

給食費無償化について考える



2023/10/08

長野県労連 副議長 藤綱みどり

給食費の無料化はなぜ必要？

Q どうして無料化をすすめるの？

- ▶ A 日本国憲法第26条で「義務教育はこれを無償とする」とされています。給食は食育であり、教育の一環です。さらに、食は子どもたちの健康、ひいては未来にかかわります。
- ▶ 日本の教育費の現状
- ▶ 子どもの権利条約

学校給食法

- ▶ **第一条** この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

Q 給食費ってどれくらいかかるの？

- ▶ 集金しているお金は食材費だけ
- ▶ 給食をつくる施設設備、人件費は設置者である自治体負担
- ▶ 2021年平均
小学校48,322円 中学校55,850円
1食 280円～300円くらい



Q 長野県内ではどれくらいの自治体が全額無料化しているの？

- ▶ A 2022年9月現在「民主長野」の調査では21自治体です。最近では坂城町で無料化が実現しました。
- ▶ 一人あたりいくらとか、米や地産地消の食材など、一部補助している自治体も多数あります。近隣の自治体の補助がすすんでくると、影響が大きく、無料化が加速します。住んでいる自治体で補助に差があるのは、おかしなことですね。



Q 他県ではどんな状況になっているの？

- ▶ A 千葉県では第3子を無料化、
→千葉県内では市川市（人口49万人）全額無料化
市川市HPより 学校給食を無償化する目的は・・・
「子どもを育てることは、未来の日本を支える人材を育てることであり、社会全体で支えていく必要があります。なかでも「食」は重要であり、将来にわたり健康であり続けるための礎のひとつとなります。子どもの成長を社会全体で支える施策のひとつとして、子どもたちの安心で充実した食の環境を整える取り組みを進めるため、学校給食費の無償化を実施いたします。」
東京都 葛飾区に続き中央区・大田区も
青森市では、市民の運動（新婦人中心）により実現

Q 何かの法律で縛りがあるようなことを聞いたのですが・・・

- ▶ A 「学校給食法」には、「食材費は保護者負担」とあります。しかし、2022年10月7日参議院本会議で、「自治体等が補助することを妨げるものではない。」と岸田首相が答弁しています。
- ▶ 政府のコロナ政策で、臨時交付金から給食費の補填をしてもいいことに。
行政による補助を政府の施策として認めたという具体的な事実。



学校給食法

- ▶ 第四章 雑則
- ▶ (経費の負担)
- ▶ 第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。
- ▶ 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

Q 給食費無料化の署名を集めていますが、それからどうするのですか？

- ▶ A 子どもの医療費の例をみても、県が大きく踏み出すことが市町村を動かす大きな原動力に。県としての態度が市町村の後押しに。
目標 小中学生児童生徒数と同じ15万筆
署名の提出と県要請 2月8日 25,242筆
- ▶ 教育長「シュミレーションしている」「国に要望」
- ▶ 提出後の署名約12,000筆。9月13日提出。

Q 県内で市町村長あての署名にとりくんでいる動きはありますか？

- ▶ 伊那市・辰野町ですでに署名にとりくみ、市長・町長と教育長あての署名を提出しています。
- ▶ 茅野市では7月15日に学習会。署名立ち上げ。
- ▶ 長和町では新婦人の皆さんが中心となった署名運動の結果、無料化が実現しました。



Q 無料化すると給食の質が落ちるのではないかと心配です。

- ▶ A 以前から給食を作っている現場では、限りある給食費のなかで工夫してやりくりしてきました。そこに、物価高騰でさらに追い打ちをかけています。今は国の補助金が活用できるのですが、いつまであるかわかりません。質を維持するためにも、無料化の運動が欠かせません。もちろん、質が落ちないように要望していくことが必要です。



Q 経済的に困っている人のために無料化をすすめるのですか？

- ▶ A 子どもの貧困対策としては、生活保護（教育扶助）や就学援助費がありますが、充分ではありません。特に就学援助は、市町村ごと、もらえる金額に差があります。それに、貧困対策としてではなく、子どもたちの健全な成長のために、無料化が必要なのです。
- ▶ 給食費の未納で悲しい思いをする子
- ▶ 学校を給食費徴収事務から解放する

