



第10号  
2023年3月17日発行  
NPO法人ふじのくに  
学校給食を考える会



詳しい内容はHP  
(お知らせ)へ  
QRコードはline  
アプリでも  
読み取れます  
<https://fujinokunikyusyoku.wixsite.com/fujinokunikyusyoku/blog>

## 静岡県教育委員会との懇談

2月20日(月)県庁にて静岡県学校給食ネットワークと静岡県教育委員会との懇談会が開催。ネットワークからは富士市・富士宮市・沼津市・三島市・焼津市から7人のメンバーが参加。事前に提出しておいた質問に沿って質問に回答していただきました。直接お話を伺えて有意義な時間となりました。

## 給食時間の長さについて



### 県ネットからの質問

給食の食事時間が10分前後しか確保されていないと聞いています。本来食事は「早食い」ではなく「ゆっくり噛んで食べる」方が好ましいと思いますが・・・

教育委員会としてもできるだけゆっくり味わって食べてもらいたいとは考えていますが、給食の時間は各学校に任せられています。支度から片付けまで一番多いのが小学校で45分、中学校で35分となっています。

### 県の回答



### 県ネット

小学校の給食参観をしましたが、低学年は準備にも時間がかかります。1年から6年までの準備から片付けまでの時間が同じなのは無理があると思います。県として毎年調査をされているそうなので、食事時間も含めて検討してください。



## マスクについて



### 県の回答



国からの通達を受けて、学校では4月1日からマスクの着用は個人の主体的な判断に任せられるようになります。市町立学校は各自治体の教育委員会からの指示、もしくは各学校長が環境や感染状況に合わせて判断することになります。

### 県ネットからの質問

コロナ禍で進められてきたマスクの着用について、特に成長期の子どもたちには精神的、肉体的弊害の方が大きいのではないかと問われている中、今後の対応は？

## みどりの食糧システム法

### 県ネット

学校給食で使用する食材を「環境負荷の少ない生産方法のものを優先する」ことが、学校給食でも求められていると思います。

## 静岡県教育委員会との懇談報告

## 給食時間の黙食について



### 県ネットからの質問

今後の対応は？

文科省から衛生管理マニュアルが出ています。県立の学校では席の向かい合わせや大声での会話を避けるようにし、換気をするように指導しています。市町立の学校は各市町から対応が出されていて、校長判断になります。

### 県ネット

現場職員さんからのお話では「残食が増え黙食やマスクなど、ルールを弱めても子供たちの方が対応できない」と聞いています。特に低学年の子供たちが心配です。

### 県の回答



マスクの着脱など無理強いしないように通達してありますが、移行については状況を見ながら対応していきたいと思っています。

## 牛乳について

### 県の回答



学校給食法の中で、実施基準や摂取基準が定められているが、カルシウムの不足が顕著なので、一日の摂取基準の50%を給食で賄うためにも牛乳が採用されています。完全給食とは主食・ミルク・おかずからなっており、実際の牛乳の取り扱いが市町の方針に任せています。

給食での牛乳は静岡県では必須となっていますか？

### 県ネットからの質問

## 給食の無償化について

### 県ネットからの質問

1月4日の新春記者会見で川勝知事が「物価高騰対策として、学校給食をなるべく無償に近い形で提供できるシステムを検討したい」と発言されたそうですが、どうなっていますか？

県内で給食費が完全無償の市町は御前崎市と小山町です。御殿場市、東伊豆町、西伊豆町、河津町は一部補助しています。なお、今年度は多くの市町が、国からのコロナ臨時交付金を給食費の補填に利用しました。県として恒久的に財源を確保するための議論は具体的にはありません。

### 県の回答



「ふじっぴー給食」について

### 県ネット

沼津では児童生徒の数が12,000人ほどに減っています。その一方で、就学援助制度を受けている子どもの数は1,400人に増えています。今年取ったアンケートでは98%の保護者が無償化を希望しています。

### 県の回答



令和3年度は約660校、約265,000人に供給できました。指定食材のレタスやサバ、カツオについての資料や動画をチームで作ることができるので、質の高いものができ、学校での食育に使っていただけたと思います。また、日にちを設定することで、特別感が生まれ、子ども達の理解促進や周知のしやすさなどがメリットとして挙げられます。デメリットとしては、一時期に集中するので、県内産の食材の確保が難しい、価格変動の大きい食品は取り扱えないなどが挙げられます。

### 県ネットからの質問

「ふじっぴー給食」のメリットとデメリットについて教えてください。

東部、中部、西部などに分けて地域の食材を使うなど、検討してみてください。





# 100% 富士市 学校給食



## 吉原第二中学校「いいじゃん！富士市の学校給食」

11月30日、吉原第二中学校で「いいじゃん！富士市の学校給食」が富士市シティープロモーション課、食育推進室（食育推進校事業）富士市学校給食等地元産品導入協議会の協働で開催されました。

中学2年生を対象に、まず実習としてサツマイモを土壌改良や生産管理を行いながら育てて収穫し、並行して家庭科の授業で生徒たちが、そのサツマイモを含む富士・富士宮産100%の食材で献立を作成し、栄養士が監修して地元産100%の給食が提供されました。



その日の3、4時間目の授業では、今までの取り組みを振り返るとともに、生産者（安藤農園、富士きのこセンター）や給食関係者の講話を実施しました。

生徒たちは、地元の食材のこと、農業のこと、学校給食にかかわる人々の思いを知り、普段「あたりまえ」に食べている学校給食が「富士市の大きな魅力」であると再認識したのではないかと思います。



