

令和6年度第4回 久留米市学校給食運営審議会



日時 令和6年10月10日（木）19時
場所 市庁舎 303会議室



令和6年度 第4回 久留米市学校給食運営審議会

I 地産地消の取組状況について P.3 ～ P.5

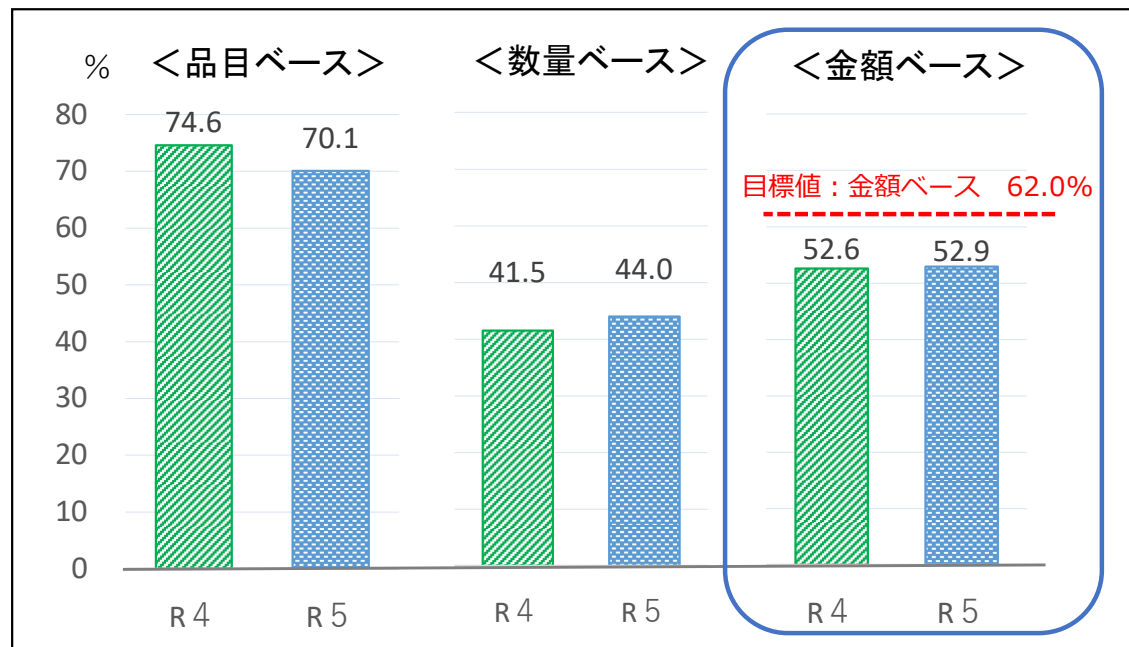
**II 久留米市学校給食料理コンクールについて
P.6 ～ P.8**

I 地産地消の取組状況について

○学校給食は、教育活動の一環として実施されるもので、適切な栄養の摂取に加え、食事や栄養についての正しい理解や望ましい食習慣の形成、感謝の心を養うことなども目的としている。

○久留米市は、県下でも有数の農業地域であり、食育・地産地消の観点から、適正価格で品質や必要数量を確保できる地場農産物については、学校給食に積極的に取り入れることとしている。

【学校給食における地場農産物の使用状況】



第4次久留米市食育推進プラン
(令和4～7年度)において、
「学校給食で導入した久留米市産農産物の使用割合（金額ベース）」の指標の目標値は62%、令和5年度の実績は52.9%となっています。

