

令和6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 135施設

(2) 地場産食材使用率算出方法（食品数ベース）

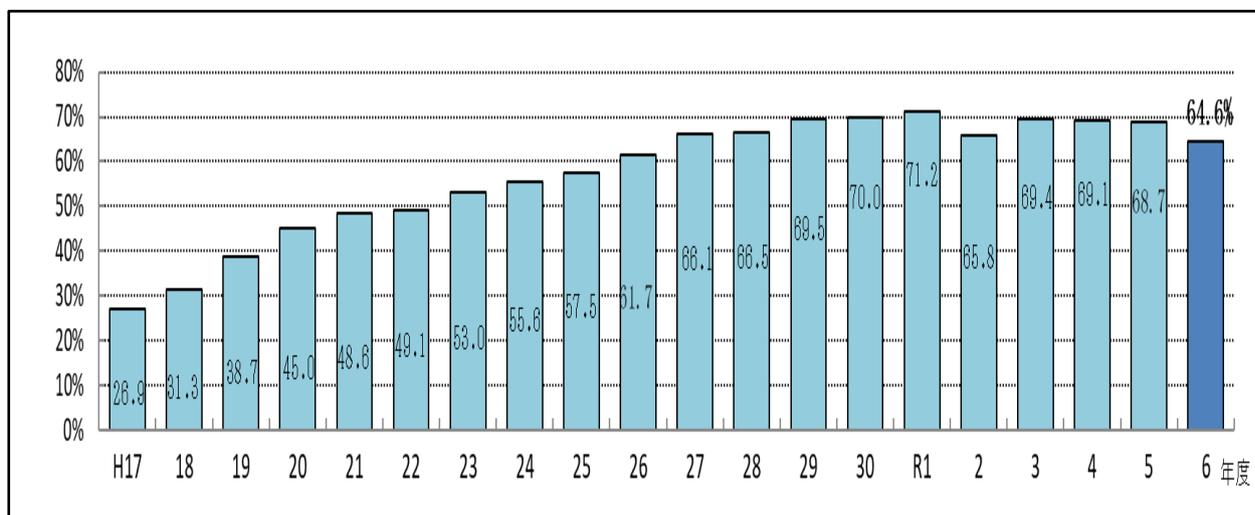
使用率（％）＝（山口県産食品数 ÷ 全使用食品数）× 100

(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 64.6%（対前年度比 4.1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% [+1]	その他野菜類	60% [-1]
穀類	96% [+1]	魚介類	68% [+1]
豆類	66% [-13]	緑黄色野菜類	55% [-6]
果実類	71% [-10]	きのこ類	64% [±0]
獣鳥肉類	81% [-3]	いも及びでんぷん類	32% [-5]

(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	11	山口市、防府市、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 40%以上	8	下関市、宇部市、萩市、下松市、岩国市、光市、周南市、和木町

(4) 市町の主な取組事例

市町名	取組事例等
下関市	○地場産連絡会を年3回開催し、地場産物の使用計画に基づいて生産・調整を行っている。
萩市	○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、栄養教諭や調理員等が考案した県産食材100%を使用した「萩まるごと食べちゃろうデー」を各学校で実施した。 ○農政課を中心に農協や各学校栄養士等が集まる「学校給食食材産地情報交換会」を開催し、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で、学校給食に地場産食材を活用できるように取り組んだ。
防府市	○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。 ○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。
長門市	○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。 ○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。
阿武町	○県産100%献立「萩・阿武まるごと食べちゃろうデー」を実施している。県産食材が使われていることや取組の目的を子どもたち自身が理解できるように給食放送や校内掲示等にも力点を置いている。
田布施町	○近隣の農業学校と連携を取り、採れる野菜を確認して献立作成を行っている。 ○地域の特産物販売所で町内産の野菜を仕入れることができ、地元の食材を多く使用し給食を提供することができた。