

地産地消コーディネーター活動報告会

～学校給食を中心に～

Local Production for Local Consumption Coordinator Activity Report Meeting

令和7年8月5日
宮古島市産業振興課



- 1 開会の挨拶
- 2 地産地消の取組全体について
- 3 学校給食における野菜の利用拡大に向けて
- 4 学校給食への宮古島市産食材の活用推進
- 5 質疑応答



地産地消のフェーズ・考え方は変化している

過去

地産地消は食育の観点などから良いもの



現在

生産者の所得を支えたり、地域の経済循環を促進するために地産地消を推進する

発生しているリスク



燃料代高騰

経済循環のリスク

肥料代などの
原価上昇



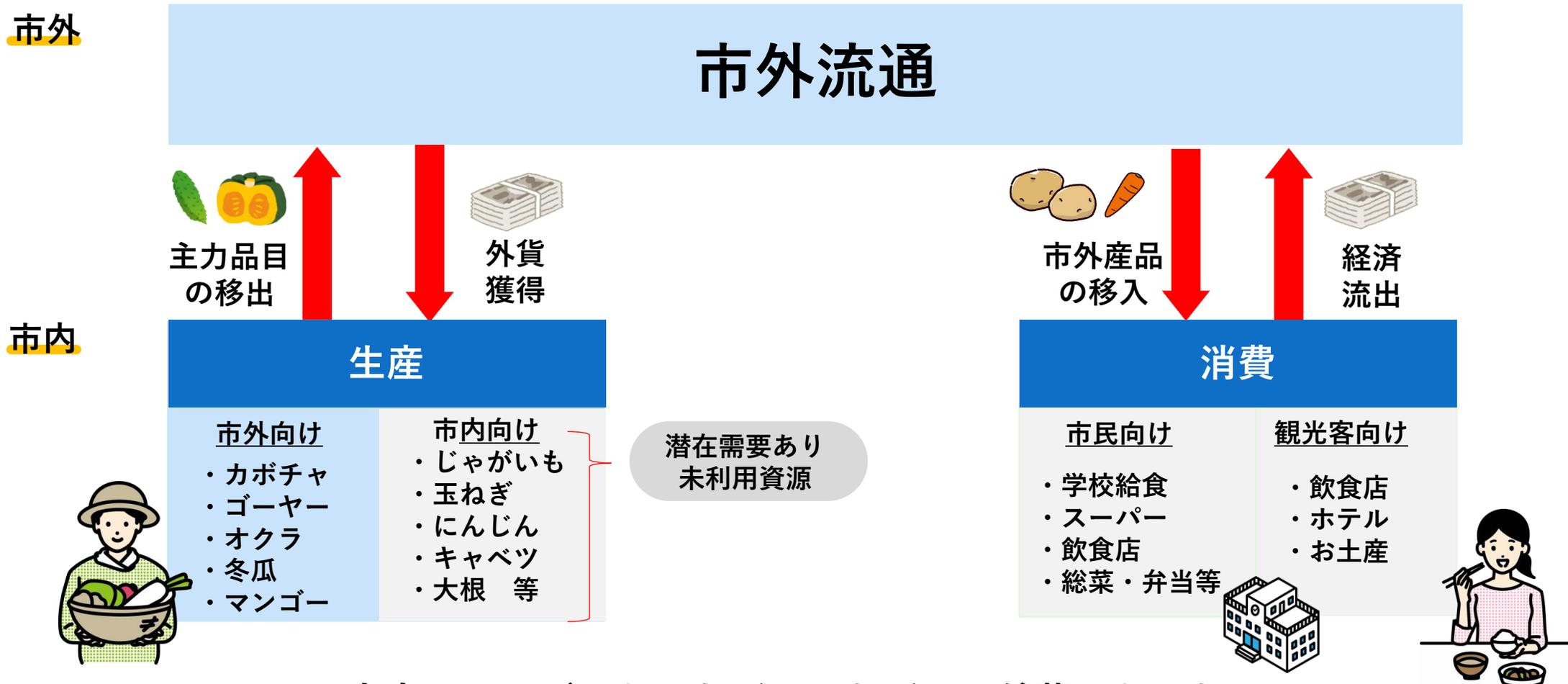
食料安全保障のリスク

気候変動
社会情勢の変化





主力品目の多くを域外に移出し、域外産品を移入している

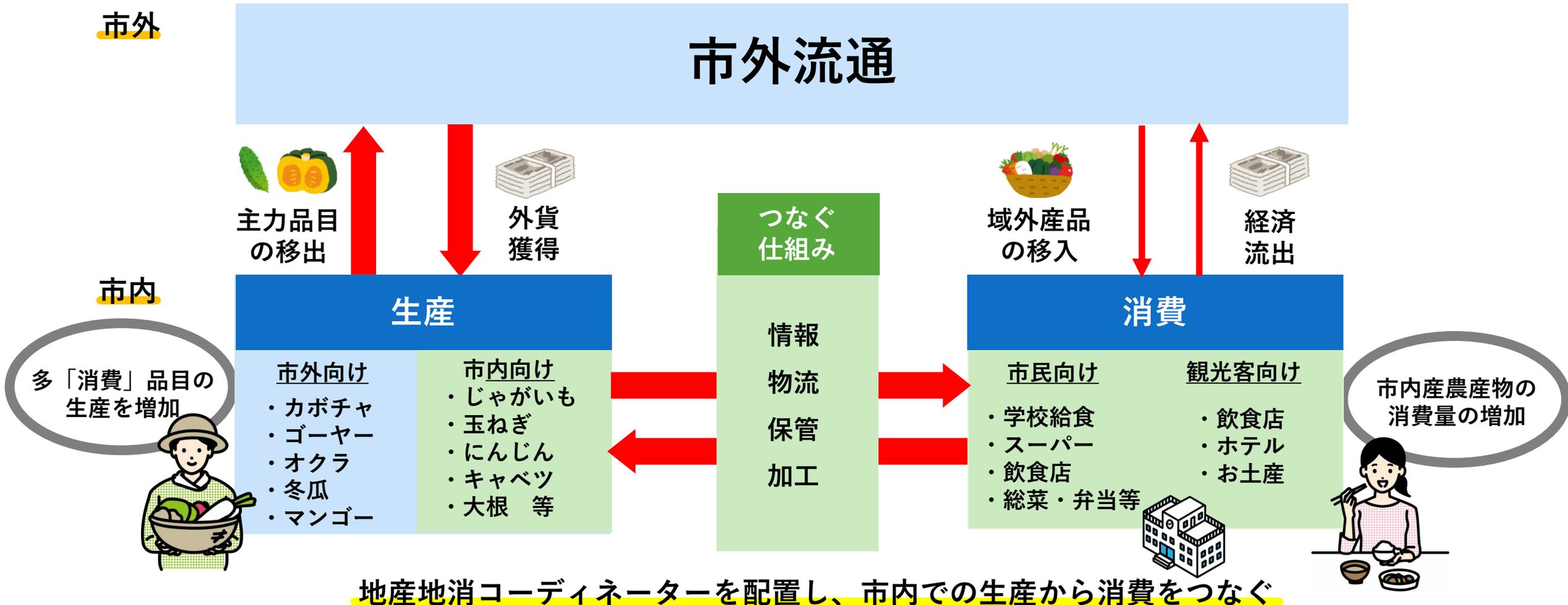


市内のニーズはあったが、つながりは希薄であった



地産地消の取組全体について - 現在の宮古島市における流通の全体像

生産と消費をつなぐ仕組みを構築し、市内での流通量を増やす。
→市内での販売量を増やし、所得につなげる。





令和5年度より、地産地消コーディネーターを2名配置。
令和6年度からは3名体制で活動を行っている

令和7年度も
3人で活動します



地産地消コーディネーターの役割

生産者と消費者の双方のニーズを把握した上で、双方にメリットが生まれるように調整する

生産者のニーズ

- ・ 地元で農作物を販売したい
- ・ 新鮮な状態で農作物を届けたい
- ・ 規格外をなくしたい
- ・ 消費者ニーズを知りたい
- ・ 地元の人にもっと知ってもらいたい



消費者のニーズ

- ・ 地域の食材を買いたい
- ・ 新鮮で安心な食材が買いたい
- ・ 生産者のことをもっと知りたい
- ・ おいしい食べ方を知りたい
- ・ 旬や季節感を感じたい
- ・ 地元の農家さんを応援したい





宮古島市においては、まずは学校給食を対象に取り組みを進めていく

■ 施策の基本方針 2



地元農水産物の加工・流通の取り組みを通じて、市内で消費する食料の地産地消を進めることにより、地域内の経済循環と生産者の所得向上への支援に取り組みます。

● 目標項目 ●

学校給食における地産食材利用率

令和2年度

11.1%



令和8年度

25.0%

● 施策一覧 ●

- ① 農林水産業と他産業の連携や6次産業化による市内での加工・流通を通じた経済循環の促進
- ② 学校給食や飲食店等と連携した地産地消による地元農水産物の消費拡大
- ③ 地域経済の実態把握や課題共有、プロジェクト立案に繋げる仕組みの構築

