学校給食における県産食材利用促進事業 報告書（概要版）

令和７年３月株式会社マイファーム

概要

学校給食は、学校における食育及び地産地消の「生きた教材」と言われ、実際に見て、触れて、味わって学べる優れた教材である。しかし、学校給食に特有の「価格の問題」「安定供給の問題」「時間的・作業的制約」といった課題があり地産地消の推進が難しい状況がある。

本事業では栄養教諭をはじめJAおきなわや市場関係者と連携し、①学校給食現場に向けた県産農林水産物のマッチング②栄養職員等に対する県産食材に関する理解や知識の向上を図る取り組み③学校給食等を通じた食農教育の取り組み④その他、学校給食における県産食材の利用促進につながる取り組みの４点に重点を置いて、学校給食での県産食材の利用量・利用率の増加に向けた取り組みを実施した。

実施報告

取組１　学校給食現場に向けた県産農林水産物のマッチング

栄養教諭に対して、利用したことがない県産食材や積極的に利用していきたい食材について事前に調査を行い、その結果をもとにＪＡおきなわや市場関係者の消費拡大を図りたい品目とのマッチングを実施した 。今年度は、夏季の取り組みでは「オクラ」と「冬瓜」、冬季取り組みでは八重山地区を選定し、「八重山産カボチャ」を提供した。

夏季

①オクラについて

沖縄県産オクラの生産量(収穫量)は全国3位とシェアが高いが、「加工を加えた時の色の黒ずみや作業負荷への懸念」という理由から、学校給食での利用量が減少している。

サンプル提供先（日付順）

	配布先				納品(kg)	納品業者	使用日
	施設名	市町村	規模	食数			
1	豊見城市立豊見城学校給食センター	豊見城市	大規模	8,208	30	丸吉青果	7/5
2	那覇市立高良学校給食センター	那覇市	中規模	1,470	9	丸吉青果	7/5
3	那覇市立識名小学校	那覇市	小規模	750	5	丸吉青果	9/18
			合計	4,587	44	4,587	-

オクラスライス入り七夕魚ソーメン汁

那覇市立高良給食センター

スライサーの洗浄や作業負荷がかかるという理由から、配布先は3施設で合計44kgの提供となった。調理場規模によって県産オクラの利用傾向が異なり、小規模調理場では手作業でのカットが多く、作業負担が少ないため県産オクラの利用継続する傾向が高かった。一方、中規模～大規模調理場では片付けや作業負荷の問題と給食提供までに時間がかかるため変色懸念が気になったという理由から、冷凍オクラの方が適しているという意見があった。

②冬瓜について

冬瓜は学校給食で県産利用率が高く、沖縄料理の定番として多くの調理場で使用されている。JAおきなわと市場関係者から夏場の過大サイズの冬瓜について活用相談があった。調理場では通常A品サイズを使用していたが、価格が抑えられることにより、費用を他の食材へ充てることができるのではないかという狙いから検証を図ることにした。

サンプル提供先

	配布先				納品(kg)	納品業者	使用日
	施設名	市町村	規模	食数			
1	那覇市立真嘉比小学校	那覇市	小規模	617	8.8	丸吉青果	7/8
2	浦添市立当山共同調理場	浦添市	大規模	5,062	213	松田青果	7/17
			合計	5,679	20	1社	-

品目マッチング調査に協力していただいた学校給食施設に呼び掛け、配布先は2施設の合計221.8kgとなった。

一部の冬瓜は皮が厚く切りづらいものの、実施した2施設では使用に支障はなかった。低コストであれば継続を検討したいとの声もあり、導入の可能性は高い。今後、「過大サイズ」「規格外品」への作業負荷の懸念もあったが、負担が少ないことを伝えることで利用拡大が期待できる。

浦添市当山共同調理場

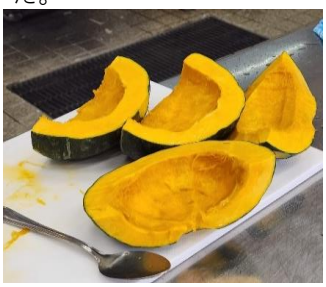
冬瓜入りアーサと肉団子のスープ

冬季

③カボチャについて

八重山地区の県産利用率向上を目的として、重量野菜に着目し、認知度の低い「八重山産カボチャ」を対象にマッチングを実施した。

JAおきなわや市場関係者へのヒアリングによると、市場には出回っているため入手可能であるが、県産利用率はほとんどない状況。大規模調理場では下処理が困難で、島内に加工業者がないため利用が難しいと回答があったため対象を単独調理場に絞って3施設、合計40kgを配布した。



