

学校給食における地産地消・食育推進の取り組み

1. 地産地消の推進

- ・地産地消の推進は、子供たちへの教育的効果はもちろん、環境や地域経済の振興等にも寄与するものであり、神戸市の学校給食では、米飯は全量市内産米を使用するとともに、副食の食材についても「こうべ旬菜」をはじめとした市内産野菜等を優先使用するなど、積極的に取り組んでいる。

(1) 令和5年度の取り組み

①規格外の市内産野菜の使用

- ・キャベツやタマネギ、ニンジンに加えて、今年度は新たにナスを積極的に使用。

②新たな品目の取り扱い

- ・野菜ではダイコン（西区産）、野菜以外では大豆（西区産）を使用。

③兵庫県産水産物の使用

- ・兵庫県の事業の一環として、令和6年1月に真鯛（小学校）、2月に味付け海苔（小・中学校）を提供予定。

④「こうべ給食ファーマー」の育成

- ・一般財団法人神戸農政公社が、給食用野菜（ジャガイモ・タマネギ・ニンジン）に特化した生産者の育成を目指す制度を新たに実施。（1年間〔約100時間〕の研修あり。令和5年度は20人が受講中。）

〔参考〕生鮮野菜の地産地消率の推移（小・中学校合計）

2年度	3年度	4年度	5年度1学期
13.1%	13.7%	14.6%	16.9%

(2) 今後の取り組み

- ・中学校給食の全員喫食の実施に向け、引き続き安定的・優先的に市内産の米を使用できるよう、兵庫県やJAと協議を行っていく。
- ・農業生産者の高齢化や担い手不足、神戸の土壌の性質、天候の影響を受けることなど、農業を取り巻く環境は厳しい状況であるが、関係団体（神戸市学校給食会、JA、市場関係者、経済観光局等）と十分に連携しながら、引き続き地産地消を推進していく。

2. 食育の推進

- ・学校における食育については、給食時間はもちろん、家庭科等の教科や特別活動など学校教育活動全体を通じて体系的に取り組んでいる。
- ・児童生徒及び保護者には、「学校給食・食育だより」（小学校・特別支援学校）、「スクールランチニュース」（中学校）を配布するとともに、学校給食会が作成した食育動画の配信を行っている。

(1) 地元スポーツチームと連携した取り組み

①コベルコ神戸スティーラーズとの連携授業

- ・水木小学校、兵庫大開小学校において、現役選手とラグビーを体験する授業を行うとともに、給食時間に朝食の大切さなど「子供の元気とやる気をつくる食生活のポイント」について、児童にアドバイスをを行った。(令和5年10月3日・10月5日)



②ヴィッセル神戸とのコラボ企画

- ・11月をヴィッセル神戸応援月間に設定し、学校給食において応援メニューを提供するとともに、選手が動画で食育メッセージを発信。
- ・ヴィッセル神戸OBの榎野智章氏が井吹の丘小学校を訪問して児童と給食時間をともにし、食事の大切さについてメッセージを発信。
(令和5年11月20日)

(2) 地元企業との協働食育プログラム

①ケンミン食品株式会社

- ・ビーフンの歴史を学習するとともに、プロの味を目指した調理実習に挑戦する食育プログラムを実施。

〔令和5年8月8日 : 太山寺中学校・兵庫中学校 家庭科部
令和6年2月6日・13日 : 押部谷小学校6年生(予定)〕

②エム・シーシー食品株式会社

- ・児童の防災意識の向上を図るため、災害時の栄養・食品衛生や食の大切さを学ぶ食育プログラム(食料・備品の備蓄やローリングストック、パッキングについて)の学習及び調理)を実施。
(令和5年11月30日 : 明親小学校6年生)

(3) 今後の取り組み

- ・中学校給食の全員喫食の実施に向け、学校給食会等との連携により、中学生向けの食育プログラムの開発や、給食時間に配信できる動画作成に引き続き努めていく。
- ・教室内で全員が同じものを食べることが、食育の推進につながるため、全員喫食の早期実現に向けて取り組んでいく。