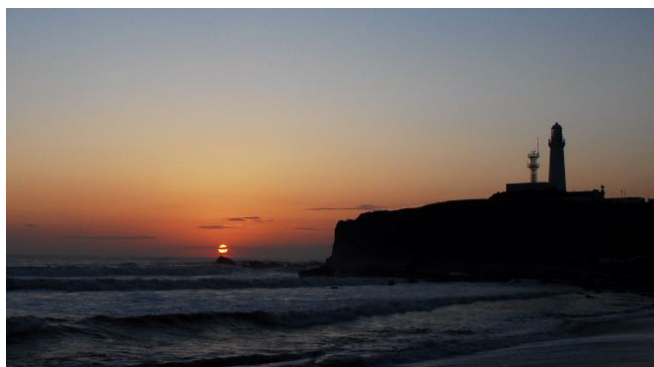


学校給食発！ 地元産の食材を、食して学んで育んで

1. はじめに

千葉県銚子市は、関東最東端に位置し、古くから醤油醸造業や漁業で栄えた歴史、犬吠埼灯台を代表する岬や屏風ヶ浦を代表する断崖絶壁、君ヶ浜の海岸線など変化に富んだ雄大な景観美を織りなす自然が豊富にあり、日本一早い初日の出（山頂・離島を除く）も見られる景勝地です。



日本一早い初日の出（犬吠埼）

また、12年連続水揚量日本一を誇る銚子漁港、夏涼しく冬暖かい温暖な気候を生かしたキャベツ、大根、メロンなどの農業、海が一望できる犬吠埼温泉郷、銚子電鉄や外川の町並みによりレトロ感を演出するなど、多くの観光資源に恵まれた、人口約5万4千人（令和6年12月1日現在）の町です。

これまで市内に二つあった学校給食センターが老朽化と少子高齢化による児童生徒の減少により、平成25年1月からPFI（Private-Finance-Initiative）方式により新学校給食センターとして稼働しており、1日当たり約3,000食の学校給食を、市内小学校（11校）、中学校（5校）に提供しています。



銚子市学校給食センター外観

2. 地元産から食育へ

（1）事業立ち上げのきっかけ

農林水産省の令和3年度食料需給表によると、1人当たりの魚介類の年間消費量が、平成13年度の40.2kgから、令和3年度には23.2kgに減少している一方、肉類の年間消費量は、平成23年度から魚の年間消費量を逆転し、令和3年度には約34kgに増加しています。このことは、家庭での魚を食べる機会が減少し、魚を食べる習慣の減少、子どもの魚離れという悪循環が進行していることが伺えます。本市においても、定期的に学校給食の時間に栄養教諭が各学校を訪問し、献立に使用されている食材の説明や栄養バランスの指導を行っていますが、子どもたちは魚の食べ方や骨の取り方、可食部が分からない様子が、多く見受けられていました。

本市には、令和4年まで12年連続で日本一の水揚量を誇る銚子漁港、令和3年2月に最新の加工設備が整備された千葉県漁業協同組合連合会（以下「JF 千葉漁

連」が供用を開始しました。また、千葉県水産事務所、千葉科学大学や千葉県立銚子商業高等学校 海洋科（以下「銚子商業」）があります。JF 千葉漁連が設立された背景には、近年の魚離れの進行や、簡便化志向が増加していたことから、魚介類の消費拡大を通じて生産者の所得向上と活性化を図るための発信基地としての役割を担うこともあります。

銚子で水揚げされる魚を、地元の小・中学生を対象に、学校給食において親しみやすい形で提供することで、子どもたちに地元の魚食文化の認識を深めてもらうとともに、家庭内における魚の消費拡大にもつなげるために、千葉県水産事務所の各関係機関への声掛けをきっかけに協議を重ね、食育事業「銚子のさかなの日」が令和5年1月に立ち上がったのです。



