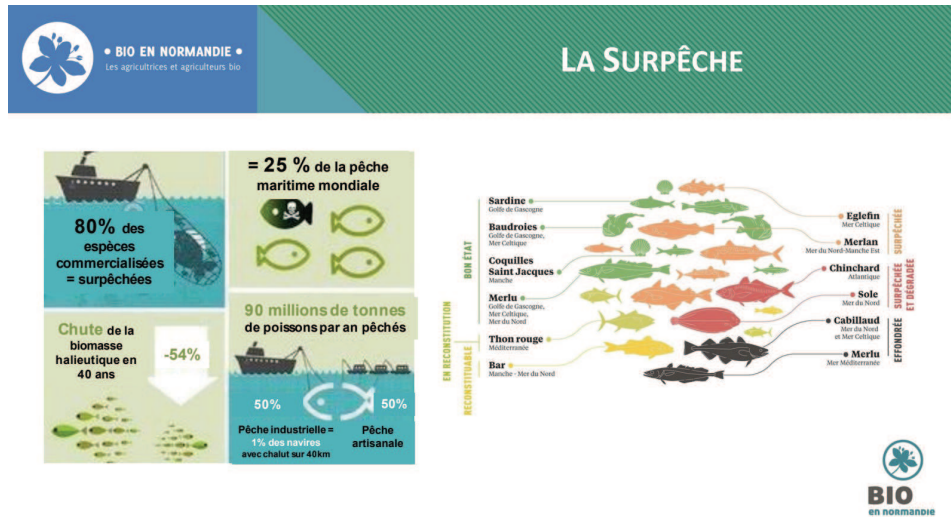


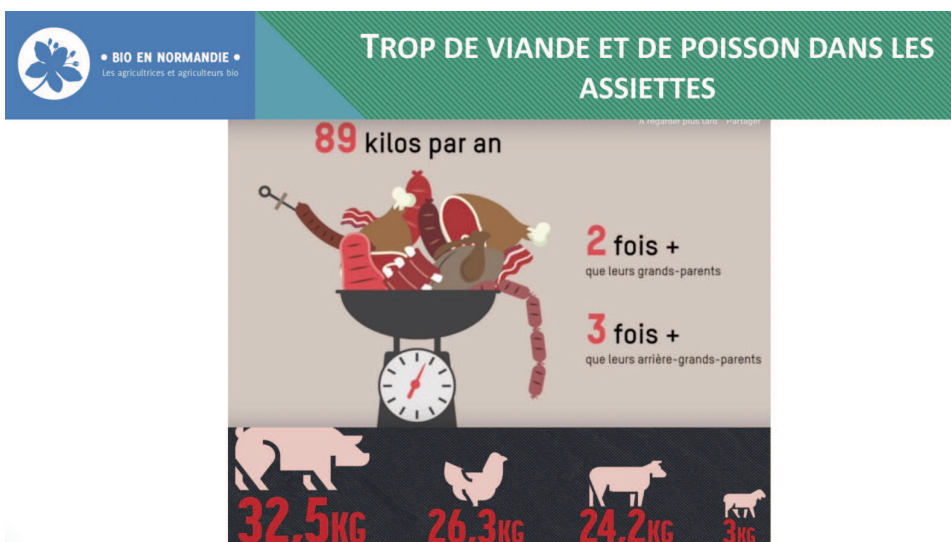
# 学校給食スタッフの職能教育 知識をアップデート



フランスはメッセージをどう伝えている？

ビオノルマンディーの資料より

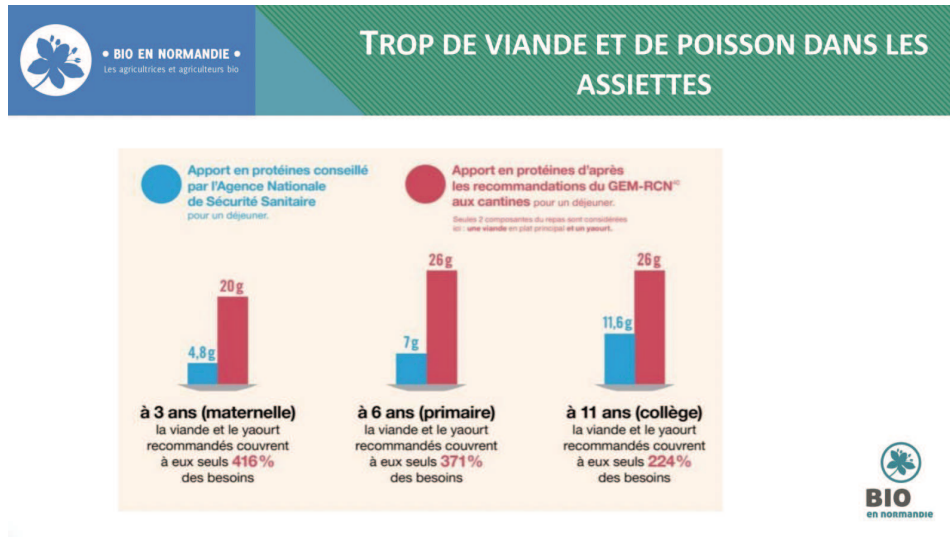
# 学校給食スタッフの職能教育 知識をアップデート



フランスはメッセージをどう伝えている？

ビオノルマンディーの資料より

# 学校給食スタッフの職能教育 知識をアップデート



フランスはメッセージをどう伝えている？

ビオノルマンディーの資料より

# 学校給食スタッフの職能教育 知識をアップデート

**BIO EN NORMANDIE**  
Les agricultrices et agriculteurs bio

## L'agriculture biologique Un Label de qualité

**L'agriculture biologique est**

- Un mode de production agricole, respectueux de l'environnement, de l'homme et du bien-être animal
- Fondé sur un cahier des charges
- Interdisant l'utilisation de produits chimiques de synthèse et OGM

La production biologique est un système global de gestion agricole et une méthode de production de produits alimentaires obtenus grâce à des substances et des procédés naturels, qui tend à préserver les biens publics que sont l'eau, le sol, l'air, la biodiversité.

