

学校給食における地産地消の現状と課題 : 大阪府内の学校給食調査を中心として

著者	榎原 正澄, 赤井 洋子, 石川 友美, 伊藤 佳代子, 佐保 庚生, 森 正子
雑誌名	關西大學經濟論集
巻号	67 4
ページ	731-787
発行年	2018-03-10
その他のタイトル	Issues of Local Distribution System in School Lunch : Focusing on School Meal Survey in Osaka
URL	http://hdl.handle.net/10112/16868

論 文

学校給食における地産地消の現状と課題

——大阪府内の学校給食調査を中心として——

檜 原 正 澄
 赤 井 洋 子
 石 川 友 美
 伊 藤 佳代子
 佐 保 庚 生
 森 正 子

要 旨

「第3次食育推進基本計画」(2016年3月策定)では、「学校給食における地場産物を使用する割合」の2020年度目標値を30%以上と記載している。しかしながら、この数値は、2006年3月策定の「第1次食育推進基本計画」の地場産物の使用割合目標30%以上(2010年度目標)と同様の数値であり、その実現の困難さを物語っている。

本論文では、大阪府内における地場産物の使用実態を調査し、それに基づいて、学校給食における地場産物の使用の現状と課題を考察した。

学校給食における地産地消を推進するためには、まずは、学校給食の実態を正確に把握することが大事なことである。「学校給食」と言っても、食材調達方式や運営方式は多様であり、同じ方法で一律に地産地消を推進することは困難である。

とりわけ、大阪府内の学校給食における「統一献立、一括購入」は、地産地消を推進するためには、大きなネックとなっており、改善が求められる。

キーワード：学校給食；地産地消；食育；子どもの成長；食と農；地域の活性化
 経済学文献季報分類番号：08-21（農業経済学）

目 次

はじめに

序章 学校給食と食材購入

第1章 食育基本法の成立と食育推進

第2章 大阪府食育推進計画と地産地消

- 第3章 大阪府内の学校給食における地産地消の現状と問題点
- 「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」を中心として -
- 第4章 学校給食における地産地消の事例分析
- 第5章 学校給食における地産地消の推進と食育推進の問題点と課題

はじめに

「第3次食育推進基本計画」（2016年3月策定）では、「学校給食における地場産物を使用する割合」の2020年度目標値を30%以上と記載している。しかしながら、この数値は、2006年3月策定の「第1次食育推進基本計画」の地場産物の使用割合目標30%以上（2010年度目標）と同様の数値であり、その実現の困難さを物語っている。

学校給食における食材調達方式は市町村や学校によって多様であり、そのこととも関連して、地場産物の使用割合を高めることは容易ではない。

本論文では、大阪府内における地場産物の使用実態を調査し、それに基づいて、学校給食における地場産物の使用の現状と課題を考察した。

本論文の構成は、以下のとおりとなっている。

序章「学校給食と食材購入」においては、学校給食における食材購入システムの変遷について述べた。

第1章「食育基本法の成立と食育推進」においては、食育基本法の成立を述べ、食育推進基本計画における地産地消の取扱いについて論じた。

第2章「大阪府食育推進計画と地産地消」においては、地産地消の視点から「大阪府食育推進計画」について概説した。

第3章「大阪府内の学校給食における地産地消の現状と問題点」においては、筆者の実施した「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」の分析を行った。

第4章「学校給食における地産地消の事例分析」においては、大阪府南河内郡河南町・道の駅「かなん」、兵庫県芦屋市の学校給食を取り上げて検討した。

第5章「学校給食における地産地消の推進と食育推進の問題点と課題」においては、各章で述べたことを踏まえ、地産地消を進める上での困難点を整理し、地産地消と食育を推進するための課題を提示した。

ところで、本論文は、「学校給食・食文化研究会¹⁾」の研究成果の一部である。

1) 「学校給食・食文化研究会」(E-mail: kashi@kansai-u.ac.jp) は、2014年5月27日に組織された。研究会の研究目的は、豊かな学校給食を実現し、学校給食の重要性、食の大切さ・食文化を研究すること

序章 学校給食と食材購入

1 学校給食の変遷

まずは、学校給食の変遷について、簡単に述べることにしたい。

第2次世界大戦後の学校教育は、1947年3月の「学校教育法」の施行によって、小学校ならびに中学校の法的位置づけがなされた。1948年7月には「教育委員会法」が施行され、同年11月には大阪府教育委員会が発足し、1949年3月には大阪府学校給食会が設立されている。

1950年8月14日には文部省は「8大都市の小学校にガリオア資金によるパン給食の実施」を発表し、8大都市の小学校児童について完全給食が実施される。そして、1952年4月には全国の小学校を対象に完全給食を実施する。1954年3月8日にはアメリカとの相互防衛援助協定(MSA協定)、余剰農産物購入協定、経済的措置協定、投資保証協定を調印し、国庫補助金による学校給食の実施へと推移し、同年6月3日に「学校給食法」が制定²⁾され、小学校における学校給食の実施については地方自治体の努力義務とされている。

学校給食の実施は当時の児童の栄養改善には大きく資したが、食をめぐる状況においては多くの問題点を含むこととなる。たとえば、アメリカ産余剰穀物や脱脂粉乳の使用によって食の洋風化が推進され、粉食の普及は日本の伝統的食事様式を転換させる契機となり、米を中心とする食事から、パン食への転換が促進されることとなる。また、義務教育諸学校の児童・生徒を対象に学校給食を実施することとなるが、学校給食の実施主体は地方自治体であり、実施に当たっては地方自治体の役割が重要となり、学校給食の実施に当たっては自治体間の格差を生じることとなった。「学校給食法」によると、給食費(=食材費)は保護者の負担となっている。就学援助制度の対象ではあるが、教育の一環としての学校給食を大事に考えれば、学校給食費の無償化についても考慮する必要がある。

1955年には、「学校給食会法」が制定されている。1956年4月には、「学校給食法」の一部改正がなされ、中学校における学校給食の実施の努力義務化が規定される。1957年8月には、大阪府学校給食会を財団法人化している。1958年10月には、新学習指導要領において学校給食を学校行事等の領域に位置づけている。1969年4月には、中学校学習指導要領の改正によって、学校給食は「特別活動」の「学級指導」に位置づけている。1976年4月

にある。会員は、大学教授、元・栄養教諭、元・学校給食調理員、元・行政職員等であり、研究会を毎月1回開催しており、事務局は、関西大学経済学部櫻原正澄研究室に所在する。

2) 「学校給食法」の第2条には、「学校給食の目標」が記されており、以下のとおり、4項目が規定されている。

- ①日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
- ②学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- ③食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
- ④食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

には、米飯給食の導入がなされ、米過剰の下において消費市場としての学校給食の位置づけがなされることとなった。1985年の行革第二臨調によって、学校給食の民営化が促進され、同年には、文部省体育局長の「学校給食業務の運営の合理化について」（「合理化通達」）が出され、調理業務における民間委託の導入が始まることとなる。このことによって、栄養士と調理現場（調理員等）の関係性は希薄化し、学校給食現場における職員間の良好なコミュニケーションを阻害することとなり、豊かな学校給食の実現にとっては多くの困難を伴うこととなる。そして、民間委託の導入は調理業務の低コスト化を追求することに繋がり、給食食材における冷凍・加工食品への依存が増えることとなる。その意味において、「合理化通達」による「学校給食法」の空洞化であり、「教育の一環」としての学校給食は後退することとなる。1988年には余剰教室のランチルーム使用のために、国の予算化が図られる。

1996年7月にはO-157集団食中毒問題が発生し、安全性の議論が盛んとなり、1997年4月には「学校給食衛生管理の基準」が策定され、学校給食における食の安全対策は強化されることとなる。

1998年には、学校栄養職員による「食に関する指導」の推進がなされる。1999年7月には「食料・農業・農村基本法」が成立し、2000年3月には「食料・農業・農村基本計画」が閣議決定される。

2000年3月には、「21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21）」が通達される。また、同年3月には、「食生活指針」が文部省・厚生省・農水省によって作成され、「食生活指針の推進について」が閣議決定される。2002年7月には、「健康増進法」が成立する。2003年5月には「食品安全基本法」が成立し、同年7月には「食品安全委員会」が設置され、国民の食への不安に応じて食品の安全行政は強化される。また、2002年には「総合的な学習」として、農業体験学習が考えられ、導入される。

2004年1月には、中央教育審議会の答申「食に関する指導体制の整備について」において栄養教諭制度の創設が記されており、これを受けて2005年4月には「学校教育法」の一部改正がなされ、栄養教諭制度の創設が図られる。

2005年7月には「食育基本法」が施行され、学校教育において学校給食の役割は重視され、「食育」は学校教育の一環として位置づけられる。そこでは、「食育」の要として栄養教諭が位置づけられ、地場産物の学校給食への使用割合の数値目標化がなされ、企業の「食育」への取組もみられる。2006年1月には、大阪府内において栄養教諭が配置される。同年3月には「食育推進基本計画」が策定され、2007年3月には「大阪府食育推進計画（2007～2011年度）」が策定される。2008年3月には新学習指導要領が告示され、食育を位置づけることとなる。同年8月には、「大阪府公立中学校スクールランチ等推進協議会」が設置され

る³⁾。大阪府内の中学校給食の実施に関して、全国の状況に比べて大阪の低い中学校給食の実施率は大きな社会・政治問題となり、地域住民は中学校給食の実施を求める運動に取組み、市町村における首長選挙においても選挙の争点の一つとなる。

2008年6月には、「学校給食法」の一部が改定⁴⁾され、2009年4月から施行されることとなる。

2009年4月には「学校給食衛生管理基準」が施行され、2011年度「学校給食調理従事者研修マニュアル」が作成され、学校給食における安全性の強化が図られている。

2011年3月には「第2次食育推進基本計画」が策定され、2012年3月には「第2次大阪府食育基本計画」が策定される。

2016年3月には「第3次食育推進基本計画」が策定され、中学校給食に係る新たな目標が追加される。

2017年3月には「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」が作成され、食に関する指導の推進が図られた。

2 学校給食の運営システム

学校給食の運営システムは市町村や学校によって多様であり、大きく分類すれば、次のとおりである。

(1) 学校給食施設の設置方式

学校給食施設の設置方式については、①自校方式（単独校方式）、②センター方式（共同調理場方式）、③親子方式（折衷的方式）、④民間調理場活用方式（デリバリー方式）がある。

3) 大阪府内の中学校給食の導入状況については、樫原正澄他「大阪府内における学校給食の現状と課題」(関西大学『経済論集』第66巻第1号所収、2016年6月号)の「第5章 大阪における中学校給食導入と現状」を参照のこと。

4) 「学校給食法」の改正によって、第2条の「学校給食の目標」は、旧法の4項目から、7項目へと、以下のとおり、変更された。

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(2) 学校給食の内容と形態

学校給食の内容については、①完全給食（主食、副食、牛乳を学校給食が提供）、②補食給食（おかずと牛乳だけを学校給食が提供、主食は持参）、③ミルク給食（牛乳だけを学校給食が提供、弁当を持参）、④その他の形態として外注弁当方式（弁当配食形態での学校給食実施）または昼食斡旋事業がある。

(3) 学校給食の献立

学校給食の献立方式としては、①独自献立（調理場ごと）、②統一献立（全調理場共通）があり、学校栄養職員または栄養教諭の役割としては献立の作成である。

(4) 食材購入の方法

食材の購入方法としては、①個別購入（調理場ごと）、②一括購入（自治体単位）があり、学校給食会の役割が重要である。

3 学校給食における食材購入システムの変遷⁵⁾

1955年8月には「学校給食会法」が施行され、同年10月に特殊法人日本学校給食会が設立され、脱脂粉乳等が供給される。1956年にはMSA協定の調印により、アメリカの食料戦略の下で、学校給食への小麦粉ならびに脱脂粉乳の導入が図られ、1950年代には学校給食は普及をみることとなる。

1960年代には学校給食制度の再検討がなされ、共同調理場（センター）方式が最も合理的であるとして、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た。そして、1966年12月には文部省体育局長は「学校給食の物資の共同購入促進について」の通達を出し、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）が予算化され、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る。また、1970年2月には保健体育審議会の答申「学校給食の改善充実方策について」が文部大臣に提出され、このことによって、市町村等による統一献立、食材の一括購入、共同調理場が促進され、前述のコールドチェーン化と大型冷蔵庫の設置が図られる。学校給食の食材供給において、日本学校給食会や都道府県学校給食会等を通じる輸入食材の供給ならびに、大手の食品加工企業の加工・冷凍食品の大量供給の体制が構築さ

5) 内藤重之「わが国における学校給食制度の概要と食材調達」（内藤重之・佐藤信編著『日本農業市場学会研究叢書 No.10 学校給食における地産地消と食育効果』筑波書房、2010年、第1章所収）15～17ページを参考に記述した。

れることとなる。

他方では、農業振興とも関わって、1961年には農林次官による「学校給食用牛乳供給事業実施要綱」の通達が出され、文部省管理局長の「学校給食用牛乳取扱要領」の通知によって、学校給食に牛乳が供給される。また、米飯給食は1976年の「学校給食法施行規則」の改正によって正式に導入される。

1980年代の臨調・行革路線の展開によって、学校給食業務の運営合理化が求められる。こうした流れのなかで、日本学校給食会は、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なり、1986年3月には日本体育・学校健康センターに改組される⁶⁾。

1990年代以降には、学校給食用物資において国の助成は縮小・廃止へと向かい、都道府県学校給食会等、市町村学校給食会等ならびに学校による地場産物を利用する動きが生まれるが、他方では、調理方式の大規模化・合理化の動きがあり、必ずしも地産地消にとって好ましい環境であったとはいえない。

2000年以降においては、2005年の「食育基本法」の制定によって、食育の推進が打ち出され、「食育推進計画」において地場産物の使用割合目標が設定される。こうしたなか、学校給食への地場産物使用の模索は開始されるが、学校給食における食材調達方式は市町村や学校によって多様であり、そのこととも関連して、地場産物の使用割合を高めることは容易なことではない。

第1章 食育基本法の成立と食育推進

1 食育基本法の成立

「食育基本法」は2005年6月に公布された法律である。

本法が成立した背景としては、その「前文」に、次のとおり、記されている。

多忙な生活のなかで、「人々は、毎日の『食』の大切さを忘れがち」であること。食生活においては、「栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題」が生じており、「食生活の乱れ」が問題として指摘されている。そして、「新たな『食』の安全上の問題や、『食』の海外への依存の問題が生じており、『食』に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、『食』の安全の確保の面からも、自ら『食』

6) 内藤重之「わが国における学校給食制度の概要と食材調達」(内藤重之・佐藤信編著『日本農業市場学会研究叢書 No.10 学校給食における地産地消と食育効果』筑波書房、2010年、第1章所収) 24ページによると、日本学校給食会(1950～1982年)は、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)、日本スポーツ振興センター(2003年～)と、変遷している。そして、2006年4月には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学校給食用食材の取扱業務が移管された。

のあり方を学ぶことが求められている」と、述べており、食育の必要性と食をめぐる問題を提示している。これに続いて、「また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の『食』が失われる危機にある」と記している。

ここに示されているとおり、食をめぐる問題の大きな要因として食の乱れを捉えており、そのことによって生活習慣病が増加するという認識の下で、食を単なる個人の問題とするのではなく、社会全体の問題として捉えて、その解決を図ろうとするものである。その解決手段が国民運動としての食育の推進であり、そのために「食育基本法」は制定されたのである。

ここで食をめぐる問題としては具体的には、朝食の欠食率、野菜の摂取量、生活習慣病の増加（肥満、糖尿病有病者、メタボリック症候群）であり、そして、国民の多数が食品の安全を脅かす問題、低い食料自給率による食料確保への不安等に関して問題と感じており、各種の世論調査においても問題として指摘される事項である。そのため、政府は、こうした問題の解決に迫られており、その抜本的対策として打ち出されたのが「食育基本法」ということである。

ところで、「食育基本法」において、「食育」の定義規定はない⁷⁾。しかし、「前文」の第2段落には、「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実施することができる人間を育てる食育を推進することが求められている」と、記されており、食育は知育、徳育、体育と並ぶものではなく、教育の基礎として捉えている。そして、続けて、「もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである」と、述べている。子どもが食育対象の中心となっており、子どもの心身の成長や人格の形成に大きな影響を及ぼすとして、食育の重要性を指摘している。

そこで、食育における学校教育の役割が大切となり、「食育基本法」第11条第1項には、「教育関係者等の責務」が、以下のように、規定されている。

「教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下『教育等』という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下『教育関係者等』という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理

