

【地場水産物の食育活動に関するアンケート】

●教育委員会調査結果

- (1) 回答して頂いた道府県教育委員会の数 38 団体 (回答率 80.9%)
 (2) 回答して頂いた東京都の市区町村教育委員会の数 35 団体 (回答率 63.5%)

<貴自治体における学校給食の実施状況について>

問1. 現在の完全給食対象の学校数と児童生徒数はどのくらいですか。

【道府県】

- 今回ご回答いただいた 38 道府県合計の完全給食対象数は、小学校 16,082 校、児童 5,045,543 人、中学校 6,037 校、生徒 1,760,694 人、その他 105,669 人です。1 校あたりでは小学校 314 人、中学校 292 人となります。

【東京都】

- 33 区市町村合計 (集計数) の完全給食対象数はで小学校 786 校、337,549 人、中学校 374 校、136,030 人となります。1 校あたりでは小学校 438 人、中学校 358 人となります。
- 都内でも地場産物に恵まれた町村部 (島嶼部を含む) では、児童生徒数が非常に少なくなっています。

図 完全給食を実施している 1 校あたり児童生徒数 (道府県及び東京都)

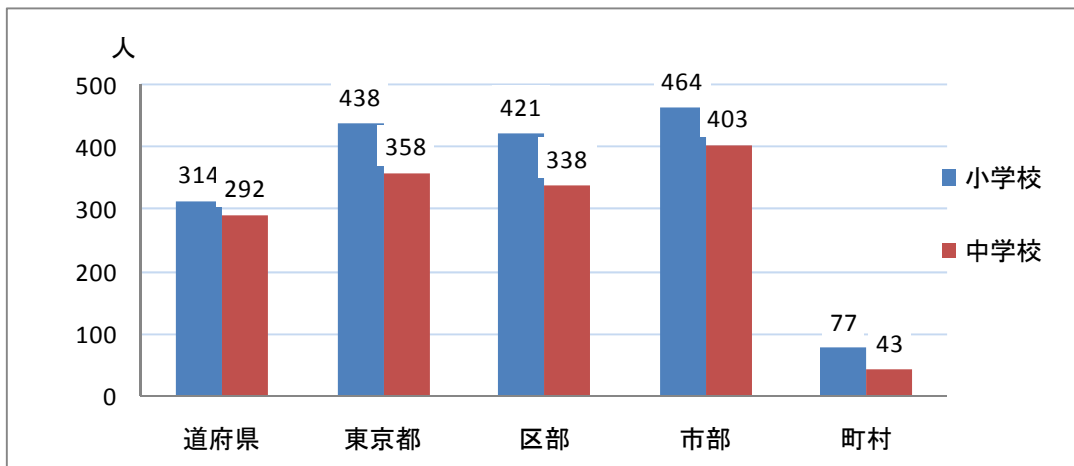


表 完全給食を実施している学校数及び児童生徒数 (道府県及び東京都)

	回答数	小学校		中学校		その他	1校当り平均児童生徒数	
		学校数	児童数	学校数	生徒数		小学校	中学校
		校	人	校	人	人	人	人
道府県	38	423	132,777	159	46,334	2,781	314	292
東京都								
区部	13	35	14,750	17	5,744	-	421	338
市部	15	18	8,351	9	3,630	-	464	403
町村	5	2	153	2	86	-	77	43
区市町村平均	33	22	9,629	11	3,938	-	438	358

注：その他には定時制高校等を含む

教育委員会調査

問 2. 給食の調理方式はどのようになっていますか。

【道府県】

- 学校給食の調理方式をみると、「給食センター」(97.4%)が最も多く、次いで「自校方式」が73.7%を占めています。県単位でみると「給食センター」と「自校方式」の双方が採用されていますが、「自校方式」は都市部に多くみられます。
- 「親子給食」は42.1%、「弁当給食」は26.3%となっています。「親子給食」は規模の大きい学校（親学校）で調理を行い、出来上がった給食を隣接する子学校へ配送する方式です。「弁当給食」は給食のない中学校で採用されています。全面委託方式で弁当業者が作った献立を教育委員会がチェックを行います。「その他」には委託業者が給食を食缶で学校に届ける方式などがあります。

