

令和6年度 第1回総合教育会議「学校給食における地産地消について」

1. 学校給食の概要

(1)学校給食の目標 (学校給食法第2条)

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

(2)島田市学校給食の概要

①学校給食提供食数

- ・中部学校給食センター

小学校 9校 (島一小、島二小、島三小、島四小、島五小、大津小、金谷小、五和小、川根小)

中学校 4校 (島一中、島二中、金谷中、川根中)

提供食数 5,100食

- ・南部学校給食センター

小学校 4校 (六合小、六合東小、初倉小、初倉南小)

中学校 2校 (六合中、初倉中)

提供食数 2,700食

②アレルギー食提供人数 (鶏卵・乳・えび・かに・いか・たこの6品目の除去食提供)

- ・中部学校給食センター 28名

- ・南部学校給食センター 12名
- 合計 40名

③学校給食費

- ・小学生 274円 月額4,558円 (11ヶ月)

- ・中学生 327円 月額5,440円 (11ヶ月)

- ・小学校教職員 296円 月額4,924円 (11ヶ月)

- ・中学校教職員 352円 月額5,856円 (11ヶ月)

*今年度は、賄材料費の物価高騰分に対して、国の物価高騰重点支援臨時交付金を一食あたり小学生には22円、中学生25円を活用して対応しています。

④学校給食の栄養について

学校給食摂取基準に基づいて考えています。

⑤学校給食献立年間計画及び給食時間における年間指導計画

別添 1 ～ 2

⑥学校給食の残食率

令和 5 年度 小学校平均 7.76% 中学校平均 6.17%
全体平均 7.17%

2. 学校給食における地産地消の取組について

(1)期待する効果

- ①地場産物を学校給食に活用し、食に関する指導の「生きた教材」として用いることにより、子供がより身近に、実感を持って地域の自然、食文化、産業等について理解を深め、食料の生産、流通に当たる人々に対する感謝の気持ちを育むこと。
- ②地域の生産者等の学校給食をはじめとする学校教育に対する理解が深まることにより、学校と地域との連携・協力関係の構築にも寄与すること。
- ③流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等により、環境保護に貢献すること。

3. 島田市の学校給食における地産地消の取組

(1)体制の整備

- ①平成 17 年島田市学校給食地産地消推進連絡会設立
地場産物の生産者から調理場への直接納品を開始。
生産者と児童生徒との交流
- ②平成 27 年 5 つの調理場から 2 つの給食センターとなる。
統一献立で、3 献立（中部 2 献立・南部 1 献立）

別添 3

(2) 地場産物の統計推移

* 学校給食で使用した農産物における割合

	島田産 品目数	島田産品目 数割合	島田産重量	島田産重量 割合	島田産金額	島田産金額 割合
H17	33 品	44.6%	20,351kg	11.1%		
H22	42 品	47.2%	116,209kg	38.9%		
H26	35 品	44.9%	104,384kg	37.0%		
H27	26 品	40.0%	101,841kg	37.4%		
R2	19 品	37.3%	93,936kg	40.8%	60,317,726 円	56.2%
R5	20 品	37.0%	91,614kg	37.9%	57,665,999 円	48.3%

(3) 地場産物の活用

①地場産物年間計画表に基づき、地場産物を積極的に献立に取り入れる

島田市地場産物使用可能予定月表

		発注	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
小松菜	中野さん：通年	A・B・南	→											
葉ねぎ	近江さん：通年	A・B・南	→											
アスパラガス	河村さん：6月～7月	A・B・南			→									
ズッキーニ	JA：5月下旬～6月 福谷さん：6月	A・B・南			→									
トマト	JA：4月～7月上旬・11月～3月 赤そばの会：6月下旬～7月中旬	A・B・南	→								→			
ミニトマト	松下さん：4月～7月・10月中旬～3月	A・B・南	→								→			
とうもろこし	永田さん：6月中旬	南			→									
枝豆	永田さん：7月	A・B・南				→								
さつまいも	カントリーファーム：11月～1月	A・B・南									→			
キャベツ	原田さん：11月～2月 村田さん：12月～3月	原田：B 村田：A・南									→			
ブロッコリー	原田さん：10月中旬～3月上旬	A・B・南									→			
みかん	池谷さん：10月下旬～12月 片岡さん：12月	A・B・南									→			

