

県産農水産物 学校給食利用拡大事業 ガイドブック



かがわ地産地消運動
イメージキャラクター
「讚太くん」

事業を活用していただける給食実施者を募集します

県は、学校等の給食において
県産農水産物を利用拡大する給食実施者を支援します。

県産農水産物の食材費を支援

事業の概要

毎月19日の「かがわ食育の日」を含む1週間（最大5日間）、
県産農水産物を積極的に利用した学校給食を提供する取組（食材費）を行う、
給食実施者に対し、園児・児童・生徒及び関係する教職員1人あたり上限250円/月を
助成します。※支援の詳細は、別紙交付要綱等をご参照ください。

ただし、①県産農水産物の特長や魅力を伝える食育活動に加え、②以下に記載する
取組のうち、いずれかを満たすことが、必須条件となります。

- ★「県産農水産物を積極的に利用した学校給食を提供する取組み」とは？
（対象は、農産物（麦類・野菜・果物とし、米除く）、畜産物、水産物）
- ① 既に使用している他県産や輸入品を県産農水産物に置き換える
 - ② 既に使用している県産農水産物の量を増やす
 - ③ 既存の献立メニューに新たな県産農水産物を追加する
 - ④ 新たに県産農水産物を使用した献立メニューを追加する

補助対象者

給食を実施する県内の小・中学校、特別支援学校、幼稚園・保育所・認定こども
園・地域型保育事業所・企業主導型保育施設（市町、学校法人ほか）

対象期間

令和8年4月～令和9年3月に
提供されるもの

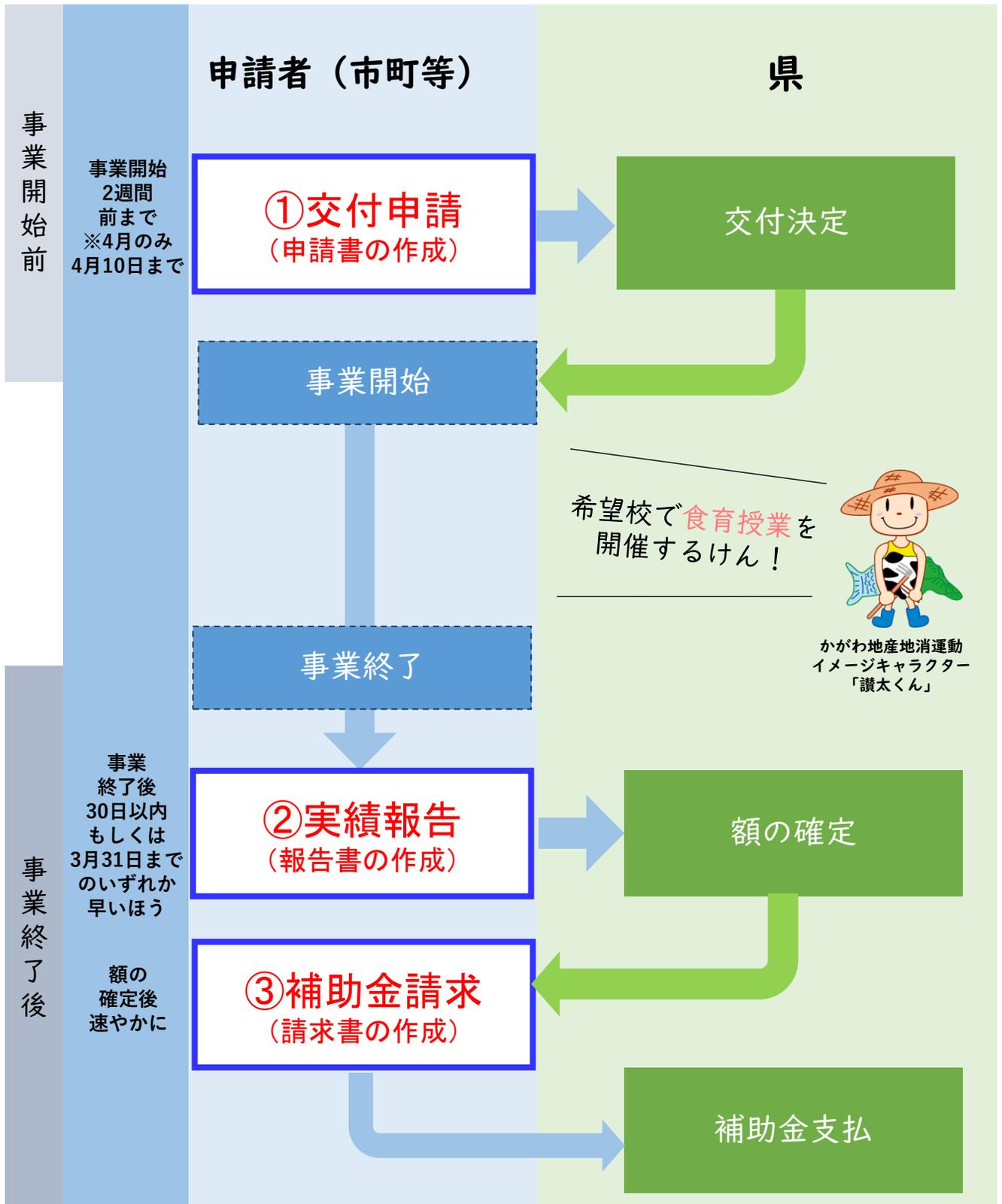
申請時期

事業開始の2週間前まで
※4月実施は、4月10日まで

補助金の支払

精算払いとなります。実績報告等を確認したうえで、補助金を交付します。

県産農水産物学校給食利用拡大事業 (事務手続きの流れ)



申請書類について

申請書類については、申請者で作成をお願いします。

① 交付申請書 の作成

1. 申請書かがみ（別紙様式1号）
2. 申請書（別添1）
3. かがわ印給食ウィークの取組計画書（別添1-2）
4. 地場産物使用状況に関する調査票
（又は事業実施前の1食当たり食材費の根拠となる資料および仕入総額に占める県産農水産物の仕入額が分かる資料※）

※印は任意様式

② 実績報告書 の作成

1. 報告書かがみ（別紙様式4号）
2. 報告書（別添1（変更部分を2段書））
3. かがわ印給食ウィークの取組報告書（別添1-3）
4. 地場産物使用状況に関する調査票
（又は事業実施後の1食当たり食材費の根拠となる資料および仕入総額に占める県産農水産物の仕入額が分かる資料※）
5. かがわ印給食ウィークの状況が確認できる資料※