**AB**  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

フランスはメッセージをどう伝えている？

ビオノルマンディーの資料より

# 学校給食スタッフの職能教育 知識をアップデート



• BIO EN NORMANDIE •

Les agricultrices et agriculteurs bio

*L'agriculture biologique*

*Un label de qualité*

**Obligations - Autorisations**

- Rotations longues (maîtrise des adventices et des parasites, fertilité...)
- Désherbage mécanique, choix variétal.
- Produits phyto naturels autorisés en bio.
- Fumier, compost et engrais utilisables en bio.
- Utilisation de semences bio

**L'agriculture la plus contrôlée**

- ✓ Un cahier des charges européen (Règlement (CE) N°834/2007)
  - Règles de production, de transformation, de distribution
  - Les listes positives de produits, additifs et auxiliaires utilisables
  - Les règles de contrôle, de certification, de sanction et d'étiquetage
- Des prélèvements par sondage pour analyse
- Des contrôles annuels




フランスはメッセージをどう伝えている？

ビオノルマンディーの資料より

# 学校給食スタッフの職能教育 知識をアップデート



• BIO EN NORMANDIE •

Les agricultrices et agriculteurs bio

*Offre biologique locale*

**Chiffres 2022**

Combien de fermes *biologiques* en Normandie ?



フランスはメッセージをどう伝えている？

ビオノルマンディーの資料より



# エコサート給食認証

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん



## 給食認証で継続化と見える化

- 旬の食材の選択肢を増やす
- 農薬の影響の軽減
- 環境と生物多様性を保護する農業促進
- 地域の食品フェアトレード食品推進
- 地場産のオーガニック生産者とのつながり
- 栄養バランスのとれた食生活の多様性
- 食が環境に及ぼす影響について認識

|                 | Niveau 1                                                                                                                                                      | Niveau 2                                                                                                                                    | Niveau 3                                                                                                                            |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>+Bio</b>     | au moins<br><b>20% de bio</b><br>par an                                                                                                                       | au moins<br><b>40% de bio</b><br>par an                                                                                                     | au moins<br><b>60% de bio</b><br>par an                                                                                             |
| <b>+Local</b>   | <b>au moins 4</b><br>composantes bio et locales<br>par mois                                                                                                   | <b>au moins 8</b><br>composantes bio et locales<br>par mois<br>+ 2 ingrédients bio équitables                                               | <b>au moins 12</b><br>composantes bio et locales<br>par mois<br>+ 4 ingrédients bio équitables                                      |
| <b>+Sain</b>    | Pas d'OGM<br>Des menus clairs<br><b>Protéines de qualité</b><br>Des <b>additifs et graisses</b><br><b>hydrogénés interdits</b><br>Fruits et légumes de saison | <b>+ 50%</b> de cuisine<br>à partir de produits bruts<br>ou peu transformés<br><b>+ Formation</b><br>des cuisiniers                         | <b>+ 80%</b> de cuisine<br>à partir de produits bruts<br>ou peu transformés<br><b>+ De menus végétariens</b><br>ou semi-alternatifs |
| <b>+Durable</b> | Lutte anti-gaspillage<br><b>Diagnostic des</b><br><b>polluants</b><br>Education à<br>l'alimentation durable                                                   | <b>+ Gestion écologique :</b><br>déchets, eau, énergie<br><b>+ Limitation des</b><br><b>plastiques</b> et des<br><b>détergents toxiques</b> | <b>+ Eco-détergents</b><br><b>+ Vers le zéro plastique</b><br>+ Optimisation des<br>tournées de livraison                           |

GRUPE  
**ECOCERT**

[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)