②おしまちゃんランチの提供

「地場産物を使った料理＋具だくさん島田汁」を組合せた献立を「おしまちゃんランチ 🍡 」と名づけ、毎月1回提供しています。



(例) うめごはん (米)
牛乳
おしまちゃんコロッケ
こまつなのアーモンド和え (小松菜)
具だくさんしまだ汁 (葉ねぎ・しいたけ・味噌)

4. 食育活動

(1) 毎月の給食カレンダーによる地場産物の啓発

- ・地場産物が分かるように太字斜線にして保護者に配布します。

令和6年6月 給食カレンダー



島田市立南部学校給食センター

日	献立名	使われている食品とおもな働き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考
		体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
17 月	うめごはん		うめ しそ	こめ でんぶん	しお	596	おしまちゃん ランチ
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				23.9	
	おしまちゃんコロッケ	まぐろ	たまねぎ	じゃがいも さとう こむぎこ 油 こめこ パンこ はるまきのかわ	しお プイオン		
	こまつなのアーモンドあえ		こまつな キャベツ にんじん	アーモンド さとう	しょうゆ	765	
	ぐたくさんしまだじる	ふたにく あぶらあげ みそ	たまねぎ にんじん ごぼう はねど		かつおだし	28.1	
18 火	ひらうどん			うどん		620	たこやき 2こ
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				27.1	
	カレーうどんつゆ	ふたにく かまぼこ あぶらあげ	たまねぎ にんじん はねど	でんぶん	カレールウ しょうゆ かつおだし みりん しお		
	たこやき	たこ たまご かつおぶし	キャベツ ねぎ しょうが	こむぎこ でんぶん 油	ソース しお しょうゆ	780	
	キャベツサラダ れいとうみかん		キャベツ はねど とうもろこし	さとう 油	しょうゆ すしお	33.0	
19 水	ごはん			こめ		586	コーンしゅうまい 小 2こ 中 3こ
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				24.2	
	コーンしゅうまい	たらすりみ とうふ	とうもろこし たまねぎ	ラード でんぶん パンこ こむぎこ さとう	みりん さけ しお		
	ナムル		ほうれんそう もやし にんじん	ごま油 ごま さとう	しょうゆ	768	
	マーボーどうふ	とうふ ふたにく みそ	たまねぎ にんじん たけのこ はねど ししお にんにく しょうが	さとう でんぶん 油	しょうゆ ちゅうかスープ しお トウバンジャン	29.3	

(2) 学校の給食時間に放送する資料（らんちたいむ）

- ・毎日喫食している給食内容の紹介をします。児童生徒、教職員に喫食後の感想を記入していただきます。

30 日 (木)	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉とレバーの甘辛あえ ゆかりあえ ぐ 真だくさん島田汁 お茶クリーム大福	今日の給食は、川根小学校 卒業生の児童作成献立で、「おしまちゃんランチ」でもあります。金谷でとれた椎茸と葉ねぎ、そして川根で作られたみそを使った「真だくさん島田汁」は、その名のとおり真だくさんで栄養たっぷりです。デザートのお茶クリーム大福に使われているお茶も、島田産です。地元でとれた食べ物のことを「地場産物」といいます。今年も「おしまちゃんランチ」などをとおして、島田のおいしい地場産物を紹介していきます。楽しみにしててください。	ゆかりあえ とてもおい しかった レバーが好きなゆかり 意外と多めにです。 おいしい味です。おはよう 2-11
----------------	--	--	---

(3) 児童生徒の作成献立の取り入れ

児童生徒が作成した献立を学校給食に取り入れています。

学校給食に登場する月	学校
第1回 7月12日(金)	金谷中学校
第2回 7月12日(金)	島田第三小学校・金谷小学校
第3回 9月20日(金)	初倉南小学校・島田第五小学校
第4回 10月18日(金)	大津小学校
第5回 11月15日(金)	島田第二中学校
第6回 12月18日(金)	川根小学校・島田第一小学校
第7回 令和7年1月17日(金)	島田第二小学校・六合中学校
第8回 2月21日(金)	六合小学校・初倉小学校
第9回 3月7日(金)	川根中学校・六合東小学校
第10回 3月7日(金)	初倉中学校・島田第四小学校
第11回 3月7日(金)	島田第一中学校・五和小学校

