

# 令和4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

「地産地消推進のための基本方針」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

県内において完全給食を実施している53市町村（給食委託の6町村を除く）立小・中・特別支援学校の単独調理場187施設、共同調理場71施設及び県立学校19校

## 3 調査対象期間

第1回（前期） 令和4年6月13日（月）～17日（金）までの5日間

第2回（後期） 令和4年11月14日（月）～18日（金）までの5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) 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。
- (2) 地場産物とは、福島県内産のものとし（市町村産品＋市町村産品以外の県産品）、また、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）。
- (3) 海産物についても、あくまで産地で判断し、水揚地は考慮しない。
- (4) 次に挙げる食品については製造した場所が福島県内であれば地場産物として判断する。（下表の豆製品類に記載されている食品、もやし及びこんにゃく等）

## 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、ソフト式スパゲッティ麺、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

※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、共同調理場方式及び県立学校）

食 品 類	前 期		後 期		前期・後期の平均	
	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合
穀 類	65.0%	52.3%	66.9%	55.1%	66.0%	53.7%
いも及びでんぷん類	24.7%	14.2%	45.8%	28.5%	36.1%	21.9%
豆 類	67.8%	39.7%	67.6%	39.4%	67.7%	39.5%
緑黄色野菜類	35.3%	11.9%	45.1%	18.9%	40.1%	15.3%
その他野菜類	48.6%	21.4%	54.3%	26.9%	51.5%	24.2%
果 実 類	59.5%	6.8%	72.2%	22.4%	66.2%	15.1%
きのこ類	23.0%	8.7%	22.7%	10.0%	22.8%	9.4%
魚 介 類	25.8%	11.5%	21.6%	8.2%	23.6%	9.7%
鳥獣肉類（肉類）	55.2%	3.0%	58.7%	2.9%	57.0%	2.9%
鳥獣肉類（卵類）	53.4%	6.7%	58.1%	4.4%	55.6%	5.6%
合 計	46.4%	20.0%	52.0%	24.5%	49.3%	22.3%

【参考】地場産物活用割合推移（前期・後期平均）

H22	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R2	R3	R4
36.1%	18.3%	19.1%	21.9%	27.3%	32.3%	35.6%	40.8%	44.2%	46.0%	49.3%

※平成23年度は東日本大震災の影響により調査未実施。

※令和元年度は台風第19号の影響により後期調査を実施しなかったため公表なし。

(2) 地域別の活用状況（市町村各地区及び県立学校）

地 域 別	前 期		後 期		前期・後期の平均	
	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合
県 北	38.0%	15.3%	44.3%	18.0%	41.2%	16.7%
県 中	42.7%	15.2%	48.0%	16.6%	45.4%	15.9%
県 南	43.2%	14.8%	50.6%	25.3%	46.8%	19.9%
会 津	53.2%	29.4%	66.3%	43.0%	59.8%	36.2%
南 会 津	52.9%	16.8%	62.4%	25.9%	57.7%	21.5%
相 双 ・ い わ き	56.4%	31.8%	56.7%	30.9%	56.6%	31.4%
県 立 学 校	55.2%	19.3%	50.8%	20.0%	52.9%	19.6%

7 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、徐々に上昇しており、令和4年度は49.3%と令和3年度の46.0%に対し3.3ポイントの上昇となった。

■活用率上昇の主な要因

- ①学校給食において、地場産物を活用した食育指導を推進していることから、地場産物の活用を意識した献立作成、関係機関との連携による学校給食施設における地場産物活用の機会を増やす努力をしてきたため。
- ②地場産物活用のため、県内の学校給食施設において、県内産及び市町村産の野菜を使用する「ふくしま健康応援メニュー」を9月～3月に継続して提供しよう促した。
- ③関係各課と連携し、関係機関に働きかけを行うとともに、活用率が上昇した市町村等の具体的取組の情報提供を積極的に行ったため。
- ④学校給食用食材の放射性物質の検査等により、学校給食の安全・安心に関する情報発信を行ったため。

※市場に流通する地場産物の種類が後期の方が多いため、前期より割合が上回っている。

8 まとめ

学校給食に地場産物を活用した食育指導をすることにより、地域の身近な食材を理解し、郷土食や行事食などの食文化を知る機会となる。さらに、感謝の心と郷土愛を育むとともに、食に関する知識や食を選択する力を養うなどの、教育的効果が期待できる。

このような食育指導には地場産物の活用が重要であり、今後も放射性物質の検査等により学校給食の安全・安心を確保の上、保護者の理解を得ながら、地場産物の活用が図られるよう関係機関に働きかけを行うなど引き続き取組を推進する。