

令和4年度の学校給食における県産食材利用状況調査の結果

1 県産食材利用率等の年次推移（表－1）

令和4年度の県産食材利用率は、重量ベースでは65.8%で、前年度と同じであり、金額ベースでは51.7%で、前年度に比べて1.0ポイント減少した。

表－1 食材利用率の推移

（単位：％）

年度		H18	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
県産食材 利用率	重量ベース	62.1	64.3	65.9	66.5	66.2	66.8	66.6	66.5	66.2	65.8	65.8
	金額ベース	47.5	51.8	53.4	54.1	53.7	54.6	55.3	54.8	53.8	52.7	51.7
地元市町村産食材 利用率	重量ベース	14.8	11.6	12.9	12.5	12.8	12.5	12.6	12.9	13.1	12.6	13.2
	金額ベース	12.5	12.5	12.3	11.4	13.0	14.1	14.8	15.0	15.1	12.6	12.6
国産食材 利用率	重量ベース	85.2	90.3	90.8	91.6	92.3	92.3	92.4	92.7	92.4	92.3	92.2
	金額ベース	76.8	84.8	85.2	86.3	87.6	87.8	88.2	88.4	87.6	87.4	86.6

2 食品群別の県産食材利用率（表－2、図－1）

利用率を高い順に整理すると、

- ・「主食・牛乳」は98.0%（対前年度比+0.1ポイント）
- ・「果実」は48.4%（対前年度比-0.2ポイント）
- ・「畜産物」は33.7%（対前年度比+0.9ポイント）
- ・「豆類」は29.8%（対前年度比+1.2ポイント）
- ・「いも類・野菜」は28.3%（対前年度比-1.2ポイント）
- ・「水産物」は14.7%（対前年度比-0.2ポイント）

となる。

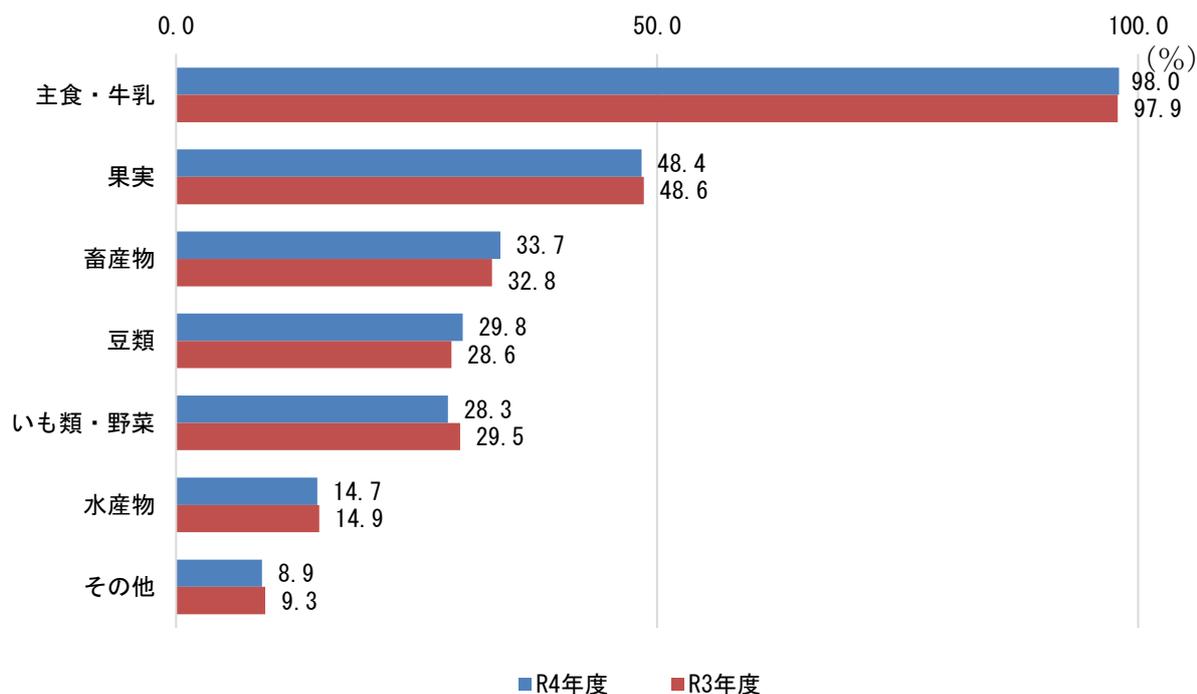
- ・利用率が増加した「畜産物」では卵の使用量の増加が、「豆類」では大豆や豆腐の使用量の増加が要因として考えられる。
- ・利用率が減少した「いも類・野菜」では、トマト等の使用量の減少が要因として考えられる。

表－２ 食品群別の県産食材利用率

(単位：%)

食品群	重量ベース						金額ベース					
	県産			市町村産			県産			市町村産		
	R4	R3	R4-R3 差	R4	R3	R4-R3 差	R4	R3	R4-R3 差	R4	R3	R4-R3 差
主食・牛乳	98.0	97.9	0.1	20.3	19.3	1.0	97.4	97.4	0.0	28.2	27.3	0.9
果実	48.4	48.6	-0.2	16.8	17.6	-0.8	48.2	49.2	-1.0	16.6	16.6	0.0
畜産物	33.7	32.8	0.9	1.1	1.2	-0.1	33.2	33.2	0.0	1.0	1.0	0.0
豆類	29.8	28.6	1.2	4.4	5.6	-1.2	23.6	23.6	0.0	3.4	4.3	-0.9
いも類・野菜	28.3	29.5	-1.2	6.2	5.8	0.4	24.6	26.2	-1.6	5.1	5.4	-0.3
水産物	14.7	14.9	-0.2	2.8	3.1	-0.3	15.0	15.3	-0.3	2.7	2.8	-0.1
その他	8.9	9.3	-0.4	1.3	1.1	0.2	10.8	10.4	0.4	2.3	1.8	0.5

注) ①各食品群には、1次産品の他に加工品も含む。②R4-R3差はラウンドのため一致しない。



図－１ 食品群別県産食材利用率 (重量ベース)