7) 食育基本法研究会編著『Q&A 早わかり食育基本法』（大成出版社、2005年）の6ページには、「Q3 『食育』の定義は何ですか」とあり、その回答として、「A 本法では、『食育』に関する定義規定は置いていませんが、前文の第2段落で、その内容について規定しています」と記されている。

念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする」と、述べられており、学校教育者は学校のカリキュラム等を通じて、積極的に食育を推進するとともに、地域における食育においても寄与することが求められている。

また、「食育基本法」第20条には、「学校、保育所等における食育の推進」が規定されており、「食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする」と、記されており、栄養教諭の果たす役割が重要であることが指摘されている。そして、食育の実践に「学校教育の一環」として実践することを求めており、学校給食を始め家庭科、社会科、保健体育科等の学校教育全体の問題として、「食育」を推進することを意味している⁸⁾。しかしながら、この規定は言葉では簡単であるが、教育現場において実効性のあるものとするためには、様々な関係者の努力を必要とすることを指摘しておきたい。

2 食育推進基本計画の展開と地産地消

「食育基本法」第16条第1項には、「食育推進会議⁹⁾は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする」と、規定されており、第2項には、食育推進計画に掲げる事項について、次のとおり規定されている。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

8) 食育の具体的事例については、佐々木輝雄『学校給食の役割と課題を内側から明かす—全国初の「給食・食育振興財団」(東京都武蔵野市)の紹介も』(筑波書房、2015年)60～64ページが参考になる。

9) 「食育推進会議」とは、「食育基本法」第四章に規定されており、内閣府に設置される政府機関である。会長は内閣総理大臣であったが、2016年4月1日から「内閣の重要施策に関する総合調整等に関する機能の強化のための国家行政組織法等の一部を改正する法律(2015年法律第66号)」により、農林水産大臣となっている。

(1) 「第1次食育推進基本計画」（2006年3月策定）と地産地消

2005年に制定された「食育基本法」に基づいて、2006年度から2010年度までの5年間を対象期間として「第1次食育推進基本計画¹⁰⁾」は2006年3月に策定されている。

学校給食における地場産物を使用する割合に関しては、「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。このため、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。具体的には、平成16年度（2004年度）に全国平均で21%となっている割合（食材数ベース）について、平成22年度（2010年度）までに30%以上とすることを目指す」と、記されている。

学校における食育の推進においては、指導体制の充実として、栄養教諭の役割を重視している。学校給食の充実については、「子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が『生きた教材』としてさらに活用されるよう取り組む」と、記述されている。

地産地消を推進するために、地産地消を全国的に展開するとして、そのために各地域における実践的な計画の策定・実践の促進等を図り、「地産地消の核となる直売施設や消費者との交流施設の整備等を進める」と、記されている。

(2) 「第2次食育推進基本計画」（2011年3月策定、2013年12月一部改定）と地産地消

2011年3月31日には、2011年度から2015年度までの5年間を対象期間として「第2次食育推進基本計画」が策定されている。なお、2013年12月26日には一部改定がされており、学校給食における地場産物の使用割合に関する項目において、国産食材が追加された。追加の文言は、「また、各都道府県内において当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合に国内産の農林水産物を活用していくことも前述の学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効であり、新たに学校給食における国産の食材を使用する割合の増加も目標として追加する。具体的には、平成24年度（2012年度）において全国平均77%となっている割合（食材ベース）について、平成27年度（2015年度）までに80%以上とすることを目指す」である。

学校給食における地場産物を使用する割合に関しては、「具体的には、平成16年度（2004年度）に全国平均で21%となっている割合（食材ベース）について、平成22年度（2010年度）

10) 本計画は、都道府県食育推進計画および市町村食育推進計画の基本となっている。

までに30%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き27年度（2015年度）までに30%以上とすることを旨」と、記されており、目標未達成のため、目標年度の先送りがなされている。

学校給食の充実に関しては、「子どもが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食の一層の普及を促進するとともに、十分な給食の時間の確保及び食事マナー等の指導内容の充実を図る。また、各教科等においても学校給食が『生きた教材』として活用されるよう献立内容の充実を図る」と、記述されており、給食時間の確保や献立内容の充実が課題とされている。

地産地消の推進のために、「平成22年（2010年）12月に公布された『地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律』、及び同法に基づく基本方針により、地方公共団体と連携し、学校給食等における地域の農林水産物の利用の促進、直売所等の整備及び直売所等を利用した地域の農林水産物の利用の促進、活動の核となる人材の育成及び多様な主体の連携等の各種取組を推進する」と、記されている。

(3) 「第3次食育推進基本計画」（2016年3月策定）と地産地消

2016年3月には、2016年度から2020年度までの5年間を対象期間として「第3次食育推進基本計画」が策定されている。

中学校における学校給食の実施率を上げることが、新たな目標として追加されている。「学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を児童生徒に提供することにより児童生徒の健康の保持増進や体位の向上を図るものである。また、児童生徒が食事について理解を深め、望ましい食習慣を養うなど実体験に基づく継続的な指導を展開することができる重要な手段でもある」と、記しており、続けて、「しかし、完全給食がおおむね実施されている小学校と比べて、中学校ではその実施率が低い」と、その問題を指摘し、「このため、学校給食を通じた、より効果的な食育を推進することを旨し、公立中学校における学校給食の実施率について、平成26年度（2014年度）に87.5%となっている割合を、平成32年度（2020年度）までに90%以上とすることを旨」と、記されている。

学校給食における地場産物を使用する割合に関しては、「具体的には、平成27年度（2015年度）までに30%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き平成32年度（2020年度）までに30%以上とすることを旨」と、記されており、目標未達成のため、目標年度の再度の先送りがなされている。

また、学校給食における国産食材を使用する割合に関しては、「当該目標については、平成25年（2013年）12月に第2次基本計画に追加したところであり、平成27年度（2015年

度)までに80%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度(2020年度)までに80%以上とすることを旨とする」と、記されており、目標未達成のため、目標年度の先送りがなされている。

学校給食の充実に関しては、「児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、中学校の給食を拡充させるとともに、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。また、各教科等の食に関する指導と関連づけた活用がされるよう献立内容の充実を図る」と、記されている。

地産地消の推進のために、「直売所等における地域の農林水産物の利用促進を図るため、多様な品目の生産・供給体制の構築及び加工品の開発を推進するとともに、学校給食等における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築し、地域の農林水産物の利用拡大を図る。また、地域ぐるみでの取組を推進するため、地域における関係者の連携の場等の設置、地域の戦略等の策定を推進する」と、記されている。

第2章 大阪府食育推進計画と地産地消

1 「第1次大阪府食育推進計画」(2007年3月策定)と地産地消

国においては、2005年に制定された「食育基本法」に基づいて、2006年度から2010年度までの5年間を対象期間として「第1次食育推進基本計画¹¹⁾」は2006年3月に策定された。

これに基づいて、各都道府県において「食育推進計画」の策定が推進され、大阪府では「大阪府食育推進計画」(2007年3月)が策定された。計画期間は、2007年度から2011年度までの5年間である。

本計画策定の背景としては、①ライフスタイルの変化、②食の国際化と伝統食の変化、③生活習慣病の増加、④食の生産体験の希薄化、⑤食の安全・安心への関心の高まり、⑥食育をめぐる国の動きを、記している。

学校給食における大阪産農林水産物の利用促進に関して、「大阪産農林水産物は主に府内の卸売市場等に出荷され流通していますが、近年では、消費地に近いことを活かした直売や小売店への直接出荷、学校給食等での利用が行われています」と記されており、学校給食において地場産物を利用するメリットとして、「安心・安全な食材の入手」や「児童・生徒の食への意識の向上」を指摘している。

大阪府内の43市町村のうち41市町村(全市町村の95%)の小・中学校の学校給食において、地場産物が利用されており、重量ベースでは、全量で6%であり、品目別には、米16%、野

11) 本計画は、都道府県食育推進計画および市町村食育推進計画の基本となっている。

菜3%、果樹5%となっている¹²⁾。

学校給食において地場産物を利用することの意義として、「大阪府でどのような農林水産物がどの地域でどの様に生産されているかを学ぶことのできる『生きた教材』としての効果があり、食育を推進するために重要な要素の一つです」と指摘している。

しかしながら、地場産物を利用するための困難もあり、「生産者の出荷方法（等級分けによる全規格出荷、全量出荷）と学校給食における購入の形態（一部規格のみ納品、納品時間の指定、小ロット等）の違いや、給食費の制限などが課題となっています」と、指摘しており、地場産物の利用促進のためには、「学校と生産者を橋渡しするコーディネート機能や農産物生産情報の提供体制の確立が必要となっています」と記している。

続けて、「また、大阪産農産物を継続的に利用するには、安定した入荷量を確保し、入荷先を府域にまで広げる必要があります。このためには、単一の市町村域で地場産農産物の入荷を行っている例もありますが、市町村域を超えて、広域的、継続的に入荷体制を確保する組織を育成する必要があります」と指摘している。

栄養教諭の活用に関しては、「栄養教諭は、『食に関する指導』と『学校給食の管理』を一体的に行い、学校給食を生きた教材として教育実践に活用するなど、学校における食育推進のための中核的な役割を担うことが求められています」と、述べている。

大阪府では「栄養教諭実践モデル校事業」を実施して、「モデル校においては、教職員をはじめ、児童及び保護者の食に関する意識が向上するとともに、給食での残食率の減少や、朝食欠食率の減少等、取組による効果が出ています」と、記している。

学校における食育に関して、その問題点として、「府内の各学校・各地域により、食育の取組はまちまちであることから、学校における食育を組織的・計画的に推進するためには、各学校において食に関する指導の全体計画の策定を推進させるとともに、教職員を対象とした、食育に係る研修等を充実していく必要があります」と、指摘している。

2 「第2次大阪府食育推進計画」（2012年3月策定、2017年2月一部変更）と地産地消

国においては、2005年に制定された「食育基本法」に基づいて、2011年度から2015年度までの5年間を対象期間として「第2次食育推進基本計画」が2011年3月に策定された。

これに基づいて、各都道府県において「食育推進計画」の策定が推進され、大阪府では「第2次大阪府食育推進計画」（2012年3月）が策定された。計画期間は、2012年度から2016年度までの5年間である。なお、2017年2月に、「第2次大阪府食育推進計画」の計画期間

12) 2006年度大阪府農政室調べ。

及び目標値の変更¹³⁾がなされ、計画期間は1年度延長され2012年度から2017年度までの6年間とされた。

学校給食における大阪産農林水産物の利用促進に関して、「大阪産農林水産物は、主に府内の卸売市場等に出荷され流通していますが、農産物直売所¹⁴⁾や量販店などに直接出荷する農業生産者も増えつつあります。この流通機能を活かして、学校給食等での大阪産農産物の利用も行われています」と記されている。

2007年度において、大阪府内の43市町村のうち35市町村（全市町村の81%）の小・中学校の学校給食において、地場産物が利用されており、重量ベースでは、全量で7%であり、品目別には、米17%、野菜3%、果樹5%となっている¹⁵⁾。

大阪産農林水産物を学校給食に利用することによって、「府内の農林水産物がどの地域でどのように生産されているかを学ぶことができる『生きた教材』であり、学校給食の機会をとらえ、大阪の農産物についての出張講座にも取り組むなど、大阪農業の理解促進に努めています」と記されている。

栄養教諭の活用に関しては、「栄養教諭実践モデル事業」（2006年1月～2008年3月）の実施により、「20名の栄養教諭を配置した」として、「平成20年度（2008年度）以降、学校における食育の推進のため、平成23年度（2011年度）を目途に計画的に小・中学校、支援学校へ、栄養教諭を配置しています。現在、386名の栄養教諭を配置（政令市を含む）（平成22年（2008年）5月調査）しています」と、記している。そして、「今後は、すべての児童・生徒に対する食に関する指導が適切に行われるよう、栄養教諭が中核的な役割を担い、全教職員とともに学校における食育を推進します」と、結んでいる。

学校給食における地場産物の活用に関しては、「おおさか食育ハンドブック（2010年3月）」において、「地場産物を使った大阪の郷土料理のレシピや、財団法人学校給食会にて購入できる地場産物を使った学校給食用物資を紹介しています。あわせて、研修会等で地場産物の学校給食での活用を働きかけています」として、「今後とも引き続き、学校給食を『生きた教材』とした食に関する指導を充実させるため、学校給食での地場産物の活用を促進します」と、

13) 計画期間変更の背景としては、大阪府においては、「健康・生産・教育保育分野の関係部局が連携を図りながら推進して」おり、「第2次大阪府食育推進計画」の計画期間は2016年度までとなっており、「第2次健康増進計画」及び「第2次歯科口腔保健計画」の計画期間は2017年度までとなっている。「第3次食育推進計画」の策定に際しては、3計画の整合性を重視して、「第2次食育推進計画」の計画期間を1年延長したと、説明されている。

14) 「大阪府農政室の調べ」によると、大阪府内の農産物直売所は増加しており、2004年度130ヵ所、売上額18億円、2006年度134ヵ所、売上額22億円、2008年度138ヵ所、売上額43億円、2009年度141ヵ所、売上額51億円、2010年度145ヵ所、売上額51億円となっている。

15) 大阪府農政室調べ。

記している。

第3章 大阪府内の学校給食における地産地消の現状と問題点

－「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」を中心として－

1 「2016年度（平成28年度）地産地消に係る学校給食調査」の方法と課題

「学校給食・食文化研究会」では以前の研究ノート「大阪府内における学校給食の現状と課題」（関西大学『経済論集』第66巻第1号、2016年6月号）において、大阪府内の各市町村の献立表から、米飯給食の回数と特徴、副菜の品数と魚の献立、地場農産物の使用、郷土食、季節の献立、行事食、加工品の使用、デザートなど学校給食の実施状況の検討を行った。

今回は大阪府内各市町村教育委員会学校給食担当課に「平成28年度 地産地消に係る学校給食調査」を郵送にて依頼し、回答を得た。

調査項目は、「学校給食の概要」、「地場農産物（市町村・府内産）の使用について」、「食育推進計画について」である。

43市町村のうち40市町村から回答を得ることができた。調査結果は、以下に記述するとおりである。

2 学校給食の概要

(1) 調理方式

1) 調理方式（表3-2-1-1、参考資料3-2-1-1参照）

表3-2-1-1 調理方式

校種	全学校数(校)	全児童/生徒数(人)	単独調理方式				共同調理場方式				民間調理場活用方式(デリバリー方式)			
			学校数(校)	割合(%)	児童/生徒数(人)	割合(%)	学校数(校)	割合(%)	児童/生徒数(人)	割合(%)	学校数(校)	割合(%)	児童/生徒数(人)	割合(%)
小学校	895	390,061	723	80.8%	320,599	82.2%	172	19.2%	69,462	17.8%	0	0.0%	0	0.0%
中学校	347	161,856	45	13.0%	19,760	12.2%	40	11.5%	18,079	11.2%	262	75.5%	124,017	76.6%
小中一貫校	6	3,061	6	100.0%	3,061	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

小学校においては、単独調理方式が学校数で見ると80.8%、児童数では82.2%となり、共同調理方式の学校数割合19.2%（児童数割合17.8%）¹⁶⁾を大きく上回る。民間調理場活用方式（デリバリー方式）はみられない。

16) 以下、「学校数割合（児童・生徒数割合）」で表記する。

中学校では単独調理方式の13.0%（12.2%）、共同調理場方式の11.5%（11.2%）に比べ、民間調理場活用方式（デリバリー方式）が75.5%（76.6%）と大きく上回っている。これは、大阪府が打ち出した「中学校給食導入促進事業」において民間調理場活用方式（デリバリー方式）も補助対象に含めたことにより、初期投資が少なく済む本方式を採用した市町村が多くなっているためである。

2) 調理の民間委託（表3-2-1-2、参考資料3-2-1-2参照）

表3-2-1-2 調理の民間委託

校種	全学校数 (校)	全児童/ 生徒数 (人)	委託炊飯				調理業務			
			学校数 (校)	割合 (%)	児童/ 生徒数 (人)	割合 (%)	学校数 (校)	割合 (%)	児童/ 生徒数 (人)	割合 (%)
小学校	895	390,061	515	57.5%	235,736	60.4%	444	49.6%	204,127	52.3%
中学校	85	37,839	50	58.8%	19,363	51.2%	80	94.1%	35,535	93.9%
小中 一貫校	6	3,061	0	0.0%	0	0.0%	6	100.0%	3,061	100.0%

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

委託炊飯でみると、小学校57.5%（60.4%）に対し、中学校58.8%（51.2%）と大きな差はみられないが、調理業務の民間委託では、小学校49.6%（52.3%）と半数近いのに比較して、中学校では94.1%（93.9%）、小中一貫校100%（100%）と大きく上回り、ほぼ大半が民間委託となっている。

