

## 学校給食における地産地消に関するアンケート調査結果（概要メモ）

### 【調査の目的と対象者】

- 本調査は、学校給食における地場農産物利用の現状と課題を明らかにすることを目的とし、平成 17 年 8 月～9 月にかけて全国の学校栄養士（栄養教諭）の方々 988 名（回答数 977 名）を対象に取りまとめたもの。
- 調査対象者が担当している学校給食のうち、単独校方式は 523（53.5%）、給食センター方式は 432（44.2%）。  
また、このうち、単独校方式の 91.8%、給食センター方式の 97.2%が地場農産物を利用。

### 【地場農産物未利用の理由と課題】

- 学校給食に地場農産物を利用していない理由は、「連携できる組織がない」（単独校方式）、「必要な量の確保ができない」が最多。  
現在、利用していないと回答した者のほぼ全員が、今後は利用したいとの意向。そのためには、地場農産物利用を推進する体制（組織）づくりが必要と認識。

### 【地場農産物利用の現状と課題】

- 学校給食に利用されている地場農産物の順位は、野菜、米、果物、牛乳、加工食品・調味料等、肉、卵、魚、豆、麦類。このうち、米、牛乳、タマネギについては、「安全・安心」、「鮮度・食味など品質の良さ」、「学校給食会の指導・協力」との理由から上位 3 位に位置。
- 地場農産物の利用開始の経緯は、「行政の働きかけ」が最も多く、次いで「自分の意思」。また、地場農産物利用の理由は、「新鮮・旬の食材を提供できる」が最も多く、次いで「安全・安心な食材を提供できる」、「食材の生産等の教育効果が期待できる」、「地域で学校給食への理解が深まる」。  
さらに地場農産物利用の協力先は、「県、市町村」と「生産者、生産者グループ」が最も多く、次いで「農協」、「食品産業事業者」。
- 地場農産物利用により最も期待される効果は、単独校方式では、「新鮮・旬の食材を提供できる」が最も多く、次いで「地域農業に役立つ」、「郷土食を提供できる」、「安全・安心な食材を提供できる」。給食センター方式では、「新鮮・旬の食材を提供できる」が最も多く、次いで「安全・安心な食材を提供できる」、「食材の生産等の教育効果等が期待できる」、「地域で学校給食への理解が深まる」。
- 今後は、8 割以上の者が地場農産物の利用を推進したい考え。地場農産物利用に関する現在の取組主体は、「学校栄養職員」が最も多く、次いで「県・市町村」。今後、希望する取組主体は、「県・市町村」が最も多く、次いで「農協」、「学校栄養職員」。  
また、今後、連携を図りたい組織は、「生産者、生産者グループ」が最も多く、次いで「農協」、「県・市町村」。
- 地場農産物の利用を困難にしている主な理由は、「必要な量の確保ができない」が最も多く、次いで「多品目の品揃えができない」、「連携できる組織がない」。

## 学校給食における地産地消に関するアンケート調査結果

本調査は、「地産地消」の取組の中で重要な役割を果たしている学校給食における地場農産物利用の現状と課題を明らかにすることを目的とし、社団法人全国学校栄養士協議会のご協力の下、平成 17 年 8 月～9 月にかけて全国の学校栄養士（栄養教諭）の方々988 名（回答数 977 名）を対象に取りまとめたものである。

なお、本調査において「地場農産物」とは、「同一市町村産又は県内産の農産物」とした。

### 1. 学校給食の現状

#### (1) 学校給食の態様

学校給食は、各学校毎に調理を行う「単独校方式（自校方式）」と給食センターで数校分の調理を行い配送する「給食センター方式（共同調理場方式）」に大別されるが、調査対象者が担当している学校給食の態様は、単独校方式が 523（53.5%）、給食センター方式が 432（44.2%）、その他（親子給食方式等）が 22（2.3%）であった。

なお、給食センターが取り扱う学校数の平均は 8.3 校であった。

表 1 学校給食の態様

単独校方式	給食センター方式	その他	計
523 (53.5%)	432 (44.2%)	22 (2.3%)	977 (100.0%)

#### (2) 1 日当たりの給食数等の割合

1 日当たり取り扱う給食数については、単独校方式は、1,000 食未満が 94.8%を占めるのに対し、給食センター方式は、1,000 食以上が 62.1%を占めている。

献立作成の単位については、単独校方式は、「学校ごと」が 58.5%と最も多く、次いで「市町村ごと」が 36.8%となっているのに対し、給食センター方式は、「給食センターごと」が 74.7%と最も多く、次いで「市町村ごと」が 21.9%となっている。

食材購入の単位についても献立作成と同様の傾向がみられ、単独校方式は、「学校ごと」が 77.6%と最も多く、次いで「市町村ごと」が 19.8%となっているのに対し、給食センター方式は、「給食センターごと」が 80.2%と最も多く、次いで「市町村ごと」が 16.8%となっている。

表2 1日当たりの給食数、献立作成・食材購入単位の割合

(単位:%)

		単独校方式	給食センター方式
1日当たりの給食数	500食未満	45.6	17.8
	500食以上1000食未満	49.2	20.1
	1000食以上1500食未満	3.6	10.9
	1500食以上3000食未満	0.4	19.0
	3000食以上5000食未満	0.6	16.0
	5000食以上	0.6	16.2
	計	100.0	100.0
献立作成の単位	学校ごと	58.5	1.4
	給食センターごと	0.2	74.7
	市町村ごと	36.8	21.9
	その他	4.6	2.1
	計	100.0	100.0
食材購入の単位	学校ごと	77.6	2.3
	給食センターごと	1.5	80.2
	市町村ごと	19.8	16.8
	その他	1.1	0.7
	計	100.0	100.0