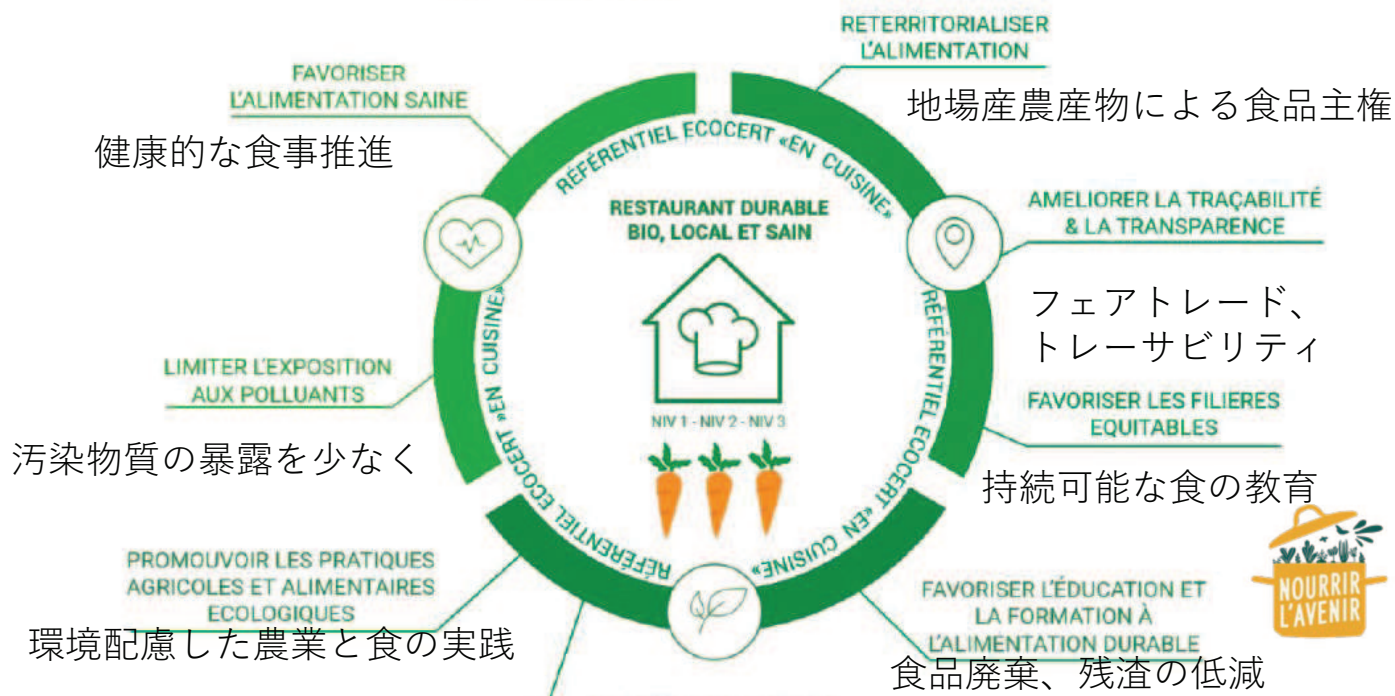


NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

エコサートHPより



標準的な問題



# 中川村の給食コーディネーター

有機・地場産・旬

| 野菜 規格表 |                                                                                                                    |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品目名    | 里芋                                                                                                                 |
| 規格     | 50g～200g 個 (1kg以上、最大60g以上)<br>★1kg以上200g以上を1kg以上とする。                                                               |
| 出荷方法   | ・土を落とし、根を切る。<br>・利きそえる。小分けする。★下処理や調理時の<br>・葉はきれいに切り落とす。★葉は、収穫後、<br>・葉はきれいに切り落とす。                                   |
| 品質     | ・鮮度が良い物。<br>・傷み、腐り、変色がない物。<br>・葉が青々、葉が黄緑色がない物。<br>・目潰れ、変色していない物。<br>・中心部は硬く切れる。                                    |
| 調理の状況  | ・1つずつで、葉を落とす。★下処理や調理時の<br>・葉はきれいに切り落とす。<br>・葉はきれいに切り落とす。                                                           |
| 使えない物  | ・1つずつで、葉を落とす。★下処理や調理時の<br>・葉はきれいに切り落とす。<br>・葉はきれいに切り落とす。                                                           |
| 備考     | ・よく乾燥させて貯蔵。(貯蔵中は湿度50%～80%で貯蔵。)<br>・凍みないよう包装。(5℃以下で冷蔵保管。)<br>・新鮮な状態で、中の葉が心配な物は切って確認する。<br>・★ 鮮度によって種類の指定をすることがあります。 |



コーディネーターという仕事を詳しく解説

地産地消コーディネーター富永由三子さん資料より

- 環境
- 消費活動による

## フランス給食調理室の 意思の存在



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん



### 環境に配慮した 食材の選択、調理

週に1日のベジタリアン食



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん



100gの農産加工品に含まれるタンパク質

**LES SOURCES DE PROTÉINES VÉGÉTALES**

pour 100g

|               |                |               |               |               |               |               |
|---------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| SOJA 50g      | TEMPEH 21g     | TOFU 15g      | LUPIN 15g     | LENTILLES 9g  | HARICOT B. 9g | HARICOT R. 9g |
| HARICOT N. 9g | POIS CHICHE 8g | POIS CASÉS 8g | HARICOT B. 7g | PETIT POIS 5g |               |               |
| SEITAN 20g    | SARRASIN 5g    | ÉPEAUTRE 5g   | BLÉ 5g        | QUINOA 4g     | AMARANTE 4g   | AVOINE 3g     |
| MILLET 3g     | BOULGHOIR 3g   | RIZ 2g        | MAÏS 2g       | ORGE 2g       |               |               |
| COUSCOUS 1g   | CHAMPOIGNON 1g | CHAMPEL 1g    | CAROTTE 1g    | DICTYON 1g    | TOURNEFOL 1g  | AMANDE 1g     |

- 大豆 38g
- そばの実 20g

- 乳製品 5g

## 植物性の食材 85%

- たまご 13g

- 肉 20-30g

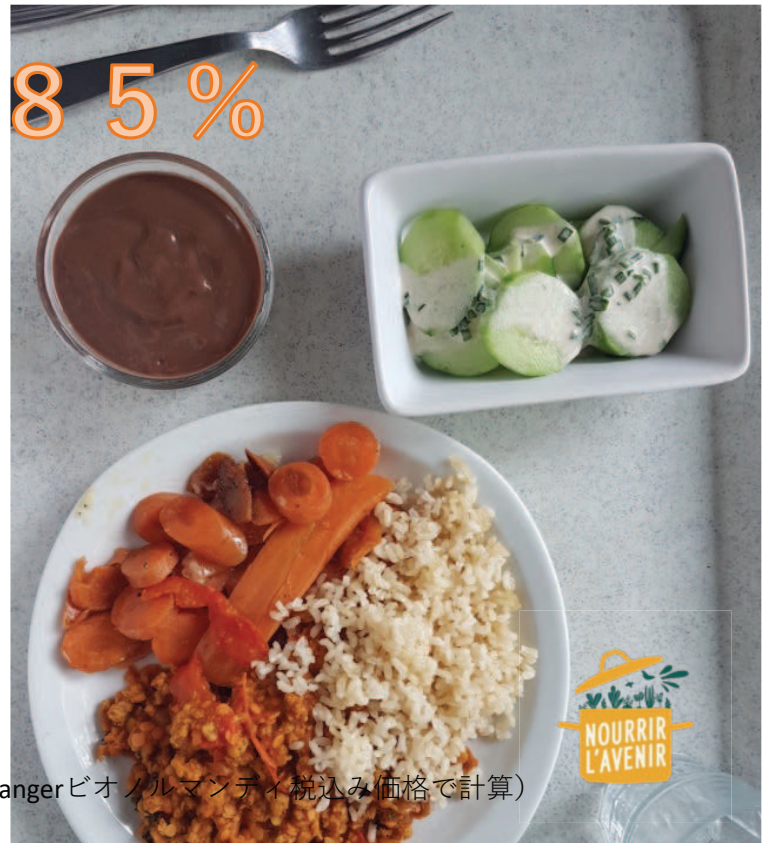
Delphine Beauce CPP Franceのデータより

## 植物性の食材 85%

### コスト管理

- クラシックな一皿
- (肉120g 穀物80g、豆10g) **2.87**ユーロ
- ミックス
- (肉60g 穀物半つきで80g、豆20g) **1.7**ユーロ
- ベジタリアン
- (肉なし 穀物半つきで80g、豆60g) **0.55**ユーロ

Delphine Beauce CPP Franceのデータより (価格は、Manger Bio オルマンディ税込み価格で計算)





# 植物性の食材 85%

## 動物性、植物性タンパク比較

| 可食部100gあたり   |       |      |      |      |       |     |
|--------------|-------|------|------|------|-------|-----|
|              | エネルギー | 蛋白質  | 脂質   | 炭水化物 | カルシウム | 鉄   |
|              | kcal  | g    | g    | g    | mg    | mg  |
| 豚ひき肉         | 236   | 17.7 | 17.2 | 0.1  | 6     | 1   |
| 鶏ひき肉         | 186   | 17.5 | 12   | 0    | 8     | 0.8 |
| 全粒 黄大豆 国産 ゆで | 176   | 14.8 | 9.8  | 8.4  | 79    | 2.2 |
| 凍り豆腐 水煮      | 115   | 10.7 | 7.3  | 1.1  | 150   | 1.7 |
| 糸引き納豆        | 200   | 16.5 | 10   | 12.1 | 90    | 3.3 |
| 挽き割り納豆       | 194   | 16.6 | 10   | 10.5 | 90    | 2.6 |

