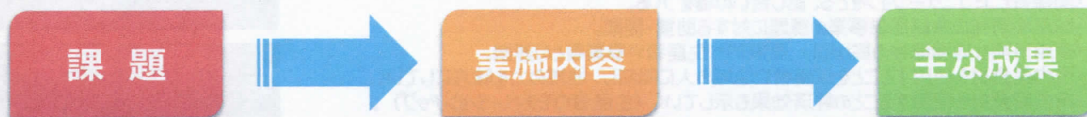


令和元年度 地産地消コーディネーター派遣事業 実施内容と主な成果

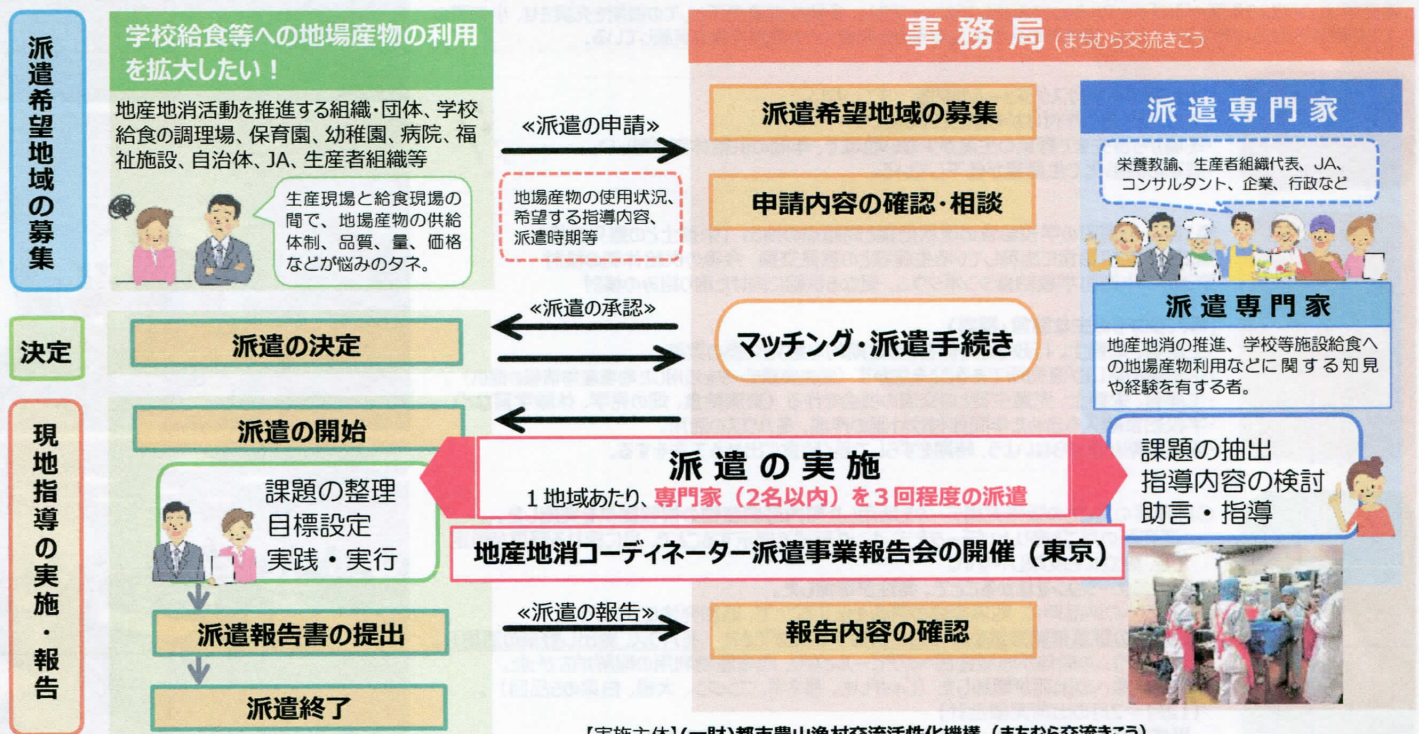


令和2年6月
(一財)都市農山漁村交流活性化機構

地産地消コーディネーター派遣事業について

平成 31年度 国産農産物消費拡大事業 (農林水産省)

学校等施設給食に、地場産物を安定的に供給する体制整備等の支援を目的に、地場産物利用を進めることの課題を有する地域に対して、地域の派遣申請に基づき、実績と知見を有する専門家（地産地消コーディネーター）を派遣します。



栃木県 日光市 観光経済部農林課

学校給食等の状況

日光市内の小学校と中学校は41校あり、学校給食は、自校方式26校と3か所の学校給食センターで、1日あたりの食数は5,188食が提供されている。5市町村合併で市内には農地の少ない中山間地域も含まれ、地場産物利用の課題は、学校毎に多岐にわたる。日光市では、「**地産地消旬の食材提供事業**」（農協、学校教育課、農林課が連携し、毎月18日の地産地消の日を中心に、市内産の旬の食材を提供）と、「**フレッシュ農産物利用促進事業**」（地場産物を利用した場合に、生徒一人当たり500円を補助）を実施し、学校給食での市内産利用促進を進めている。

課題

- ・地域内の生産量や生産動向の把握ができていない。
- ・地場産物活用割合を、県の食育推進計画の目標50%（食材数ベース）に近づけたい。
- ・学校、業者、生産者のマッチング、関係者での話し合いの場をつくりたい。
- ・学校給食に使用できる地場産農産物や供給可能な生産者の掘り起しをしたい。

実施内容

- 第1回：農産物直売所の視察、日光市の現状と課題の把握、目標の確認
直売所と学校給食関係者へのアンケート調査の実施（現状と給食納入意向把握）
第2回：生産者訪問、関係者会議（学校給食に係る地産地消の食材年間計画検討会）
第3回：関係者会議（受発注に関する具体的なシミュレーション）
※会議参加者…納入業者、生産者、直売所、栄養士、行政（農林課、学校教育課）等

（専門家からの主な助言・指導）

- ・関係者とコミュニケーションをとる、話し合いの場をつくる。
- ・地産地消旬の食材提供事業の課題に対する助言・提案。
- ・使用可能な地場産物の掘り起し、意欲的な生産者や事業者との連携。
- ・市内産食材を使用することを保護者や地域の人に周知し、地域の力を味方していく。
- ・市内産食材を使用することの経済効果も示していく（生産者のモチベーションアップ）。

主な成果

- 関係者（納入業者、生産者、直売所、栄養士等）との話し合いの実現（2回開催）。
→熱意ある事業者の発掘、市内産物活用が進まない問題点の洗い出しが出来た。
- 定期的な話し合いの場、コミュニケーションが必要ことが確認できた。
- 関係者で納入体制のそれぞれの状況が確認できた（無理のない体制の確認）。
→学校毎に異なる注文書を共通様式に統一を検討することになった。
- 地産地消旬の食材提供事業の改善（主食材の他に、副食材使用の新制度へ）。
→日にち指定ではなく、1週間程度を期間とし、使用日は学校毎に設定できるようにする。
- 関係者で話し合いをすることで、使用可能な地場産物の掘り起しができた。
・派遣事業で対象とした学校での使用可能な市内産野菜の品目数 **8品目から15品目に増加**



関係者会議



生産者訪問



納入体制シミュレーション

長野県 小海町直売所の会

学校給食等の状況

小海町は、人口約5,000人の町で、昭和28年から小・中学校は完全給食を実施。保育園（104名）、小学校（160名）、中学校（139名）それぞれ自校方式で給食を提供し、栄養士も施設毎に常勤している。小海町直売所の会は、平成28年度に「小海町農産物加工直売所」が民間主体の運営に変わったことをきっかけに発足。直売所は、平成29年度4月に「プチマルシェこまみ」としてリニューアルし、多機能型直売所としての機能を充実させ、小海町の1つの代表的な拠点を目指している。直売所の会では、2年前から栄養士との意見交換を実施している。

課題

- ・生産者の作付けスケジュールが把握できていない。
- ・学校給食用の作付けが考慮されていない。
- ・冬場から春先まで野菜の生産が少ない地域で、年間の供給体制が難しい。
- ・農家の高齢化で生産量が低下している。

実施内容

- 第1回：小海町の学校給食の現状把握と問題点の抽出（栄養士との意見交換）
第2回：学校給食に出荷している生産者との意見交換、今後の供給体制の検討
第3回：小海町学校給食シンポジウム、更なる供給に向けた取り組みの検討

（専門家からの主な助言・指導）

- ・生産者、栄養士、行政など関係者との定期的な意見交換の実施。
- ・供給側の窓口が直売所であることを生かす（販売実績データを活用した地場産物情報の提供）。
- ・生産者、栄養士、児童生徒との交流の機会を作る（交流給食、畑の見学、体験学習など）。
- ・学校給食納入も含めた年間作付け計画の作成、冬ハウスの活用。
- ・収穫時期が重ならないよう、時期をずらして長く給食に出せる工夫をする。

主な成果

- 昨年度の月ごとの販売実績データを活用した町内産農産物の情報提供を実施した。
→直売所の月ごと売り上げデータをランキング形式で提示することで、月に採れる野菜が想定でき、献立にも反映しやすい。
- コミュニケーションをはかることで、発注が増加した。
→学校への納品時に、地場産物の情報を伝えることで、追加発注につながった。
- 農閑期の野菜供給方法を具体的に検討することができた（冬ハウス、蔵出し野菜の活用）。
- シンポジウムの開催が地域住民へのアピールとなり、地場産物利用の理解が広がった。
- 学校給食への出荷が増加した（じゃがいも、長ネギ、ニンジン、大根、白菜の5品目）。
【12月～2月の出荷実績合計】
・平成30年度 671kg → 令和元年度 743.2kg（10%増）



直売所外観



直売所内観



学校給食シンポジウムの様子

静岡県 吉田榛原学校給食共同調理場

学校給食の状況

吉田榛原学校給食共同調理場は、吉田町と牧之原市(旧榛原町地区)の広域的な行政サービスを提供するために設立された「吉田町牧之原市広域施設組織」の1組織で、吉田町内の小学校3校、中学校1校、牧之原市の小学校4校、中学校1校に学校給食を提供している。1日あたりの食数は両市町合計で約4100食、献立は2献立(吉田町と牧之原市)、給食費は小学校249円、中学校311円。地場産物のほとんどは、青果市場や生鮮食品業者から納入されている。

課題

- ・食数(使用量)が多く、地域産、県内産の食材が入手にくい。必要量の確保も難しい。
- ・地場産物の実態が把握できていない(地元の生産者との交流が無い)。
- ・2つの行政にまたがった給食運営で、行政(吉田町・牧之原市)との連携が難しい。
- ・地元産農産物を積極的に利用できる体制がない。

実施内容

- 第1回：地場産物活用に向けた現状と今後の進め方についての話し合い
 第2回：地域食材の活用推進会議(地場産物活用の方針や現状の説明、調理作業の紹介、先進地事例紹介、今後の取り組み説明、参加者意見交換等)
 産地調査の実施(2月の5日間で使用生鮮食品の地場産物活用割合調査)
 第3回：地域食材の活用推進会議(活用調査結果報告、参加者意見交換等)
 ※会議の参加者…青果市場、JA、登録納入業者、生産者、行政、栄養教諭、調理場関係者

【専門家からの助言・指導】

- ・地場産物を活用していくという学校給食の方針(姿勢)の明確化。
- ・納入業者、行政、生産者等、関係者との定期的な意見交換の実施。
- ・学校給食での年間の使用品目・使用量と地域で生産される品目、収穫時期や量の突合せ。
- ・見積書の工夫(地域産、県内産、県外産の記入欄を分ける、使用量を示す等)。
- ・生鮮食品の選定理由の明確化(地元食材の優先、全量納品ではなく、一部納品でも可)。

主な成果

- 生鮮業者、行政、生産者等、関係者の話し合いが実現した(2回開催)。
- 行政との連携が出来た(吉田町農業経営振興会への参加等)。
- 地場産物の納入方法(量・規格等)を明確化し、見積書を工夫することで、地域産や県産品の掘り起しに繋がった。
- 地域産、県内産の使用割合が増加した。
- ・2月同時期の地場産物利用率 H31年2月 20.1%→ R2年2月 27% (7ポイント上昇)
- ・2月における産地別生鮮食品割合
産地別食品数の「地域産」使用品数 H30年度5品目→ R元年度8品目 (3品目増)
重量ベースによる地場産物の割合 H30年度35.2%→ R元年度43.1%(約8ポイント上昇)



調理場外観



納入業者、生産者、行政等参加者とのグループ討議



給食

新潟県 新潟市 食と花の推進課

学校給食の状況

新潟市内には、小学校、中学校、特別支援学校、幼稚園の合計175校園がある。市内での給食方式は、自校方式、センター方式、スクールランチの3つがあり、1日あたり約6万食を提供。市内産米を使った完全米飯給食で、施設毎に献立を作成している。新潟市では、新潟市農業構想の中で、学校給食における地場産物(野菜・果物・きのこ)の利用割合(品目数ベース)を令和4年度までに30%とする目標としているが、近年25%前後で停滞している。市では、地産地消の一環として、新潟中央青果㈱と連携し、学校給食に市内産野菜を紹介する仕組み(規格・価格・主産地の提案)を作っている。

課題

- ・価格の折り合いがつかない。
- ・規格が合わない、必要量が揃わない。
- ・地場産物の供給体制が十分ではない(発注先は各施設で決めている)。
- ・冬場に作付できる品目が少ない。

実施内容

- 第1回：新潟中央青果㈱との意見交換、給食関係者へのヒヤリング
 第2回：保育園給食における関係者意見交換、学校給食における関係者との意見交換
 第3回：市立保育園長向け研修会、今後の取組について情報整理・共有

(専門家からの助言・指導)

- ・行政による基本方針の明確化、行政のリーダーシップの必要性。
- ・幼稚園や保育園での食育の重要性。
- ・食数が多いことを利点にした地場産物を利用した加工品の開発の検討。
- ・前日納品可能な施設整備や仕組みの検討。
- ・地元JAとの学校給食への積極的な連携。
- ・納入する食材の規格や価格の擦り合わせ。
- ・給食を一つのマーケットとらえて、給食に合うような生産体制をつくる。

主な成果

- 慣習として当たり前だった地場産物活用のシステムを見直す機会になった。
- 市内での地場産物導入事例を発掘できた(地元JAとの連携など)。
- 学校給食だけでなく保育園給食にも、関係部署との連携を図ることができ、食育活動の取り組みに幅を持たせることができた。
- 給食規模が大きいことをメリットとした、地場産物活用の加工品開発の可能性を見いだせた。
- 保育園での食育活動や食育の取り組みの意義について再認識してもらう機会ができた。
- 【第3回派遣後の保育園長向けアンケート】
- ・内容の満足度 約96%
- ・約35%が今後の食育活動への意欲につながった(約40%は既に実施していると回答)。
- 次年度以降、JAと連携した新たな物流体制構築し、市内産の品目数増加を目指す。



新潟中央青果との打ち合せ



保育園の関係者との打ち合せ



市立保育園長向け研修会の様子

岐阜県 公益財団法人 岐阜県学校給食会

学校給食の状況

岐阜県学校給食会は、学校教育活動の一環として実施される学校給食について、県内すべての学校における給食の円滑な実施及び充実・向上並びに学校給食を活用した食に関する指導の普及に努めることにより、児童及び生徒の健全な発達に寄与することを目的に設立。昭和53年度に物資開発委員会が設置され、平成17年度食育推進事業、平成18年度学校給食地産地消推進事業が始まり、地場産物を使った物資開発が進められ、現在、32品目の地産地消物資（円空里芋コロッケ、ハツシモおやき、切干大根、カットトマト等）を取り扱っている。

課題

- ・原材料が高く、販売価格が高くなり、物資の良さは分かるが、使用しづらい。
- ・県内に加工業者がない（さらに加工賃が高くなる）。
- ・使用量の見通しがたらず、ロット数が見いだせない（最低のロット数で作っても売れ残る）。
- ・給食会の物資情報が行き届いていない。

実施内容

- 第1回：学校給食における地産地消推進について、当会取扱物資使用状況について
 第2回：取扱物資使用状況のアンケート結果紹介、1月に実施予定のアンケート紹介
 物資活用促進キャンペーンの実施、地産地消物資の献立、指導資料の作成・提供
 第3回：取扱物資使用状況のアンケート結果紹介、今後の取組についての検討
 ※会議の参加者…栄養教諭、行政、生産者（業者）

（専門家からの助言・指導）

- ・給食会での開発物資の特徴を情報発信する。
 （衛生管理や安全性の高さ、一般のメーカーにはない地場産物にこだわった商品づくり等）
- ・地産地消物資を「生きた教材」として給食の献立に取り入れ、食の指導に活用しやすくする。
 （ホームページに参考献立、指導案、指導資料を物資と合わせて提供するなど）
- ・在庫を抱える物資は取り扱いを見直す。
- ・食品ロスの観点からも、規格外の野菜を使った物資開発を検討する。
- ・栄養教諭、事業者等との意見交換を継続し、地産地消物資の開発に意見を役立てる。

主な成果

- 地産地消物資を「生きた教材」として活用できる情報提供の実施により、物資の使用回数が増え、学校給食での指導回数も増加した。
 →1月の学校給食週間に県内6地区の地産地消物資を取り入れた1日分の提案献立と、その献立を使った給食時間の指導案を作成して情報発信を行った。
- 生産者、栄養教諭（岐阜県学校栄養士会等）、加工業者、と意見交換を実施、連携を深めることが出来た。
- 1月における地産地消物資の使用が増加した。
 ・品目数：平成30年度1月 250品目 → 令和元年度1月 337品目 （35%増）
 ・売上状況：平成30年度 約850万円 → 令和元年度1月 約1470万円（73%増）



会議の様子



4コマ指導資料



地産地消物資を取り入れた提案献立の実施

愛知県 豊川市 子ども健康部保育課

給食の状況

豊川市内には48の保育園（公立25・私立23）があり、公立保育園は統一献立で給食が提供されている。食材購入は、園ごとに市の登録事業者へ発注。ほぼすべての保育園に野菜畑があり、園児たちは、野菜づくりに親しみがある。豊川市立大木保育園は、年間給食提供日数は約290日、1日当たりの食数150食で、昼食代220円、おやつ代50円。周辺には、キャベツ、トマト、白菜、イチゴ等の畑が多いが、近隣生産者の食材は納入されていない。

課題

- ・保育園給食に地元産物を利用したいが、地元生産者へのアプローチ方法がわからない。
- ・当日納品が原則で、納入時間が限られており、生産物を配達する手段が問題。

実施内容

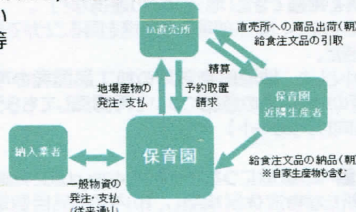
- 第1回：現状把握、大木保育園での現状と課題のヒヤリング、成果目標の確認
 第2回：生産者組織へのヒヤリング（JAひまわり営農部直販課、保育園の近隣生産者、農業委員へのヒヤリング）

（専門家からの助言・指導）

- ・継続的な納入に向けた仕組みづくり。
- ・地場産物納入に向けた事務的なすり合わせ（市、JA、生産者など）。
- ・試験的に納入（配達）を進めて課題を精査したうえで、本格的な運用を検討する。
- ・旬の産物を1品目・1施設からでも導入を進め、品目数・量・施設拡大を図る。
- ・地場産物利用拡大やJAからの調達拡大について現在の納入事業者への説明と理解を得る。

主な成果

- 大木保育園で、令和2年2月に10品目の地元産食材を使用できた。
 H30年2月 0品目 → R2年2月 10品目（22%増）
 ・地元食材使用日：2月5日、12日（親子参観日）
 ・使用品目：玉ねぎ、人参、ブロッコリー、カブ、白菜、レタス、きゅうり、水菜、ミニトマト、青梗菜
- JA、地元生産者、行政との話し合いから、お互いの思いを知り、歩み寄りができた。
 （JA）直売所での「予約販売」（注文を受けて取り置き）は対応可能。
 （生産者）協力できる。JAが窓口だと進めやすい
 食育活用、農業体験は協力可能 等
- 保育園から見える畑の野菜を使うことで、子どもたちの食材への興味が生まれた。
- 具体的な納入ルートを検討することができた。
- 生産者の意欲向上につながり、食材サイズなど細やかな対応に繋がった。



市内の畑の様子



保育園でのヒヤリング



地場産物を活用した給食時間の様子

島根県 雲南市学校給食野菜生産グループ連絡会

学校給食等の状況

雲南市では、6か所あった調理場のうち、4つを統合し、令和元年8月、新しく「雲南市立中央学校給食センター」を稼働。旧調理場に野菜を出荷していた4つの生産者グループ（平均年齢70歳の小規模農家）を、うまく新センターにつなげたいと、平成29年度から生産者グループとの懇談会を開始。調理場での課題と合わせて、教育委員会と農政課の役割を整理し、教育委員会側と農政課側それぞれにコーディネーターを設置して、栄養教諭や調理場と生産者を繋いでいる。

【学校給食への市内産食材納入継続のために雲南市が取り組んだこと】

①生産指導コーディネーター（農政課）と地産地消コーディネーター（教育委員会）の設置、②保冷庫の整備（県補助事業を活用）、③全地区で出荷調整会議を毎月開催、④学校給食で多く使用する野菜の提供提供 等。

課題

- ・調理場の統合に伴う生産者離れを防ぎ、地場産野菜の使用率を向上させたい。
- ・納入する野菜の規格や品種を整え、供給量を増やしたい。

実施内容

- 第1回：新センター調理場の見学・意見交換、雲南市食育推進計画についての意見交換、生産者グループ代表との意見交換、栄養教諭、栄養士との意見交換
第2回：新センター調理場の環境改善指導、生産者グループの研修会（三刀屋地区）給食ウィーク（地場産野菜を積極的に活用する給食の提供）の実施
第3回：学校給食関係者との打合せ、生産者グループ研修会（木次地区）

（専門家からの主な助言・指導）

- ・市内産野菜の積極的な活用に向けての施設の課題や問題の抽出、下処理方法の提案。
- ・新センターの調理環境へのアドバイス。
- ・学校給食で地場産物を活用することの意義や意味について生産者への理解を深める。
- ・出荷野菜の規格や品種選定への助言。
- ・給食ウィークを通じて地場産野菜の活用（地元野菜に着目する機会、生産者への理解）。

主な成果

- 生産者が、学校給食で地場産物を活用する意義や調理の様子を知ること、野菜の品種や規格への理解になり、**供給量や還元率が増え、生産者のモチベーションアップにつながった。**
→保冷庫の活用で、新センター以外の給食センターに納品する体制の検討ができた。
→市内産野菜の一次加工（切干大根、乾燥玉ねぎ等）の検討を行った。
- 新センター稼働直後の**地場産野菜の使用が増加した**（8月～12月・重量ベース）。
・使用量 平成30年17,092kg → 令和元年17,754kg（17%増）
・購入金額 平成30年約560万円 → 令和元年約620万円（75万円増）
- 新センターの稼働により、**集落営農型法人、福祉法人が新規参入**でき、地域の枠を超えての出荷が可能になった（大量発注、時期をずらした野菜栽培、加工委託等が可能に）。



調理場での下処理への助言



生産者との勉強会の様子



生産者との勉強会で試食した給食

熊本県 山都町有機農業協議会

学校給食等の状況

山都町は、「安心安全な農産物を活かした農業振興」を町の重点プロジェクトの一つに位置づけ、有機農業を推進している。有機JAS認証登録事業者数が日本一（平成31年3月末で45）、農業移住者の多くは、有機農業への就職を希望するなど、「有機農業の町」として全国的にも有名である。山都町有機農業協議会は、平成15年度に町内の有機農業グループを束ねた組織として発足（12団体、会員数約100名）し、その部会の1つに「学校給食部会」がある。現在、町内産有機・特別栽培農産物は、部会の生産者を中心に有機農産物の流通業者である俣肥後やまを通じて、年間約4トンを学校給食に納入している。町内の学校給食は、9校（小学校6校、中学校3校、生徒数841名）全て自校方式で提供している。

課題

- ・有機農業推進の町として、有機農産物、特別栽培野菜を積極的に活用して貰いたい。
- ・有機農産物は、価格が高く、取り入れにくい。
- ・学校、行政、生産者、流通業者間での意見交換の場がない。
- ・学校給食での使用する食材（品目や時期、量）が生産者に伝わっていない。

実施内容

- 第1回：供給側のヒヤリング（俣肥後やま）、生産者場訪問、学校給食地産地消会議（現状把握、課題抽出）
第2回：小学校訪問、給食現場の見学、学校給食試食、学校給食地産地消会議（前回の課題についての協議・検討、町内産食材を活用した献立検討等）
第3回：中学校訪問、町内産物を活用した献立の全校一斉導入の実施・学校給食試食、学校給食地産地消会議（統一献立実施の感想、今後の取組方針等）

※会議の参加者…生産者、栄養教諭、流通業者、行政（農政課、教育委員会）

（専門家からの主な助言・指導）

- ・学校給食における町内産食材の使用状況についての情報整理。
- ・生産者の顔が見える仕組みづくり（生産者紹介、生産者と児童・生徒との交流など）。
- ・品質を安定するため、生産者のレベルアップ。
- ・学校給食に対して理解がある出荷可能な生産者の掘り起し。
- ・食材の貯蔵、栽培時期をずらすなど長期間供給できる体制（設備、施設等）の検討。
- ・地産地消率を金額ベースから品目ベースへの変更の提案。

主な成果

- 町内産物を積極的に活用した献立の全校一斉導入の実施**（2020年2月14日実施）。当日の献立：麦ご飯、牛乳、鹿肉の竜田揚げ、のっぺい汁、青梗菜の中華和え、イチゴ
- ・町内産使用割合：**45.5%**（県内産使用割合：81.8%）
- ・有機農業協議会からの提供品目数：**7品目**（通常は1食あたり1～4品目）
- 学校、行政、流通業者で率直な意見交換ができ、**相互理解が深まった**（3回開催）。
- 山都町内産食材の使用割合（金額ベース・特定施設）が増加した。**
平成30年度（6,11月調べ）19% → 令和元年度（2月調べ）30%（11ポイント上昇）



生産者の場訪問



学校給食地産地消会議の様子



町内統一献立の給食

沖縄県 那覇市 経済観光部 商工農水課

那覇市は、県内最大の水揚げ高を誇る泊漁港を中心に、1年を通じて複数種類のマグロが水揚げされている。海面漁業生産量約5,000tのうち、約9割がマグロで、漁場が近いため、冷凍せずに生の状態で流通され、「なまぐろ」としてブランド化している。しかし、近年、食生活の多様化による魚介類の消費減少や魚価の低迷、漁業従事者の減少や高齢化、クロマグロの漁獲規制など、水産業を取り巻く環境は厳しく、市では、なまぐろの付加価値を高めるため、残渣を活用したサステナブルブランド構築を進めている。

課題

- ・学校給食を活用したなまぐろのブランドを構築したい。
- ・マグロの未利用部位（マグロの胃袋）を活用した特産品開発をしたい。
- ・未利用部位の安全な取り扱いが確立されていない。
- ・学校給食やスーパー等における流通ルート(販路)が確立されていない。
- ・学校給食での提供にあたっての加工処理方法が確立していない（洗浄、サイズ、加熱処理等）。

実施内容

- 第1回：派遣専門家との情報共有（那覇市の水産業の現状、未利用部位活用に向けた課題等の共有）、食品加工会社視察・試作品試食・意見交換
第2回：泊漁港見学、漁協との意見交換、市栄養士との意見交換(給食提供の流れ、調理場の状況把握、給食センター納入に向けての課題の聞き取り等)

(専門家からの主な助言・指導)

- ・安全性の確認や栄養成分の把握。
- ・学校給食へ導入するまでの準備（献立作成、ネーミング、美味しい調理方法等）。
- ・学校給食で調理のしやすさを考慮した加工方法の検討。
- ・情報発信の手法を検討（食文化や歴史と一緒に発信する、食育教材を作って提供等）。
- ・食文化としての定着（行政で情報をコントロールし共有認識のもと、定着を目指す）。
- ・栄養士、調理員、学校、漁港など関係者が取り組みたいと思う雰囲気づくり。

主な成果

- 関係者での共通理解が図られ、**全員で作り上げるという機運と協力体制**ができた。
→栄養士、調理員、食品加工業者、漁協、流通組合との話し合いの場の設定、加工食品会社や漁港など現場に出向いて意見交換を行った成果。
 - 課題だった**学校給食への活用に向けた手順や諸条件が確認**できた。
 - 学校給食に使用できる**地産産食材の開発**ができた(1品目・マグロの胃袋)。
 - 市内小学校で「**海の中身汁**」として**提供が決定**した（提供数327食・自校方式）。
- 【提供までの流れ】※3月に提供予定だったが、新型コロナウイルスの影響で延期
- ・学校での打合せ、献立の決定
 - ・漁協よりマグロの胃袋を手入、食品加工業者での下処理
 - ・学校へ納品、調理場での調理
 - ・児童への案内、給食だより、放送資料の準備



食品加工会社の視察



市栄養士との意見交換



マグロの胃袋（冷凍）