

学校給食での 和歌山産品利用拡大戦略アクションプログラム

(令和4～8年度)



令和4年4月
(令和6年4月改訂)

和歌山県 農林水産部
和歌山県 教育委員会

目 次

1	策定の趣旨	1
2	計画の期間	1
3	具体的な戦略と目標	2
4	取組内容	3
	戦略1 必ず作ります・売ります・買いますシステムの推進	
	戦略2 学校給食向け加工品の開発と県産品の拡大	
	戦略3 学校給食等への県産農水産物の提供	
	戦略4 県産品・ジビエの給食現場への導入支援	
	戦略5 「わかやまジビエ」の安全・安心の理解促進	
	(参考資料)	
	本県の学校給食に関する現状	13

1 策定の趣旨

本県は、「果樹王国わかやま」として全国にも知られるほど果樹の栽培が盛んであり、多種多様な水産物が水揚げされるなど、美味しくて体に良い農林水産物が数多く生産されています。

学校給食は、こどもたちに望ましい食習慣を身に付けさせるための生きた教材であるとともに、郷土の自然や文化、産業活動等への理解を深め、食に対する感謝の気持ちを育むうえで大変重要であることから、豊かな県産農水産物を学校給食や授業で活用するため、県では、平成29年度より、県内すべての小・義務教育学校及び特別支援学校へ、うめ、もも、かき、みかん、魚、鯨肉、ジビエの7品目を提供するとともに、学校給食用食材については、対象を中学校にも拡大し、併せて農家や県職員などによる出前授業を行ってきたところです。

しかしながら、ピーク時に34%であった学校給食での県産食材の使用割合は、減少傾向に転じ、近年は横ばいとなっております。

このため、県教育委員会と農林水産部との連携を強化し、県産食材の利用率向上を目指し、平成29年に「学校給食での和歌山産品利用拡大戦略アクションプログラム」を策定し、令和3年度までの5年間にわたり取り組んできたところです。

これまでの取組により、こどもの頃からの県産品への親しみや、食文化・農林水産業への理解が定着しつつありますが、県産食材のさらなる利用拡大を推進する必要があるため、現行の取組を継承しながら、令和4年度から8年度までの5年間において取り組むべき戦略をとりまとめた次期アクションプログラムを策定しました。