管理栄養士太田貴子さん提供

# 植物性の食材 85%

| 材料       | 1人分 (g) | 単価   | 価格      | 10 人分 | 30 人分 |
|----------|---------|------|---------|-------|-------|
| にんにく     | 0.4     | 3000 | 1.2     | 4     | 12    |
| 生姜       | 0.4     | 1280 | 0.5     | 4     | 12    |
| オリーブ油    | 1       | 1430 | 1.4     | 10    | 30    |
| 豚ひき肉     | 50      | 1270 | 63.5    | 500   | 1500  |
| 玉ねぎ      | 36      | 200  | 7.2     | 360   | 1080  |
| ごぼう      | 15      | 580  | 8.7     | 150   | 450   |
| 大根       | 15      | 170  | 2.6     | 150   | 450   |
|          |         |      | 0.0     | 0     | 0     |
| 食塩       | 0.05    | 390  | 0.02    | 0.5   | 1.5   |
| トマトケチャップ | 7.2     | 760  | 5.5     | 72    | 216   |
| みりん      | 3.6     | 367  | 1.3     | 36    | 108   |
| 酒        | 3       | 465  | 1.4     | 30    | 90    |
| 濃い口醤油    | 3.6     | 310  | 1.1     | 36    | 108   |
| 黒こしょう    | 0.01    | 4583 | 0.05    | 0.1   | 0.3   |
| カレー粉     | 0.7     | 3250 | 2.3     | 7     | 21    |
| 合計金額     |         |      | 96.74 円 |       |       |

| 材料                 | 1人分 (g) | 単価   | 価格      | 10 人分 | 30 人分 |
|--------------------|---------|------|---------|-------|-------|
| にんにく               | 0.4     | 3000 | 1.2     | 4     | 12    |
| 生姜                 | 0.4     | 1280 | 0.5     | 4     | 12    |
| オリーブ油              | 1       | 1430 | 1.4     | 10    | 30    |
| 豚ひき肉               | 25      | 1270 | 31.8    | 250   | 750   |
| 有機大豆 (乾燥、茹で上がり25g) | 10      | 1500 | 15.0    | 100   | 300   |
| 玉ねぎ                | 36      | 200  | 7.2     | 360   | 1080  |
| ごぼう                | 15      | 580  | 8.7     | 150   | 450   |
| 大根                 | 15      | 170  | 2.6     | 150   | 450   |
|                    |         |      | 0.0     | 0     | 0     |
| 食塩                 | 0.05    | 390  | 0.02    | 0.5   | 1.5   |
| トマトケチャップ           | 7.2     | 760  | 5.5     | 72    | 216   |
| みりん                | 3.6     | 367  | 1.3     | 36    | 108   |
| 酒                  | 3       | 465  | 1.4     | 30    | 90    |
| 濃い口醤油              | 3.6     | 310  | 1.1     | 36    | 108   |
| 黒こしょう              | 0.01    | 4583 | 0.05    | 0.1   | 0.3   |
| カレー粉               | 0.7     | 3250 | 2.3     |       |       |
| 合計金額               |         |      | 79.99 円 |       |       |

# 有機・地場産・旬

## コスト

地産地消コーディネーター富永由三子さん提供

コスト2

# 植物性の食材 85%

| 中川村学校給食 ① 根菜と豚肉のそぼろカレー |         |      |         |      |      |
|------------------------|---------|------|---------|------|------|
| 材料                     | 1人分 (g) | 単価   | 価格      | 10人分 | 30人分 |
| にんにく                   | 0.4     | 3000 | 1.2     | 4    | 12   |
| 生姜                     | 0.4     | 1280 | 0.5     | 4    | 12   |
| オリーブ油                  | 1       | 1430 | 1.4     | 10   | 30   |
| 豚ひき肉                   | 50      | 1270 | 63.5    | 500  | 1500 |
| 玉ねぎ                    | 36      | 200  | 7.2     | 360  | 1080 |
| ごぼう                    | 15      | 580  | 8.7     | 150  | 450  |
| 大根                     | 15      | 170  | 2.6     | 150  | 450  |
|                        |         |      | 0.0     | 0    | 0    |
| 食塩                     | 0.05    | 390  | 0.02    | 0.5  | 1.5  |
| トマトケチャップ               | 7.2     | 760  | 5.5     | 72   | 216  |
| みりん                    | 3.6     | 367  | 1.3     | 36   | 108  |
| 酒                      | 3       | 465  | 1.4     | 30   | 90   |
| 濃い口醤油                  | 3.6     | 310  | 1.1     | 36   | 108  |
| 黒こしょう                  | 0.01    | 4583 | 0.05    | 0.1  | 0.3  |
| カレー粉                   | 0.7     | 3250 | 2.3     | 7    | 21   |
| 合計金額                   |         |      | 96.74 円 |      |      |

| 中川村学校給食 ② 根菜と豚肉のそぼろカレー |         |      |         |      |      |
|------------------------|---------|------|---------|------|------|
| 材料                     | 1人分 (g) | 単価   | 価格      | 10人分 | 30人分 |
| にんにく                   | 0.4     | 3000 | 1.2     | 4    | 12   |
| 生姜                     | 0.4     | 1280 | 0.5     | 4    | 12   |
| オリーブ油                  | 1       | 1430 | 1.4     | 10   | 30   |
| 豚ひき肉                   | 30      | 1270 | 38.1    | 300  | 900  |
| 玉ねぎ                    | 36      | 200  | 7.2     | 360  | 1080 |
| ごぼう                    | 20      | 580  | 11.6    | 200  | 600  |
| 大根                     | 20      | 170  | 3.4     | 200  | 600  |
| たかまび                   | 5       | 10   | 2916    | 14.6 | 50   |
| 食塩                     | 0.05    | 390  | 0.02    | 0.5  | 1.5  |
| トマトケチャップ               | 7.2     | 760  | 5.5     | 72   | 216  |
| みりん                    | 3.6     | 367  | 1.3     | 36   | 108  |
| 酒                      | 3       | 465  | 1.4     | 30   | 90   |
| 濃い口醤油                  | 3.6     | 310  | 1.1     | 36   | 108  |
| 黒こしょう                  | 0.01    | 4583 | 0.05    | 0.1  | 0.3  |
| カレー粉                   | 0.7     | 3250 | 2.3     | 7    | 21   |
| 合計金額                   |         |      | 89.67 円 |      |      |