小学校では多くの市町村で、徐々に直営方式から民間委託に切り替えていっているが、近年、中学校給食を導入した学校はほぼ100%民間委託で始めた結果からくるものであると考えられる。

(1) 献立作成

1) 献立作成方式（表3-2-2-1、参考資料3-2-2-1参照）

表3-2-2-1 献立作成方式

校種	全学校数 (校)	全児童/ 生徒数 (人)	自校献立				ブロック献立				統一献立			
			学校数 (校)	割合 (%)	児童/ 生徒数 (人)	学校数 (校)	学校数 (校)	割合 (%)	児童/ 生徒数 (人)	割合 (%)	学校数 (校)	割合 (%)	児童/ 生徒数 (人)	割合 (%)
小学校	885	387,141	1	0.1%	552	0.1%	93	10.5%	45,372	11.7%	791	89.4%	341,217	88.1%
中学校	274	126,237	1	0.4%	260	0.2%	12	4.4%	5,879	4.7%	261	95.3%	120,098	95.1%
小中一貫校	6	3,061	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	6	100.0%	3,061	100.0%

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

献立作成では自校献立は0.1% (0.1%) で田尻町の小学校・中学校各1校のみ(ただし町で1校のみ)で、ブロック献立は小学校10.5% (11.7%) で堺市、中学校4.4% (4.7%) で寝屋川市となっているが、それ以外の市町村では統一献立となっており、小学校89.4% (88.1%)、中学校89.4% (88.1%) となっている。

2) 献立原案作成者 (表3-2-2-2 参照)

表3-2-2-2 献立原案作成者

番号	市町村名	作成者			特記事項
		小学校	中学校	小中一貫校	
1	大阪市	栄養教諭	栄養教諭	栄養教諭	献立作成の流れについては別添参照
2	豊中市				
3	池田市	栄養教諭	栄養士		
4	箕面市	学校栄養士・教育委員会	学校栄養士・教育委員会	学校栄養士・教育委員会	
5	吹田市	栄養教諭	栄養教諭・市教委栄養士		
6	高槻市	栄養教諭・学校栄養職員 市教委栄養士	栄養教諭・学校栄養職員 市教委栄養士		
7	茨木市	栄養教諭	栄養教諭・学校栄養職員		
8	摂津市	学校給食会の委員会	市教委栄養士・栄養教職員		
9	守口市	市教育委員会・栄養教諭	市教育委員会・委託会社	市教育委員会・栄養教諭	
10	枚方市				
11	寝屋川市	栄養教諭	委託業者栄養士・中学校在籍 栄養士・市教委栄養士		
12	大東市	学校・教育委員会栄養士	学校・教育委員会栄養士		
13	門真市	栄養教諭			
14	四条畷市	栄養教諭・栄養士(府)	栄養教諭・栄養士(府)		小・中同一献立
15	交野市	栄養教諭	栄養教諭		
16	東大阪市	市栄養士・栄養教諭、栄養職員			
17	八尾市	学校・教育委員会栄養士	学校・教育委員会栄養士		
18	松原市	栄養教諭	栄養教諭等		
19	柏原市	栄養士1名	栄養教諭1名		小・中は統一献立、栄養教諭、栄養士が作成
20	富田林市	小学校給食会	中学校給食会		
21	河内長野市	栄養教諭	栄養教諭		
22	羽曳野市	栄養教諭・臨時技師	栄養教諭・臨時技師、市教委主事		
23	藤井寺市	栄養教諭1名	栄養士1名		小・中は統一献立、栄養教諭、栄養士が作成
24	大阪狭山市	栄養教諭・栄養士	栄養教諭・栄養士		学校給食センター職員(栄養教諭2名、栄養士1名)で1ヵ月のローテーション
25	堺市	栄養教諭・栄養職員	栄養教諭・栄養職員 保健給食課の栄養士		
26	泉大津市	栄養教諭・栄養職員			
27	和泉市	栄養教諭・栄養職員	栄養教諭・栄養職員		
28	高石市	栄養教諭	栄養教諭		
29	岸和田市	栄養教諭	学校栄養職員		
30	貝塚市	学校栄養教職員・市栄養士	学校栄養教職員・市栄養士		
31	泉佐野市	栄養教諭	栄養教諭		
32	泉南市	学校給食センター係	学校給食センター係		
33	阪南市	栄養教諭	委託業者		
34	能勢町	栄養技師	栄養教諭		町内に施設一体型の小中学校各1校しかないため、小中学校で同一献立(小中学校の栄養教諭等が交代で作成)
35	豊能町	教職員(栄養士)	委託業者		
36	島本町	栄養教諭、学校栄養士 事務局栄養士	栄養教諭、事務局栄養士		
37	太子町	栄養教諭	栄養教諭		
38	河南町				
39	千早赤阪村	栄養教諭	栄養教諭		
40	忠岡町	栄養教諭	栄養教諭		
41	熊取町	栄養教諭・学校栄養職員	栄養教諭・学校栄養職員		
42	田尻町	栄養教諭	小学校栄養教諭		
43	岬町	栄養教諭	栄養技師		

資料:「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

献立作成者は小学校では栄養教諭・栄養職員が大半であり、それに市の栄養士（市教委）が加わっているところもある。中学校でもほぼ同様であるが、民間調理場活用方式（デリバリー方式）を導入している守口市や寝屋川市では、委託業者も献立作成に関わっている。

(3) 食材購入方式（表 3-2-3-1、参考資料 3-2-3 参照）

表 3-2-3-1 食材購入方式

校種	全学校数 (校)	全児童/ 生徒数 (人)	単独購入				一括購入				単独・一括購入併用			
			学校数 (校)	割合 (%)	児童/ 生徒数 (人)	割合 (%)	学校数 (校)	割合 (%)	児童/ 生徒数 (人)	割合 (%)	学校数 (校)	割合 (%)	児童/ 生徒数 (人)	割合 (%)
小学校	895	371,272	0	0.0%	0	0.0%	814	90.9%	331,797	89.4%	81	9.1%	39,475	10.6%
中学校	251	102,966	0	0.0%	0	0.0%	240	95.6%	96,971	94.2%	11	4.4%	5,995	5.8%
小中一貫校	6	3,061	0	0.0%	0	0.0%	6	100.0%	3,061	100.0%	0	0.0%	0	0.0%

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

食材購入では学校で単独購入しているところは小学校・中学校ともなく、市町村やブロック単位で一括購入しているところが、小学校 90.9%（89.4%）、中学校 95.6%（94.2%）、小中一貫校 100%（100%）となっている。

寝屋川市・和泉市・岸和田市・貝塚市・田尻町においては、小学校給食では一括購入と単独購入の併用を行っており 9.1%（10.6%）となっている。中学校では和泉市と田尻町が併用方式で 4.4%（5.8%）となっている。

表 3-2-3-2 民間調理場活用方式（デリバリー方式）の食材購入

	市町村数	割合 (%)
市町村	5	27.8%
委託業者	12	66.7%
その他	1	5.6%

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

中学校の民間調理場活用方式（デリバリー方式）では池田市・大東市・松原市・貝塚市・泉佐野市の 5 市では市の購入となっており、全体の 27.8% となっている。堺市の公益財団法人堺市学校給食会以外の 12 市町村の 66.7% は、委託業者が食材購入を行っている（表 3-2-3-2、参考資料 3-2-3 参照）。

(4) 米飯給食

1) 米飯給食回数 (表 3-2-4-1、参考資料 3-2-4 参照)

表 3-2-4-1 米飯給食回数

校種	全学校数(校)	全児童/生徒数(人)	自校もしくは共同調理場炊飯				委託炊飯				回数
			学校数(校)	割合(%)	児童/生徒数(人)	割合(%)	学校数(校)	割合(%)	児童/生徒数(人)	割合(%)	
小学校	954	389,112	393	41.2%	136,522	35.1%	561	58.8%	252,590	64.9%	3.16
中学校	138	51,707	49	35.5%	15,699	30.4%	89	64.5%	36,008	69.6%	3.53
小中一貫校	6	3,061	6	100.0%	3,061	100.0%	0	0.0%	0	0.0%	3.33

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

米飯の炊飯方法としては、自校もしくは共同調理場炊飯は小学校 41.2% (35.1%)、中学校 35.5% (30.4%) で、委託炊飯は小学校 58.8% (64.9%)、中学校 64.5% (69.6%) と、小・中学校とも 2 倍近く委託炊飯が多い (中学校に民間調理場活用方式 (デリバリー方式) の池田市・寝屋川市・豊能町が含まれている)。小中一貫校は、自校もしくは共同調理場炊飯が 100% である。

米飯給食回数について、小学校は平均 3.16 回で、箕面市・松原市・羽曳野市・能勢町が週 4 回と回数が多く、高槻市は週 2.5 回と少ない。

中学校は週平均 3.53 回で、箕面市が週 5 回と多く、それに続くのが富田林市で月 1 回のみがパンである。高槻市は週 2.5 回と少ない。中学校の数値には、民間調理場活用方式 (デリバリー方式) の池田市・寝屋川市・豊能町の週 5 回が含まれている。小中一貫校は週平均 3.33 回で、箕面市が週 4 回、大阪市・守口市は週 3 回となっている。

2) 米飯給食回数の増加計画 (表 3-2-4-2、参考資料 3-2-4 参照)

表 3-2-4-2 米飯給食回数の増加計画

	回答数	ある	割合 (%)	ない	割合 (%)
市町村	40	1	2.5%	39	97.5%

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

米飯給食の回数を増やす計画があるのは、小・中学校ともに週 2.5 回の高槻市のみであった。

3 地場農産物

(1) 農産物使用の考え方 (表 3-3-1、参考資料 3-3-1 参照)

表 3-3-1 地場農産物使用の考え方

	回答数	市町村産を積極的に使用したい		市町村産がなければ、府内産を積極的に使用したい		国産のものを積極的に使用したい	
		市町村数	割合 (%)	市町村数	割合 (%)	市町村数	割合 (%)
市町村	40	26	65.0%	22	55.0%	28	70.0%

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

地場農産物使用については26の市町村（65%）が「市町村産を積極的に使用したい」と考えており、22市町村（55%）が「市町村産がなければ、府内産を使用したい」、28市町村（70%）が「国産のものを積極的に使用したい」と回答しており、大阪では地場農産物の使用がむつかしい中でも、できるだけ取り入れようという市町村の姿勢がうかがえる。

(2) 2015年度地場農産物使用実績

1) 米（表 3-3-2-1 参照）

24市町村（60%）で、市町村産米を使用している。8市町村（20%）が、地区内産もしくは府内産米を使用している。

2) 野菜（表 3-3-2-2 参照）

32市町村（80%）で、市町村産野菜を使用している。とくに箕面市では23品目、延べ1,199回の使用がある。25市町村（62.5%）で、府内産野菜を使用している。

3) 果物（表 3-3-2-3 参照）

9市町村（22.5%）で市町村産果物を使用し、みかんかぼどうの使用であった。11市町村（27.5%）で府内産果物の使用があり、みかん缶が大半であった。

4) 加工品（表 3-3-2-4 参照）

16市町村（40%）で市町村産加工品を使用し、ゆずマーマレード・いちじくジャム・いちごジャムなどのジャムが多く、次に味噌の使用がある。16市町村（40%）で府内産の加工品を使用し、タケノコ水煮・ローストオニオン・みかんゼリー等、公益財団法人大阪府学校給食会の取扱物資の使用が多くみられる。

5) 水産物（表 3-3-2-5 参照）

2市町村（5%）で市町村産の使用があり、阪南市ののり・泉ダコ、岬町のタコのみである。

5市町村（12.5%）で府内産の使用があり、ちりめんじゃこが大半である。大阪府内においては水産物の使用は非常に少ない。

表 3-3-2-1 2015 年度地場産米の使用実績

番号	市町村名	2015 年度地場産米			
		使用回数 回	産地		特記事項
			市町村産	府内産	
1	大阪市				
2	豊中市				
3	池田市	小学校 (111) 中学校 (189)		○	
4	箕面市	78	○		
5	吹田市	1	○		
6	高槻市	98	○		
7	茨木市	89	○		
8	摂津市				
9	守口市				
10	枚方市				
11	寝屋川市		○		平成 28 年 1 月分のみ使用（全小学校）
12	大東市	59	○		
13	門真市	35			北河内産
14	四条畷市	22	○		10,533kg 22%
15	交野市	20	○	19	北河内産
16	東大阪市	20	○	○	餅米（1）玄米は財団から、白米に混ぜ込み
17	八尾市	3	○		
18	松原市		○		
19	柏原市				
20	富田林市	1	○		
21	河内長野市	20	○		
22	羽曳野市				
23	藤井寺市				
24	大阪狭山市	8	○		
25	堺市	25	○		
26	泉大津市				
27	和泉市	13	○		
28	高石市				
29	岸和田市	11	○		エコ米
30	貝塚市	4	○		
31	泉佐野市	117		○	
32	泉南市	29	○		
33	阪南市	110		○	
34	能勢町	144		○	
35	豊能町	小学校 (112) 中学校 (186)	中学校○	小学校○	小学校は豊能町能勢町の豊能郡産。中学校は豊能町産のエコ米
36	島本町	93	○		JA 高槻から島本町・高槻産の精米を購入
37	太子町				
38	河南町				
39	千早赤阪村				
40	忠岡町				
41	熊取町	6	○		2,100kg/年間
42	田尻町	5	○		
43	岬町	3	○		古代米