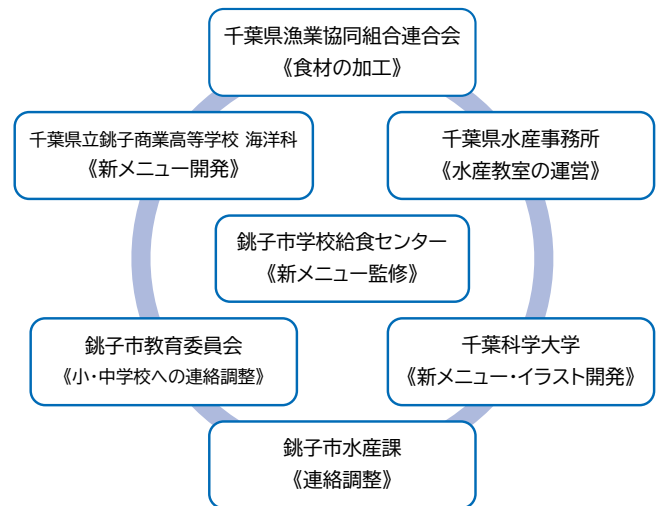
「銚子のさかなの日」会議の様子

（2）得意分野で役割分担を生かす

学校給食センターでは、これまで銚子漁港で水揚げされた魚をどのようにすれば買い付けることができるのか、学校給食センターでは魚の下処理ができないために、どうすれば地元産の魚を提供できるのかなど、課題点が多くありました。一方で、JF 千葉漁連ではそれらを可能とし、さらに少ロット数での対応や必要な加工も柔軟に対応できることも強みでした。また、千葉科学大学や銚子商業の学生たちは、児童生徒に親しみやすい魚のメニューや味付け（主にタレ）を考案し、それらを学校給食用に監修したのが、学校給食センター所属

の栄養教諭でした。このように、それぞれの得意分野を役割分担とすることにより、関係機関が連携し、学校給食に提供できるメニューが開発されたのです。

「銚子のさかなの日」関係機関による役割分担



第1弾の食材として採用されたのは、市の魚として指定されている銚子産の「マイワシ」。タレには銚子の特産品として、また土産品としても有名な「醤（ひしお）」と、銚子産の長ネギを使用して「銚子のめぐみ！いわしの唐揚げスパイスうまみだれ」が同年1月に学校給食に提供されました。



銚子商業海洋科生徒による試作品の研究

また、提供日に合わせて、地元の漁業士を招いた水産教室を開催し、漁獲から消費までを学習する食育授業を行いました。生産者から直接話を聞く機会を設けるこ

とにより、児童から、「命がけの大変な仕事だと分かった」「かっこいいと思った」などの声が寄せられ、地域への愛着を深めるきっかけにもなっています。

このような食育を通して、家庭においても子どもたちから親への「逆食育」をねらい、家庭内での魚食普及を目指しています。同時に、毎月児童生徒に配付している給食予定表を通じて、保護者にも食育活動の内容を共有することにより家庭と学校が連携し、児童生徒の健康的な食生活を支えています。



地元漁業士を招いての水産教室

続く第2弾として、7月に中学校を対象に、JF千葉漁連が開発した新メニュー「ツナとキャベツの一口メンチカツ」を、第3弾として11月に、小・中学校を対象に「バーベキューソースのカリカリめひかり」を提供しました。



バーベキューソースのカリカリめひかり

これは、JF千葉漁連が銚子で水揚げされる底魚のメヒカリを唐揚げに加工し、銚子商業の生徒により考案されたバーベキューソースをかけたものを学校給食に提供

したものです。提供日には、栄養教諭が小学校を訪問し、銚子で水揚げされる魚やメヒカリについて紹介するとともに、メニューを考案した高校生の「おいしく食べてもらいたい」という思いなども届けました。



栄養教諭による食育の様子

(3) 児童生徒にも大好評

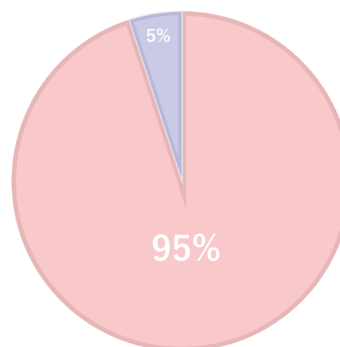
特別メニュー提供の後には、「食レポ」と題して、児童生徒に感想をいただいています。児童生徒からは「また食べたい」「通常メニューにしてほしい」などの声が寄せられ、大きな反響を呼んでいます。

現在は、「銚子のさかなの日」の特別メニューの提供を、6月は農林水産省が定めている食育月間、11月は千葉県の「千産千消」デー、1月は全国学校給食週間に合わせて年に3回実施していますが、今後も継続し、実施回数も増やしていきたいと考えています。

「銚子のめぐみ！いわしの唐揚げスパイスうまみだれ」

アンケート結果

■おいしい ■おいしくない



- 小学5・6年生からの主な感想
- ・初めて食べる味だった
 - ・家でも食べたい
 - ・おいしくておかわりした
 - ・カレーのスパイスが効いていて、ねぎとご飯があってよかった
 - ・おいしかったけど、味が少し辛い
 - ・長ねぎが苦手
 - ・においや味が苦手

(4) 銚子産の農産物も積極的に取り入れ

銚子市は、豊富な水産物のほか、キャベツ（春キャベツ生産日本一）、大根、メロンなど農産物の一大生産地でもあります。

この地の利を生かし学校給食センターでは、食材に地元産の農産物を積極的に取り入れています。学校給食を通して、銚子市の農業や歴史・文化などを学習し、生産者への感謝の気持ち、郷土を愛する心を育む機会の創出を目指しています。