I 地産地消の取組状況について

課題

- 主要3品目（じゃがいも・玉ねぎ・人参）の年間を通じた地場産物の調達が難しい。

〈令和5年度学校給食における地場農産物使用状況〉

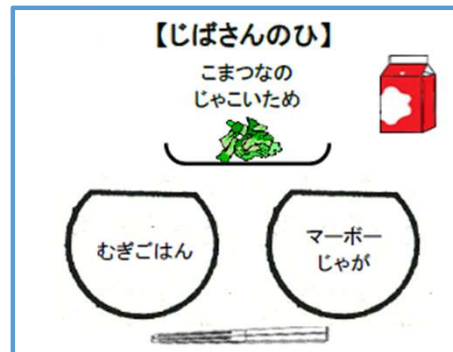
	総使用量(kg)	地場産量(kg)	地場産率
じゃがいも	114,829	8,693	7.6%
玉ねぎ	149,143	5,397	3.6%
人参	85,652	1,368	1.6%

- 農産物の生育は天候に左右されるため、「学校給食に必要な量が確保できない」「（規格が）不揃いになる」「価格が高くなる」など、地場産物の調達が難しいことがある。

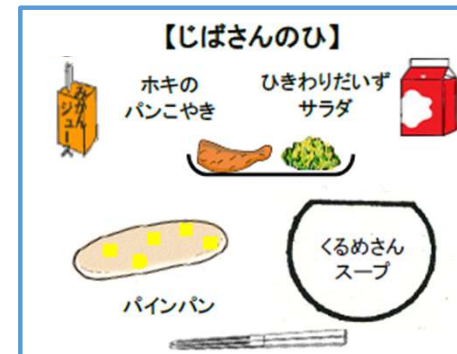
I 地産地消の取組状況について

取組

①地場産の日（月2回）



- ・ 米
- ・ 玉ねぎ
- ・ ねぎ
- ・ 小松菜



- ・ 玉ねぎ
- ・ ねぎ
- ・ しろうり
- ・ きゅうり

②新規献立、新規食材の考案

- ・ フレンチサラダ(リーフレタス)
- ・ 山汐漬けの炒め物



③給食費の改定

④野菜納入組合、JA等との連携、協議



Ⅱ 久留米市学校給食料理コンクールについて

【趣旨】

学校給食における食事内容の充実と多様化を図るため、学校給食関係調理員による料理コンクールを行い、調理技術の研鑽と意欲の高揚に資することを目的として毎年度実施している。

【主要内容】

- ①学校給食で実施可能であること（2人分を調理し40分以内に調理可能な献立）
- ②地場産物を使用した「郷土愛をはぐくむ」「生きた教材」となる献立であること
- ③カルシウムや鉄分など不足しがちな栄養素を摂取できる献立となるように、芋類、大豆及びその製品、その他の豆類、魚介類、海草、果実などを使用すること

【開催日】 令和6年8月7日

【対象者】 栄養教諭等と給食調理員で構成されたチーム
(1学校1チーム、調理員1名が調理する)



【参加学校数】 10校

【審査員】

学校長代表1名、学識等経験者（栄養教諭経験者）1名、学校栄養士2名
市教育委員会1名、久留米市学校給食会1名

Ⅱ 久留米市学校給食料理コンクールについて

【最優秀賞】



津福小学校

- ・ 麦ごはん
- ・ 鶏肉のから揚げカレー味
- ・ 梨ときゅうりの和え物
- ・ ツナ入りみそ汁
- ・ 牛乳



令和7年2月の小学校給食
献立に取り入れる予定

☆副菜・汁物に久留米産野菜を使用し、主菜の鶏肉にしっかり味をつけ人気のカレー味にしたので副菜は梨を使ったあっさりとした和え物にするなど工夫されていました。

☆ツナをみそ汁に入れることでコクがでていつものみそ汁にアクセントとなり小松菜をいれて彩りよく仕上がっていました。

Ⅱ 久留米市学校給食料理コンクールについて

【2位】



鳥飼小学校

- ・ 麦ごはん
- ・ さばのカレーマヨ揚げ
- ・ ひじきと小松菜の煮物
- ・ トマトと野菜のスープ
- ・ 牛乳

【3位】



宮ノ陣小学校

- ・ 麦ごはん
- ・ 揚げ鰯のカレー風味ソース
- ・ カラフル野菜のクリームスープ
- ・ 牛乳