

琉球大学学術リポジトリ

地産地消型学校給食システム確立に向けた関係主体の連携と役割分担に関する研究

メタデータ	言語: 出版者: 内藤重之 公開日: 2010-03-09 キーワード (Ja): 食育効果, 流通システム, 地産地消, 学校給食 キーワード (En): 作成者: 内藤, 重之, 藤田, 武弘, 大西, 敏夫, 佐藤, 信, 網藤, 芳男, 室岡, 順一, 大浦, 裕二, 片岡, 美喜, Naitoh, Shigeyuki, Fujita, Takehiro, Onishi, Toshio, Sato, Makoto, Amifuji, Yoshio, Murooka, Junichi, Ooura, Yuuji, Kataoka, Miki メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/16208

第3章 都道府県学校給食会における地場産物供給の実態

1. はじめに

わが国の学校給食は、2006年5月現在、1,100万人近い児童・生徒を対象として実施されており、その普及率は小学校では99.3%、中学校でも80.4%に及ぶ。このような高い普及率を達成する上で、学校給食用の食材（物資）を安定的に供給する都道府県学校給食会（以下、「県学校給食会」とする）が重要な役割を果たしてきた。県学校給食会は民法第34条に規定された公益法人であり、学校給食の発展充実を図るため、学校給食用物資の適正円滑な供給と普及充実事業を行うことを目的として、1954年から59年にかけて47都道府県すべてに設置された。設立当初は日本学校給食会の取り扱う学校給食用脱脂粉乳の受入機関（文部科学大臣の指定した団体）として機能し、その後も国の助成措置が講じられた米、小麦粉、脱脂粉乳、牛肉とこれらを原料として製造された製品等の指定物資（学校給食用物資を安価で安定供給するために文部科学大臣が指定した物資）および加工食品・冷凍食品等の承認物資（文部科学大臣の承認を得て取り扱う物資）等の学校給食用物資の取扱や普及事業をその中心に据えて事業を行ってきた（注1）。しかし、近年では学校給食用物資に対する国の助成措置が次々と縮小・廃止され、指定物資や承認物資の取扱もすべて廃止されるに至っており、県学校給食会の果たす役割にも変化がみられるようになっている。

一方、子どもの食生活の乱れや不健康が問題視されるとともに、食の安全・安心を揺るがす事件・事故が相次ぐ中で、地産地消が注目されるようになり、学校給食においても地場産食材の導入・拡大に向けた取組が活発化している。とりわけ2005年に「食育基本法」が制定され、学校給食における地場産物の活用推進が政策的にも課題となったことから、こうした動きは急速に拡大している。しかし、学校給食を実施する各市町村の取組には限界があり、とくに都市では市内産食材の供給力が乏しく、また大規模な学校給食センターでは加工食品や冷凍食品に頼らざるを得ない状況があることなどから、県学校給食会に対する期待が高まっている。

このような状況の下で、学校給食用物資の取扱の維持・拡大を図るために、地元で生産された米や農畜水産物を原料とした加工・冷凍食品を積極的に取り扱い、都道府県内の市町村や学校給食調理場に供給する県学校給食会が増えている。

そこで、本章では県学校給食会を取り巻く状況変化について整理するとともに、2007年2月に全国47都道府県の学校給食会を対象として実施したアンケート調査および各県学校給食会のホームページ等に基づいて、県学校給食会における地場産食材の取扱の実態と課題について明らかにする。なお、アンケート調査は郵送法によって実施し、回収数は27票、回収率は57%である。

2. 都道府県学校給食会を取り巻く状況変化

1948年12月、文部省体育局長通達「学校給食用物資の取り扱いについて」によって各都道府県における物資の受入体制が指示されるとともに、1956年3月には日本学校給食会における学校給食用物資の供給先として、各都道府県の学校給食会が文部大臣によって指定された。これを

受けて1954年から59年にかけて47都道府県すべてに県学校給食会が設置された。

県学校給食会は設立当初には日本学校給食会（1982年に日本学校健康会、1986年に日本体育・学校健康センター、2003年に日本スポーツ振興センターにそれぞれ改組）の取り扱う学校給食用脱脂粉乳の受入機関として機能し、その後も日本学校給食会等から供給される米、小麦粉、脱脂粉乳、牛肉とこれらを原料として製造された製品等の指定物資および加工食品等の承認物資のほか、一般物資である調味料、缶詰製品や乾物類、冷凍食品等を取り扱い、学校給食用物資の安定供給を行う組織として市町村や市町村学校給食会、学校給食調理場に物資を供給してきた。

しかし、表3-1に示すように、日本学校給食会等を通じて供給されてきた承認物資の取扱が1983年から1999年にかけて次々と廃止され、国によって助成措置がとられてきた指定物資についても2000年に米が廃止されたのを皮切りに、2002年には小麦粉および小麦製品、米加工品、2003年には牛肉がそれぞれ廃止され、最後に残っていた脱脂粉乳も2006年3月をもって廃止された。その結果、日本学校給食会等を通じて供給されてきた学校給食用物資のうち国の優遇措置のあるものは、日本スポーツ振興センターから日本学校給食研究改善協会に取扱業務が移管された関税無税の脱脂粉乳のみとなっている（注2）。

表3-1 日本学校給食会等における学校給食用物資取扱の推移

年次	取扱を開始した主な品目	取扱を廃止した主な品目
1950年		〔財団法人日本学校給食会の発足〕
1952年	脱脂粉乳(輸入の開始およびユニセフ寄贈の受入・配分業務)	
		〔特殊法人日本学校給食会の発足〕
1955年	脱脂粉乳(指定物資)、水産缶詰	
1957年	国産の脱脂粉乳・バター・全粉乳(1959年まで)	
1962年	インスタントミルク、小麦粉製品、チーズ	
1967年	りんご果汁	
1968年	砂糖、ショートニング	
1969年	パインアップル缶詰	
1970年	米利用実験指定校等に学校給食用米穀	
1971年	小麦粉(指定物資)	
1972年	食用油、ポテトミックス、干しぶどう	
1974年	ソフトカレールー、ミルク入り中華めん	
1975年	輸入牛肉(1976年に指定物資)	
1976年	正肉、チーズフライサンド	
1976年	米(指定物資)	
1977年	さばのサラダ油漬、ドレッシング缶詰、フィッシュボール缶詰、精麦	
1982年		〔日本学校健康会の発足〕
1983年		パインアップル缶詰、ぶどう糖、フィッシュボール缶詰、たら正肉
1984年		いちごジャム、はるさめ、ソフトカレールー
1985年		ミルク入り中華めん、みかん缶詰、たけのこ缶詰
1986年		〔日本体育・学校健康センターの発足〕
1995年		クラッカー、ばれいしょでん粉、うずらの卵缶詰
1996年		プロセスチーズ、黄桃缶詰
1996年	(学校給食用政府米の値引率引き下げ[自主流通米は引き上げ])	水産缶詰、干しぶどう
1997年		大豆サラダ油、スイートコーン缶詰
1999年		トマトケチャップ、精麦(承認物資は全品廃止)。
2000年	(学校給食用政府米の値引き措置が廃止される)	米(精米)(指定物資)
2002年		小麦粉、小麦製品、米加工食品(指定物資)
2003年		〔独立行政法人日本スポーツ振興センターの発足〕
		輸入牛肉(指定物資)
2006年	(学校給食研究改善協会に脱脂粉乳の取扱業務移管)	脱脂粉乳(指定物資)

