

社会的課題に対応するための学校給食の活用事業（文部科学省委託事業）

教育委員会 体育学校安全課

事業内容

本事業は、文部科学省が食品ロスの削減、地産地消の推進及び食文化の継承といった我が国の食をめぐる課題に対して、学校給食を活用した取組を推進するため、実施方法等の仕組みを再構築することを目的に行っている。徳島県が各市町村に希望調査をしたところ、上板町（高志小学校）より企画提案書の提出があったため、上板町を再委託先として実施した。

| | |
|-------------------|---|
| 実施年度 | 令和元年度 |
| 予算 | 国費3,375千円 |
| 消費者行政強化 交付金活用額 | なし |
| 対象 | 上板町（上板町学校給食センター・上板町立高志小学校） |
| 参加人数 | 高志小学校児童137名、教職員、上板町学校給食センター職員 等 |
| 宣伝方法 | ・文部科学省ホームページに成果報告書掲載 ・食品ロス削減全国大会in徳島において実践事例報告 等 |



親子クッキングの様子

事業の特徴・ポイント

（１）食品ロス削減

- ①規格外野菜の学校給食への活用と上板産豚等の加工品開発
- ②学校給食センターにおける残さ削減の実践
- ③学校（児童・保護者・給食関係者）における体験・交流学习を基盤にした食育の改善・充実による意識改革
- ④ ICTを積極的に活用した食品ロスを生まないメニュー開発

（２）地産地消推進

- ①地元産「鰻」・「豚」・「野菜」の学校給食への安定的な供給体制確立
- ②児童による地場産物を活用した給食献立メニューの提案と全町給食への提供
- ③栄養教諭・町保健師・地産地消レストラン食育担当者による地場産物を活用した給食メニュー開発と学校給食での提供
- ④親子での調理体験、ライブキッチン、地産地消体験ツアー、各種方法で地場産物の良さを児童・生徒・保護者に積極的に広報し、啓発を行う。

期待される効果

- ・学校給食における地産地消の推進と食品ロス削減。
- ・児童へのエシカル消費の普及啓発。

エシカル消費啓発のために工夫した点・今後の課題等

- ・拠点校の実践を町内全体の小中学校、徳島県内、全国の小中学校に普及させる方策の検討。
- ・高志小学校が核になり各種の団体と連携して持続可能な組織を構築し、コスト面でも採算が取れた規格外農畜産物の加工、学校給食への活用を継続すること。さらに、全国で上板町の実践に共感し、同様の実践を行う自治体を増加させるため方策の検討。
- ・小学校、中学校における食育の中に地産地消の推進、食品ロスの削減に関する内容を位置づけ確実な授業実践ができる体制をつくること。
- ・成果報告書を県内の小・中学校に配布し、各都道府県教育委員会、政令指定都市教育委員会にも送付。
- ・県教育委員会主催の「学校食育推進研修会」にて上板町の取組を発表。

社会的課題に対応するための学校給食の活用事業（文部科学省委託事業）

教育委員会 体育学校安全課

事業の効果・成果

【給食センターにおける成果】

- ・規格外農畜産物の学校給食での活用回数：平成30年度0回→令和元年度15回。
- ・学校給食センターにおける残さ削減（月平均）平成30年度524kg→令和元年度29.4kg。
- ・学校給食残食の削減（1人当たり1日平均）平成30年度30.54g→令和元年度19.13g）。

【給食センターにおける成果】

学校での様々な活動を通して、子どもたちに実際の生活の中で、食品ロスを削減しなければならないという意識が芽生え、自分たちができることから始めようと、給食を残さず食べる姿勢も日常的に見られるようになった。さらに、上板町全体の給食残食率でも、前年度と比較するとかなり減少しており、モデル校だけでなく町内全体に取組が広がっている。

家庭における食品ロス削減、地場産物の活用状況は、アンケートの当初設定目標値が高く（2回目は1回目調査より30%増と設定）達成できていない内容が多いが、多くの質問項目で肯定的な回答の割合が増えている。

【肯定的回答が増えた保護者アンケート内容】

- 買い物は使う量や食べられる量を考えて購入している。
当てはまる割合 令和元年6月調査93%→令和元年11月調査97%
- 食品ロスを出さないように食材を上手に食べる工夫をしている。
当てはまる割合 令和元年6月調査83%→令和元年11月調査90%

参加者の反応・感想

- ・全国で食品ロスがあるので、上板から「こんなことをしている」「こんなことができる」ということを発信していきたい。
- ・自分たちでも「規格外の農産物を処理・加工できたらな」と思うようになった。例えば、規格外の野菜でレトルトやフリーズドライの災害非常食を作れば、地産地消と食品ロス削減の両方が達成できるのではないかな。
- ・将来、食品ロスを減らすための6次産業に関わりたいと思っている。
- ・まだまだ知られていないおいしいものをどうにかしてアピールするためにも、自分たちで地産地消の料理をもっと考えていきたい。

事業年間スケジュール

| 令和元年 | | | | | | 令和2年 | |
|-----------------------------|----|--------------------|-----|-----|---------------|---------------|---------------|
| 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 |
| ● 第1回徳島県推進委員会開催 | | | | | | ● 第2回徳島県推進委員会 | |
| ● ライブキッチン | | ● 第1回上板町推進委員会 | | | ● 第2回上板町推進委員会 | | ● 第3回上板町推進委員会 |
| ● 地産地消体験ツアー | | ● 地産地消親子クッキング（各学年） | | | | | |
| ● アプリ活用食品ロス削減給食献立づくり（4～6年生） | | | | | | | |

事業終了後も引き続き取り組んでいること

高志小学校では、本来であれば規格外野菜の取組を令和2年度も継続する予定だったが、新型コロナウイルス感染症対策による休業のため実施できなかった。そこで、4年生が総合的な学習の時間に、畑を借り、作物を育てて、食品ロスを削減するためにどのようなことができるかを考えて実践するという取組を行っている。

上板町学校給食センターでは、引き続き地場産物活用と調理残さ削減に取り組んでいる。

また、令和2年度より栄養教諭の実践報告書に食品ロス削減について記載する欄を設け、県内全域での食品ロス削減に対する意識の醸成を図っている。