【東京都】

- 東京都では「自校方式のみ」が54.3%で最も多く、「給食センターのみ」は25.7%に止まります。
- 区部の学校給食は自校方式で実施され、児童生徒数の少ない町村部では給食センターで行われています。

図 学校給食の調理方式（MA）

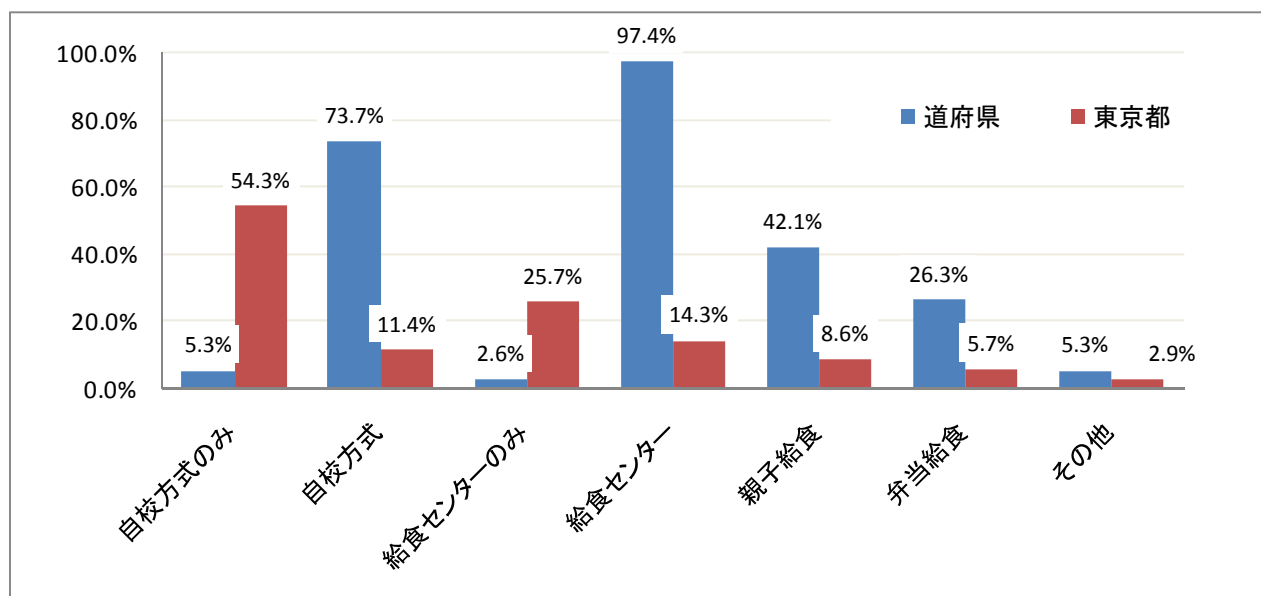


表 学校給食の調理方式（該当する全てに○印）

	回答数	自校方式のみ	自校方式	給食センターのみ	給食センター	親子給食	弁当給食	その他
都道府県	38	2	28	1	37	16	10	2
(割合)	100.0%	5.3%	73.7%	2.6%	97.4%	42.1%	26.3%	5.3%
東京都								
区部	14	14	0	0	0	1	0	0
市部	16	4	4	5	5	2	2	1
町村	5	1	0	4	0	0	0	0
計	35	19	4	9	5	3	2	1
(割合)	100.0%	54.3%	11.4%	25.7%	14.3%	8.6%	5.7%	2.9%

教育委員会調査

問3 各学校の献立作成はどのようになっていますか。

【道府県】

- 献立作成では「調理場毎に作成」が89.5%を占め最も多く、「自治体で統一（又は標準）献立を作っている」は63.2%となっています。栄養教諭や栄養職員がいる調理場では独自に献立を作成しています。
- 「その他」には「市町により異なる」「一部の市町村では統一献立を作成している」などの回答がありました。

