

●高崎市取り組み

●栄養士の配置

自校式の55校園にそれぞれ1名の栄養士を配置し、6班に分けて専門研修を実施している。

●具体的な取り組み

- ① 学校栄養士が学校教育目標に合わせて、学校給食構想、給食目標を立てる。
- ② 教科と関連した給食計画。栄養士が教科書全部を持ち、授業内容にあわせたきめ細かな献立を実施。
- ③ 地場産の野菜、食材を使用。
- ④ アレルギー対応、医師の診断書をもらい保護者と学校と栄養士が相談する。
- ⑤ 給食をコミュニケーション活動にいかす。
- ⑥ 家庭、学校、地域が連携し食育を実施。地元の業者と保護者と一緒に試食。
- ⑦ HPPに毎日給食の写真がのり、HPPで保護者も確認できる。

●茂木町

『美土里館』

●具体的な取り組み

茂木町有機物リサイクルセンター「美土里館」は、平成15年4月から本格稼働しました。生ごみ、牛ふん、落ち葉、おがこ、もみがらなどの地域資源を原料として堆肥をつくり、4つの取り組みをしています。

① **環境保全型農業を推進**。家畜農家の約600頭の家畜ふん尿が適正に処理されている。

② **生ごみのリサイクルの推進**。ご



出来上がった堆肥



堆肥を使用した野菜ブランド化
茂木町の60%の農家が美土里たい肥を使用。出来たお米や野菜は学校給食に食材として使われ、道の駅の直売所や町内のショッピングセンターでは「美土里たい肥」栽培野菜がブ

きる。⑧ バイキング給食。栄養バランスを考え、自ら選んで食事する。⑨ 給食伝言板を毎日配布。⑩ 高松中学校では、調理師4人で全生徒510人分の野菜を手切り。冷凍、カットされた野菜は使われない。

●取り組み後の成果・効果

① 学校の中に給食室があるので、生徒が作った野菜を食材に使用できる。作った喜び、作る大変さもわかる。② 冷凍のものは使わない。手間をかけて調理することにより魚等を子どもも好き嫌いなく食べる。③ センター方式は、短時間に多くの食数を作らなくてはならない。早く作った給食は児童生徒が食べるまでに配送等時間がかかり冷めてしまいが、自校式は暖かい給食を食べることが出来る。

●町としてどのようにいかすこと

みの分別収集を実施し、たい肥化することで、焼却費用の削減・ダイオキシン等の有害物質の抑制に努め、生ごみは、町内5,000世帯の内、市街地1,800世帯の一般家庭からトウモロコシを主原料にした生分解性の袋で収集している。

③ **森林保全の推進**。森林の落ち葉や間伐材を活用し、森林保全を推進。これに携わる人たちの所得確保にも努め、針葉樹林、広葉樹林あわせて約100haが適正な管理により蘇っている。

④ **農産物の「地産地消」体制の確立**。

ができるか

自校方式の方が、明らかにメリットがありますが、その前提として明確な学校給食教育のビジョンを持つことが何よりも必要です。視察時には、建設費用等の請求資料が十分提出されず再度依頼中ですが、最終的には費用対効果を考え、財政的判断が求められることになると思っています。



高松中学校の自校式給食センター



栄養士の説明（試食しながら）

ランド化されて販売。

● **事業費 資源リサイクル畜産環境整備国庫事業** 6億円（国3億円、栃木県1億円、町2億円）

● **町としてどのようにいかすことができるか**

説明された環境課長は「地域の資源は全部違う。それをどういするかは地域の人の力であり、「宝もの探し」を地域ぐるみで行っている。」とお話をされました。

焼却ごみの減量、平地林の保全、更なる農業振興等の課題のある当町において茂木町の取り組みは大いに参考になりうると思います。しかし、自然の持つ循環型システムとの共生を考えたら町のビジョンの構築が何よりも求められます。施設を含め素晴らしい取り組み、堆肥であることが一目瞭然であり、供給が必要に迫いつかないことが全てを物語っています。