地産地消コーディネーター富永由三子さん提供

コストの比較

# 本物の食材 85% 有機・地場産・旬

| 中川村保育園 小女子の酢浸し |         |      |         |      |      |
|----------------|---------|------|---------|------|------|
| 材料             | 1人分 (g) | 単価   | 価格      | 10人分 | 30人分 |
| 小女子            | 8       | 8310 | 66.5    | 80   | 240  |
| 有機黒糖           | 0.8     | 1500 | 1.2     | 64   | 192  |
| 有機純米酢 (45%)    | 3       | 515  | 1.5     | 30   | 90   |
| 炒りごま           | 0.5     | 570  | 0.3     | 5    | 15   |
| 合計金額           |         |      | 69.51 円 |      |      |
| 中川村保育園 小女子の酢浸し |         |      |         |      |      |
| 材料             | 1人分 (g) | 単価   | 価格      | 10人分 | 30人分 |
| 小女子            | 8       | 8310 | 66.5    | 80   | 240  |
| 三温糖            | 1.5     | 270  | 0.4     |      |      |
| 酢 (40%)        | 5       | 400  | 2.0     | 50   | 150  |
| 炒りごま           | 0.5     | 570  | 0.3     | 5    | 15   |
| 合計金額           |         |      | 69.17 円 |      |      |

地産地消コーディネーター富永由三子さん提供

# 長野県の栄養教諭による食育



家庭科の授業  
栄養素  
献立作成（2-3時間）  
誕生日月の献立を立てる  
誰に食べさせたいか決める

6群の食品が基準量を満たすようにする

旬のもの、塩尻のもの  
主食、汁物、主菜、副菜、デザート牛乳  
給食時に放送

「きれいに  
洗われてい  
く」

給食を作っている  
のを見にいける

「みんなで  
残さず食べ  
たいです」

「いろんな  
野菜を育て  
ている人は  
大変だな」

「あの野菜  
が大きくな  
ったら学校  
で出るかな」

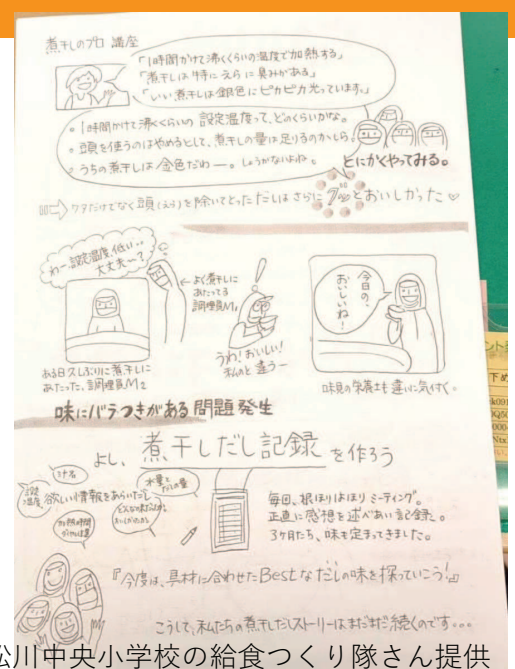
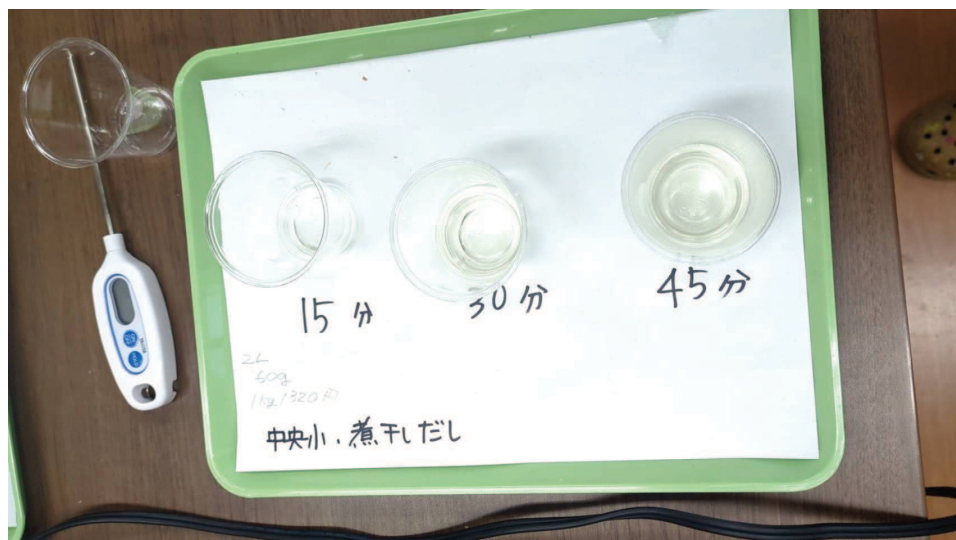
子どもたちが農家への感謝  
や野菜に思いを馳せている  
コメント

有機・地場産・旬

子どもたちを食の主人公により  
「長野県教職員組合 栄養教職員部」

## 松川町の出汁の研究会

本物の食材 85%



松川中央小学校の給食づくり隊さん提供



# センター式

Bruzの1200食センター長の話より

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん



本物の食材 85%



有機・地場産・旬



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

## 4つのカテゴリーと3段階の認証～エコサート

|                                                                                           |  Niveau 1 |  Niveau 2 |  Niveau 3 | Excellence                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| オーガニック                                                                                    | 20%以上（年間）<br>※税抜購入価格                                                                         | 40%以上（年間）<br>※税抜購入価格                                                                         | 60%以上（年間）<br>※税抜購入価格                                                                           | 80-100%オー<br>ガニック                                                                                                                                                          |
| 地場産                                                                                       | 4皿以上（1ヶ月の献立<br>で）                                                                            | 8皿以上（1ヶ月の献立<br>で）                                                                            | 12皿以上（1ヶ月の献立<br>で）                                                                             |                                                                                                                                                                            |
| 健康への配慮                                                                                    | 遺伝子組み換えを不使用良<br>質なタンパク質                                                                      | 50%の食べ物がーから<br>つくられている、または<br>合いが少ない<br>講習を受ける                                               | 50%の食べ物がーから<br>つくられている、または加工<br>度合いが少ない<br>ベジタリアンメニューの導                                        |                                                                                                                                                                            |
| <div>100%<br/>オーガニック<br/>食材費（2.4€, 314円）</div> <div>※材料の高騰で28.5円アップ<br/>したものの、設定範囲内</div> |                                                                                              |                                                                                              |                                                                                                |   |