資料:独立行政法人日本スポーツ振興センター『平成17年版学校給食要覧』(2006年3月)等により作成。

このように、国が政策的に構築してきた日本学校給食会等や都道府県学校給食会を経由する学校給食用物資の供給が減少する中で、学校給食用物資を独自に調達する市町村や市町村学校給食会、学校給食調理場が増えている。とりわけ近年では安全・安心な食材の調達と食育の推進を図る観点から、地域や学校の実情に応じた食材が学校給食に使用されるようになってきており、このような動きが顕著となっている。こうした中で、県学校給食会でも地域の特産物を活用して学

校給食用物資を開発するなどの取組がみられるようになってきているのである。

3. 都道府県学校給食会における地場産物の取扱状況と今後の意向

1) 自県産米の取扱状況

1976年度に米飯給食が正式に導入されて以来、指定物資として値引き措置された政府米を都道府県（以下、「県」とする）内の学校給食へ供給する県学校給食会が多かったが、現在では米の生産が非常に少ない東京都を除く、46県の学校給食会が自県産米を供給するようになってきている。しかも、アンケート調査によると、自県産を取り扱う26の県学校給食会のうち、自県産の取扱割合が「100%」であるとの回答が23（88%）に及んでおり、ほとんどの県学校給食会が自県産米のみを供給している点は注目される。

表3-2より自県産米の取扱を開始した時期をみると、米の主要産地である北海道や東北地方を中心に「1980年代以前」からすでに取扱をはじめているところが12県あり、「1990年代前半」から開始したところも8県みられる。これは米の主産県を中心として県独自の助成事業などを利用して県産米の供給を開始したところもあるが、1989年に学校給食用自主流通米の助成措置が開始されたことも大きいとみられる。また、「1990年代後半」に取り扱いを開始したところも12県と多いが、これには政府米の値引き措置が1996年から削減されるとともに、1997年に「学校給食用米穀の値引き措置廃止の方向で見直し」することが閣議決定され、2000年3月をもって学校給食用米穀の値引き措置廃止が決まったことが大きく影響していると考えられる。

図3-1はアンケート調査結果より県学校給食会が自県産米の取扱を開始したきっかけをみたものである。これによると、「学校給食会の意思」が62%と最も高くなっているが、これに次いで「農協組織の働きかけ」が46%、「市町村教育委員会や学校栄養職員の働きかけ」38%となっており、米の生産・集荷や学校給食用米の調達を担当する現場からの要請が自県産米の取扱を開始する大きな契機になっていることがわかる。

また、アンケート調査結果によると、自県産米を取り扱う26の県学校給食会のうち市町村内産指定の地場産米を取り扱っているところが22（85%）に達している。

これら地場産米の調達ルートをみると、都市部に位置する一部の県学校給食会において単位農協や精米業者から調達しているところがあるが、大半は全農県本部や県経済連、県単一農協から玄米で調達しており、市町村内産指定の地場産米についても地域の単位農協が集荷したものを全農県本部や県経済連を通じて購入している場合が多い。その際、地域の単位農協や全農県本部、県経済連などに対する出荷の要請や数量確保の依頼を県学校給食会とあわせて、市町村からも実施している場合がみられる。

2) 自県産農産物を使用した加工・冷凍食品の取扱状況

近年、安全・安心な食材の供給と地産地消を図る観点から、精米以外にも地場産物を使用した加工・冷凍食品を取り扱う県学校給食会が増えている。前掲表3-2によると、2007年2月現在、アンケート調査等により確認できた44県の学校給食会のうち、香川県を除く43県の学校給食会において地場産物を使用した加工・冷凍食品が取り扱われている。主な商品は県内産小麦を使用したパンや麺、県内産大豆を使用した味噌や醤油、納豆、豆腐、地域特産の野菜や果物、肉類、魚介類を使用した加工・冷凍食品などである。

表3-2 都道府県学校給食会における地場産食材の取扱状況

都道府県名	自県産米の取扱						地場産物を使用した加工品等の取扱							
	開始時期						開始時期							
	80年代以前	90年代前半	90年代後半	00年代前半	05年以降	不明	80年代以前	90年代前半	90年代後半	00年代前半	05年以降	不明		
北海道	○	○					○	○						
東北	青森県	○		○			○			○				
	岩手県	○					○	○						
	宮城県	○	○				○				○			
	秋田県	○				○	○					○		
	山形県	○	○				○			○				
	福島県	○	○				○			○				
関東・東山	茨城県	○	○				○	○						
	栃木県	○		○			○			○				
	群馬県	○		○			○			○				
	埼玉県	○		○			○		○					
	千葉県	○	○				○	○						
	東京都	×					○				○			
	神奈川県	○		○			○	○						
	静岡県	○		○			○	○						
	山梨県	○				○	○					○		
	長野県	○		○			○			○				
	北陸	新潟県	○	○				○			○			
富山県		○				○	○				○			
石川県		○	○				○				○			
福井県		○	○				○		○					
東海	岐阜県	○	○				○			○				
	愛知県	○		○			○			○				
	三重県	○			○		○	○						
近畿	滋賀県	○	○				○			○				
	京都府	○	○				○				○			
	大阪府	○				○	○				○			
	兵庫県	○		○			○				○			
	奈良県	○			○		○			○				
	和歌山県	○				○	○					○		
中国	鳥取県	○				○	○					○		
	島根県	○				○	○				○			
	岡山県	○				○	○					○		
	広島県	○	○				○	○						
	山口県	○	○				○			○				
四国	徳島県	○				○	NA							
	香川県	○	○				×							
	愛媛県	○	○				○	○						
	高知県	○	○				○	○						
九州・沖縄	福岡県	○		○			○			○				
	佐賀県	○			○		○					○		
	長崎県	○		○			○					○		
	熊本県	○	○				○			○				
	大分県	○	○				○	○						
	宮崎県	○		○			○	○						
	鹿児島県	○		○			NA							
	沖縄県	○			○		○	○						
取扱計	46	12	8	13	4	1	8	44	10	3	4	12	5	10

資料:アンケート調査(2007年2月実施)及び各都道府県学校給食会ホームページにより作成。

これらの取り扱いを開始した時期をみると、「1980年代以前」が10県あるが、「1990年代前半」「1990年代後半」はそれぞれ3県、4県と少ない。これに対して、「2000年代前半」が12県と多く、「2005年以降」も5県みられるなど、2000年代に入ってから取扱をはじめた県学校給食会が多くなっている。とくに2002年以降に県内産小麦を使用したパンや麺の取扱をはじめたところが多いが、これは日本体育学校給食センター(現日本スポーツ振興センター)が2002年3月

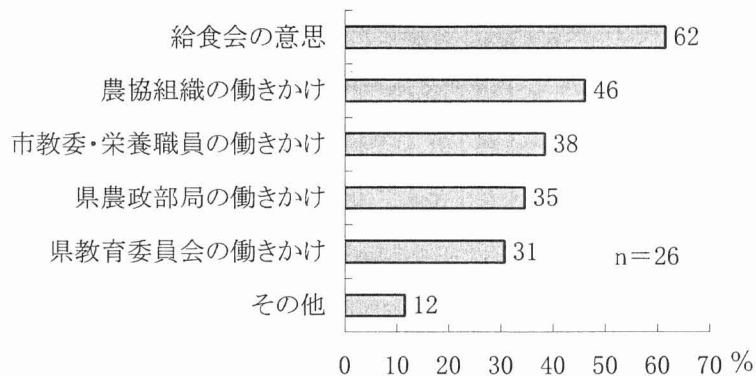


図3-1 都道府県学校給食会における自県産米取扱開始の動機
資料: アンケート調査(2007年2月実施)結果により作成。

末で学校給食用小麦粉の取扱を廃止したことなどにもない、地産地消の推進を図る観点から県内産小麦を使用したパンや麺を指定パン工場や麺工場と共同で開発して取り扱うようになっているためである。