## 11月30日 100%給食Menu & 材料

- 牛乳 (富士宮市 富士の国乳業)
- ごはん (富士市産の新米)
- 鶏のから揚げ (富士宮市 しずおか認証富士の鶏 青木養鶏)
- 鶏肉 (富士宮市 しずおか認証富士の鶏 青木養鶏)
- 古根生姜 (富士宮市)
- さつまいものレモン煮 (2年生が栽培・収穫)
- ほうれん草と平茸の味噌汁 (富士市 エコファーマー 安藤農園)
- ほうれん草 (富士市 富士きのこセンター)
- 平茸 (富士市 富士きのこセンター)
- にんじん (富士市 ヤマトローファーム)
- 大根 (富士市)
- 味噌 (神戸醤油店と常葉大学ゼミが、富士宮市産の大豆・米を使用し、富士市で仕込んだ味噌)
- 豆腐・油揚げ (富士市 清水屋食品\*大淵のお豆腐屋さん)
- 早生みかん (富士市岩松 佐野農園)



# 富士地区食材100%給食！

市内各地でムーブメントが起きている！

## 富士川学校給食センターでの富士地区食材100%給食

昨年に引き続き、富士川学校給食センター（富士川地区の中学校2校、小学校2校）では12月9日 地元のおいしい食材を使った給食を提供し、子どもたちに富士地区の生産者を知ってもらう機会になりました。

これは、栄養士、調理員、生産者、市場、学校給食納入業者、富士市学校給食等地元産品導入協議会が協力することにより実現しました。

- \*サツマイモごはん
  - お米 (富士市 エコファーマー安藤農園の新米)
  - サツマイモ (富士市大淵 (株)イーグステクノロジーズ茅野・小櫛)
- \*牛乳 (富士宮市 富士の国乳業)
- \*にじまの富士のネギみそだれかけ
  - 虹鱈 (富士宮市 富士養鱈漁業協同組合)
  - ふじとこ味噌 (神戸醤油店と常葉大学ゼミが、富士宮市産の大豆・米を使用し、富士市で仕込んだ味噌)
  - 長ねぎ (根深) (富士宮市 渡辺農園 (株))
- \*富士の恵みたっぷり根菜汁
  - 鶏肉 (富士宮市 しずおか認証富士の鶏 青木養鶏)
  - 蕪 (富士市 エコファーマー半田農園)
  - れんこん (富士宮市 無農薬栽培 木の花ファミリー)
  - にんじん (富士市 ヤマトローファーム)
  - 豆腐 (常葉大学ゼミが作った富士宮市産大豆を使用したおからの出ない豆腐)
- \*和え物
  - 小松菜 (静岡県)
  - キャベツ (富士市)
  - \*早生みかん (富士市岩松 佐野農園)



なお、富士川第二小学校では、100%給食に先立って、常葉大学社会環境学部ゼミの学生からは休耕地を活用した大豆作りやふじとこまるごと豆腐の話、神戸醤油店からは味噌づくりの話、富士の国乳業・丸西牧場からは、子牛が乳牛に育つ様子、放牧していること、そして乳をしぼって牛乳になるまでをお話いただき、学校給食を生きた教材として活用しました。

※シティープロモーション課がアップしている記事に合わせました。「地元産品導入協議会」のホームページからも、見ることができます。→



詳しくは、富士市学校給食等地元産品導入協議会 HP【<https://jiba949fuji.org/>】

# 富士市内の出前授業

今年度も富士市地場産品導入協議会主催で出前授業を実施しました。小学校(18校42回・1,906人)、中学校(1回・176人)にて2,082名の児童・生徒が生産者から直接お話を聞くことができました。



# 2022年度 後期の実施報告

子どもたちは、生産者さんが育てた採れたてのお野菜を手にとって、かざしたりすかしたり、撫でてみたりと興味津々で観察していました。また、生産者さんの苦勞や喜び、よりおいしいものを作るための工夫などのお話を熱心に聞いていました。その日の給食は、出前授業を行なった生産者さんの食材を使ったメニューとなり、子どもたちはいつも以上に感謝していただきました。



## 『ゲノム編集トマト苗を受け取らないで！』

の要望書を、静岡県下35市町の教育長に提出しました。(うち、直接提出は20市町)

2月9日時点での状況です。

- 受け取らない 12市町
- 受け取る 0市町
- その他 8市町 (寄贈提供者いれば検討 7)
- 返事待ち 15市町

詳しくはコチラ↓



## 『いただきます2 オーガニック給食篇』上映会

2月19日(日)に富士川ふれあいホールにて『いただきます2 オーガニック給食篇』がAsanoha主催で上映されました。

千葉県いすみ市や木更津市のオーガニック給食の実現までの経緯やヒントが映画の中で紹介されていました。

上映後のトークセッションでは、NPO法人ふじのくに学校給食を考える会 理事長の小櫛和子さん、富士山麓有機農家・シードバンクの“シードおじさん”こと鈴木正一さんによる「ミライに向けての学校給食の在り方と可能性について」のお話があり、地産地消の必要性や在来種を守ること、食育などについて、会場に集まった地元生産者、学校関係者、子育て世代の方々と考え、意見や情報を共有する場になりました。

