

地域振興推進費事業計画・自己評価書 (実績)

令和8年3月31日

提出区分	実績	整理番号	12	課題区分	B
横断的な課題	地域ブランドを活かしたゆたかな暮らしと移住への取組				
地域重点政策	地域ブランドを活かしたゆたかな暮らしと移住への取組				
実施機関	松本地域振興局				
事業名	地域の有機農産物等を活用した有機等給食推進事業	担当課	所属	松本農業農村支援センター	
			電話	0263-40-1917	
			E-mail	matsumoto-nosei@pref.nagano.lg.jp	
事業の概要	目的 (目指す姿)	地域の有機農産物等※を地元の小中学校及び保育園における給食での利用拡大により、食育や有機農業への理解の促進を図るとともに、地域振興の推進、また、ゆたかな暮らしの定着や移住の促進を図る。 有機給食は、有機農産物等の生産者と調理・消費する者が相互に課題等を認識し理解した上で、継続した取り組みにより推進し定着させる必要がある。 そのため、令和7年度においては、課題に対する認識、理解を深め、普及に向けた新たな提案等に取り組む			
	現状と課題	(1)現状 SDGsへの関心の高まりから、有機農業及び有機農産物が注目されている。 そのため、子供たちへの食育や地域づくりの起点として学校給食の役割が再認識されており、特に有機農産物を利用した「有機給食」への期待が高まっている。 長野県では、有機等給食を普及させるため、地産地消推進コーディネーター派遣事業を実施しているが、導入は一部にとどまっている。 (2)課題 生産者における課題としては、有機農産物等の供給、品質が不安定等があげられ、利用者の要望に応じた計画的な生産が必要。 利用者(給食関係者)における課題としては、有機農産物への理解の不足、給食を作る際の手間の増加(不揃い、病虫害等)、メニューが単調になりやすい等があげられ、新たなメニューの考案・提案等が必要。			
	内容 (変更後の内容)	(1)有機農産物等利用した新たな給食メニューの開発(創る) 長野県調理師会松本広域支部へ委託し、①有機農産物等を活用した給食メニューの考案、②一般県民からメニューの公募及び審査するとともに、③①・②で選定されたメニューを、市村教育委員会・保育課等に提案する。 (2)有機農産物等を利用した給食メニューの試験的な導入(試す) 既存献立の一部食材を有機農産物等に置き換え調理し、①実際に調理した者の評価や感想、②実際の食した児童及び保護者からの感想等を聞き取る。 (3)有機農業者による有機農産物・有機給食等についての授業(知る) (2)と併せて、有機農業や有機農産物等に関する知識や理解を深めるため、児童及び保護者向けの有機農業等に関する授業を実施する。 (4)管内有機農業者等への視察の実施(見る) 関係者の有機農業及び有機農産物等への理解を深めるため、農業農村支援センター職員や、調理師会員を対象とした管内有機農業者のほ場視察を実施する。 (5)開発された給食メニューの活用 開発された給食メニューを実際に開発者に調理してもらい、センター主催のイベント内で提供し、メニューの普及、啓発を図る。			
	事業期間	令和7年4月		～	令和8年3月
	事業費	(単位:円)			
事業費等	事業を構成する細事業名等	実施内容	計画(実績)額	備考	
	(1)給食メニューの公募 調理師会への委託費	メニューの考案(3品程度) (一般公募・審査、提案用資料作成 ほか)	599,500	レンピ公募・審査 26,000円 会場運営費 147,800円 普及資料作成 351,200円(デザイン・印刷費) 一般管理費 20,000円 消費税 54,500円 合計 599,500円	
	(2)有機農産物等の給食への提供(通常の材料と有機農産物の差額を補填)	給食の材料費、資料印刷用紙購入費	55,370	材料費 54,770円 紙購入費 600円	
	(3)有機農家による有機農産物・有機等給食についての授業	講師報償費+旅費	13,700	報償費 12,800円(@3,200×2時間×2人) 旅費 900円	
	(4)管内有機農家への視察の実施	視察先への報償費	6,400	報償費 6,400円(@3,200×2時間×1人)	
	(5)開発された給食メニューの活用	調理者への報償費	9,600	報償費 9,600円(@3,200×3時間×1人)	
	(6)資料印刷	コピー費	5,478	コピー代 5,478円(600枚×9.13円/枚)	
合計			690,048		
指標及び達成状況	成果指標	目標値	成果	達成状況	
	有機農産物利用者(管内飲食店等経営者(調理師会員)、保育園、小学校等の給食調理者等)の有機農産物活用の意識が向上する。	給食調理者の有機農産物等に対する意識の向上 60%以上 調理師会会員の有機農産物等の活用意欲の向上 60%以上	98% 100%	● 達成 ○ 一部達成 ○ 未達成	
事業実績・成果	【実績・成果】				
	①有機ほ場見学 ・調理師会員6名に参加いただき、実際の栽培現場を見てもらうことで有機農産物等への理解を深めてもらうことができた。 ・活用意欲についても、見学中に参加者がほ場で栽培されている野菜について活用可能なメニューの検討や提案がされる様子が見られたことから、一定の効果があつたものと推察される。				
	②給食メニューコンテスト ・調理師会員、学生からメニューを公募し、全54品の応募があつた。 ・集まったメニューはイオンモール松本で全品を展示・評価し、入賞作品を決定した。 ・入賞作品については、冊子にまとめて管内教育機関に配布した。				
③給食の試食会 ・松本市内の保育園にて、有機農産物等を活用した給食の試食会を実施。 ・試食会は園の給食参観に合わせ、保護者や調理員の方にも試食いただいた。 ・当日は農産物を提供いただいた生産者を招き、農産物について説明いただいた。 ・保護者、調理員等の方を対象にアンケートを行い、「購入時に野菜の選択方法を考える良い機会となった。」や「手間や価格など大変そうなイメージがあるが地産地消の日の様に決められた日のテーマであれば導入しやすい」や「汁物やサラダなど1品のみであれば導入しやすい」といった有機農産物等導入について前向きな姿勢や、導入の課題を抽出することができた。					
今後の方向性	・有機農産物等の導入について、価格が課題であることがわかってきたため、価格に関する調査を行い、実際の販売価格を把握する。 ・給食メニューコンテストで入賞した作品について、講習会等を実施することで、実際に保育園等への導入を進める。 ・給食の試食会について、対象範囲を拡大して実施し、有機農産物等の利用拡大の推進を図る。				