

학교급식의 지역농산물 사용 확대를 위하여 (사례에서 배운다)

2009년 2월 일본 농림수산성 생산국 기술보급과

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/pdf/kyusyoku_21.pdf

I. 학교급식의 지역농산물 사용 관련 상황

1. 학교급식의 지역농산물 사용

학교급식의 지역농산물 사용은 식육기본법의 식육추진기본계획에서 2007년까지 사용비율(식재 기준, 도도부현 평균)을 30% 이상으로 높인다는 목표를 정하고, 국가적으로 추진을 도모하고 있습니다. 2008년 1월 중등교육심의회(中教審) 회신에서는 학교급식이 식육 추진상 갖는 교육적 의의를 명확히 하고, 학교급식을 활용하여 식육을 추진하는데 지역 산물을 적극적으로 활용할 것을 법적으로 확립하는 방향으로 표현하여, 이러한 회신을 바탕으로 2008년 6월 학교급식 법 개정안이 국회에서 확정되었습니다. 이처럼 학교급식 측에서도 지역농산물 사용을 위해 노력하는 것이 보다 명확하게 자리매김되고, 생산자 측면에서도 이 기회를 활용하여 지역농산물의 공급 확대를 추진할 필요가 있습니다.

식육기본계획(발췌)

제2 식육 추진 목표에 관한 사항

2. 식육 추진의 목표치

(3) 학교급식의 지역산물 사용비율의 증대

...따라서 학교급식에서 도도부현 단위로 지역산물 사용비율의 증대를 목표로 한다. 구체적으로는, 2004년 전국 평균 사용률 21%(식재수 기준)을 2010년까지 30% 이상으로 증대하는 것을 목표로 한다.

제3 식육의 종합적인 촉진에 관한 사항

2. 학교, 탁아소 등의 식육 추진

(2) 대처해야 할 시책

...또한, 바람직한 식생활과 식료의 생산 등에 대한 아이들의 관심과 이해를 높이는 동시에, 지산지소를 진행하기 위해 생산자단체 등과 협력하여 학교급식의 지역산물 활용 추진과 쌀밥 급식의 보급 확대 및 정착을 도모하면서, 지역 생산자와 생산 관련 정보를 아이들에게 전달하는 노력을 촉진한다...

2. 학교급식의 지역농산물 사용의 장점

학교급식의 지역농산물 사용 확대는 생산자 측에게도 다음과 같은 다양한 장점이 있습니다.

(국내 농업 전체로의 장점)

1) 전국에서 약 5천억엔 상당의 식재료 수요가있는 학교급식에 국산 공급을 확대 할 수 있음

(생산자로서의 장점)

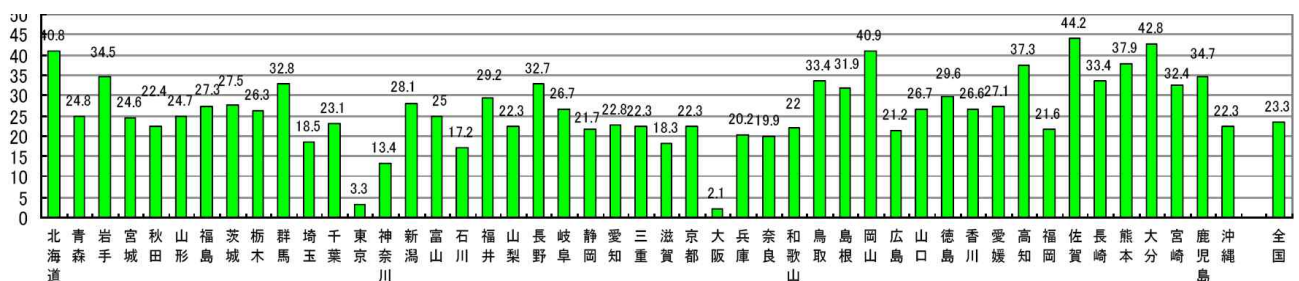
- 2) 출하처를 처음부터 결정하고 출하하는 경우 포장재나 수고를 줄일 수 있을 뿐만 아니라 지역 공급을 통해 유통비용 절감 가능
- 3) 미리 정해진 수량을 판매할 수 있기 때문에 경영 안정에 기여
- 4) 지역의 아이들이 먹는 음식을 공급한다는 보람을 가지고 임할 수 있음
- 5) 지역 농업과 음식에 대한 지역 주민의 애착과 이해를 심화시킬 수 있음

3. 쌀밥 학교급식의 보급 확대 및 정착

식육추진 기본계획 및 교육진흥 기본계획은 학교급식의 지역산물 활용의 추진 뿐만 아니라 쌀밥 급식의 보급 확대 및 정착을 도모하도록 정해져 있습니다. 일본 전통문화인 벼농사와 쌀밥에 대해 이해하는 동시에 일식을 먹는 방법을 익힐 수 있고 음식문화를 계승하는 데 매우 중요하다는 점에서, 앞으로도 쌀밥 학교급식의 보급 확대를 추진할 것이 요구되고 있습니다. 이처럼 학교급식 측은 쌀밥 급식의 확대를 위해 노력하고 있습니다만, 생산자 측도 장래의 쌀 소비를 지원하기 위해 아동·학생들에게 일본형 식생활의 장점을 이해시키는 중요한 기회로 보고 쌀 공급 확대를 추진할 필요가 있습니다.

학교급식의 지역산물 사용 현황 (2007년)

- 조사시기 : 2007.6.18~22, 2007.11.12~16 - 조사학교: 공립 초·중학교 중 완전급식 실시하는 500개교
- 대상 식재료: 주중 학교급식 식단에 사용한 식재료 - 지역산 범위: 해당 도도부현산(문부과학성 조사)



Ⅱ. 학교급식을 위한 노력의 포인트

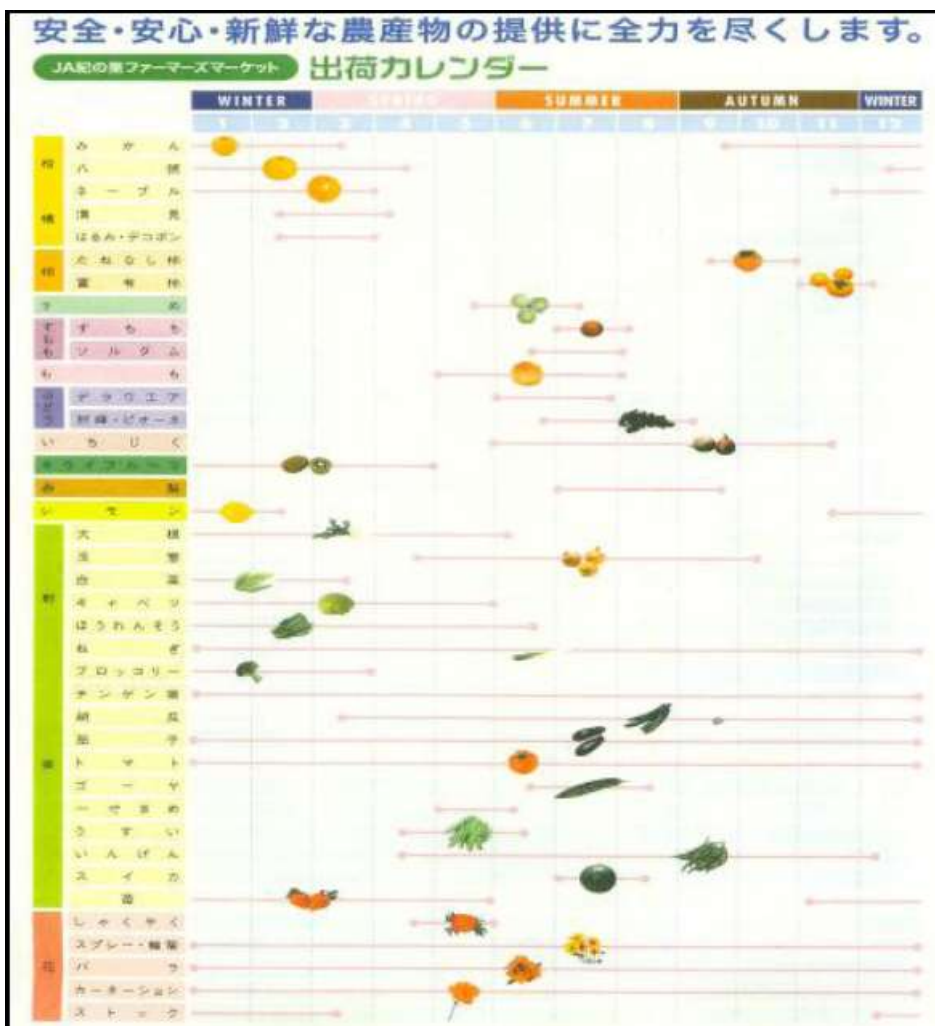
<포인트 1> 학교급식 관계자와 대화의 장을 만들어 갑시다

- 먼저 지역에서 어느 시기에 어떤 작물이 생산되고 있는지에 관한 정보를 제공

학교급식 관계자(영양사 등)는 정작 지역농산물을 사용하고 싶은 생각이 있어도 ① 어느 시기에 어떤 작물이 지역에서 생산되고 있는지 모르는 한편 ② 지역농산물을 공급하는 루트를 갖고 있지 못한 실정입니다. 따라서 우선 생산자 측에서 학교급식 식재료 조달을 실제로 담당하고 있는 사람들과 대화의 장을 가집시다.

지역생산 농산물 달력 (와카야마현 기노카와시(紀の川市) 멧케몽 めっけもん광장 사례)

- 출하달력을 활용하여 품목마다 지역 생산 가능 시기를 월별로 표시



학교급식에서 지역농산물 사용을 추진하기 위해서는, 학교 영양사의 노력에 의존하는 것만으로는 한계가 있습니다. 따라서 ① 학교, 학교급식 관계자와 농업인, 농업생산자단체의 추진 체계를 만드는 한편, ② 지자체가 학교급식의 지역산 사용 방침을 명확하게 하는 것이 효과적입니다.

학교급식 관계자는 ① 어느 시기에 ② 어떤 작물을 공급받 수 있는지를 구체적으로 전하고, 지역농산물의 활용 가능성을 함께 논의합니다.

