啓発事業(2006)	
	和歌山県	○	○	○	地域に根ざした食育・地産地消推進事業(2003)
中国	鳥取県	○	○	学校給食等食材供給推進事業(2000), ごはんを食べよう学校給食支援事業(2003)	
	島根県	×			
	岡山県	○		○	おかやま地産地消推進事業(2002), 学校給食用食材地産地消推進検討委員会(2006)
	広島県	○	○	食農教育支援事業(2006)	
四国	山口県	○	○	県産主穀学校給食利用拡大事業(2006)	
	徳島県	○		○	学校給食における地産地消推進事業(2004)
	香川県	○	○	学校給食用県産米助成金交付事業(2002), 県産農林水産物学校給食導入モデル事業(2003)	
	愛媛県	○	○	○	地産地消地域実践活動支援事業(2005), えひめの食材を活用した学校給食週間(2003)
	高知県	○	○	高知県地産地消促進事業(2001)	
	福岡県	○	○	○	福岡県食と農理解促進事業費補助金(2005)
九州・沖縄	佐賀県	○	○	学校給食「ふるさとの食の日」支援事業(2002), さが「食と農」絆づくりプロジェクト推進事業(2006)	
	長崎県	○	○	○	地産地消地域推進事業(2006), 学校給食における地場産品使用推進週間(2002)
	熊本県	○	○	地域における食育活動推進事業(2006)	
	大分県	○	○	○	おおいた地産地消・スローフード推進事業(2001)
	宮崎県	○	○	学校給食「ひむか地産地消の日」事業(2004)	
	鹿児島県	○	○	かごしまの「食」総合推進事業(2006)	
沖縄県	×				

資料: アンケート調査(2007年2月実施)及び各県ホームページ等により作成。

注: 1) 文部科学省委嘱事業「地域に根ざした学校給食推進事業」を除く。

2) 「実施主体」の「農政」は農政部局、「教委」は教育委員会をそれぞれ示す。

食に関するシンポジウムやイベントの開催、⑧これらに関するホームページの開設などである。これらのうち、②③④⑤は主に栄養教諭や学校栄養職員など学校給食関係者を対象としたものであるが、その他は学校給食関係者だけでなく、児童・生徒やその保護者も対象とした普及・啓発の取組となっている場合が多い。

(2) 実態および意向の把握

文部科学省が実施する「学校給食における地場産物の活用状況調査」とは別に、多くの都道府

県が独自に地場産物の使用状況に関する調査を実施しているほか、地場産物を活用する場合の問題点や課題に関する調査を実施する自治体がみられる。また、市町村教育委員会や給食調理場を対象として、今後における地場産物の使用に関する意向調査を実施したり、生産者組織等を対象として学校給食への出荷に関する意向調査を実施したりする自治体もある。

(3) 推進方策の検討

多くの都道府県が学校給食における地場産物活用の推進を図るために、まず推進方策を検討する場として、県全域あるいは地域ブロックごとに推進会議を開催したり、市町村等で推進会議を開催する場合にその経費を助成したりしている。また、食育推進会議や地産地消推進会議などを設置し、その中で学校給食における地場産物活用の推進についても協議している都道府県が多いが、一部には地場産給食推進協議会など関係者や学識経験者が定期的集まって協議する協議会を特別に設置している自治体もみられる。さらに、先進地視察を実施したり、市町村等がそれを実施する場合に経費を助成する自治体もある。

(4) 献立や加工・冷凍食品の開発支援

栄養教諭や学校栄養職員、給食調理員を対象として地場産物を使った調理コンテストを都道府県が開催したり、市町村等が開催した場合にその経費を助成するなどの取組を行っている。また、都道府県学校給食会や食品製造業者等を対象として地場産物を活用した献立（調理メニュー）や加工・冷凍食品の開発に関して経費を助成するなど、学校給食向けの新たな献立や加工・冷凍食品の開発を支援する取組が実施されている。

(5) 学校給食関係者と生産者等とのマッチング

栄養教諭や学校栄養職員等の学校給食関係者と生産者や生産者組織、食品製造業者等との意見交換会や交流会、学校栄養職員や栄養教諭等に対する産地見学会、工場見学会などを都道府県が開催したり、市町村や都道府県学校給食会、生産者組織等が開催した場合にその経費を助成したりするなどの取組が行われている。

