

# 食育しんち

令和7年8月25日発行〔第2号〕

子どもたちの健やかな成長を願って

新地町教育委員会

## 1 「土」を守り、未来へ繋ぐ

新地町立新地小学校長 荒 博史

稲刈りの時期も近づいているのに恐縮ですが、3ヶ月前の5月、私の85歳になる父が、今年の田植えを終えました。

世間では「令和の米騒動」が報じられ、米を巡る様々な議論が飛び交っています。この状況は、私たちに「食」のあり方を深く問い直す機会を与えてくれています。

先日、衝撃的な報道がありました。「時給10円」という、農家の厳しい実態を示す試算です。肥料代や燃料代の高騰が続く一方で、米価は下落の一途を辿り、農家の収入は極めて低い水準にあります。我が家もまた、「時給100円」という現実の中で、兼業で米作りを続けています。来年からは「減反政策」から「増産」へと転換されるとのようですが、一度耕作を中断した土地を米作りに適した状態に戻すには、長い年月と多大な労力が必要です。

特に耕作放棄地となった場所は、その苦労が計り知れません。

厳しい現実の中、85歳の父がなぜ米を作り続けるのか。単に米作りが好きだから、先祖代々の土地を守るため、という理由も確かにあるでしょう。

しかし、最も根源にあるのは、「土」そのものを守り抜くという強い意志に他なりません。荒れ果てた耕作放棄地を見るたび、父のその思いが痛いほど伝わってきます。一度、耕作を止めてしまった土地は、元の肥沃な状態に戻すのに想像を絶する時間と労力を要します。

まるで老舗の秘伝のタレのように、大昔から大切に守り継がれてきたこの豊かな「土」は、私たちの世代が未来へと引き継ぐべき、かけがえのない財産なのです。

この「土」を守り、次の世代へと確実に繋いでいくこと。これこそが、「持続可能な食料生産」を実現するための、私たちに課せられた最も重要な使命です。

未来の食を守るため、私たちは今、何ができるのでしょうか。



## 2 新地町の学校給食について

令和7年度より、新地町では学校給食を無償化といたしました。新地町では令和元年度から米飯（新地産米を使用）を全額町費負担とし、それ以外の食材料費として昨年度は、保護者の皆さまから、小学校で1食あたり300円、

中学校で1食あたり350円

の給食費を頂いておりました。

今年度からの無償化に際しては、物価上昇分等を考慮し、1食あたりの単価を引き上げ、本年度は

小学校では1食あたり370円、

中学校では1食あたり420円

を基本として、子どもたちに提供しております。



（新地町の給食）

給食費の無償化にあたっては、新地町のご支援のもと、皆さまから頂いた税金を財源としてまかなわれています。これは、新地町全体で子どもたちの未来を支えるという大切な取り組みです。保護者の皆さまには、こうした背景をご理解いただき、今後も給食を通じた「食育」や「健康づくり」にご協力いただけますようお願い申し上げます。

さて、この給食単価ですが、あくまでも食材料費のみの金額です。保護者の皆さまも飲食店で食事される機会も多いことと存じます。言うまでもないことですが、そこで提供される料理の価格には、働く方々の人件費、賄い(まかない)に要する水やガス等の光熱水費が含まれています。

さらには煮炊きするための鍋や食器等にかかる費用も必要になりますし、破損や故障にも備えなくてはなりません。

もし、給食と同じ料理を一般の飲食店で提供すると、お店の利益に加え、これらの費用を上乗せしなければなりません。このことを踏まえ、

AIに「お店で学校給食を提供するとすれば、いくらで提供すれば良いですか。」

とたずねてみました。

あくまでもAIの回答例ですが、小学校の給食単価370円なら1,233円以上、

中学校の給食単価420円なら1,400円以上

で提供すればお店の利益も確保できるだろうと答えが返ってきました。

今日から二学期がスタートしました。

学校の給食室では、調理員さんたちが子どもたちが楽しく食べている姿を思い描きながら、地場産物を中心とした新鮮な食材を使って

「安全・安心でおいしい給食」をつくっています。

9月: 彩り野菜と豚ひき肉のごまスープ  
10月: ふわふわ卵とトマトのスープ  
11月: キャベツと鶏肉の  
ミルクカレースープ  
12月: きこのけんちん汁  
1月: 野菜の甘味たっぷりみそ汁

2学期も、季節の食材を取り入れた献立を通して、

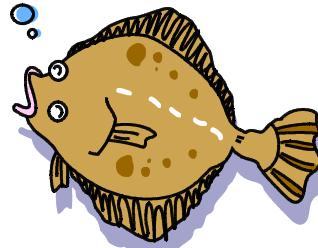
町内全校で子どもたちが「食べることの大切さ」を感じられるよう工夫して参ります。

ご家庭でも、ぜひ給食の話題を通してお子さんと「食」について語り合ってみてください。

給食は、単なる食事の提供ではなく、子どもたちの「楽しい食育」の場でもあります。

毎日の給食を通して、子どもたちに以下のような力を育んで参ります。

- 栄養バランスのとれた食事で、健やかな成長をサポート
- 食材の旬や地域の食文化を知ること、食への関心を高める
- 友だちと一緒に食べる楽しさや、感謝の気持ちを育てる
- 食事のマナーや衛生習慣を身につける



### 3 学校給食における地場産物の活用率

福島県では、6月と11月の2回、地場産物の活用状況調査を行っています。昨年度の6月調査では、新地町での活用率は69%と県内でも高い活用率となりましたが、本年度の調査では51% (県平均は49.1%) となり、昨年度を下回りました。減少した主な理由を以下に示します。

- 葉物野菜等の高騰により、活用率を減らざるを得なかった。
- 春先の気候不順(低温)により、地場産のジャガイモの生育が遅れ、使用できなかった。
- 生産者・納入業者の皆さんには一生懸命、ご対応頂いているが、給食に提供できるだけの数量がそろわないときがあった。

また、厳しい物価高騰の中、各学校では地場産物の活用を図るため、以下のような取り組みをしました。

- ♠ さや付きのそらまめ、グリーンピース、おかひじき等は収穫時期が短いので生育状況によっては提供できない場合がある。

あらかじめ産地直売店に状況確認をしてから、献立を作成したり、収穫時期をこまめに確認したりして、臨機応変に献立を変更できるようにした。

- ♠ 葉物野菜は時期により、虫が付いていることもあるので、複数の目でしっかりとチェックし、丁寧に洗浄するとともに「取り除き作業」を入念に行い、必要量の確保に努めた。



昨年度末、キャベツは平年の3.3倍、白菜は2.2倍に高騰し高値が続きました。夏の高温による生育不良に加えて、秋以降の天候不順が原因でした。給食にも大きな影響が出ましたが、栄養バランスに十分配慮した上で、代替食材を使用するなどの対応を行って参りました。

今年も気温の高い日が続いていますので、引き続き状況を注視しながら、子どもたちに安心・安全そして新鮮な地場産物を活用した給食の提供に努めてまいります。

【内容のお問い合わせは 新地町教育委員会 0244-62-4477】