資料：「2016 年度 地産地消に係る学校給食調査」

表 3-3-2-2 2015 年度地場産野菜の使用実績

番号	市町村名	2015 年度地場産野菜	
		市町村産	
		品目 (回数)	特記事項
1	大阪市	田辺ダイコン (1)、金時ニンジン (1)	一部の区で使用
2	豊中市		
3	池田市	ナス (1)、ホウレンソウ (1)、コマツナ (3)、ダイコン (3)、ミズナ (3)、青ネギ (5)	
4	箕面市	コマツナ (3)、キョウナ (2)、タマネギ (56)、ホウレンソウ (4)、ジャガイモ (16)、キュウリ (1)、サヤインゲン (1)、ニンジン (42)、カボチャ (2)、トマト (1)、カリフラワー (1)、ナス (2)、キャベツ (31)、青ネギ (10)、ダイコン (37)、ハクサイ (36)、ニラ (4)、チンゲンサイ (6)、サツマイモ (5)、サトイモ (4)、カブ (1)、空心菜 (1)、トウガン (2)	
5	吹田市	《小学校》タマネギ (6)、サツマイモ (1)、タケノコ (レトルト) (18)	1,900 トン
6	高槻市	ジャガイモ (669.1kg)、タマネギ (9,944.2kg)、ニンジン (70.2kg)、ダイコン (562.6kg)、干しシイタケ (10.35kg)	毎年一度は「学校給食農産物の日」として、市内全校で本市産米、ジャガイモ等使用した給食を実施。他は農家の収穫時期、量に合わせて希望の学校へ納入します。
7	茨木市	サツマイモ (1)、キャベツ (2)、しめじ (1)	
8	摂津市	鳥飼ナス (1)	小学校：各小学校に摂津市農業振興会から提供
9	守口市	タマネギ (1)、ジャガイモ (1)、ダイコン (1)	
10	枚方市		
11	寝屋川市	タマネギ (7)、ジャガイモ (2)、サツマイモ (4)、ダイコン (9)、ハクサイ (5)、キャベツ (7)	
12	大東市	ジャガイモ (6)、タマネギ (5)	小中学校合計
13	門真市	シロナ (4)、コマツナ (2)、レンコン (4)	
14	四条畷市	タマネギ (16)、青ネギ (32)、チンゲンサイ (8)、コマツナ (15)、エビスカボチャ (1)	タマネギ 2,918kg、青ネギ 1,335kg、チンゲンサイ 612kg、コマツナ 950kg、エビスカボチャ 150kg
15	交野市	タマネギ、ジャガイモ、カボチャ、青ネギ、ダイコン、ハクサイ、キャベツ	使用回数の記載なし
16	東大阪市	タマネギ (21)、ジャガイモ (6)、トマト (1)、ナス (1)、コマツナ (2)、チンゲンサイ (1)、ダイコン (12)、ホウレンソウ (1)、金時ニンジン (19)、キャベツ (1)	
17	八尾市	コマツナ (14)、エダマメ (1)、若ゴボウ (1)	
18	松原市	キャベツ、ダイコン、ネギ (35)、コマツナ (12)、ジャガイモ (2)、エダマメ (1)、カボチャ (1)、キュウリ (2)、ハクサイ (4)、ホウレンソウ (33)	
19	柏原市	ジャガイモ (4)、タマネギ (2)、コマツナ (8)、若ゴボウ (1)	
20	富田林市	キュウリ (3)、サツマイモ (1)、ナス (4)、ホウレンソウ (6)	
21	河内長野市	キュウリ (15)、ジャガイモ (6)、タマネギ (43)、ナス (8)、ニンニク (9)、ズッキーニ (1)、白ネギ (4)、ダイコン (18)、キャベツ (12)、サトイモ (2)、ハクサイ (7)	タマネギ、ナス、ダイコン、サトイモは府内産も含む
22	羽曳野市		
23	藤井寺市	ジャガイモ (4)、タマネギ (2)、コマツナ (8)、若ゴボウ (1)	
24	大阪狭山市	キュウリ (4)、ナス (1)、キャベツ (15)	
25	堺市	コマツナ (139)、タマネギ (62)、ミズナ (2)、トマト (1)、キャベツ (61)、青ネギ (16)、ダイコン (62)、カリフラワー (1)、ニンジン (38)	
26	泉大津市		
27	和泉市		野菜は学校単独購入のため、使用回数については把握しておりません
28	高石市		
29	岸和田市		各校単独購入のため学校により異なる
30	貝塚市	ミツバ (11)、シュンギク (8)、タケノコ (1)、水ナス (6)、干しシイタケ (4)	
31	泉佐野市	サトイモ (2)、キャベツ (2)、ダイコン (3)、青ネギ (3)、ハクサイ (2)、ブロッコリー (1)	学校給食週間に使用
32	泉南市	アオナ (1)、青ネギ (78)、エダマメ (1)、カリフラワー (2)、ゴーヤ (2)、キャベツ (6)、インゲン (1)、ズイキ (2)、生タケノコ (1)、タマネギ (39)、ナス (4)、フキ (1)、ブロッコリー (1)、モロヘイヤ (1)、サトイモ (2)	別紙参照
33	阪南市		
34	能勢町	ダイコン、ハクサイ、ジャガイモ、ネギ、タマネギ	
35	豊能町	コマツナ (1)、サツマイモ (5)、ジャガイモ (7)、ダイコン (17)、タマネギ (12)、ナス (1)、ハクサイ (7)、ヤーコン (1)、青ピーマン (1)、葉ネギ (13)、生タケノコ (1)	小学校給食で使用
36	鳥本町	タマネギ (21)、カブ (1)、キュウリ (1)、ジャガイモ (2)、ナス (1)、ニンジン (1)、ミズナ (1)、青ネギ (18)、ダイコン (5)、ハクサイ (6)	小学校 1校のみの使用
37	太子町	サツマイモ (2)、タマネギ (1)、キュウリ (1)、ハクサイ (1)、ダイコン (1)、ミズナ (1)	
38	河南町		
39	千早赤阪村	キャベツ (39)、タマネギ (37)、ジャガイモ (26)、ニンジン (26)、ハクサイ (17)、キュウリ (19)、サツマイモ (14)、サトイモ (9)、ダイコン (6)、ゴボウ (4)、ナス (回数なし)	※ (キャベツ、タマネギ、ジャガイモ、ニンジン、ハクサイ、ダイコン) についての回数は府内産を含んでいるようです
40	忠岡町		
41	熊取町	キャベツ (3)	キャベツ (580kg/年間)
42	田尻町	タマネギ (5)	
43	岬町		

資料：「2016 年度 地産地消に係る学校給食調査」

2015年度地場産野菜	
府内産	
品目(回数)	特記事項
大阪シロナ (2)、ミズナ (1)、キクナ (1)	
ナス (11)、大阪シロナ (5)、ホウレンソウ (3)、コマツナ (5)、タマネギ (70)、ミズナ (2)、キャベツ (47)、タケノコ (2)、大豆モヤシ (2)、フキ (1)	
ナス (4)、コマツナ (5)、シュンギク (2)、ホウレンソウ (2)、キュウリ (1)、キャベツ (1)、シロナ (1)、ナバナ (3)、カリフラワー (2)	
《小学校》キャベツ (3)、タマネギ (2) 《中学校》コマツナ (13)、小大豆モヤシ (13)、キャベツ (5)、キョウナ (5)、シロナ (6)、キュウリ (4)、ホウレンソウ (1)、シュンギク (6)、青ネギ (3)、豆苗 (1)	
青ネギ (4、5月に使用)、サトイモ (9月に使用)、カリフラワー (1、2月に使用)、キャベツ (3月に使用)、コマツナ (1月に使用)	
タマネギ (5)、キャベツ (5)、コマツナ (3)、シュンギク (1)、ナス (2)	
豆苗 (4)、キャベツ (9)	中学校
大阪シロナ (6)	
ナス (2)、勝間南瓜 (2)、天王寺カブラ (1)、田辺ダイコン (1)、金時ニンジン (1)、タマネギ (2)、キュウリ (1)、エダマメ (1)、泉州ナス (1)	
タマネギ、タケノコ (5)、コマツナ (1)、キャベツ (1)	
水ナス (1)	
大阪シロナ (8)、コマツナ (41)、ズイキ (1)、ミズナ (5)、タマネギ (10) 葉ゴボウ (1)	
豆苗 (3)、青ネギ (2)、カブ (1)、若ゴボウ (1)	
タケノコ (20)、ミズナ (4)、コマツナ (10)、天王寺カブ (1)、キクナ (1)	
タマネギ (81)、緑豆モヤシ (83)、大阪シロナ (2)、シュンギク (10)、ミズナ (4)、大豆モヤシ (7)、キャベツ (6)、青ネギ (85)、ナス (12)、ミツバ (9)、サトイモ (1)、エダマメ (2)	
青ネギ (40)、大阪シロナ (4)、キャベツ (11)、キュウリ (1)、コマツナ (14)、ダイコン (4)、タマネギ (29)、ハクサイ (2)、太モヤシ (3)、ホウレンソウ (4)、モヤシ (4)	
	野菜は単独購入のため、使用回数については把握しておりません
タマネギ (4)、モヤシ (22)、豆苗 (2)、キャベツ (11)、緑豆モヤシ (26)、大豆モヤシ (1)	各校単独購入のため学校により異なる
フキ (1)	
タマネギ (1)、キャベツ (84kg)、青ネギ (21kg)、ホウレンソウ (1,059kg)、水ナス (72kg)、コマツナ (328kg) シロナ (223kg)、ミツバ (287kg)、紅ズイキ (127kg)、シュンギク (39kg)	
タケノコ (33)	
キャベツ、タマネギ、ジャガイモ、ニンジン、ホウレンソウ (22)、コマツナ (22)、ハクサイ、ダイコン	
モヤシ (4～3月)、青ネギ (4～3月)、タマネギ (6、7月)、キュウリ (7、9、10月)	
青ネギ、コマツナ、タマネギ、キャベツ	青ネギ等府内産野菜については年間7,400kg使用。それぞれの回数は集計していない。
キャベツ (20)、コマツナ (5)	
青ネギ (28)、エダマメ (1)、キャベツ (16)、コマツナ (8)、サトイモ (1)、ダイコン (4)、タマネギ (9)、ニガウリ (1)、ホウレンソウ (2)	すべて泉州産

表 3-3-2-3 2015 年度地場産果物の使用実績

番号	市町村名	2015 年度地場産果物			
		市町村産		府内産	
		品目（回数）	特記事項	品目（回数）	特記事項
1	大阪市				
2	豊中市				
3	池田市			みかん缶（6）	
4	箕面市				
5	吹田市				
6	高槻市				
7	茨木市			みかん（1）	
8	摂津市				
9	守口市				
10	枚方市				
11	寝屋川市			みかん缶（4）	
12	大東市			みかん（1）	
13	門真市				
14	四条畷市				
15	交野市	温州みかん（1）			
16	東大阪市			みかん（2）、みかん缶（5）	みかん（河内長野産）、みかん缶（財団扱い）
17	八尾市			みかん（4）	
18	松原市				
19	柏原市	ぶどう（1）、みかん（2）			
20	富田林市	みかん（3）		みかん缶（2）	
21	河内長野市	甘夏（1）、みかん（4）			
22	羽曳野市				
23	藤井寺市	ぶどう（1）、みかん（2）			
24	大阪狭山市				
25	堺市				
26	泉大津市				
27	和泉市	みかん（3）	全市統一献立分の使用回数		
28	高石市				
29	岸和田市		各校単独購入のため学校により異なる	みかん缶（9）	各校単独購入のため学校により異なる
30	貝塚市	みかん（4）			
31	泉佐野市				
32	泉南市		別紙参照		
33	阪南市			デラウエア（82kg）	
34	能勢町				
35	豊能町			みかん（2）	小学校給食で使用（和泉産）
36	島本町				
37	太子町	ピオーネ（1）、デラウエア（1）			
38	河南町				
39	千早赤阪村	みかん（2）			
40	忠岡町			みかん（12月）	
41	熊取町				
42	田尻町				
43	岬町				

資料：「2016 年度 地産地消に係る学校給食調査」

表 3-3-2-4 2015 年度地場産加工品の使用実績

番号	市町村名	2015 年度地場産果物			
		市町村産		府内産	
		品目 (回数)	特記事項	品目 (回数)	特記事項
1	大阪市				
2	豊中市				
3	池田市			いちじくジャム (1)、みかんゼリー (1)、サトイモクロquette (1)	
4	箕面市	ゆずマーマレード (3)			
5	吹田市			《中学校》タケノコ (レトルト) (9)	
6	高槻市	上新粉 (4、5、7、9～3月に使用)		ウィンナー (5、7、9、10月)、ベーコン (5～7月、9、10、12～3月)、ボンレスハム (5～7月、9、10、1、2月)、フランク (7月)、焼豚 (9、11、2、3月)	原料の一部含んで使用
7	茨木市	龍王味噌 (33)、酒粕 (1)			
8	摂津市			《小学校》タケノコ水煮 (34)、みかん缶詰 (6) 《中学校》龍王味噌 (5)	
9	守口市				
10	枚方市				
11	寝屋川市			ローストオニオン (3)、タケノコ水煮 (18)	
12	大東市			タケノコ水煮 (63)	小中学校合計
13	門真市				
14	四条畷市	タマネギふりかけ (1)、ネギふりかけ (1)、南瓜ふりかけ (1)、南瓜春巻き (1)			
15	交野市				
16	東大阪市				
17	八尾市			タケノコ水煮 (18)	
18	松原市				
19	柏原市	いちじくジャム (1)			
20	富田林市			タケノコ水煮 (28)、フキ水煮 (1)	
21	河内長野市	赤味噌 (20)、白味噌 (10)			
22	羽曳野市	いちじくペースト (1)、いちじくジャム (1)			
23	藤井寺市	いちじくジャム (1)			
24	大阪狭山市				
25	堺市				
26	泉大津市			アカシタのから揚げ (1)、泉州素材だけのミンチカツ (1)	
27	和泉市	みかんペースト (2) 和泉いちごジャム (5)	1回はみかんパン材料として使用。ジャムは全市統一献立分の使用回数。	タケノコ水煮 (41) 大阪みかんゼリー (2) みかん果汁 (1) 大阪サトイモクロquette (1)	タケノコ水煮と大阪みかんゼリー、和泉いちごジャムは全市統一献立分の使用回数。果汁はみかんピラフに使用。
28	高石市			タケノコ水煮、みかんゼリー、泉州素材のミンチカツ (キャベツ、タマネギ、豚肉 (泉州産のものを使用))	
29	岸和田市			みかん缶 (9)	
30	貝塚市				
31	泉佐野市	泉佐野産ミンチカツ (1)			
32	泉南市	梅干し (5)	別紙参照		
33	阪南市	酒粕 (2)	市内酒蔵から寄贈	いかなごのぐき煮、みかんゼリー	大阪府学校給食会取り扱い
34	能勢町				
35	豊能町	納豆 (11)、真菜漬 (3)、豆腐等 (16)、こんにゃく (54)、油揚げ (47)	小学校給食で使用		
36	島本町			泉州産タマネギオムレット (2)、みかん缶 (4)	
37	太子町				
38	河南町				
39	千早赤阪村	白味噌 (28)、赤味噌 (28)、千早漬 (2)、タケノコ水煮 (1)、キャロットカップケーキ (1)			
40	忠岡町				
41	熊取町				
42	田尻町	米粉 (5)		みかんゼリー (3)、いかなごの佃煮 (3)、タケノコ水煮 (10)、ミンチカツ (3)、豚肉のしょうが焼き (1)、フキの水煮 (1)、ソテーオニオン (20)	
43	岬町	平天 (1)、いかなごのぐき煮 (1)、干しシイタケ (30～40)、		ミンチカツ (1)、みかんゼリー (2)	ミンチカツは泉佐野産、キャベツ、タマネギ、犬鳴豚使用

資料：「2016 年度 地産地消に係る学校給食調査」

表 3-3-2-5 2015 年度地場産水産物の使用実績

番号	市町村名	2015 年度地場産水産物				特記事項
		市町村産		府内産		
		品目（回数）	特記事項	品目（回数）	特記事項	
1	大阪市					
2	豊中市					
3	池田市					
4	箕面市			ちりめんじゃこ(25)		
5	吹田市			《小学校》しらすぼし(5)		
6	高槻市			上乾ちりめん(7、9月に使用)		使用中の中での使用回数は一律でないので、計上していません
7	茨木市					
8	摂津市					
9	守口市					
10	枚方市					
11	寝屋川市					
12	大東市					
13	門真市					
14	四条畷市					
15	交野市					
16	東大阪市					
17	八尾市					
18	松原市					
19	柏原市					
20	富田林市					
21	河内長野市					
22	羽曳野市					
23	藤井寺市					
24	大阪狭山市					
25	堺市					
26	泉大津市					
27	和泉市					
28	高石市					
29	岸和田市		各校単独購入のため学校により異なる		各校単独購入のため学校により異なる	
30	貝塚市					野菜についてはほとんどが学校発注なので把握していませんが市町村産、府内産のものもあります
31	泉佐野市					
32	泉南市					
33	阪南市	生のり(3)、焼きのり(1)、泉ダコ(1)	のり養殖業者から直接購入。タコは漁業組合から業者を経由して購入			
34	能勢町					
35	豊能町					府内産は未把握
36	島本町					
37	太子町					
38	河南町					
39	千早赤阪村					
40	忠岡町			ちりめんじゃこ(3)		
41	熊取町					
42	田尻町			たちうおの立田揚げ(1)		
43	岬町	タコ(1)				

資料：「2016 年度 地産地消に係る学校給食調査」

(3) 地場農産物の使用動向（表 3-3-3、参考資料 3-3-3 参照）

表 3-3-3 地場農産物の使用動向（以前と比べて）

	割合	増えている		減っている		変わらない	
	回答数	市町村数	割合 (%)	市町村数	割合 (%)	市町村数	割合 (%)
市町村	40	16	40.0%	5	12.5%	20	50.0%

資料：「2016 年度 地産地消に係る学校給食調査」

地場農産物の使用動向として、増えている市町村数 16（40.0%）、減っている市町村数 5（12.5%）、変わらない市町村数 20（50.0%）であり、半数の市町村は変わらないとしている。

(4) 2015 年度地場農産物及び国産の使用の現状（表 3-3-4 参照）

使用状況の割合に関して、品目と重量の計算方法の違いがあるため、一概に論じにくいですが、市町村産の使用データからみると、一番多いのは箕面市 27%（品目）であり、次いで高槻市 22%（重量）、四条畷市 21%（重量）と続く。府内産では、一番多いのは泉南市 35%（重量）で、次いで堺市 32%（品目）、千早赤阪村 30%（重量）となっている。国産は記載も少ないが、100% という市町村もいくつかある。

(5) 地場農産物及び国産の使用目標（表 3-3-5 参照）

地場農産物及び国産の使用目標を設定している市町村は少なく、市町村産で 8 市町村（20%）、府内産で 6 市町村（15%）、国産で 5 市町村（12.5%）にとどまっている。

(6) 地場農産物使用のための組織（表 3-3-6 参照）

地場農産物使用のための組織があると回答したのは 13 市町村（32.5%）で、ないと回答した 28 市町村（70%）であり、あると回答した市町村数の 2 倍となっている。

(7) 地場農産物の使用上の困難点（表 3-3-7、参考資料 3-3-7 参照）

地場農産物を取り扱うにあたって困っていることとして、回答数が一番多いのは、「量が確保できない」87.5%であり、一括購入の弊害が表れているのではないかと考えられる。次に、「規格が揃わない」52.5%が続き、「価格が高い」も 3 割を超えている。「提携できる窓口がない」25%と、「情報が入らない」10%は、前述の「地場農産物使用のための組織」がないこととも関連していると考えられる。