第2次宮古島市総合計画-後期計画-(R4-R8)より



コーディネート対象品目について

調理場の利用量(R5年度)

R6年度は対象品目を5品目に拡大



R5年度の宮古島市産利用率 (利用量)

にんじん	玉ねぎ	じゃがいも
24.5% (5.3t)	26.8% (4.6t)	23.6% (1.7t)

キャベツ	大根
10.4% (1.3t)	4.9% (0.3t)



(1) 生産計画の調査

- 学校給食への納品を希望する農家に生産計画票を作成していただき、品目・時期別の収量見込みを集計。

(2) 納品ルート調整

- 生産計画をもとに、生産者の意向に応じた学校給食への納品方法を調整。

(3) 栽培状況の確認

- 植え付けが始まり次第、定期的に圃場へ訪問して収穫時期や収量、現状等をヒアリング。

(4) 学校栄養士、納品事業者への情報共有

- より多くの宮古島市産の野菜が発注できるように、調査した生産情報を学校栄養士と納品事業者へ共有。

(5) 不足時のサポート

- 不足時には他の生産者から回し、可能な限り宮古島市産を使用できるように、関係者間で調整を行う。

(6) 冷蔵保管施設の活用

- 入出庫量の確認
- 冷蔵庫設備の管理
- 長期保管実験



(1)生産計画の調査

- 学校給食への納品を希望する農家に生産計画票を作成していただき、品目・時期別の収量見込みを集計

No	品目	栽培環境	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	合計	
例	じゃがいも	面積(a)			10	10									20 a	
		収穫量(kg)							1000	1500	1500					4,000 kg
1	じゃがいも	面積(a)			3			3							6 a	
		収穫量(kg)							150		120					270 kg
2	にんじん	面積(a)			5	5	5	3	3						21 a	
		収穫量(kg)					500	500	500	300	300					2,100 kg
3	キャベツ	面積(a)													a	
		収穫量(kg)														kg
4	大根	面積(a)													a	
		収穫量(kg)														kg
5	玉ねぎ	面積(a)		4	3	3									10.0 a	
		収穫量(kg)							800	600	600					2,000 kg
		給食用(kg)							80	60	60					200 kg

R6年度 生産計画調査農家数 (件)

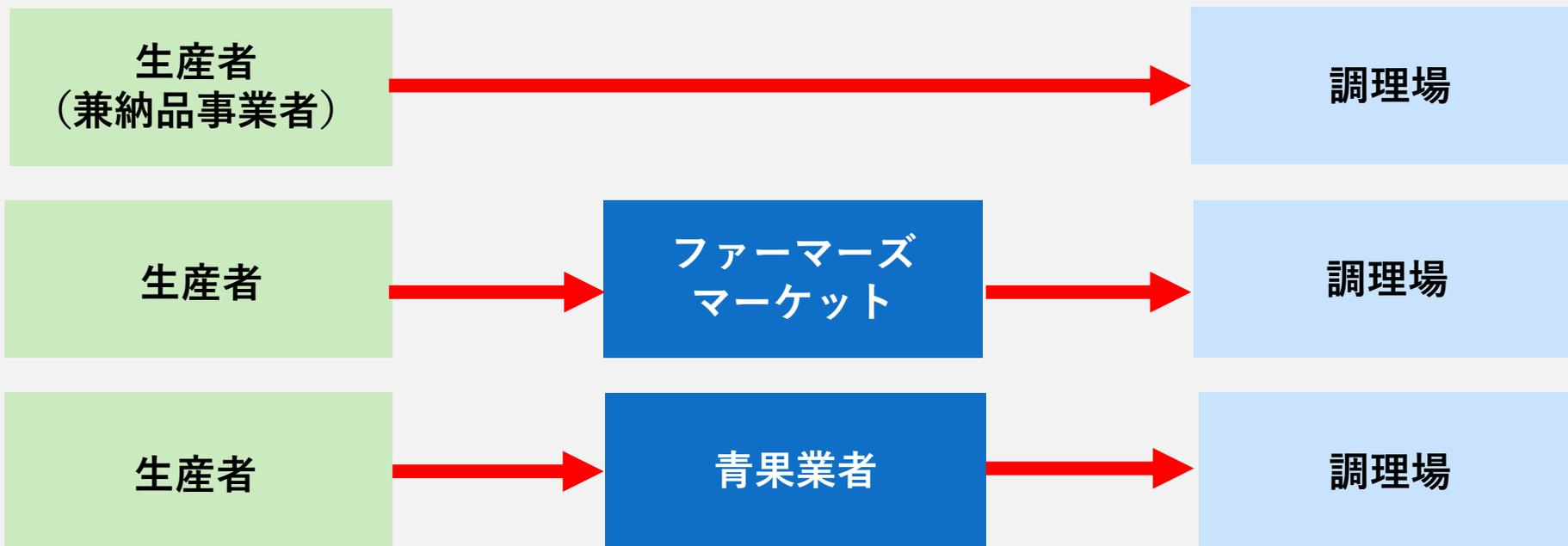
	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも	キャベツ	大根	実数
調査数	6	14	7	7	6	22



(2) 納品ルート調整

- 生産計画をもとに、生産者の意向に応じた学校給食への納品方法を調整

学校給食納入における流通のパターン



(3) 栽培状況の確認

- ・ 植え付けが始まり次第、定期的に圃場へ訪問して収穫時期や収量、現状等をヒアリング

栽培状況調査票 (例)

品目	栽培環境	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	合計	
キャベツ	定植(株)	250	300			200		280		200	400	200	1,580 株
	収穫量(kg)					360	240	330		360	700	360	2,350 kg

9月25日(水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1回目：9/1定植(250本) ⇒ 収穫予定：1月下旬～12月上旬頃 (1玉1.2kg×250個=300kg想定) 例年より小玉になる予想 ・ 2回目：9/20定植
10月22日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今年の暑さは異常で、生産が例年通りにはいかない。 ・ 9月に定植したキャベツは、暑さの影響で成長が止まり、また、害虫の発生も多くて収穫が見込めないため、10月上旬にすぎ込んだ。 ・ 2回目の播種を20日前(10/2)に行い、現在育苗中。 ・ 10/27日には200本定植予定 ⇒ 収穫予定は1/10～20日頃
11月25日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 9/20に定植したキャベツ (約300本) は、順調にいけば1/10～20日には収穫見込み。 ・ 10月下旬に播種したキャベツ (約300本) を11/25日に定植した。⇒ 順調に生育すれば2月中旬収穫見込み。
12月9日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ・ キャベツ：1回目の収穫見込み⇒予定通り1/10～20日 (300玉)、1玉1.5kg程度の予想 2回目の収穫見込み⇒2月中旬 (300玉) →200玉に変更 ・ 3回目を12/5日に200粒播種⇒1ヶ月は育苗⇒定植後70日で収穫予定 (3月中旬見込み)
1月7日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1回目の収穫見込み→予定通り今月下旬から給食への活用 ・ 2回目の収穫見込み→2月中旬(200玉×1.2kg)240kg ・ 3回目→1/5日に定植 (280本) →3月中旬に約330kg収穫見込み (1玉1.2kg計算)