給食を作る現場では
どんなことがおきているの？
～自校給食の例



調味料も購入し、在庫管理をします



虫や汚れが付かないよう、3層シンクで3
回洗います



手で切ることができるときは、できるだけ
手で切ります



食中毒防止のため、中心温度計で温度管理をします



わたしたちにできること
しなければならないこと



- ▶ 食べることは生きること
- ▶ 給食費の無料化が実現したとしても、広い視野で給食を取り巻く環境が悪化したら本末転倒
- ▶ 0か100かではなく、少しでも補助を始める一歩を踏み出すことが大事
- ▶ ひとりひとりの力は小さくても、みんなの思いを合わせて大きな力に 県と市町村の連携
- ▶ 流行で終わらせない

学校給食の現場から

～季節を彩る給食たち～

長野県の学校給食

今の給食の献立はどうなっているの？

- ①季節を味わう～秋の献立
栗ご飯とさんまの塩焼き



②季節感を大事に～夏の献立
冷やし汁のつけ麺と笹かまぼこの磯辺揚げ



③たくさんの食材をつかいます



④子どもたちが大好きなカレー！

入学したばかりの1年生が初めて食べることが多いんです



⑤調理方法も工夫しています
オーブンでホイル焼き



⑥卒業お祝い献立 お赤飯やデザートも



学校給食現場での問題

・大規模化

学校給食の栄養教諭・学校栄養職員の配置は国の規定で定められている。

【自校方式】

児童生徒数が550人以上の学校は1人、550人未満の学校は4校に1人の配置となる。

【センター方式】

提供する児童生徒数が、1,500人以下の場合は1人、1,501人～6,000人までが2人、6,001人以上が3人の配置となる。

【親子方式】

明確な基準がない。

学校給食現場での問題

- 大規模化

特にセンターは6,001人以上だと8,000人だろうが
10,000人だろうが12,000人だろうが3人の配置。

【自校方式】

児童生徒数が550人以上の学校は1人、550人未満の学校は4校に1人の配置となる。

【センター方式】

提供する児童生徒数が、1,500人以下の場合は1人、1,501人～6,000人までが2人、6,001人以上が3人の配置となる。

【親子方式】

明確な基準がない。

学校給食現場での問題

- 配置基準の錯覚

さらに少子化が進んでいる現在、大きな問題は「児童生徒」が配置の基準であり職員等を加えた提供数ではないということ。

→つまりは、

児童生徒1,501人+職員500人 = 栄養教職員2人配置

児童生徒1,500人+職員501人 = 栄養教職員1人配置

どちらも作る給食数は同じなのに、配置数が変わる

学校給食現場での問題

- 調理の民間委託

給食業務の

献立作成、発注、検収、調理、配膳、食器洗浄、清掃等のうち「調理」の部分を外部の会社に委託すること。

調理に関して、委託会社の担当者を通さないと「野菜の切り方」の伝達すら出来ない。

学校給食現場での問題

- 調理の民間委託

委託会社は「利益」を優先。

→安い食材は使えない→人件費を削る→調理員数が減る

最近は逆の考え？

→調理員を確保するために民間委託を考える

学校給食現場での問題

- 調理員の欠員

定年等による正規調理員の退職→会計年度職員での採用

安い賃金、責任の重い、勤務内容が厳しい・・・等

→採用をかけても募集がない

→より条件の良い仕事へ移る

→調理員の短期の入れ替わり→技術等の継承が難しくなる

学校給食現場での問題

- 調理員の欠員

調理現場の調理員不足→栄養教職員も調理業務に加わる

児童生徒に給食を届けることが第一優先

→事務仕事、書類の整理、次の日の準備等 洗浄作業や

清掃作業終了後に行う→勤務時間内に仕事が終わらない

→栄養教職員の時間外労働の増

給食の味付けの根拠

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	年 齢			
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.1	0.1	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。
 亜 鉛……児童（6歳～7歳） 2mg、児童（8歳～9歳） 2mg、
 児童（10歳～11歳） 2mg、生徒（12歳～14歳） 3mg
 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

長野県の学校給食のパンは減塩パンへ

長野県の学校給食のパンは国産小麦

パン用小麦粉 令和3年1月から比率改訂。令和4年度も引き続き同じ比率で。
 ★ 県産麦 50% + 北海道産 50% = 国産原料 100%
 今後は県産 100%での提供に向け関係者と協議をすすめていく。
 米粉パンの普及についても推進していく。
 種用小麦粉 県内産 100%（中華種はパン用小麦粉と同じ配合）

