



学校給食等でジビエを 提供する取組事例



目次

学校給食等でジビエを提供する取組事例【市町村域】・・・ 2
(豊富町、遠軽町、鶴居村、釧路市、白老町、七飯町)

学校給食等でジビエを提供する取組事例【学校単位】・・・ 10
(北海道札幌あいの里高等支援学校)

学校給食等でジビエを 提供する取組事例 【市町村域】

町のエゾシカ肉消費拡大と地産地消のため学校給食を提供 【北海道豊富町】

- 町のエゾシカ肉消費拡大支援事業の取組と地産地消の取組の一つとして学校給食に提供した。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- 令和3年度エゾシカ肉の消費拡大支援事業（町事業）の取組のため、給食でエゾシカ肉の提供ができないか町の林業水産課より学校給食センターに相談。
- 令和4年度、試食会の意見をもとに高評価の献立を給食に提供。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- 令和3年度、エゾシカ肉を給食で提供することを検討するため教育委員会、学校関係者、町の理事者等を対象に試食会を行い意見を頂く。
- 令和4年度、エゾシカ肉の消費拡大支援事業の補助金により、仕入れ価格が抑えられた期間に2回提供。

シカ肉ビビンバ丼



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- 町内にジビエ食肉処理施設がありシカ肉を購入することが可能だが、多くの生徒があまり食べたことが無く味を知る良い経験になった。



シカ肉ジンギスカン

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- 仕入れ価格が高いため補助がなければ継続的な実施は厳しい。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

町内のジビエ食肉処理施設より購入(補助金あり)

- 栄養教諭からの発案で、地産地消の取組の一つとして、定期的に学校給食にジビエ料理を提供している。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- 令和2年にエゾシカ肉の食肉加工施設（民間）が設立されたことをきっかけに、地産地消の取組として給食へのジビエ利用を栄養教諭が発案し、給食センターと協議。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- 栄養教諭から学校給食センター及び食肉加工施設へエゾシカ肉の給食利用について相談。
- 食肉加工施設に町の学校給食用物資納入業者へ登録してもらう。
- 発注方法や給食室での取り扱いを相談の上、メニュー開発を行う。
- 給食だより等で周知を行い、給食提供を実施。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- 令和4年1月より年に1～2回、町内5校で提供している。
- 町の広報や地元紙等に取材して頂き、広く取組を発信した。
- 校内放送の活用や、栄養教諭の訪問によりエゾシカについての説明や質疑応答を行い、地元食材への興味・関心を高めることができた。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点・課題

- 価格や既存メニューへの応用、取り扱いのしやすさから、今のところひき肉のみを使用。
- 提供日を6月の食育月間等に設定することで、給食にとり入れやすく、地元食材としてのアピールをより行えるようにしている。
- 施設の在庫量や価格の関係で、年に1～2回の使用。
- 給食だより等を通して周知を行っているが、出前授業等の食育授業への展開が難しい。
- メニュー開発が難しいこと、提供できる回数が少ないことが課題。



シカ肉の
ペンネポロネーゼ



シカ肉のポロネーゼ

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- 町内の食肉加工施設から購入している。（補助金なし）
- 学校給食用として通常価格より安く設定して頂いている。
- 初回は施設側から1回使用分（5校で64kg）のシカ肉を寄附して頂いた。

- 地産地消の取組である「ふるさと給食」の一環として、平成29年度からシカ肉を使った給食を鶴居村内全校で年2回程度提供している。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- 地元のシカ肉食肉処理加工業者（民間）から、給食でのシカ肉利用について教育委員会へ相談。
- 以前から地産地消の取組として村内で生産された食材を給食で提供する「ふるさと給食」を実施。
- 平成29年度より「ふるさと給食」の一環としてシカ肉を使用した献立を年2回程度提供。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ① 地元のシカ肉食肉処理加工業者（民間）から、給食でのシカ肉利用について教育委員会へ相談。
- ② 「ふるさと給食」の食材として使用することを検討。
- ③ 栄養教諭を中心に取り扱いやメニュー開発を行う。