【東京都】

- 東京都では「調理場毎に作成」が8割を占めています。区部では大半の学校が独自献立・自校調理方式を採用しています。
- 「自治体で統一献立を作成している」という回答は17.1%と低い割合を示しています。
- 「基準献立を作っているが、各校の行事・食育にあわせて変更」「都費栄養職員配置校は独自献立、それ以外は統一献立」という意見があり、都内の各自治体が作成する標準献立は、独自献立を補完するためと思われます。

図 献立作成について (MA)

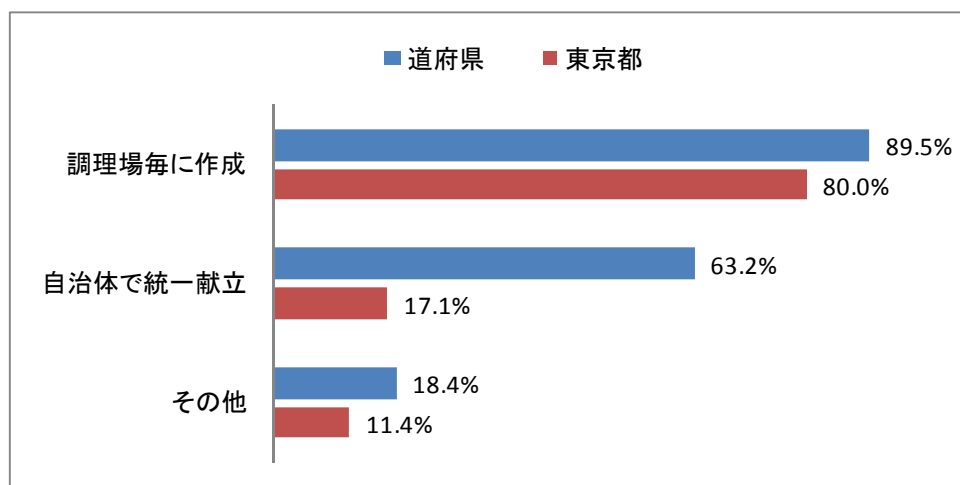


表 献立作成はどのようになっていますか(該当する全てに○印)

	回答数	調理場毎に作成	自治体で統一献立を作っている	その他
道府県	38	34	24	7
(割合)	100.0%	89.5%	63.2%	18.4%
東京都				
区部	14	10	3	3
市部	16	14	2	1
町村	5	4	1	0
計	35	28	6	4
(割合)	100.0%	80.0%	17.1%	11.4%

教育委員会調査

問4 学校の魚介類の調達はどうなっていますか。

【道府県】

- 魚介類の調達方法についてみると、「調理場毎に納入業者から仕入れている」が92.1%で最も多く、「自治体で共同購入をしている」は57.9%を占めています。
- 市町村で統一献立を作成している場合は、共同購入を行っているようです。
- 「その他」には、「市町村によって異なる」「市町が実施している学校給食の仕入れについては把握していない」という意見があります。

【東京都】

- 東京都では、「調理場毎に納入業者から仕入れている」が8割を占めています。具体的にみると、単独調理校では学校ごとに仕入れ、給食センターは指定納入業者から仕入れとなっています。
- 「自治体で共同購入をしている」は14.3%で、都内では魚介類を共同購入する学校は少ないといえます。

図 魚介類の調達方法 (MA)