**기초지자체(촌), 학교(영양사), 농산물 생산판매조합 3자가 월 1회 개최
하는 채소제공회의 (나가노현 오오쿠와촌(大桑村) 사례)**



또한 생산자 측은 학교급식 측의 사정을 이해하는 것이 중요합니다. 학교급식은 위생관리규칙이 정해져 있어서 원칙적으로 신선식재료의 당일오전 반입, 당일조리가 기본이고, 게다가 단시간에 대량으로 조리하지 않으면 안됩니다. 따라서 위생규칙을 준수하면서, 껍질 등을 전처리한 채소의 납품이 요구됩니다.

<체크포인트>

- 생산자와 학교급식 관계자가 논의하고 서로 이해하는 장을 가집시다.
- 시정촌이 학교급식의 지역산 사용 방침을 만드는 것이 가장 중요합니다.
- 학교급식 특유의 사정과 요구를 숙지하는 한편, 날씨 등에 좌우되는 농업의 실태를 이해하도록 하는 등 상호간의 이해를 진행합시다.

<포인트 2> 지역농산물을 안정적으로 공급하는 체계를 만듭시다

- 오래 지속하기 위해서는 현실적으로 공급 가능한 확고한 체계가 중요

지역농산물을 학교급식으로 사용하기 위해서는, 미리 정해진 양을 정해진 시기에 안정적으로 공급할 수 있는 체계를 만드는 것이 중요합니다.

체계를 만드는 방법은 지역 실정에 따라 상이하지만, 지금까지의 사례들을 살펴보면,

- ① 생산자와 학교급식 담당자가 직접 연결하여 생산자가 직접 공급하는 사례
- ② 농협, 직판장, 유통업자 등이 생산자와 학교급식 사이를 연결하여, 생산자로부터 지역농산물을 집하, 공급하는 사례를 볼 수 있습니다.

학교단독조리 방식으로 인해 수요량이 적은 경우에는, 농가와 학교급식 담당자가 직접 결합하는 방식으로 공급하는 것도 가능하며, 실제로 이러한 사례도 많이 있습니다. 한편, 공동조리장 방식(학교급식센터 방식)이거나 학교단독조리 방식에서도, 시정촌 전역에서 조달하는 경우에는 필요한 수량이 커집니다. 이 경우 생산자를 조직화하는 방법, 또는 농협 등이 코디네이터가 되어 공급량을 조정할 필요가 있습니다.

또한 학교급식 관계자(영양사 등)와 생산자와의 직접 결합방식 경우에도, 학교급식 측 수요에 따라 각 농가의 출하 할당량을 조정하거나 개별 생산자에게 대금 결제하는 업무가 부담이 될 수도 있습니다. 이 경우에는

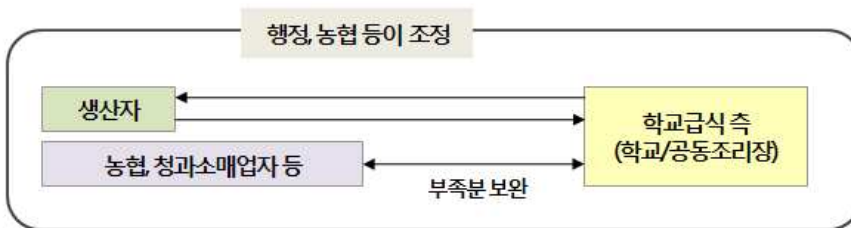
- ① 행정이나 농업기술 보급기관(농림진흥센터) 등이 조정을 담당하는 한편,
- ② 농협 등이 대금 결제나 조정을 할 필요가 있습니다.

또한, 미리 결정된 수량을 특정 시기에 공급하고 결품이 발생하지 않게 하기 위해서는,

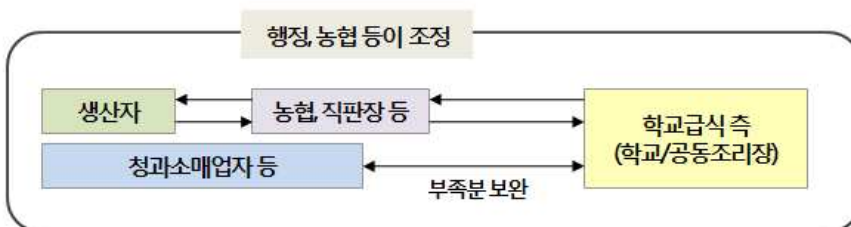
- ① 다수의 생산자들에게 맡겨서 위험을 분산하고,
- ② 청과업체와 연계하여 결품시 보완해줄 수 있는 체계를 만드는 것도 중요합니다.

안정적 공급체계 구축 사례

1 생산자 직접 공급 사례



2 농협, 직판장이 유통 코디네이터 역할 수행 사례





도치기현 쓰가정(都賀町)식단 예

- 정내산 고시히카리 쌀밥 - 현산 우유
- 정내산 양배추와 당근이 들어간 양배추 고기
- 정내산 부추, 당근, 계란이 들어간 부추계란국
- 정내산 무 샐러드와 딸기쥬얼빵

<체크포인트>

- 생산자가 직접 공급하거나, 농협이 코디네이션 하는 등 다양한 체계를 고려할 수 있습니다. 지역의 실정에 맞는 공급 체계를 만듭시다.
- 농협 등이 출하 품목의 할당 및 대금결제 등을 조정하는 일도 중요합니다.
- 청과업체와 제휴하는 등의 방법으로 지역산물의 부족분이 발생할 경우 이를 보완할 수 있는 체계를 만듭시다.

<포인트 3> 학교급식의 요구에 부응하는 지역농산물을 공급합시다

- 학교급식이 요구하는 규격과 품질로 공급

학교급식은 단시간에 대량의 조리가 필요하기 때문에 요리하기 쉬운 크기로 재료를 규격화하고 가능하면 껍질 등의 전처리를 행하는 것을 학교 측에서 희망하고 있습니다. 따라서 학교급식 측과 논의를 추진하는 가운데, 생산자 측의 사정도 이야기하는 가운데 출하규격이나 조정기준 등을 구체적으로 결정해 봅시다.

채소 주산지에서 규격에 따른 출하를 실시하는 경우 이외에, 학교급식 전용 규격을 확정하고, 일정한 농산물을 안정적으로 공급하는 것이 중요합니다. 이 때, 기존의 시장출하용 규격에 얽매이지 않고 학교급식에 필요한 간단한 규격으로 정하는 것도 필요합니다. 또한 학교급식 재료는 위생관리에 세심한 배려가 필요합니다. 생산자 측도 위생관리 등을 철저히 할 필요가 있습니다.

학교에서는 조리 상의 사정 뿐만 아니라 위생 관리나 쓰레기 처리문제도 있고, 전처리나 추가가공을 한 식재료가 필요합니다. 생산자 측에서 대응가능한 부분이 있으면 학교급식 측과 대화를 통해 대응하는 것이 바람직합니다. 또한, 신선 식재료를 조리 당일에 배송해 주도록 요구되고 있지만, 생산자가 개별적으로 배송하는 것은 부담이 되기 쉽습니다. 이를 위해서도 공동으로 집하하여 배송하는 체계를 만드는 한편, 이런 점에서도 농협과 직판장 등의 기능을 활용하여 일단 집하한 후에 배송하는 것도 효과적입니다.



야마나시현 우에노하라시(上野原市) 사례: 알기 쉬운 식재료 출하 규격표



학교급식 조리용 규격으로 납품된 오크라



전처리(껍질제거)되어 납품된 토란

No.	품명	연간사용 예정량 kg	규격	유의사항	공급시기
1	소송채 (小松菜)	1,800	중~대 길이 19~27cm	모래나 흙이 뿌리에 들어가지 않도록 할 것. 벌레가 붙는 것을 피할 것.	4월 ~ 3월
2	시금치	400	중~대 길이 19~27cm	앞에 벌레먹은 구멍이나 시든 잎이 없을 것.	6월 ~ 10월
3	배추	2,000	중~특대 1.7~3kg	앞에 벌레먹은 구멍, 시든 잎, 반점이 없고, 바깥잎은 전부 떼어낼 것.	11월 ~ 1월
4	折り菜 (일본 전통채소)	370	길이 19~27cm	앞에 벌레먹은 구멍, 시든 잎이 없고, 줄기 직경이 1cm 이하일 것	4월 ~ 5월

도야마현 토나미시 사례: 토나미 학교급식센터에서 사용하는 "농산물 규격표"

<체크포인트>

- ▣ 학교급식 측과 생산자 측에서 협의하여 출하규격 및 조정기준을 결정함시다.
- ▣ 학교급식 측의 요구를 파악하고, 농협이나 직판장 등의 기능을 활용하여,無理 없이 집하 배송 가능한 공급체계를 구축함시다.

<포인트 4> 지역농산물의 공급을 확대합시다

- 지역농산물의 수량, 종류, 시기 확대

학교급식에서의 지역농산물 사용비율을 높여나가기 위해서는 지역농산물의 수량, 종류, 출하시기 등을 확대해 나가는 것이 중요합니다.

① 지역농산물의 수량 확대

채소 주산지가 아닌 곳에서 지역농산물 양을 늘리기 위해서는 생산자의 조직화를 추진하는 것이 중요합니다. 이 때 포인트는 생산자의 이점을 명확하게 설명하는 것입니다. 직판장에 비해 안정적이고 대량으로 정해진 가격으로 판매할 수 있다는 점, 포장재나 포장에 드는 노력이 필요치 않다는 점 등, 시장 출하 및 직판장 판매에 비해서도 장점이 있음을 보여줌으로써 생산자를 조직화 해나가는 것이 중요합니다.

② 지역농산물의 종류 및 출하시기 확대

지역농산물의 생산 종류를 늘리고, 작기를 분산하여 출하시기를 확대해 나갑니다. 이를 위해서는 채배기술의 지도가 중요합니다. 보급센터(농업기술센터) 등과 연계하여 지역에 맞는 형태로 다품목 화를 추진하는 것이 중요합니다. 농림수산성에서는 소농·고령농을 중심으로 하는 지역산 소량 다품목 생산·유통체계를 구축하기 위하여 새로운 작물의 도입 및 연중생산을 목표로 하는 하우스를 임대하는 방식을 도입하는 등에 대해 지원하고 있습니다.

③ 지역농산물 가공품 개발

지역농산물의 출하시기는 한정되어 있기 때문에, 신선 농산물만으로는 사용기간이 제한적입니다. 또한 학교급식은 조리 간편성을 위해 가공품도 활용되고 있으며, 지역농산물을 냉동처리함으로써 사용기간을 늘릴 수 있습니다. 한편, 가공시설이 없는 경우에는 가공업자 및 가공시설을 갖춘 산지에 위탁할 수도 있습니다. 가공업자에 위탁하기 위해서는 일정한 수량이 필요하므로, 광역 수준이 효율적입니다.