シカ肉カレー



シカ肉ハンバーグ



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ジビエ特有の臭みや食感によって好まない児童もいたが調理法によっては、おいしくなることを知り、好き嫌い克服へのきっかけとなった。
→ リクエスト給食でアンケートをとると、シカ肉料理が挙がるようになった。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- シカ肉の臭みを消すため、メニューを工夫。
- シカ肉ハンバーグを提供したが、独特の臭みと肉の食感が強く、子どもたちの嗜好に偏りがあった。
- そのためシカ肉カレーに変えて、カレーの中にシカ肉を入れることで、臭みを抑えつつ、煮込んで柔らかくすることで食べやすくなるよう工夫した。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- 細切れに加工したものを仕入れ（令和2年度まで、ふるさと給食の材料は教育委員会予算で提供。令和3年度からは給食費を無償化している）

「エゾシカ給食」として長年、年一回市内全校でジビエ給食を提供 【北海道釧路市】

○地産地消の取組の一つとして、平成19年度から継続して「エゾシカ給食」として釧路市内全校で年一回ジビエ給食を提供。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- ・ 釧路市を含む北海道東部は、エゾシカの頭数増加と農林業被害額増加が喫緊の課題となっている。
- ・ 平成17年に民間事業者がエゾシカ食肉処理施設を開始。
- ・ 釧路市として地場産業の振興及び地域資源の活用を目的に、エゾシカ肉の有効活用に取り組む。その一環として、平成19年度からエゾシカ肉の学校給食での提供を開始した。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ① 市の産業推進室よりエゾシカ肉の給食利用についての教育委員会に相談。
- ② 栄養教諭がエゾシカの食肉処理施設などを視察し、北海道が作成した「エゾシカ衛生処理マニュアル」等を参考に調理の手順や作業の確認を行う。
- ③ 産業推進室が教育現場や保護者等への説明。
- ④ メニュー開発を行う。（過去のメニュー：もみじ味噌ちゃんこ汁、シカ肉ドック、シカ肉のハヤシライス等）



もみじ味噌ちゃんこ汁

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- ・ 平成19年度から市内全校で年1回エゾシカ給食を実施しているため、児童生徒のエゾシカを食べることに対する抵抗感はなくなってきている。
- ・ 児童生徒からも概ね好評のメニューであり、釧路市におけるエゾシカ肉の利用促進に役立っている。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- ・ 当初は生肉を仕入れていたが、衛生管理上の課題により、調理員や調理時間の確保が難しいことから、平成25年度からは、加工業者を通して加熱済みの「肉団子」に加工したものを納品してもらっている。
- ・ エゾシカ肉の価格が高いため、肉団子のエゾシカ肉の配合割合を調整し、仕入れ価格を抑えている。
- ・ 価格が高いため、現在は年1回の実施としている。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- ・ 市内の食肉加工施設から「肉団子」に加工したものを仕入れている。（補助等なし）

アイヌ民族の伝統食材として、年1回町内全校へエゾシカ肉を使用した給食を提供【北海道白老町】

- 地場産物、アイヌ民族が食していた伝統食材や調理法を学校給食において活用する「ふるさと給食」の取組の一つとして、エゾシカ肉を使用した給食を提供。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- “食育”からふるさとへの愛着や誇りを子どもたちに育むことを目的に、学校給食で地場産物を活用する「郷土給食」を実施してきたが、当町の歴史や文化にふれる更なる発展として、「ふるさと給食」と事業名を改め、引き続き地場産物を活用するとともに、アイヌ民族が食していた伝統食材や調理法を学校給食に取り入れた。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- ① ウポポイ「民族共生象徴空間」開設に合わせ、給食にアイヌ料理の提供を考案。
- ② アイヌ料理、伝統食材として「エゾシカ肉」の使用を検討。
- ③ エゾシカ肉を使用した調理講習会に、栄養教諭等参加。
- ④ 近隣市町村のエゾシカ肉処理施設認証を受けている複数の事業者サンプル提供を依頼
- ⑤ 献立の作成、試作を実施。
- ⑥ 年3回のアイヌ料理の内、エゾシカ肉を1回提供。
- ⑦ 児童、生徒への食育、各家庭への情報提供として毎回チラシを作成し配布。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- 令和2年度から、町内全校(小学校4校・中学校2校)に年1回エゾシカ肉を使用し給食提供。今後も継続予定
- 当町が取り組む、アイヌ文化に係る学習を受けた児童・生徒が喫食しているので、エゾシカ肉等への理解が深まった。
- エゾシカ肉への抵抗を感じる児童・生徒は少なく、「柔らかく、臭みも少ない」と好評。
- 令和3年度北海道学校給食コンクールにエゾシカ肉を使用した献立を応募。最優秀賞を受賞。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点・課題