伊原間小中学校

マッチングの結果、調理場から「ほくほく感や栗のような甘みがあるカボチャが石垣市で生産されているのを知らなかった」と声があった。

実施した3施設とも今回のマッチングで県産品の魅力を再認識し、今後も積極的に活用を希望していることから利用拡大が期待される。

サンプル提供先（日付順）

	配布先				納品(kg)	納品業者	使用日
	施設名	市町村	規模	食数			
1	竹富小中学校	竹富町	小規模	51	10	あい青果	2/26
2	伊原間小中学校	石垣市	小規模	57	10	あい青果	2/28
3	川平小中学校	石垣市	小規模	93	20	あい青果	2/28
			合計	4,587	40	-	-

天丼

川平小中学校

取組２　栄養教諭等に対する県産食材に関する理解や知識の向上を図る取り組み

情報発信

栄養教諭が献立を立案するタイミングに合わせ、２カ月後に旬を迎える県産農林水産物について「県産食材」と題して情報発信した。「子供たちに配信しやすくなった」や「学校掲示板にそのまま掲載できるようになった」との声が寄せられた。

学校給食用「県産商材」バックナンバー（抜粋）

発行回数および各号のテーマ

配信号	内容	食材
7月号	9月献立向け	キノコ
8月号	10月献立向け	オクラ
9月号	11月献立向け	いんげん
10月号	12月献立向け	にんじん
11月号	1月献立向け	ピーマン
12月号	2月献立向け	タイモ
1月号	3月献立向け	ニンジン
2月号	4月献立向け	もずく

調理研修会

開催日：2024年8月2日　参加：栄養教諭16名

外部講師として、和食給食応援団の西日本代表「京料理たか木」店主高木一雄氏を招き、沖縄県内の栄養教諭及び学校栄養職員を対象に調理研修会を実施した。食材は、事前アンケートを実施し、レシピのバラエティが少ないという「冬瓜」と作業負荷が懸念されている「オクラ」を使用し、新たなレシピの考案、調理を行った。

冬瓜と鶏もも肉の梅肉和え

調理講習会

高木氏考案のレシピは、斬新な調理方法で参加者は普段給食で行わない方法に驚きと興味を示していた。調理は高木氏が実演し、対話形式であったため、参加者は調理方法に集中する時間がとれ、質疑も活発であった。
実際に試食の時間では、「美味しい」と好評で、「学校でも取り入れたい」という意見が多かった。

産地研修会

栄養教諭および学校栄養職員に対し産地の情報、地産地消に対する理解を深めてもらう取り組みとして産地研修会を実施した。事前アンケートを実施した結果、本島では「一次加工業者の加工見学」、離島では「農業体験を含む産地研修」の希望が多く、これに沿って研修を企画・開催した。

①本島 内容：ニンジン農園・一次加工商品紹介
開催日：2025年2月21（金）参加：栄養教諭７名

「一次加工業者の工場見学」を希望する声が多かったが、加工現場の規模が少なく単独での実施が難しかったため、「農業体験を含む産地研修」と組み合わせて開催した。加工業者は(株)くろとんフーズの協力のもと、規格外品（C品）のニンジンを活用した給食向け加工商品の導入について意見交換を行った。当初、予定していた収穫体験は悪天候のため中止となったが、圃場見学後に加工商品（皮むき・千切り）を紹介し、一次加工商品の給食への導入可否について意見交換を実施した。

生産者の方からは「子供たちには是非給食で県産食材を食べてほしい」また規格外品を取り扱ってくれることは助かると意見があった。(株)くろとんフーズの加工ニンジンは価格が合えば使用し、他の県産食材の加工商品もチャレンジしてほしいと意見があり、栄養教諭らは予算内で県産食材を使い続けたいと回答があった。