시마네현 운난시 사례: 산지직거래 지역상담원이 재배지도를 하고 있다



후쿠이현 와카사정(若狭町) 사례: 생산자 밭에 세운 “학교급식 응원밭” 안내판



이바라키현 학교급식회 사례: 현 산 콩(타치나가하)를 사용하여 정사각형으로 커팅한 냉동두부

<체크포인트>

- 생산자의 조직화를 도모하여 지역산 공급량을 확대합시다.
- 생산 종류를 늘리고 작기를 분산하여 출하기간을 확대합시다.
- 냉동저장이나 가공품 개발을 통해 지역산의 사용기간을 늘려봅시다.

Ⅲ. 지산지소 학교급식 사례

1. 생산자가 직접 공급하는 사례

사례 1) 학교급식 생산자그룹에 의한 안정적 공급체계 사례 (시마네현 운난시)

사례 2) 보급지도원의 지원을 받는 생산자그룹에 의한 안정적 공급 사례 (도야마현 토나미시)

사례 3) 생산자와 학교 영양사 간의 상호조율에 의한 안정적 공급 사례 (도쿄도 히노시)

사례 4) 학군내 지역산 학교급식 사례: 식육 노력을 중심으로 (후쿠이현 오바마시)

2. 농협, 직판장 등이 유통 코디네이터 역할을 담당하는 사례

사례 5) 농산물 직판장을 통한 정내산 채소의 안정적 공급 사례 (군마현 요시이촌)

사례 6) 직판장을 운영하는 농협 자회사가 중심이 된 안정적 공급 사례 (이와테현 矢巾정)

사례 7) 농협이 유통 코디네이터 역할을 수행하는 안정적 공급 사례 (지바현 키미즈시)

3. 중간 도매업자 등이 코디네이터 역할을 담당하는 사례

사례 8) 지역도매시장을 활용한 안정적 공급 사례 (홋카이도 후라노시, 나카후라노정, 占冠촌)

4. 학교급식회 사례

사례 9) 학교급식회에 의한 지역농산물의 적극적 사용 (사이타마현 학교급식회)

[사례 1] 학교급식 생산자그룹에 의한 안정적 공급 (시마네현 운난시 기스키정)

【계기】

1993년 기스키정 정장의 발안으로 시험적으로 생산자그룹이 학교급식 센터에 공급을 시작하여, 1994년부터 기스키정 학교급식 채소생산그룹"으로 지역산 채소를 안정적으로 공급하고 있다. 본 생산자 그룹은 미래의 지역을 담당할 학생들에게 신선하고 안전한 급식용 농산물의 공급을 도모하고 학교급식의 건전한 발전에 기여하는 것을 목적으로 활동하고 있다.



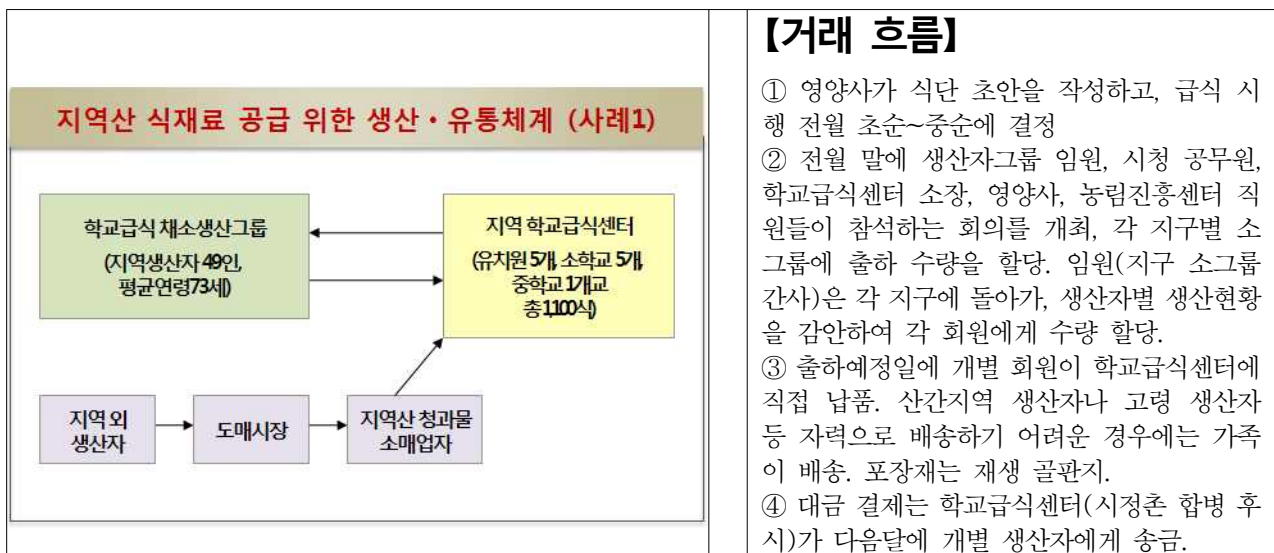
정례회의 때 재배지도를 실시

【공급체계】

학교급식 생산자그룹이 학교급식센터에 직접 공급하고 있다. 생산자그룹 회원(기스키정 내 생산자)은 49명인데, 남성 5명, 여성 44명이며 평균연령은 73세이고, 대부분 겸업농가이다. 하부조직으로 10개 지구별 소그룹이 있다. 한달에 한번 정기회의를 갖고, 공급가능 품목·수량을 확인하고 정보 교환 등을 실시하고 있다.



급식센터에 납품된 식재료



【학교급식의 요구에 대한 대응】

수 량 확 보	<p>○ 생육지연 등으로 긴급히 출하가 불가능한 경우, 생산자가 1주일 전에 당월 담당자에 연락하여 타 지구 소그룹에서 공급가능 여부를 확인하여 영양사에 보고함. 대응이 불가능한 경우에는 영양사가 식단을 변경하거나 지역 청과소매업체로부터 조달함. 지역생산자의 출하 취소 뿐 아니라 예정 외의 출하 경우에도 공급을 조정하는 등 협력.</p> <p>○ 영양사의 노력, 조리원의 협력, 농림진흥센터의 기술지도, 생산자그룹 회원 간의 기술 공유 등을 통해 품목·수량이 증가 중.</p>
------------	---

	○ 지역산 모로헤이아(시금치와 비슷한 이집트 원산 채소), 시금치 등 봄방학이나 여름방학 중에 조리장에서 냉동저장 한 것을 수확기 외 기간 중에 사용.
품질 • 규격	<p>○ 출하 시작 때 생산자에게 학교급식센터 조리규격의 중요성을 이해해 줄 것을 요청하기 위해, 생산자가 학교급식센터를 시찰할 기회를 마련.</p> <p>○ 출하 시작 때 생산자별로 규격이 제각각이기 때문에 학교급식센터가 주요 품목의 규격 및 조정기준을 정하고 이를 그림으로 그려 생산자에게 배포.</p> <p>○ 특히 엽채류는 영양사가 가능한 화학비료나 농약사용을 하지 말 것을 요청했기 때문에 벌레 먹은 채소나 벌레의 혼입이 많았지만 영양사와 조리원이 협력하여 지역산 사용을 계속하면서, 생산자 측은 병해충에 강한 품종으로 통일하는 등의 노력을 기울인 결과 3년 뒤부터는 품질이 안정됨.</p> <p>규격 그림 사례</p>
가격	○ 학교급식위원회가 도매가격과 직판장 가격 등을 참고하여 가격안을 만들고, 출하 당월말에 개최하는 회의에서 결정함.

【성과】

- 학교급식센터의 채소 사용량에서 차지하는 지역산(기스키정 생산물) 비율은 중량 기준으로 2004년 64%에서 2007년 66.6%으로, 지역산 품목수는 2004년 33개에서 2005년 44개로 증가했다(2007년에도 44품목). 호박, 실외(糸うり), 파슬리 등은 전량 지역산이다. 구성원의 이해와 협력, 재배기술의 향상으로, 사용비율 80% 이상 품목(무, 시금치 등)은 2007년 27품목으로 늘어났다.
- 1년에 한번씩 생산자와 학생 간 급식교류회를 실시하고 있다. 생산자는 안전하고 안정적인 공급에 대한 의욕을 향상시키고 철저한 재배관리를 실시하고 있다. 또한 학교급식센터는 지역산물의 이용을 확대하기 위해 식단을 연구하고 있으며, 최근에는 급식 잔반율이 매우 낮아지고 있다.

<포인트>

- 정장의 발안에 의해 생산자그룹에서 학교급식센터에 직접 공급하는 방법이 실현됨
- 생산자는 공급가능 품목·수량을 확인하기 위해 매달 정기회의를 개최하고, 생산자그룹 임원, 학교급식센터, 시, 영양사 등이 회의를 개최하여 출하 수량을 할당함
- 모로헤이아와 시금치를 냉동 저장하여 사용 기간을 장기화함

<사례 2> 보급지도원의 지원을 받는 생산자단체에 의한 안정적 공급

(도야마현 토나미시)

