

## 学校給食における地産地消



### ◆地元食材の利用拡大

小中学校で提供している学校給食では、食材供給グループ、JA、市場等と連携し、地元農産物の生産供給体制を整えながら、地元食材の使用拡大、使用率の向上を図り、地産地消を推進しています。

学校給食食材の地元産使用率(=県内産使用率、重量ベース)  
(米・麦・牛乳を除く主な使用食材44品目)

平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度
39.1%	39.5%	43.6%	45.7%	44.5%	43.3%

### ◆青果物の計画栽培

鳥取地域の学校給食センター(第一、第二、湖東)では、食材量を確保するため、「じゃがいも」「たまねぎ」「にんじん」、平成20年度から「さつまいも」「白ネギ」、平成21年度から「千両なす」「ブロッコリー」「アスパラガス」の計画栽培とその食材の使用を推進しています。

- ・じゃがいも 6月～9月 逢坂ばれいしょ生産組合(気高地域)  
賀露ばれいしょ生産部会(賀露地区)
- ・たまねぎ 6月～10月 国分寺たまねぎ生産組合(国府地域)
- ・にんじん 1月～2月 湖東人参生産部(末恒・賀露地区)
- ・さつまいも 9月～2月 かる砂丘甘藷生産部会(賀露地区)
- ・千両なす 7月～9月 千両なす生産部会(国安地区)
- ・白ネギ 11月～3月 山東青果部(気高地域)
- ・ブロッコリー 11月～2月 山東青果部(気高地域)

毎年、JAによる栽培指導を受けている生産者の圃場を栄養教諭等とともに視察し、収穫体験及び意見交換を行っています。

新市域においては、各学校給食センター(国府、河原、佐治、気高、鹿野、青谷)ごとに、JAや地元生産グループからの仕入れを優先的に行っています。



### ◆肉、魚など

肉、魚ともに、第一順位として県内産(県内産、山陰沖で水揚げされた魚など)、第二順位として国内産を食材購入時の入札条件にして、地元産をできるだけ使用しています。

### ◆みそ、加工品など

---

原材料の大豆が外国産のものが多く、外国産使用率が高い状況にあります。今後、JA農産物加工施設「野菜畑のシンデレラ」の活用等、価格状況、納入量などを考慮しながらできるだけ地元産物の使用に努めています。

### ◆ご飯

---

食の重要性とご飯を中心とした日本型食生活の普及を図るため、平成20年度から全ての市立小中学校において、ご飯給食を週4回実施しています。

使用している「おかわりくん」は、県産自主流通米「こしひかり」1等50%、「ひとめぼれ」1等50%の玄米です。鳥取地域においては、豊実・明治地区の米を優先的に使用しています。

### ◆米粉パン

---

週1回(月4回程度)のパン給食のうち、鳥取市産の米を使用した米粉パンを月1回程度提供していましたが、平成21年12月から全てが米粉パンになりました。

米粉の使用により、鳥取市内産の米消費拡大、休耕田等の利用促進などが期待されます。

現在の米粉パンは「日本晴」を使用していますが、平成22年12月からは「タカナリ」を使用する予定としています。

また、米粉パンはしっとり感やもちもち感があり、児童生徒、保護者にも人気があります。

2008年6月13日登録