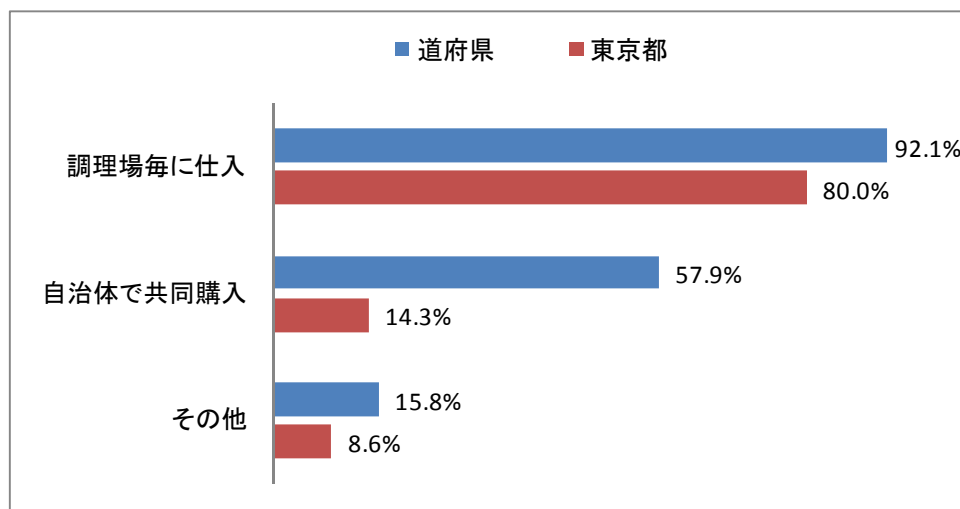


表 魚介類の調達はどうなっていますか(該当に全て○印)

	回答数	調理場毎に仕入 れている	自治体で共同購 入している	その他
道府県	38	35	22	6
(割合)	100.0%	92.1%	57.9%	15.8%
東京都				
区部	14	14	0	0
市部	16	10	4	3
町村	5	4	1	0
計	35	28	5	3
(割合)	100.0%	80.0%	14.3%	8.6%
				教育委員会調査

<学校給食における地場産物の活用について>

問5 貴自治体の地場産物比率はどのくらいですか。(おおよその割合で結構です)

【道府県】

●食材全体の地場産比率をみると、「30～39%」が 38.2%で最も多く、次いで「40～59%」(26.5%)、「10～29%」(23.5%) となっています。(食材数ベースでの回答が多い)

●魚介類では、「1～9%」が 45%で最も多く、食材全体に比べ魚介類の地場産比率は非常に低いことがわかります。なお産地県では魚種別に地場産比率を把握している事例もあります。(例：ホタテ 95%、イカ 31%)