- (4) ふるさと給食週間（6月）及び学校給食週間（1月）における生産者の学校訪問
- ・給食時間に、生産者が学校を訪問し、児童生徒に生産に係る工夫ややりがいなどについて話をします。



- (5) とうもろこしの皮むき体験

- ・学校給食で使用するとうもろこしの皮むきを授業で児童が体験し、翌日それを給食で喫食します。



- (6) 生産者の紹介動画

別添 6

- ・コロナ禍で生産者の学校訪問が減少したため、生産者の紹介動画を製作し、食育授業等で使用、またホームページに掲載し、市民にも公開しています。

- (7) 夏休み親子料理教室・夏休み学校給食センター施設見学会の開催

- ・市内小学生の親子を対象とし、学校給食の献立を調理する親子料理教室や学校給食センター見学会を開催しています。



5. 地場産物活用の効果

(1) 生産・供給側

- ① 安定的に決まった価格で販売できる。
- ② 梱包にかかる資材、賃金、手間を省く形で流通できる。
- ③ 学校給食や食育活動を通じた、子供たちとの交流による生産意欲の向上。

(2) 学校給食側

- ① 新鮮で安全な物を提供することができる。
- ② 生産者の顔が見えるため、安心して食材が利用できる
- ③ 梱包資材や流通コストを削減することができ、環境にも配慮できる。

(3) 児童生徒

- ① 生産者の顔の見える食材、安心安全で新鮮な食材を食べることができる。
- ② 生産者や食材、それらに係る人達への感謝の気持ちが育まれる。
- ③ 地域の自然や農業を理解し、地域への愛着をもつことができる。
- ④ 食への興味が生まれ、食の選択を学ぶことができる。

