

年間を通じた地産地消の取組について

埼玉県立東松山特別支援学校 担当課長 馬場 善子

1 はじめに

本校は、昭和55年に開校し、本年度で30周年をむかえる知的に障害のある児童生徒が通う比企地区唯一の特別支援学校である。学区は、東松山市、小川町、嵐山町、吉見町、滑川町、ときがわ町、東秩父村、熊谷市の一部の8市町村。児童生徒数は、小学部 29名、中学部 37名、高等部 45名。職員数75名。

現在185食の給食を自校方式で実施している。

2 地産地消の取組みについて

滑川町役場や地元(滑川)の「こだわり野菜」の会に所属する農家などの協力を得て、平成15年度から地産地消に取り組んでいる。

(1) 購入方法

ア 毎月中旬までに、翌月使用できる野菜を知らせてもらい、献立に取り入れている。

イ 単独校で使用量も少ないため、年間使用計画書は作成せず、前月に発注し、使用日の朝、納品してもらう。

ウ いちご、梨、りんご等は、使用できる季節になると生産農家に連絡し、状況をみて献立に入れている。



直売所の隣にあるりんご畑



来年の春収穫する伝統野菜のらぼう菜の畑

(2) 使用食材

ア 平成20年度 (26 種類)

なす、きゅうり、ごぼう、かぼちゃ、ほうれんそう、ひらたけ、ブロッコリー、たまねぎ
白菜、さといも、のらぼう菜、キャベツ、じゃがいも、かぼちゃ、ひらたけ、さといも
ねぎ、大根、ふき、たけのこ、しいたけ、古代米、なし、りんご、いちご、新米

イ 平成21年度 (11月現在の使用状況)

4月	のらぼう菜・ブロッコリー・大根・たけのこ
5月	キャベツ・ふき・たまねぎ・じゃがいも・たけのこ
6月	ふき・たまねぎ・じゃがいも・きゅうり
7月	たまねぎ・なす・きゅうり・かぼちゃ
9月	かぼちゃ・なす・きゅうり・(梨)
10月	かぼちゃ・なす・きゅうり・じゃがいも・ひらたけ・さといも・新米 (梨・りんご)
11月	さといも・白菜・大根・ごま

(3) 教育活動

農家からの情報を児童、生徒、教職員、保護者に提供し、教育活動につなげられるようにしている。

ア 各クラスへのおたより

イ 食堂の掲示物

ウ 献立表、給食だより

エ PTA主催の給食試食会への参加

オ 高等部の地域交流の学習で農家を見学



3 おわりに

(1) 取り組みの成果

ア 地域の方々の協力を得て、地産地消の流れが確立しつつある。

イ 農家からの情報を提供することにより、児童、生徒、教職員、保護者の地元食材への興味、関心が深まった。

ウ 食育の実践の一環として定着してきた。

(2) 今後の課題

ア 使用食材の種類や量を増やすなど、更に充実した取り組みを目指す。

イ 農家、教職員、保護者と連携し、地産地消を教育活動の中で活かす方策を検討していきたい。

地場産野菜を活用した食育の取組

和光市立広沢小学校 栄養教諭 渡辺 千枝子

1 地域の様子と学校の概要

(1) 和光市について

和光市は、埼玉県の南端にあり、東側は板橋区、南側は練馬区に隣接している。都心からは19km、副都心の池袋へは、電車で20分たらずの距離にあるが、市内にはまだ畑も残っており、様々な農産物が生産されている。

(2) 広沢小学校の概要

本校は市の中央部に位置し、今年、開校35年目を迎えた。自衛隊官舎から通学する児童が95%を占め、毎年定期異動に伴い転出入が多い。児童数615名、学級数21（特別支援学級を含む）で、給食は自校調理方式、調理員（正職員2名、パート6名）は、（財）和光市学校給食協会に委託している。

2 地場産野菜を学校給食に

(1) 地場産野菜の導入

和光市で、新鮮な地場産野菜を学校給食に取り入れたのは、平成2年度からである。当初は、保存がきき、天候に左右されない「にんじん」「たまねぎ」「じゃがいも」の3品目であったが、その後は種類を増やし、現在は18品目となった。

(2) 地場産野菜の使用

毎年1月、生産者、JA担当者、市農政担当課、教育委員会、学校栄養士による会議で、翌年度の使用品目や使用時期、量について検討している。

《平成21年度 地場野菜使用予定》

たまねぎ（6～7月）	キャベツ（5、6月11～2月）	水菜（5月10～1月）
じゃがいも（6～7月）	白菜（11～1月）	里芋（11～12月）
とうもろこし（7月7日、8日）	ほうれん草（4、5月11～3月）	小麦粉（11月）
さつまいも（10～11月）	長ネギ（11～3月）	かぶ（11～1月）
ブロッコリー（10～2月）	にんじん（12～3月）	枝豆（7月初旬）
大根（5、6月11～2月）	小松菜（11～2月）	巨峰（9月）

3 地場産野菜を活用した食育の取り組み

(1) 家庭・地域との連携

- ア JA あさか野 和光直売センターへの資料提供
- イ 給食試食会の実施
- ウ 食育だより、献立表の発行
(地場産活用レシピを含む)



和光直売センターでの掲示

(2) 地場産野菜を活用した校内での食育

- ア 掲示物
- イ 放送資料、ビデオ作成

和光市教育研究会学校給食部で、「いただきます 和光市の野菜」(ビデオ)を作成し、各学校で生活科や社会科等の授業で活用している。また、給食時間の校内放送で、当日使用している地場産野菜について知らせている。

- ウ 農家の方が「農業博士」に

毎年7月、1年生の生活科で、「とうもろこしの皮むき」の体験学習を実施している。とうもろこしを納入した農家の方が先生となって、種まきから収穫までの様子を子どもたちにわかりやすく教えてくださっている。また、本校では今年度より、3年生「枝豆のさやとり」の体験学習も始めた。



- エ 地場産野菜を活用した授業

3年生 総合的な学習の時間

「和光市でとれる野菜を知ろう」

農家の方のご協力により、畑から収穫したての新鮮な野菜を教材にした授業を行っている。



4 まとめ

都市近郊であるにもかかわらず、地場産野菜を学校給食に使用できること、生産者の協力体制が整っていることは、とても恵まれている。今後も、この地域の特性を生かしながら、地場産野菜を活用した食育を推進していきたい。