学校給食に提供された銚子メロン

また、千葉県全域での取組として「千産千消」が挙げられます（千葉県「千」と、地産地消を絡めて「千産千消」と表記しています）。「ちばの恵みを取り入れたバランスのよい食生活の実践による、生涯健康で心豊かな人づくり」を基本目標に掲げ、地産地消を進めています。毎年11月には「千産千消」デーが設定されており、各学校で地産地消の食材を使った献立をつくり、取組を推進しています。

この千産千消に合わせ、平成28年度から、地域の食材をふんだんに使った献立「東総まんきつ給食」を実施しています。これは、銚子市、旭市、匝瑳市の近隣市で構成される千葉県学校栄養士東総地区が、小学5・6年生、及び中学生を対象に、和食給食レシピコンテストを実施しているもので、主菜（小学校、中学校別）、副菜、汁物の部門ごとに募集しています。各部門の最優秀賞に選ばれたレシピを1食にまとめ、「東総まんきつ給食」とし

て、銚子市、旭市、匝瑳市の児童生徒約1万400人に提供しています。毎年200点を超える創意工夫を凝らしたオリジナルレシピが寄せられており、令和6年度は、「お腹も心もぽっかぽか!栄養たっぷり秋のクリーミースープ」が、学校給食に提供されました。



お腹も心もぽっかぽか! 栄養たっぷり秋のクリーミースープ

(5) 保護者へも共通認識を

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のために、栄養バランスの取れた豊かな食事を提供することにより、生涯にわたり健康な生活を送るのに不可欠な栄養バランスの取れた食事のモデルとして、家庭における日常の食生活や、児童生徒の将来の食事づくりの指標となるものと考えています。

本市の学校給食センターでは、家庭教育学級による施設見学を通して、保護者の皆さんを積極的に受け入れています。



保護者による施設見学

実際に学校給食を調理している時間帯に見学に来ていただき、調理員が調理している様子を見ながら栄養教諭が、施設の概要、衛生管理体制、食材の調理方法などの説明を行っていきます。その後、講義方式により、学校給食センターが普段からどのような思いで児童生徒へ学校給食を提供しているのか保護者に伝えます。



栄養教諭による講義風景

学校給食は、単に午前の授業でお腹が空いたからお昼ご飯を食べるだけの時間ではなく、児童生徒が今後、将来にわたって生きていく上での食事の重要性、心身の健康の源、食品を選択する能力、友人と食事を楽しく食べるためのマナーなどの社会性、食材を生産してくれる生産者への感謝の念、地元の食材を通じての食文化など、学校給食という生きた教材により、様々な分野を学ぶ時間であることを、保護者に訴えかけています。そして、講義の後には、お待ちかねの学校給食の試食タイム。児童生徒の給食時間とほぼ同時刻に同じ給食を食べている時間は、親子のコミュニケーションにも一役買うことでしょう。

保護者からは、「センターの皆さんのおかげで安全な給食が子どもたちのもとに届いていると感じました」「親として魚のメニューがとてもありがたいです」「子どもたちの健康面や衛生管理など徹底的に考えてくださり感謝しています」など多くの感想をいただきました。

このような家庭教育学級を通して、児童生徒と保護者が一緒に、地域の食材について理解を深める場となり、家庭での食育をサポートする重要な役割を果たしているものと認識しており、今後も継続していきたいと思っています。

3. おわりに

学校給食に地産地消の食材を取り入れることにより、児童生徒に地域の自然、文化、産業などに関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育むことにより、残菜率の減少にもつながっていくのではないのでしょうか。そのほかにも、域内での生産から消費まで完結することから、食料の輸送に伴う二酸化炭素などの環境負荷の低減など、ゼロカーボンシティや、SDGs教育にも寄与していくものと思われます。また、内外に地産地消の取組を発信することにより、本市のブランディング・イメージアップによる、定住施策や子育て世帯の移住施策など、様々な効果が期待できることでしょう。

今後も銚子市学校給食センターは、地産地消と食育活動を通じて、子どもたちの健康と成長を支えるために、新たな課題に対応しながら、地域に根ざした給食センターとしての役割を果たしていきます。



豊多小 学校 6年 1組 なまえ

メニュー名

銚子の光 BBQソースのカリカリめひかり

レポート

食べる前にもおいしそうなおいがしていき食べたい、
口の中で味がながらいておいしかったです！
ご飯と一緒に食べたいご飯の食べるスピードが早く
なりました！ご飯がなくなりました！とてもおいしかったです！
おいしい魚をつくらせて
ありがとうございます！！