6. 積極的な食育活動が確認できる資料※

※印は任意様式

③ 請求書 の作成

1. 請求書（別紙様式第7号）



香川県HP（農政課）からダウンロード

詳細については、県産農水産物学校給食利用拡大事業交付要綱をご覧くださいか、県農政課（TEL087-832-3395）までお問い合わせください。

よくある質問

Q. 「かがわ印給食ウィーク」は、毎月19日の「かがわ食育の日」を含む連続した5日間でなければならないですか？

A. 食材の仕入れ事情等により困難な場合は、連続した日でなくても問題ありません（最低3日間／月は必要です）。

Q. 一緒に給食を食べる教職員も補助の対象になりますか？

A. 本事業の対象施設に所属し、給食を提供されている方は原則として全員が対象となります（特定の学校に所属していない方や給食事業の受託事業者は対象外です）。

Q. 補助対象となる県産農水産物の品目に指定はありますか？

A. 県産のものであれば特に品目の指定はありませんが、米は除きます（農産物（麦類・野菜・果物）、畜産物、水産物）。

なお、基本的には生鮮品としますが、主な原材料が県産であることが容易に特定できる加工品であれば対象となります。

※コロケ、つみれ、フライなど

※肉、魚が県内産で、衣のパン粉が県外産の場合も対象となる。

Q. 県産食材を確保できる期間のみで実施してもよいですか？

A. 実施期間は通年でなくとも、実施可能な月のみで構いません。

例) 2学期のみ、9月・10月の2か月のみ など

Q. 何の県産食材を使用するかはこれから検討するのですが、交付申請までに決めておく必要はありますか？

A. 交付申請の時点では、決める必要はありません。

Q. 前年の1食当たり食材費が諸事情により高く、実績単価がそれを上回らない（補助金が出ない）可能性があります。

A. 前々年の数値や前年度の平均値などを設定可能です（判断が難しい場合はご相談ください）。

かがわのオススメ農畜水産物

香川県では恵まれた自然条件のもと、一年を通して品質・食味に優れた多様な農畜水産物が生産されています。

県花・県木であり全国一の生産量を誇るオリーブをはじめ、瀬戸内の温暖な気候を活かした香川ならではの農畜水産物をもっと知って、食べていただくため、主な品目をご紹介します。

香川県の 代表的な農水産物 をご紹介します！

果物

ブドウ [ピオーネ、シャインマスカット]

大粒で酸味と甘みのバランスが良い「ピオーネ」と、酸味が少なく甘さ抜群、皮ごと食べられる「シャインマスカット」の2品種が主に栽培されています。

出回り時期：6～9月



モモ [白鳳系品種、白桃系品種]