(4)学校栄養士、納品事業者との情報共有

- より多くの宮古島市産の野菜が発注できるように、調査した生産情報を学校栄養士と納品事業者へ共有

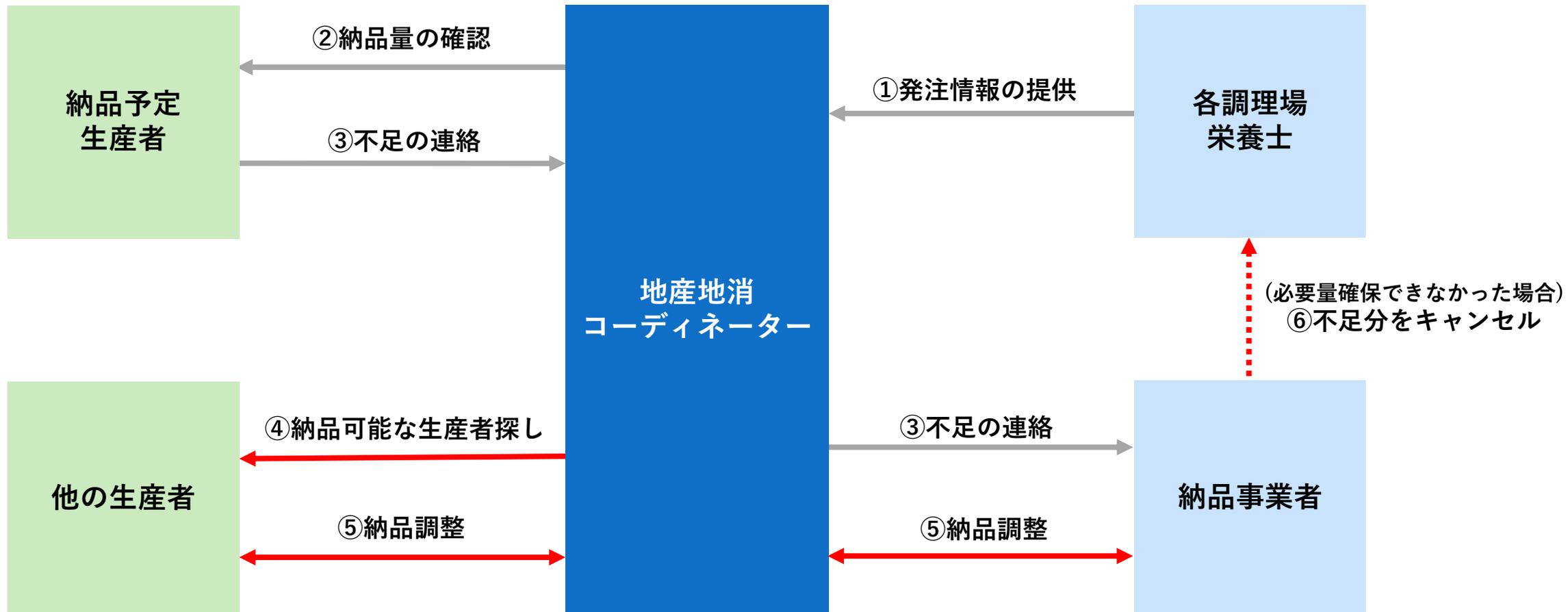
学校給食栄養士への共有資料

納品業者	品目	納品可能時期																				
		1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月		
A事業者	じゃがいも					300	500	1000	500	500	500	500	500	→	300	300	→					
	玉ねぎ				500	500	500	200	200	200	200	200	200	→	→	→						
	ニンジン	500	500	500	300	300	300	400	500	500	300	300	300	→	→	→						
	キャベツ			1000	1000	800	800	800	1100	1100	→	→	200	200	500	500	→	→	100	100	→	
	大根	500	→			150																
B事業者	玉ねぎ										800	800	800	→	→	→						
	ニンジン	500	500	500	→	→	→	300	300	300	500	500	500	→	→	→						
	キャベツ				800	800	400	400	700	700	700	700	→	→	1000	1000	1000	→	→	→		
	大根	1000	→			150	→															



(5) 不足時のサポート

- 不足時には他の生産者から回し、可能な限り宮古島市産を使用できるように、関係者間で調整を行う。





にんじん

- 一本の重さ150g以上500g以内
- 部分的に小さいものが混ざる場合は130g以上ならOK
- 少々割れていても、綺麗なら(泥が入っていなければ)OK

玉ねぎ

- 1個の重さ150g以上1200g以内
- 分球の場合は二つに分け、1個の大きさが150g以上



じゃがいも

- 1個の重さ150g以上
- 部分的に小さいものが混ざる場合は100g以上ならOK



キャベツ

- 1玉1kg以上を目安にする
- 表面が若干割れている程度ならOK
- 玉の硬さは、ある程度柔らかみのある方が望ましい



大根

- 形状は縦長で、直径5cm以上、長さ25cm以上が望ましい
- 縦割れだと少々割れていても綺麗なら(泥が入っていなければ)OK
- 小さな穴(虫食い)は、内側に影響のない程度ならOK
- 基本的には洗浄して泥がついていない状態で納品する



(6) 冷蔵保管施設の活用

○設置目的

給食で利用している野菜の主要5品目については、主に冬春期が最盛期であり、通年での地産食材利用率の向上のためには、供給期間の延長を図る必要がある。学校給食用に生産された食材の保管を目的として、地産地消振興センター(旧上野庁舎)にプレハブ冷蔵庫を設置した。

○冷蔵庫の利用状況

利用品目：にんじん・玉ねぎ・じゃがいも・キャベツ・大根（学校給食納品用）

庫内温度：1℃～5℃（設定温度3℃）

湿度：70%～80%

	累計入庫量	最大在庫
R5年12月～R6年6月	7,360kg 419箱	2,135kg 117箱
R6年12月～R7年6月	11,024kg 718箱	2,553kg 158箱



プレハブ冷蔵庫の外観



プレハブ冷蔵庫の内観

長期保管実験 (R5：にんじん、じゃがいも、玉ねぎ)

収穫時の状態が良いものは
3ヶ月保管可能



R5.12.27



R6.4.3



R6.4.3



R6.7.10



R6.4.3



R6.7.4

長期保管実験 (キャベツ)

ビニール袋無し



2/26 12.1kg



2ヶ月後 1300g減



4/30 10.8kg

ビニール袋入り



2/26 12.9kg



2ヶ月後 200g減

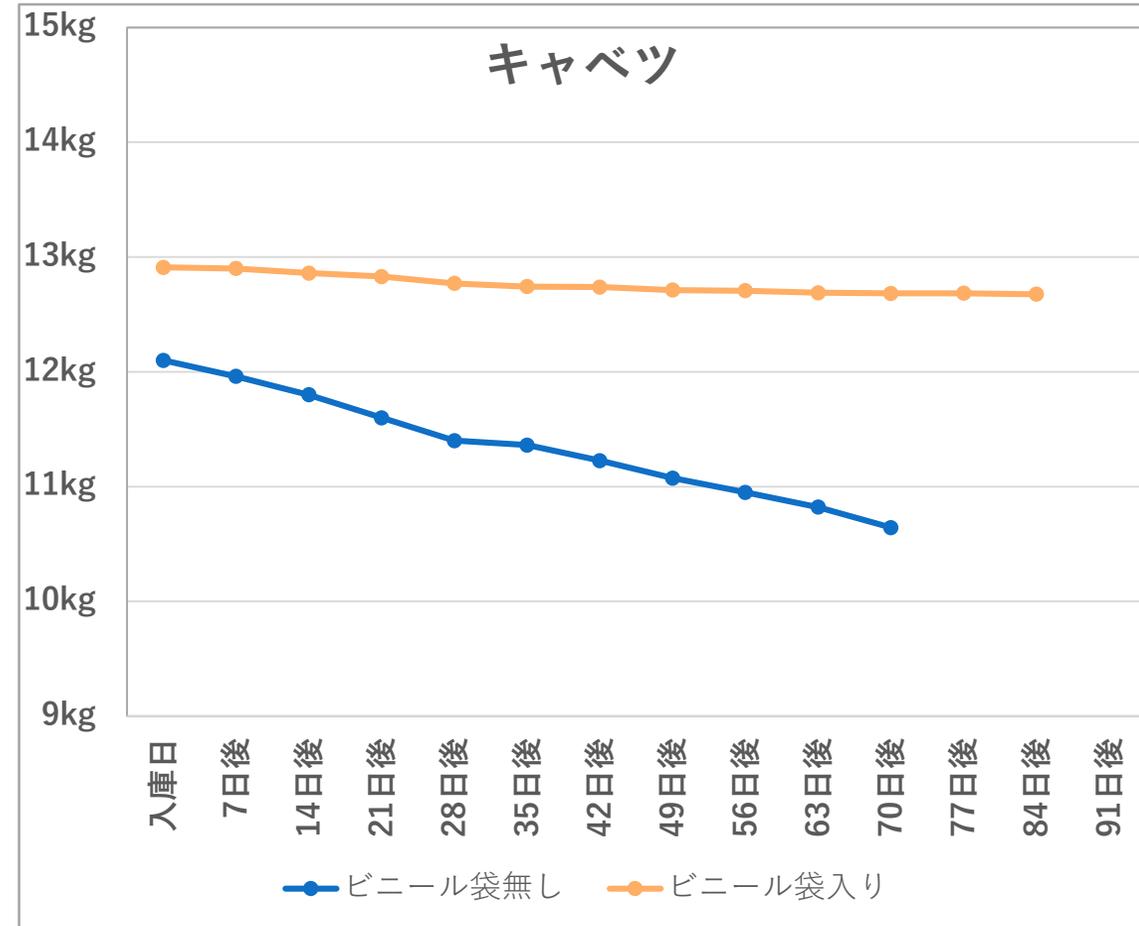


4/30 12.7kg

収穫時の状態が良いものは

ビニール袋に入れると2ヶ月保管可能

○保管中の重量変化



長期保管実験 (大根)