②離島 内容：ゴーヤ・オクラ農園

開催日：2024年11月29日（金）参加：栄養教諭７名

事前調査で、調理スタッフが自ら食材を栽培して給食に活用したいという要望を受け、学校でも栽培しやすいゴーヤ・オクラ農園に焦点をあてた。

エコファーマーの認定を受け、年間を通してゴーヤとオクラを栽培している農園にご協力いただいた。

参加した栄養教諭等からは収穫時期や管理方法、美味しい食べ方などの質問があり、生産者と様々な意見交換がなされた。

取組３　学校給食等を通じた食農教育の取り組み

農業体験

産地から離れた都市部や都市近郊の小学生に、学校給食でよく使用される野菜を自らの手で育て、収穫して食べるまでの一連の流れ、「真の食育」を体験してもらう。

場所：那覇市立神原小学校
参加：30名×2クラス
講師：照屋清司氏（有限会社わかば種苗店）

■座学・植付け

開催：2024年10月29日

沖縄で種苗店を70年以上営んでいる「有限会社わかば種苗店」の照屋清司氏に今回植え付けを実施する「ミニトマト」と「カラシナ」、「ニンジン」の栽培方法や特徴、豆知識など講話していただいた。栽培のポイントなどスライドを使って説明し、児童らとコミュニケーションを取りながら飽きさせない進行を心がけてくださったため、子供たちからの質問・意見交換も盛んだった。

今回、全ての品目において無農薬栽培を実施し、化学肥料や農薬を一切使用せず、環境に配慮した栽培管理を行うことを基本方針とした。また生育状況を観察しながら、柱立て、間引き、脇芽取り、追肥などの適切な管理作業を行い、自然の力を尊重した健全な作物づくりを目指した

■雑草管理・間引き・支柱建て・土寄せ

開催：2024年11月13日~2025年2月19日

栽培中、農薬を使用せず、環境に配慮した野菜づくりを実践した。途中、長雨や寒さの影響による生育不良や、取りによる食害など、さまざまな課題があったが、その都度状況に応じた対応を行い、最後まで管理を継続することができた。

今回の栽培活動を通じて、子供たちに食農教育の一環として、野菜が育つ過程や自然環境の影響について学ぶ機会となった。成長を観察することで、植物の生命力や育てることの大切さを実感することができた。更に、害虫や鳥の食害に対する対策を考えることで、生産者の工夫や苦労について理解を深めるきっかけにもなった。

■収穫・試食

開催：2025年3月17日

収穫後、サラダとして試食した。
育てた野菜の味に驚き、「スーパーで売っているものよりも甘い」といった感想があった。

また、栽培過程を通じて、農作業の大変さや楽しさを実感し、「また挑戦したい」と意欲を見せる生徒も多く、県産食材や地元農業への理解が深まり、関心も高まった。収穫した野菜を自分たちで調理し、実際に味わうことで、「食べ物の大切さ」や「地元食材を活用する意義」について考える機会となった。

取組４　その他、学校給食における県産食材の利用促進につながる取り組み

与那原町における取り組み

規格外ニンジン

実施品目：ニンジン

【選定理由】

・学校給食において利用頻度が高く、且つ重量野菜な点。
・生産が安定しており、規格外品が一定量発生するため。

昨年度、与那原町を対象にした地産地消検討会を開催。給食費の範囲内で県産食材の利用率を向上させるため、価格の低い規格外品を活用し、カット・冷凍保存を行う仕組みを実証した。

＜１回目の取り組み＞
学校給食センターでは、解凍後のニンジンも問題なく使用でき、価格次第では継続的な利用が望めるという回答であった。一方、加工業者からは規格外ニンジンの洗浄に手間がかかることや、「割れ」による歩留まりの低さが課題として挙げられた。コスト削減と給食センターでのスムーズな導入を図るため、皮むきのみの一次加工とし、再度検証を行う。

＜2回目の取り組み＞
今回の施行では、「割れ」のない規格外ニンジンを使用し、皮むきのみの加工としたことで、ロス率が20%まで低減し、加工コストも抑えられた。一方、給食センターのスライサーでは大きさや形によって通らないものがあり、スライサーを使用しないメニューでの活用が適しているとの回答であった。

県民会議幹事会

開催日：2024年10月31日（木）参加：参加団体24団体（24名）

沖縄県では、地域で生産された農林水産物を地域で消費する地産地消運動を全県的に展開し、県産農林水産物の生産と消費の拡大に向けた取り組みを推進している。県内における県産農林水産物の消費拡大を図るため、「第５次沖縄県地産地消推進計画」に基づき、飲食店、宿泊施設、学校給食等における県産食材の利用促進に係る各種施策に取り組んでいる。今年度、「令和6年度第1回沖縄県地産地消推進県民会議幹事会」を開催した。