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

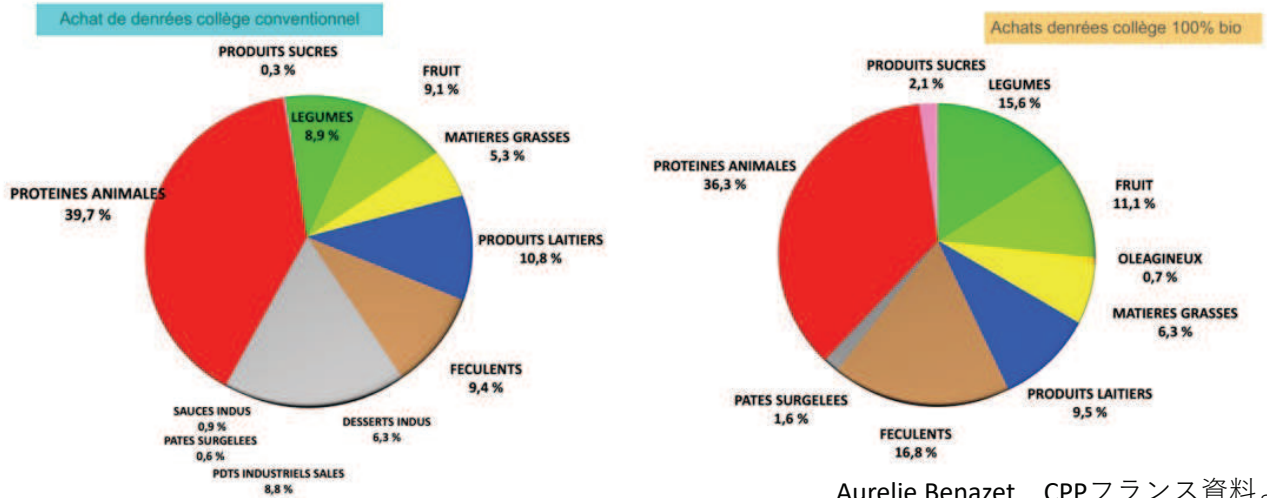


# 食材コスト

・通常の中学と100%オーガニック給食実施校の購入割合比較



## Analyse financière : comparaison des deux collèges



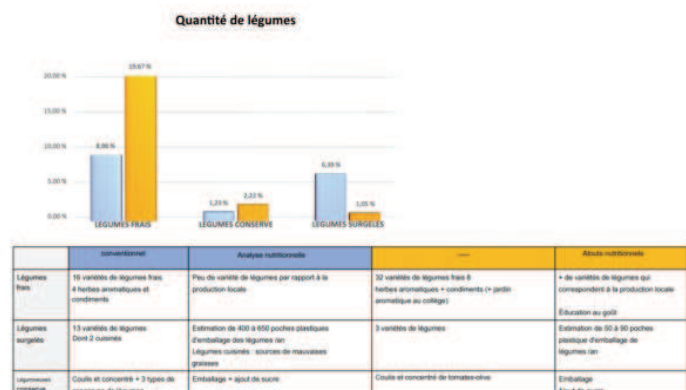
Aurelie Benazet CPPフランス資料より

|                          | V viande volaille poisson<br>œufs charcuterie | Céréales féculentes<br>légumes secs | légumes | des fruits | Produits laitiers | Matières grasses | Produits industriels<br>transformés | Sucre et produits<br>sucrés ajoutés | Oléagineux |
|--------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------|---------|------------|-------------------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| Collège<br>conventionnel | 39,68%                                        | 9,42%                               | 8,85%   | 9,05%      | 10,76%            | 5,27%            | 16,68%                              | 0,26%                               | 0          |
| Biographie de Collège    | 36,16%                                        | 16,76%                              | 15,51%  | 11,10%     | 9,52%             | 6,29%            | 1,58%                               | 2,12%                               | 0,70%      |

## オーガニック給食の多様性

植物性の食材 85 %  
有機・地場産・旬

野菜の量は、16種類から32種類へ  
冷凍野菜13種類 年間400-650プラス  
チック袋が少なく

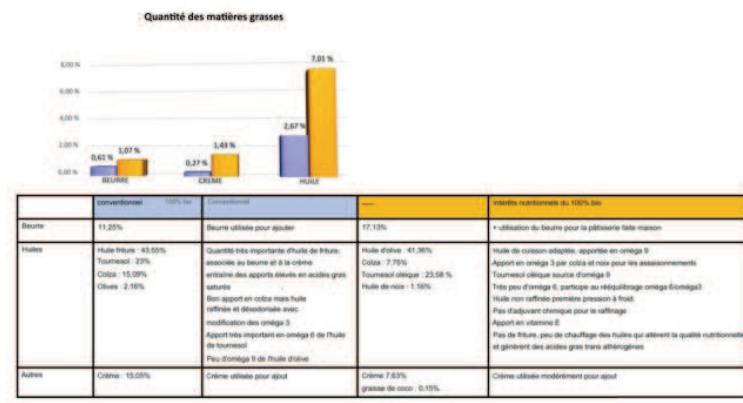


Aurelie Benaze CPPフランスt資料より



# 油脂の使用量を変えて栄養価バランスを

- フライ用オイル43%→0%
- ひまわりオイル 23%
- 菜種オイル 15%→7.75%
- オリーブオイル 2.16%→41.36%
- くるみオイル 0%→1.16%



- オメガ6と3のバランスを取り
- フライオイルは、シリコン加工時にノルマルヘキサンを使用している
- オイルは低温一番搾りで良質のオイルを取る
- オイルからビタミンE

本物の食材 85%



Aurelie Benaze CPP フランス t 資料より

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

## 100%オーガニック、手作り、地場産

- 栄養バランスをとる
- 食物の多様性
- 環境を配慮した農作物を取り入れることで栄養価はそのままにコストを下げる
- 調理機材を利用して作業工程を簡易にし、残渣を少なくする

有機・地場産・旬





## オーガニック調理とは何か？

- 栄養的な考え方の見直し（雑穀、生乳、菌、食材）
- 衛生管理を守った方法で調理
- 設備を有効活用（スチコン低温調理）
- 調理作業工程の見直し
- 環境に配慮した食材の選択、調理
- コスト管理
- 調理する喜び、やりがい
- 教育としての食