表 3-3-4 2015 年度地場農産物及び国産の使用の現状

番号	市町村名	使用の現状											
		市町村産				府内産（市町村産含む）				国産			
		(%)	品目	重量	特記事項	(%)	品目	重量	特記事項	(%)	品目	重量	特記事項
1	大阪市	4	○		青果（野菜）で算出	6	○		青果（野菜）で算出	90	○		青果（野菜）で算出
2	豊中市												
3	池田市	5	○			16	○						
4	箕面市	27	○			10							
5	吹田市								《小学校》生鮮野菜で約8トン 《中学校》生鮮野菜で約3トン 集計値なし				生鮮野菜はすべて国産限定 で使用
6	高槻市	22	○										集計値なし
7	茨木市	7	○			7	○						
8	摂津市	0	○		小学校：0.8% 中学校：0%	2	○		小学校：1.7% 中学校：1.4%	86	○		小学校：94.0% 中学校：78.2%
9	守口市				算出していない								
10	枚方市												
11	寝屋川市			○	16,583kg								
12	大東市												
13	門真市	3	○			5	○						
14	四條畷市	21	○			1	○			78	○		
15	交野市	10			タマネギ、ジャガイモ、カ ボチャ、青ネギ、ダイコン、 ハクサイ、キャベツ、みかん								
16	東大阪市	7	○		米、野菜、果物の合計								数量は集計していないが、肉、 野菜、果物、冷凍加工野菜類 は国産と規定している。
17	八尾市		○		コマツナ1月～4月、10月 ～12月で月2回程度、エ ダマメ7月1回、若ゴボウ 3月1回								
18	松原市												
19	柏原市				地場産野菜 1,931kg 地場産果物 441kg								米滋賀県産 48.6 トン、地場 産野菜 97.0 トン、地場産果 物 4.0 トン
20	富田林市	6	○			11	○			95	○		
21	河内長野市	17	○		魚、肉、加工食品、パンを 除いて算定	19	○		魚、肉、加工食品、パンを 除いて算定	100	○		加工食品の成分を除く
22	羽曳野市	1未満	○			5	○			80	○		魚介類は国内外問わず選定
23	藤井寺市				地場産野菜 1,796kg 地場産果物 410kg								米滋賀県産 44.4 トン、野菜 90.0 トン、果物 3.8 トン
24	大阪狭山市												
25	堺市	15	○		生鮮野菜類全体で54品目 うち堺市内産8品目（総重 量：879,220kg うち市内産： 64,892kg）	32	○		生鮮野菜類全体で54品目 うち堺市内産17品目（総 重量：879,220kg うち市内 産：86,144kg）	100	○		
26	泉大津市					15	○		野菜のみの数値				
27	和泉市				未把握				未把握				未把握
28	高石市				不明				不明				不明
29	岸和田市												
30	貝塚市				未把握				未把握				未把握
31	泉佐野市												冷凍野菜以外は国産を使用 しています
32	泉南市	14	○		米以外	35	○		米以外				ほぼ国内産を使用している が、冷凍食品等の一部につい て外国産を使用する場合もあ る。割合は把握していない
33	阪南市												
34	能勢町	10				20				90			
35	豊能町	6	○		小学校分	25	○		小学校分（推定値）	80	○		小学校分（推定値）
36	島本町	100			米のみで	100			米のみで	100			野菜のみで
37	太子町	3	○										
38	河南町												
39	千早赤阪村	15	○			30	○		千早赤阪村産と河南町産の 合計。その他府内産は統計 していません				統計していません
40	忠岡町												
41	熊取町	約2%	○		生鮮野菜、米に限る	約9%	○		生鮮野菜、米に限る	約 100%	○		生鮮野菜、米に限る 年間で数回使用するパプリ カのみ海外産、残りはすべ て国産のものを使用
42	田尻町	8	○			10	○			94	○		
43	岬町	2	○		野菜、果物、きのこ類	20	○		野菜、果物、きのこ類	98	○		野菜、果物、きのこ類

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

表 3-3-5 地場農産物及び国産の使用目標

番号	市町村名	使用目標											
		市町村産				府内産 (市町村産含む)				国産			
		(%)	品目	重量	特記事項	(%)	品目	重量	特記事項	(%)	品目	重量	特記事項
1	大阪市				設定していない				設定していない				設定していない
2	豊中市												
3	池田市												
4	箕面市	30		○									
5	吹田市												
6	高槻市	30		○				集計値なし				集計値なし	
7	茨木市												
8	摂津市				特に目標を定めていません								
9	守口市				定めていない								
10	枚方市												
11	寝屋川市												
12	大東市												
13	門真市												
14	四条畷市	25						1				74	
15	交野市	20			交野産の米 10,137kg			20				北河内産の米 10,000kg	
16	東大阪市							5	○			第2次東大阪食育推進計画の目標値、第3次については検討中	%は設定していないが、野菜、果物、肉類は国産と規定している。
17	八尾市			○	4と同じ								
18	松原市				目標設定なし								
19	柏原市												
20	富田林市				設定していない							設定していない	設定していない
21	河内長野市	30		○	国目標府内産30%に準ずる	30		○	国目標府内産30%に準ずる	100		○	
22	羽曳野市				設定していない								
23	藤井寺市	なし						なし				なし	
24	大阪狭山市												
25	堺市				設定していない								
26	泉大津市				目標値は定めていない								
27	和泉市				未設定							未設定	未設定
28	高石市												
29	岸和田市												
30	貝塚市				定めていない							定めていない	定めていない
31	泉佐野市											100	
32	泉南市				学校給食に使用する原材料全体で「第3次食育推進基本計画」に掲げる目標値(平成32年30%以上)を維持しつつ、市町村産の使用割合増に努める								
33	阪南市												
34	能勢町				現状は使用目標を定めていないが、今後策定する予定の「能勢町食育・食農推進計画」において定める予定								
35	豊能町				未設定							未設定	未設定
36	島本町	100			米のみで	100						100	野菜のみで
37	太子町	5		○									
38	河南町												
39	千早赤阪村				目標値なし							目標値なし	目標値なし
40	忠岡町												
41	熊取町				使用目標は設定していない							使用目標は設定していない	使用目標は設定していない
42	田尻町	10		○				30	○			80	○
43	岬町				現状維持							現状維持	現状維持

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

表 3-3-6 地場農産物の使用のための組織

番号	市町村名	組織		
		ある	ない	名称とメンバー
1	大阪市		○	
2	豊中市			
3	池田市	○		名称：NPO 法人細河みどりの郷 構成メンバー：地域住民
4	箕面市	○		箕面市農業公社
5	吹田市	小学校 ○ 中学校 ○		《小学校》本市農業委員会と連携
6	高槻市	○		名称：学校給食農産物供給部会 メンバー：大阪エコ農産物生産農家、グループ、高槻市農林課
7	茨木市		○	
8	摂津市		○	
9	守口市	○		名称：都市農業研究会 メンバー：市内農家
10	枚方市			
11	寝屋川市	○		
12	大東市		○	
13	門真市	○		名称：地場産協議会 メンバー：栄養教諭、農家、JA 職員、教育委員会
14	四条畷市	○		田原農研クラブ=JA、グリーンファーム農園
15	交野市	○		交野市農業生産連合会 JA 北河内
16	東大阪市		○	
17	八尾市		○	
18	松原市	○		地場産野菜納品にかかる会議 メンバーは地元農家、産業振興課、学校給食課、JA
19	柏原市		○	
20	富田林市	○		富田林市給食用作物生産者組合
21	河内長野市		○	
22	羽曳野市		○	
23	藤井寺市		○	
24	大阪狭山市		○	
25	堺市		○	
26	泉大津市		○	
27	和泉市		○	
28	高石市		○	
29	岸和田市		○	
30	貝塚市		○	
31	泉佐野市		○	
32	泉南市		○	
33	阪南市		○	
34	能勢町		○	
35	豊能町	○		町内朝市、生産者総会
36	島本町		○	
37	太子町		○	
38	河南町			
39	千早赤阪村		○	
40	忠岡町		○	
41	熊取町		○	
42	田尻町	○		名称：健康たじり保健計画推進会議 メンバー：町（健康課、教育委員会、産業振興課）、保健所
43	岬町		○	

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

表 3-3-7 地場農産物の使用上の困難点

市町村	回答数	提携できる窓口がない		情報が入らない		量が確保できない		規格が揃わない		事務的に煩雑		価格が高い	
		市町村数	割合 (%)	市町村数	割合 (%)	市町村数	割合 (%)	市町村数	割合 (%)	市町村数	割合 (%)	市町村数	割合 (%)
	40	10	25.0%	4	10.0%	35	87.5%	21	52.5%	7	17.5%	15	37.5%

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

(8) 地産地消における特徴点（表 3-3-8 参照）

表 3-3-8 に記載された内容を基に、大阪府内における地産地消の特徴を考えれば、地産地消を地元市町村だけに限定するのではなく、市町村の立地状況を勘案して柔軟に考える必要もあることを指摘できるであろう。

表 3-3-8 地産地消における特徴点

番号	市町村名	特徴点
1	大阪市	
2	豊中市	
3	池田市	市内だけでなく、府内に広げた範囲で地産地消をとらえている。
4	箕面市	
5	吹田市	
6	高槻市	農薬を慣行栽培の2分の1以下に減らして生産する「大阪エコ農産物」を購入しています。
7	茨木市	
8	摂津市	生産量が少なく、市場になかなか出回らない地元の特産品である「鳥飼ナス」を年に一度、小学校給食に使用しています。地元で生産された農産物によるおいしい食の体験を通し、郷土への関心を深めています。
9	守口市	
10	枚方市	
11	寝屋川市	
12	大東市	
13	門真市	
14	四条畷市	給食センター敷地内に砂栽培ハウス設置、栽培された野菜は学校給食会が買い上げる。究極の地産地消を実施。
15	交野市	
16	東大阪市	
17	八尾市	
18	松原市	
19	柏原市	
20	富田林市	
21	河内長野市	
22	羽曳野市	
23	藤井寺市	
24	大阪狭山市	府内産の食材であれば使用したいが、学校給食は大量に必要なため、物資が回ってこない。府内産の取り扱い団体と連携がない。
25	堺市	
26	泉大津市	
27	和泉市	
28	高石市	
29	岸和田市	価格、品質、供給量のバランスが難しい。
30	貝塚市	
31	泉佐野市	
32	泉南市	泉南市は大阪の南部に位置しているため、生活圏等を考慮し、泉南市から20km圏内で生産された原材料を地場産としているため、和歌山県の一部が対象地域となっている。
33	阪南市	
34	能勢町	
35	豊能町	健康野菜「ヤーコン」は地場産で使用可能。
36	島本町	
37	太子町	
38	河南町	
39	千早赤阪村	
40	忠岡町	
41	熊取町	
42	田尻町	他府県に比べ、生産量が少ないことから、一律目標は難しい。
43	岬町	

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

4 食育推進計画

(1) 市町村の食育推進計画（表 3-4-1、参考資料 3-4-1 参照）

表 3-4-1 市町村の食育推進計画

	回答数	ある	割合 (%)	ない	割合 (%)	よくわからない	割合 (%)
市町村	39	33	84.6%	5	12.8%	1	2.6%

資料：「2016 年度 地産地消に係る学校給食調査」

食育推進計画があると回答した市町村数は 84.6% と高い割合を示しているが、前述の地産地消の使用目標が設定されている市町村数は非常に少ない。そこで各自治体のホームページを検索して、食育推進計画の策定状況と地場農産物の使用目標の記載状況を調べてみることにした（表 3-4-1-2 参照）。

表 3-4-1-2 によれば、学校給食における大阪農産物の利用割合を目標設定しているのは、枚方市・東大阪市・能勢町の 3 市町村のみであった。こうした状況では、なかなか地場産の使用を増加させることは困難と考えられる。

(2) 市町村の食育推進会議（表 3-4-2、参考資料 3-4-2 参照）

表 3-4-2 市町村の食育推進会議

	回答数	ある	割合 (%)	ない	割合 (%)	よくわからない	割合 (%)
市町村	39	23	59.0%	11	28.2%	5	12.8%

資料：「2016 年度 地産地消に係る学校給食調査」

食育推進会議は 23 市町村 (59.0%) が「ある」と回答しているが、「ない」は 11 市町村 (28.2%)、「よくわからない」は 5 市町村 (12.8%) となっている。

これは前述の各自治体ホームページより明らかになったことであるが、「食育推進計画」を単独で作成しているのではなく、「健康増進計画」と一体化して作成している市町村も少なくないことから、このような回答があったと考えられる。

表 3-4-1-2 大阪府内における「食育推進計画」と地場産物使用目標

No.	市町村名	「食育推進計画」の策定状況	地場産物使用目標の設定状況
1	大阪市	「第2次大阪市食育推進計画(2013～2017年度)」(2013年3月)	数値目標なし。
2	豊中市	「第2期豊中市食育推進計画(2013～2017年度)」(2013年3月)	数値目標なし。「地場産物の活用」
3	池田市	H.P.に記載なし。	「池田市教育ビジョン・推進プラン」第2期>(2016～2019年度)」(2016年)
4	箕面市	H.P.に記載なし。	
5	吹田市	「健康すいたち21(第2次)」(2016年3月)に3計画統合。	数値目標なし。
6	高槻市	「第2次健康たかつき21(2016～2017年度)」に統合。	数値目標なし。
7	茨木市	「健康いばらき21・食育推進計画(第2次)」(2012～2017年度)」に統合。	「まちごと元気(健康せつつ21(第2次)」(2013～2023年度)」(2014年3月)
8	摂津市	H.P.に記載なし。	数値目標なし。
9	守口市	「守口市健康推進計画(守口市食育推進計画)(2012～2021年度)」(2012年3月)	数値目標なし。
10	枚方市	「第2次枚方市食育推進計画(2013～2017年度)」(2013年3月)	府内農産物使用率:現状値(2011年度)18.6%→目標値(2017年度)30%
11	寝屋川市	「第2次寝屋川市食育推進計画(2014～2018年度)」(2014年3月)	数値目標なし。
12	大東市	「大東市食育推進計画(2009～2013年度)」(2009年3月)、「第2次健康増進計画(期間?)」(2014年)	数値目標なし。
13	門真市	「門真市健康増進計画・食育推進計画(2013～2022年度)」策定	数値目標なし。
14	四條畷市	「第2次四條畷市食育推進計画(2014～2018年度)」(2014年3月)	数値目標なし。
15	交野市	「交野市健康増進・食育推進計画(2014年～2018年)」(2014年策定)	数値目標なし。
16	東大阪市	「東大阪市食育推進計画(2007年～2011年)」、「第2次食育推進計画(2012年～2016年)」、「第3次食育推進計画(2017年～2021年)」	学校給食における大阪産農産物の利用割合(2007年1月0.1%→2011年目標値5%)、(2015年度72%→2021年度8%以上)
17	八尾市	「健康日本21八尾第2期計画及び食育推進計画(2011年～2015年)」(2011年3月)	数値目標なし。
18	松原市	「第2次健康まつばら21(健康増進計画・食育推進計画)2014～2023年度)」(2014年3月)	エコ農産物「まつばら21愛つたら愛つたら愛つたら愛つたら愛つたら」普及認知度2013年29.6%→2023年60%
19	柏原市	「第2期健康かしわら21計画(2013～2017年度)」(2013年3月)、「(案)第3期健康かしわら21計画(健康増進計画)及び第1期柏原市食育推進計画(2017～2021年度)」(2017年2月「パブコメ)」	地産地消の言葉と意味を知っている人の増加63.3%→80.0%に(第3期案の目標)
20	富田林市	「健康とんだばやし21(第2次)及び食育推進計画(2015～2024年度)」(2015年3月)	数値目標なし。
21	河内長野市	「第2次食育推進計画(2014～2018年度)」策定	地産地消直売所で利用する人の増加目標(2014年31.5%を2018年50%以上に)
22	羽曳野市	「健康羽曳野21計画(第2期)及び食育推進計画(2014～2023年度)」(2014年3月)	数値目標なし。
23	藤井寺市	「健康増進計画(第2次)食育推進計画(2014年3月)	数値目標なし。
24	大阪狭山市	「大阪狭山市食育推進計画(2013～2017年度)」	数値目標なし。大阪産(もん)の地産地消の認知度:63.1%→目標80%
25	堺市	「堺市食育推進計画(第3次)(2017～2021年度)」(2017年3月)	数値目標なし。学校給食で郷土料理を取り入れる:0→目標年2回
26	泉大津市	「第2次健康泉大津21計画・泉大津食育推進計画(2015年3月)」	数値目標なし。地産地消を実践している人の割合:35%→目標60%
27	和泉市	「第2次和泉市食育推進計画(2013～2017年度)」	数値目標なし。学校給食に和泉産が使われていることを知っている児童・生徒:70.1%→目標80%以上
28	高石市	H.P.に記載なし。	「たかいし教育ビジョン(高石市教育振興基本計画)」(2014年3月)
29	岸和田市	「岸和田市保健計画フェルエール・ジーンズきしわら第2次計画・岸和田食育推進計画」(2013年3月)	数値目標なし。
30	貝塚市	H.P.に記載なし。	
31	泉佐野市	「泉佐野市食育推進計画(2014～2020年度)」(2014年3月)	数値目標なし。地産地消を知っている人の割合:83.1%→目標85%
32	泉南市	「健康せんなん21(第2次計画)」(2014年3月)	数値目標なし。郷土料理を食べたり、地場産物を活用している人:37.2%→50%
33	阪南市	「阪南市健康増進計画及び食育推進計画(2014～2023年度)」(2014年3月)	数値目標なし。地元の特産物を知っている人の割合:目標80%
34	能勢町	食育・地産地消推進会議の設置、毎月19日「てっぺんまるといただきます」	2020年度までに目標値:地産地消30%、国産80%
35	豊能町	食育・地産地消推進会議の設置	数値目標なし。
36	島本町	年間指導計画を作成し、食教育を推進、継続実施。	数値目標なし。
37	太子町	「健康増進計画と食育推進計画」、スローガン「和をもって健やかとなす」。	数値目標なし。
38	河南町	「食育推進計画(2010年3月)」、2014年から第2次	数値目標なし。
39	千早赤阪村	「健康増進計画」と「食育推進計画」	数値目標なし。
40	忠岡町	「健康増進計画」を一体化し「志園町健康づくり・食育推進計画」を策定	数値目標なし。
41	龍取町	「第2次健康龍取21」「健康増進計画・食育推進計画」各団体と連携	数値目標なし。
42	田尻町	「健康たじり保健計画」の中に「食育推進計画」も包含(2015年度から2024年度)	数値目標なし。
43	岬町	「第2次健康みさき21」「岬町第2次健康増進計画及び食育推進計画」、2015年度から2024年度)	数値目標なし。