【東京都】

●東京都では生産される農産物が限られているため、「食材全体」ではなく地場野菜についての回答が多くなりました。地場野菜の使用比率は 20%前後が多くなっています。

●魚介類については大半が使用していないと回答しています。なお島嶼部では地場産比率が「60%以上」という回答もみられました。

図 食材及び魚介類の地場産比率（道府県）

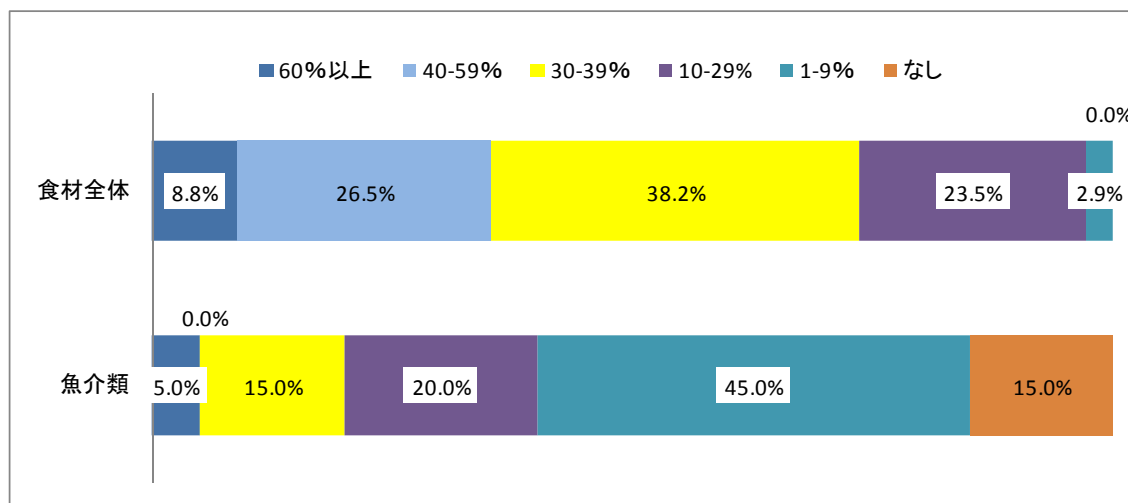


表 食材及び魚介類の地場産比率別件数（道府県及び東京都）

区分	道府県				東京都（区市町村）			
	実数		割合		実数		割合	
	食材全体	魚介類	食材全体	魚介類	食材全体	魚介類	食材全体	魚介類
60%以上	3	1	8.8%	5.0%	0	2	0.0%	12.5%
40-59%	9	0	26.5%	0.0%	0	0	0.0%	0.0%
30-39%	13	3	38.2%	15.0%	0	0	0.0%	0.0%
10-29%	8	4	23.5%	20.0%	12	0	50.0%	0.0%
1-9%	1	9	2.9%	45.0%	11	4	45.8%	25.0%
0%	0	3	0.0%	15.0%	1	10	4.2%	62.5%
回答数	34	20	100.0%	100.0%	24	16	100.0%	100.0%

注：東京都の「食材全体」は野菜をイメージした回答が多い。

問 6 給食での地場水産物利用に対して、貴教育委員会では何らかの支援を行っていますか。

【道府県】

- 地場産水産物利用に対する支援状況についてみると、「特に支援していない」(60.5%)が最も多くなっています。支援方法として「学校給食用の水産加工品を学校給食会と共同で開発」した事例があります。
- 「その他」には「啓発活動はしているが、経費の面では支援していない」「必要に応じ情報提供」「県魚政課、市町からの支援がある」等の意見があります。

【東京都】

- 市区町村教育委員会では「特に支援していない」が85.7%を占めています。

図 地場水産物利用に対する教育委員会の支援について

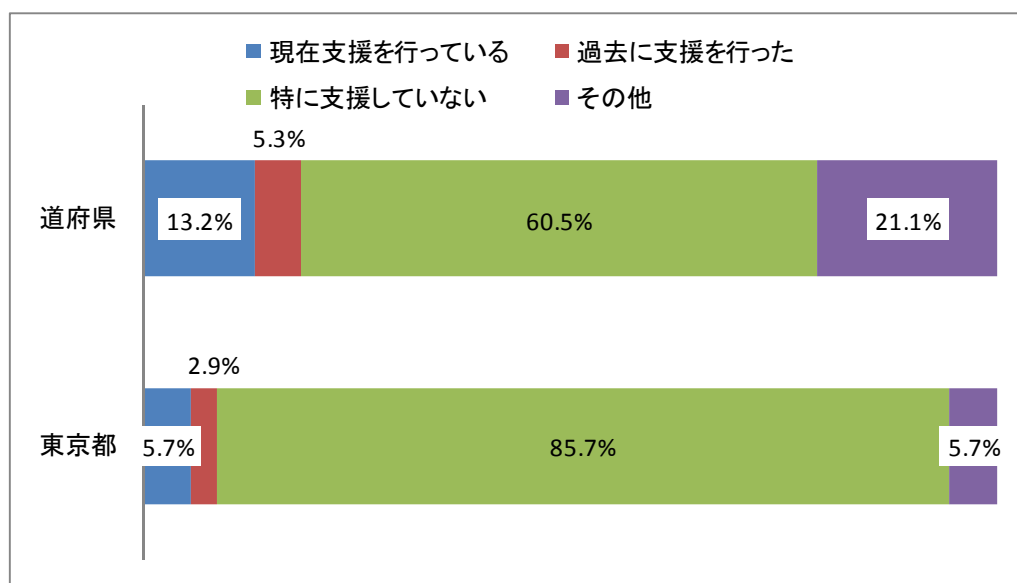


表 地場水産物利用に対する教育委員会の支援について

	回答数	現在支援を行っている	過去に支援を行った	特に支援していない	その他
道府県	38	5	2	23	8
(割合)	100.0%	13.2%	5.3%	60.5%	21.1%
東京都					
区部	14	1	1	10	2
市部	16	0	0	16	0
町村	5	1	0	4	0
計	35	2	1	30	2
(割合)	100.0%	5.7%	2.9%	85.7%	5.7%