月	年間指導計画					関連教科等 (参考)	学校給食センター 給食時間における食に関する指導年間計画		
	月目標	学年別指導内容(給食時)					月目標 (上段:小学校 下段:中学校)	○指導内容 (・学級訪問等)	給食だより 盛り付け図 (○地場産物PR食材)
		小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学校				
4	給食の準備や 後片づけを協力して 行おう	・身支度や準備、片づけ が安全にできる。	・衛生に気をつけ、協力 して準備や片づけがで きる。	・衛生に気をつけ、準備 片づけが進んでできる。	・安全や衛生、環境や資源 に配慮し、協力して準備 や片づけ等、適切な実践 ができる。	学級活動(全学年)「きゅうしょくのやくそく」 (※1年「さあ、みんなの給食がはじまるよ」・みんなで食べるとおいしいね)	・給食の準備をきちんと行おう (給食のルールを覚えよう)	○安全な運搬や準備、配膳について ○正しい片づけ方について ・安全な給食の運搬・準備、配膳 ・清潔な身支度、食事環境の整備 ・楽しい給食時間の過ごし方	学校給食の紹介(巻頭) 正しい配膳の仕方 食事のあいさつ 
5	衛生に気をつけよう	・衛生に気をつけ、身支 度や準備、片付けが安 全にできる。	・衛生に気をつけ、協力 して準備や片づけがで きる。	・衛生に気をつけ、準備 片づけが進んでできる。	・安全や衛生、環境や資源 に配慮し、協力して準備 や片づけ等、適切な実践 ができる。	家庭科(6年)「いじめてつくる朝食のおかず」(※「朝ごはんを作ってみよう」) 家庭科(中学)「健康と食生活」 生活科(2年)「野さいをそでよう」(※「食べ物の旬」)	・安全に配膳しよう	○安全な配膳について ・清潔な身支度、給食当番の健康 ・配膳台、机の清潔 ○正しい手洗いについて(手洗いの必要性と正しい手洗い) ・手洗いの大切さ	清潔な身支度・手洗い  ○茶
6	地域の産物を知ろう 骨や歯を丈夫にしよう	・島田や近くの市町でと れる食べ物が給食に使 われていることがわか る。 ・よくかんで食べる。	・郷土の食べ物を知り、 味わって食べることが できる。 ・歯の働きやかむことの 大切さがわかる。	・郷土の食べ物やわか り、地場産物を取り入れ ることの大切さがわか る。 ・歯の働きやかむことの 大切さがわかる。	・地場産物を活用すること の大切さと「身土不二」を考 えた食事のとり方ができ る。 ・骨や歯に必要な栄養素の種 類と働きがわかり、健康を考 えた食事ができる。	理科(3年)「植物をそでよう」 (※「野菜やいものひみつ」) 家庭科(5年)「ゆでみよう」 「野菜をゆでておいしく食べよう」	・地域の産物を知ろう	○地域の産物(地産地消)について ・島田市の地場産物(生産者) ○かむことの大切さについて ・よくかんで食べる良さ	地域の産物について 地産地消 噛むことの大切さ 歯に良い食べ物  ○とうもろこし
7	夏を元気に過ごす 食事をしよう	・身近な夏野菜がわかる。 ・朝・昼・夕ごはんをきち んと食べる。	・夏の野菜を知り、関心 をもって食べられる。 ・朝・昼・夕ごはんをきち んと食べる。	・水分やおやつのとりに 気をつける。 ・夏の食生活の大切さに 気づき、朝・昼・夕ごはん と食べることができ る。	・自分の生活(部活動等)を 意識し、健康を考えた食 生活を実践できる。 ・水分のとり方に気をつけ る。	学級活動(全学年)「夏休み中の生活」 学級活動(中学生)「スポーツと栄養」	・夏の食事について考えよう	○水分の大切さについて ・上手な水分の取り方 ・上手なおやつ選び方 ○夏の食生活について(中学:スポーツと栄養)	夏の食生活 朝ごはんと生活習慣  ○梅
8-9	規則正しく食事を しよう	・早寝早起き朝ごはん	・早寝早起き、3色そ ろった朝ごはん	・早寝早起き、3色そ ろった朝ごはん	・食事と運動、休養、睡眠 を関連づけ、規則正しい 食生活を意識し実践す ることができる。	家庭科(5年)「五大栄養素のはたらき」(※「食べ物の栄養」) 家庭科(中学)「食品の選択と保存」 社会(5年)「食料生産を支える人々」 (※「食べ物はどこから」)	・規則正しく食事をしよう	○朝食の大切さについて ・朝食の役割 ○三度の食事と生活リズム ・朝食をおいしく食べる工夫	朝食の大切さ  ○ねぎ