注:各自治体のホームページより作成。

5 学校給食における地産地消推進の問題点

上記の調査結果を踏まえ、大阪の学校給食における地産地消の問題点について、整理しておこう。

第1の問題点は、ほぼ全市町村で統一献立が導入されており、食材購入においても9割を超える割合で一括購入となっていることである。こうした状況では、地場農産物の量の確保はむつかしくなる。各学校単位やブロック単位での献立作成ならびに食材購入が望まれるところである。

第2の問題点としては、中学校給食において民間調理場活用方式（デリバリー方式）が7割を上回っており、しかも食材購入において委託業者が7割近くとなっていることである。このような状況においては、地場農産物の使用はむつかしいと考えられる。

第3の問題点としては、地場農産物の使用を積極的に考えている各市町村は多く、市町村産がなければ、府内産や国産の使用を積極的に行っていることは評価できるが、しかし大阪という農地面積の少ない地域において地元産農産物の使用は、量の確保や規格を揃えてということになるとむつかしく、価格でも高いと回答した市町村数は15（37.5%）あることも問題点といえるであろう。こうした状況を解消するためには、連携できる窓口や組織が必要ではあるが、25%の市町村ではそれがないと回答している。学校給食担当部署と地元JAや市町村の農政担当部署との連携は必要であると考えられる。

第4の問題点としては、国の「第3次食育推進基本計画（2016年3月策定）」において、学校給食における地場農産物の使用目標として30%以上を目指すと記載されているにもかかわらず、大阪府内の市町村においては、「食育推進計画」と「健康増進計画」を一体化して作成されている市町村もみられ、明確に地場産使用目標を設定していないため、なかなか進まないという現状にあると考えられる。

今後、上記の問題点が少しでも改善されれば、学校給食における地場産の使用は増えるであろう。

【参考資料】

参考資料3-2-1-1 学校給食の調理方式

番号	市町村名	単独調理場方式						共同調理場方式								
		小学校		中学校		小中一貫校		小学校		中学校		小中一貫校				
		学校数 (校)	児童/ 生徒数 (人)	学校数 (校)	児童/ 生徒数 (人)	学校数 (校)	児童/ 生徒数 (人)	共同調 理場数	学校数 (校)	児童/ 生徒数 (人)	共同調 理場数	学校数 (校)	児童/ 生徒数 (人)	共同調 理場数	学校数 (校)	児童/ 生徒数 (人)
1	大阪市	289	112,254			3	1,184									
2	豊中市															
3	池田市							1	10	5,200						
4	箕面市	12	7,035	6	3,250	2	1,293									
5	吹田市	36	20,484													
6	高槻市	41	18,789	4	9,087*											
7	茨木市	32	16,390													
8	摂津市	10	4,433													
9	守口市	15	5,766			1	584									
10	枚方市															
11	寝屋川市	24	11,448													
12	大東市	12	6,223													
13	門真市	14	5,588	6	2,976											
14	四条畷市							1	7	3,193		4	1,769			
15	交野市							1	10	4,279		4	2,287			
16	東大阪市	29	11,385					3	23	11,212						
17	八尾市	28	13,686													
18	松原市							1	15	5,783						
19	柏原市							1	10	3,383	1	6	1,840			
20	富田林市			8	2,973			2	16	5,372						
21	河内長野市							1	13	4,793		7	2,626			
22	羽曳野市								14	5,832						
23	藤井寺市							1	7	3,258	1	3	1,668			
24	大阪狭山市							1	7	3,309		3	1,594			
25	堺市	93	45,372													
26	泉大津市	8	4,227													
27	和泉市	21	11,197	10	5,735											
28	高石市	7	3,041	3	1,644											
29	岸和田市	24	10,864								1	11	5,737			
30	貝塚市	11	5,414													
31	泉佐野市							1	13	5,700						
32	泉南市							1	10	3,651						
33	阪南市							1	10	2,920						
34	能勢町	1	346	1	237											
35	豊能町	4	641													
36	島本町	4	1,762	1	439											
37	太子町							1	2	739		1	461			
38	河南町															
39	千早赤阪村							1	2	226		1	97			
40	忠岡町	2	1,026	1	525											
41	熊取町	5	2,676	3	1,322											
42	田尻町	1	552	1	260											
43	岬町			1	399			1	3	612						
	合計	723	320,599	45	19,760	6	3,061	19	172	69,462	3	40	18,079			

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

民間調理場方式（デリバリー方式）						特記事項
小学校		中学校		小中一貫校		
学校数 (校)	児童/ 生徒数 (人)	学校数 (校)	児童/ 生徒数 (人)	学校数 (校)	児童/ 生徒数 (人)	
		106	48,151			小学校：289校中2校は分校 中学校：125校中デリバリー方式106校 親子方式（小学校で副食調理配送）19校
		5	2,500			
		18	9,182			
						*中学校18校の人数です。 ・児童/生徒数は平成27年5月人数です。 ・中学校給食は、親子調理方式（親校で調理し、子校へ配送する）を採用しており、食数、配送距離等を考え、余裕のある小学校で中学校分を調理しています。 ・中学校18校中、4校は単独調理方式、14校は親子調理方式（3校は中学校同士の親子方式）です。
		14	7,822			中学校：選択制デリバリー方式
		5	2,182			平成28年12月1日の児童生徒数
		7	2,950			全設間において、「小中一貫校」は「義務教育学校」として回答しております。また、中学校・義務教育学校（後期課程）においては、選択制を実施しておりますが、全生徒数を計上しております。
		12	5,879			
		8	3,176			
						小・中で1共同調理場
						小・中で1共同調理場
		15	7,020			小学校給食と同じ方式で特別支援学校の給食実施（3名在籍） 中学校は選択制
		7	3,257			
						児童生徒数は平成28年5月1日現在 平成28年5月1日時点のもの
		6	3,133			中学校は選択制 5月1日現在
						小・中で共同調理場1カ所
		43	21,995			小・中一貫校2校は、どちらも小学校は単独調理方式、中学校は民間調理場方式のため、それぞれ小学校、中学校として回答 中学校給食は未実施です。（全3校、生徒数2,351名）
		5	2,820			
		4	2,003			
		5	1,529			
		2	418			
						本町には小学校が4校、中学校が2校あります。平成28年度内は中学校での給食実施は1校のみですが、平成29年1月から中学校2校での親子方式で給食を開始し、すべての小中学校において給食を実施いたします。
						平成28年5月1日時点のもの
						中学校：選択制デリバリー方式 小学校：給食場への親子方式 共同調理場では、幼稚園（1園：園児74名）分の給食も併せて調理しています。
		262	12,4017			

参考資料 3-2-1-2 学校給食調理の民間委託

番号	市町村名	小学校				中学校				小中一貫校				特記事項
		委託炊飯		調理業務		委託炊飯		調理業務		委託炊飯		調理業務		
		学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	
1	大阪市	152	68,162	92	46,627	19	4,974	11	3,173			3	1,184	中学校調理業務民間委託 11校は親校(小学校)の 民間委託を示している。
2	豊中市													
3	池田市	10	5,200											
4	箕面市			10	6,244			6	3,250			2	1,293	
5	吹田市			7	4,520									
6	高槻市													
7	茨木市	32	16,390	15	10,283									
8	摂津市			4	2,204									中学校は選択制デリバ リー方式。
9	守口市			15	5,766							1	584	
10	枚方市													
11	寝屋川市			12	4,642			12	5,879					
12	大東市			12										
13	門真市			8	2,936			6	2,976					
14	四条畷市	7	3,193	7	3,193	4	1,769	4	1,769					
15	交野市													
16	東大阪市	52	22,597	29	14,878									委託調理は単独校9校、2 共同調理場(20校)。
17	八尾市	28	13,686	29	13,689									
18	松原市	15	5,783											
19	柏原市													
20	富田林市			16	5,372			8	2,973					
21	河内長野市	13	4,793	13	4,793	7	2,626	7	2,626					
22	羽曳野市	14	5,832	14	5,832									
23	藤井寺市													
24	大阪狭山市	7	3,309	7	3,309	3	1,594	3	1,594					
25	堺市	93	45,372	93	45,372									
26	泉大津市	8	4,277											
27	和泉市	21	11,197			10	5,735	1	810					
28	高石市	7	3,041	3	1,274			3	1,644					
29	岸和田市			9	3,941			11	5,737					
30	貝塚市	11	5,414											
31	泉佐野市	13	5,700	13	5,700									
32	泉南市	10	3,651	10	3,651									
33	阪南市	10	2,920	10	2,920									
34	能勢町													
35	豊能町													
36	島本町			4	1,762			1	439					
37	太子町	2	739	2	739	1	461	1	461					
38	河南町													
39	千早赤阪村	2	226	2	226	1	97	1	97					
40	忠岡町	2	1,026	2	1,026	1	525	1	525					
41	熊取町	5	2,676	5	2,676	3	1,322	3	1,322					
42	田尻町	1	552	1	552	1	260	1	260					
43	岬町													幼稚園分は民間委託。小 中学校分は大阪府学校給 食会に委託。
合計		515	235,736	444	204,127	50	19,363	80	35,535			6	3,061	

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

参考資料 3-2-2-1 学校給食の献立作成

番号	市町村名	小学校						中学校						小中一貫校						特記事項			
		自校献立		ブロック献立		全市統一献立		自校献立		ブロック献立		全市統一献立		自校献立		ブロック献立		全市統一献立					
		学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)				
1	大阪市					289	112,254							19	4,974					3	1,184	中学校デリバリー方式106校4,815人も全市統一献立。	
2	豊中市																						
3	池田市					10	5,200							5	2,500								
4	箕面市					12	7,035							6	3,250						2	1,293	
5	吹田市					36	20,484							18	9,182								
6	高槻市					41	18,789							18	9,087								小学校の献立の1.2倍から1.4倍量、または一品追加して、中学校用の献立としています。
7	茨木市					32	16,390							14	7,822								
8	摂津市					10	4,433							5	2,182								
9	守口市					15	5,766							7	2,950						1	584	義務教育学校・後期課程の献立は、前期課程の献立を増量や品数を1～2品程度追加したものととなります。
10	枚方市																						
11	寝屋川市					24	11,448			12	5,879												
12	大東市					12	6,223							8	3,176								
13	門真市					14	5,588							6	2,976								
14	四条畷市					7	3,193							4	1,769								
15	交野市					10	4,279							4	2,287								
16	東大阪市					52	22,597																月に1回程度、共同調理場にしかないコンベクションオープンを活用する、ブロック献立を実施。
17	八尾市					28	13,686							15	7,020								
18	松原市					15	5,783							7	3,257								
19	柏原市					10	3,383							6	1,840								
20	富田林市					16	5,372							8	2,973								
21	河内長野市					13	4,793							7	2,626								
22	羽曳野市					14	5,832							6	3,133								
23	藤井寺市					7	3,258							3	1,668								
24	大阪狭山市					7	3,309							3	1,594								
25	堺市			93	45,372									43	21,995								
26	泉大津市					8	4,227																
27	和泉市					21	11,197							10	5,735								基本的には全市統一献立だが各学校における特別献立(献立変更)もあり。
28	高石市					7	3,041							3	1,644								
29	岸和田市					24	10,864							11	5,737								
30	貝塚市					11	5,414							5	2,820								
31	泉佐野市					13	5,700																
32	泉南市					10	3,651							4	2,003								
33	阪南市													5									
34	能勢町					1	346							1	237								町内に施設一体型の小中学校各1校しかないため、小中学校で同一献立。
35	豊能町					4	641							2	418								
36	島本町					4	1,762							1	439								
37	太子町					2	739							1	461								
38	河南町																						
39	千早赤阪村					2	226							1	97								
40	忠岡町					2	1,026							1	525								
41	熊取町					5	2,676							3	1,322								
42	田尻町	1	552					1	260														
43	岬町					3	612							1	399								
合計		1	552	93	45,372	791	341,217	1	260	12	5,879	261	120,098							6	3,061		

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

参考資料 3-2-3 学校給食の食材購入方式

番号	市町村名	小学校						中学校						小中一貫校						民間調理場活用方式（デリバリー）				特記事項		
		単独購入		一括購入		単独・一括購入併用		単独購入		一括購入		単独・一括購入併用		単独購入		一括購入		単独・一括購入併用		食材購入		市町村	委託業者		その他	
		学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)					
1	大阪市			289	112,254																			○		
2	豊中市																									
3	池田市			10	5,200					5	2,500													○		
4	箕面市			12	7,035					6	3,250															
5	吹田市			36	20,484												2	1,293						○		
6	高槻市			41						18																
7	茨木市			32	16,390					14	7,822													○		
8	摂津市			10	4,433					5														○		
9	守口市			15	5,766					7	2,950						1	584						○		
10	枚方市																									
11	寝屋川市					24	11,448			12	5,879													○		
12	大東市			12	6,223					8	3,176													○		
13	門真市			14	5,588					6	2,976															
14	四条畷市			7	3,193					4	1,769															
15	交野市			10	4,279					4	2,287															
16	東大阪市			52	22,597																					
17	八尾市			28	13,686					15	7,020													○		
18	松原市			15	5,783					7	3,257													○		
19	柏原市			10	3,383					6	1,840															
20	富田林市			16	5,372					8	2,973															
21	河内長野市			13	4,793					7	2,626															
22	羽曳野市			14	5,832					6	3,133													○		
23	藤井寺市			7	3,258					3	1,668															
24	大阪狭山市			7	3,309					3	1,594															
25	堺市			93	45,372					43	21,995													○	小・中合わせて一括購入。 公益財団法人堺市学校給食会。	
26	泉大津市			8	4,227																					
27	和泉市					21	11,197					10	5,735													
28	高石市			7	3,041					3	1,644															
29	岸和田市					24	10,864			11	5,737															
30	貝塚市					11	5,414																	○	○	
31	泉佐野市			13	5,700					5														○		
32	泉南市			10	3,651					4	2,003													○		
33	阪南市			10	2,920																			○		
34	能勢町			1	346					1	237														町内に施設一体型の小中学校各1校しかないため、小中学校で同一献立（小中学校の栄養教諭等が交代で発注）。	
35	豊能町			4	641					2	418													○		
36	島本町			4	1,762					1	439															
37	太子町			2	739					1	461															
38	河南町																									
39	千早赤阪村			2	226					1	97															
40	忠國町			2	1,026					1	525															
41	熊取町			5	2,676					3	1,322															
42	田尻町					1	552																			
43	岬町			3	612					1	399															
合計				814	331,797	81	39,475			240	96,971	11	5,995			6	3,061							5	12	1

