

平成29年度学校給食地場産食材使用状況調査の結果について

○ 調査方法等

(1) 調査対象

県内公立小中学校の全ての学校給食施設 185施設

(2) 地場産食材使用率算出方法（食品数ベース）

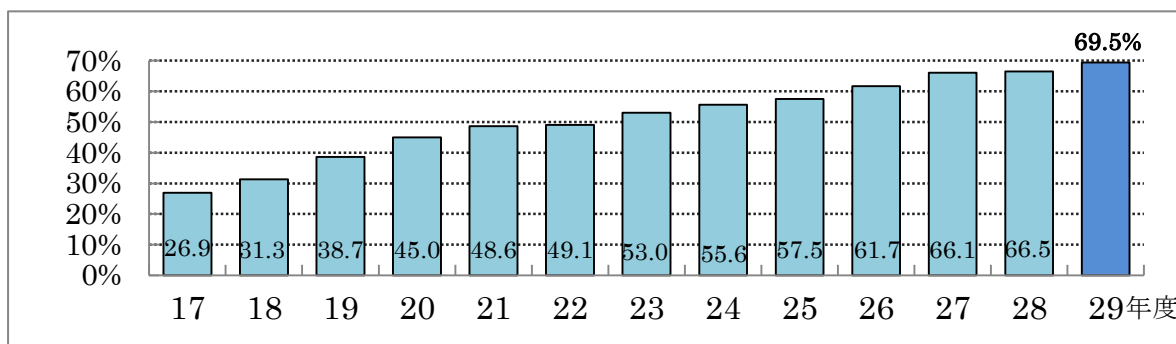
使用率（%）＝（山口県産食品数 ÷ 全使用食品数）× 100

(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 69.5%（対前年度比 3.0ポイント増）



(2) 食品分類別の使用率

	使用率 [前年度比 (ポイント)]		使用率 [前年度比 (ポイント)]
牛乳・乳製品	95% [-1]	その他野菜類	66% [+2]
穀類	92% [±0]	魚介類	71% [+8]
豆類	81% [+6]	緑黄色野菜類	61% [+4]
果実類	73% [+11]	きのこ類	59% [+4]
獣鳥肉類	82% [+5]	いも及びでんぷん類	36% [+1]

(3) 各市町における県産品の使用率

使用率	市町数	市町名
70%以上	12	宇部市、萩市、下松市、長門市、美祢市、和木町、 山陽小野田市、周防大島町、上関町、田布施町、 平生町、阿武町
70～50%	7	下関市、山口市、防府市、岩国市、光市、 柳井市、周南市

※県産品の使用率70%以上を達成した市町が増加

(4) 市町の主な取組事例

市町名	取組事例等
上関町	<ul style="list-style-type: none">○献立を作成する前に、地域でとれる食材の種類や時期について道の駅や特産品センターから情報を収集し、地元の食材を使った献立を作成するよう工夫した。○水産物については内臓を取り除くなど業者へ加工を依頼し、給食で使いやすいようにした。○近隣市町のJAや販売所と連携を図り、町内で調達できないものを納品してもらうよう依頼した。