10	バランスよく食事を しよう	・食べ物について興味関 心をもつ。 ・苦手な食べ物も食べて みようとする気持ちをも つ。	・食べ物の3つの働きを 知り、好き嫌いしない で食べることの大切さ に気づき、少しでも食 べようとする。	・食品の3つの働きがわ かり、自分の健康を考 え、好き嫌いせずに食 べることができ る。	・食品に含まれる栄養素の 種類と働きがわかり、自 分の健康を考えた食事 のとり方ができ る。	※学級活動(4年) 「元気な体に必要な食事」 保健体育(中学1年) 「生活習慣病を知ろう」	・バランスよく食事をしよう	○栄養バランスのよい食事について ・食品の組み合わせと栄養バランス ○生活習慣病の予防について ・体に必要な栄養について(必要な栄養量)	バランスのよい 食事について  ○米
11	和食について知ろう	・和食について知る	・和食に興味関心をもつ	・「だし」を活かした料理を味 わい、和食の良さに気づく	・和食の良さを知り、素材 の味を味わいながら食 べることができる。 ・旬の食材と栄養や地産地 消について正しく理解し、 食べることができる。	家庭科(5年)「ご飯とみそしるをつくる」 国語(3年)「すがたをかえる大豆」(※「食べ物大変身」) 学級活動(中学3年)「受験期の食生活」	・和食について知ろう	○和食の良さについて ・だしの役割 ○食べ物の旬について ・旬の食材と栄養	食文化について 旬の食べ物について  ○みかん
12	健康を考えて 食事をしよう	・苦手な食べ物も少しす つ食べてみようとする 気持ちをもつ。	・丈夫な体をつくるため には、好き嫌いしない で食べることが大切 であり少しでも食べよ うとすることができ る。	・自分の健康を考えなが ら、好き嫌いしない で食べることができ る。	・栄養素の働きがわかり、 自分の健康を考えた食 事のとり方ができ る。	家庭科(6年)「バランスのよいこんでてを考えよう」 学級活動(全学年) 「冬休み中の食生活」	・健康を考えた食事をしよう	○食品の組み合わせと栄養バランスについて ・栄養バランスのよい食事(簡単・バランスよく) ・冬の食生活 ○食事と生活リズムについて ・受験期の食生活	冬の食生活 (朝食と生活リズム)  ○さつまいも ○キャベツ
1	感謝して食べよう (給食について考えよう)	・食事をつくってくれる 人に感謝することができ る。 ・食事のあいさつがきち んとできる。	・自然の恵みや生産者に 感謝して食べることが できる。 ・いただきますとごちそう さまの意味がわかり心を こめた挨拶ができる。	・生産者や自然の恵みに 感謝して残さず食べよ うとする。 (心をこめた挨拶ができる)	・給食の歴史を踏まえ 自分の食生活との関 連を考えながら感謝 して食べることができ る。	学級活動(全学年)「給食ありがと」(※「食べ物大切にしよう」) 道徳(2年)「おせちのひみつ」(※「きせつのごちそう(行事食)」)	・給食について考えよう	○学校給食週間について ・学校給食のあゆみ ・島田市の地場産物(生産者) ・島田市の伝統給食、地域の郷土料理	学校給食週間 について  ○ブロッコリー
2	寒さに負け ない食事を しよう	・寒さに負け ない(風邪の 予防)ためには、野 菜を食べること(体の 調子を整える)の大切 さがわかる。	・風邪の予防のためには 体の調子を整える働 きのある野菜を残さず 食べようとするこ とができる。	・体の調子を整える栄 養素と食品がわか り、積極的に食 べることができる。	・体を温める食事や風邪 を予防する栄養素の働 きがわかり、健康を考 えた食事ができる。	保健体育(4年)「育ちゆく体と私」(※「元気な体に必要な食事」) 社会(6年)「日本とつながりのある国々」(※「食べ物から世界をみよう」)	・寒さに負け ない食事を しよう	○風邪予防について ・食生活で風邪予防 ○体の調子を整える栄養について ・野菜の大切さ	冬の食生活 風邪予防  ○レタス
3	自分の食生活を ふりかえろう	・仲よく、楽しく食べる ことができたか。 ・苦手なものも食べよ うとすることができたか。	・健康を意識して、いろ いろな食べ物を食べよ うとすることができ たか。	・健康によい食事のとり 方がわかり、栄養のバ ランスを考えて食 べることができたか。	・中学生の時期の栄養につ いて理解して食べること ができたか。	学級活動(小学校) 「一年間の食生活を振り返ろう」	・一年間の給食を振り返ろう	○1年間の学校給食を振り返って ・楽しい会食(食事マナー) ・感謝の心(給食に携わる人、食べ物) ・健康を考えた(栄養バランスのよい)食べ方	一年間の食生活を 振り返ろう  ○小松菜