アンケート調査結果より県学校給食会が地場産物を使用した加工・冷凍食品の取扱を開始したきっかけをみると、「学校給食会の意思」との回答割合が73%と非常に高く、これに次いで「県農政部局の働きかけ」が42%、「市町村教育委員会や学校栄養職員の働きかけ」が38%となっており、学校給食用食材の調達を担当する現場からの要請とあわせて、地域農業の振興を支援する県農政部局の働きかけが大きな役割を果たしている(図3-2)。

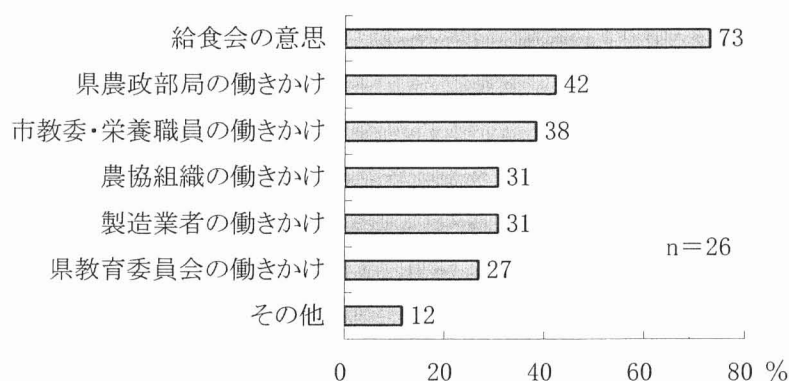


図3-2 地場産物を使用した加工品等の取扱開始の動機
資料: 図3-1に同じ。

図3-3はアンケート調査結果より地場産物を使用した加工・冷凍食品を製造する業者の所在地についてみたものである。これによると、地場産物を使用した加工・冷凍食品の取扱がある26の県学校給食会のうち、「県内が主」との回答が42%を占めているものの、「すべて県内」は15%にとどまっており、「すべて県外」と「県外が主」がそれぞれ8%、4%みられる。

いずれの県学校給食会とも地域産業の振興や輸送コストの低減を図る観点から、県内の食品製造業者との取引を志向しているが、学校給食用物資は一般の食品以上に高い品質・衛生管理が要求されるため、県学校給食会の求める品質・衛生管理基準を満たす食品製造業者が数多く立地し

ている県は少ない。また、品質・衛生管理の行き届いた大手食品製造業者の工場が立地していても製品の開発・製造を依頼する場合には製造ロットの問題が発生する。これらのことから、原料となる農畜水産物の生産・供給が可能であったとしても、その製品の開発・製造を県外のメーカーに頼らざるを得ないところが少なくないのである。

なお、生鮮の地場産物を直接調達したり、製造業者へ地場産原料の斡旋をしたりしている県学校給食会は26のうち11(42%)にとどまっているが、その多くは農協や漁協組織と連携してそれを実施している。

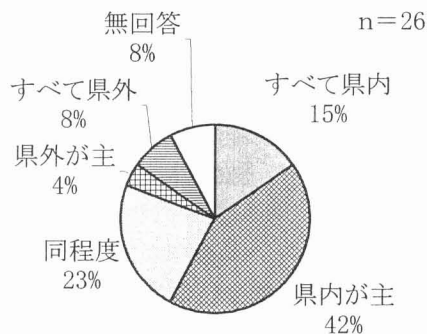


図3-3 地場産食材を製造する食品製造業者の所在地別割合
資料: 図3-1に同じ

3) 地場産物の利用を推進するための事業の実施状況

アンケート調査結果によると、地場産物の利用を推進するために事業を実施している県学校給食会が19あり、その実施率は70%に達する。図3-4よりそれらの事業内容をみると、「地場産物を使ったレシピ集を作成・配布」(53%)、「地場産物を使った調理の講習会を実施」(47%)、「地場産物を使った調理コンクールを実施」(37%)など調理に関するものが多い。その一方で、「地場産物の産地や工場の見学会を実施」(26%)や「地域農業や地場産物に関する講演会等を実施」(5%)など生産現場を紹介したり、地域農業や地場産物についての理解を深めたりするような事業はあまり行われていない。

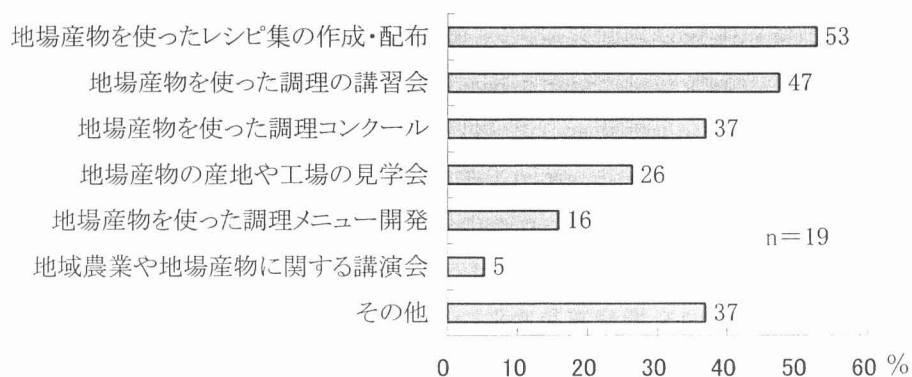


図3-4 地場産物の利用を推進するための事業の内容
資料: 図3-1に同じ。

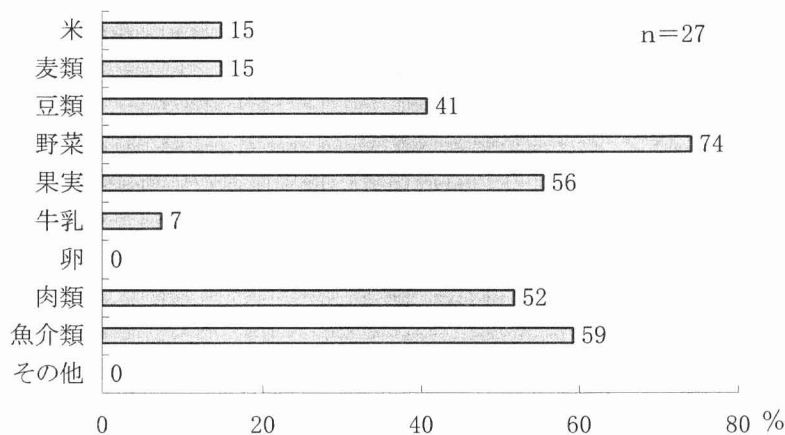


図3-5 都道府県学校給食会が取扱品目数を増やしたい部門
資料: 図3-1により作成。

4) 地場産物の今後の取扱意向

アンケート調査に回答した 27 の県学校給食会について地場産物の今後の取扱意向をみると、「積極的に増やしたい」が 10 (37%)、「条件が整えば増やしたい」が 17 (63%) であり、「現状を維持したい」や「減らしたい」との回答はみられなかった。また、取扱アイテム数を増やしたい地場産物の部門をみると、「野菜」とする回答が 74%にも及び、「魚介類」(59%)、「肉類」(56%)、「果実」(52%)でも過半数に達しており、「豆類」についても 41%と高くなっている(図3-5)。一方、取扱数量を増やしたい部門をみると、「魚介類」が 63%で最も高く、「野菜」(56%)、「果実」(48%)、「肉類」(41%)、「豆類」(33%)と続いている(図3-6)。