長野県の学校給食用基本パンの食塩を、1.8%から1.6%に減塩します。

令和4年4月から、長野県学校給食会で供給する学校給食用基本パン（コッペパン・食パン）の食塩を、従来の1.8%から1.6%に減らします。



1 背景
全国的に長寿県として知られている本県では、健康で長生きするために「健康ACEプロジェクト」など様々な取り組みが行われており、その中でも「減塩」は大きな柱となっています。文部科学省が定める「学校給食摂取基準」においても、令和3年4月施行の一部改正に伴いナトリウム（食塩相当量）の量が引き下げられている区分があります。子どものころから減塩に慣れることは将来の生活習慣病の予防のためにも大切なことです。

2 長野県学校給食会の取組
当会では、成長期の大切な過程にある義務教育諸学校の学校給食用パンの「減塩」について、学校給食に係る皆様と検討を重ねてまいりました。

3 減塩基本パン原料配合（令和4年4月～）

イースト	食塩	ショートニング	砂糖	脱脂粉乳
2	1.6（従行1.8）	6	7	3又は4

※小麦粉の食塩量は10%とした場合の配合率（%）

地産地消等優良活動表彰

応募用紙

【令和3年8月10日提出】

1 応募部門 ※応募するいずれか1つの部門の隣のスペースに○を記載して下さい。

生産部門	食品産業部門	教育関係部門
○		

2 応募者の概要

企業・団体・学校名	(ふりがな) あんぜんながっこうきゅうしょくをまもるかい					
	安全な学校給食を守る会 ※個人の場合は代表者氏名欄からご記入下さい。					
代表者氏名	(ふりがな) かみじょう ようこ					(役職: 会長)
所在地・連絡先・担当者等	:)					
活動主体の組織概要						
取組参加者	生産者	53名	消費者	1名	学校関係者	4名
	その他()	名				
取組参加者の年代	1. 20代以下 2. 30代 . 40代 . 50代 . 60代 . 70代以上 ※取組に関わる年代全てに「○」を記載して下さい。					
連携している団体名等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 農産加工友の会 (野菜を使い加工品を作る、学校給食交流会の参加) ・ 未来塾部会 (野菜を使って昼食づくり) ・ (株) 丸五食品 (野菜のカットなど加工) ※団体名称及び活動主体の取組との関わりも簡潔に記載して下さい。					
活動の範囲	1 旧市町村	市町村	広域市町村			

	4 都道府県 6 全国	5 広域地方ブロック 7 学校	8 その他 ()
活動の場所	主な生産地：山形村 主な加工地：山形村 主な消費地：山形村、広域 ※活動主体が活動の場所としている地域名を記載して下さい。		

3 取組の概要

(1) 取組理念

・山形村の農業は、火山灰土の土地で畑に石がなく長芋やゴボウなどの特徴的な野菜と多品目の野菜や果樹の栽培がされています。地元の野菜を子どもたちに食べてもらい、低農薬の野菜・果物の新鮮な本物の美味しさを知って野菜を好きになってほしいと1986年から取組が始まり、その後地産地消を中心とした「安全な学校給食を守る会」として目的を明記した会となりました。給食の野菜を作り、届けることから始まりましたが、子どもの食に関すること、農業体験支援や加工支援、「子ども食堂」、コロナ禍での休校中の子どもたちへの「お弁当事業」、山形村「未来塾部会」の昼食づくり、そして貧困問題などその時々の子どものための支援活動へと広がっています。