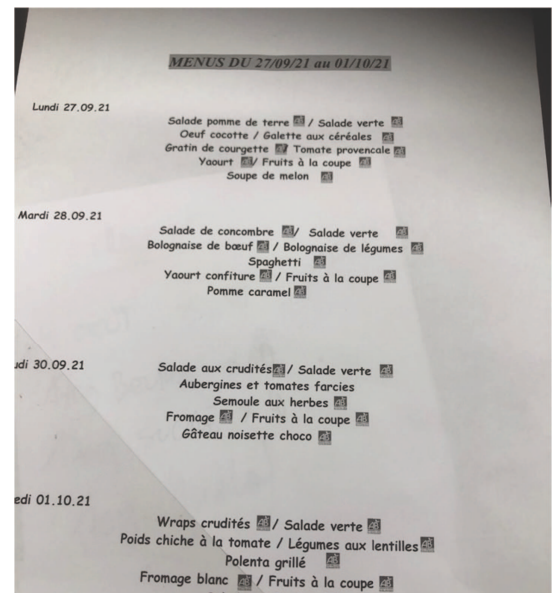
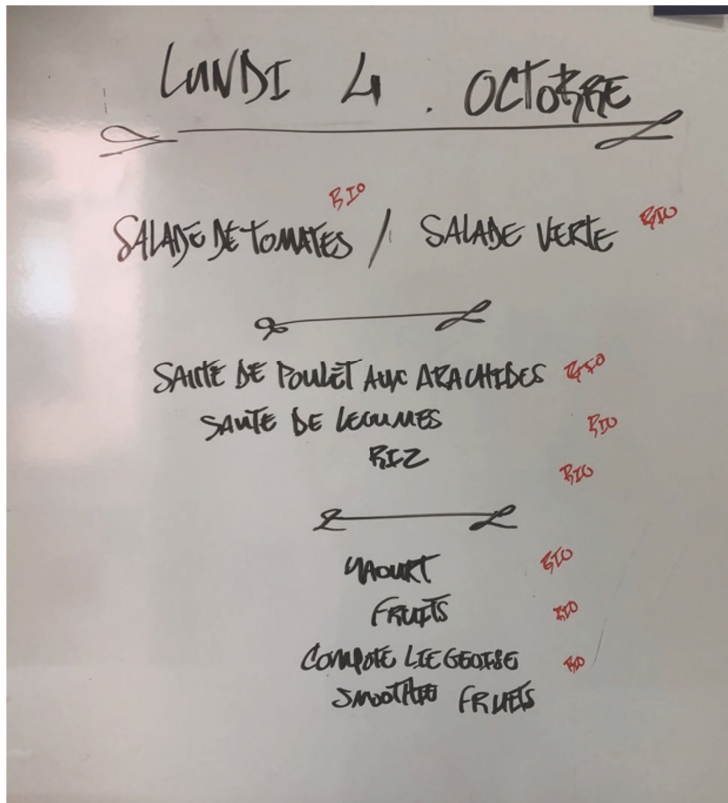
NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん

## 自校式

Corbiere

NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん





NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん





NPO法人こどもと農がにつながる給食だんだん

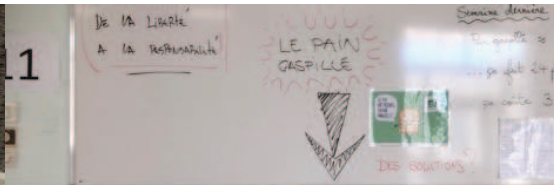


NPO法人こどもと農がにつながる給食だんだん





NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん



|                                 | LUNDI<br>27/10<br>VINCENT<br>HAGE | MARDI<br>28/10<br>VINCENT<br>HAGE | JEUDI<br>30/10<br>CAROLINE<br>KUNZE | Vendredi<br>01/11<br>ÉLOUÉ<br>CHRISTINE | Totaux<br>de la semaine |
|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------|
| Poids                           | 1,65 kg<br>= 1 650 g              | 4,2 kg<br>= 4 200 g               | 2,7 kg<br>= 2 700 g                 | 1,1 kg<br>= 1 100 g                     | 9,65 kg<br>= 9 650 g    |
| NOMBRES DE<br>RUCES             | 524                               | 535                               | 524                                 | 433                                     | 2 016                   |
| VALEUR DU DIN<br>Pour ruc. 80 g | 0,85 €                            |                                   |                                     | 0,85 €                                  |                         |
| NOMBRES DE<br>BAGUETTES         | 204<br>= 4,15                     | 200<br>= 4,05                     | 207<br>= 4,15                       | 203<br>= 4,15                           | 814<br>= 32,50          |

NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん





# ローマンヴィルの事例

社会的保証としての給食

パリの町でどのようにオーガニック給食が実現したか？



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん



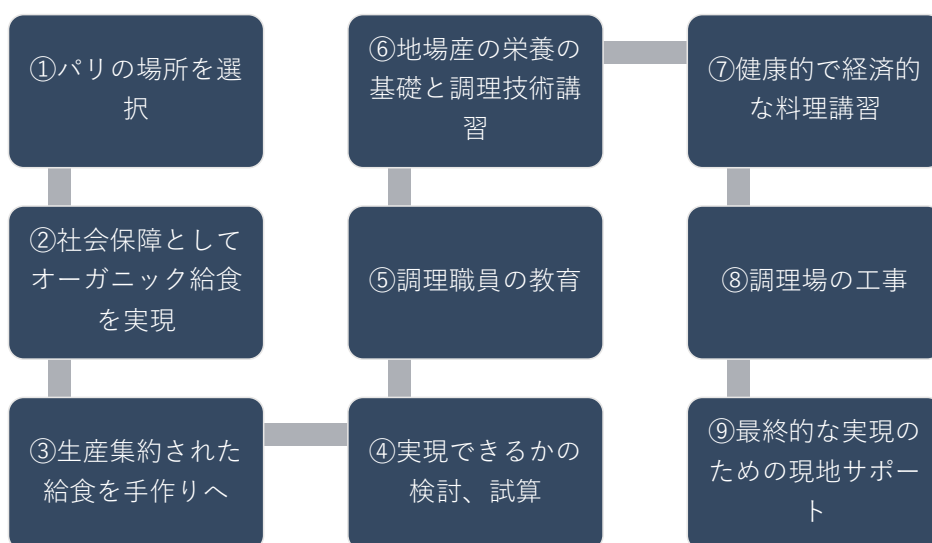
# Introduction

- フランスの平均は7% (Agences bio)10-15% (Ministere)
- 食料の安全、健康、持続性を行政が責任を持つことを約束した。
- ロマンビルは、フランス全土のなかでも10ポイントほど貧困層が多い地域。
- 社会保障としての健康な食を子どもたちに提供し、健康を保つこと。
- 農業生産から遠い地域でも実現した。