ビニール袋無し



2/17 12.3kg



1ヶ月後 1800g減



3/26 10.5kg

ビニール袋入り



2/17 15.0kg



3ヶ月後 400g減

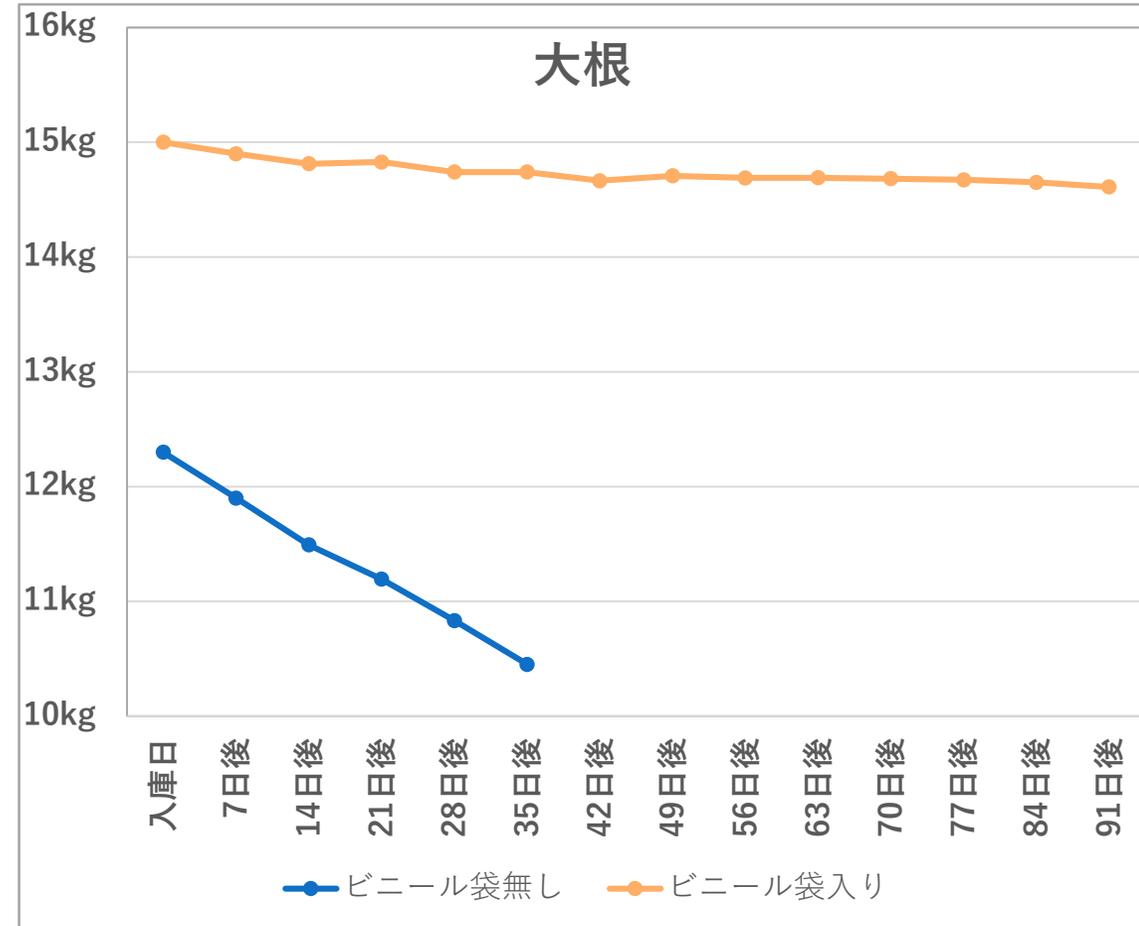


5/20 14.6kg

収穫時の状態が良いものは

ビニール袋に入れると2ヶ月保管可能

○保管中の重量変化



学校給食における野菜の利用拡大に向けて - 研修・視察内容

業務に必要となる知識習得のために、以下の研修・視察を実施



沖縄県中央卸売市場の見学



学校給食納品用仕分け体験



島ヤサイに関する情報交換会



石垣市学校給食センター視察



地産地消コーディネーター育成研修会（徳島）



淡路島玉ねぎ加工業者視察



名護市山田の朝市視察



名護市の葉野菜生産者圃場視察



令和3年度 宮古島市地産地消推進協議会の下 学校給食に特化した「学校給食推進プロジェクトチーム会議」設置

□目的 地産地消の推進を図るため、学校給食への活用を推進する。

- 課題
- ・生産者側 ⇒ 学校給食にどのような食材が使われているか知らない。
 - ・学校栄養士 ⇒ 宮古にどのような食材があるのか、いつ使えるのか知らない。



構成員

- ①宮古島市学校給食調理場栄養士
- ②宮古島市
(産業振興局・農政課・水産課・調理場)
- ③沖縄県農林水産振興センター
(農業改良普及課・農林水産整備課)
- ④JA(営農振興センター・あたらす市場)
- ⑤漁業協同組合(宮古島・伊良部)
- ⑥生産者代表
- ⑦その他必要と認める機関・団体・事業者

主な活動内容

- ① 学校栄養士への地元食材に関する情報提供
- ② 一次加工(カット等)による地元食材の学校給食への活用検討
- ③ 生産者・加工業者と学校栄養士との定期的な意見交換
- ④ 生産状況・加工現地調査
- ⑤ 学校給食へのマンゴー等活用



学校給食推進プロジェクトチーム会議

□ 目的 地産地消の推進を図るため、学校給食における宮古島市産食材の利用率向上を図る。

令和2年度実績⇒11.1% 令和8年度目標⇒25%

構成員

- ・宮古島市内学校給食調理場栄養士(宮特支含む)
- ・宮古島市企画政策部産業振興課
- ・その他必要と認める機関

主な活動内容

- ① 学校栄養士への地元食材に関する情報提供
- ② 産地見学会
- ③ みゃーく食材の日の企画
- ④ 学校給食への宮古島市産食材の活用促進
- ⑤ 地産地消コーディネーター機能の強化



プロジェクトチーム会議の様子



みゃーく食材の日について

- 令和4年度より実施。
- 市内で生産された食材を活用したメニューを学校栄養士が考案し、市内の全小中学校（約5800食）で同じ日に同じメニューを提供する。
- 宮古島市産食材への関心を高めてもらう為、生産現場の様子を動画で配信し、給食時間等、各クラスで視聴しやすい時間に動画を視聴してもらう。
- 令和5年「みゃーく食材の日」を2月第3金曜日に設定



副市長・議長を招いての給食の様子（上野小学校）

学校給食への宮古島市産食材の活用推進－ みゃーく食材の日（令和6年度）



教育長職務代理者を招いての給食(南小学校)



給食時間の様子(下地小学校)



給食時間の様子(南小学校)



当日の献立(下地調理場)

まいとし がっだい きんようび
毎年2月第3金曜日
 しよくざい ひ
みゃーく食材の日
 R7.2.21(金)

みゃーく島カレー
 豚肉 じゃがいも 人参 キャベツ 玉ねぎ

マグロフライ 

ずみサラダ
 大根 パパイア きゅうり

アロエゼリー
 シークァーサー味 

「みゃーく食材の日」
 宮古島市産業振興課では、市内で生産される農水産物の生産振興と消費拡大を図るため、宮古島市産の食材を活用した給食を、市内全ての小中学校に提供する「みゃーく食材の日」を開催します。
 おいしい給食をお楽しみに！

動画で学ぼう！
 野菜が成長する様子を動画にしたよ。



「みゃーく食材の日」のPRポスター



学校給食への宮古島市産食材の活用推進－みゃーく食材の日（令和6年度）

献立表で「みゃーく食材の日」を周知

献立表への記載案を作成し、各調理場の献立表に反映

令和7年 2月の予定献立表		学校給食の栄養基準			下地学校給食共同調理場		
食品群	体内でのはたらき	小学生	中学生	小学生	中学生	TEL: 0980-76-2455	FAX: 0980-76-2480
畜肉	体内でのはたらき	650	830	24.4	31.2	18.1	
魚介類	体内でのはたらき	24.4	31.2	18.1	23.1		
卵	体内でのはたらき						
豆類	体内でのはたらき						
穀類	体内でのはたらき						

献立日	小学校	中学校
3月 部分、大豆の日、立春	658 P 30 F 18.1	787 P 35.3 F 21.8
4(火)	606 P 21.7 F 20.9	722 P 24.7 F 22.8
5(水)	581 P 23.2 F 13.6	715 P 28.4 F 15.5
6(木)	615 P 24.6 F 16.8	729 P 30.9 F 18.9
7(金) 2/9大根の日献立	648 P 27.5 F 20.7	763 P 33.9 F 24.3
8(土)	681 P 30.4 F 18.9	796 P 36.8 F 23.1
9(日)	714 P 39.3 F 22.1	829 P 45.7 F 26.3
10(月) 世界豆の日	624 P 28.7 F 18.7	770 P 35.4 F 23.5
11(火) 建国記念の日	651 P 31.6 F 14.7	797 P 38.3 F 17.7
12(水) 2/19日十六日祭献立	684 P 34.5 F 17.7	
13(木) 旧十六日祭		
14(金) バレンタインデー		
15(土)		
16(日)		
17(月) 千切り大根の日		
18(火) 2/16寒天の日献立		
19(水)		
20(木)		
21(金) みゃーく食材の日		
22(土)		
23(日)		
24(月)		
25(火)		
26(水)		
27(木) 食育～佐賀県～		
28(金)		

2/21
(金)

「みゃーく食材の日」を実施します。

豚肉・マグロ・にんじん・玉ねぎ・じゃがいも
キャベツ・大根・きゅうり・パパイア・アロエ

上記の材料は宮古島市産を使用しています！

給食に関わる全ての方々に感謝していただきましょう。



2月21日(金)

「みゃーく食材の日」

豚肉・マグロ・にんじん・玉ねぎ・じゃがいも
キャベツ・大根・きゅうり・パパイア・アロエ

上記の材料は宮古島市産を使用しています！

給食に関わる全ての方々に感謝していただきましょう。

調理場ごとの献立表に
合わせて使用できるように
複数のパターンを用意



学校給食への宮古島市産食材の活用推進－ みゃーく食材の日（令和6年度）

目的：旧上野庁舎に設置したプレハブ冷蔵庫の活用により、夏場の食材提供の可能性を見いだすこと

実施日：7月10日

□ 冷蔵庫保管でを使用した食材

- ・ にんじん：94 kg
- ・ 玉ねぎ：110.5 kg
- ・ じゃがいも：125 kg



当日の献立

給食時間の様子(下地小)

みゃーく食材の日

R6年 7/10 (水) 給食に宮古島市産の食材がたくさん使われてるよ!