(2) 取組の概要

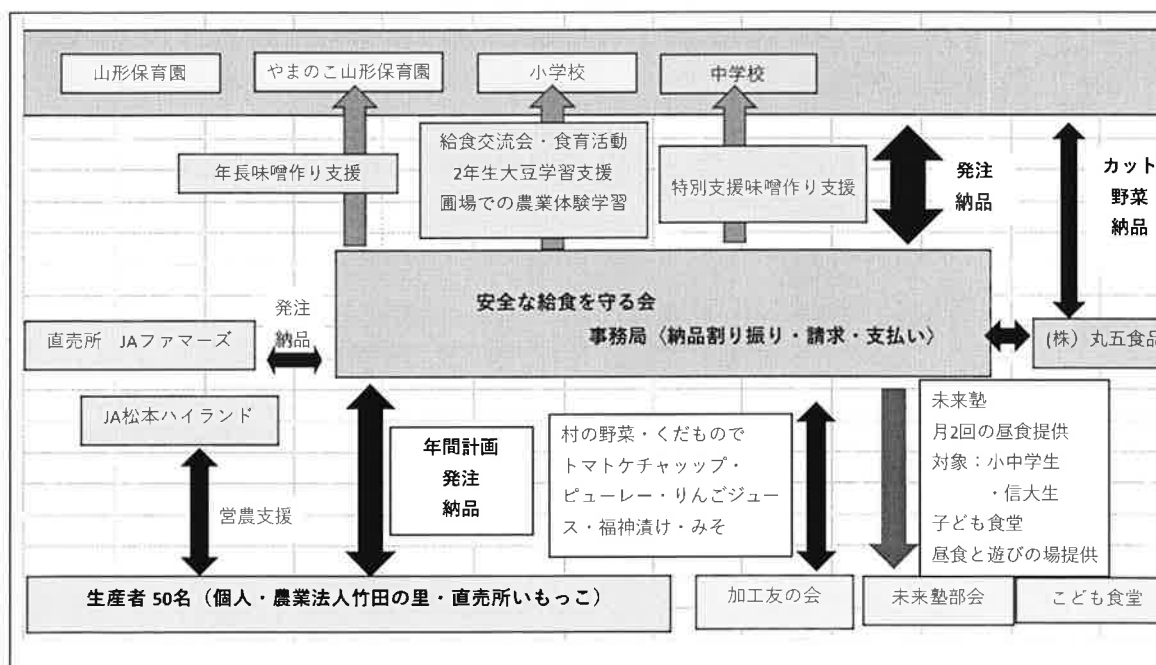
- ・年間に給食に必要な野菜の量を把握し、50名あまりの生産者と生産調整します。
- ・毎朝、村にある小学校・中学校・保育園2か所に農産物を届けます。
- ・村の野菜を農産加工室で加工されたトマトケチャップやトマトピューレ、りんごジュース、福神漬け、味噌などを年間通じて使用できるようにしました。
- ・給食室で使いやすいように(株)丸五食品でカット加工された野菜も納品しています。
- ・安定した供給の為、JAファーマーズなど地域直売所との連携もしています。
- ・地域と学校をつなぐことの活動としては、小学校と連携し2年生の授業の栽培された大豆を使つての豆腐作り・味噌づくりの支援、本年度は中学校と連携し支援学級での味噌づくりも計画されています。農産物を知ってもらい大切に食べていく体験活動を応援しています。また子ども達が圃場に出向き、野菜や果物を作ることも学びます。
- ・山形村の「子ども食堂和っこ」は、元学校栄養職員が代表となり、「安全な学校給食を守る会」の野菜を提供し、学校給食の献立を取り入れたカレー作りを協力して行っています。
- ・2020年度新型コロナウイルス感染症により、学校が長期休業になりました。食材の提供が止まり何かできることはないかと、村・教育委員会・商工会に掛け合いました。新型コロナウイルス感染症により打撃を受けている村内の飲食店への支援も兼

ねて仕出し弁当の発注をし、「山形村新型コロナウイルス感染症対策弁当配布事業」として補助金を受けて、休校中の子どもたちへ配布しました。また社会福祉協議会とも連携を取り貧困家庭・高齢者への配達も行いました。

- ・2021年度は教育委員会で小・中学生対象の学習支援のための未来塾（現在 50 名程）が始まりました、信州大学の学生 9 名も支援に入り、そこでの昼食づくりを「安全な学校給食を守る会」で提案し「未来塾部会」を発足させて、給食のような昼食を子どもたちに食べてもらいたいと月 2 回継続的な活動として始まりました。

※取組の内容を簡潔に記載。写真データを 2 枚程度添付

(3) スキーム図 ※昨年度等の事例集を参考に作成してください。



(4) 取組実績（使用する農林水産物、取扱数量、取扱金額、利用者数等）

※最大で 5 年間分とします。

※教育関係部門の応募者は任意で記載して下さい。

※ア～エの該当する項目に○を記載して下さい。

※下表の記載項目（取扱数量、取扱金額等）は例であり、必要に応じて、修正・追加して下さい。

ア 商品等の販売に関する内容	
イ 外食・施設給食（学校給食を除く。）等における提供	

ウ 学校給食における提供	○
エ その他	

年度	主な農林水産物等の種類	取扱数量	取扱金額 (千円)	施設の場合の 利用者数	その他
H28年度	43	19.6 t	3,822		
H29年度	43	20.4 t	4,188		
H30年度	50	19.3 t	3,895		
R元年	54	20.2 t	3,939		
R2年度	57	21.9 t	4,022		