(注) 1. 献立作成の単位の「その他」は、広域市町村、単独校グループ等。  
2. 食材購入の単位の「その他」は、給食協会等。

## 2. 学校給食における地場農産物利用の考え方

### (1) 地場農産物の利用状況

調査対象者が担当している学校給食における地場農産物（同一市町村産又は県内産の農産物）の利用状況についてみると、単独校方式の91.8%、給食センター方式の97.2%が何らかの形で地場農産物を利用している。

表3 学校給食における地場農産物の利用状況

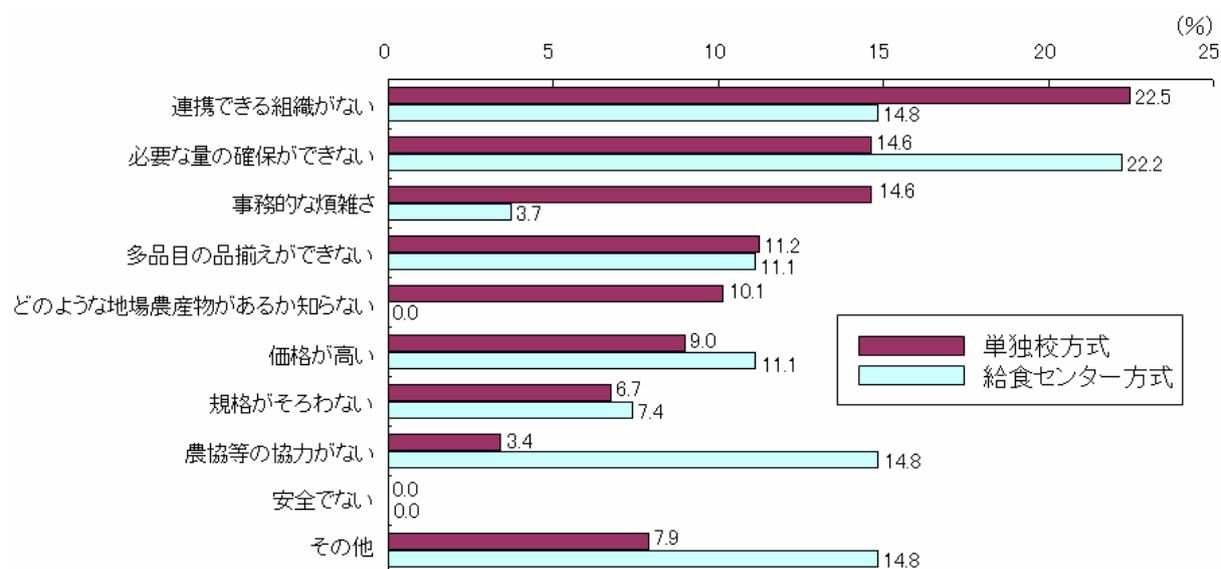
	単独校方式	給食センター方式	計
利用している	480 (91.8%)	420 (97.2%)	900 (94.2%)
利用していない	43 (8.2%)	12 (2.8%)	55 (5.8%)
回答数計	523 (100.0%)	432 (100.0%)	955 (100.0%)

## (2) 地場農産物を利用しない理由

学校給食に地場農産物を利用していないと回答した者について、その理由を聞いたところ、単独校方式では「連携できる組織がない」(22.5%)が最も多く、次いで「必要な量の確保ができない」(14.6%)、「事務的な煩雑さ」(14.6%)、「多品目の品揃えができない」(11.2%)、「どのような地場農産物があるか知らない」(10.1%)の順となっている。一方、給食センター方式では、「必要な量の確保ができない」(22.2%)が最も多く、次いで「連携できる組織がない」(14.8%)、「農協等の協力がない」(14.8%)、「多品目の品揃えができない」(11.1%)、「価格が高い」(11.1%)の順となっている。

両者の特徴的な相違点についてみると、単独校方式では「どのような地場農産物があるか知らない」が10.1%を占めるのに対し、給食センター方式では誰も理由として選択していない。また、単独校方式では、「事務的な煩雑さ」が14.6%を占めるのに対し、給食センター方式では3.7%に過ぎない。一方、給食センター方式では「農協等の協力がない」が14.8%を占めるのに対し、単独校方式では3.4%に過ぎない。これらのことから、事務的対応や地場農産物の状況把握では給食センター方式が、農協等の協力を得る上では単独校方式が、それぞれ相対的に有利であると認識されていることがうかがえる。

図1 地場農産物を利用しない理由（複数回答）



### (3) 今後の地場農産物利用に関する意向と解決すべき課題

学校給食に地場農産物を利用していないと回答した者について、今後の地場農産物利用に関する意向を聞いたところ、ほぼ全員が「条件が合えば利用したい」（単独校方式 86.0%、給食センター方式 75.0%）又は「積極的に利用したい」（単独校方式 11.6%、給食センター方式 25.0%）としている。なお、「利用しない」とした者（1名）については、納入業者との契約の問題をその理由としている。

**表4 今後の地場農産物利用に関する意向**

	単独校方式	給食センター方式	計
条件が合えば利用したい	37 ( 86.0%)	9 ( 75.0%)	46 ( 83.6%)
積極的に利用したい	5 ( 11.6%)	3 ( 25.0%)	8 ( 14.5%)
利用しない	1 ( 2.3%)	0 ( 0.0%)	1 ( 1.8%)
回答数計	43 (100.0%)	12 (100.0%)	55 (100.0%)