教育委員会調査

【その他の意見】

予算措置は行っていないが、指導資料の配布や会議等の開催、地場産物等を活用した献立コンクールの実施など水産物を含めた活用促進を働きかけている/必要に応じ情報提供/啓発活動はしているが、経費の面では支援していない/学校給食会が地場産品を活用した加工品開発を行った時、協力/学校給食会と連携して県内産の情報や献立事例を発信/毎月19日の食育の日を「ふるさとくまさんデー」として地場産物の活用を推進

問7. 給食における地場水産物の活用は食育にどのような効果があると思いますか。

【道府県】

● 県教育委員会では「地域に対する関心が芽生える」97.4%、「給食の残渣が減る」60.5%、「保護者が子供の食に関心を向ける」57.9%と続いています。地場水産物の活用は、農業に比べれば子供にとって遠い存在である水産業への関心が高まることが期待されます。

【東京都】

● 東京都においても同様に「地域に対する関心が芽生える」(88.6%)、「給食の残渣が減る」(57.1%)、「保護者が子供の食に関心を向ける」(54.3%)の順に、食育の効果があると考えています。

図 給食における地場産物の活用の効果 (MA)

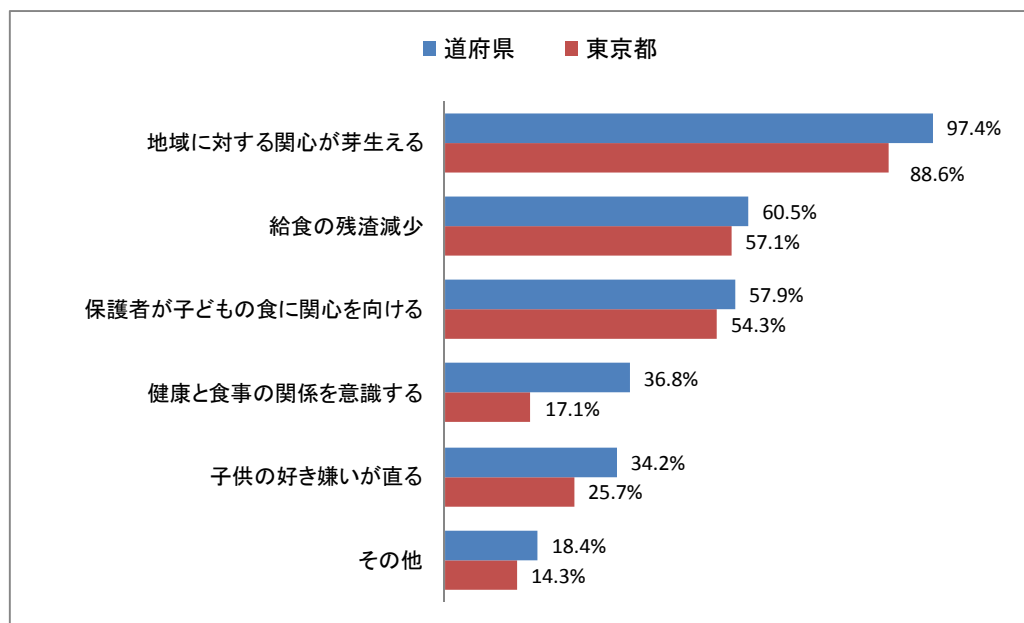


表 給食における地場産物の活用の効果 (MA)

	回答数	給食の残渣減少	子供の好き嫌いが直る	地域に対する関心が芽生える	保護者が子どもの食に関心を向ける	健康と食事の関係を意識する	その他
道府県	38	23	13	37	22	14	7
(割合)	100.0%	60.5%	34.2%	97.4%	57.9%	36.8%	18.4%
東京都							
区部	14	6	3	12	6	3	4
市部	16	12	6	14	11	1	1
町村	5	2	0	5	2	2	0
計	35	20	9	31	19	6	5
(割合)	100.0%	57.1%	25.7%	88.6%	54.3%	17.1%	14.3%