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

参考資料 3-2-4 米飯給食

番号	市町村名	小学校						中学校						小中一貫校						特記事項	増やす計画			
		自校もしくは共同調理場炊飯		委託炊飯		回数	自校もしくは共同調理場炊飯		委託炊飯		回数	自校もしくは共同調理場炊飯		委託炊飯		回数	計画		ある場合は					
		学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)		学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)		学校数(校)	児童/生徒数(人)	学校数(校)	児童/生徒数(人)		学校数(校)	児童/生徒数(人)			回	回	回	回
						ある					ない					何回			いつ頃					
1	大阪市	137	44,092	152	68,162	3		19	4,974	3	3	1,184			3	中学校デリバリー方式はすべて米飯		○						
2	豊中市																	○						
3	池田市			10	5,200	3		5	2,500	5								○						
4	箕面市	12	7,035			4	6	3,250		5	2	1,293						○						
5	吹田市	36	20,484			3												○						
6	高槻市	41				2.5	18			2.5								○		平成29年9月頃				
7	茨木市			32	16,390	3.5												○						
8	摂津市	10	4,433			3												○						
9	守口市	15	5,766			3回程度					1	584			3回程度			○						
10	枚方市																							
11	寝屋川市	24	11,448			3		12	5,879	5								○						
12	大東市	12				3												○						
13	門真市	14	5,588			3		6	2,976	3								○						
14	四条畷市			7	3,193	3		4	1,769	3								○						
15	交野市			10	4,279	3		4	2,287	3								○						
16	東大阪市			52	22,597	3												○						
17	八尾市			28	13,686	3.5																		
18	松原市	15	5,783	15	5,783	4												○						
19	柏原市			10	3,383	3.5		6	1,840	3.5								○						
20	富田林市	16	5,372	16	5,372	3	8	2,973		4~5								○						
21	河内長野市			13	4,793	3		7	2,626	3								○						
22	羽曳野市			14	5,832	4												○						
23	藤井寺市			7	3,258	3.5		3	1,668	3.5								○						
24	大阪狭山市			7	3,309	3		3	1,594	3								○						
25	堺市			93	45,372	3												○						
26	泉大津市	8	4,227	8	4,227	3.25												○	未定					
27	和泉市			21	11,197	3		10	5,735	3								○						
28	高石市	7	3,041	7	3,041	3	3	1,644		3								○						
29	岸和田市	24	10,864			3	11	5,737		4								○						
30	具塚市	11	5,414	11	5,414	自校2、委託1												○						
31	泉佐野市			13	5,700	3												○						
32	泉南市			10	3,651	3												○						
33	阪南市			10	2,920	3												○						
34	能勢町	1	346			4	1	237		4								○						
35	豊能町	4	641			3		2	418	5								○						
36	島本町	4	1,762			3	1	439		4								○						
37	太子町			2	739	3		1	461	3								○						
38	河南町																							
39	千早赤阪村	2	226	2	226	3.25	1	97	1	97	3.25							○						
40	忠岡町			2	1,026	3		1	525	3								○						
41	熊取町			5	2,676	3		1,322	3	3								○						
42	田尻町			1	552	3		1	260	3								○						
43	岬町			3	612	3		1	399	3								○						
	合計	393	136,522	561	252,590	3.16	49	15,699	89	36,008	3.53	6	3,061		3.33			1	38					

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

参考資料3-3-1 学校給食における地場農産物の考え方

番号	市町村名	市町村産を積極的に使用したい	市町村産がなければ、府内産を積極的に使用したい	国産のものを積極的に使用したい	その他
1	大阪市			○	
2	豊中市				
3	池田市	○	○	○	
4	箕面市	○	○	○	
5	吹田市			○	
6	高槻市	○	○	○	
7	茨木市	○	○	○	
8	摂津市		○		
9	守口市	○			
10	枚方市				
11	寝屋川市	○		○	
12	大東市		○	○	
13	門真市			○	
14	四条畷市	○		○	
15	交野市	○			
16	東大阪市	○	○	○	
17	八尾市			○	
18	松原市	○			
19	柏原市	○		○	
20	富田林市		○		
21	河内長野市	○			
22	羽曳野市			○	野菜類については原則国産を使用
23	藤井寺市	○		○	
24	大阪狭山市	○	○		
25	堺市	○			
26	泉大津市		○	○	
27	和泉市	○	○	○	但し、給食費の範囲内での使用
28	高石市		○		
29	岸和田市		○	○	
30	貝塚市	○	○	○	
31	泉佐野市			○	
32	泉南市		○		
33	阪南市	○	○	○	
34	能勢町	○	○	○	
35	豊能町	○		○	
36	島本町	○	○	○	
37	太子町	○			
38	河南町				
39	千早赤阪村	○			
40	忠岡町		○	○	
41	熊取町	○	○	○	
42	田尻町	○	○	○	
43	岬町	○	○	○	

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

参考資料 3-3-3 学校給食における地場農産物の使用動向（以前と比べて）

番号	市町村名	割合			具体的に
		増えている	減っている	変わらない	
1	大阪市			○	
2	豊中市				
3	池田市	○			12月には地域コミュニティで作った、ダイコン、ニンジン、コマツナを地域のNPOより購入している。
4	箕面市	○			
5	吹田市	小学校○		中学校○	
6	高槻市		○		
7	茨木市			○	
8	摂津市			○	
9	守口市			○	
10	枚方市				
11	寝屋川市			○	
12	大東市			○	
13	門真市			○	
14	四条畷市	○			市内米を4月～7月、39回使用18,204kg 33%
15	交野市	○			H26年度8.9%、H28年度10.8%（全青果物購入額に占める交野産の割合）。
16	東大阪市	○			野菜、果物を増やすのは難しいが、米は全校一斉に使用が可能価格は高いが、JAからの量が増えており、要望もある。
17	八尾市			○	
18	松原市	○			
19	柏原市	○			
20	富田林市		○		
21	河内長野市	○			
22	羽曳野市		○		
23	藤井寺市	○			
24	大阪狭山市			○	
25	堺市	○			
26	泉大津市			○	
27	和泉市		○		価格が高いため、和泉市産米の使用量を減らしたため
28	高石市			○	
29	岸和田市			○	
30	貝塚市			○	
31	泉佐野市			○	
32	泉南市	○			平成26年度より地場農産物の定義を本市から20km圏内とし、隣接する和歌山県の一部自治体の農産物を地場産として取り扱うこととしたため
33	阪南市	○			
34	能勢町			○	
35	豊能町			○	
36	島本町	○			米飯に使用する米はすべてJA高槻から島本・高槻産米を購入しており、平成27年に比して平成28年度は小学校で週当たり0.5回の米飯給食実施回数が増となっている。また、平成28年度から中学校給食を開始しており、週当たり4回の米飯給食を実施していることから地場産米の使用量は増えている。
37	太子町			○	
38	河南町				
39	千早赤阪村		○		生産者が高齢化のため。平成26年17.2%→平成27年14.5%（青果のみの割合。重量ベース）。
40	忠岡町			○	
41	熊取町			○	
42	田尻町	○			大阪府学校給食会や企業が地場産食材を使った加工品の開発に取り組みられているから、使用できる商品が増えた。（いかなごの佃煮、ミンチカツ、ソテーオニオン等）
43	岬町	○			回数は年に1回だが、100%町内産のものを取り入れることができた。

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

参考資料 3-3-7 学校給食における地場農産物の使用上の困難点

番号	市町村名	困難な点						その他
		提携でき る窓口が ない	情報が入 らない	量が確保 できない	規格が揃 わない	事務的に 煩雑	価格が高 い	
1	大阪市			○			○	
2	豊中市							
3	池田市			○	○			
4	箕面市			○	○	○		
5	吹田市	中学校○	中学校○	小・中 学校○	小・中 学校○	小学校○		
6	高槻市			○	○			
7	茨木市			○	○			
8	摂津市			○	○		○	
9	守口市			○	○			
10	枚方市							
11	寝屋川市			○	○			
12	大東市			○	○			
13	門真市			○				
14	四条畷市			○	○			
15	交野市			○				
16	東大阪市			○	○	○	○	
17	八尾市	○		○			○	学校への配達が難しい。
18	松原市			○	○		○	
19	柏原市	○		○		○		
20	富田林市			○	○		○	
21	河内長野市			○	○			
22	羽曳野市	○		○			○	
23	藤井寺市	○		○		○		
24	大阪狭山市							
25	堺市			○	○			
26	泉大津市						○	市を代表するような地場産物がない。
27	和泉市	○		○			○	配送能力（当日納入）の問題。
28	高石市		○				○	
29	岸和田市			○	○		○	
30	貝塚市			○				
31	泉佐野市			○	○			
32	泉南市			○				
33	阪南市	○						
34	能勢町		○	○				
35	豊能町			○		○		
36	島本町			○	○	○	○	
37	太子町	○		○	○			
38	河南町							
39	千早赤阪村			○		○		
40	忠岡町	○					○	
41	熊取町			○				
42	田尻町		○	○	○		○	
43	岬町	○		○	○		○	

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

参考資料 3-4-1 市町村の食育推進計画

番号	市町村名	食育推進計画		
		ある	ない	よくわからない
1	大阪市	○		
2	豊中市			
3	池田市		○	
4	箕面市		○	
5	吹田市	○		
6	高槻市	○		
7	茨木市	○		
8	摂津市	健康増進計画と一体的に作成		
9	守口市	○		
10	枚方市			
11	寝屋川市	○		
12	大東市	○		
13	門真市	○		
14	四条畷市	○		
15	交野市	○		
16	東大阪市	○		
17	八尾市	○		
18	松原市	○		
19	柏原市	○		
20	富田林市	○		
21	河内長野市	○		
22	羽曳野市	○		
23	藤井寺市			
24	大阪狭山市	○		
25	堺市	○		
26	泉大津市	○		
27	和泉市	○		
28	高石市		○	
29	岸和田市	○		
30	貝塚市	○		
31	泉佐野市		○	
32	泉南市	○		
33	阪南市	○		
34	能勢町		○	
35	豊能町			○
36	島本町	○		
37	太子町	○		
38	河南町			
39	千早赤阪村	○		
40	忠岡町	○		
41	熊取町	○		
42	田尻町	○		
43	岬町	○		

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

参考資料 3-4-2 市町村の食育推進会議

番号	市町村名	推進会議		
		ある	ない	よくわからない
				名称と構成メンバー
1	大阪市	○		名称：第2次大阪市食育推進連絡調整会議 構成メンバー：別添参照
2	豊中市			
3	池田市	○		名称：食育推進会議 構成メンバー：健康増進課、幼児保育課、学校教育推進課、保健給食課の市職員
4	箕面市		○	
5	吹田市	○		健康吹田21 食育推進会議
6	高槻市	○		名称：「高槻市食育計画」推進本部 メンバー：総合戦略部長、健康福祉部長、子ども未来部長、教育管理部長、教育指導部長、教育長、技監、議会議務局長、総務部長、危機管理監、市民生活部長、保健所長、都市創造部長、産業環境部長、会計管理者、交通部長、自動車運送事業管理者、水道事業管理者、消防庁
7	茨木市	○		名称：食育推進会議 メンバー：保健医療課、市民生活相談課、高齢者支援課、子育て支援課、保育幼稚園課、農林課、学務課、学校教育推進課の代表
8	摂津市	○		名称：摂津市栄養士連絡会 メンバー：栄養士が所属する課及び摂津市栄養士の栄養士、その他関係栄養士、その他の職員
9	守口市		○	
10	枚方市			
11	寝屋川市	○		
12	大東市	○		名称：大東市食育推進連絡会（保健医療部） メンバー：教育委員会、小中学校代表、市民生活部、福祉子ども部、保健所、地域活動栄養士会
13	門真市		○	
14	四条畷市	○		四条畷市食育推進会議
15	交野市	○		交野市健康増進・食育推進委員会 ・食育関係者担当連絡会（市役所職員のみ） ・食育推進ネットワーク会議（別紙参照） ・食育推進懇話会（上記+公募市民2名）
16	東大阪市	○		
17	八尾市		○	
18	松原市		○	
19	柏原市		○	
20	富田林市		○	
21	河内長野市		○	
22	羽曳野市		○	小学校の食育に関するものとして、食育担当者連絡協議会（各小・中学校食育担当者・栄養教諭、臨時技師）があります。
23	藤井寺市			
24	大阪狭山市	○		大阪狭山市食育推進計画策定委員会、健康を司る課が担当している。
25	堺市	○		名称：堺市食育推進ネットワーク会議 メンバー：堺市校区福祉委員会連絡協議会、堺市食品衛生協会、堺市私立幼稚園連合会、同志社女子大学、堺市PTA協議会、NPO法人さかい民間教育保育施設連盟、堺市農業委員会、堺市健康づくり食生活改善推進協議会、歯っぴー栄養クラブ、JA 堺市女性会、堺市消費生活協議会、幼保推進課、子ども育成課、農水産課、保健給食課、高齢施策推進課、食品衛生課、健康医療推進課
26	泉大津市	○		名称：泉大津食育推進委員会 メンバー：有識者、医師会、歯科医師会、薬剤師会、PTA協議会、自治会連合会、栄養士会、保健所、農協、庁内関係課等 別紙参照
27	和泉市	○		
28	高石市		○	
29	岸和田市	○		名称「ウエルエージングきしわだ2次計画」岸和田市食育推進計画 構成：健康推進課、保育課、農林水産課、学校教育課、学校給食課
30	貝塚市		○	
31	泉佐野市		○	
32	泉南市		○	
33	阪南市	○		
34	能勢町	○		名称：能勢町食育・食農推進懇話会 メンバー：学識経験者、食育推進ボランティア、学校栄養教諭、農業団体、行政等
35	豊能町		○	
36	島本町	○		「島本町食育推進連絡会」政策企画課長、人権文化センター所長、危機管理室長、保険年金課長、いきいき健康課長、にぎわい創造課長、環境課長、教育総務課長、子育て支援課長、生涯学習課長
37	太子町		○	
38	河南町			
39	千早赤阪村	○		食育担当者会議（健康福祉課主管）。まちづくり課担当者、教育課担当者、給食センター担当者、健康福祉課担当者
40	忠岡町	○		
41	熊取町	○		名称：熊取食育推進担当者連絡会議 メンバー：町立小学校の栄養教諭・学校栄養職員、保健所職員、町立保育所職員、町職員各担当者
42	田尻町	○		健康課、保育所、幼稚園、小中学校（栄養教諭・養護教諭）、産業振興課、教育委員会
43	岬町		○	

資料：「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」

第4章 学校給食における地産地消の事例分析

1 道の駅「かなん」から見た学校給食の地産地消¹⁷⁾

「第3次食育推進基本計画」(2016年3月策定)では、学校給食に使う地場産物使用の目標数値が30%以上とされている。都市化が進んでいる大阪府内ではこの目標を達成することは非常にむづかしいが、大阪府南河内郡河南町においては道の駅「かなん」が窓口となって、地元農産物を学校給食に納入している。

(1) 道の駅「かなん」

大阪市内から車を利用して約1時間で到着可能な、国道309号線沿いに建つ道の駅「かなん」(写真4-1-1参照)は、北は太子町、西は富田林市、南は千早赤阪村、東は奈良県に隣接しており、大阪芸術大学が立地している。河南町は、人口15,993人(2017年)であり、農業と観賞用樹木栽培が盛んな緑豊かな地域である。300戸の農家戸数のうち122戸が「農事組合法人かなん」に組織されており、道の駅「かなん」の管理団体に指定されて

写真4-1-1 道の駅「かなん」の入口(2017年6月20日撮影)



注：筆者撮影(2017年6月20日撮影)。

いる。施設栽培の千両ナス(別名白木ナス)やキュウリの産地として名声を博している。また、「なにわの伝統食野菜」の産地としても有名である。

販売農産物はすべて地元で採れたものであり、各農家で栽培履歴や防除日誌がつけられているが、「道の駅」では検査は行っていない。大阪エコ農産物認証制度にも取り組んでおり、生産者と消費者の両者にとって安全な作物作りに力を入れている。加工部門では、地元の食材を使った加工食品を販売している。

(2) 河南町の学校給食センターの概要

1976年に建設された学校給食センターが老朽化し、2014年9月からアレルギー対応可能な調理能力1,500食の新しい学校給食センターが稼働している。

2016年度で、中学校1校(423名)、小学校4校(803名)、幼稚園2園(104名)の給食を、民間委託で調理している。

17) 本稿は、2017年6月20日に道の駅「かなん」でのヒアリング調査を実施し、それに基づいて記述している。

(3) 道の駅「かなん」と学校給食の関係

当初、2001～2002年頃、JAの営農指導員により、地域の農産物が学校給食センターに納入されていた。2004年4月の道の駅「かなん」の開設に伴って、「農事組合法人かなん」が学校給食の食材納入登録業者となり、一般競争入札に参加している。