(5) 地場産率に関する内容

※(4)のイ・ウにおけるメニュー等の応募の場合のみ記載。該当する単位(品目、重量、金額)に「〇」を記載して下さい。

年度	品目・量・金額(%)
事業初年度	
H28年度	44
H29年度	47
H30年度	48.5
R元年度	53
R2年度	50

4 取組の経緯

(1) 取組の動機・背景

※地域の概要(例:地産地消の取組を推進する上での生産地や直売所、学校給食等の状況)も含めて記載して下さい。

山形村の土地は火山灰土で農業が盛んであり、長芋・ねぎ・ごぼう・スイカ・りんごなど特産品がたくさんあります。土質が良く多品目にわたり作物が栽培されています。

地元の野菜を子どもたちに食べてもらい、低農薬の野菜・果物の新鮮な本物の美味しさを知って野菜を好きになってほしいと1986年に取組が始まり、その後、地産地消を中心とした自校直営方式を維持しての「安全な学校給食を守る会」として目的を明記した会となりました。

学校給食に使われる基本的な作物、人参・ジャガイモ・玉ねぎ・長ネギ・小松菜・大根・キャベツ・レタス・白菜・ほうれん草・ごぼう・パセリ・インゲン・ニンニク・大葉など様々な野菜に加え、りんご・なし・プルーン・ブルーベリー・さくらんぼなどの果樹も栽培され納品されています。JAの直売所の協力もあります。

また、農家のおばちゃん達で組織された「農産加工友の会」からは手作り味噌やトマトケチャップ・福神漬・りんごジュースなども提供されています。

(2) 取組の経緯・発展過程

※取組や組織の発展過程などを時系列で記載して下さい。

1986年:当時の学校給食の栄養士から地元の野菜を供給できないかと話がありました。生活協同組合コープながのへ長芋や人参・ごぼうなどを長期にわたり出荷していた為、学校給食へもおおよそ年間を通じて提供できることが分かり出荷が始

まりました。

1998年：「安全な学校給食を守る会」を設立しました。

山形小学校・鉢盛中学校・山形保育園・やまのこ保育園へも提供を始めました。

- ・生産者は当初は数名で始めましたが、現在では50名を超えています。
- ・生産物は有機栽培や低農薬のため夏場の虫や腐りが出てしまいましたが、学校給食調理員の協力で廃棄量を抑えられています。
- ・生産者側に大型の保冷庫を保有し、夏場の暑さによる劣化や冬場の凍みを防ぎ、品質の保持、長期保存が可能となりました。

5 取組の工夫

※ 1～5の観点で取組を行う上で工夫している内容を記入して下さい。

	取組の工夫
1 組織・取組の体制	<p>1986年に学校給食・保育園給食に山形村の農産物や加工食品を子どもたちに食べさせたいと始まり1998年「安全な学校給食を守る会」として発足しました。35年継続していく中で会長、副会長、会計、会員で運営組織を置き定期的に運営委員会を開いています。</p> <p>2016年に今後の発展継続の為、村の補助金を使いデータシステムを導入し、年間出荷量や金額の全体管理が可能になり計画生産に向けての資料にもなっています。</p> <p>山形村の特産物の長芋（生産量長野県1位）においては保冷庫を使用する為、年間を通して使用可能となり、ごぼう（1位）、長ネギ（2～3位）は、ほぼ年間を通して提供できています。季節のスイカ（3位）は前日収穫したものを提供しています。</p> <p>学校と生産者とも連携し、生産現場の取材を通して子どもたちへの食育指導につながっています。</p> <p style="text-align: right;">※()は長野県生産量順位</p>
2 農林水産業の振興への貢献	<p>「安全な学校給食を守る会」は村にある小学校・中学校・保育園に安定的に届ける為に会員生産者は今まで50名以上で、40代から80代までおり、取り組み当初に小学校に在籍した子どもが大人になり、農業生産者や農業法人として活躍し、安全な学校給食の会でも力になっています。</p>
3 安定的な生産・供給	<ul style="list-style-type: none"> ・山形村の特産物の長芋・ごぼう・長ネギ・すいか・りんごの他にも、50種類余の野菜や果物が学校に提供されています。一部の野菜は保冷庫を使用することで年間を通じて安定的に学校給食に新鮮な野菜を届けることが可能になっています。 ・地場産物の利用拡大をするため、地域にあるJA直売所「ファーマーズ」や道の駅「今井恵の里」と連携が取れていることも安定供給につながっています。 ・カット野菜については山形村にある「株式会社丸五食品」に野菜を持ち込みカット加工したものを学校に届けてもらう6次産業化を進めています。 ・栽培履歴はJA松本ハイランドの指導を基本とし、低農薬、無農薬、有機栽培品などを提供しています。