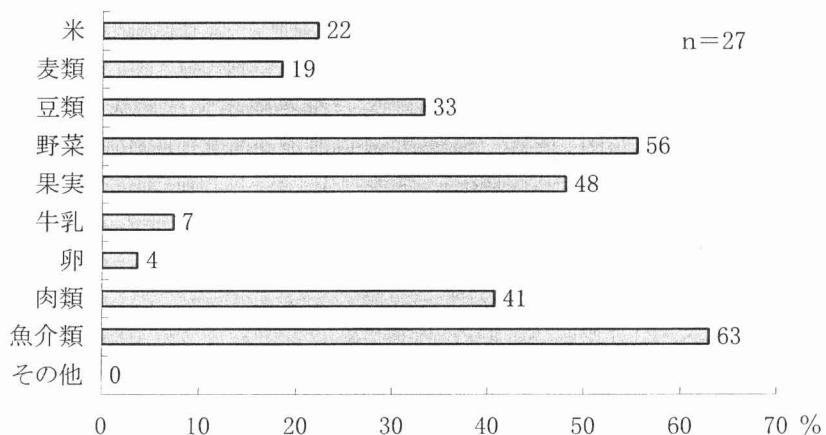


図3-6 都道府県学校給食会が取扱量を増やしたい部門
資料: 図3-1に同じ。

さらに、地場産物の取り扱いを増やすために、県学校給食会が今後連携を強めたいと考えている組織・機関について尋ねた結果、「農協(漁協)組織」とする回答割合が 89%ときわめて高くなっており、「食品製造業者」も 74%に達している。これらに次いで、「生産者・生産者グループ」「県農政部局」がともに 44%となっており、以下、「県教育委員会」(37%)、「流通業者」(30%)

%)、「他県学校給食会」(15%)と続いている(図3-7)。

このように、すべての県学校給食会が地場産物の取扱を今後とも増やしたいとの意向を持っているが、県学校給食の使命は安全かつ良質な学校給食用物資を安定価格で安定的に市町村や市町村学校給食会、学校給食調理場に供給することであるため、生産・供給の不安定な地場産物を取り扱うのは困難である。また、地場産物を使用した加工・冷凍食品の取扱品目を拡大するためには、学校給食向け商品の開発と製造が不可欠である。これらのことから、原料となる地場産物を安定的に確保するために、農協・漁協組織や生産者・生産者グループとの連携強化が、また学校給食向け商品のアイテム数を増やすために、食品製造業者との連携強化が重要であると考えているのである。

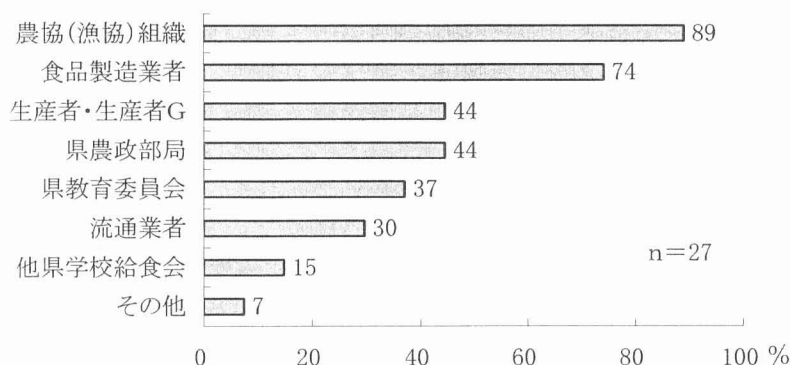


図3-7 都道府県学校給食会が今後連携を強めたい組織・機関

資料:図3-1に同じ。

4. まとめ

以上みてきたように、近年ではほとんどの県学校給食会が自県産米や地場産物を使用した加工・冷凍食品を取り扱うようになっており、学校給食における地産地消の推進に寄与している。しかし、これらの商品の原料となる地場産物を安定的に確保したり、商品を開発・製造する食品製造業者を選定するのに苦労しており、今後は農協・漁協組織や生産者・生産者グループ、食品製造業者との連携が重要であると考えている。

各県学校給食会の取扱商品である地場産物を使用した加工・冷凍食品は、学校給食現場では概ね好評のようであるが、原料価格や製造ロットの関係で割高となる場合が多いため、供給実績が伸びない商品も少なくない。また、限られた給食費の中で使用できる商品の開発を進めると、似たような原材料を使用したものが多くなることから、よい商品であっても学校給食現場での使用が分散され、製造業者の利益に結びつかずに製造中止に追い込まれる場合もあるという。これらを考慮すると、農協をはじめとする生産者組織や食品製造業者等との連携を強化しながら、県学校給食会が中心となって学校給食向けの地場産食材の開発と安定供給を推進していくのはもちろんのこと、生産者組織や食品製造業者、学校給食関係者等がコミュニケーションを図りながら相互理解を深めていくことが必要であり、県学校給食会が生産サイドおよび学校給食サイドの間に立って、コーディネート機能を発揮していくことが重要であるといえよう。

また、食育を推進する観点から、学校給食関係者はもとより、学校の教員や児童・生徒、その

保護者を対象として、地場産物を使用した加工食品等を製造する工場の見学会を開催するなど、生産現場を紹介する取組を県行政とも連携しながら県学校給食会が積極的に実施していくことが今後は重要になると考えられる。

さらに、学校給食における地場産物の使用拡大を図るためには、地場産食材を使用しやすいように学校給食調理場の調理施設や器具、県学校給食会の指定工場や協力工場の施設を整備することが重要であり、そのための補助制度の創設や見直しが国や県の行政に望まれるところである。

注

- 1) 日本スポーツ振興センター『平成 17 年版学校給食要覧』2006 年、pp.76-77。
- 2) 日本スポーツ振興センター『平成 17 年版学校給食要覧』2006 年、pp.76-77 および p.92、pp.246-265。

(琉球大学農学部 内藤重之)

第4章 都市における学校給食の概要と地場産食材の利用実態

1. はじめに

グローバル化が進展する中で、わが国では「食」と「農」の乖離が進んでいるが、都市部ではそれがより顕著であること、次代を担う子ども達の大多数が居住していることから、学校給食における地場産食材の利用拡大を進め、食育を推進することの重要性がより高いといえよう。また、地産地消型の学校給食の展開によって保護者である成人の食育を推進し、地域の農業・農産物に対する理解を促進したり、地域農業の活性化に結びつけたりすることも重要である。

しかしながら、公立学校における学校給食は自治体ごとに独特の運営システムや食材調達方式によって実施されており、学校数や児童・生徒数が多く、しかも農業生産が限られている都市部では地産地消型の学校給食を実施することは容易ではない。とはいえ、都市部でも学校給食に地場産食材を積極的に導入している事例が少なからずみられるようになっている。その状況は各都市の立地条件（地域農業の広がり等）とあわせて、学校給食の運営システムや食材調達方式、関係者の連携のあり方等によってかなりの差異があるのも事実である。

