

令和7年度学校給食における地場産物の活用状況調査結果

福島県教育庁健康教育課

1 調査の目的

「福島県地産地消推進のための基本方針」に基づき、学校給食における地場産物の活用状況を把握するとともに、今後の地場産物の活用の推進を図るための資料とする。

2 調査対象施設

県内において完全給食を実施している53市町村（給食委託の6町村を除く）立小・中・特別支援学校の単独調理場174施設、共同調理場68施設及び県立学校19校

3 調査対象期間

第1回（前期） 令和7年6月16日（月）～20日（金）までの5日間

第2回（後期） 令和7年11月10日（月）～14日（金）までの5日間

4 食品数のカウント及び地場産物の判断基準について

- （1）1日の給食に使う食材料について、1品目ごとに「1」としてカウントする。
- （2）地場産物とは、福島県内産のものとし（市町村産品＋市町村産品以外の県産品）、また、同じ食材で地場産物とそれ以外とを使っている場合は、地場産物としてカウントする（一部でも地場産物が使われていれば地場産物とする）。
- （3）海産物についても、あくまで産地で判断し、水揚げ地は考慮しない。
- （4）次に挙げる食品については製造した場所が福島県内であれば地場産物として判断する。
（下表の豆製品類に記載されている食品、もやし及びこんにゃく等）

5 主な食品の分類

調査票における分類	参 考 (週報による分類)	食 品 の 例
穀類	米・大麦等	精白米、強化米、もち米、アルファ化米、オートミール、押し麦等
	パン及び麺	食パン、コッペパン、バターロール、レーズンパン、ソフト式スパゲッティ麺、スパゲッティ、うどん、中華麺等
いも及びでんぷん類	芋及び澱粉類	ジャガイモ、サツマイモ、サトイモ、こんにゃく、春雨、でんぷん等
豆類	豆 類	大豆、インゲン豆、小豆等
	豆 製 品 類	豆腐、焼豆腐、油揚げ、凍り豆腐、納豆、きな粉等
緑黄色野菜類	緑黄色野菜類	人参、ホウレンソウ、かぼちゃ、さやインゲン、小松菜、トマト、チンゲンサイ、ピーマン、ブロッコリー、えんどう等
その他野菜類	その他野菜類	たまねぎ、キャベツ、大根、もやし、きゅうり、はくさい、ごぼう、根深ねぎ、たけのこ、とうもろこし、グリーンピース、枝豆、蕪、カリフラワー、なす、レタス、レンコン、切干大根等
果実類	果 物 類	みかん、りんご、みかん以外の柑橘類、バナナ、パイナップル、キウイフルーツ、メロン、干しぶどう、果実缶詰、果実ジュース、ジャム類等
きのこ類	きのこ類	シメジ、えのきだけ、干しいたけ等
魚介類	魚 介 類	さけ、さば、いか、えび、さわら、いわし、さんま、メルルーサ、オイルツナ、まぐろ、あさりの水煮、かまぼこ、ちくわ等
	小 魚 類	ししゃも、煮干、しらす干し、干しえび等
鳥獣肉類（肉類）	肉 類	豚肉、鶏肉、牛肉、プレスハム、ウインナー、ベーコン、鶏レバー等
鳥獣肉類（卵類）	卵 類	鶏卵、うずら卵等

※魚介類は食品名に産地が含まれているもの又はその他の方法で産地が明確に確認できるものに限る。

※上記の分類以外のもの（牛乳・砂糖類・種実類）は調査対象としない。

6 調査結果

(1) 県内全体の活用状況（単独調理場方式、共同調理場方式及び県立学校）

食 品 類	前 期		後 期		前期・後期の平均	
	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合
穀 類	63.7%	50.6%	67.0%	53.4%	65.3%	52.0%
いも及びでんぷん類	23.9%	12.1%	39.6%	25.8%	32.1%	19.3%
豆 類	72.2%	35.6%	74.9%	32.4%	73.5%	34.0%
緑 黄 色 野 菜 類	34.6%	12.0%	44.0%	14.0%	39.2%	13.0%
そ の 他 野 菜 類	49.3%	21.6%	54.1%	25.0%	51.7%	23.3%
果 実 類	70.3%	3.9%	78.1%	18.8%	74.6%	12.0%
き の こ 類	43.2%	9.7%	46.9%	11.5%	45.2%	10.6%
魚 介 類	30.1%	7.7%	33.0%	8.9%	31.5%	8.3%
鳥 獣 肉 類（肉 類）	60.0%	2.1%	65.0%	4.0%	62.5%	3.1%
鳥 獣 肉 類（卵 類）	72.1%	7.3%	72.0%	7.2%	72.0%	7.2%
合 計	49.1%	19.6%	55.1%	22.6%	52.2%	21.1%

【参考】地場産物活用割合推移（前期・後期平均）

H22	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R2	R3	R4	R5	R6
36.1%	18.3%	19.1%	21.9%	27.3%	32.3%	35.6%	40.8%	44.2%	46.0%	49.3%	50.6%	50.5%

※平成23年度は東日本大震災の影響により調査未実施。

※令和元年度は台風第19号の影響により後期調査を実施しなかったため公表なし。

(2) 地域別の活用状況（市町村各地区及び県立学校）

地 域 別	前 期		後 期		前期・後期の平均	
	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合	地場産物 活用の割合	うち市町村産品 の割合
県 北	44.9%	14.2%	50.1%	19.4%	47.6%	16.8%
県 中	42.7%	15.4%	50.6%	15.4%	46.6%	15.4%
県 南	52.8%	15.2%	56.6%	20.4%	54.7%	17.9%
会 津	56.6%	31.1%	65.2%	38.5%	60.8%	34.8%
南 会 津	44.0%	17.3%	55.5%	23.6%	49.5%	20.3%
相 双 ・ い わ き	61.3%	29.7%	61.0%	30.1%	61.1%	29.9%
県 立 学 校	49.6%	18.0%	56.0%	21.5%	52.8%	19.7%

7 分析

■令和7年度の学校給食における地場産物活用割合は、52.2%と令和6年度の50.5%に対し1.7ポイントの上昇となった。これは令和4年3月策定の「第四次福島県食育推進計画」の目標値50%を達成している。

■活用率上昇の主な要因

- ①学校給食において、地場産物を活用した食育指導を推進していることから、地場産物の活用を意識した献立作成、関係機関との連携による地場産物活用の機会を増やす努力をしてきたため。
- ②県内の学校給食施設において、県内産及び市町村産の野菜を使用する「ふくしま健康応援メニュー」を9月～3月に継続して提供するように促進したため。
- ③研修会等で活用率が上昇した市町村の具体的取組について積極的に情報提供を行ったほか、県立学校に対して地場産物の活用推進に向けたグループワーク等を実施したことが、献立作成の参考になったため。
- ④物価高騰に係る国の重点交付金の活用や市町村による給食費の支援が活用割合の増加に寄与したと推測されるため。

8 まとめ

学校給食において地場産物を活用した食育指導をすることにより、地域の身近な食材を理解し、郷土食や行事食などの食文化を知る機会となる。さらに、感謝の心と郷土愛を育むとともに、食に関する知識や食を選択する力を養うなどの教育的効果が期待できる。

このような食育指導には地場産物の活用が重要であり、今後も「ふくしま健康応援メニュー」の献立提供などの取組を推進するとともに、地場産物の活用が図られるよう、好事例の情報共有など関係機関への積極的な働きかけを継続して行う。