2 計画の期間

令和4年度～令和8年度



3 具体的な戦略と目標

戦略1 必ず作ります・売ります・買いますシステムの推進

- 県産食材納入に係る学校側と生産者側のマッチング支援・仕組みづくり
- 地産地消メニューの導入

戦略2 学校給食向け加工品の開発と県産品の拡大

- 県産の既存加工品の掘り起こし
- 新たな加工品の開発

戦略3 学校給食等への県産農水産物の提供

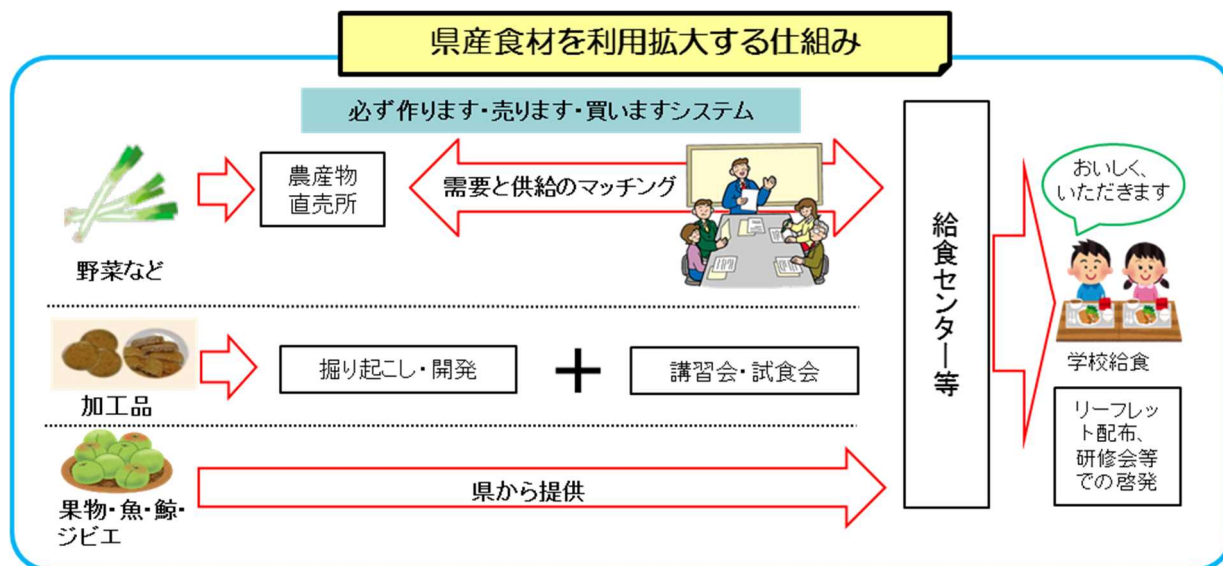
- 県産農水産物の提供
- 出前授業の実施

戦略4 県産品・ジビエの給食現場への導入支援

- 栄養教諭・学校栄養職員等を対象とした調理講習会の開催
- 「わかやまジビエ」メニューの開発

戦略5 「わかやまジビエ」の安全・安心の理解促進

- リーフレット配布、親子給食による保護者等への啓発
- 「出前授業」等による児童生徒への理解促進



学校給食での県産品利用割合が現状より向上する市町村数を
全体の9割以上にする

戦略1 必ず作ります・売ります・買いますシステムの推進

地域の農林水産物が集まる直売所や卸売市場、生産者団体を核として、学校給食側の「需要」と生産者側（地場産農産物等）の「供給」とのマッチングを行いながら、県産食材を学校給食へ計画的に納入する仕組みづくりを推進します。

1. 納入可能な県産品のマッチングを支援

地域の実態に応じて、学校側と生産者側を繋ぐ「話し合いの場」を設け、納入拡大を進めていくため、学校給食関係者（市町村、市町村教育委員会、栄養教諭・学校栄養職員、流通関係者、振興局、JA、生産者等）で構成する市町村協議会等の設立を推進します。

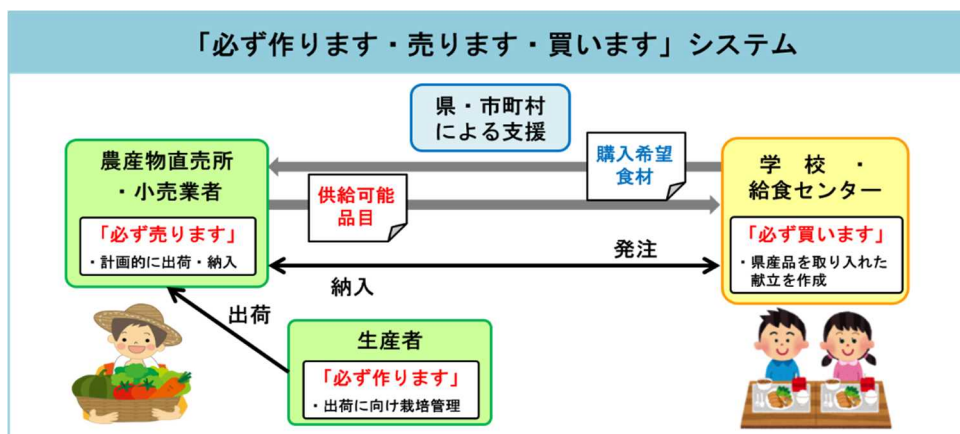
それにより、学校給食で活用したい食材（需要）と納入可能な県産品（供給）のマッチングを支援します。