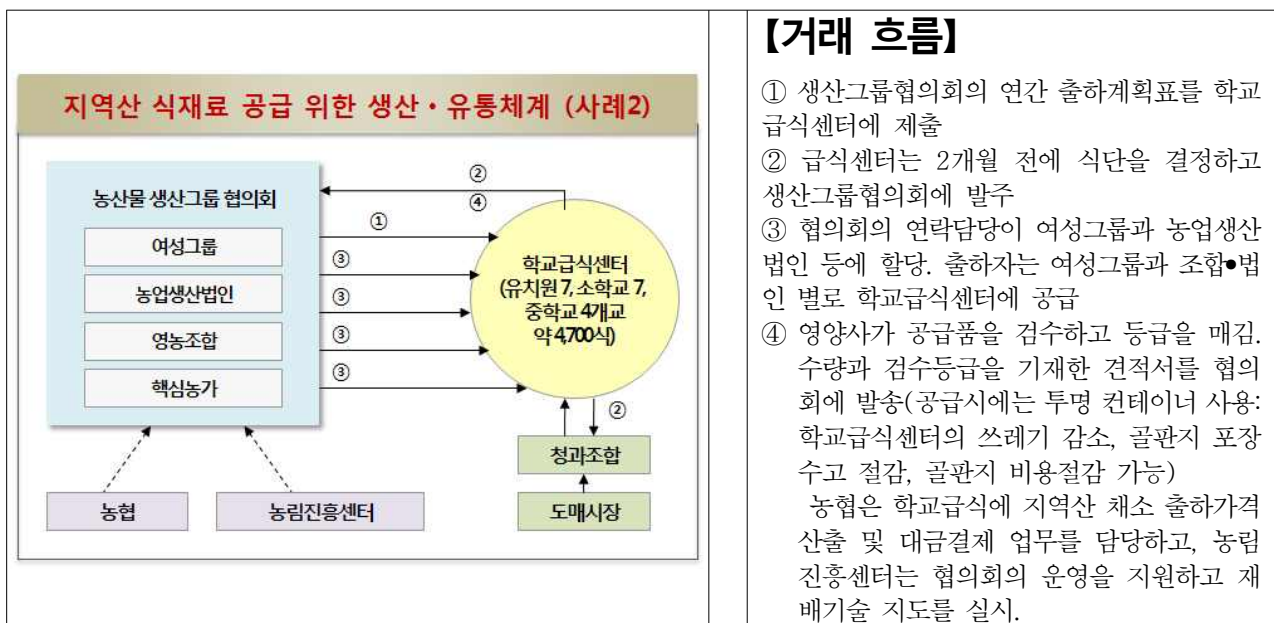
【계기】

1991년 집락영농이 시작되었고, 일손이 남아도는 여성그룹의 과 채배를 시작으로, 월 2~4회 학교급식센터에 출하를 시작했다. 그 후 좀 더 신 선하고 안전한 재료를 학교급식에 활용함으로써 "지역산 채소"에 대한 인식을 심화시키기 위해, 보급지도원이 채배기술 지도를 실시함과 동시 에 농촌여성그룹 등으로 구성된 생산그룹협회의 운영을 지원하고, 지 역산 채소의 공급체계 만들기를 시행하고 있다.



【공급체계】

생산자그룹, 농림진흥센터, 학교급식센터, 농협 등 지역 관계자가 역할을 분담하여 지역이 일체가 되어 학교급식센터 의 지역산 채소 사용을 추진하고 있다. 그 중 생산그룹협회의 회원 수는 14개 여성그룹(생산자 56명), 농업생산법인 1개, 영농조합 1개, 핵심농가 2호로, 총 18개 단체·개인이다. 여성 그룹의 평균 연령은 65세 정도로 모두 겸업농이다. 농림진흥센터, 농협, 학교급식센터 영양사, 각 여성그룹의 리더, 개별 생산자가 참여하는 검토회를 연 3회 정기적으로 개최하고, 출하자와 학교급식센터가 상호 요구하는 사항을 검토하고 있다.



【학교급식의 요구에 대한 대응】

품 질
·
규 격
·
가 격

○ 당초 생산자 중에는 수확한 것을 가져가면 받아준다는 생각이 있었고 규격에 맞지 않는 저품질의 혼입이 눈에 띄었다. 그러나 학교급식센터가 "농산물 규격표"를 제작하고 "지역채소 등급기준표"에 따른 등급부여를 시작하면서 품질에 따른 가격차를 설정함으로써, 양질의 농산물이 납품되도록 하고 있다.

[지역농산물 등급기준표] (토나미시 학교급식센터)

등급	가격기준	농산물 상태
1	시장가격(A)	생산자가 현재 시장에 출하하고 있는 채소, 또는 동급으로 인정된

			채소.
	2	10% 할인((A) x 0.9)	생산자가 시장에 출하하고 있지 않지만, 농산물 규격에 준하고 급식용 채소로 특히 조리엔 지장이 없다고 판단되는 채소
	3	30% 할인((A) x 0.7)	농산물 규격에서 벗어나서 분명히 세척이나 절단 필요가 있을 것으로 판단되는 채소
	4	50% 할인((A) x 0.5)	원래 반품 대상이지만 대체 식재료를 준비 할 수 없는 상황에서 어쩔 수 없이 사용하는 채소
※ 시장 가격은 높은 물건과 싼 물건과 중간 정도의 가격으로 한다.			
수 량 확 보	○ "농산물 규격표"는 표준 및 유의 사항 외에 납입시기와 연간 사용 예정 금액도 적혀 있기 때문에, 생산자에게는 재배 계획 작성의 도움이, 사용량의 증가로 이어지고 있다.		
	○ 당초 출하했다 품목은 과 1 품목이었으나 농림 진흥 센터普 실천 지도원의 재배지도와 생산자의 의욕 향상으로 점차 재배 품목이 늘고 있다.		

【성과】

- 급식센터에 지역산 채소 공급 현황은 2002년 4,528천엔(공급비율 16.5%), 2003년 5,204천엔 (19.0%), 2004년 5,479 천엔 (19.0%)으로 증가하고, 공급 품목수도 36개 품목 내외로 증가했다.
- 아동들의 지역산 채소에 대한 관심을 높이기 위해, 학교급식센터에 지역산 채소를 공급하는 모습을 어린이들이 취재하는 "학교급식 어린이 특파원보고"를 시행하면서 식육의 일환으로 도움이 되고 있다.
- 소학교 아동과 생산자가 급식을 같이 하게 되는 기회가 되면서, 생산자에게 커다란 격려의 장이 되고 있다.



<포인트>

- 농림진흥센터가 재배 기술지도를 실시함과 동시에, 생산그룹협의회의 운영 및 공급체계 구축을 지원
- 규격표 제작 및 출하 채소의 품질 등급 부여를 시행하고 가격을 차등설정하는 방식을 도입하여 규격 관련 문제가 대폭 개선됨

<사례 3> 생산자와 학교 영양사 간의 상호조율에 의한 안정적 공급 사례

(도쿄도 히노시)

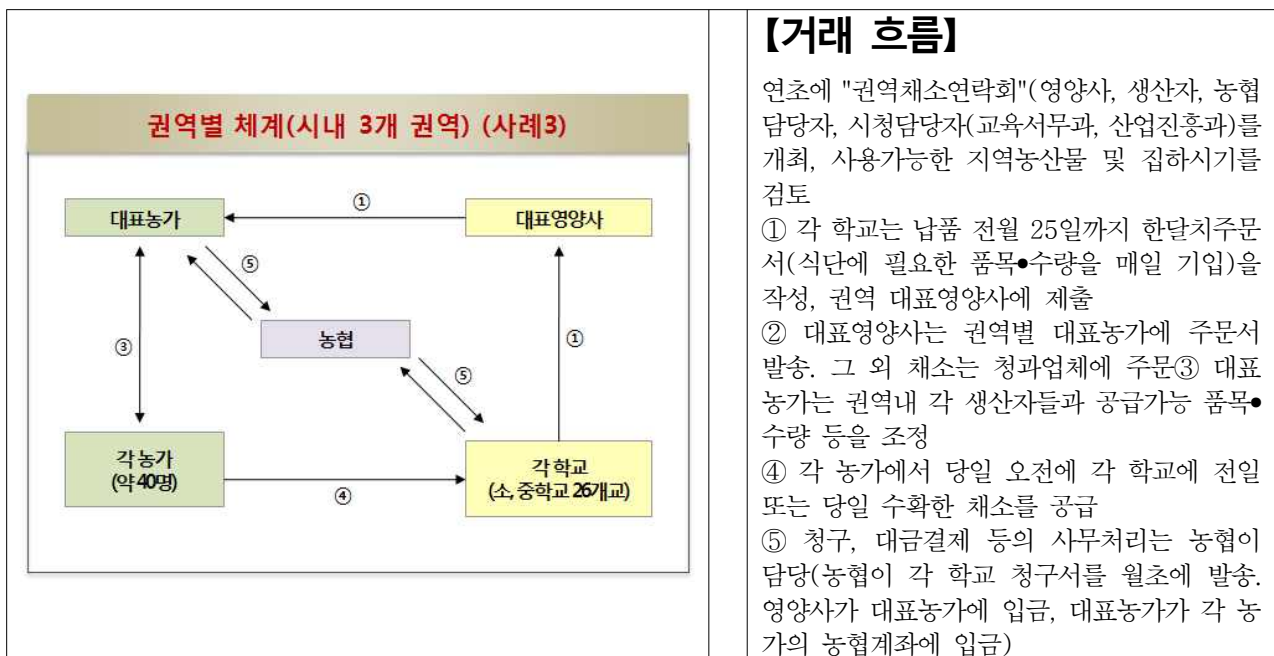
【계기】

1980년대 후반, 아이들이 채소를 남기고 농업에 대한 의식 저하가 우려 되는 가운데, 시내의 학교 영양사가 "채소를 가까이 느껴 주었으면" 하는 생각에서 지역농산물의 학교급식 사용을 시와 상담했다. 시에서는 도시농업 추진의 관점에서 시청과 농협이 지원하는 체계로 학교 영양사와 지역 생산자가 주체가 되어 협력하여 시내 학교급식에 지역산물을 공급하기 시작했다.