冬瓜のマグロそぼろあんかけ丼

- ・ マグロミンチ肉
- ・ たまねぎ・冬瓜
- ・ にんじん・ピーマン

アーサのみそ汁

- ・ アーサ・じゃがいも
- ・ 長ネギ・宮古みそ

ぱり畑サラダ

- ・ パパイア・枝豆
- ・ 赤ピーマン
- ・ きゅうり

デザート

- ・ 冷凍マンゴー



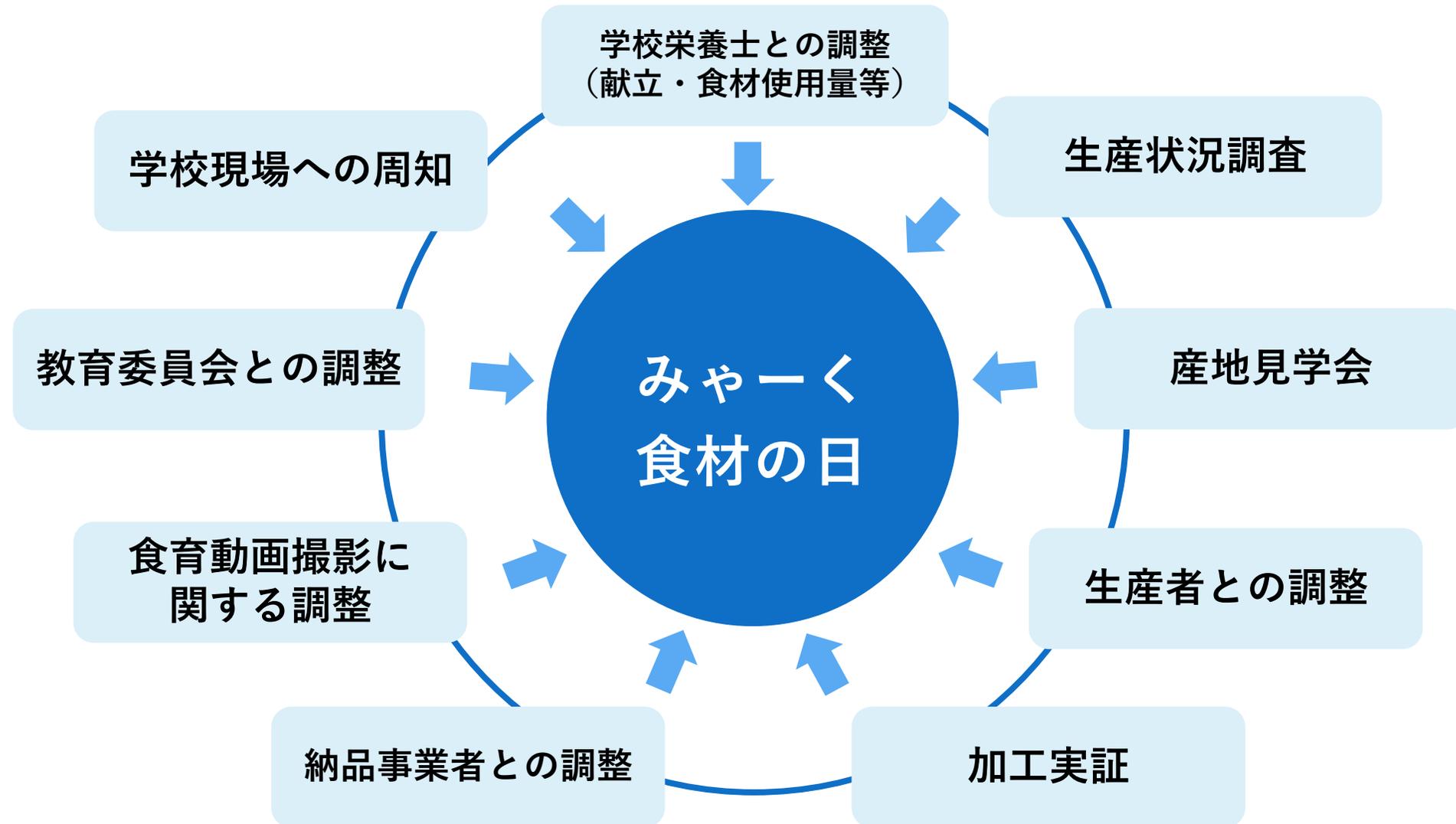
「みゃーく食材の日」のPRポスター

学校給食への宮古島市産食材の活用推進 - みやーく食材の日 (食育動画)





みゃーく食材の日実施のための業務全体像





学校栄養士を対象とした産地見学会

上段：1回目(令和6年5月)

下段：2回目(令和7年2月)



玉ねぎの集荷状況：JA集出荷場



野菜の保管状況：上野冷蔵庫



豚肉のと蓄状況：宮古食肉センター



キャベツの栽培状況：盛島さん圃場



きゅうりの生産状況：上地さん圃場



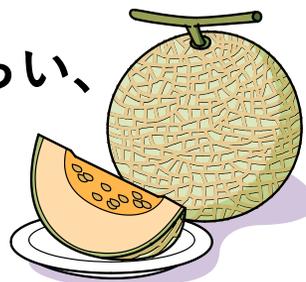
芋の加工施設：オキナワパウダーフーズ



加工食材提供に関する実証事業

実証の目的

- 宮古島市制施行20周年記念事業の一環として、「みゃーく食材の日」が計画され、普段の給食では提供できない食材として、**宮古産牛肉やメロン**が提案された。
- JAに出荷された宮古島市産のメロンを給食に活用できないかの検証を行う。
- 給食への提供に向けた試作(冷凍・冷蔵カット)
- 2種類の試作品を学校栄養士に試食してもらい、評価を基に給食への提供に繋げる。



学校給食にメロンを提供するまでの流れ

R5年10月	メロンの収穫期調査(JA)
R6年8月	市制施行20周年記念事業計画で宮古産牛肉とメロンの活用が提案
10月	今期のメロン収穫と給食活用の相談
11月	1期目の集荷計画及び加工実証日程調整
12月	冷凍カットメロンの実証
R7年1月	青果用としてのメロンカット
1月	学校栄養士とカットメロンの試食・評価
3月	カットメロンの評価と給食への活用検討
4月	調理場毎のメロン必要量確認
5月	市内全小中学校へのメロン提供(426玉) 市制施行20周年記念「みゃーく食材の日」

冷凍カットメロンの加工実証の流れ





カットメロンの評価(冷凍・冷蔵)

調査対象

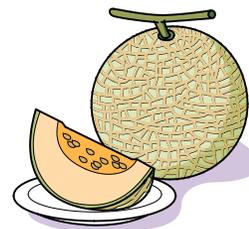
学校栄養士(6名)

調査方法

① 1月のプロジェクトチーム会議で試食
(冷凍・冷蔵2種類のカットメロン)

② 試食会当日、評価内容を確認。
後日、評価表の提出

③ 3月のプロジェクトチーム会議で評価、
集計結果報告



調査結果(1月)

① 給食に利用できる ⇒ 冷凍5名・冷蔵3名

② 給食で希望するのは ⇒ 冷凍2名・冷蔵3名

どちらともいえない1名

③ 調理場でのカット可能 ⇒ 4ヶ所

協議結果(3月)

① 市制施行20周年記念事業「みゃーく食材の日」
で、カットメロンを使用することを決定。

② 味や食感から、冷蔵での提供が好ましい。

③ 平良調理場は冷蔵カットで納品

城辺・上野・下地・伊良部調理場は、青果で納品。

④ 小学生は16等分割・中学生は12等分割とする。



宮古島市制施行20周年記念事業

主な使用食材

宮古島市
20th Anniversary MIYAKOJIMACITY
市制施行20周年記念
しよくざい
みゃーく食材の日
令和7年5月16日(金)

みゃーく牛丼
ぎゅうどん
宮古産牛肉 たまねぎ

パニパニスープ
アスパラガス にんじん とうがん

デザート：赤肉メロン

- ・ 宮古産牛肉 506kg
- ・ アスパラガス 60kg
- ・ メロン 426玉



市制施行20周年記念「みゃーく食材の日」動画



平良調理場へのカットメロン納品準備

給食の様子と配膳状況(下地小学校)

市長を招いての給食の様子(城辺小学校)