また、「条件が合えば利用したい」又は「積極的に利用したい」意向を持つ者について、地場農産物の利用拡大に向けての解決すべき課題を聞き、それを整理したのが表5である。これをみると単独校方式、給食センター方式いずれも生産者・農協、流通業者等の関係者との連携が必要と認識されており、地場農産物利用を推進する体制（組織）づくりが必要としている。両者ともに安定した価格と供給の確保が重要視され、給食センター方式では、「従前の農産物納入業者と新たな地場農産物納入業者を必要に応じて切り換えられる仕組」や「地場農産物が供給できない際の対応」が必要との意見がある。

**表5 地場農産物の利用に向けての解決すべき課題**

【単独校方式】

- ・生産農家等との連携を緊密にし、献立作成時に価格や必要量の確保について調整する機関を組織化する。
- ・地場農産物を取り入れるための連携体制を構築し、必要量を確保する。
- ・規模の小さい学校と農協等の購入先との連携を図る。
- ・必要量を確保するため、生産者・流通業者との連携を図る。
- ・必要量を決められた日に納入できる仕組みを作る。
- ・年間を通じて安定供給できるシステムを構築する。
- ・地域の農家をまとめる組織づくりと学校給食への理解を向上させる。
- ・年間を通じて利用できる地場農産物の数量や品目等を調整する機関を設置する。
- ・農協からの直接購入などの納入ルートを確立する。
- ・農協の協力、特に細菌検査が実施できるかどうかを課題と考える。
- ・地場農産物利用の最低条件である「当日朝納品」をクリアする。
- ・地場農産物の生産状況を早期に把握し、見通しを持って利用計画を作成する。
- ・献立に必要な入荷農産物の単価・数量のリストを用意する。

- ・衛生面、大量調理、定期的納入について業者が理解する。
- ・自治体の教育委員会がバックアップする。
- ・給食協会による統一献立一括購入の仕組みから、学校単位の献立・購入方法に転換する。
- ・価格の安定、品数の充実、量・品質・規格・安全性の確保が図られる。

#### 【給食センター方式】

- ・規格や量等を確保するため、生産者との連携が必要である。
- ・給食センターと農協との連携を図るとともに、調理員の地場農産物に対する理解を深める。
- ・従前の農産物納入業者と新たな地場農産物納入業者を必要に応じて切り換えられる仕組みを作る。
- ・全体を調整する組織(事務所)が必要である。
- ・安定した供給と価格を確保するため、地場農産物が供給できない際の対応を整備する。
- ・年間を通じて安価で必要量・衛生面の確保が図られる必要がある。
- ・地場農産物の利用に関する栄養士と調理員の意識の向上を図る。

### 3. 学校給食における地場農産物利用の現状

#### (1) 学校給食への地場農産物の利用状況等

学校給食に地場農産物を利用していると回答した者について、具体的な利用状況、購入頻度、購入先を聞き、それを整理したものが表6である。

利用状況等については、単独校方式、給食センター方式ともに同様の傾向がみられるところであり、利用しているとの回答が多かった地場農産物の順位は、野菜、米、果物、牛乳、加工食品・調味料等、肉、卵、魚、豆、麦類となっている。また、利用割合（1年の当該農産物利用量に占める地場農産物の利用割合）が9割を超えるものは、牛乳（99%）、米（94%）、卵（91%）となっており、購入頻度については、生産・収穫に季節性のある野菜、果物、魚以外の地場農産物はほぼ通年購入している状況にある。

さらに購入先についてみると、学校給食会からの購入が最も多い地場農産物は、麦類（78.4%）、米（70.8%）、牛乳（52.7%）、豆（39.3%）となっており、流通業者からの購入が最も多い地場農産物は、肉（74.5%）、魚（63.0%）、卵（57.3%）、加工食品・調味料等（37.9%）、果物（37.3%）、野菜（36.9%）となっている。

表6 学校給食への地場農産物の利用状況等

(単位:%)

地場農産物の利用状況				購入頻度		購入先						
農産物等		利用	未利用	利用割合	通年	季節的	生産者	農協	直売所	流通業者	学校給食会	その他
野菜	単独校	95.2	4.8	28.0	44.8	55.2	24.1	18.5	6.7	38.7	8.3	3.7
	給食センター	96.9	3.1	30.0	43.1	56.9	23.9	25.7	9.0	35.1	3.7	2.6
	計	96.0	4.0	29	44.4	55.6	23.8	22.0	7.8	36.9	6.3	3.2
米	単独校	86.9	13.1	93.0	92.9	7.1	2.9	17.8	1.5	2.2	74.6	1.0
	給食センター	90.9	9.1	95.0	94.9	5.1	3.6	21.6	1.8	5.2	66.5	1.3
	計	88.7	11.3	94	93.9	6.1	3.2	19.2	1.6	3.9	70.8	1.2
果物	単独校	68.6	31.4	25.0	14.8	85.2	24.7	15.3	4.3	41.6	12.1	2.1
	給食センター	66.7	33.3	24.0	8.5	91.5	22.6	27.4	6.2	33.2	8.5	2.1
	計	67.8	32.2	24	12.0	88.0	23.6	20.7	5.2	37.3	11.1	2.2
牛乳	単独校	63.1	36.9	99.0	99.6	0.4	3.8	1.4	2.1	32.9	56.5	3.4
	給食センター	66.6	33.4	99.0	98.8	1.2	5.7	3.0	3.0	33.8	47.9	6.5
	計	64.8	35.2	99	99.2	0.8	4.6	2.1	2.6	33.2	52.7	4.7
加工食品 調味料等	単独校	44.2	55.8	32.0	86.3	13.7	16.5	8.0	5.6	36.9	30.9	2.0
	給食センター	55.4	44.6	33.0	92.4	7.6	25.4	8.6	4.9	39.2	16.4	5.6
	計	49.5	50.5	33	89.7	10.3	20.6	8.1	5.3	37.9	24.1	4.0
肉	単独校	40.0	60.0	56.0	96.3	3.8	1.6	1.6	2.6	78.1	12.0	4.2
	給食センター	52.0	48.0	52.0	94.8	5.2	4.0	6.6	3.1	72.6	9.3	4.4
	計	45.8	54.2	54	95.3	4.7	2.8	4.2	2.8	74.5	11.4	4.2
卵	単独校	41.6	58.4	91.0	96.0	4.0	18.5	2.6	2.6	62.4	12.7	1.1
	給食センター	47.4	52.6	92.0	94.9	5.1	27.3	9.3	3.6	53.1	3.6	3.1
	計	44.4	55.6	91	95.5	4.5	22.4	5.9	3.1	57.3	9.4	2.0
魚	単独校	35.7	64.3	24.0	46.8	53.2	3.9	0.0	2.8	70.0	21.7	1.7
	給食センター	37.2	62.8	30.0	56.5	43.5	10.3	1.2	4.2	56.4	19.4	8.5
	計	36.7	63.3	27	51.6	48.4	6.7	0.6	3.4	63.0	21.6	4.8
豆	単独校	33.3	66.7	49.0	80.9	19.1	12.3	7.6	4.7	28.1	44.4	2.9
	給食センター	38.5	61.5	54.0	74.6	25.4	13.6	15.9	6.3	30.1	34.1	0.0
	計	35.5	64.5	51	77.2	22.8	13.1	11.7	5.7	28.8	39.3	1.4
麦類	単独校	16.7	83.3	63.0	93.7	6.3	1.3	3.8	0.0	11.4	82.3	1.3
	給食センター	20.3	79.7	60.0	90.5	9.5	5.1	3.8	1.3	12.7	74.7	2.5
	計	18.4	81.6	62	92.1	7.9	3.1	3.7	0.6	12.3	78.4	1.9

## (2) 地場農産物上位3品目の利用状況

学校給食に利用している地場農産物の上位3品目の状況について聞いたところ、単独校方式、学校給食センター方式ともに、米、牛乳、タマネギが上位に位置しているが、単独校方式では、小松菜(4.0%)、給食センター方式では、キュウリ(3.7%)と双方に位置づけられていない品目があげられている。

また、卵については、単独校方式では10位(3.9%)に位置づけられているのに対し、給食センター方式では5位(6.0%)に位置づけられるなど、双方の相対的位置づけが異なる品目がみられる。

年間の利用期間と数量割合(1年の当該農産物利用量に占める地場農産物の利用割合)については、双方での差はみられず、今後の意向についても、ほとんどが「現状維持」としているが、総計欄をみると、タマネギ(30.1%)、大根(29.5%)、キャベツ(26.1%)といった品目は若干「増やす」意向があることがうかがえる(表7)。

また、これら上位3品目に位置づけられた地場農産物利用の理由について聞いたところ、総計欄で上位に位置している米、牛乳、タマネギ、ネギ、ジャガイモ、卵については、「安全・安心」、「鮮度・食味など品質の良さ」が理由として多くあげられており、供給体制面では、米や牛乳は、「学校給食会の指導・協力」が、タマネギ、ネギ、ジャガイモ、卵は、「農協の協力」が相対的に多くあげられている(表8)。

表7 地場農産物利用の上位3品目

	上位3品目	割合 (%)	利用期間と割合		今後の意向		
			利用期間 (平均)ヶ月	数量割合 (平均)%	増やす (%)	現状維持 (%)	減らす (%)
単 独 校 方 式	米	22.4	10.8	94.8	2.0	96.0	0.0
	牛乳	7.3	11.3	100.0	0.0	96.9	0.0
	タマネギ	5.7	5.1	41.6	26.7	70.7	0.0
	果物	5.4	3.3	76.5	11.1	84.7	0.0
	ネギ	5.0	8.0	68.5	17.9	82.1	0.0
	キャベツ	4.4	5.5	39.1	25.4	72.9	0.0
	ニンジン	4.4	5.2	44.1	16.9	76.3	0.0
	ジャガイモ	4.1	5.7	43.5	14.5	76.4	0.0
	小松菜	4.0	8.4	73.4	15.1	79.2	0.0
	卵	3.9	10.9	95.7	0.0	96.2	0.0
	その他	33.2	-	-	15.6	81.9	0.0
計	100.0	-	-	11.8	85.2	0.0	
給 食 セ ン タ ー 方 式	米	22.2	11.6	97.0	3.3	94.5	0.0
	牛乳	6.9	11.1	98.8	0.0	100.0	0.0
	タマネギ	6.7	5.8	47.8	31.7	59.8	0.0
	ジャガイモ	6.6	6.3	51.4	21.0	71.6	1.2
	卵	6.0	11.1	96.7	4.1	91.8	0.0
	ネギ	5.8	8.6	75.8	18.3	77.5	0.0
	果物	5.6	3.6	84.7	1.4	91.3	1.4
	キャベツ	4.4	7.2	54.3	25.9	70.4	0.0
	ニンジン	3.8	6.2	51.6	28.3	67.4	0.0
	キュウリ	3.7	8.7	67.6	13.3	82.2	2.2
	その他	28.3	-	-	19.4	77.2	0.3
計	100.0	-	-	13.8	82.3	0.3	
総 計	米	22.7	11.2	96.1	2.6	97.4	0.0
	牛乳	7.2	11.2	99.4	0.0	100.0	0.0
	タマネギ	6.1	5.4	45	30.1	69.9	0.0
	ネギ	5.4	8.3	72.4	19.1	80.9	0.0
	ジャガイモ	5.4	5.9	48	20.0	79.3	0.7
	卵	5.0	11.5	96	2.4	97.6	0.0
	キャベツ	4.4	6.2	46.6	26.1	73.9	0.0
	ニンジン	3.9	5.7	47.4	23.2	76.8	0.0
	大根	3.5	5.5	52.6	29.5	69.3	1.1
	キュウリ	3.2	7.8	63.4	18.5	80.2	1.2
	その他	33.2	-	-	14.0	85.9	0.1
計	100.0	-	-	13.0	86.8	0.2	