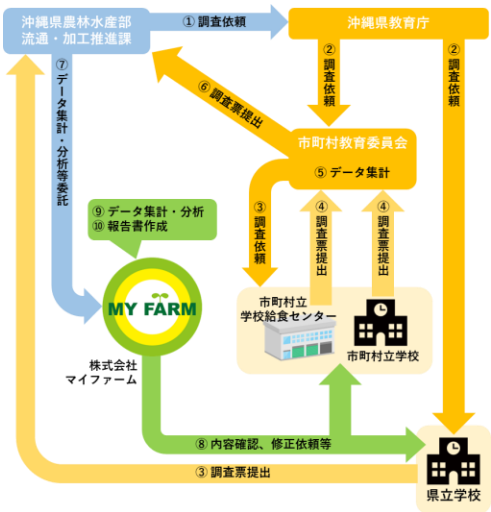
沖縄県では、県産食材の利用促進を目的に、第3金曜日・土曜日を「おきなわ食材の日」としているが、十分に浸透していないという課題があり、ロゴマークの認知度向上と学校給食や量販店などでの活用を積極的に推進する必要がある。学校給食では、県産食材の利用が進んでいるが供給の不安定さや処理能力の違いから希望するタイミングでの利用が難しい状況があるため、今後は週単位での使用等を検討し、関係機関との連携が求められる。また、ロゴマークの周知については、子どもだけでなく家庭においても認知されやすい工夫が必要との意見があり、ポスターなど視認性の高いツールの活用が提案された。今後は、学校給食に限らず、量販店や他の販売チャネルでもPRを強化していくことが求められる。

学校給食における県産水産物利用状況調査

「第5次沖縄県地産地消推進計画」の中では、成果指標の１つに「学校給食における県産利用率（牛乳を除く）」を令和８年度までに32.0％とする目標を掲げている。
調査は「学校給食における県産農林水産物の利用率」（以下「県産利用率」）の現状値を把握し、今後学校給食において地産地消を推進するための施策を探るべく実施された。調査体制は右の図の通りである。

■調査期間：令和５年４月１日～令和６年３月31日（１年間）
■調査対象施設：108施設
県内41市町村の学校給食センター・単独調理場・特別支援校等
■調査対象：給食で利用される全ての農産水産物
野菜果実４、畜産物６、水産物５の合計38カテゴリー別集計。
■調査方法：調査票をメール配付またはウェブからの入手、記入後メール等で回収した。
■回収結果：回収数108　回収率100％

本調査フロー



「第５次沖縄県地産地消推進計画」で設けられた成果指標「学校給食における県産利用率」について、本調査で把握された現状値は以下のとおりである。

学校給食における県産利用率（重量ベース）

令和５年度の現状値	27.2%
目標値	32.0%
目標値との差	▲4.8pt

令和５年度の学校給食における県産利用率（重量ベース）は27.2％と、令和８年度までの目標値32.0％を4.8ポイント、前年を1.4ポイント下回る結果となった。昨今の物価高騰により、多くの施設で県産食材の利用率が減少したことが要因といえる。 しかし、地産地消コーディネーターやファーマーズマーケットを活用する市町村、また栄養教諭や市町村が積極的連携し、県産食材を利用している地域では、県産利用率が増加した。

月別の県産利用率からは、旬の時期には、食材の利用率が100%に達するなど、季節ごとの適した食材を活用することができていることが分かる。しかし、令和5年度には台風の影響で一部の県産食材が供給困難となり、県外産に頼らざるを得ない状況が発生した。

今後も、課題となるのは、県産食材の安定的な供給体制の構築である。近隣農家や市場と協力し、余剰作物や規格外品を活用することで地産地消を促進にもつながる。そのため、規格外品や加工品を積極的に活用し、安定供給体制を構築することが求められる。特に、離島地域では物流コストの課題があるため、地域ぐるみでの取り組みが必要である。7月の「県産品奨励月間」では県産食材の利用が増えたことから、食育を通じて地域食材の魅力を伝えることが地産地消の意識向上につながっており、こうした取り組みを通じて、地域経済の活性化と県産食材の利用拡大が実現されることが期待される。