	<ul style="list-style-type: none"> ・山形村農産加工施設では「加工友の会」（生産者が主）が村の農産物を使いトマトケチャップ・りんごジュース・福神漬け・味噌を作り給食にも提供しています。
4 利用促進による消費拡大	<ul style="list-style-type: none"> ・学校では村の特産物を利用した長芋メニューなど、旬の野菜を使った給食献立の紹介を栄養教諭から小学校のホームページや給食だよりで発信され、山形村の野菜・果物の魅力が伝えられています。 ・特産物メニュー「ごぼうっこカレー」は子どもたちに人気で、その他にも季節の野菜を使った学校の給食献立のカレーが「子ども食堂和っこ」で出されています。 ・小学校・中学校・保育園と「安全な学校給食を守る会」で定期的な懇談を行い、意見交換や毎月の利用品目のデーターを共有し旬の野菜の利用拡大につなげています。
5 理解増進	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校で開催する給食交流会には年間を通して、全クラスに入り、子どもたちと生産者が直接交流し農産物を育てる苦労や、学校でみんなに食べてもらえる喜びを伝えることができています。子ども達から生産者への手紙の中に感謝の気持ちや大切に食べていくことなどが書かれていて生産者の意欲にもつながっています。 ・2012年からは2年生の生活科での大豆を育てる授業に、豆腐づくりや味噌づくりの支援者として「安全な学校給食を守る会」メンバーが中心に参加し、学校と地域と連携した活動になっています。 ・JAなどの生産者を中心とした様々な団体での村の農産物について体験学習が盛んに行われ、農業が基幹産業である村のことを子どもたちが理解できる機会が多く設けられています。

6 将来への抱負

子どもたちに村の農業の特色である「野菜」「果物」が多品目栽培され、新鮮で美味しい野菜を好きになってほしいと組織化して35年間給食への提供活動が続いてきました。この35年の間に、子どもたちの状況も変わり、経済的・精神的にもいろいろな問題を抱えた子どもたちが出てきています。山形村の宝である子どもたちが食べることに不安を感じないよう、食に関する事で出来る活動があれば行動しようと、多くの生産者の温かい協力があり、すすめてきました。

「安全な学校給食を守る会」は高齢化という課題はありますが、村の若手農業後継

者も増える中で山形村の農産物を学校給食に多く提供できるよう協力者を増やしていくことが重要と考えています。直営自校方式の運営を維持しながら、コーディネーターを雇用創出の意味でも配置し、さらに発展させていきたいと願っています。

山形村は長野県で一番の小さな村です。学校給食を通して山形村の農業のすばらしさを子どもたちに体感してもらい、食育活動としても「安全な学校給食を守る会」が野菜や果物が学校に提供し続けていることを、今後「山形村の目玉」としていききたいと思います。

7 過去の受賞実績

特になし

※過去に表彰（本表彰及び類似の表彰）を受けたことがある場合、その受賞歴（表彰名、主催者、表彰時期等）を記入して下さい。

8 取組内容をPRする資料

※取組内容に関連する資料があれば添付して下さい。（添付資料は6ページ以内厳守をお願いします。）

【個人情報の取扱いについて】

応募の際に記入された個人情報については、当該個人の同意なく農林水産省、文部科学省、審査委員会の委員及び本表彰事業に関わる者以外の者に開示することはしないものとする。

都道府県又は市町村等の推薦書

都道府県又は市町村等名	長野県 山形村
-------------	---------

所在地
連絡先
担当者名

1986年に小学校の学校給食に山形村の農産物を子どもたちに食べさせたいと生産者の会の取り組みがはじまり、1998年に自校直営方式の給食を基盤としながら地産地消をすすめる「安全な学校給食を守る会」として発足し、山形村の保育園、小学校、中学校の給食への納品もするようになりました。「安全な学校給食を守る会」は、運営委員会を開き、また、施設の栄養士とも定期的に会を開いて課題を整理し地産地消の拡大に役立てています。

特産物の長いも・ごぼう・長ネギ（各生産量長野県1～3位）は、保冷庫使用で年間通して使用可能とし、季節のスイカ（長野県3位）は前日収穫したものを納品、加工食品も手がけ、JAの山形村産のお米使用や直売所と協力で地産地消の給食の取り組みを進めてきました。コロナ禍が影響しなかった2019年度では、山形村産の使用割合（重量）は、米は100%、野菜は59%（長野県産10%、国産31%）でした。