【공급체계】

- 시내를 3개 권역으로 나누고 각 권역별로 대표생산자와 대표영양사를 선정하였다. 각 학교와 대표영양사를 통해 대표 생산자에게 주문한다. 각 권역에는 생산자의 농업연구회가 활동하고 있으며, 대표 생산자는 각 권역별 연구회 회원들과 공급가능한 품목·수량을 조정하고 각 농가에서 학교에 공급한다.
- 공급 대상학교는 시내 전 초등학교 26개교(학생수 약 1만 3천명)이며, 학교급식은 모두 학교직접조리 방식이다. 학교 급식에 출하하는 생산자는 약 40명이다.
 - 2006년에는, 당근, 대파, 사과를 학교급식 계약재배를 실시하였다.
 - 2008년에는 코디네이터 제도를 도입했다(코디네이터는 "학교급식의 국내산 채소 사용률(2011년 25%)의 달성을 위해 채소 수확 최신정보를 비롯한 채소의 수급조정, 학교 및 농업인의 요구·불만에 대한 대응, 각 학교의 사용률 파악, 목표 관리 등을 수행함)



【학교급식의 요구에 대한 대응】

품질·규격	○ 권역마다 매년 사용하는 품목의 규격과 형태에 대해 논의하고, 사용가능시기와 맞춘 일람표로 정리
-------	--

	<p>○ 사전 협의를 통해 합의된 규격·형태로 납품되지 않았다는 불만도 있었지만, 그러한 문제는 당사자끼리가 아니라 시 산업진흥과가 창구가 되어 문제해결을 도모하고, 영양사 등의 생산 현장 견학을 실시하여 상호이해를 심화시키고 있다.</p> <p>2007년 T권역 채소 사용품목 및 납품규격·형태 (발체)</p> <table> <tr> <th>품목</th><th>시금치</th><th>소송채</th><th>오이</th><th>양배추</th><th>토마토</th><th>양파</th></tr> <tr> <th>규격</th><td>1단 300g</td><td>1단 400g</td><td>대</td><td>봄: 대 가을: 특대</td><td>4kg</td><td>특대</td></tr> <tr> <th>형태</th><td>뿌리 절단. 결속이 크고 양호한 것</td><td>결속이 크고 양호한 것</td><td>다소 붉은 부분이 있어도 양호한 것</td><td>겉껍질 포함</td><td>4월하순부터 OK</td><td></td></tr> </table>						품목	시금치	소송채	오이	양배추	토마토	양파	규격	1단 300g	1단 400g	대	봄: 대 가을: 특대	4kg	특대	형태	뿌리 절단. 결속이 크고 양호한 것	결속이 크고 양호한 것	다소 붉은 부분이 있어도 양호한 것	겉껍질 포함	4월하순부터 OK	
품목	시금치	소송채	오이	양배추	토마토	양파																					
규격	1단 300g	1단 400g	대	봄: 대 가을: 특대	4kg	특대																					
형태	뿌리 절단. 결속이 크고 양호한 것	결속이 크고 양호한 것	다소 붉은 부분이 있어도 양호한 것	겉껍질 포함	4월하순부터 OK																						
수 량	○ 날씨로 인해 생육 상황이 바뀌어 예정했던 농산물을 확보할 수 없는 경우, 각 권역 대표농가																										
확보	가 대표영양사에게 그때마다 연락하여, 각 학교에서 청과업체에서 조달하는 방식으로 대응																										
가격	○ 지역산 채소의 유통가격 및 학교급식 지정 공급자의 입찰가격을 참고하여 설정																										

【성과】

- 1983년에 공급 시작했을 때는 중학교 총 4개교에 공급. 2000년부터 시내 전 학교(26개)에서 추진되고 있다.
- 납입 기일과 엄격한 규격 등으로 인해 공급량의 증가는 크지 않았지만, "권역채소연락회"를 설립하여 관계자의 연락 조정의 촉진을 도모하여 채소류를 중심으로 공급량이 증가하였다. 2007년 지역농산물 공급 품목은 31개 품목이다.
 - 당근 7.9t (2003) → 8.8t (2007)
 - 대파 4.5t (2003) → 5.4t (2007)
 - 사과 1.2t (2003) → 3.1t (2007)
- 급식 소식지에 이달의 지역산물을 소개하고 농업 체험과 생산자와의 교류회 등을 통해 아이들이 농업과 농산물의 체철 등을 배우고 급식을 남기지 않고 먹는다는 의식이 강해졌다.
- 생산자들도 아이들이 먹는 것을 의식하여 생산 의욕이 향상되었다. 또한 학부모들도 아이에게서 급식 이야기를 들으면서 요리법을 문의하는 등 급식에 대한 관심이 높아졌다.



<포인트>

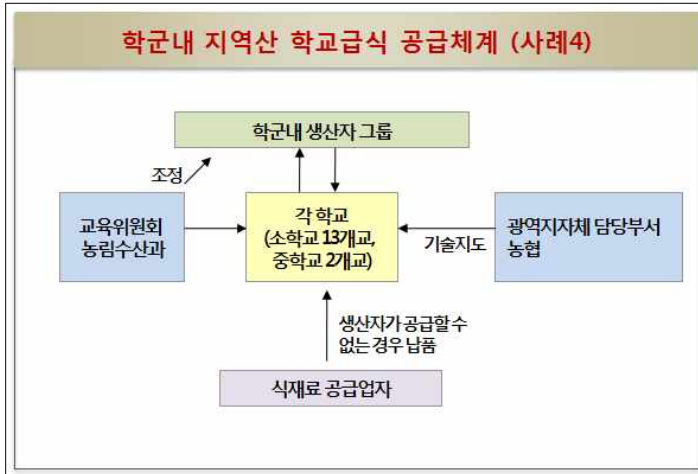
- 농가와 학교 영양사가 직접 연계되어 있는 사례. 각 권역마다 대표영양사 및 생산자를 정해 대표 간 매월 출하 품목·수량을 조정

<사례 4> 학군내 지역산 학교급식 사례: 식육 노력을 중심으로

(후쿠이현 오바마시)

오바마시 학군내 지역산 학교급식 노력

오바마시는 2001년 "음식의 마을만들기 조례"를 제정, 학교급식에서도 시내 모든 소·중학교에서 각 학교의 특색을 살린 식교육을 진행하고 있다. 오바마 시내 소·중학교는 15개교로, 모두 학교직접조리 방식이며, 2003년부터 가능한 학군내 생산자들로부터 채소와 쌀, 수산물 등의 식재료를 직접 학교급식으로 공급받고 있으며, 부족한 부분은 청과업체로부터 구입하여 "학군내 지역산 학교급식"을 실현하고 있다.



학교급식을 응원하는 학군내 생산자단체가 존재하는 학교는 시작 당초 4개교에서 현재 12개교까지 증가.

2010년까지 모든 소·중학교에서 이러한 응원 생산자그룹을 만드는 것을 목표로 하고 있다.

또한 쌀밥급식은 원칙적으로 주 5회를 목표로 하여 학교수를 늘린다는 목표를 설정하고 있다.

[오바마시 지역산 학교급식의 착안점]

아이들이 10년 후, 20년 후의 미래, 음식과 식재료에 관심을 갖고 음식에 감사의 마음을 가질 수 있으며, 자신이 살고 있는 지역(사람, 자연, 특산물 등)의 장점을 이해하는 성인으로 성장하는 것을 목표로하여, 지역산물 사용률을 고집하지 않고, 활용해서 교육 효과와 이를 위한 체계의 구축이 얼마나 가능할 수 있는지에 관심을 두고 있다.

[오바마 시립 国富소학교 사례]

2002년부터 마루야마구의 13농가가 채소를 공급. 2003년부터 새벽시장을 열어 직판을 시작하고, 학교가 방학에 들어가도 생산을 축소하지 않아도 될만큼 잉여작물의 판로를 확보했다. 2007년부터 타카즈카구, 쿠리타구 농가가 채소 공급을 시작하면서 지역산 생산자그룹이 확대되었다.

학교급식의 지역농산물은 양파, 감자, 당근, 양배추, 가지, 쌀 등 23품목. 소송채나 시금치, 토란 등은 수확에 여유가 있을 때 냉동해서 사용하는 경우도 있다.



생산자가 직접 납품하는 광경

【거래 흐름】

- 2개월에 한번씩 학교 측과 생산자그룹 간에 간단한 정보교환회를 가짐
- 매월 식단 작성 후(20일 경까지), 조리원이 주로 전화로 수확 전망을 확인하여 필요한 채소(1개월분)를 주문
- 제철 산물은 납품시에 생산자로부터 정보를 입수한 다음 다음달 식단에서 사용될 수 있도록 함. 쌀은 연중 3회로 나누어 주문.
- 채소는 가능한 전날 또는 당일 아침에 생산자가 직접 조리실에 배송. 수확량에 따라 2일분을 한꺼번에 공급할 수도 있다. 쌀은 매달 정미해서 공급. 보관 사정상 2주마다 공급하는 경우도 있다.
- 가격은 시내 업체와 거의 동일한 정도. 특별재배 쌀을 사용하고, 현 학교급식회와 거의 같은 가격으로 설정.

国富소학교의 식육 노력

国富소학교는 1학년부터 6 학년까지 각 학년에서 쌀과 채소의 재배·요리체험을 통해 음식에 대한 이해를 심화하고 감사의 마음을 기르는 것을 목적으로, 지역과 생산자와의 교류 활동 등을 실시하고 있다.

<생산자와의 교류> 생산자의 밭을 견학하고 급식감사제를 통해 교류



고향 급식으로 함께 점심식사



초상화 간판 제작



급식감사제

<가정 및 지역과의 협력> 고향의 음식·인재·식문화를 되살리는 노력을 실시



지역산 콩으로 콩영 만들기



4학년 학생들이 기른 쌀로 주먹밥 만들기



지역산 콩으로 5,6학년이 1년치 급식용 된장 만들기



노인 클럽 회원들과 찹쌀 모내기과 수확 체험. 생활상이나 전통도 학습



그 외에 학교소식, 식육소식, 급식소식 등의 발행, 급식 견학회, 시식회 등을 통해 가정에 대한 계몽활동도 적극적으로 시행

<농협 청장년부와 협력> 농협 청장년부는 매년 토마토, 고구마, 가지, 오크라 등 여름채소 모종도 제공



쌀 지원 활동

<성과>

- 지역산 식재료의 급식 사용이 해마다 증가하고 있다.
- 아이들이 채소와 쌀 등의 식재료를 보다 친밀하게 느끼면서, 채소를 싫어하는 의식이 개선되고 잔반이 줄었다. 또한 활동을 통해 수확의 기쁨과 감사의 마음을 느낄 수 있었고, 채소에 대한 이해가 깊어지면서 제철 식재료를 감지하는 능력이 향상되고 논밭의 결실을 살리는 노력을 하고 있는 지역의 특성을 배울 수 있었다.
- 지역 생산자는 학교급식을 계기로 단결력이 깊어지고 식품안전에 대한 의식도 향상되었다. "학교급식 응원단"으로서 보람을 느끼며 일하고 있다.