そこで、本章では2007年2月に全国の人口5万人以上都市および東京都区部の教育委員会を対象として実施したアンケート調査に基づいて、都市部における学校給食の運営方式や食材調達方式について把握するとともに、学校給食での地場産食材の使用状況およびその取組内容について明らかにする。なお、アンケート調査は郵送法によって実施し、調査票配布数は561市区、有効回収数は406市区（有効回収率72.4%）である。

2. 学校給食の概要と食材調達

1) 学校給食の実施状況

図4-1は各市区における学校給食（完全給食・補食給食）の実施校数をみたものである。これによると、「10校未満」の市区は5.7%にすぎず、「10～19校」が35.7%と全体の3分の1以

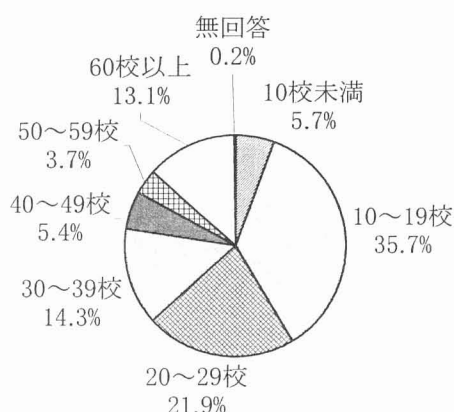


図4-1 学校給食の実施校数別割合

資料：アンケート調査(2007年2月実施)により作成。

注：全国の人口5万人以上都市および東京都区の406市区の回答結果である。

上を占めている。また、「20～29校」(21.9%)、「30～39校」(14.3%)の市区も多く、10～39校の市区が全体の7割以上に達する。一方、40校以上を数える市区が22.2%あるが、なかでも「60校以上」にも及ぶ市区が13.1%を占めている。その多くは政令指定都市、中核市などであるが、東京都内の6区も含まれている。

つぎに、学校給食(完全給食・補食給食)の実施数をみると、「5千食未満」の市区が17.0%を占めているが、「5千～1万食」が42.6%と最も多く、これに「1万～2万食」(22.4%)を含めると、5千～2万食規模の都市が全体の約3分の2を占めている。一方、2万食を超える規模の市区も18.0%を占めている(図4-2)。

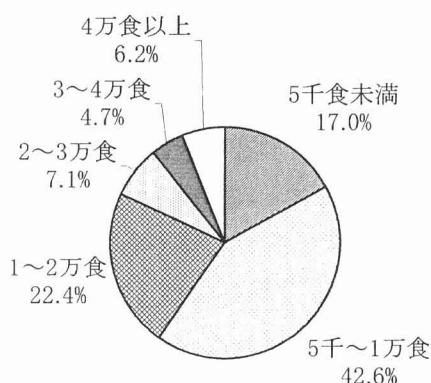


図4-2 学校給食の実施数別割合
資料および注:図4-1に同じ。

図4-3は小学校高学年における完全給食1食当たりの学校給食費についてみたものであるが、これによると「220～239円」が40.9%と全体の4割に及んでいる。次いで「200～219円」が26.6%、「240～259円」が23.9%となっており、200～259円が全体の実に9割以上を占めている。

図4-4より米飯給食の実施状況をみると、1週間当たり「2回未満」の市区はわずか0.5%にすぎず、「2～3回未満」が37.7%、「3～4回未満」が55.9%に及んでおり、両者をあわせると実に93.6%に達する。その一方で、1週間当たりの米飯給食の実施回数が4回以上に及ぶ

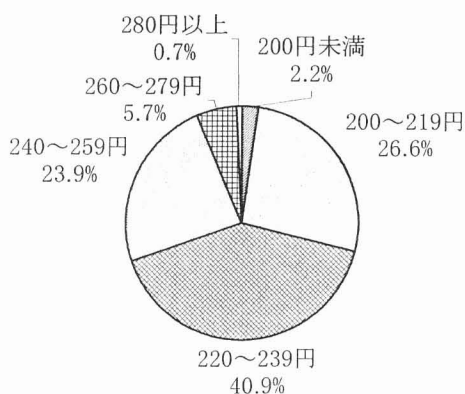


図4-3 小学校高学年における1食当たり学校給食費の割合
資料および注:図4-1に同じ。

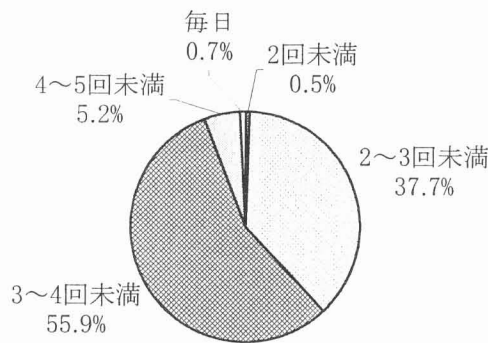


図4-4 1週間当たり米飯給食の実施回数別割合
資料および注:図4-1に同じ。

市区が約6%ある点は注目される。

また、米粉パンの使用状況についてみると、「使用していない」が62.1%に及んでおり、使用していても不規則のところが多く、定期的に使用している市区はごくわずかに限られている(図4-5)。

さらに、郷土食(郷土料理)の導入状況を見ると、「導入している」が76.1%を占めており、多くの市区において地域のさまざまな郷土食が学校給食に導入されている。

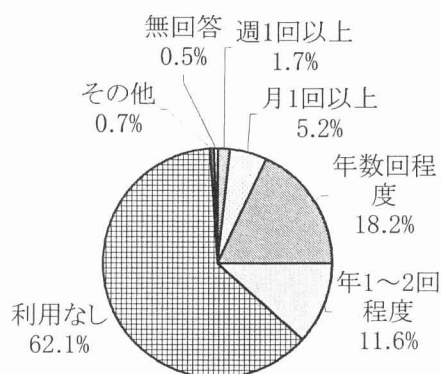


図4-5 米粉パンの使用頻度別割合
資料および注:図4-1に同じ。

2) 学校給食の運営システム

図4-6は学校給食の調理方式についてみたものである。これによると、「共同(給食センター)調理」のみの市区が37.2%と最も多く、これに「共同調理が主」(13.8%)をあわせると、過半数の51%となる。一方、「単独(自校)調理(親子方式含む)」のみの市区は23.2%、「単独調理が主」もほぼ同数の21.2%であり、これら単独調理方式を主とする市区は44.4%である。「その他」(4.7%)は「両方式が同程度」あるいは「小学校が単独調理方式で、中学校その他が共同調理方式」などである。

「単独調理が主」あるいは「共同調理が主」と回答した市区(142市)に対して、その理由を尋ねたところ、「調理方式の異なる市町村が合併したため」が48.6%と半数近くを占めており、