約150年前から栽培されている香川の夏果実の代表格。十分に熟してから収穫するので、芳醇な香りと、とろけるような果肉が楽しめます。

出回り時期：6～8月



ナシ [翠水・響水・あきづき]

約100年前から栽培されており、ホウنانの梨は、甘くてシャキシャキとした食感で、完熟で収穫することから、味わい深さがあります。

出回り時期：8～9月



不知火(しらぬひ)

甘味が強く、程よく酸味があって、みかんのように袋ごと食べられることから人気の高い果物です。

出回り時期：1～2月、5～7月



さめき讃しモン レモン

穏やかな気候と豊かな自然環境のもと、生産者が品質などにこだわって大切に育てた県産レモンを「さめき讃しモン」として推奨しています。

出回り時期：11～7月

果物



キウイフルーツ

色・大きさ・味わいなどが異なる多様なオリジナル品種が多数栽培されています。

出回り時期：10～3月



小原紅早生

鮮やかな紅色の果皮と、濃厚な甘みが増えるみかん。

出回り時期：7～8月、11～2月



さめきひめ

果実は大きく、光沢のある果肉は、柔らかくジューシーで、豊かな香りと上品な甘さが特長です。

出回り時期：11～6月



なつたより

丁寧な袋掛け作業と、香川県独自の品質評価技術により、高品質なびわを生産しています。

出回り時期：4～6月

果物



[せとみどり]



[オルビーナ]

オリーブ

110年以上前に小豆島に導入され、現在は県全域で栽培されています。丁寧に収穫・選別され、県独自の品質表示制度に基づいて、高品質なオリーブオイルを製造しています。

出回り時期：通年(オイル)、10～12月(新搾け)



麦



さめきの夢

うどんにすると、小麦の香りがほんのり濃い、モチモチとした食感と、なめらかな喉越しが楽しめます。

香川県農政水産部農政課 〒760-8570 香川県高松市番町4丁目1番10号
TEL:087-832-3396 FAX:087-806-0202 令和8年2月作成

ガイドブック内で紹介している情報は令和8年2月時点です。営業日時など最新情報は各店舗にお問い合わせ下さい。

さめきのめざめ

穂先が細まり、根元まで柔らかく、ほのかな甘みが魅力のアスパラガス。「さめきのめざめビオレッタ」は鮮やかな紫色が特長です。

出回り時期：1～11月



食べて菜

小松菜とさめきなを交配し、「みんなに食べてほしい」という思いが名前の由来です。シャキシャキと小松菜より苦味が少ないのが特長です。

出回り時期：2～5月



かんしょ

優しい甘みと、きめ細かな肉質で、「早掘りかんしょ」として7月上旬から出荷されています。

出回り時期：7～12月



パセリ

西日本を代表する産地で、主に、東かがわ市の旧大内町で生産され、「大内パセリ」のブランド名で高い評価を受けています。

出回り時期：10～6月



まんば

高菜の一種で、香川県の東部では「まんば」、西部では「ひゃっか」と呼ばれています。油揚げや豆腐と煮た「まんばのけんちゃん」は、香川県の郷土料理です。

出回り時期：10～4月



青ねぎ

さめきうどんの薬味など食卓に欠かせない「さめきの青ねぎ」。鮮度を保つために早朝から収穫され、みずみずしくして香りが豊かです。

出回り時期：通年



にんにく

手開きにかけて育った県産にんにくは、身がびっぴり詰まり、香りが口いっぱいに広がります。

出回り時期：4～8月



金時人参

香川の冬に欠かせない郷土野菜。西洋にんじんに比べて甘く柔らかく、鮮やかな赤色が特長です。

出回り時期：11～3月



香川本産

安土桃山時代に栽培がはじまり、昭和50年代には一度栽培が途絶えましたが、関係機関と香川県が連携し、平成16年に栽培が復活しました。一般的なトウガラシより大きく、赤色が濃いのが特長です。

出回り時期：8～10月(生鮮)、通年(乾燥)



レタス

県内全域で栽培され、シャキシャキとした食感で甘みがあり、色艶の良さが特長。「さりのれレタス」のブランド名で、全国に流通しています。

出回り時期：11～5月



ブロッコリー

全国上位の生産量を誇り、日の前から収穫し、すぐに水詰め出荷されるので、鮮度抜群です。ビタミンCやβ-カロテン、鉄分など栄養も豊富です。

出回り時期：10～6月



三豊なす

香川県の伝統野菜で、通常のナスの約3倍の大きさがあり、皮が柔らかく、実もジューシーです。

出回り時期：7～10月



オリーブ牛

香川県の特産物であるオリーブの搾油後の果実を飼料として与えた讃岐牛です。オリーブ牛の特長は「あっさりとした脂」「旨みのある赤身」「赤身と脂身のバランスの良さ」です。