2. 県産食材納入に係る仕組みづくり

学校給食へ地場産食材を納入するため、地域で生産される農産物を取り扱い、多様な種類の産物を迅速・適時に、学校給食調理場へ納入できる機能（人・物・車）を有する「直売所」や「卸売市場」等を核として、「生産（作ります）・出荷（売ります）・購入（買います）システム」の取組拡大をすすめ、これまで以上に給食向け食材の納入を拡大していきます。

3. 地産地消メニューの導入

直売所等が中心となり、学校側との調整を行うことにより、栄養教諭や学校栄養職員のリクエスト（時期や量など）に応じた県産食材の提供機会を増やすことができることから、学校給食において、地場産食材を使った「地産地消メニュー」をできるだけ取り入れた献立を子ども達に提供します。



【取組(検討)スケジュール及び指標】

取組項目	R4	R5	R6	R7	R8	指標
話し合いの場づくり						15市町村 → 30市町村
システムの導入拡大						15市町村 → 30市町村
地産地消メニューの導入						3メニュー/年



地産地消メニュー



県産食材

【関係機関の役割】

関係機関名	具体的な内容
農産物直売所 卸売市場 生産者団体 等	<ul style="list-style-type: none"> ・納入可能な食材のリストアップと生産調整 ・栄養教諭・学校栄養職員への地場産食材の情報提供 ・給食用食材の集荷・販売・配送・納入
栄養教諭 学校栄養職員	<ul style="list-style-type: none"> ・活用したい県産品のリストアップ ・県産品を使ったメニューの作成 ・地産地消メニューの導入拡大
市町村・市町村教育委員会 県教育委員会 県農林水産部・振興局	<ul style="list-style-type: none"> ・マッチングの場となる協議会等の設置を働きかけ ・仕組み(システム)づくりの核となる直売所等への協力依頼 ・給食に導入する県産品のマッチングを支援

戦略2 学校給食向け加工品の開発と県産品の拡大

既存加工品の掘り起こしや新たな加工品開発に加え、学校給食で利用可能な県産品の拡大などにより、県産農林水産物を使った加工品の利用拡大を進めます。

1. 既存加工品の掘り起こし

J Aや県漁連等で既に商品化している加工品の導入を図るため、学校給食に適した規格・品質・価格等の調整を行います。

2. 新たな加工品の開発

栄養教諭・学校栄養職員のニーズを調査し、加工品製造業者等との連携により、特産の果物をはじめ、本県の農林水産物を使った学校給食向けの新たな加工品を開発します。

3. 学校給食で利用可能な県産品の拡大

学校給食での県産食材を使った加工品等の導入を推進するため、(公財)和歌山県学校給食会等での取扱県産品の拡大を働きかけます。



カットフルーツ（かき）



ゼリー（みかん）

県産農林水産物を使った加工品(イメージ)

【取組(検討)スケジュール及び指標】

取組項目	R4	R5	R6	R7	R8	指標
既存加工品の掘り起こし	→					2品/年
新たな加工品の開発	→					2品/年
学校給食で利用可能な県 産品の拡大	→					4品/年の増 (既存加工品2+開発加工品2)

【関係機関の役割】

関係機関名	具体的な内容
J A直売所 生産者 県漁連 等	・ 既存加工品に関する情報提供
栄養教諭 学校栄養職員	・ 加工品開発に係る要望及び提案 ・ 県学校給食会の取扱県産品の導入
市町村、市町村教育委員会	・ 加工品開発に係る要望及び提案のとりまとめ
県教育委員会	・ 既存加工品の規格・品質・価格等の調整 ・ 加工品開発に係る栄養教諭・学校栄養職員のニーズを収集 ・ 県学校給食会と連携した加工品の開発及び取扱県産品の拡大
県農林水産部・振興局	・ 既存加工品に関する情報収集