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

## パリでオーガニック給食を実現過程



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

# 価格以外、調理場を変える

|              |                                         | シレスコ社冷蔵配送<br>(2019年実績)          | 実現前の試算コスト                       | 実現後の給食コスト                       | 備考                               |
|--------------|-----------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| ストック         | 什器、備品<br>食材ストック                         | 0.091€<br>-                     | 0.191€<br>2,250€                | 0.191€<br>1,940€                | HACCP費用<br>ナプキン、<br>食器など含む       |
| サービス<br>(外部) | メンテナンス<br>シレスコ社からの<br>購入<br>生体検査<br>栄養士 | 0.046€<br>4.120€<br>0.024€<br>- | 0.058€<br>-<br>0.029€<br>0.125€ | 0.058€<br>-<br>0.029€<br>0,125€ | 2025年までの計算<br><br>栄養計算ソフト購入費用も含む |
| その他の費用       | シレスコ社へ登録料                               | 0.041€                          | -                               | -                               | 食費の1%                            |
| 人件費          | 調理場の人件費                                 | 2.895€                          | 3.309€                          | 3.309€                          | 研修費用も含む                          |
| 減価償却         |                                         | 0.157€                          | 0.752€                          | 0.752€                          | 290,000€／<br>10年償却＋<br>10k€運転資金  |
|              |                                         | 7.314€                          | 6.714€                          | 6.404€                          |                                  |



Joey Enee Sicic Nourrir avenir 資料より





## Radical AND pragmatic – Romainville (Paris region)

From a central kitchen producing 51 000 meals daily to a relocation of the kitchen inside the school (in 100% homemade organic and local)

- is LESS expensive : from 7,3 € to 6,4 €
- More cost of personal and investment but less cost of transport, stocking and waste
- Much more education for kids and well being for workers

| Coût unitaire pour 51.800 repas produits |                                                      | SIRESCO<br>Liaison froide<br>2019 | Coûts d'objectif<br>expérimentation | Coûts<br>constatés (1) | Remarques                                                                                             |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Achats et stocks -<br>comptes 60         | Vaisselle, petit matériel et<br>produits d'entretien | 0,091 €                           | 0,191 €                             | 0,191 €                | Petit équip. cuisine sup. et produits spécifiques                                                     |
|                                          | Achats de denrées                                    | - €                               | 2,250 €                             | 1,940 €                | HACCP supplémentaires<br>dont serviettes                                                              |
| Services<br>extérieurs -<br>comptes 61   | Maintenances équipement                              | 0,046 €                           | 0,058 €                             | 0,058 €                | coût projeté à compter 2025 - équipements<br>actuellement sous garanties de deux ans                  |
|                                          | Achats repas SIRESCO                                 | 4,120 €                           | - €                                 |                        |                                                                                                       |
|                                          | Analyses biologiques                                 | 0,024 €                           | 0,029 €                             | 0,029 €                |                                                                                                       |
| Autres charges -<br>comptes 65           | Diététicienne et progiciel                           | - €                               | 0,125 €                             | 0,125 €                | élaboration et suivi plan alimentaire / progiciel achats<br>et stocks                                 |
|                                          | Cotisation SIRESCO (1% des achats<br>N-2)            | 0,041 €                           |                                     |                        | 1 % des achats de repas                                                                               |
| Charges de<br>personnel- chp 12          | Personnel de restauration                            | 2,895 €                           | 3,309 €                             | 3,309 €                | dont absentéisme 15% et frais de formation personnel<br>insertion                                     |
| Amortissements                           | Dotations annuelles aux<br>amortissements            | 0,157 €                           | 0,752 €                             | 0,752 €                | Amortissement création office - 290.000 € / 10 ans<br>+ 10k € annuels constants de fonds de roulement |
|                                          | Prix de revient par repas                            | 7,374 €                           | 6,714 €                             | 6,404 €                |                                                                                                       |



Osons la révolution délicieuse !

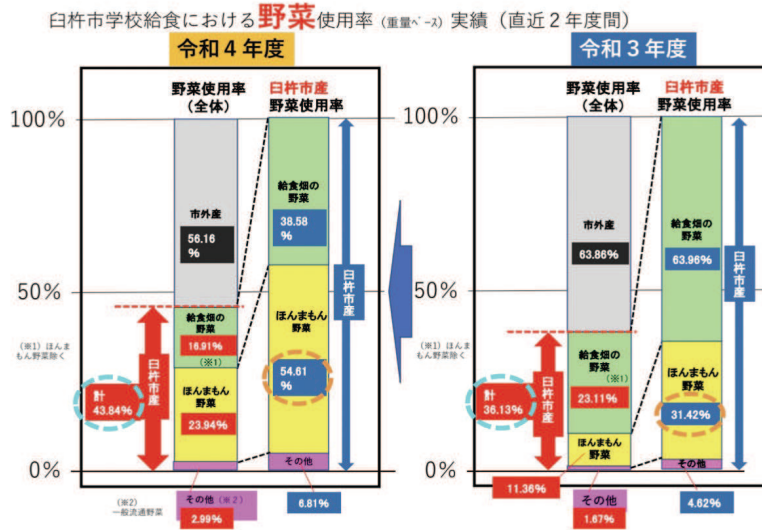
Un colloque animé par  
Laure Noualhat

次は何ですか？



NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん&Joey ENEE

# 日本も始まっています！



NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

臼杵市教育委員会資料より

## 杉並区高校生企画のオーガニック給食



「オーガニック給食の日」を企画した高校生5人と担当の染谷教諭（左端）＝いずれも杉並区の文化学園大杉並中学・

### 提案

文杉初

### 有機野菜を使った給食の日 「オーガニック給食日」をつくる

さらに・・・

生徒の食育を促進するとともに  
環境について学ぶきっかけをつくりたい

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん

<https://www.tokyo-np.co.jp/article/306088>





## NPOきゅうしょくの将来のトレーナー育成研修

NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん