

令和3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52市町村（給食委託の7町村を除く）立小・中・特別支援学校の単独調理場191施設、共同調理場71施設及び県立学校18校

3 調査対象期間

第1回（前期） 令和3年6月14日（月）～18日（金）までの5日間

第2回（後期） 令和3年11月15日（月）～19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。