戦略3 学校給食等への県産農水産物の提供

県産の農水産物をこどもの頃から身近な食材として認識してもらい、農水産業への興味・関心を深める機会とするため、県内の小学校等に、うめ・魚・鯨肉・ジビエを提供します。

1. 県産農水産物の提供

本県の特産物である「うめ」は学習用教材として、「魚」は出前授業実施校を対象に学習用教材及び学校給食用食材として提供します。また、本県特有の食材である「鯨肉」は、伝統的な捕鯨文化への理解促進を図るため、学校給食用食材として提供します。「ジビエ」は、身近な食材として認識してもらうため、出前授業実施校を対象に学習用教材や学校給食用食材として提供します。

2. 年間提供計画の作成

県産農水産物を効率的かつ効果的に提供するため、品目や活用方法に応じた年間提供計画(時期や量等)を年度当初に作成します。

3. 出前授業の実施

提供に際して、職員や農業者が小学校等へ出向き、作物ができるまでの苦労や農業の魅力、機能性成分、骨付き魚の上手な食べ方、鳥獣被害の現状などに関する出前授業を実施します。



うめ



鯨の竜田揚げ



ジビエソーセージ

【取組(検討)スケジュール及び指標】

取組項目	R4	R5	R6	R7	R8	指標
県産農水産物の提供						小学校等に提供
時期・量など年間提供計画の作成						年間提供計画の作成
出前授業の実施						延べ47回/年 うめ (7回/年) 魚 (20回/年) 鯨 (5回/年) ジビエ (15回/年)

【関係機関の役割】

関係機関名	具体的な内容
生産者	・ 出前授業での講義
学校・共同調理場	・ 品目ごとの実施希望(納入日・必要数・納入場所・種類)の報告
市町村教育委員会	・ 実施希望のとりまとめ
県教育委員会	・ 実施希望のとりまとめ ・ 出前授業実施希望校のとりまとめ
県農林水産部	・ 年間提供計画の作成 ・ 出前授業の実施

戦略4 県産品・ジビエの給食現場への導入支援

栄養教諭・学校栄養職員等を対象とした調理講習会の開催、わかやまジビエの衛生管理認証施設拡大や流通ルート確立などにより、県産農林水産物を使った加工品やジビエの利用拡大を進めます。

1. 栄養教諭・学校栄養職員等を対象とした調理講習会の開催

ジビエの調理方法等を周知するための調理講習会を開催するとともに、ジビエを使った給食メニューを開発し、利用の拡大を進めます。

2. わかやまジビエ衛生管理認証施設の拡大

ジビエの解体処理施設を巡回し、わかやまジビエ衛生管理ガイドラインを普及するとともに、わかやまジビエ衛生管理認証制度について説明し、取得を促していきます。

3. 学校給食へのわかやまジビエの流通ルート確立

学校給食への流通を促進するため、食肉卸売業者での取扱や流通量拡大を働きかけます。



ジビエ(イノシシ肉)イメージ



調理講習会イメージ

【取組(検討)スケジュール及び指標】

取組項目	R4	R5	R6	R7	R8	指標
栄養教諭・学校栄養職員等を対象とした調理講習会の開催						1回/年
わかやまジビエ衛生管理認証施設の拡大						認証処理施設数 5施設→7施設
学校給食へのわかやまジビエの流通ルート確立						わかやまジビエ取扱業者数 2業者→3業者

【関係機関の役割】

関係機関名	具体的な内容
J A直売所、生産者、漁連等	・ 県産品・ジビエの供給
栄養教諭・学校栄養職員	・ 調理講習会への参加 ・ ジビエを使ったメニューの作成
市町村、市町村教育委員会	・ ジビエ給食メニューの導入
県教育委員会	・ 調理講習会の開催 ・ ジビエ給食メニュー導入を働きかけ
県農林水産部 振興局	・ ジビエ給食メニュー導入を働きかけ ・ わかやまジビエ認証制度の普及推進 ・ わかやまジビエの流通ルート確立に向けた働きかけ

戦略5 「わかやまジビエ」の安全・安心の理解促進

安全・安心の理解促進のためのリーフレット作成・配布をはじめ、親子給食や出前授業の実施に加え、わかやまジビエ衛生管理認証施設の拡大などにより、ジビエの利用拡大を図ります。

1. リーフレットの作成・配布

ジビエの安全性や栄養、給食メニュー等について掲載したリーフレットを作成し、市町村教育委員会を通じて、県内児童生徒や各家庭に配布するとともに各研修会等で活用し、ジビエの安全・安心の理解を進めます。

2. 親子給食の実施

児童生徒と保護者が一緒に給食としてジビエを食べることで、ジビエの安全・安心への理解を促進していきます。

3. 学校への出前授業の実施

希望する学校に対して、県内での鳥獣被害の現状やジビエの利活用などの取組について児童生徒に説明し、理解を促していきます。



わかやまジビエ処理施設衛生管理認証マーク

**おいしく食べよう！「わかやまジビエ」
～学校給食に「わかやまジビエ」を～**

お楽しみには、産の郷み、山の郷み、川の郷みなど、たくさんのお山の恵みがあります。これらの素晴らしい恵みを子どもたちの味方することを通じて、ふるさとを大切に育てる子どもたちの育成をめざしています。

インシシやシカなどの野生動物の肉類は、旨から愛用されています。また、たんぱく質や鉄分が豊富に含まれた栄養価の高い食材であることから、子どもたちにも学校給食でおいしく食べてもらう取組を進めています。

学校給食で登場したジビエメニューを紹介します！！

ジビエスパゲティ

～材料(1人分)～
 インシシ肉ミンチ 200g
 大きじ1
 唐辛子 適量
 玉ねぎ 350g
 にんじん 50g
 オリブオイル 適量
 イタリアンソース(粉) 少々
 トマトピューレ 85g
 トマトチャップ 130g
 コスチアソース 小じ1
 塩 小じ1
 塩・こしょう 各少々
 赤ワイン 小じ1
 スパゲティ 300g

① インシシのミンチ肉に唐辛子を混ぜ、ごま油をよそする。
 ② オリブオイルを熱し、にんにく、しょうがを炒める。香りが出たら豚肉と炒めておいたミンチ肉を混ぜ、よく炒める。
 ③ トマトピューレ、トマトチャップ、パルメザンチーズを加えて煮込み、パルメザンチーズを加えて煮込み、パルメザンチーズを加えて煮込み。
 ④ ウスターソース、砂糖、塩・こしょう、赤ワイン、火を止める。
 ⑤ ゆでたスパゲティにソースをかける。

ポアチヤッフ

～材料(1人分)～
 インシシ肉ミンチ 250g
 にんにく 7g
 玉ねぎ 大きじ1
 唐辛子 250g
 エリンギ 60g
 にんじん 70g
 ピーマン 70g
 クオチャップ 少々
 コシコシ 少々
 砂糖 少々
 コリンソ 小じ1
 コリンソ 小じ1

① インシシ肉をにんにくと一緒に炒める。
 ② 玉ねぎはしきり、エリンギ、ピーマン、にんじんは細切りにする。
 ③ インシシ肉を炒め、玉ねぎ、エリンギ、ピーマン、にんじんを加えて炒める。
 ④ 調味料を加えて炒める。

ジビエでカラダにいいの？

動物の肉類はたんぱく質が豊富で、鉄分やビタミンB12が豊富に含まれています。特にシカ肉は、タンパク質と比べてたんぱく質が多く、脂肪が少ないのが特徴です。

100gあたり	たんぱく質	脂質	炭水化物	エネルギー			
インシシ	24.4	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35
シカ	19.0	22.6	15.2	2.4	0.21	0.24	0.35
ウサギ	20.0	13.0	21.4	0.7	0.06	0.17	0.18
鶏(胸肉)	23.7	17.1	19.2	0.6	0.83	0.23	0.28