「みゃーく食材の日」アンケート結果 メニューの評価

回答件数：92件

みゃーく牛丼

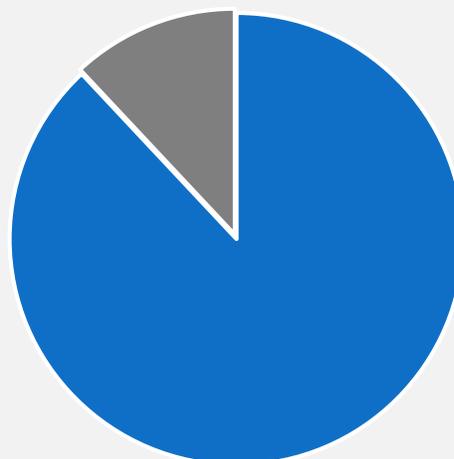
好評だった 92
好評ではなかった 0



■ 好評だった ■ 好評ではなかった

赤肉メロン

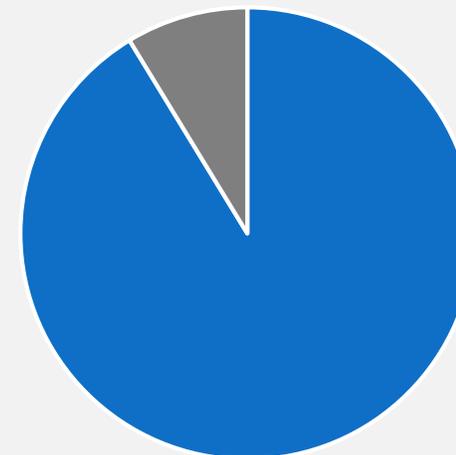
好評だった 81
好評ではなかった 11



■ 好評だった ■ 好評ではなかった

パニパニスープ

好評だった 84
好評ではなかった 8



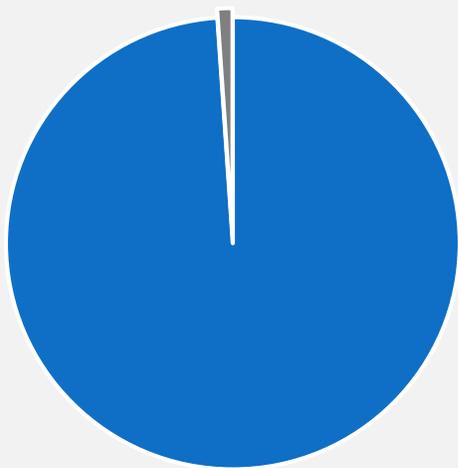
■ 好評だった ■ 好評ではなかった



「みゃーく食材の日」アンケート結果 取り組みに対する評価

市制施行20周年記念 特別メニュー

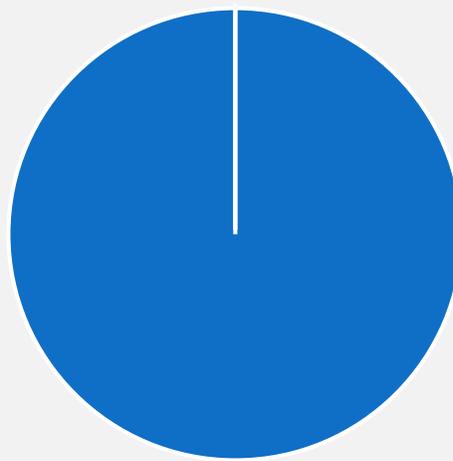
好評だった 91
好評ではなかった 1



■ 好評だった ■ 好評ではなかった

動画の内容

大変よかった・よかった 92
よくなかった 0



■ 大変よかった・よかった ■ よくなかった

今後このような取り組み

ぜひ取り組んでほしい 92
どちらでも良い 0



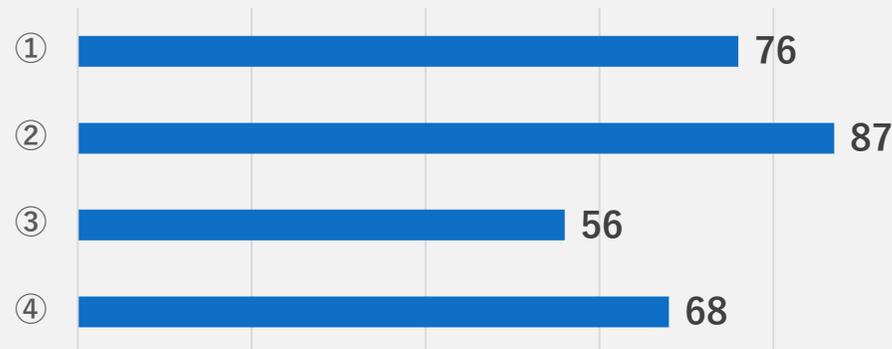
■ ぜひ取り組んでほしい ■ どちらでも良い



「みゃーく食材の日」アンケート評価 取り組み・周知方法の評価

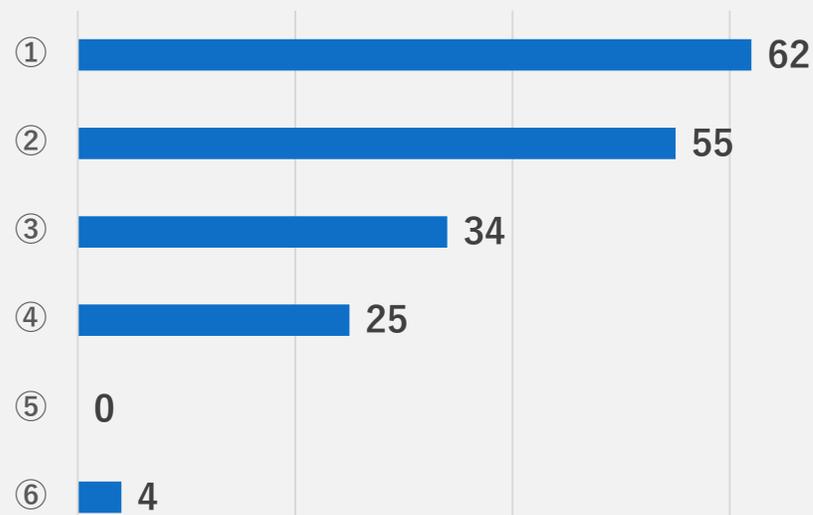
「みゃーく食材の日」の取り組みで良かった点は？

- ① 新鮮な宮古島市産食材が多く使用されていること
- ② 生産現場の様子や生産者の想いを知ることができた
- ③ 食の大切さを考える機会となった
- ④ 宮古島市産の食材に関する関心が高まった



「みゃーく食材の日」の学校内での周知方法

- ① ポスター
- ② 校内放送
- ③ 朝の会や帰りの会
- ④ 給食便り
- ⑤ 特に周知は無かった
- ⑥ その他





「みゃーく食材の日」周知のためポスター作成

みゃーく食材の日

R6年 7/10 (水) 給食に宮古島市産の食材が
たくさん使われてるよ!

冬瓜のマグロそぼろあんかけ丼

- ・マグロミンチ肉
- ・たまねぎ・冬瓜
- ・にんじん・ピーマン

アーサのみそ汁

- ・アーサ・じゃがいも
- ・長ネギ・宮古みそ

ぱり畑サラダ

- ・パパイヤ・枝豆
- ・赤ピーマン
- ・きゅうり

デザート

- ・冷凍マンゴー

●みゃーく食材の日

宮古島市では、市内で生産される農水産物の生産振興と消費拡大を図るため、学校給食における市内産食材の利用率向上に取り組んでいます。その一環として、宮古島市産の食材を活用した給食を、市内全ての小中学校に提供する「みゃーく食材の日」を7月10日に開催します。 企画：宮古島市産業振興局

▶動画で学ぼう!

農家さんの栽培や加工の様子、漁協の方の働き方を見てみよう

宮古島市公式YouTubeチャンネルにて公開中▶

毎年2月第3金曜日は
みゃーく食材の日
R7.2.21(金)

みゃーく島カレー
豚肉 じゃがいも 人参 キャベツ 玉ねぎ

マグロフライ

ずみサラダ
大根 パパイア きゅうり

アロエゼリー
シークァーサー味

「みゃーく食材の日」
宮古島市産業振興課では、市内で生産される農水産物の生産振興と消費拡大を図るため、宮古島市産の食材を活用した給食を、市内全ての小中学校に提供する「みゃーく食材の日」を開催します。
おいしい給食をお楽しみに!

動画で学ぼう!
野菜が成長する様子を動画にしたよ。

宮古島市
市制施行20周年記念
20th Anniversary MIYAKO CITY

みゃーく食材の日

令和7年5月16日(金)

みゃーく牛丼
宮古産牛肉 たまねぎ

パニパニスープ
アスパラガス にんじん とうがん

デザート：赤肉メロン

宮古島市では、市内で生産される農水産物の生産・消費拡大を図るため、宮古島市産の食材を活用した給食を、市内全ての小中学校に提供する「みゃーく食材の日」を開催します。今回は市制施行20周年記念特別バージョンとして、普段の給食では食べられない宮古産牛肉やメロンを提供します。お楽しみに!