オリーブ地鶏

県内2つの地鶏「讃岐コーチン」「瀬戸赤どり」にオリーブ飼料を添加し、出荷前2週間以上与育てたブランド地鶏です。地鶏らしいプリプリとした歯ごたえに加え、「グリーン」や「コハク」種が多く含まれています。



オリーブ豚・オリーブ豚

オリーブ豚は、英国のパークシャー種をもとに開発した讃岐豚豚に、オリーブ豚は、香川県産豚に、オリーブ飼料を与えて大切に育てたブランド豚です。オリーブ飼料を給与することで、旨み成分の果糖(フルクトース)が高まり、しっかりとった赤身の旨みや、さっぱりした脂の旨みを楽しめます。



オリーブ畜産物とは

香川県産オリーブの搾油後の果実を乾燥した「オリーブ飼料」を一定期間、一定量を給与して、香川県内の農場で大切に育てた和牛・豚・地鶏を「オリーブ牛」、「オリーブ豚豚・オリーブ豚」、「オリーブ地鶏」と呼び、これらを総称して「オリーブ畜産物」と言います。

讃岐三畜銘柄化推進協議会HP(みーとみゅーじあむ)

讃岐三畜

検索

<https://www.sanchiku.gr.jp/>



卵

養鶏が盛んな香川県は、面積当たりの鶏卵生産量日本一。毎日、新鮮な卵が生産されています。卵かけごはんや釜玉うどんなど生ならではの味わいを楽しめます。



オリーブハマチ

ハマチ養殖発祥地として、原産ハマチの付加価値を高め、ブランド化しようとの思いから誕生しました。オリーブ葉の粉末を添加した餌を与えることで、さっぱりとした脂とクセのない後味に仕上がります。

出回り時期: 10~1月



オリーブマダイ

オリーブ葉の粉末を添加した餌を与えることにより、コラーゲン含量が通常のマダイと比べ1.4倍に増えるため、身の歯切れがよく、貯蔵後も歯切れの良さが維持されるのが特長です。

出回り時期: 10~11月



オリーブサーモン

オリーブ葉の粉末を添加した餌を与えることにより、適度な脂のりと、さっぱりとした味わい、歯切れのよい食感への肉質改善が期待されています。鮮やかなオレンジ色でふりぶりの身質、魚独特の臭みが少ないことが特徴です。

出回り時期: 4~5月(生鮮)、通年(冷凍)



マダコ(さめき蛸)

漁獲量、消費量ともに全国上位、郷土料理「いもたこ」や半夏生にタコを食べる風習があるなど、郷土に根付いた海の恵みです。



イリコ

ブランド「伊吹いりこ」をはじめ、香川は上質なイリコの産地です。銀色に光るイリコは、香りも旨みも抜群で、さぬきうどんの出汁にも使われています。



ノリ

全国上位の生産量、シーズン最初に収穫される新芽から作られた「初摘み」香川県産ノリは、柔らかく、香りが高く、旨みたっぷりのおいしいノリです。



マガキ

柔らかく、栄養豊富で濃厚な旨味の身が特徴です。「海のミルク」とも呼ばれています。殻付きのカキを鉄板で焼く「カキ焼き」は香川県の冬を代表する各物料理となっています。

このほかの品目でも、
県産の農水産物であれば、
事業の対象になります！

食育授業の希望校・園を募集



食育授業の概要

県産農水産物学校給食利用拡大事業に取り組む学校や、園に、県職員が出向いて、わかりやすく説明します（無料）。



募集期間

令和8年4月末までに、右記QRコードから、希望校・園（学年、人数）、日程、県産農水産物名を、県農政課までお申込みください。

なお、応募多数の場合は抽選となります。

【申込フォーム】



https://apply.e-tumo.jp/pref-kagawa-u/offer/offerList_detail?tempSeq=12217



実施イメージ



☆楽しく（クイズ形式の参加型）



☆わかりやすく（食材サンプルなど）

お問い合わせ・申請書類の提出先



かがわ地産地消運動
イメージキャラクター
「譚太くん」

香川県農政水産部農政課 企画グループ
〒760-8570 香川県高松市番町四丁目1番10号
電話：087-832-3395 FAX：087-806-0202
E-Mail：nouki@pref.kagawa.lg.jp