※小学生用食育教材「たのしい食育・つながる食育」(文部科学省)

	給食(献立)目標	献立作成のポイント	給食の内容						日本各地の郷土料理	児童生徒作成献立(締切日)	
			行事 (行事に関連した献立)	地場産物の活用			旬の食材の活用				
				地場産物PR食材	島田市の産物		旬の食材(県内)				旬の食材(県外)
4月	・春の味覚を味わおう	・新入生の給食活動に配慮 ・全体量を配慮する ・春を感じさせる献立の工夫	入学進級祝い (入学祝い献立)	しいたけ 	(通年) 茶、しいたけ、はねぎ 小松菜 カゲノガイ ミトマ きゅうり トマト	たけのこ じゃがいも キャベツ 甘夏みかん	さわら たまねぎ 山菜	おしまちゃんランチ (地場産物を使った料理 十具だくさん島田汁) たけのこご飯の具 若竹汁	四国地方	大津小学校 島田第二中学校 (R5.11月17日)	
5月	・初夏の味を楽しもう	・旬の味を楽しめる献立の工夫	八十八夜 (お茶献立) 端午の節句 (こどもの日献立)	茶 		かつお 桜えび じゃがいも キャベツ お茶	わかめ にんじん あさり	かつおの角煮 たけのことあらめの煮物 お茶入り献立	関東地方	川根小学校 島田第一小学校 (R5.12月15日)	
6月	・よくかんで食べよう <食育月間テーマ> ・地場産物について知ろう	・歯や骨を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れる ・地場産物を活用した献立	歯と口の健康週間 (カミカミ献立) ふるさと給食週間 (ふるさと給食)	とうもろこし 		しらす じゃがいも アスパラガス とうもろこし トマト	あじ メロン ごぼう	じゃがいものそぼろ煮 トマトスープ ミネストローネ アスパラサラダ とうもろこし	近畿地方	島田第二小学校 六合中学校 (R6.1月19日)	
7月	・暑さに負けない食事①	・食欲をそそる献立の工夫 ・夏野菜を取り入れた献立	七夕 (七夕献立)	梅 		えだまめ 枝豆 きゅうり なす ビーマン かぼちゃ とうもろこし	あじ 冬瓜 ゴーヤ 桃	冬瓜の旨煮 枝豆 夏野菜のカレー きゅうりのひたひた アスパラソテー	沖縄地方	六合小学校 初倉小学校 (R6.2月16日)	
8・9月	・暑さに負けない食事②	・昔ながらの料理を取り入れる	敬老の日 (長寿食) 十五夜 (お月見献立)	ねぎ 		なす なし ミトマ	さんま いか さといも ぶどう	秋刀魚の塩焼き 麻婆なす	甲信越地方	川根中学校 六合東小学校 (R6.3月8日)	
10月	・秋の味覚を味わおう	・秋を感じさせる工夫 ・質・量とも充実した食事の工夫	目の愛護デー (目によい献立)	米 	カゲノガイ	しいたけ かつお さば	さけ さんま くり さつまいも きのこのりんご	栗ごはん 大学いも きのこのクリーム煮	中国地方	初倉中学校 島田第四小学校 (R6.3月8日)	
11月	・和食を見直そう	・感謝の気持ち(収穫)を育てる食事の工夫 ・秋を感じさせる工夫	いい歯の日(カミカミ献立) 収穫祭(収穫祭献立) 和食の日 (だしを活かした献立)	みかん 	さつまいも ブロッコリー トマト	桜えび 里芋 だいこん しいたけ みかん	さけ 白菜 きのこ れんこん ごぼう りんご	秋刀魚の蒲焼き チンゲンサイのクリーム煮 里いものそぼろ煮	東北地方	島田第一中学校 五和小学校 (R6.3月8日)	
12月	・寒さに負けない食事	・体の抵抗力(風邪を予防)を高める食事の工夫 ・冬野菜を多く取り入れる ・体を温める食事の工夫	冬至 (冬至献立) クリスマス (クリスマス献立)	さつまいも キャベツ 		しいたけ かぶ ほうれんそう ブロッコリー 小松菜 みかん	たら さけ 白菜 れんこん りんご	白菜スープ ブロッコリーサラダ ポトフ すきやき	北海道地方	金谷中学校 (R6.7月 日)	
1月	・郷土料理、伝統食を知ろう	・給食について理解を深める献立の工夫 ・地場産物、郷土料理を取り入れる ・体を温める食事の工夫	学校給食週間 (郷土食献立) 七草(七草献立)	ブロッコリー 	レタス	ほうれんそう 小松菜 レタス アスパラ みつば	わかさぎ ぶり 白菜 白葱 京菜	おでん 松風焼き わかさぎの南蛮漬け 豚肉と大根の炒め煮	東海地方	島田第三小学校 金谷小学校 (R6.7月 日)	
2月	・野菜の働きについて知ろう	・野菜を取り入れた献立の工夫 ・体の抵抗力(風邪を予防)を高める食事の工夫 ・体を温める食事の工夫	節分 (節分献立)	レタス 	いちご	さば 小松菜 ほうれんそう レタス ブロッコリー いちご	いわし 春菊 みつば カリフラワー ぼんかん	小松菜のクリーム煮 ブロッコリーおひたし レタススープ	北陸地方	初倉南小学校 島田第五小学校 (R6.9月 日)	
3月	・季節の味を大切にしよう	・春を感じさせる献立の工夫(彩り) ・よい思い出になるような献立の工夫	桃の節句 (ひな祭り献立) 卒業祝い (卒業祝い献立)	小松菜 		にじます ほうれんそう 小松菜	さわら 菜の花 にら いよかん	菜の花のおひたし(ごまあえ) さわらの西京焼き	九州地方	大津小学校 (R6.10月 日)	