<사례 5> 농산물 직판장을 통한 정내산 채소의 안정적 공급 사례 (군마현 요시이촌)

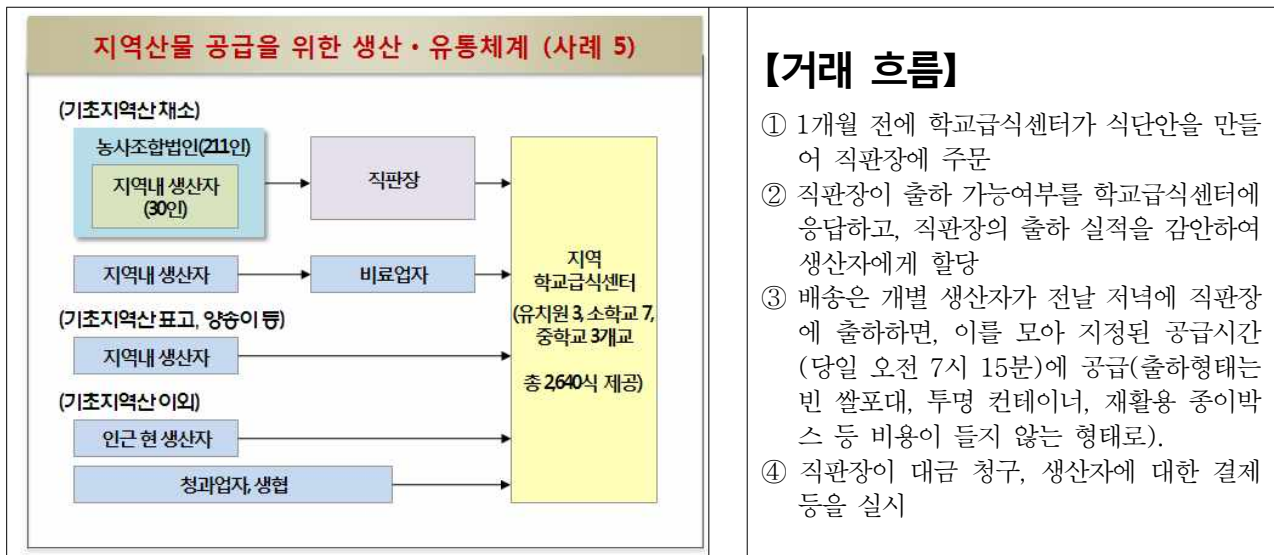
【계기】

2002년 정의회에서 학교급식에 지역산 채소를 적극적으로 사용하는 방침을 제시하고, 2003년부터 농산물 직판장(요시이 물산센터 만남의 마을)을 통해 지역농산물의 공급을 시작함



【공급체계】

- 농산물 직판장이 생산자와 학교급식센터 사이를 코디네티팅하여 학교급식센터에 지역산 채소를 안정적으로 공급하는 역할의 대부분을 담당하고 있다.
- 출하자는 농산물 직판장을 운영하는 농사조합법인 회원 중 30명 정도로, 직판장 출하를 주요 판로로 하는 회원이 학교급식 출하를 담당하고 있다.
- 직판장(물산센터)이 학교급식센터에서 주문(한달 전)을 받고 생산자에게 할당, 가격 책정, 대금 결제, 배송, 클레임 대응 등의 기능을 수행함으로써, 생산자와 학교급식센터 모두의 부담을 경감하고 있다.



【학교급식의 요구에 대한 대응】

수 량 확보	<ul style="list-style-type: none"> ○ 날씨 변화 때문에 수확시기가 늦어지는 경우에는, 출하자는 미리 직판장에 연락하도록 하고, 10일 전에는 직판장이 출하자에게 출하 가능여부를 확인 ○ 날씨 변화 때문에 지역산 채소의 출하를 취소하지 않을 수 없는 경우, 사전에 예측 가능한 경우에는 영양사가 식단을 변경하거나, 아니면 3일 전까지 연락이 있으면 청과업체에 주문하여 대응 ○ 출하 기간을 장기화하기 위해 6월 파종과 9월 파종을 병행하여 감자를 생산하는 등 작기의 확대를 위해 노력
품질	<ul style="list-style-type: none"> ○ 처음에는 해충 등의 혼입이 눈에 띄었지만, 농사조합법원에서 규격과 조정기준을 지도함

규격	○ 직판장은 출하 실적 등을 감안하여, 학교급식 출하는 기술수준이 높은 생산자에 의뢰함
가격	○ 농사조합법인이 결정하고, 학교급식용은 규격 준수 등으로 인해 시간이 더 많이 소요되는 것을 감안하여 직판장 기준가격의 상한가격에서 10%를 더 붙이고 있음(직판장 기준가격은 도매 시장(도쿄시장, 마에바시장, 농협 출하)의 가격). ○ 생산자에게는 직판장보다 더 유리한 가격으로 판매할 수 있다는 점과 결정된 수량을 판매 할 수 있기 때문에 장점이 큰데, 그럼에도 업체나 생협에서 구입하는 것보다 저렴하여 학교급식 측에서는 장점으로 느낄 수 있음

【성과】

- 2007년 학교급식센터에서 채소 구입금액에서 차지하는 정내산 비율은 35.1%이며, 지역산 채소는 22품목에 달함



- 학교급식센터에 출하하는 생산자를 취재하여 <점심 통신>이라는 제목으로 월 1회 각 교실에 배포하여 지역농업을 이해하는데 기여하고 있다. 2007년에는 각 학교의 방송자료에 생산자의 의견을 매달한 명씩 실었고, 지자체 홈페이지도 식단과 함께 방송자료를 게재



점심 통신

<포인트>

- 지역산 농산물의 유통거점인 농산물 직판장의 기능을 활용하여 지역농산물의 안정적 공급을 실현
- 학교급식의 요구에 맞추어 식재료 규격을 갖추는 한편, 직판장보다 유리한 가격을 설정하여 물량을 확보

<사례 6> 직판장을 운영하는 농협 자회사가 중심이 된 안정적 공급 사례 (이와테현 矢巾町)

【계기】

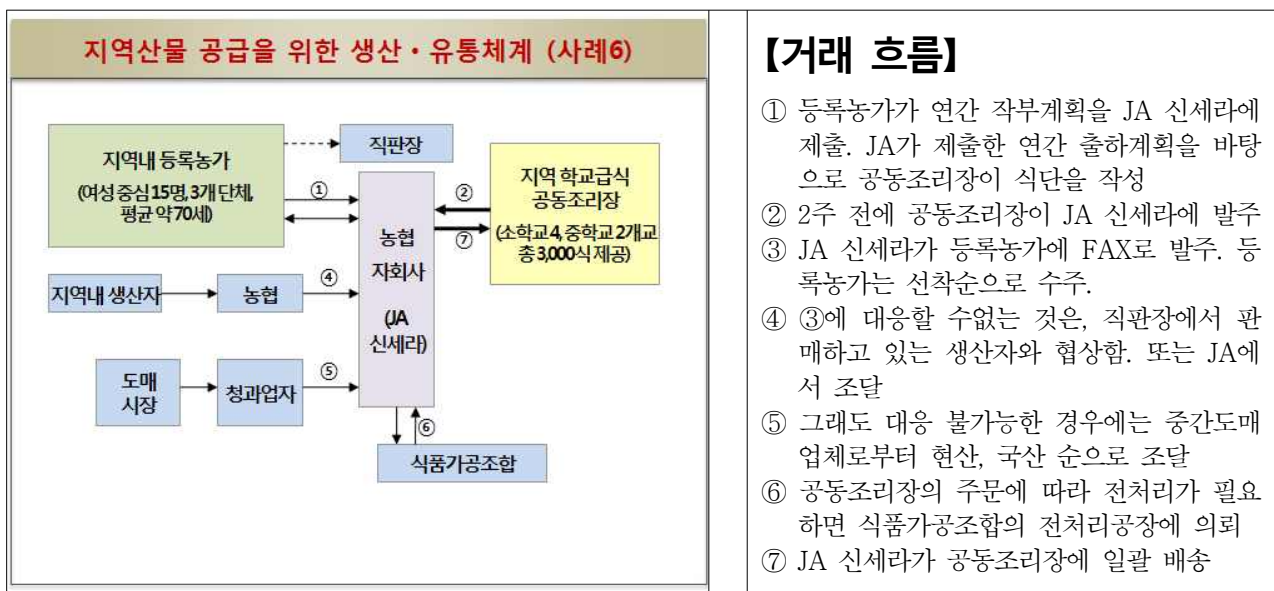
2004년 공동조리장의 완성을 계기로 정장이 지산지소를 추진할 방침을 명확히 하고, 정장과 농협조합장과의 대화를 통해 농협에서 학교급식 식재료를 일괄 공급하기로 합의.

처음에는 농협(이와테현 중앙농협)의 생활부가 담당했지만, 생활부의 자회사화된 "JA 신세라"에 이관됨



【공급체계】

- 직판장을 운영하는 JA 신세라가 코디네이터가 되어 지역산을 비롯하여 학교급식에 사용하는 모든 식재료(빵과 우유는 제외)를 공동조리장에 일괄 공급하고 있다.
- 정내 직판장 출하자 15명 및 3개 단체가 학교급식 출하자로 등록되어 있다. 여성이 중심이며, 평균 연령은 약 70세이다.
- 연 3회 생산자, JA, 영양사 간에 연락회의를 갖고 있다. 등록 농가가 작부계획 및 출하 예정을 전하면 영양사는 그에 따라 2개월 전에 식단을 작성한다.
- 전처리가 필요한 품목(감자·토란 껍질, 호박 절단 등)은 JA 신세라가 지역 내 식품가공조합의 전처리 공장에 일차 가공처리를 의뢰하여 납품하고 있다.