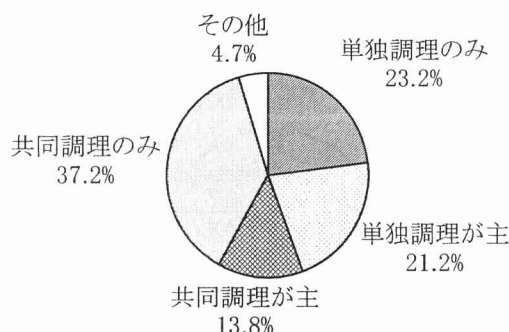


図4-6 学校給食の調理方式別割合
資料および注: 図4-1に同じ。

「単独調理方式から共同調理方式への移行期のため」と「共同調理方式から単独調理方式への移行期のため」はそれぞれ 10.6 %、4.9 %にとどまっている。また、「わからない」も 6.3 %にすぎず、「その他」が 31.7 %に及んでいるが、その多くは「かつて未実施校において完全給食を実施するために共同調理場を建設した」や「かつては共同調理方式に移行する計画であった」、「小学校が単独調理方式、中学校が共同調理方式」などである。

調理業務の外部委託状況をみると、「委託していない」と「直営が主」がそれぞれ 44.8 %、31.8 %を占めており、両者をあわせると 76.6 %に及ぶ。一方、「委託が主」が 14.0 %、「すべて委託」も 8.6 %を占めている（図4-7）。

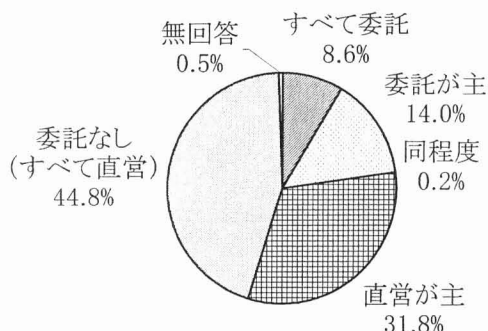


図4-7 調理業務の直営・外部委託の割合
資料および注: 図4-1に同じ。

なお、炊飯方式をみると、「自校炊飯のみ」「自校炊飯が主」はそれぞれ 19.0 %、10.6 %にとどまっており、「委託炊飯のみ」(42.4 %)や「委託炊飯が主」(27.3 %)の割合が高い（図4-8）。

つぎに、図4-9より献立の作成単位についてみると、「市ごと」とする市区が 47.3 %と半数近くに達しており、次いで「調理場ごと」が 37.9 %となっている。「地区ごと」や「その他」はそれぞれ 7.6 %、6.4 %と少ないが、「その他」のうちで主要なものは「共同調理場は調理場ごと（単独献立）」であるが、単独調理場は市ごと（共同献立）」や「調理場ごと（単独献立）」を基本とするが、栄養士のいない学校については市ごと（共同献立）」などである。

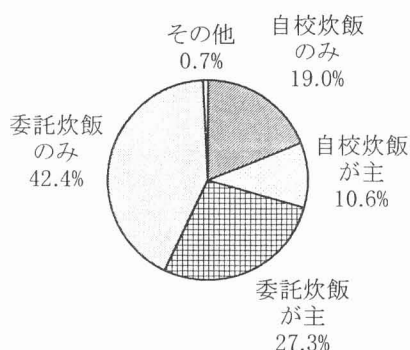


図4-8 米飯給食における炊飯方式の割合
資料および注: 図4-1に同じ。

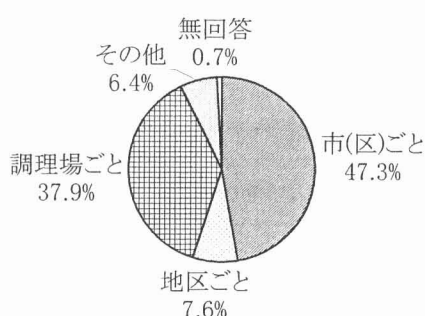


図4-9 献立作成の単位別割合
資料および注: 図4-1に同じ。

3) 食材の調達方式

表4-1は各市区における学校給食用食材の調達状況についてみたものである。食材の購入単位や契約方法、調達先については同一市区であっても食材の部門ごとに異なっているが、以下ではその特徴的な点についてみていくことにしたい。

(1) 食材の購入単位

食材の購入単位についてみると、各食材部門とも「市(区)ごと」あるいは「調理場ごと」に購入している市区が多く、「地区ごと」や「その他」は数%ずつにとどまっている。なお、単独購入と共同購入を併用する市区は一部に限られている。

部門別にみると、「野菜」「果実」「肉」「調味料」「卵」「豆類」「魚」「加工品」については「調理場ごと」の割合が高く、いずれも過半数の市区が単独購入方式を採用している。一方、「米」「牛乳」「パン」については「市(区)ごと」が「調理場ごと」を上回っており、共同購入方式を採用する市区が多くなっている。なお、「麦類」については、「調理場ごと」が「市(区)ごと」を上回っているが、「無回答」が8.1%と他の部門よりも高くなっており、学校給食に使用していない市区がかなりあるものとみられる。

(2) 主な契約方法と調達先

食材の部門ごとに契約方法をみると、「パン」「米」「牛乳」「麦類」については「入札」の割合が著しく低く、「随意契約」および「その他」の割合が高くなっている。これらの部門の主な

表4-1 学校給食における全般的な食材の購入状況(複数回答可)

(単位:市区、%)

	食材の購入単位					主な契約方法				主な調達先							
	市(区)ごと	地区ごと	調理場ごと	その他	無回答	入札	随意契約	その他	無回答	生産者	農協・漁協	直売所	流通業者	県学校給食会	その他	無回答	
実数	米	187	21	177	22	12	41	218	153	22	18	56	0	59	327	17	7
	野菜	141	27	234	10	6	150	195	82	14	81	93	24	356	25	30	6
	果実	146	23	232	10	7	154	185	83	19	55	51	13	361	32	24	8
	豆類	156	21	221	12	9	170	159	86	24	41	15	5	330	64	19	15
	麦類	150	18	200	17	33	92	179	112	49	3	7	1	175	216	10	33
	牛乳	182	23	166	35	15	53	184	158	27	20	11	2	82	272	33	11
	卵	141	23	227	11	15	142	178	79	28	36	14	2	338	19	20	17
	肉	142	25	229	12	9	151	183	85	21	10	6	2	358	30	23	11
	魚	152	23	219	10	12	171	167	74	24	8	8	1	351	52	16	12
	パン	177	21	176	32	14	31	214	150	21	33	1	2	68	310	19	8
	加工品	159	22	214	11	9	188	162	77	20	18	4	1	348	111	17	8
	調味料	153	21	228	11	8	186	167	78	19	23	3	2	357	104	21	8
構成比	米	46.1	5.2	43.6	5.4	3.0	10.1	53.7	37.7	5.4	4.4	13.8	0.0	14.5	80.5	4.2	1.7
	野菜	34.7	6.7	57.6	2.5	1.5	36.9	48.0	20.2	3.4	20.0	22.9	5.9	87.7	6.2	7.4	1.5
	果実	36.0	5.7	57.1	2.5	1.7	37.9	45.6	20.4	4.7	13.5	12.6	3.2	88.9	7.9	5.9	2.0
	豆類	38.4	5.2	54.4	3.0	2.2	41.9	39.2	21.2	5.9	10.1	3.7	1.2	81.3	15.8	4.7	3.7
	麦類	36.9	4.4	49.3	4.2	8.1	22.7	44.1	27.6	12.1	0.7	1.7	0.2	43.1	53.2	2.5	8.1
	牛乳	44.8	5.7	40.9	8.6	3.7	13.1	45.3	38.9	6.7	4.9	2.7	0.5	20.2	67.0	8.1	2.7
	卵	34.7	5.7	55.9	2.7	3.7	35.0	43.8	19.5	6.9	8.9	3.4	0.5	83.3	4.7	4.9	4.2
	肉	35.0	6.2	56.4	3.0	2.2	37.2	45.1	20.9	5.2	2.5	1.5	0.5	88.2	7.4	5.7	2.7
	魚	37.4	5.7	53.9	2.5	3.0	42.1	41.1	18.2	5.9	2.0	2.0	0.2	86.5	12.8	3.9	3.0
	パン	43.6	5.2	43.3	7.9	3.4	7.6	52.7	36.9	5.2	8.1	0.2	0.5	16.7	76.4	4.7	2.0
	加工品	39.2	5.4	52.7	2.7	2.2	46.3	39.9	19.0	4.9	4.4	1.0	0.2	85.7	27.3	4.2	2.0
	調味料	37.7	5.2	56.2	2.7	2.0	45.8	41.1	19.2	4.7	5.7	0.7	0.5	87.9	25.6	5.2	2.0

資料:図4-1に同じ。

注:1)人口5万人以上の都市および東京都区の406市区の回答結果である。

2)「生産者」は農漁業者、食品製造業者等を、「流通業者」は卸売業者、仲卸業者、小売業者、納入業者等をそれぞれ示す。

調達先をみると、「県学校給食会」の割合が非常に高いことを特徴としている。これらは以前より国の助成を受けた指定物資等として都道府県学校給食会から一元的に調達してきた経緯があることから、現在でも随意契約等によって都道府県学校給食会から調達している市区が多くなっているのである。一方、「加工品」「調味料」「豆類」「魚」については「入札」の割合が「随意契約」よりも若干ながら高くなっており、主な調達先をみると「流通業者(卸売業者、仲卸業者、小売業者、納入業者等)」の割合が高く、「県学校給食会」から購入する市区も少ない。これらの部門は規格性が高く、品質格差が小さい(学校給食で使用される魚は冷凍または塩干などが多く、生鮮は少ない)ことから、入札によって業者から調達している場合が多いのである。他方、品質格差が大きく、鮮度の要求される「野菜」「果実」「卵」「肉」については「入札」よりも「随意契約」によって調達する市区の割合がやや上回っており、「流通業者」から調達する市区が非常に多いが、「野菜」「果実」に関しては「農協・漁協」や「生産者」も主な調達先としている市区が少なくない。

3. 地場産食材の利用および調達状況と問題点

1) 市区内産食材の利用および調達状況

(1) 利用状況

表4-2は学校給食における市区内産食材の利用状況と今後の利用意向についてみたものである。この表から市区内産食材の利用の有無をみると、食材の部門ごとに大きな差異のあることがわかる。市区内産の「麦類」や市区内産を原料とした「パン」を学校給食に導入している市区はそれぞれわずか6.2%、7.1%にすぎない。また、「牛乳」や「魚」「肉」についても市区内産を利用しているところは各々1割台半ば、市区内産を原料とした「調味料」「加工品」や市区内産

の「卵」「豆類」を利用する市区も2割強にとどまっている。その一方で、「米」と「果実」についてはそれぞれ6割前後もの市区が市区内産を利用しており、「野菜」に至ってはその割合が9割にも及ぶ。

つぎに、市区内産食材の利用頻度をみると、「米」については48.3%と半数近くが市区内産を「通年」で利用している。また、「野菜」についても35.2%と3分の1以上が市区内産を「通年」で利用しているが、「季節的」に利用する市区が46.3%と半数近くに及んでおり、「単発的」に利用するところも2割近くみられる。さらに、「果実」については、市区内産を「通年」で利用する市区はわずか6.9%にすぎず、「季節的」に利用するところが4割に及び、「単発的」に利用する市区も1割程度みられる。一方、「卵」や「牛乳」「調味料」「加工品」などについては市区内産を使用している市区のほとんどが「通年」で利用している。また、「肉」と「魚」については「通年」で利用しているところと「単発的」に利用しているところに大きく別れるが、後者は特産物となっている肉や魚などを「ふるさと給食の日」や給食週間などに利用しているものと考えられる。

表4-2 学校給食における市区内産食材の利用状況および今後の利用意向(複数回答可)

		利用の有無			利用頻度			主な契約方法			調達先						今後の利用意向			
		あり	なし	無回答	通年	季節的	単発的	入札	随意契約	その他	生産者	農協・漁協	直売所	流通業者	県給食会	学校農園	その他	増やしたい	現状維持	減らしたい
実数	米	254	147	5	196	26	30	22	141	85	23	63	0	12	165	6	9	86	214	0
	野菜	368	36	2	143	188	69	88	187	96	130	135	33	174	9	21	22	307	66	1
	果実	231	169	6	28	163	42	41	127	61	89	82	19	102	5	1	10	182	101	0
	豆類	104	300	2	47	31	27	24	51	32	43	23	7	42	6	1	4	87	133	0
	麦類	25	377	4	15	1	5	3	13	6	3	5	1	8	11	0	0	39	130	0
	牛乳	58	343	5	55	0	3	6	30	18	10	3	0	15	28	0	2	24	165	0
	卵	94	310	2	70	6	13	16	57	20	35	7	4	50	1	0	2	37	162	0
	肉	66	338	2	32	2	28	18	34	15	5	8	1	49	3	0	2	52	142	0
	魚	60	343	3	19	12	25	18	27	10	10	11	0	39	2	0	2	52	133	0
	パン	29	373	4	22	2	3	0	21	5	6	0	0	6	19	0	0	28	134	1
	加工品	86	316	4	49	10	25	19	48	16	20	10	4	52	14	0	5	61	139	0
	調味料	85	319	2	54	6	18	20	39	23	33	14	3	40	8	0	3	54	146	0
構成比	米	62.6	36.2	1.2	48.3	6.4	7.4	5.4	34.7	20.9	5.7	15.5	0.0	3.0	40.6	1.5	2.2	21.2	52.7	0.0
	野菜	90.6	8.9	0.5	35.2	46.3	17.0	21.7	46.1	23.6	32.0	33.3	8.1	42.9	2.2	5.2	5.4	75.6	16.3	0.2
	果実	56.9	41.6	1.5	6.9	40.1	10.3	10.1	31.3	15.0	21.9	20.2	4.7	25.1	1.2	0.2	2.5	44.8	24.9	0.0
	豆類	25.6	73.9	0.5	11.6	7.6	6.7	5.9	12.6	7.9	10.6	5.7	1.7	10.3	1.5	0.2	1.0	21.4	32.8	0.0
	麦類	6.2	92.9	1.0	3.7	0.2	1.2	0.7	3.2	1.5	0.7	1.2	0.2	2.0	2.7	0.0	0.0	9.6	32.0	0.0
	牛乳	14.3	84.5	1.2	13.5	0.0	0.7	1.5	7.4	4.4	2.5	0.7	0.0	3.7	6.9	0.0	0.5	5.9	40.6	0.0
	卵	23.2	76.4	0.5	17.2	1.5	3.2	3.9	14.0	4.9	8.6	1.7	1.0	12.3	0.2	0.0	0.5	9.1	39.9	0.0
	肉	16.3	83.3	0.5	7.9	0.5	6.9	4.4	8.4	3.7	1.2	2.0	0.2	12.1	0.7	0.0	0.5	12.8	35.0	0.0
	魚	14.8	84.5	0.7	4.7	3.0	6.2	4.4	6.7	2.5	2.5	2.7	0.0	9.6	0.5	0.0	0.5	12.8	32.8	0.0
	パン	7.1	91.9	1.0	5.4	0.5	0.7	0.0	5.2	1.2	1.5	0.0	0.0	1.5	4.7	0.0	0.0	6.9	33.0	0.2
	加工品	21.2	77.8	1.0	12.1	2.5	6.2	4.7	11.8	3.9	4.9	2.5	1.0	12.8	3.4	0.0	1.2	15.0	34.2	0.0
	調味料	20.9	78.6	0.5	13.3	1.5	4.4	4.9	9.6	5.7	8.1	3.4	0.7	9.9	2.0	0.0	0.7	13.3	36.0	0.0