	品名	納入量 (kg)	①県外産		②県内産 (③④を除く)		③志太榛原産 (④を除く)		④島田産	
			(kg)	%	(kg)	%	(kg)	%	(kg)	%
1	白米	81,940.2	0.0		19,477.3	24%	0.0		62,462.9	76%
2	もち米 他	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
3	さつまいも	2,997.0	1,569.0	52%	440.0	15%	0.0		988.0	33%
4	里芋	3,691.0	3,691.0	100%	0.0		0.0		0.0	
5	じゃがいも	15,486.2	10,069.0	65%	2,153.0	14%	3,264.2	21%	0.0	
6	小豆	101.0	101.0	100%	0.0		0.0		0.0	
7	大豆	452.0	452.0	100%	0.0		0.0		0.0	
8	アスパラガス	359.0	48.0	13%	0.0		0.0		311.0	87%
9	枝豆	278.0	0.0		0.0		0.0		278.0	100%
10	オクラ	129.0	129.0	100%	0.0		0.0		0.0	
11	かぶ	485.0	0.0		485.0	100%	0.0		0.0	
12	かぼちゃ	798.0	748.0	94%	0.0		50.0	6%	0.0	
13	キャベツ	19,583.0	12,283.0	63%	1,610.0	8%	0.0		5,690.0	29%
14	きゅうり	11,266.0	2,941.0	26%	1,135.0	10%	180.0	2%	7,010.0	62%
15	京菜・水菜	90.0	90.0	100%	0.0		0.0		0.0	
16	ごぼう	4,339.6	4,339.6	100%	0.0		0.0		0.0	
17	小松菜	5,398.0	0.0		172.0	3%	0.0		5,226.0	97%
18	春菊	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
19	ズッキーニ	58.0	0.0		0.0		0.0		58.0	100%
20	カリフラワー	120.0	120.0	100%	0.0		0.0		0.0	
21	セロリ	374.0	190.0	51%	184.0	49%	0.0		0.0	
22	大根	6,582.0	2,057.0	31%	496.0	8%	4,029.0	61%	0.0	
23	たけのこ	146.0	146.0	100%	0.0		0.0		0.0	
24	玉ねぎ	31,719.0	31,719.0	100%	0.0		0.0		0.0	
25	チンゲン菜	4,872.0	20.0	0%	149.0	3%	0.0		4,703.0	97%
26	冬瓜	964.0	309.0	32%	655.0	68%	0.0		0.0	
27	とうもろこし	787.6	0.0		516.6	66%	0.0		271.0	34%
28	トマト	137.0	0.0		0.0		107.0	78%	30.0	22%
29	ミニトマト	247.7	125.7	51%	0.0		122.0	49%	0.0	
30	なす	319.0	319.0	100%	0.0		0.0		0.0	
31	菜の花	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
32	にがうり(ゴーヤ)	71.0	71.0	100%	0.0		0.0		0.0	
33	にんじん	19,615.5	19,615.5	100%	0.0		0.0		0.0	
34	ニラ	238.0	238.0	100%	0.0		0.0		0.0	
35	根深ねぎ	1,723.7	1,387.7	81%	320.0	19%	16.0	1%	0.0	
36	葉ねぎ	1,883.2	9.0	0%	348.2	18%	0.0		1,526.0	81%
37	白菜	1,566.0	1,118.0	71%	448.0	29%	0.0		0.0	
38	パセリ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
39	葉だいこん	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
40	青ピーマン	251.0	251.0	100%	0.0		0.0		0.0	
41	パプリカ	382.5	382.5	100%	0.0		0.0		0.0	
42	ブロッコリー	1,348.0	64.0	5%	0.0		0.0		1,284.0	95%
43	ほうれん草	6,260.0	6,260.0	100%	0.0		0.0		0.0	
44	みつば	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
45	もやし	6,873.0	42.0	1%	0.0		6,831.0	99%	0.0	
46	レタス	428.0	0.0		0.0		0.0		428.0	100%
47	レンコン	1,366.0	1,366.0	100%	0.0		0.0		0.0	
48	その他の野菜	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
49	オレンジ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
50	清見・はるみ	1,180.9	0.0		1,180.9	100%	0.0		0.0	
51	ネーブル	295.0	0.0		295.0	100%	0.0		0.0	
52	ポンカン	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
53	マンダリン	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
54	みかん	1,699.4	0.0		1,105.5	65%	0.0		594.0	35%
55	その他の柑橘類	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
56	いちご	191.4	66.5	35%	0.0		99.9	52%	25.0	13%
57	梨	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
58	ぶどう	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
59	メロン	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
60	りんご	279.6	279.6	100%	0.0		0.0		0.0	
61	えのきたけ	615.0	615.0	100%	0.0		0.0		0.0	
62	生しいたけ	546.5	0.0		0.0		0.0		546.5	100%
63	乾しいたけ	228.8	0.0		0.0		120.7	53%	108.1	47%
64	しめじ	637.0	13.0	2%	624.0	98%	0.0		0.0	
65	なめこ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
66	エリンギ	158.0	158.0	100%	0.0		0.0		0.0	
67	はなびらたけ	56.0	0.0		0.0		0.0		56.0	100%
68	その他のきのこ類	6.1	0.0		0.0		6.1	100%	0.0	
69	茶葉・粉茶他	19.0	0.0		0.0		0.0		19.0	100%
合計		241,637.7	103,403.1	42.8%	31,794.4	13.2%	14,825.9	6.1%	91,614.4	37.9%
品目数		54.0	38.0	70.4%	19.0	35.2%	11.0	20.4%	20.0	37.0%