学校では献立を開発して給食に取り入れ、生産者を取材し、子どもたちの食育や保護者への便り等に掲載すると共に、小学校を中心に生産者と子どもたちの交流も年間計画に位置づけ、全クラスで給食の会食を行っています。農業体験学習や食育支援も保育園から中学校全て取り組み、農業の楽しさや生産活動など体験できるように支援してきました。また、この35年にわたる取り組みは、若者の農業への定着も進め、農業法人や食品加工も増加傾向にあります。

「子ども食堂」やコロナ禍での商工会と協力しての飲食店支援のお弁当作り、学習支援「未来塾」などの昼食作りなど福祉活動にも貢献しています。

2018年には、小学校が、地産地消を中心とした食育活動が長野県学校給食優良校として表彰されています。

このように、「安全な学校給食を守る会」は、地産地消の給食を取り組む中で、子どもたちへの食育や地域の温かい協働の輪を広げています。

※都道府県又は市町村等が別紙1の応募用紙の表彰を受けようとする団体、企業、学校及び個人を推薦する場合に記入。（この推薦書の提出は必須ではありません。）

病院から食の安全を考える



2023年10月8日

佐久総合病院・日本農村医学研究所

客員研究員 浅沼信治

昭和22年に病院給食を始める

敗戦直後は食糧事情が悪く、手術の予後も悪かった。当時は廊下で家族が食事の用意をし、魚を焼く煙でいっぱいになった。貧富の差があった。

そこで病院給食を始めた。病院給食の基本的な考え方は「食の平等」。

若月院長は往診のとき、後部座席の下にヤミ米を積んできた。警察も黙認。「佐久病院に行けば若月の手術と銀シャリで病気が治る」とうわさ。



廊下で食事の用意

往診時ヤミ米を車に積んで

病院給食は健康を取り戻す原点

以前、梅干しを刻んでいたら手が真っ赤に染まってしまった。農場で梅を栽培し、地域のお年寄りに教えてもらい、手作りの「梅干し」を出すことに。

病院給食は「健康への啓発食」。
 毎月の「行事食」、誕生日食も提供。
 退院してからも「食へのこだわり」が大切。



行事食「ナズナのお浸しを添えて」(3月)



栽培した梅を収穫する栄養科職員と看護学生

病院祭で食の大切さを啓発



毎年、5月の「小満祭」に合わせて病院を開放して、地域の方がたに病気のこと、健康のこと、食と農のことについて、一緒に考える場としている。
 患者給食に無農薬茶を提供。
 病院祭で無農薬手揉み茶も実演。



お祭り広場で餅つき大会



手揉み茶の実演

地域で有機農業研究協議会を設立

1982年、臼田町の食の安全を守り、健康な町をつくろうと、町と農協、病院で「有機農業研究協議会」を発足。町では、1978年から「家庭の生ごみを堆肥化」している。そこに小学4年生が見学に訪れる。



91 5 家庭の生ごみを収集



101 5 17 小学校4年生が堆肥センターを見学



新しくなった生ごみ堆肥センター

地域で「食と農のつどい」を開催

労組の地域活動部や女性部が中心になり、他団体と一緒に、地域で食と農の安全を考える「食と農のつどい」を開催。

歌って、作って、食べて、地域の伝統食について語り合う楽しい催し物。

医療に従事する職員の役割は重要。



歌って



地元の食を再発見



食べて語り合う

2023-11-29

看護学生や研修医が農場実習

病院の実験農場では、医療に携わる人は、農業を学ぶ必要があるという考えから看護学生や研修医が農場実習をしている。また、実験農場では、ビニールハウスを用意し、佐久のように寒い地域でも、冬の野菜ができるように指導したり、地域の農家希望者の土壌検査も行なっている。ほとんどの土がメタボ。



統括院長と研修医



寒い冬でもハウスで冬野菜栽培



研修医と看護学生

子どもたちを実験農場に



じゃがいも成長記録



成長記録した
じゃがいも収穫



小学校2年生のじゃがいも収穫



チャグリンスクール

最近の病院給食

病院給食のシステムも変化している。佐久病院も佐久医療センター、佐久病院本院、小海分院などと分割されるなかで、患者給食もセンター化され、1日3000食をつくり、老人保健施設2か所や保育所を含め搬送されている。

さらに、最近は作ってすぐに冷凍し、必要に応じて温めて提供する、ニュークックチルシステムなども普及している。それぞれに特徴があるが、大きくなると地元との連携は難しくなる。

