

## 令和7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 122施設

#### (2) 地場産食材使用率算出方法（食品数ベース）

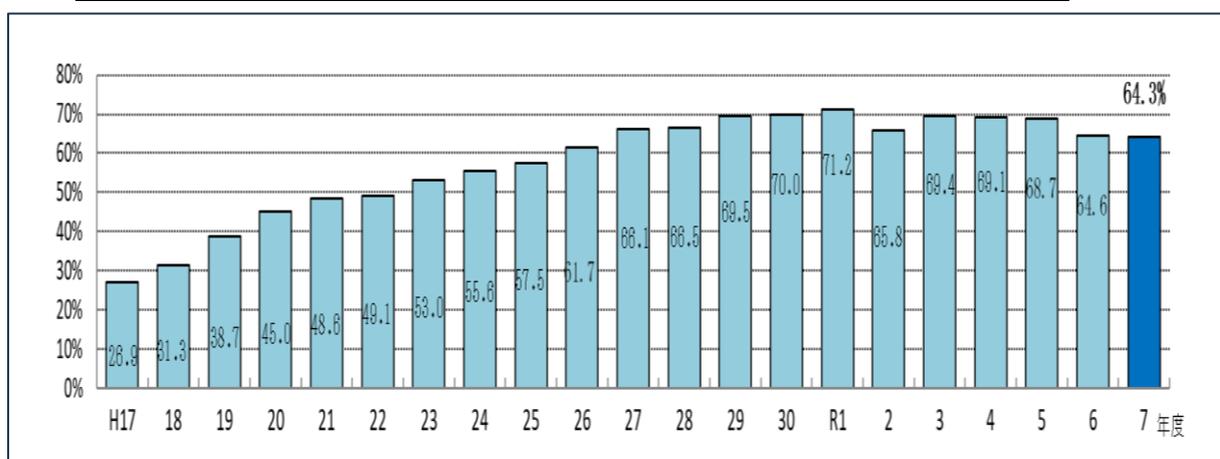
使用率（%）＝（山口県産食品数 ÷ 全使用食品数）× 100

#### (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 64.3%（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	61% [+1]
穀類	94% [-2]	魚介類	62% [-6]
豆類	69% [+3]	緑黄色野菜類	55% [±0]
果実類	80% [+9]	きのこ類	28% [-36]
獣鳥肉類	87% [+6]	いも及びでんぷん類	29% [-3]

#### (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	10	防府市、光市、長門市、柳井市、美祢市、山陽小野田市、上関町、田布施町、平生町 阿武町
70%未満 50%以上	9	下関市、宇部市、山口市、萩市、下松市、岩国市、周南市、周防大島町、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・調達の調整を行っている。
山口市	○市内統一の参考献立の食材に県産品を組み込むとともに、県産のじゃがいも等をコンテナでまとめて発注する等、各調理場での県産品の納入を推進した。
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、県産食材100%を使用した「萩まるごと食べちゃろうデー」を各学校で年9回実施した。 ○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。 ○魚の取引業者が新たに加わり、地元産の魚を使用できる回数が増えた。
防府市	○「ほうふっ子給食」と題し「ハモつけ」等、地元の農水産物に理解を深めることを目的として、市内産食品の給食使用を促進した。 ○市内各校栄養教諭・学校栄養士が集まる場で、県産率向上のための情報共有を行った。
下松市	○毎年1月に「まるごと下松給食の日」を実施しており、特に3学期は、事前に使用する下松産の野菜の使用量を農協へ依頼し、作付け時から必要量の確保が可能となるよう調整を行った。
長門市	○旬の野菜等の地場産食材の育成状況や収穫状況を関係機関から情報収集している。
岩国市	○ふるさと給食の日として、11月10～14日のいずれかの日に全ての学校の児童生徒にチキンチキンレンコン、ふるさと汁、マイヤーレモンゼリーを提供した。生産者に協力してもらい、栄養教諭が作成した動画を給食時間に放送した。
光市	○市の農林水産課が主体となり、関係部局(学校給食センター、JA山口県、産直市場)の担当者が年4回意見交換する場を設け、学校給食に使用できる野菜(にんじん、キャベツ)の種類と量が増えた。
美祢市	○地場産食材を使用した市内統一献立を栄養教諭が考案し、市内小中学校へ提供した。月に一度、美祢市産の食材をピックアップし、食育だよりによる「ミネドン給食」として市内小中学校へ提供した。
周防大島町	○地場産週間の時期を共有したり、月ごとの納品できる商品リストを活用したりして、町内の農家と連携を密に取りながら、計画的に町内の野菜を使用することができた。
田布施町	○町内の農工高校と連携し、たまねぎ、じゃがいも、にんじんを計画的に栽培し、納品していただいた。 ○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。
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入れている。