島田市学校給食における地産地消の推移

令和6年3月末現在

年 度	全 体 納 入 量			島 田 産						志 太 ・ 榛 原 産 (島 田 産 を 除 く)			
	品 目	重 量	金 額	品 目		重 量		金 額		品 目		重 量	
	数量 (種)	数 量 (kg)	購入金額(円)	数量 (種)	割合 (%)	数 量 (kg)	割合 (%)	金額(円)	割合(%)	数量 (種)	割合 (%)	数 量 (kg)	割合 (%)
令和5年度	54	241,637.3	119,440,227	20	37.04	91,614.4	37.91	57,665,999	48.28	11	20.37	14,825.9	6.14
令和4年度	56	249,351.3	122,548,699	20	35.71	102,871.0	41.26	63,659,335	51.95	9	16.07	18,676.3	7.49
令和3年度	56	236,461.4	111,401,690	21	37.50	64,581.9	27.31	38,222,504	34.31	11	19.64	11,498.9	4.86
令和2年度	51	230,381.5	107,268,684	19	37.25	93,936.2	40.77	60,317,726	56.23	9	17.65	13,189.2	5.72
R5-R4	△ 2	△ 7,714.0	△ 3,108,472	0	1.33	△ 11,256.6	△ 3.35	△ 5,993,336	△ 3.67	2	4.30	△ 3,850.4	△ 1.35
R4-R3	0	12,889.9	11,147,009	△ 1	△ 1.79	38,289.1	13.95	25,436,831	17.64	△ 2	△ 3.57	7,177.4	2.63
R3-R2	5	6,079.9	4,133,006	2	0.25	△ 29,354.3	△ 13.46	△ 22,095,222	△ 21.92	2	1.99	△ 1,690.3	△ 0.86