表8 地場農産物利用の理由

(単位:%)

多く利用している理由	米	牛乳	タマネギ	ネギ	ジャガイモ	卵
安全・安心	25.8	30.9	21.3	18.5	22.9	26.1
鮮度、食味など品質の良さ	15.4	16.4	25.8	41.0	23.3	42.2
低価格で調達可能 (補助金により補てんされるケースもある)	8.5	7.7	14.6	11.7	15.2	7.8
年間を通じた安定供給が可能	5.1	1.9	9.6	8.8	15.2	2.2
地産地消の推進(地場農産物の消費拡大)	9.7	4.3	3.8	7.8	7.6	10.0
食育への活用	1.5	0.0	2.1	0.5	1.9	0.6
安定価格での調達が可能	1.5	0.5	0.8	0.0	0.0	0.6
農協の協力	8.7	1.9	6.3	3.4	4.3	3.3
都道府県、市町村などの指導・協力	6.0	8.7	0.8	1.5	0.0	0.6
学校給食会の指導・協力	13.8	19.8	0.0	1.0	0.5	0.6
その他	4.1	7.7	15.0	5.9	9.0	6.1
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

### (3) 地場農産物利用の経緯・理由・協力先

地場農産物の利用開始の経緯については、「行政の働きかけ」(単独校方式 28.4%、給食センター方式 31.4%) が最も多く、次いで「自分の意思」(単独校方式 24.2%、給食センター方式 20.8%) となっているが、双方ともに「保護者(P T A)の働きかけ」(単独校方式 2.2%、給食センター方式 2.3%) は低くなっている(図2)。

また、地場農産物を利用する理由については、「新鮮・旬の食材を提供できる」(単独校方式 22.0%、給食センター方式 19.6%) が最も多く、次いで「安全・安心な食材を提供できる」(単独校方式 17.9%、給食センター方式 17.9%)、「食材の生産等の教育効果が期待できる」(単独校方式 14.1%、給食センター方式 14.2%)、「地域で学校給食への理解が深まる」(単独校方式 12.0%、給食センター方式 14.5%) の順となっている(図3)。

さらに学校給食への地場農産物利用の協力先については、「県、市町村」(単独校方式 72.2%、給食センター方式 71.5%) と「生産者、生産者グループ」(単独校方式 66.0%、給食センター方式 71.6%) が最も多く、次いで「農協」(単独校方式 52.7%、給食センター方式 60.7%)、「食品産業事業者」(単独校方式 31.7%、給食センター方式 37.9%) の順となっている(図4)。