リーフレット

【取組(検討)スケジュール及び指標】

取組項目	R4	R5	R6	R7	R8	指標
リーフレットの作成・配布	→					78,000部/年
親子給食の実施	→					1回/年
学校への出前授業の実施	→					9回/年
わかやまジビエ衛生管理 認証施設の拡大(再掲)	→					認証処理施設数 5施設→7施設

【関係機関の役割】

関係機関名	具体的な内容
ジビエ処理施設・販売店等	<ul style="list-style-type: none"> わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの遵守 わかやまジビエ処理施設衛生管理認証の取得
栄養教諭・学校栄養職員、学校	<ul style="list-style-type: none"> リーフレット掲載給食メニューの導入 親子給食の実施
市町村、市町村教育委員会	<ul style="list-style-type: none"> リーフレットの配布 親子給食実施の調整
県教育委員会	<ul style="list-style-type: none"> リーフレットの作成 親子給食実施の働きかけ
県農林水産部 振興局	<ul style="list-style-type: none"> 出前授業の実施 わかやまジビエ認証制度の普及推進 リーフレット作成に伴う情報提供

参考資料 本県の学校給食に関する現状

◆学校給食での地場産物使用割合の推移(食材数ベース)

	2007 (H19)	2008 (H20)	2009 (H21)	2010 (H22)	2011 (H23)	2012 (H24)	2013 (H25)	2014 (H26)	2015 (H27)
和歌山県	34.0%	28.6%	30.8%	31.5%	30.2%	29.2%	29.2%	28.0%	27.7%
全国	—	23.3%	26.1%	25.0%	25.7%	25.1%	25.8%	26.9%	26.9%

	2016 (H28)	2017 (H29)	2018 (H30)	2019 (R1)
和歌山県	25.7%	26.4%	24.1%	25.3%
全国	25.8%	26.4%	26.0%	26.0%

資料：学校給食栄養報告(文部科学省、和歌山県教育委員会)



問い合わせ先

(農林水産部)

担当課名	電話・FAX
和歌山県 農林水産部 農業生産局 果樹園芸課	TEL 073-441-2903 FAX 073-441-2909
和歌山県 農林水産部 農業生産局 畜産課	TEL 073-441-2920 FAX 073-431-0904
和歌山県 農林水産部 水産局 水産振興課	TEL 073-441-3000 FAX 073-431-2244
海草振興局 農林水産振興部 農業水産振興課	TEL 073-441-3382 FAX 073-441-3476
那賀振興局 農林水産振興部 農業水産振興課	TEL 0736-61-0025 FAX 0736-61-1514
伊都振興局 農林水産振興部 農業水産振興課	TEL 0736-33-4930 FAX 0736-33-4931
有田振興局 農林水産振興部 農業水産振興課	TEL 0737-64-1273 FAX 0737-64-1274
日高振興局 農林水産振興部 農業水産振興課	TEL 0738-24-2926 FAX 0738-24-2901
西牟婁振興局 農林水産振興部 農業水産振興課	TEL 0739-26-7941 FAX 0739-26-7945
東牟婁振興局 農林水産振興部 農業水産振興課	TEL 0735-29-2011 FAX 0735-21-9642

(教育委員会)

担当課名	電話・FAX
和歌山県教育委員会 学校教育局 教育支援課	TEL 073-441-3694 FAX 073-441-3697
和歌山県教育委員会 学校教育局 義務教育課	TEL 073-441-3709 FAX 073-424-8877
和歌山県教育委員会 紀北教育事務所	TEL 073-441-2985 FAX 073-424-8877
和歌山県教育委員会 紀南教育事務所	TEL 0739-26-3497 FAX 0739-26-3558
和歌山県教育委員会 紀南教育事務所 東牟婁駐在(東牟婁教育支援室)	TEL 0735-21-9637 FAX 0735-21-9633