動画で学ぼう!
動画を見て生産者の思いや食の大切さなど、食に対する理解を深めましょう!



沖縄食材情報サイト『くわっちーおきなわ』公式Xに紹介文が掲載

毎日のごちそう ネタあります!
くわっちーおきなわ
沖縄食材情報

メニュー

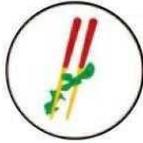
ニュース・イベント

2025.02.20

(宮古島市) 毎年2月第3金曜日は、
「みゃーく食材の日」

毎年2月第3金曜日は
みゃーく食材の日
R7.2.21(金)

← **ポスト** ...

 くわっちーおきなわ
@kuwachiokinawa

宮古島市では、毎年2月の第3金曜日を、市内の全小中学校に同じメニューを提供する「みゃーく食材の日」と設定しております。今年度は、2月第3金曜日の他、市政施行20周年を記念した「みゃーく食材の日」を実施します。生産現場の様子動画もあるのでぜひ、ご覧ください



沖縄農林水産業『今日は〇〇の日』に『みゃーく食材の日』掲載

沖縄農林水産業「今日は〇〇の日」

月日	名称	画像
2月3日	にんじんの日	
2月9日	フクギの日	
2月11日	かぼちゃの日(宮古島)	
2月第3金曜日	みゃーく食材の日(宮古島)	
3月5日	さんごの日	
3月6日	島らっきょうの日(伊江村)	
4月4日	まーさんシシの日	
4月8日	島ヤサイの日	
4月10日	とうがんの日	
4月第3日曜日	モズクの日	
4月第4日曜日	さとうきびの日	
5月8日 (8月5日)	ゴーヤーの日 (裏ゴーヤーの日)	
5月10日 (9月6日)	黒糖の日 (黒の日)	
5月12日	アセローラの日	
6月第1水曜日	土壌保全の日	
6月6日	オクラの日(宮古島)	
7月	県産品奨励月間	
7月~9月の20日	カツオの日(宮古島)	
7月4日	恩納もずくの日	
7月7日	うるま市オクラの日	
7月15日	マンゴーの日	
8月1日	パインの日	
8月3日	はちみつの日	
8月8日	パパイヤの日	
8月9日	エッグの日	
8月9日	薬草の日	
9月3日	琉球もろみ酢の日	
9月4日	古酒(ケース)の日	
9月22日	シークワサーの日	
10月2日	豆腐の日	
10月10日	マグロの日	
10月第2土曜日	カープデーの日	
10月17日	沖縄そばの日	
11月1日	泡盛の日	
11月16日	いもの日	
11月第4木曜日	防風林の日	
11月29日	うちな~いい肉の日	
12月1日	沖縄産コーヒーの日	
12月12日	島にんじんの日(中城村)	
12月23日	海ぶどうの日	
毎月第3木曜日	琉球料理の日	
毎月第3金・土曜日	おきなわ食材の日	

沖縄農林水産業「今日は〇〇の日」 沖縄総合事務局 農林水産部 調べ

月日	名称	画像
2月3日	にんじんの日	
2月9日	フクギの日	
2月11日	かぼちゃの日(宮古島)	
2月第3金曜日	みゃーく食材の日(宮古島)	
3月5日	さんごの日	
3月6日	島らっきょうの日(伊江村)	
4月4日	まーさんシシの日	
4月8日	島ヤサイの日	
4月10日	とうがんの日	
4月第3日曜日	モズクの日	
4月第4日曜日	さとうきびの日	
5月8日 (8月5日)	ゴーヤーの日 (裏ゴーヤーの日)	
5月10日 (9月6日)	黒糖の日 (黒の日)	



みゃーく食材の日で使用した食材及び使用量

たまねぎ
689.9kg

じゃがいも
563.6kg

にんじん
561.5kg

大根
117.3kg

キャベツ
110.4kg

とうがん
822.8kg

きゅうり
241.3kg

ゴーヤー
203kg

アスパラガス
60kg

赤ピーマン
36kg

ピーマン
43kg

長ねぎ
14.6kg

豚肉
380kg

牛肉
506kg

マグロフライ
17,154個
(706.3 k g)

マグロミンチ
肉 167kg

アーサ
33kg

宮古みそ
36.3kg

冷凍マンゴー
5,824個
(233 k g)

赤肉メロン
426玉

アロエゼリー
17,725個

冷凍パイヤ
530kg

冷凍むき枝豆
128kg

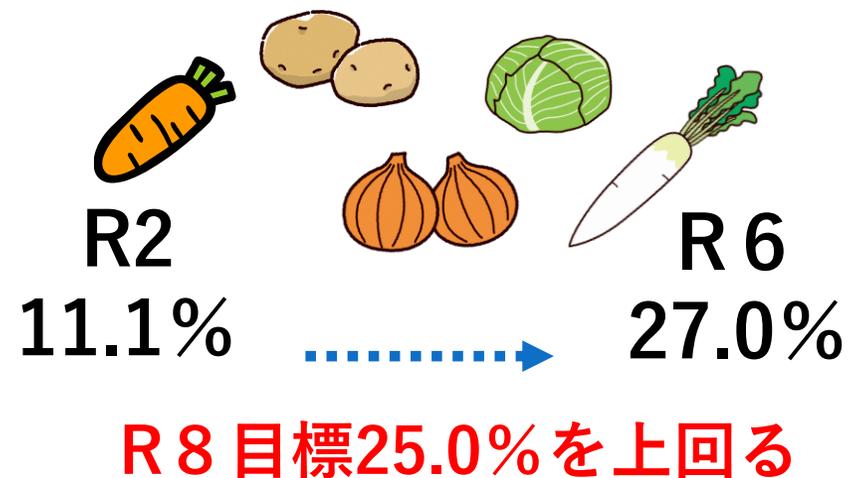
全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

調理場毎の地産食材利用率、食材毎の利用率

単位：%

学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

	平良	城辺	上野	下地	伊良部	全体平均
令和2年度	11.8	11.5	12.7	10.4	4.1	11.1
令和3年度	17.6	15.5	20.6	18.9	19.7	17.6
令和4年度	15.9	21.8	25.8	18.1	18.9	17.7
令和5年度	22.1	25.7	37.8	24.4	23.4	23.8
令和6年度	24.6	30.2	39.4	31.8	29.5	27.0