図2 地場農産物の利用開始の経緯（複数回答）

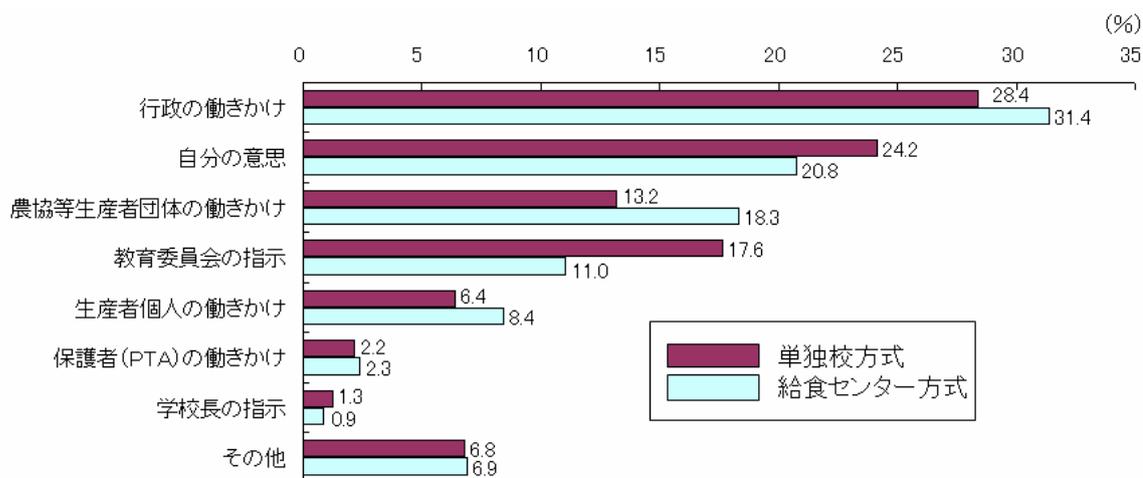


図3 地場農産物利用の理由（複数回答）

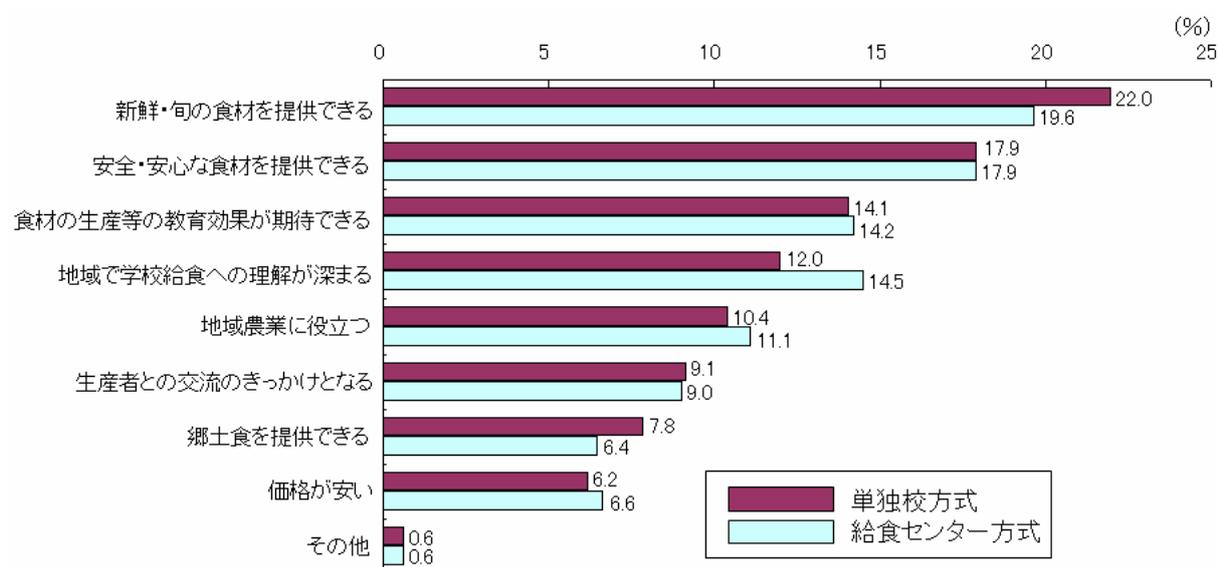
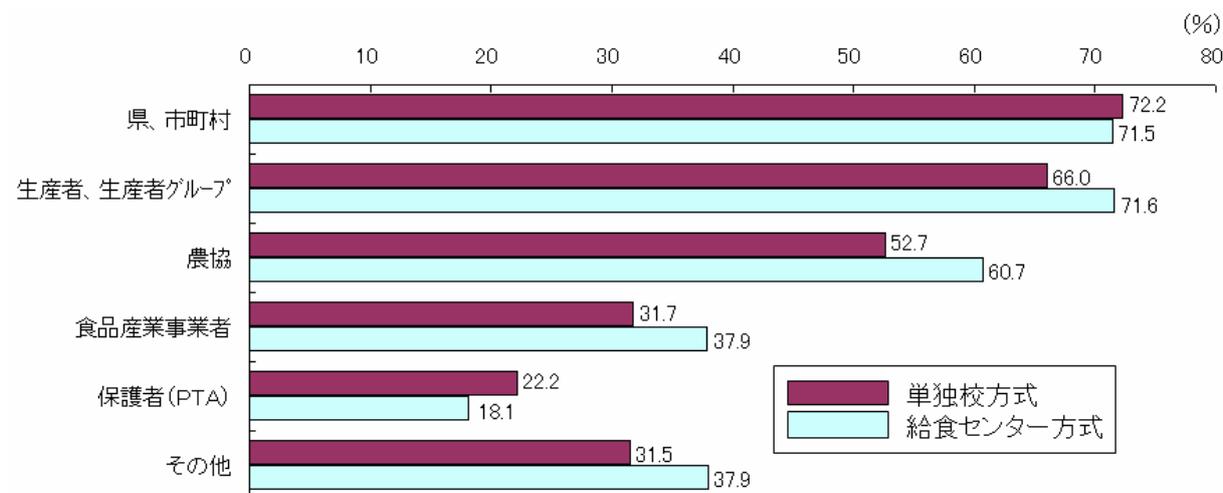


