

## 令和4年度学校給食地場産食材使用状況調査の結果について

### ○ 調査対象等

#### (1) 調査対象

県内公立小中学校の全ての学校給食施設 **151施設**

#### (2) 地場産食材使用率算出方法（食品数ベース）

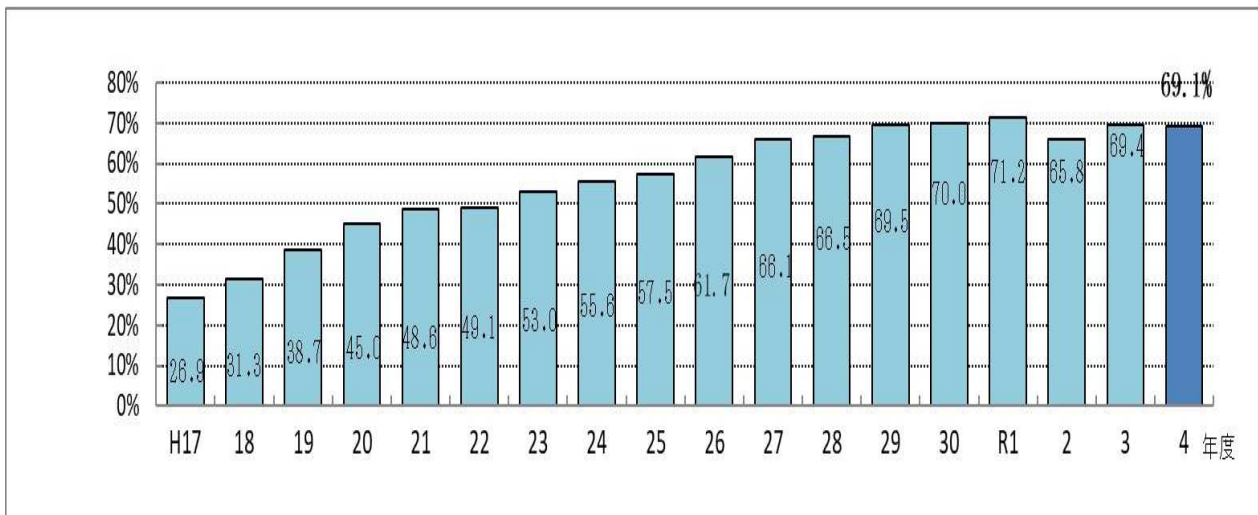
使用率（％）＝（山口県産食品数 ÷ 全使用食品数）× 100

#### (3) 調査期間

各学期において県教委が任意に指定した5日間（計15日間）

### ○ 調査結果の概要

#### (1) 地場産食材使用率 69.1%（対前年度比 0.3ポイント減）



#### (2) 食品分類別の地場産食材使用率

食品分類	使用率 [前年度比 (ポイント)]	食品分類	使用率 [前年度比 (ポイント)]
牛乳・乳製品	97% [±0]	その他野菜類	64% [+1]
穀類	93% [+1]	魚介類	70% [-7]
豆類	76% [±0]	緑黄色野菜類	66% [-1]
果実類	72% [-9]	きのこ類	62% [+3]
獣鳥肉類	81% [-3]	いも及びでんぷん類	38% [+2]

(3) 各市町における地場産食材使用率

使用率	市町数	市町名
70%以上	13	柳井市、周防大島町、田布施町、平生町、下松市、 山口市、防府市、宇部市、山陽小野田市、美祢市、 萩市、長門市、阿武町
70%未満 50%以上	6	岩国市、和木町、上関町、周南市、光市、下関市

(4) 市町の主な取組事例

市町名	取組事例等
柳井市	○地場産食材を使用した料理（れんこんの白和え、チキンビーンズ、高菜ピラフ）を新たに考えて提供した。
田布施町	○近隣の田布施農工高等学校と連携し、給食で使用頻度の高いにんじんについて、使用量や必要な時期などを伝え、夏頃から計画的に栽培してもらい、給食に取り入れた。
山口市	○学校給食で市内産水産物を使用することにより、地元の魚介類の魅力や美味しさをアピールし、消費拡大につなげる事業を実施した。 ○納入業者と連携をとりながら、県産品、県産加工品を使用した献立作成を行い、給食で提供した。
長門市	○令和4年度から子どもたちに地元食材の豊かさを知ってもらえるよう「学校給食食育充実事業」として、給食費とは別に予算を確保し、市内産及び「やまぐちブランド」に登録された農林水産物の更なる活用に取り組んでいる。今年度はキジハタやトラフグなど、これまで給食に登場しなかった食材を使用することができた。 ○県産食材（加工食品含む）を使用した献立作成を行った。
阿武町	○令和4年度から「森・里・海の恵みで育つ給食事業（阿武町産食材利用拡大事業）」を開始した。本事業は、地域の生産者の方々と連携を深め、阿武町産の食材をより多く活用した特色ある給食を提供することで、食育の推進を図るとともに、子どもたちの郷土愛や一次産業への興味関心を高めることを目的とし、町からの補助を受けて実施するものである。阿武町産の食材の活用ができるよう、仕組みも合わせて整えている。 ○今年度は、町内特産品を給食に提供する回数が増加した。