

## 令和7年度市内産農産物の学校給食への活用と、食品ロス削減の研究について

多治見市では、岐阜県の「令和7年度地域の魅力再発見食育推進事業費補助金（農林水産省令和7年度消費・安全対策交付金事業）」を活用し、市内産農産物の学校給食への活用と、食品ロス削減の研究をおこないます。

取組内容について、報告をします。

### ●令和7年4月28日（月）

補助金を活用して購入した真空包装機が納品され、取扱いの説明を受けました。  
また、栄養教諭、調理員と活用方法を検討しました。



### ●令和7年5月13日（火）、15日（木）

多治見市甘原町のいちご（章姫）を計144キロ納入し、多治見市食育センターで1次加工をおこないました。

※

#### 【工程】

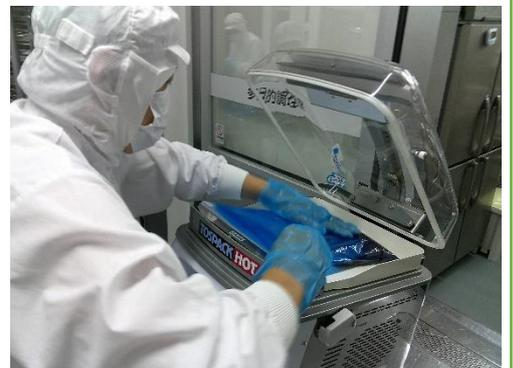
下処理（へたとり、洗浄）⇒切裁⇒砂糖を加えて混ぜる⇒スチームコンベクションオーブンで加熱⇒真空包装⇒冷却⇒冷凍保存



【下処理（へたとり）】



【砂糖を加えて加熱調理】



【加熱後のいちごを真空包装】

●令和7年6月12日（木）、7月3日（木）

多治見市産のたまねぎを計130キロ納入し、多治見市食育センターで一次加工をおこないました。

※多治見市は大規模農家がほとんどなく、一度の納品で学校給食に必要な農産物の量を確保することが難しいという点が地産地消推進の課題となっています。

今回は、農家が納品可能な小ロットで納品された農産物を一次加工後に保存し、ある程度量がそろってから使用することを想定した研究です。

また今回は、規格外品（大量調理に向かないサイズが小さい農産物）の納品もあったため、規格外品であっても、事前に下処理を進めておくことで、当日の調理を無理なくおこなうことができるのではないかとこの点についても確認をおこないます。

【工程】

下処理⇒切裁⇒加熱（あめ色になるまでしっかり炒める）⇒冷却（真空冷却機）⇒真空包装⇒冷凍保存



【加熱（炒め玉ねぎ）】



【加熱後の玉ねぎを真空包装】



【冷凍庫で保存】

●令和7年9月3日（水）

6月12日と7月3日に一次加工をおこない冷凍保存していた「炒め玉ねぎ」を使い、学校給食として食育センターの受配校に提供しました。

冷凍保存をしていた「炒め玉ねぎ」を使用する前には、食品衛生検査指針（微生物編）による細菌検査を実施し、安全性を確認します。

新玉ねぎを加工した「炒め玉ねぎは」とても甘く、その甘みやうま味を引き立たせるように考慮しながら、調味料の量や入れるタイミングを図ります。そうして丁寧に調理されたオニオンソースを、下味をつけて焼いた鶏肉とからめて「鶏肉のオニオンソース」の完成です。通常、「炒め玉ねぎ」を作るためには1時間ほどの時間がかかりますが、その時間を短縮することで、より丁寧にソース作りをおこなうことができました。

また、真空包装機を活用し、一次加工と冷凍保存をおこなうことで、複数回に分けて納品された玉ねぎをまとめて調理し、食育センターの提供食数およそ4,000食すべてに、学校給食として提供することができました。

給食を食べた児童生徒達からは「玉ねぎソースが想像以上に甘くておいしかった。」「毎月献立に出して欲しい」という感想が聞かれました。



【解凍した炒め玉ねぎ】



【釜で調理】



【提供された給食】



【鶏肉のオニオンソース】

メニュー【食パン、鶏肉のオニオンソース、ポテトサラダ、コンソメスープ、チョコクリーム】