教育委員会調査

【その他の意見】

地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる/学校と地域との連携、協力関係を構築することができる/食料の生産、流通に当る人々の努力をより身近に理解することが出来る等/生産者や食べ物等に対する感謝の心を育む

<漁業生産者等との交流>

問8 学校が取組む漁業体験学習や漁業生産者等との交流について

【道府県】

●約半数の県教育委員会では「独自に取り組んでいる学校がある」(52.6%)と認識し、「農林水産部局からの働きかけで受け入れている」は39.5%を占めています。

【東京都】

●東京都内では「ほとんど実施していないようだ」が40%、「わからない」が28.6%となり、漁業生産者等との交流経験が少ないことが明らかになりました。

図 学校が行う漁業生産者等との交流について

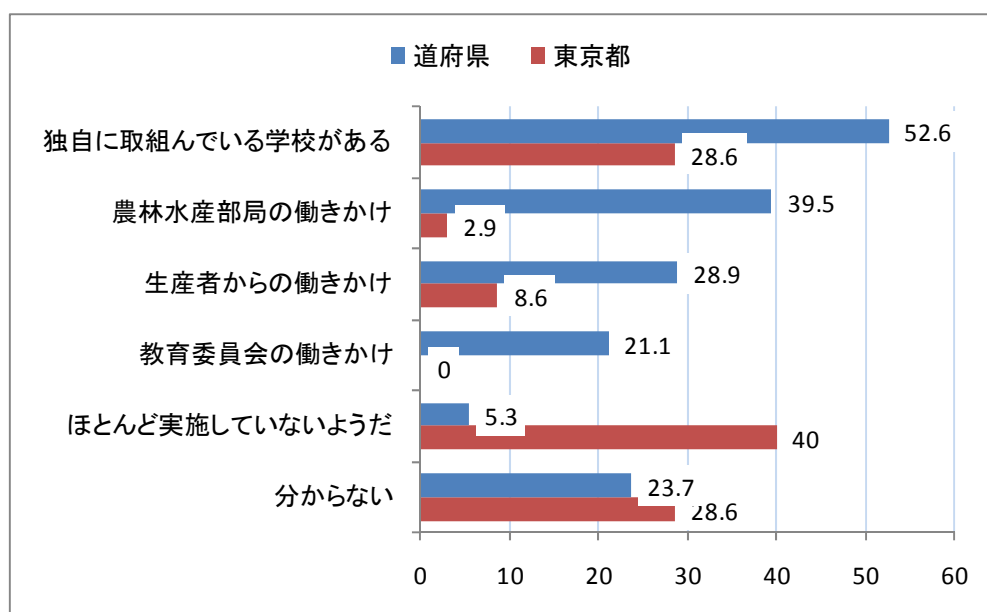


表 学校が行う漁業生産者等との交流について

	回答数	独自に取り組んでいる学校がある	生産者からの働きかけで受け入れている	教育委員会の働きかけで取り組んでいる	農林水産部局の働きかけで取り組んでいる	ほとんど実施していないようだ	分からない
道府県	38	20	11	8	15	2	9
(割合)	100.0%	52.6%	28.9%	21.1%	39.5%	5.3%	23.7%
東京都							
区部	14	6	2	0	0	4	4
市部	16	2	0	0	0	8	6
町村	5	2	1	0	1	2	0
計	35	10	3	0	1	14	10
(割合)	100.0%	28.6%	8.6%	0.0%	2.9%	40.0%	28.6%

教育委員会調査

【その他の意見】

県としての働きかけはしていないが、各地域で実施しているようである/市場や他県の漁業関係者との交流を行った学校はある/お魚マイスターを依頼して学習/八丈産トビウオを使おうと思ったが、量が揃わず使えなかった