

# 学校給食における地産地消の推進(大洲市)

## ～ 子どもたちに笑顔を届ける学校給食センター ～

### 【取組概要】

PFI手法で学校給食センターを建設するに当たり、PFI事業者やJA、新設された大型産直市との協働により、学校給食において、生産者の顔の見える「安全・安心」な市内産野菜類の地産地消率の大幅な向上とともに、農業活性化へ貢献するため事業を推進した。

人口 4万6672人

担当部署 大洲市学校給食センター  
取組み事例のURL

<http://www.ozugakkokyushyoku.co.jp>

### 【取組みの効果】

- ・市内産食材の使用率(重量ベース)の向上  
H21(19.2%)⇒H22(29.5%)⇒H23(44.3%)  
⇒H24(62.1%)⇒H25(61.2%)
- ・PFI事業への地元企業の参画
- ・運營業務への市民の積極採用

地域の農業や関連産業の活性化 → 地域経済の活性化  
→ 食料自給率の向上

教育力 子どもたちが農業や農産物に  
親近感を感じる

子どもたちが地産の食材のおいしさを鑑賞、  
もの作りの環境を身近に感じる

- 食べ残しの減少
- 食材本来の味をいざした取付け・収穫の楽しさ

食生活や伝統的食文化の  
維持と継承

旬の食べ物を随時  
新鮮なうちに食べられる  
(鮮度が良い・味覚が深い)

産地から消費するまでの  
距離が近い  
→ 輸送コスト・エネルギー・  
CO2排出の削減

食育・地産地消の推進

### 【他団体へのアドバイス】

- ① 市内産食材のより安定した調達体制や新規食材、新規メニュー導入の検討
- ② 「地域活性化」や農業者の「生きがい対策」につなげる。
- ③ 関係者の共通理解

### 【創意・工夫した点】

- ① PFI事業者への要求
- ② 大洲市学校給食地産地消戦略会議の設置
- ③ 新たな食材の生産
- ④ 納品規格、価格等の調整
- ⑤ 調理での工夫

