

個別事業(取組)評価				
事業No.	57	施策の柱への位置付け	柱⑫ 健康教育の充実	
事業名称	産業振興食育推進事業		担当課	スポーツ健康教育課
			当初予算額(千円)	7,434
			補正後予算額(千円)	6,094
			決算額(千円)	5,282

		当初計画	年度末点検・評価
①	現状 (課題) とその要因	【現状】 ◆ 地元で採れた野菜や魚介類を学校給食に取り入れてもらいたいという生産者の思いと、安全・安心な食材を学校給食に取り入れたいという学校給食実施側の思いが結びついていない。 ◆ 多種類の野菜を計画栽培する体制づくりや、地元で大量に採れた魚介類を加工・冷凍する技術体制が充分でなく、学校給食に必要な量を安定供給できていない。 ◆ 開発した加工食品等の学校給食への利用が一部の地域で一過性に終わっており、継続した供給体制ができていない。	ア 正確に把握していたか (Yes <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>) 現状分析の結果については、9月に実施した中間点検・評価等で定期的に検証を行っている。
		【要因】 地元産の新鮮で安全・安心な食材を使いたいという学校給食関係者の思いと、子どもたちに地域で採れた食材を使ってもらいたいという生産者や漁業関係者双方の思いがつながっていない。 ※ 生産者や学校給食関係者との日常的な情報交換や地場産物活用に関するアンケート調査結果により、概ね要因を特定	イ 十分に特定していたか (Yes <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>) 要因分析の結果についても、9月に実施した中間点検・評価等で定期的に検証を行っている。
②	目標 (Outcome)	◆ 学校給食の地産地消日本一を目指す。(平成23年度) ◇ 食育の推進、安全・安心な学校給食の普及充実 ◇ 地場産物を学校給食に取り入れるための課題の共有と推進体制の構築 ・実態把握 ・課題の共有 ◇ 地場産物の活用の促進、安定供給体制の構築 ◇ 一次産業に対する興味・関心の高揚	ウ 達成可能で具体的な目標を設定していたか (Yes <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>) 「学校給食の地産地消日本一を目指す」という目標を設定していた。 平成19年度 37.3%(全国第6位) 国調べ(食品数ベース) 平成20年度 37.0%(全国第5位) //
		【検証(比較)方法】 ◆ 地場産物活用状況調査結果 ◆ ネットワーク会議の討議内容 ◆ 食育・食農教育等の体験学習の実施内容	エ 目標は達成されたか (Yes <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>) ◇ 学校給食の地場産物活用状況 県調べ(食品数ベース) 平成21年9月～22年7月 44.9% 市町村産、県内産、県外産、国外産など、生産地別の学校給食における使用割合や1回当たりの使用量、高知県の基幹11品目の使用回数と使用量を把握することができた。 ◇ 各JA本所に学校給食への食材提供に関する問い合わせ部署の設置や、(財)高知県学校給食会と園芸連との協働による、生鮮食品の配送システムの拡充ができた。 ◇ 地場産物の収穫時期や量を考慮し、大量調理である学校給食に取り入れて活用できる全国に情報発信するためのレシピ集を作成した。 ◇ 児童生徒の感想から、食べ物の生産に関わる人々への感謝の心を学ぶなど、一次産業に関心を持つ子どもが増えた。
③	実施内容 (Input・Output)	◆ 地場産物活用状況調査の実施 ・地場産物の活用状況について、使用割合、量、回数等を把握する。 ◆ ネットワーク会議の開催(30回) ・関係者間で、地場産物を学校給食に取り入れるための課題の共有と情報交換を行う。 ◆ 食育・食農教育等の体験学習の実施(150回) ・子どもたちの一次産業に対する興味・関心を高める。 ◆ 献立レシピ集の開発 ・高知県の地場産物の学校給食への活用促進	オ 計画通り実施されたか (Yes <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>) ◆ 地場産物活用状況調査 平成22年4月～7月の4ヶ月間 学校給食の地場産物活用状況 県調べ(食品数ベース) 平成20年度 37.0% → 平成21年9月～22年7月 44.9% ◆ ネットワーク会議 県域2回 地域10回、市町村独自45回 計57回 ◆ 食育・食農教育等体験学習 150回予定 140回実施 6,384人 ◆ 献立レシピ開発 高知県の基幹11品目等を中心に地域の特徴的な食材を取り入れた学校給食用レシピ集の作成(100メニュー、9献立を掲載)
		目標達成度 B 「No」を選択した項目 オ	【今後の方向】 ◆ 学校給食用食材の安定供給体制の構築のためのネットワーク会議の開催 ◆ 食に関する指導の効果的な実践方法の研究 ◆ 地域と連携した食育・食農教育の実施 ◆ 献立レシピ集の活用
総合評価と今後の方向		【総合評価】 食育・食農教育等の体験学習は、当初予定回数を下回ったが、地場産物の活用割合が高まり、地域の生産者との信頼関係のもと、安全安心な学校給食の運営ができるなど、他の事業は概ね順調に実施できた。	