(6) 供給体制の構築支援

学校給食に地場産物を供給する生産者の発掘や生産者組織の育成を行ったり、それを支援する取組を行ったりする自治体がみられる。また、産地等から学校給食調理場までの流通システムや情報発信システム等のシステム整備を行ったり、それを支援したりする取組を実施している自治体も少なからずみられる。さらに、モデル地域等において地場産物を活用する場合、産地等から学校給食調理場までの流通経費の一部を助成する自治体もある。

(7) 購入経費の補助

かつては米飯給食を導入する際にパン給食との差額を補填したり、都道府県内産の自主流通米を導入する際に政府米との差額を補填したりするなど、給食用食材の購入経費等を補填する自治体が多かったが、現在でも地場産米を導入する場合にはその購入経費の一部を補填するところがみられる。また、地域特産品をはじめとする地場産物を使用する際に、助成金を支給する自治体が多からずみられる。その中には地域特産品を主たる対象として年間を通じて一定金額を助成

するところもあるが、「ふるさと給食の日」や給食週間など特定の日や期間に地場産物を活用した場合に県外産地の農畜水産物等との価格差を補填する自治体が多い。

4. まとめにかえて

以上のように、現在ではほとんどの都道府県が学校給食における地場産物の活用推進に係わる事業を実施するようになっている。また、各都道府県が策定している地域農業振興計画や食育推進計画にもそれを明確に掲げていることから、これらの事業・施策は今後さらに積極的に展開されることが期待される。

現状の取組をみる限り、都道府県段階では農政部局が主体となって生産者や生産者組織、食品製造業者等と連携しながら、管内市町村の学校給食において地場産物が活用できるように様々な事業・施策を展開している。一方、教育委員会においても都道府県学校給食会等と連携しながら、管内市町村の栄養教諭や学校栄養職員への普及・啓発活動などの取組を活発化させている。しかし、多くの都道府県では農政部局と教育委員会との間に依然として温度差があるように感じられる。そのため、生産サイドと学校給食サイドとの連携が十分に図れず、情報不足等により学校給食への供給システムが確立していない場合が多いのが実情である。今後においては農政部局と教育委員会が綿密に連携しながら、管内市町村の学校給食において地場産物の使用が促進され、児童・生徒に対する食育の推進と地域産業の振興による地域活性化が同時に実現されるように支援していくことが重要である。

その際、食育推進計画等には学校給食における地場産物使用についての数値目標が定められているため、その目標達成に重点を置くあまり、無理にでも地場産物の使用品目数や使用量を高めようとしがちになると考えられるが、学校給食は教育の一環として行われていることに留意し、地場産物を使用することによって期待される教育的効果を踏まえた上で使用していくことや、継続性のある取組を構築できるように支援していくことが肝要であろう。

注

- 1) 詳しくは、内藤重之・藤田武弘・梶浦紀徒「地方自治体における「地産地消」推進施策の展開と役割」『農業市場研究』第14巻第1号、2005年、pp.28-37を参照されたい。
- 2) 農林水産省では「地産地消の実践的な計画の策定について」を通知後に、「食育基本法」の施行や食育推進基本計画の公表がなされたことから、これらとの整合性を図るために、2006年7月10日に生産局長、総合食料局長、消費・安全局長の連名で「地産地消の実践的な計画策定における食育等との連携による地域の取組の一層の促進について」を通知している。ここでは、地産地消推進計画の策定や見直しに当たっては、地産地消と食育の連携のために、「生産者と消費者の信頼関係の構築、食に関する国民の理解と関心の増進」とあわせて、「学校給食への地場産物の使用について、食育推進基本計画において数値目標が定められたことを踏まえた、学校給食における地場産物の使用割合の積極的な目標の設定」について、「地産地消推進計画の内容に積極的に取り入れる」とともに、地域において食育推進計画が作成されている場合には、その内容を十分踏まえるように指示している。

(琉球大学農学部 内藤重之)