佐久病院も米は地元産を使っているが、以前提供していた「無農薬茶」は量的に賄えず中止、輸入の「バナナ」は患者さんからの要望で提供している。



地域には大切な伝統食がある

「伝統食列車」(1991年)で絶賛の2品煮こじ・鯉こく。

また、「地元の大豆で豆腐を」の運動のなかから生まれた「みまきとうふ」も一般のスーパーで売られている。

佐久の「小鮎のかんろ煮」



煮こじと鯉こく

小鮎のかんろ煮



「伝統食列車」が来佐久

和食国産・ 学校給食で日本の食文化を伝えよう

国民の健康を守るために「何を食べるべきかを考え、国内で何を生産するか」が重要。「地産地消」ではなく、もっと積極的に、次世代にどういふ食農環境を残すか、どう世界の平和に貢献するかが、日本の農政・食糧戦略。小規模・家族農業の農家を守り、基礎食糧の自給は必至。食を経済の対象だけで判断してはいけない。

その時代に合わせて、
学校給食の内容を考え、
子どもたちの健康をつくる
ことを基本に、日本の伝統
的な食文化も伝えたい。
「学校給食」から地域で生産
してほしい農産物を提案しては
どうか。
「医は食に学べ、食は農に学べ、
農は自然に学べ」



佐久市城山小学校で親子コロッケづくり



おなかがすいたらきてね!
あそぶだけでもいいよ♪

りぼんを
おみせのひとに
わたしてね♪



2児の母
店長 小湊みずき

りぼんをつかって
むりょうで
ごはんがたべられるよ!

中学3年生まで



三輪小●

本郷駅

三輪1.3.4.5丁目

デリシア様

★ おやきや千代子

● クリーニング店様

● 八百屋さん



長野ろう学校

長野養護学校

ちよこ

おやきや千代子

月ようび～土ようび

9:30～16:00

フードリボン
FOOD RIBBON
リボンがつなぐ「いただきます」

こども食堂

☎050-8885-4095 長野市三輪1丁目25-11



フードリボンとは？

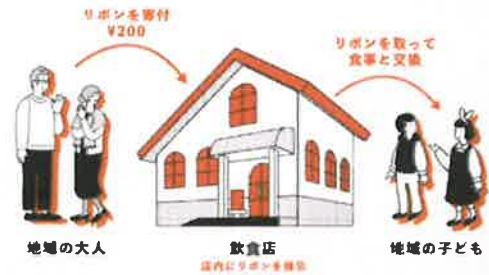
今日、日本では子どもの7人に1人が貧困家庭で生活をしているといわれています。フードリボンプロジェクトでは、子ども達の空腹による困窮をなくすべく「日々の食事」に焦点を当て、飲食店による新しい子ども食事支援の活動に取り組んでいます。子ども達がご飯を食べて、社会に見守られ、元気に外を駆けていく——。そんな光景が、誰も取りこぼすことなく当たり前のものであるように、子どもたちがいつでも安心して駆け込める食事の場を、全国およそ2万の小学校区設置を目指して取り組んでいます。



フードリボンの仕組み

- ①飲食店で専用のリボンを販売 1つ300円
- ②お店のお客様がリボンを購入（購入されたリボンは店内に掲示）
- ③子ども達は掲示されたリボンで食事

フードリボン活動を通じた子ども達への支援実施に興味のある飲食店関係者さまは、定期開催しているオンライン説明会にご参加頂くか、本部事務局までお問い合わせください。



活動実績 (2022年12月31日時点)

- フードリボン参加店舗：110か所
- フードリボン実施店舗：69か所
- 各店で購入されたリボン：30,422個（食分）
- 各地で利用されたリボン：16,712個（食分）
- 2021年「夢食堂サミット」開催：704名動員
- 2022年全国行脚講演会：21か所開催、計641名動員
- メディア掲載多数

さらに詳しい情報はこちらから

フードリボンウェブサイト
<https://longspoon.net/>



フードリボン店舗紹介
<https://www.gurutto-mama-yokohama.com/detail/767/freepage-1.html>



フードリボン Facebook
<https://www.facebook.com/groups/194507645825161>



飲食店がフードリボンを実施するまで



詳しくは、ウェブサイト、事務局にお問い合わせください。



寄付のお願い

私たちの活動の多くは助成金と寄付に支えられています。飲食店によるフードリボン活動が日本全国に浸透し「子どもが空腹で困窮しない社会」を実現するため、ご支援頂けましたら幸いです

個人・法人ともにサポーター会員を募集中

※寄付・協賛やそれ以外についてのお問い合わせはこちらからお願いします
フードリボン事務局：info@longspoon.net



<https://longspoon.net/donation-payments/>