- 地場産物の活用のため給食会の物資ではなく、近隣市町村の納入業者を選定。
- 業者によって解体時の血抜きの違いか、臭みを感じる肉もあった。
- 給食用に肉を指定の大きさにカットできる納入業者を選定。
- エゾシカ肉を使用した献立を増やしていきたいが、高価なため、年1回の提供となっている。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- 北海道のエゾシカ肉処理施設認証を受け、求める規格の物資を納品できる事業者の内、当町に近い事業者より購入（補助金あり：アイヌ政策推進交付金）
※令和4年度：地場産エゾシカ肉提供(一部)

アイヌ民族の伝統食材として、年1回町内全校へエゾシカ肉を使用した給食を提供【北海道白老町】



地元猟師を招いた授業とエゾシカ肉給食提供をセットで実施 【北海道七飯町】

- 調理コンクールをきっかけにジビエ給食に取り組む。地元猟師をゲストティーチャーとした授業とエゾシカ肉を使用したメニューの提供をセットで行い、食育につなげる。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- 平成28年度の北海道学校給食調理コンクール（テーマ：エゾシカ肉を使用した学校給食メニュー）に出場したことがきっかけ。
- 町内の精肉店から、「エゾシカ肉を使ってみないか」と声がかかり、試作をして、実際に給食で『エゾシカ肉の南蛮炒め』を提供した。
- 同コンクールでは、最優秀賞を受賞。
- 平成28年度以降、年に5～6回ジビエ給食を提供（町内全7校）

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- 「エゾシカを食べるなんて可哀想」と思う児童がいたことや、家でエゾシカ肉を食べたことがある児童もいたが「硬い」「くさい」などマイナスなイメージを持っている児童もいたことから、事前指導の必要性を感じた。
- 町内の猟師をゲストティーチャーとして招き、小学校6年生を対象にエゾシカの生息や環境問題、エゾシカの有効活用についての授業を行った。
- 町内1校では授業を行った日の給食でエゾシカ肉を使用したメニューを提供するように調整。

ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- 実施前は「エゾシカを食べるなんて可哀想」という声もあったが、実際に猟師さんの話を聞いてから、駆除して終わりではなく、おいしくいただくことで命を大切にしようという意識が芽生えた。
- エゾシカ肉を使用したメニューは児童・生徒に大変好評で現在も定期的に提供している。

エゾシカ肉の南蛮炒め



ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- エゾシカが獲れやすい時期を狙って献立に組み込む必要がある。
- 一回で児童生徒職員2200人分に提供するため、数量の確保が難しく、業者と綿密に連絡をとり発注。
- 価格面での課題

学校給食等でジビエを
提供する取組事例
【学校単位】

エゾシカに関わる問題を学び、食す【北海道札幌あいの里高等支援学校（道立）】

- 道の出前事業と連携し、道の貴重な資源である「エゾシカ肉」を知ってもらうことを目的として、平成29年度より毎年給食で提供。

ジビエ給食の実施のきっかけ・背景

- 平成29年度に、北海道が行う出前講座を学校に招致し、シカの各種被害や生態系への影響、シカ肉の栄養、命の大切さについて学んだ。
- 出前講座の時に、初めてのエゾシカを活用した給食を実施。その後継続して年1回程度実施。

ジビエ給食の実施までの取組・ステップ

- 毎年、シカ肉給食の実施にあわせ、「エゾシカはやわかりブック」（北海道作成）等のパンフレットを給食時に各クラスに配布することで、シカ肉に関する知識や理解を深める。

シカ肉じゃが



シカ肉きのこと汁



ジビエ給食を実施したことの影響・効果

- 平成29年度以降、給食では、1年に1回程度、シカ肉を活用した献立を提供。
- 令和4年度は、10月に2回①『シカ肉じゃが』と②『シカ肉きのこと汁』を実施。
- 生徒もシカ肉を取り巻く環境について学び、食に関する感謝の心の醸成を図った。

ジビエ給食実施（継続）のために工夫した点もしくは課題

- シカ肉の環境や栄養価等の理解を深めることができるよう、教科担当者等と連携した取組をしている。
- 本校のHPに取組の様子を掲載しており、今後も継続していきたいと考えている。

ジビエの調達について（補助金の有無等）

- 道内の業者より購入（補助金なし）