

# 平成30年度 学校給食における地場産物の活用状況調査結果

福島県教育庁健康教育課

## 1 調査の目的

「福島県地産地消推進プログラム」に基づき、学校給食における地場産物の活用状況を把握するとともに、今後の地場産物の活用の推進を図るための資料とすることを目的とする。

## 2 調査対象施設（単独調理場214施設+共同調理場74施設=合計288施設）

県内において完全給食を実施している単独調理場方式の市町村立小・中・特別支援学校、県立学校（夜間定時制高等学校・中学校・特別支援学校）及び市町村の共同調理場。

## 3 調査対象期間

前期：平成30年 6月11日から平成30年 6月15日までの5日間

後期：平成30年11月12日から平成30年11月16日までの5日間 の計10日間

## 4 食品数のカウント及び地場産物の判断基準について

1日の給食に使う食材料について、1品目ごとに「1」としてカウントする。

同じ食材で地場産物とそれ以外とを使っている場合は、地場産物としてカウントする。

（一部でも地場産物が使われていれば地場産物とする。）

海産物についても、あくまで産地で判断し、水揚げ地は考慮しない。

## 5 主な食品の分類

調査票における分類	参 考 (週報による分類)	食 品 の 例
穀 類	米・大麦等	精白米、強化米、もち米、アルファ化米、オートミール、押し麦等
	パン及び麺	食パン、コッペパン、バターロール、レーズンパン、ソフトスパゲッティ式麺、スパゲッティ、うどん、中華麺等
いも及びでんぷん類	芋及び澱粉類	ジャガイモ、サツマイモ、サトイモ、こんにゃく、春雨、でんぷん等
豆 類	豆 類	大豆、インゲン豆、小豆等
	豆製品類	豆腐、焼豆腐、油揚げ、凍り豆腐、納豆、きな粉等
緑黄色野菜類	緑黄色野菜類	人参、ホウレンソウ、かぼちゃ、さやインゲン、小松菜、トマト、チンゲンサイ、ピーマン、ブロッコリー、えんどう等
その他野菜類	その他野菜類	たまねぎ、キャベツ、大根、もやし、きゅうり、はくさい、ごぼう、根深ねぎ、たけのこ、とうもろこし、グリーンピース、枝豆、蕪、カリフラワー、なす、レタス、レンコン、切干大根等
果 実 類	果 物 類	みかん、りんご、みかん以外の柑橘類、バナナ、パイナップル、キウイフルーツ、メロン、干しぶどう、果実缶詰、果実ジュース、ジャム類等
きのこ類	きのこ類	シメジ、えのきだけ、干しいたけ等
魚 介 類	魚 介 類	さけ、さば、いか、えび、さわら、いわし、さんま、メルルーサ、オイルツナ、まぐろ、あさりの水煮、かまぼこ、ちくわ等
	小 魚 類	ししゃも、煮干、しらす干し、干しえび等
鳥獣肉類（肉類）	肉 類	豚肉、鶏肉、牛肉、プレスハム、ウインナー、ベーコン、鶏レバー等
鳥獣肉類（卵類）	卵 類	鶏卵、うずら卵等

※ 地場産物とは、福島県内産のものとする。（市町村産品+市町村産品以外の県産品）

※ 魚介類は、食品名に産地が含まれているもの又は、その他の方法で産地が明確に確認できるものに限る。

※ 上記の分類以外のもの（牛乳・砂糖類・種実類）は調査対象としない。

## 6 調査結果

### (1) 県内全体の活用状況（単独調理場方式及び共同調理場方式）

食 品 類	前 期		後 期		前期・後期の平均	
	地場産物 活用割合	うち市町村 産品の割合	地場産物 活用割合	うち市町村 産品の割合	地場産物 活用割合	うち市町村 産品の割合
穀 類	59.9%	45.9%	61.7%	48.4%	60.8%	47.1%
いも及びでんぷん類	21.5%	13.7%	38.6%	26.5%	30.7%	20.6%
豆 類	59.1%	39.0%	64.4%	42.0%	61.9%	40.6%
緑黄色野菜類	26.5%	10.8%	38.8%	18.1%	32.5%	14.4%
その他野菜類	38.0%	17.9%	53.6%	29.4%	45.9%	23.7%
果 実 類	35.0%	5.0%	58.1%	23.1%	47.0%	14.4%
きのこ類	15.4%	6.7%	14.9%	6.2%	15.1%	6.4%
魚介類	12.0%	4.6%	13.4%	4.3%	12.7%	4.4%
鳥獣肉類（肉類）	36.9%	2.3%	39.7%	3.7%	38.3%	3.0%
鳥獣肉類（卵類）	27.6%	4.8%	36.0%	6.3%	31.7%	5.5%
合 計	35.7%	17.4%	45.8%	24.6%	40.8%	21.0%

### (2) 市町村各地区及び県立学校別の活用状況

地 区 別	前 期		後 期		前期・後期の平均	
	地場産物 活用割合	うち市町村 産品の割合	地場産物 活用割合	うち市町村 産品の割合	地場産物 活用割合	うち市町村 産品の割合
県 北	30.6%	13.0%	37.1%	19.3%	33.8%	16.2%
県 中	31.9%	15.1%	41.5%	18.8%	36.8%	17.0%
県 南	38.4%	15.6%	54.5%	32.8%	46.5%	24.3%
会 津	40.0%	21.9%	53.2%	33.3%	46.8%	27.8%
南 会 津	48.7%	17.2%	68.2%	37.1%	58.3%	26.9%
相 双・いわき	35.3%	21.2%	44.4%	26.9%	39.9%	24.1%
県 立 学 校	49.7%	22.0%	53.5%	23.5%	51.6%	22.7%

#### 【 参 考 】 地場産物活用割合の過去の調査結果（前後期平均）

対 象	H 2 2	H 2 3	H 2 4	H 2 5	H 2 6	H 2 7	H 2 8	H 2 9
福島県	36.1%	—(※)	18.3%	19.1%	21.9%	27.3%	32.3%	35.6%
全 国	25.0%	25.7%	25.1%	25.8%	26.9%	26.9%	25.8%	26.4%

※1 平成23年度は東日本大震災の影響により調査未実施。

※2 国の調査は完全給食を実施する公立小・中学校のうち、約500校を抽出した抽出調査である。  
国の調査対象には調味料等も含む。（平成23年度は被災3県は調査対象とせず）

### (3) 分析

本県の学校給食における地場産物活用割合は、東日本大震災以降徐々に上昇し、今年度の調査結果は震災前を上回る40.8%となった。（対前年比5.2ポイント上昇）

回復の要因としては、学校給食用食材等の放射性物質検査と結果の公表、学校給食に地場産物を活用することへの理解促進等の活動、生産者や納入業者との調整及び納品可能な地場産物を献立へ取り入れる等の工夫や給食現場の地道な努力の積み重ねが実ってきたものと考えられる。

ほとんどの食品類は、県内市場に流通する地場産物の種類が後期調査時期の方が多いため、前期に対して後期の実績が上回っている。

## 7 まとめ

学校給食において地場産物を活用することは、「児童生徒が郷土の自然、食文化等についての理解を深める」ことや、「地場産物の生産者や生産・流通過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちを育む」ことができるなど教育的効果が期待されている。このような食育の観点からも、今後も引き続き放射性物質検査等による学校給食の安全・安心を確認し保護者等の理解を得ながら、年間を通して地場産物を活用できることをめざして引き続き取り組んで参りたい。