

令和5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 149施設

(2) 地場産食材使用率算出方法（食品数ベース）

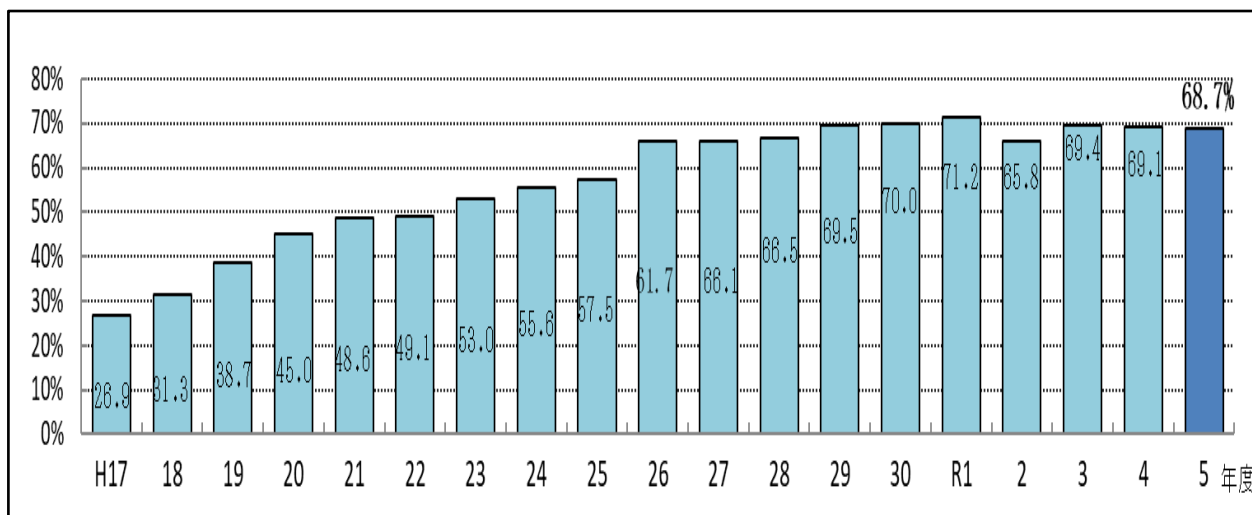
使用率（％）＝（山口県産食品数 ÷ 全使用食品数）× 100

(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 68.7%（対前年度比 0.4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	96% [-1]	その他野菜類	61% [-3]
穀類	95% [+2]	魚介類	67% [-3]
豆類	79% [+3]	緑黄色野菜類	61% [-5]
果実類	81% [+9]	きのこ類	64% [+2]
獣鳥肉類	84% [+3]	いも及びでんぷん類	37% [-1]

(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	14	山口市、萩市、防府市、下松市、光市、長門市、柳井市、美祢市、山陽小野田市、周防大島町、上関町 田布施町、平生町、阿武町
70%未満 50%以上	5	下関市、宇部市、岩国市、周南市、和木町

(4) 市町の主な取組事例

市町名	取組事例等
萩市	<p>○学校給食における地元食材の消費拡大と子どもに地域の良さを伝え、郷土を愛する心を育むことを目的に、県産食材100%を使用した市内統一献立による給食を提供する「萩まるごと食べちゃろうデー」を実施した。</p> <p>○毎年開催している「学校給食食材産地情報交換会」では、農政課が中心となり、農協や漁協と栄養教諭等が集い、地場産食材の生育状況や出荷状況の情報交換を行うことにより、効率よく学校給食に地場産食材を活用できるように取り組んでいる。</p>
防府市	<p>○地元の水産物に対する理解を深めてもらうことを目的に、「おいしい防府水産物ブランド化事業」として、防府市の地域資源であるハモを給食で提供した。</p> <p>○防府市産農産物（小松菜、人参等）や県産農産物を多く使用した献立を作成し、給食で提供した。</p>
長門市	<p>○学校給食に使用する地場産食材の品目の拡充や使用品数の増加を目的に、「学校給食食育充実事業」として、市内産及び「やまぐちブランド」に登録された農林水産物を市費で購入し、給食で提供した。</p> <p>○加工食品も含め、県産食材を使用できる献立を作成している。</p>
田布施町	<p>○田布施農工高等学校と連携し、生徒に給食で使用頻度の高い食材を計画的に栽培してもらい、春には玉ねぎやじゃがいも、冬には人参を町内小中学校の給食に取り入れた。</p> <p>○町内産の野菜を学校給食に取り入れ、地元の食材を多く使用した献立を作成し、子どもたちに提供した。</p>