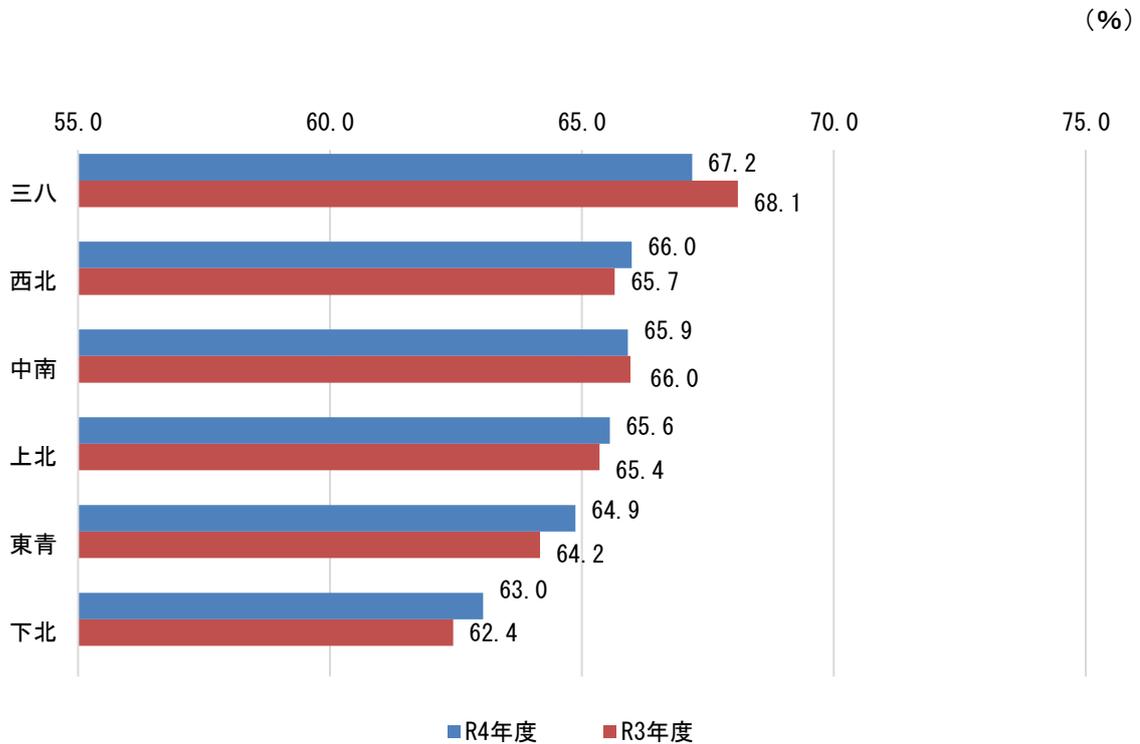
3 地域別の県産食材利用率（表－3、図－2）

三八地域が67.2%と最も高く、次いで西北地域が66.0%、中南地域が65.9%、上北地域が65.6%、東青地域が64.9%、下北地域が63.0%の順となった。

表－3 地域別の県産食材利用率

（単位：％）

区分	東青		中南		三八		西北		上北		下北		
	R4	R3	R4	R3	R4	R3	R4	R3	R4	R3	R4	R3	
県産食材 利用率	重量ベース	64.9	64.2	65.9	66.0	67.2	68.1	66.0	65.7	65.6	65.4	63.0	62.4
	金額ベース	55.1	55.4	47.4	49.0	52.6	54.8	49.0	49.0	53.3	53.9	49.0	49.2
市町村産食材 利用率	重量ベース	12.1	10.9	14.6	15.9	12.6	12.4	13.4	13.1	14.3	12.5	10.8	7.6
	金額ベース	19.5	18.0	9.6	11.4	10.4	11.2	9.0	9.6	12.0	11.5	12.0	8.0



図－2 地域別県産食材利用率（重量ベース）

＜参考＞ 令和4年度 県産食材の利用拡大に向けた県の取組

(1) 学校給食用野菜安定供給会議の実施

価格が変動しやすい野菜の安定供給や、県産利用率の向上を図るため、生産者、加工業者、流通業者、栄養教諭等により、冷凍カット野菜等の供給拡大について検討

- ・期日：令和5年3月16日
- ・内容：県産の冷凍野菜（ブロッコリー、アスパラガス、かぼちゃ、きくらげ）の学校給食への納入に向けた試食及びアンケート調査
アンケート対象：県学校栄養士協議会員 9名

(2) 県産冷凍野菜の学校給食への提供

県産冷凍野菜が学校給食に提供されたことから、小学生に対するPRを実施

- ・提供食材：冷凍ブロッコリー（五所川原市産、使用量：100kg）
- ・メニュー：ブロッコリーとだけきみのサラダ
- ・提供日：令和4年11月15日
- ・提供校：五所川原市内15校（小学校：10校、中学校：5校）
- ・提供数：3,450食分

(3) 栄養教諭等向け現地研修会の実施

地場野菜等への理解を深め地産地消意識を醸成するため、栄養教諭等を対象とした農業生産現場や加工場での視察研修を実施

※令和4年度は、大雨による被害のため中止

(4) 県産食材の加工品の栄養教諭等へのPR

学校給食関係流通業者と連携し、栄養教諭等を対象に県産食材を利用した加工品の試食・展示会を開催

- ・期日：令和5年1月6日
- ・場所：青森市
- ・内容：県産野菜、畜産物、水産物等を使用した学校給食向け加工品リスト（9品）を作成・配付

(5) 県産食材を利用した調理講習会の開催

栄養教諭を対象とした調理講習会において県産食材を利用した給食メニュー提案を行い、献立に取り入れてもらえるよう働きかけ

※令和4年度は、新型コロナウイルス感染症に係る対応のため開催中止