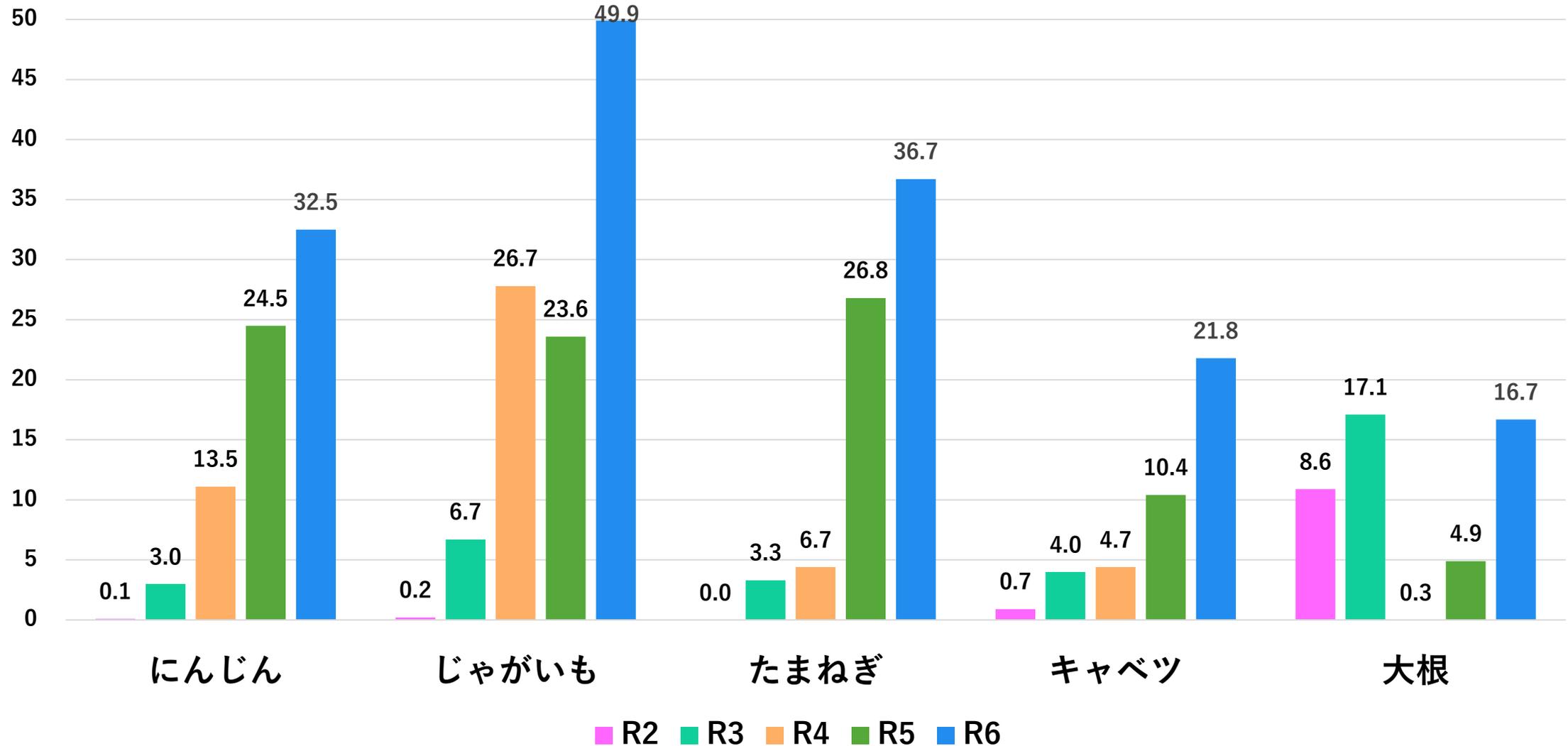
食材毎の利用率

	野菜	冷凍野菜	果実	畜産物	水産物	全体平均
令和2年度	14.3	9.4	0.0	3.0	22.6	11.1
令和3年度	19.8	18.9	5.6	16.8	22.3	17.6
令和4年度	22.0	20.6	2.3	1.6	32.0	17.7
令和5年度	30.7	21.4	2.7	2.4	31.0	23.8
令和6年度	35.5	24.7	1.8	4.2	27.1	27.0

全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材利用率の推移

野菜主要5品目の推移

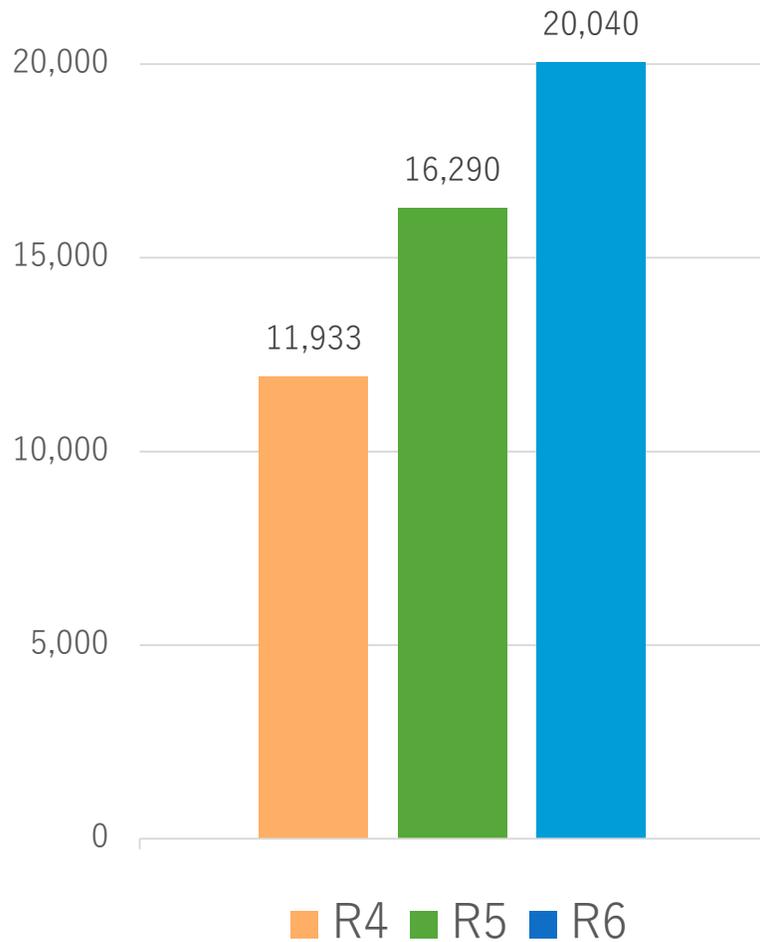
単位：%



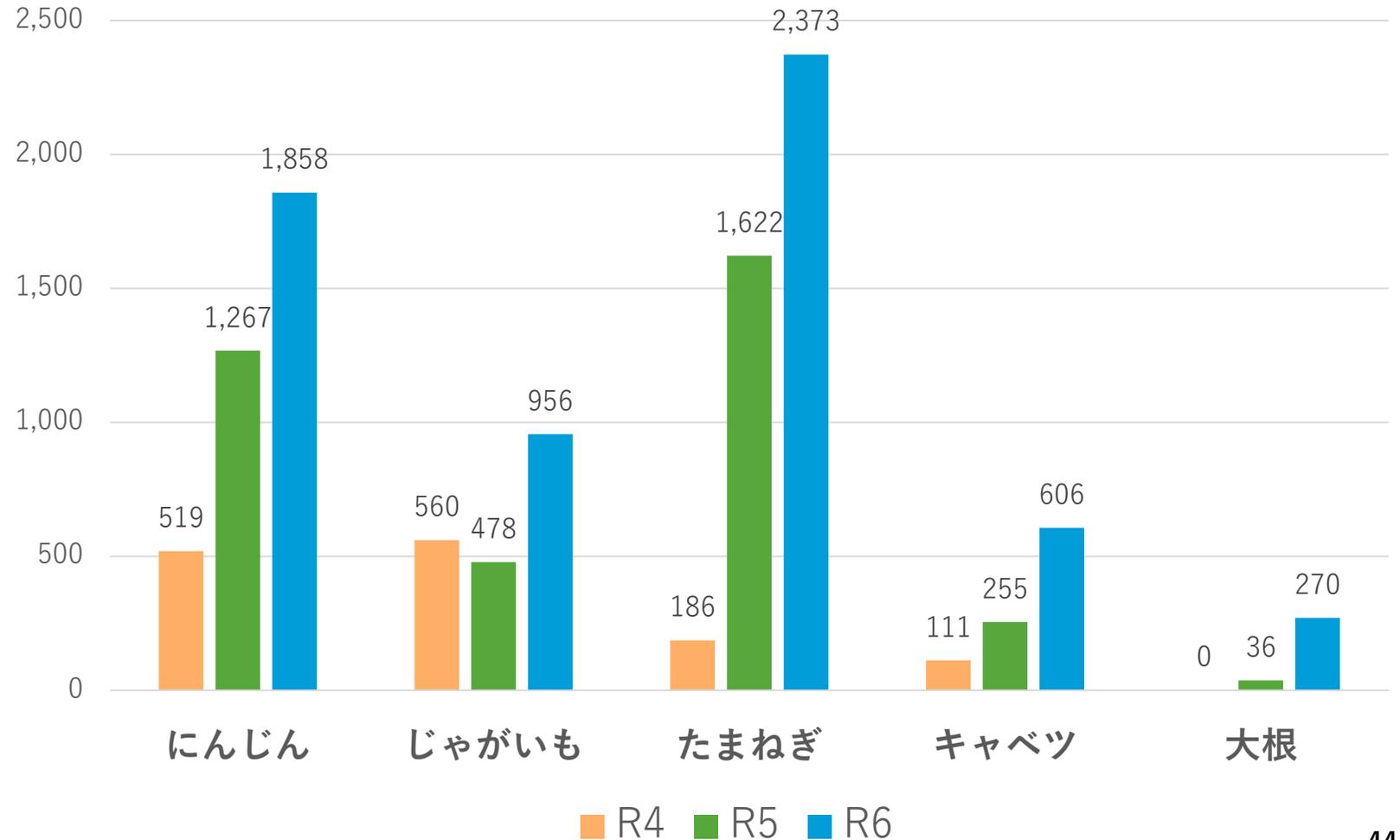
全体まとめ - 学校給食における宮古島市産食材購入金額の推移

単位：千円

宮古島市産食材購入金額



野菜主要5品目の購入金額



野菜主要5品目の宮古島市産利用量

R5年度実績

にんじん

約**5.3t**
(24.5%)

玉ねぎ

約**4.6t**
(23.6%)

じゃがいも

約**1.7t**
(26.8%)

キャベツ

約**1.3t**
(10.4%)

大根

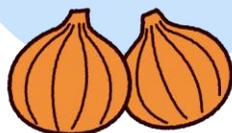
約**0.3t**
(4.9%)

R6年度実績

約**7.0t**
(32.5%)



約**6.0t**
(36.7%)



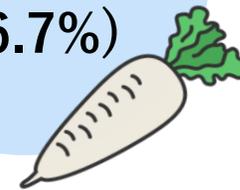
約**3.3t**
(49.9%)



約**2.1t**
(21.8%)



約**1.3t**
(16.7%)





今後の宮古島市産食材の利用率向上を図るための方向性

- ① 野菜主要5品目の生産拡大の推進
(人参・じゃがいも・玉ねぎ・キャベツ・大根)
- ② 野菜の一次加工による使用量の拡大
- ③ 畜産物・水産物の利活用推進
- ④ 保冷施設の拡充
- ⑤ 生産者及び学校栄養士への情報提供
- ⑥ 学校給食以外の地産食材活用推進