【학교급식의 요구에 대한 대응】

수 량 확 보	<ul style="list-style-type: none"> ○ 가능한 등록농가에서 확보하고, 겨울철과 기후 불순 등으로 공급량이 충분하지 않은 경우에는 농협 영농센터나 JA 신세라 직판조합에 등록된 생산자 462명에게서 조달함. 그래도 부족하면 청과업체를 통해 도매시장에서 현산, 국내산 순으로 조달 ○ 업체류는 기상 변화의 영향을 받기 쉽고 주문일에 맞추기가 어렵기 때문에, 생산자는 넉넉하게 재배하고 남는 물량은 직판장에 출하함 ○ 생산자는 24시간 개방되어 있는 정내 농협영농센터의 저온창고에 출하하면, 농협이 집하하여 공동조리
------------	---

	장에 배송함. 이를 통해 생산자의 공급시간 제약이 완화됨
품질 • 규격	○ 공동조리장은 채소 등의 급식용 식재료 납품 규격표를 제작하여 JA 신세라와 생산자에 배포 ○ 납품하는 농산물의 규격이 불규칙하기 때문에, 조리에 시간이 걸리는 등 클레임이 많이 발생하는 문제에 대응하여, 공급 전에 필요하면 식품가공조합 전처리 공장에 1차 가공을 의뢰함
가격	○ JA 신세라가 출하 전에 가격을 설정함. 직판장 가격보다 약간 낮게 설정하고 있지만, 직판장 출하에 비해 포장비용이 들지 않는데다 팔고 남는 물량이 없이 결정된 양을 출하하기 때문에, 생산자에게도 장점을 갖도록 노력하고 있음

【성과】

- 2005년에 사용한 채소 37품목 중 지역산은 야콘, 나메코なめこ, 시메지しめじ, 토란, 고추, 파 등 19품목임. 채소 사용량 중 矢巾정 산의 비율(중량 기준)은 25.6%이며, 이와테현 산 비율은 43.8%.
- 2007년에는 矢巾정 산 비율이 55%, 이와테현 산 비율이 69%로 증가
- 아이들의 농업에 대한 관심이 높아지면서 채소 이름과 재배방법, 재철을 알게 되었다. 음식물을 함부로 하는 아동이 줄고 잔반도 줄었다(2005→2007년 1인당 약 30% 감소). 또한 영양사가 "급식소식"을 발행하고 영양사의 생산자 방문 기사 등을 게재하여 학생, 교사, 영양사, 조리원의 채소 재배에 대한 이해가 깊어지고, 벌레의 혼입 등에 대한 불만이 줄어들었다. 또한 생산자들이 학교급식용으로 출하한다는 점에서 생산 의욕의 향상으로 이어지고 있다.



<포인트>

- 공동조리장의 완공을 계기로 정장이 지산지소를 추진할 방침을 명확히 하고, 정장과 농협조합장과의 대화를 통해 타당한 방식의 체계구축을 결정함
- 직판장을 운영하는 농협 자회사가 코디네이터가 되어 정내 등록생산자, 농협·직판장 출하자, 청과업체 순으로 식재료를 조달하고, 급식센터에 일괄 배송함
- 감자 껍질 등의 전처리를 식품가공공장에 의뢰함

<사례 7> 농협이 유통 코디네이터 역할을 수행하는 안정적 공급 사례 (지바현 키미즈시)

【계기】

2003년 키미즈시에서는 시내 영양사・교육위원회 등이 참여한 "학교급식 간담회(사무국: 시 농림진흥과)"와 채소밭 견학회를 개최했다. 그 중 영양사들이 "아이들에게 안전한 채소를 먹이고 싶다"는 요구가 올라오면서, 키미즈 농협이 지역산 채소의 학교급식 도입을 검토하게 됨. 키미즈 농협이 키미즈 원예조합에 협력을 의뢰하여 2005년 봄부터 급식 식단에 당근 출하가 시작됨. 그 이후에 직판부회도 구성원으로 참여하고 소송채와 벌꿀도 공급하기 시작했다.



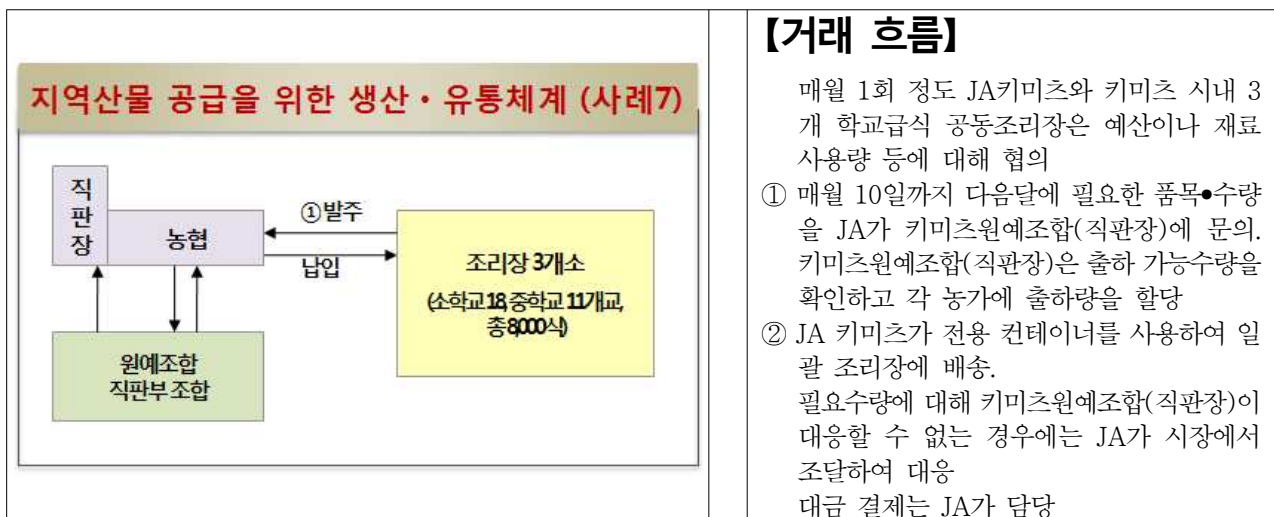
당근밭 견학

【공급체계】

2003년 키미즈시에서는 시내 영양사・교육위원회 등이 참여한 "학교급식 간담회(사무국: 시 농림진흥과)"와 채소밭 견학회를 개최했다. 그 중 영양사들이 "아이들에게 안전한 채소를 먹이고 싶다"는 요구가 올라오면서, 키미즈 농협이 지역산 채소의 학교급식 도입을 검토하게 됨. 키미즈 농협이 키미즈 원예조합에 협력을 의뢰하여 2005년 봄부터 급식 식단에 당근 출하가 시작됨. 그 이후에 직판부회도 구성원으로 참여하고 소송채와 벌꿀도 공급하기 시작했다.



간담회 모습



【학교급식의 요구에 대한 대응】

수 량 확보	○ 공급량 증가를 도모하기 위해 연중 재배할 수 있도록 키미즈 농림진흥센터 등의 협조를 받아 파종시기, 품종 선정 등을 개선함
품질・규격	○ 당근 규격을 통일하기 위해 생산자에게 주지시켜 대품과 특대품을 우선적으로 제공받을 수 있도록 함 ○ 키미즈 농림진흥센터의 지도 하에 농약 사용을 억제하여 재배하고 있음
가격	○ 시장 가격과 비슷한 수준에서 설정하는데, 특별히 문제가 발생하지 않음

【성과】

- 기후의 변동은 있지만 당근 이외의 품목에 대해서도 공급 확대를 꾀하고 있음

	2005년	2007년
당근	15t	12t
소송채	2t	7t
벌꿀	0.5t	0.6t
양배추		0.5t
계란		4t



납품된 당근

- 학교에서는 급식에 사용되는 당근의 잎을 보여주고 어떤 채소인지 맞추는 퀴즈를 실시하는 등 수업 중에 식교육을 시행하고 있다. 또한, JA의 협력 하에 당근산지 견학을 연간 2회 실시하여, 어린이와 학생들에게 지역농업에 대한 이해와 관심을 향상시키는 계기가 되고 있다.
- 그 외에 JA는 쌀가루빵을 학교급식에 제공하는 등의 노력도 실시하고 있다.

<포인트>

- 학교, 생산자 측 등 관계자들이 대화의 장을 만들고 채소밭을 견학한 것이 계기가 되어, 영양사로부터 요구가 발생하고 농협이 협력하여 노력이 시작됨
- 농협이 코디네이터가 되어 학교 측과 생산자조합 사이를 조정하여 공급
- 학교 영양사와 교육위원회와의 대화를 연 2회 정도 시행하고, 조리장에 원활하게 지역산물의 공급이 이루어 질 수 있도록 의견 교환을 시행함

<사례 8> 지역도매시장을 활용한 안정적 공급 사례 (홋카이도 후라노시, 나카후라노정, 占冠촌)

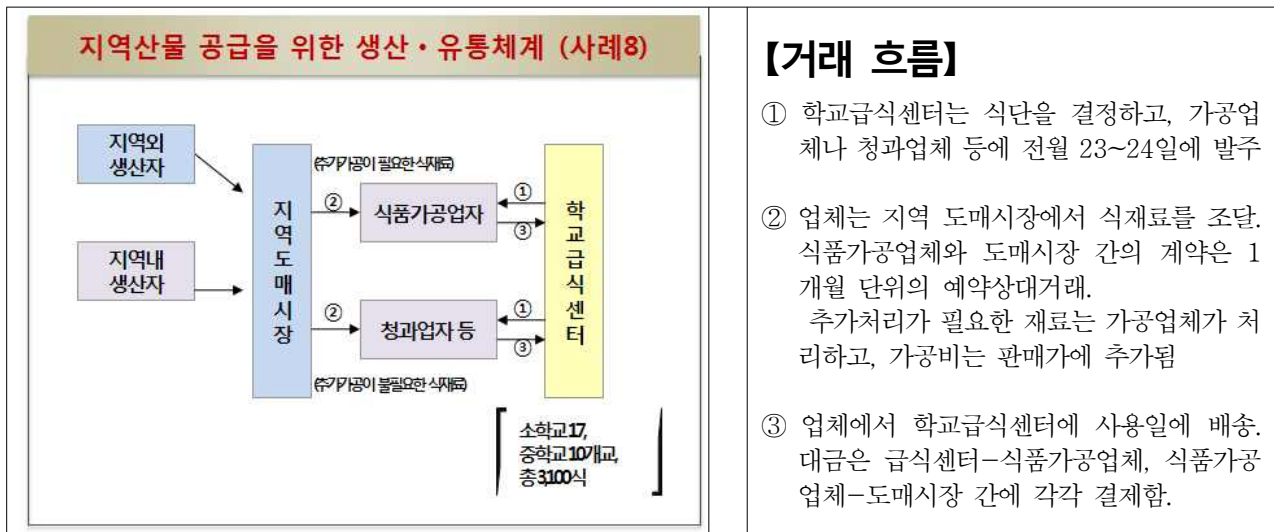
【계기】

1997년에 학교 공동조리장의 설치를 계기로 학교급식센터 영양사로부터 "지역의 신선하고 안전한 재료를 사용하고 싶다"는 요청을 받고, 식육 추진을 목적으로 지역산물을 학교급식에 제공하기 시작했다.



【공급체계】

학교급식센터의 관할이 광역(3개 시정촌)이라 배송에 시간이 필요하기 때문에 조리시간이 짧아지고 있어서, 7개 품목(감자, 양파, 오이, 당근, 배추, 양배추, 무)의 경우에는 식품가공업체가 세척, 껍질제거, 커팅 등 전처리를 해서 납품하고 있다.



