

施策の評価

施策の柱	柱⑫	健康教育の充実（産業振興食育推進事業）
------	----	----------------------------

1. 施策の主要目標の達成度

施策の主要目標	目標達成度	判断理由												
<p style="text-align: center;">食育の推進、安全・安心な学校給食の普及充実</p> <p>■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</p> <p>■地場産物の活用の促進、安定供給体制の構築</p> <p>■一次産業に対する興味・関心の高揚</p>	B	<p>◆ネットワーク会議の開催 地場産物を学校給食へ取り入れるための課題の共有や安定供給体制づくりに向けての情報交換ができ、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、室戸市吉良川町産のリュウキュウを高知市の学校給食へ提供するなど、生鮮食品の配送システムの拡充ができるなど取組が進んだ。</p> <p>◆地場産物活用状況の調査 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～平成22年7月 44.9%</p> <div style="text-align: center;"> <p style="text-align: center;">地場産物活用割合 (地場産物使用回数/全使用回数)</p> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <th>地域</th> <th>活用割合</th> </tr> <tr> <td>大分県</td> <td>44.7%</td> </tr> <tr> <td>北陸道</td> <td>40.2%</td> </tr> <tr> <td>兵庫県</td> <td>38.6%</td> </tr> <tr> <td>全国</td> <td>37.0%</td> </tr> <tr> <td>高知県(平成21年9月～平成22年7月)</td> <td>44.9%</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">平成20年度</p> </div> <p>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活用割合や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、各給食施設で生産者等との協議に活用できる資料提供ができた。</p> <p>◆レシピ集の作成 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。</p> <p>◆地場産物を使った加工食品の開発 平成20年度 はちきんコロケ、きびなごの青のり揚げ 平成21年度 ゆずゼリー、そうだ節(めぢか削り節) しいら切り身(冷凍)、ブロックリー(冷凍) 平成22年度 はちきんささみチーズフライ、四万十サイコロ豆腐 ※文部科学省の委託事業を受け(財)高知県学校給食会が開発</p> <p>◆食育・食農教育等体験学習 実績: 140回 6,384人(当初目標 150回) 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。</p>	地域	活用割合	大分県	44.7%	北陸道	40.2%	兵庫県	38.6%	全国	37.0%	高知県(平成21年9月～平成22年7月)	44.9%
地域	活用割合													
大分県	44.7%													
北陸道	40.2%													
兵庫県	38.6%													
全国	37.0%													
高知県(平成21年9月～平成22年7月)	44.9%													

2. 施策を構成する個別事業・取組の評価結果

個別事業・取組	目標達成度	検討項目	総合評価
57 産業振興食育推進事業	B	オ	<p>■ネットワーク会議の開催 県域2回 地域10回、市町村独自45回 計57回</p> <p>■地場産物活用状況の調査 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%</p> <p>■レシピ集の作成 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(100メニュー、9献立を掲載)</p> <p>■地場産物を使った加工食品の開発 ■食育・食農教育等の体験学習の実施 140回 6,384人</p>

3. 施策の総合評価と今後の方向

総合評価	B	<p>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下、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。</p>
今後の方向		<p>◆学校給食用食材の安定供給体制構築のためのネットワーク会議の開催</p> <p>◆食に関する指導の効果的な実践方法の研究</p> <p>◆地域と連携した食育・食農教育等の体験学習の実施</p> <p>◆献立レシピ集の活用</p>