図4 地場農産物利用の協力先（複数回答）

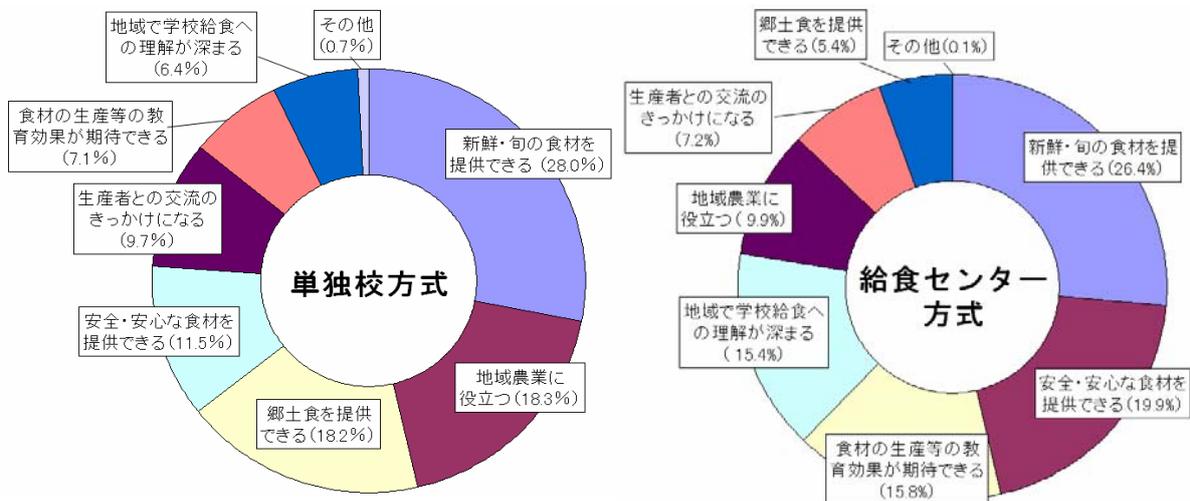


#### 4. 学校給食における地場農産物利用の課題

##### (1) 学校給食への地場農産物利用に最も期待される効果

学校給食への地場農産物の利用により最も期待される効果について聞いたところ、単独校方式、給食センター方式ともに「新鮮・旬の食材を提供できる」(単独校方式 28.0%、給食センター方式 26.4%)が最も高かった。以下の順は双方で違いがみられ、単独校方式では、「地域農業に役立つ」(18.3%)、「郷土食を提供できる」(18.2%)、「安全・安心な食材を提供できる」(11.5%)の順となっているのに対し、給食センター方式では、「安全・安心な食材を提供できる」(19.9%)、「食材の生産等の教育効果等が期待できる」(15.8%)、「地域で学校給食への理解が深まる」(15.4%)の順となっている。

図5 地場農産物利用に最も期待される効果



##### (2) 今後の地場農産物利用についての考え方

今後の地場農産物利用(地産地消の推進)についての考え方については、単独校方式、給食センター方式ともに「地元市町村の地場農産物を積極的に増やしたい」(単独校方式 61.5%、給食センター方式 62.3%)が最も高く、次いで「地元市町村の地場農産物は調達が難しいので、県産を増やしたい」(単独校方式 25.3%、給食センター方式 22.5%)となっており、8割以上の者が地場農産物の利用を推進したいと考えている。

3の(2)で現在、学校給食で利用をしている地場農産物の今後の意向のほとんどが「現状維持」であったことを踏まえると、米、牛乳、タマネギ等の品目以外の地場農産物の導入・拡大への意向がうかがえる。

表9 今後の地場農産物利用についての考え方

(単位:%)

	単独校方式	給食センター方式
地元市町村の地場農産物を積極的に増やしたい。	61.5	62.3
地元市町村の地場農産物は調達が難しいので、県産を増やしたい。	25.3	22.5
地元市町村、県産は、現状程度としたい。	9.3	12.6
地元市町村、県産も難しいので、他県の農産物を増やしたい。	1.0	0.2
その他	2.8	2.3
計	100.0	100.0

(3) 現在と今後の地場農産物利用の取組主体

学校給食への地場農産物の利用拡大について、現在、誰が中心となって取り組んでいるか、また、今後は誰が中心となって取り組んでほしいか聞いたところ、単独校方式、給食センター方式ともに、現在の取組主体は、「学校栄養職員」(単独校方式 51.8%、給食センター方式 50.7%) が最も多く、次いで「県・市町村」(単独校方式 32.7%、給食センター方式 27.4%) となっている。また、今後、希望する取組主体は、「県・市町村」(単独校方式 42.9%、給食センター方式 42.7%) が最も多く、次いで「農協」(単独校方式 22.0%、給食センター方式 25.6%)、「学校栄養職員」(単独校方式 18.8%、給食センター方式 17.5%) の順となっており、学校栄養職員と県・市町村は引き続き取組主体となり得るが、今後は新たな取組主体としての農協、県・市町村の一層の取組の推進への期待が大きいことがうかがえる。

表10 現在と今後の地場農産物利用の取組主体

(単位:%)

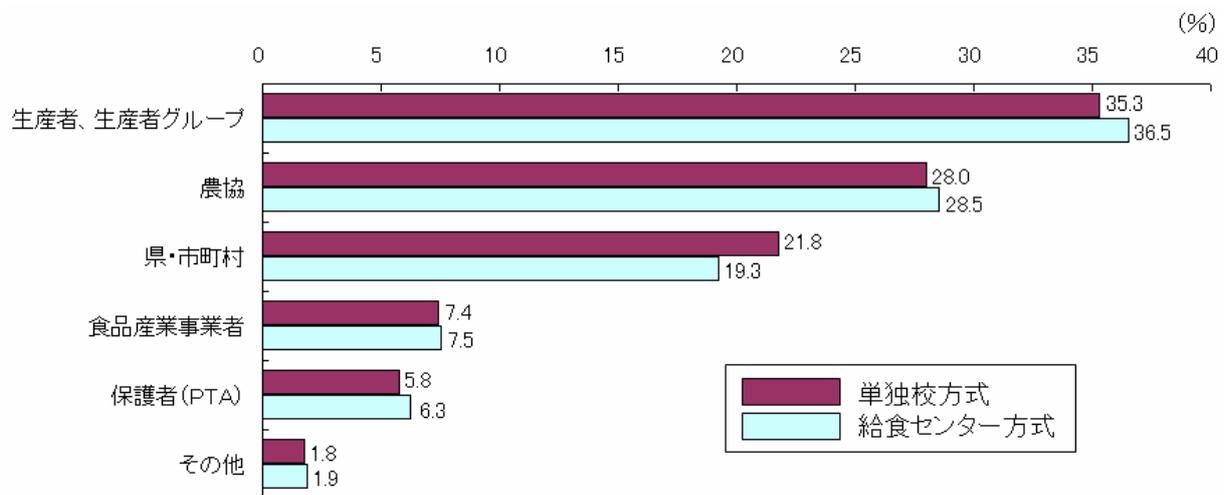
	単独校方式		給食センター方式	
	現在	今後	現在	今後
学校栄養職員	51.8	18.8	50.7	17.5
県・市町村	32.7	42.9	27.4	42.7
農協	8.8	22.0	11.8	25.6
学校長	2.0	7.1	1.7	3.7
保護者(PTA)	1.1	4.5	0.0	3.8
その他	3.6	4.8	8.5	6.7
計	100.0	100.0	100.0	100.0