【학교급식의 요구에 대한 대응】

품질·규격	○ 도매시장을 통해 조달하기 때문에 품질이나 규격 관련 문제는 원칙적으로 발생하지 않음. 처리에 적합한 규격에 대해서도 미리 시장에 연락하여 확보 가능(식품가공업체는 1차가공에 적합한 규격(A등급, 대품 또는 특대품)을 지정함)
수량 확보	○ 수량 확보에 있어서도 문제는 발생하지 않음. 도매시장과 예약 거래를 위해, 날씨와 계절에 따라 지역산물이 결품되는 경우에는 도매시장이 타 산지산을 수급받음. 따라서 급식조합이나 식품가공업체 등이 추가 발주나 발주변경을 위한 사무처리를 할 필요도 없음 ○ 조달 우선순위: 1위 후라노 지역산, 2위 근교산 (가미카와 지청산), 3위 도내산, 4위 도외 산으로 미리 설정하고 있음
가격	○ 시장가격에 변동이 발생하기 때문에, 연간 계약을 하지 않고 매월 시장가격으로 거래하고 있음. 식품가공업체가 추가처리하는 식재료는 가공비가 추가됨

【성과】

○ 후라노 지역은 학교급식 사용 빈도가 높은 감자나 양파 생산량이 많으며, 주요 9개 품목 채소의 지역산 비율(중량 기준)은 약 60%이며 쌀은 전량 지역산이다(2007년 실적).

○ 매달 아이들에게 배포되는 식단에서 사용된 농산물을 설명하고, 특히 지역농산물을 보다 적극적으로 활용하는 "고향 급식(10월 중순)"은 공급업체 및 생산자도 소개함. 학교농장에서 수확한 농산물을 급식에 사용하기도 하고, 아이들은 "식"과 "농업"의 소중함을 배우면서 급식 잔반량도 감소.



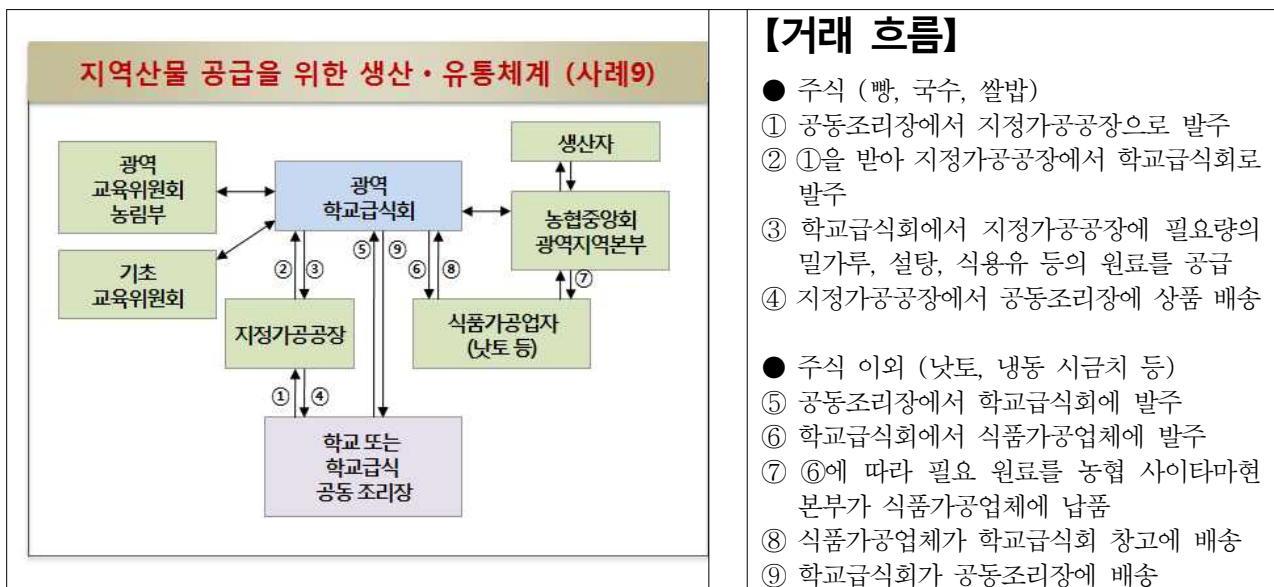
<포인트>

- 기존 유통시스템을 활용하여 지역농산물 확보에 따른 부담을 경감
- 지역 도매시장을 활용하여 지역산물을 안정적으로 확보(대규모 산지라는 점에서 농협이나 생산자에게 학교급식은 주문 단위가 소량이라 직접 납품하기 어려운 경우도 있어서 시장 기능을 활용)

<사례 9> 학교급식회에 의한 지역농산물의 적극적 사용 (사이타마현 학교급식회)

【공급체계】

사이타마현에서는 (재)사이타마현학교급식회¹⁾가 중심이 되어, 행정, 농협 등이 협력체계를 구축하여 현산 농축산물 이용을 추진. 학교급식회는 현 산물을 활용한 다양한 학교급식용 가공품을 개발하여 지역산물 사용 확대에 기여



【성과】

- 쌀은 사이타마현 산 사용률이 100%이며, 현 쌀가루를 활용한 쌀가루 빵 등을 개발
- 현산 밀을 활용한 지역산 우동이나 빵(사이타마 볼) 외에도 현산 대두를 활용한 청국장, 된장, 냉동 삶은콩, 냉동 두부, 간장 등을 개발
- 지역산 냉동 시금치, 냉동 소송채, 현산 통조림 등도 개발



사이타마 라이스 볼
(현산 밀 50%, 현산 쌀가루 50%)



지역산 우동



사이타마 낫토



지역산 냉동시금치

<포인트>

- 현 수준에서 생산자 단체, 학교급식 관계자의 협력체계를 구축하는 것이 현 상품의 이용을 촉진하는데 중요
- 학교급식회가 중심이 되어 현 산물을 활용한 가공품을 개발, 사용하는데 대해 적극적으로 대처하는 것이 중요

1) 사이타마현에 학교급식용 식재료를 적정·원활히 공급하는 한편, 학교급식의 충실한 보급과 건전한 발달을 도모할 목적으로 1956년 3월 사이타마현 교육위원회로부터 설립허가 된 공익법인. <http://www.saigaku.or.jp>

<설립 취지>

- 안전하고 맛있는 농산물을 학교급식에 제공하기 위해 자체 브랜드 상품의 개발 및 식품검사 체계를 충실히 하여 현민들의 기대에 부응하는 것이 목적.
- 먹는 아이들의 기분을 생각하고 영양과 균형잡힌 음식이 제공될 수 있도록 상품 개발·구매에 노력.
- 사이타마현의 지산지소 추진운동(지역산 식재료의 활용)에 적극적으로 참여·기여하고자 함.
- 필요한 것을, 필요한 만큼, 필요한 때에 제공할 수 있는 유통시스템 구축에 노력
- 요리대회, 학교급식 교실, 홍보지 등의 보급사업 개최, 식품에 관한 최신정보 발신

<사업 개요>

- 현산 농축산물을 사용한 밥·빵·국수 등의 기본 재료와 각종 조미료·통조림·냉동식품·과일 등 일반 음식을 제공
- 취급 재료의 안전성을 확보하기 위한 자체 검사 및 시정촌 의뢰를 받아 검사를 실시하며, 식품에 관한 정보 제공
- 현 교육위원회와 공동 주최로 학교급식 연구대회, 요리대회, 학교급식 교실, 빵 제조기술 강습회 등을 실시
- 홍보지 "학교급식 사이타마", "학교급식 식단집" 등을 발행

<사이타마현 학교급식회 연혁>

- 1950년 5월 사이타마현 학교급식회 (임의단체)로, 현청에서 시작
소학교 대상으로 학교급식용 물자공급 시작
- 1956년 3월 29일 재단법인 사이타마현 학교급식회 설립
학교급식용 빵과 탈지분유 공급 개시
- 1956년 8월 16일 문교부장관으로부터 현내 유일한 학교급식용 물자공급기관으로 지정
- 1967년 9월 1일 학교급식용 소프트 스파게티식 국수 급식 시작
- 1974년 1월 1일 학교급식용 일반 물자 취급의 확대
- 1976년 4월 1일 학교급식용 쌀 공급 업무 시작
- 1982년 11월 1일 키타모토시로 이전(임시사무소)
- 1985년 3월 31일 본관, 상온·저온·냉동창고 완공
- 1998년 12월 1일 학교급식용 쌀을 정부가 현산 쌀로 전환하여 공급을 시작
이를 계기로 "지산지소"의 추진이 시작: 현산 농축산물을 활용한 식재료 개발을 확대
- 1999년 4월 1일 현산 밀을 100% 사용한 학교급식용 국수 "지역산 우동" 공급 개시
- 1999년 11월 1일 현산 콩을 100% 사용한 "사이타마 낫토" 공급 개시
- 2000년 4월 1일 현산 밀을 100% 사용한 학교급식용 빵 "사이타마 롤빵" 공급 개시
- 2003년 4월 1일 현산 밀을 50%, 현산 쌀가루를 50% 사용한 학교급식용 빵 "사이타마 라이스볼" 공급 개시
- 2004년 4월 현산 쌀을 사용한 "발아 현미" 공급 개시
- 2005년 4월 발아현미가루 20%를 사용한 "발아현미 빵", "발아현미 중국식 찌뽕" 공급 개시
- 2006년 4월 사야마(狭山)산 차를 사용한 "마블식빵(말차)" 공급 개시
- 2006년 11월 사이타마현 학교급식회 설립 50주년 기념식 및 식교육 축제 개최
- 2007년 4월 빵, 소프트 국수용 밀가루와 현산 보리 혼합비율을 30%에서 50%로 상향. 탈지분유를 호주 뉴질랜드산에서 홋카이도산으로 전환
- 2010년 1월 26일 ISO22000·2005 인증 획득
- 2010년 7월 1일 "학교급식 역사관" 개설
- 2012년 4월 1일 공익 목적사업 수행을 주 목적으로 하는 공익 재단법인으로 인정되어 "공익재단법인 사이타마현 학교급식회"로 새롭게 설립 등기



사이타마현 학교급식회 본관 건물



학교급식회 창고 (1984년 3월 사이타마현 키타모토시 완공)



1985년 3월 사이타마현 학교급식회가 운영하는 학교급식 종합센터 완공(사이타마현 키타모토시)