「農事組合法人かなん」の入札価格は、市場価格よりも安価なためほとんど落札できている。落札した納入必要量は、生産者へメールで情報を流して申し込んでもらい、「道の駅」に生産者が搬入し、「道の駅」が窓口となって学校給食センターに納入している。

納入品目は、タマネギ、ジャガイモ、青ネギ、ナス、キュウリ、ハクサイ、ダイコン、キャベツ、サツマイモ、サトイモ、エンドウ豆、一寸ソラ豆、ハウレンソウ、大阪シロナ、シュンギク、ニンジン、なにわの伝統野菜の「田辺ダイコン」や「毛馬キュウリ」である。また、白味噌・赤味噌は、全量、道の駅「かなん」で麴から作られて、学校給食に提供されている。米飯は委託炊飯であるが、新米の時期の冬場を中心として、2016年度には300kgの地元エコ米が使用されている。

地場産使用割合は、重量ベースで、ピークは2010～2011年度頃で34%であったが、2014年度は25%と、減少してきている。献立で必要とする時期と生産時期とのズレのため、量の確保が困難な場合もあるとのことであった。

(4) お野菜まるごと河南町の日

道の駅「かなん」の石原駅長は、小学校5年生を対象に年4回の食育授業を行っている。2017年は2学期以降に、小学校4校で各1回の食育授業を実施する予定である。稲の刈り取り作業などを通して地元農業への理解を深め、食への関心を高める活動や、子どもたちと一緒に学校給食を食べて交流をしている。

「お野菜まるごと河南町の日」（写真4-1-2参照）に食べる学校給食の野菜は、すべて河南町産で、生産者の名前が校内放送され、子どもたちは地元の生産者を身近に感じている。

写真 4-1-2 「お野菜まるごと河南町の日」（2017年6月20日撮影）



注：筆者撮影（2017年6月20日撮影）。

(5) 小括

大阪府内において、上記で述べたように多種類の新鮮な地場農産物を使用できるのは、

1,500食という小規模な学校給食センターということと、生産者の高齢化で耕地面積の減少のなかにあっても農業が盛んな地域という地域特性も関係している。河南町全体が「道の駅」を通して、子どもたちの食を支えているように感じられた。2010～2011年度頃と比較すれば、町内産農産物の学校給食への使用量は減少傾向にはあるが、献立作成過程において、学校給食現場と「道の駅」とのコミュニケーションをより深めることにより、今後、「学校給食における地場産物を使用する割合」を増加させる可能性は残されている。

2 兵庫県芦屋市における学校給食¹⁸⁾

(1) 兵庫県芦屋市の学校給食

芦屋市は、兵庫県の南東部に位置し、南は大阪湾、北は六甲山が連なる景観の良い住宅地であり、人口は95,000人である。小学校は8校あり、児童数は4,811人、中学校は3校あり、生徒数は1,609人である（2016年5月1日現在）。

学校給食の実施状況は、表4-2-1のとおりである。

表 4-2-1 兵庫県芦屋市の学校給食実施状況

	小学校	中学校
給食実施校	8/8校実施	2015年度に1校開始(1/3校実施) 2018年度から1校開始予定 2020年度から1校開始予定
調理方式	単独献立、自校調理	単独献立、自校調理
栄養教諭・ 栄養士	栄養教諭 5名 (県職員) 管理栄養士 3名 (市職員)	栄養教諭 1名 (県職員)
調理師	市職員 (直営)	委託会社の調理員
1食単価	250円	290円

資料：兵庫県芦屋市教育委員会資料より作成。

(2) 芦屋市における地場産農水産物の状況

芦屋市には、農家6戸、漁家8戸、味噌工場1社があり、生産緑地地区面積は約2.13haである。芦屋市の農林水産物の生産状況を考えれば、学校給食に供給される地場農林水産物はゼロに近い状況である。

(3) 学校給食用食材の購入方法

芦屋市の8小学校ならびに1中学校の各校に、栄養教諭または管理栄養士が1名は必ず配

18) 本稿は、「おいしい給食、日本一おいしい給食」と評価されている芦屋市の学校給食を、2017年10月13日に視察を行い、そのヒアリング調査に基づいて記述している。

置されている。各校の栄養士が独自献立を作成し、食材の発注を行っている。発注書の送付、支払いは、芦屋市教育委員会が担当している。芦屋市教育委員会は、毎年2～3月にかけて、芦屋市学校給食会物資納入指定業者の申請を受け、審査し、認定している。現在40～50社が認定されている。

(4)「芦屋創生総合戦略に係る事業」の概要

地方創生に係る淡路市との連携事業として、淡路市（里山）と芦屋市（都市）の魅力を生かした子ども育成モデル事業に取り組むことにより、兵庫県全域に食材調達を拡大し、地産地消の考え方を拡張している。芦屋市立精道小学校の奥栄養教諭は、「地産地消を意識して、献立を考えると、18%から83%（品目数）まで上昇しました。でも、あまりこだわりすぎると、使えない食材が出てくるので、程々に」と、話されていた。

「ええもん うまいもん淡路～^{みけつくに}御食国ミッケ！～」では、1週間、淡路産の食材を使った学校給食を実施しており、鱧、タマネギ、素麺、ちりめんじゃこを使用している。1食当たり50円の補助が出ており、毎年開催される学校給食展でアピールしている。

「味覚の1週間とコラボ給食」では、芦屋市内のシェフを招いて、淡路産を使った味覚の授業を行っている。中学校を含む9校全部で実施しており、芦屋市においては予算化もされている。当日はシェフには調理室に入ってもらい、学校給食を調理師と一緒に作っている。準備は大変だが、調理師のモチベーションも上がり、良い効果が現れている。

教科関連の食育を重視しており、たとえば、算数の教科と一緒に実施して、淡路産タマネギの皮を剥き、半分に切り、1/2という割合について学習している。また、図工の教科では、剥いたタマネギの皮を使って、染色をしている。そして、10月のキャンプに向けて、子どもの気持ちを高めていくような、授業の流れを作っている。

日頃の給食指導として、調理師や栄養士が各クラスを巡回している。行事食、たとえば、ハロウィンやクリスマス等の行事に合わせて、サンタクロース等に扮装し、各教室にラッピングした食缶（写真4-2-1参照）を配膳しており、児童にとって、楽しい給食がおいしい給食に繋がっている。こうしたことは、調理師と栄養教諭との協力体制の上

写真 4-2-1 兵庫県芦屋市のラッピング食缶



注：兵庫県芦屋市教育委員会資料より引用。

に築かれている。

地域住民との関わりでは、保護者に対して「給食だより」を配布しており、学校給食の試食会を開催している。市民に対しては、レシピ本『芦屋の給食』（写真 4-2-2 参照）を発行しており、料理教室を年 3 回開催し、市役所の食堂では学校給食メニューを年 2 回提供しており、好評で完売（100 食）している。

(5) 芦屋市立精道小学校での給食試食

芦屋市立精道小学校は、創立 145 年の歴史ある小学校で、児童数 702 人、クラス数 22、教職員 58 人である（2017 年 5 月 1 日現在）。

栄養教諭 1 人、調理師 5 人と予備調理員 1 人の人員体制、調理場は「セミドライ方式」、食器は陶磁器を使って、学校給食は実施されている。

2017 年 10 月 13 日（金）の献立は、キャロットパン、牛乳、豆腐入りハンバーグ（甘辛たれ）、フォーガー（ベトナム料理）、ポテトソテーであり、パンに使用される小麦は、国産小麦（兵庫県稲美町産 100%）であった（写真 4-2-3 参照）。

芦屋市の学校給食の基本方針としては、次の 3 点である。第 1 には、安全・安心でおいしい学校給食を提供することである。第 2 には、「豊かな食体験は、子どもたちの味覚と心を育む教育である」と考えていることである。第 3 として、「食べることは生きること」という考え方である。

おいしい給食といわれるその秘訣は、「愛情のこもった手作り給食」であると、試食をして感じた。豆腐入りハンバーグに関しては、合いびき肉、みじん切りのタマネギとニンジン、豆腐を潰して捏ねて、約 760 個の小判形に丸め伸ばす調理作業が想像できる。

写真 4-2-2 『芦屋の給食』の表紙



注：兵庫県芦屋市ホームページより引用。

写真 4-2-3 兵庫県芦屋市立精道小学校の学校給食（2017 年 10 月 13 日）



注：筆者撮影（2017 年 10 月 13 日撮影）。

使用している加工品はハム、ベーコン等の畜肉製品、ちくわ、かまぼこ等の魚介練り製品ぐらいで、あとは全部手作りであると聞き、徹底した手作り学校給食であることが理解できた。

では、なぜここまでできるのか、視察を通して学んだことは、以下の4点である。

第1には、各校における、独自献立・独自発注というシステムが指摘できる。大阪府内のほとんどの市町村で実施している統一献立・共同購入というシステムでは、遅くとも3ヵ月前には献立作成がなされ、大量の一括購入のため、規格、数量等の変更は困難である。

しかし、芦屋市では各校の独自献立・独自購入であるため、献立作成は前月の20日までに作成すれば良い。栄養士にとっては、食材の確保、旬の食材の確保がしやすくなることや、学校行事に寄り添った献立作成ができること、食育の授業とのマッチングもしやすいこと等のメリットがある。

第2には、学校給食用物資を納入する業者に関しては、学校で指定でき、業者の選定も非常に柔軟な対応がなされているため、地場産品の納入業者や生産者も見つけやすくなっていることである。

第3には、芦屋市の学校給食に関して、メディア等の活用の仕方が上手なことである。神戸新聞やサンテレビ等の取材が随時ある。

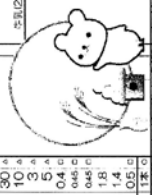
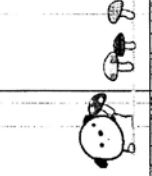
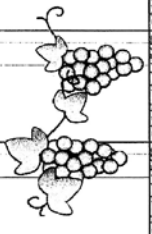
レシピ本『芦屋の給食』を出版し、当初の3,000部から、増刷して6,000部印刷となっている。この本には、芦屋市の学校給食に対する熱意が込められている。

第4には、栄養教諭からお聞きした、最後の言葉に込められた思いは、「食育や本の出版等をやれば、仕事は限りなく増えるのですが・・・」、色々なことに取組んでおられる奥栄養教諭の姿がある。また、「調理師とともに達成感を味わう」と、仰られ、人柄が感じ取られた。「芦屋市の売りは、おいしい給食です」と、最初に言われたことが納得できる、芦屋市の学校給食である。

参考として、兵庫県芦屋市立精道小学校の2017年度10月度献立表を、以下に記しておく(表4-2-2(その1)、表4-2-2(その2)参照)。

表 4-2-2 兵庫県芦屋市立精道小学校の2017年度10月度献立表 (その1)

日曜	平成29年度	10 月 月 間 献 立 表								
献立名	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	16日(月)	17日(火)
主食	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米	白米
副菜	ゆめかき のり わかめ 豆腐 こんにゃく 人参	たまご 豆腐 人参 わかめ こんにゃく	たまご 豆腐 人参 わかめ こんにゃく	たまご 豆腐 人参 わかめ こんにゃく	たまご 豆腐 人参 わかめ こんにゃく	たまご 豆腐 人参 わかめ こんにゃく	たまご 豆腐 人参 わかめ こんにゃく	たまご 豆腐 人参 わかめ こんにゃく	たまご 豆腐 人参 わかめ こんにゃく	たまご 豆腐 人参 わかめ こんにゃく
汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
デザート	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
献立	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物	きんぴら おでん お豆腐 お味噌汁 お漬物



注：兵庫県芦屋市立精道小学校資料より引用。

第5章 学校給食における地産地消の推進と食育推進の問題点と課題

1 地産地消を推進する上での問題点

学校給食における地場産物等の活用は推進されており、2015年度の使用割合は全国平均で26.9%（食材数ベース）となっている¹⁹⁾。しかしながら、地場産物の活用が順調に伸びているという訳ではない。

資料としては少し古いが、農林水産省「2004年度農産物地産地消実態調査」（2005年5月公表）によれば、設問「学校給食における地場農産物使用に当たっての課題（複数回答）」の回答として、「量がそろわない」63.5%、「地場農産物の種類が少ない」52.8%、「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」37.9%、「価格が高い」26.4%となっており、学校給食における地場産物使用における問題の所在を示している。

筆者が実施した、「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」においては、大阪府内の学校給食における「地場農産物の使用上の困難点（複数回答）」としては、一番多い回答は「量が確保できない」87.5%であり、続いて、「規格が揃わない」52.5%、「価格が高い」37.5%、「提携できる窓口がない」25.0%、「事務的に煩雑」17.5%、「情報が入らない」10.0%となっており、大阪府内においては量の確保が大きな要因となっている。この点は、前述のとおり、大阪府内の学校給食の特徴である、「統一献立、一括購入」と関連している問題である。

大阪府内の学校給食における地産地消の問題点としては、以下のとおりである。

第1には、第3章において論じたとおり、「統一献立、一括購入」がネックであり、この改善が求められる。

第2には、中学校給食における民間調理場活用方式（デリバリー方式）が地場農産物の使用を困難にしている。食材仕入れを業者任せにしておいて、地場農産物の確保が図られないという保証はない。

第3には、地場農産物に関する的確な情報提供の欠如である。とりわけ、市街化区域内にある学校では、地元農産物の情報を得る機会は少ないため、こうした状況を改善する必要がある。

第4には、学校給食における地場農産物の使用目標が不明確なことである。国の「食育推進基本計画」においては明確な数値目標を記載しているが、各市町村の「食育推進計画」においては必ずしも明確ではないので、この改善が求められる。

2 地産地消と食育を推進するための課題

『2017年版食育白書』の第2章第3節では、「学校給食の充実」が述べられている。

19) 数値の資料は、文部科学省「学校給食栄養報告」による。

「2 地場産物等の活用の推進」の項では、学校給食において地場産物を活用する意義について、以下のとおり、記している。

「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り、子供が、より身近に、実感を持って地域の自然、食文化、産業等について理解を深め、食料の生産、流通に当たる人々に対する感謝の気持ちを抱くことができます。また、流通に要するエネルギーや経費の節約、包装の簡素化等により、環境保護に貢献することもできます」と、指摘しており、続けて、「さらに、地域の生産者等の学校給食をはじめとする学校教育に対する理解が深まることにより、学校と地域との連携・協力関係の構築にも寄与しています」と、記されており、重要な指摘事項といえる。

農業生産者として学校給食への地場産物の利用拡大のために取り組むべき課題として、次のような指摘がある²⁰⁾。

第1には、学校給食関係者と話し合いの場を作り、地域の生産情報を学校給食関係者に周知することである。第2には、地場農産物の安定的供給体制の構築である。第3には、学校給食のニーズに応えた地場農産物を供給することである。第4には、地場農産物の供給を拡大することである。

前述のとおり、「第1次大阪府食育推進計画（2007年3月策定）」に記されているように、地場産物の利用促進のためには、「学校と生産者を橋渡しするコーディネート機能や農産物生産情報の提供体制の確立が必要となっています」という指摘事項を、各市町村において具体化して実践する取組を強めることが肝要である。

地産地消の概念に関して、市町村域に限定するのではなく、各市町村の立地状況を考慮して、広域的な視野を持って、継続的な食材仕入体制を確保するための組織づくりをすることが大事となっている。

最後に、学校給食における地産地消と食育を推進するための課題について、整理しておく。

第1には、地産地消を継続的なものとするためには、地域農業の振興を図り、学校給食との連携を意識的に強める必要がある。

第2には、学校側において、地元の農業生産者との交流を深め、地元食材に関する知識を豊かにすることが肝要である。

第3には、地産地消の推進のためには、あるべき学校給食の姿に関して調査・研究をより深めることが大事である。このことは、筆者の実施した「2016年度 地産地消に係る学校給食調査」の分析において示されているとおりである。

20) 農林水産省「学校給食への地場産物の利用拡大に向けて（取組事例から学ぶ）」2009年2月参照。

第4には、学校給食において地産地消を推進することによって、より幅広い食育の実践が可能となり、子どもの未来を明るくするものとなる。本論文において考察した、兵庫県芦屋市の学校給食の事例は、そのことを示している。

以上、今後の課題について述べてきたが、いずれにしても、学校給食は、学校関係者が考えるだけでなく、地域住民の生活問題と結びつけて、農業生産者、学校給食関連事業者、保護者を含めた地域住民、行政、JA等の農業関係団体等々が、それぞれの立場において考えるべき、子どもの成長にとって重要な問題といえるであろう。