(4) 今後、連携を図りたい組織

学校給食への地場農産物の利用について、今後、連携を図りたい組織について聞いたところ、「生産者、生産者グループ」(単独校方式 35.3%、給食センター方式 36.5%) が最も多く、次いで「農協」(単独校方式 28.0%、給食センター方式 28.5%)、「県・

市町村」(単独校方式 21.8%、給食センター方式 19.3%) の順となっており、(3) の質問に対する回答と同様の傾向が現れている。

図6 今後、連携を図りたい組織(複数回答)

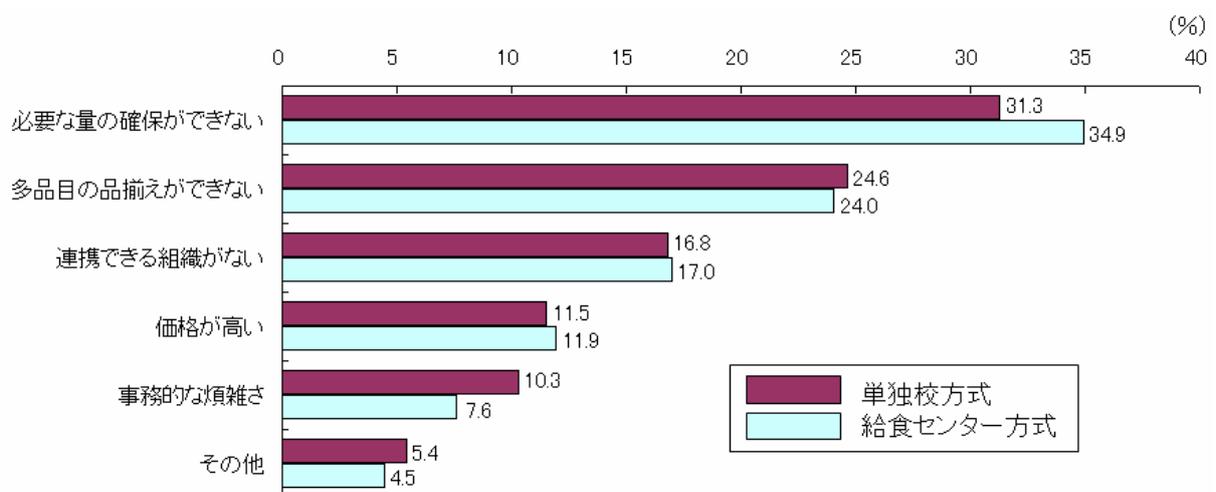


(5) 地場農産物の利用を難しくしている理由

学校給食への地場農産物の利用を難しくしている主な理由について聞いたところ、単独校方式、給食センター方式ともに「必要な量の確保ができない」(単独校方式 31.3%、給食センター方式 34.9%)、が最も多く、次いで「多品目の品揃えができない」(単独校方式 24.6%、給食センター方式 24.0%)、「連携できる組織がない」(単独校方式 16.8%、給食センター方式 17.0%) の順となっている。

なお、「その他」の理由として、「品質・規格が揃わず、調理作業に手間がかかる」、「流通経路の確保が困難」、「年間を通じて安定供給できない」といった回答があった。

図7 地場農産物の利用を難しくしている理由(複数回答)



(6) 地場農産物の利用を進めるための考え方

学校給食における地場農産物の利用を進めるための考え方について自由に書き込んでいただいたところ、行政の更なる支援、生産者・農協との連携、生産供給体制の整備、必要量や品質の確保といった多数の提案等が寄せられたところであるが、今までの設問内容と回答に直接重複しないと思われる特徴的な回答としては、以下のものがあげられる。

- ・学校給食への地場農産物の利用を担う地域の実情に詳しい専門のコーディネーターを設置する。
- ・地域での献立募集や郷土料理（地域伝承料理）の紹介を念頭に置きつつ、生産者、農協、学校間での話し合いを通じて、地場農産物利用の年間計画を作成して計画的に実施する。
- ・市町村、農協、生産者、学校との連携により、地場農産物を利用した新たな学校給食向けの商品開発を行う。
- ・地場農産物を利用した学校給食向けの冷凍食品を開発する。
- ・地場農産物に関する情報提供システムを構築する。
- ・近隣市町村が連携して、地場農産物の広域供給体制を構築する。
- ・地場海産物利用のための下処理機関を整備する。
- ・地場農産物を提供している生産者に対して、学校給食における教育効果をフィードバックする。

**【問い合わせ先】**

独立行政法人 農畜産業振興機構  
電話：03-3583-9526  
担当：折原、三田、小田垣