資料:図4-1に同じ。

注:1)人口5万人以上の都市および東京都区の406市区の回答結果である。

2)「生産者」は農漁業者、食品製造業者等を、「流通業者」は卸売業者、仲卸業者、小売業者、納入業者等をそれぞれ示す。

3)「パン」「加工品」「調味料」は原料に市(区)内産の農畜水産物が使用されているものに限る。

(2) 調達先と契約方法

市区内産食材の調達先をみると、「米」については「県学校給食会」から調達する市区が40.6%と多く、「農協・漁協」からも15.5%みられる一方、「流通業者」は3.0%にすぎない。第3章でみたように、都道府県学校給食会の多くが農協組織や農政部局等と連携して市町村産の米を供給しており、このことが多くの市区において地場産米を利用できる大きな要因となっているのである。他の部門については概ね「流通業者」から調達する市区の割合が高いが、「生産者」や「農

協・漁協」からの調達割合も比較的高くなっている点は注目される。とりわけ「野菜」ではそれらの割合がそれぞれ 32.0 %、33.3 %、「果実」でもそれぞれ 21.9 %、20.2 %に達している点は特筆される。また、「豆類」についても「生産者」からの調達割合が 10.6 %に及んでおり、「流通業者」（10.3 %）を若干ながら上回っている。さらに、「野菜」と「果実」については「直売所」から調達する市区がそれぞれ 8.1 %、4.7 %ある点や「学校農園」で栽培された「野菜」を学校給食の食材として利用している市区が 5.2 %みられる点は興味深い。

市区内産食材の主な契約方法をみると、いずれの食材部門とも「入札」によって調達する市区の割合は低く、「随意契約」「その他」の割合が高くなっている点は注目に値する。これは、入札を原則とする食材についても市区内産については随意契約とするなどして、確実に購入できるように工夫している自治体が多いことを示している。とりわけ生産者や農協等とは事前の話し合いによって契約的な取引を行っている場合が多く、その傾向が顕著であると考えられる。

（３）今後の利用意向

今後における市区内産食材の利用意向をみると、現在利用していない食材については無回答が多い点に注意が必要であるが、「減らしたい」との回答は「野菜」と「パン」でそれぞれ 1 市（いずれも通年利用）みられるのみである。全体としては「現状維持」とする市区が多いが、「野菜」については 75.6 %もの市区が「増やしたい」と回答しており、「果実」についても 44.8 %が「増やしたい」とし、「現状維持」（24.9 %）を大きく上回っている。また、現在 25.6 %の利用率にとどまっている「豆類」についても 21.4 %の市区が「増やしたい」としている点は注目される。

2）都道府県内産食材の利用および調達状況

（１）利用状況

表 4-3 は学校給食における都道府県内産（市区内産を除く）食材の利用状況と今後の利用意向についてみたものである。この表から都道府県内産食材の利用状況をみると、市区内産食材よりも利用割合の低い部門は「米」と「野菜」のみであり、すべての食材部門において使用する市区の割合が 3 割以上と高くなっている。

とはいえ、「米」については 50.5 %と過半数の市区が都道府県内産を利用しており、しかも「通年」での利用が 44.8 %と大半を占めている。市区内産米の利用のない市区のほとんどが都道府県産米を利用しており、地場産米の利用のない市区は都道府県単位でみても生産量の少ない東京都と大阪府の市区にほぼ限られている。

また、「野菜」では都道府県内産を利用する市区の割合が 87.7 %に達しており、しかも市区内産では季節的な利用が多かったが、「通年」での利用が 44.3 %に及んでいる。

野菜に次いで都道府県内産の利用割合が高いのが「果実」であり、63.3 %の市区が利用している。しかし、「通年」での利用は 18.5 %にとどまっており、「季節的」「単発的」な利用がそれぞれ 36.9 %、10.1 %を占めている。果実は他の農産物と比較して産地と出荷期が限定されていることから、都道府県単位でも利用できる時期が限られるだけでなく、特産果実の多くは高価なものが多いため、単発的にしか利用できないところも少なくないと考えられる。

「牛乳」は市区内産の利用割合が 14.3 %にすぎなかったが、都道府県内産のそれは 62.6 %にも及んでおり、しかも「通年」での利用割合が 56.7 %と全食材部門の中で最も高くなっている。

さらに、「肉」についても市区内産の利用は 16.3 %にとどまっており、通年での利用は 7.9 %

にすぎないが、都道府県内産では利用割合が 53.4 % と過半数に達しており、「通年」利用も 39.7 % と約 4 割に及んでいる。

その他の部門についても市区内産の利用割合と比較して、都道府県内産の利用割合が大幅に上回っており、しかも「通年」での利用が多い点は注目される。

表4-3 学校給食における都道府県内産(市区内産除く)食材の利用状況および今後の利用意向(複数回答可)

	利用の有無			利用頻度			主な契約方法			調達先						今後の利用意向			
	あり	なし	無回答	通年	季節的	単発的	入札	随意契約	その他	生産者	農協・漁協	直売所	流通業者	県給食会	その他	増やしたい	現状維持	減らしたい	
実数	米	205	181	20	182	10	12	19	97	77	2	8	0	9	188	5	45	204	6
	野菜	356	36	14	180	131	50	129	155	76	27	47	6	308	21	18	224	122	1
	果実	257	124	25	75	150	41	84	118	60	19	29	5	212	25	14	158	124	2
	豆類	170	200	36	104	23	40	63	73	38	18	11	5	99	61	9	98	129	4
	麦類	135	227	44	102	5	18	32	56	42	4	3	1	39	93	2	55	145	1
	牛乳	254	128	24	230	2	5	32	109	101	17	5	1	45	173	22	30	234	0
	卵	161	206	39	139	4	17	52	73	32	11	5	2	131	10	7	50	165	0
	肉	217	157	32	161	6	42	88	92	39	8	5	2	183	27	11	93	158	1
	魚	159	215	32	90	24	44	67	64	30	7	8	2	123	35	6	82	134	0
	パン	166	212	28	128	3	24	16	75	67	11	0	0	29	127	3	55	172	4
	加工品	190	182	34	111	8	63	85	78	34	14	3	4	141	64	5	87	144	1
	調味料	129	234	43	99	2	25	57	55	22	12	3	2	104	39	4	63	141	1
構成比	米	50.5	44.6	4.9	44.8	2.5	3.0	4.7	23.9	19.0	0.5	2.0	0.0	2.2	46.3	1.2	11.1	50.2	1.5
	野菜	87.7	8.9	3.4	44.3	32.3	12.3	31.8	38.2	18.7	6.7	11.6	1.5	75.9	5.2	4.4	55.2	30.0	0.2
	果実	63.3	30.5	6.2	18.5	36.9	10.1	20.7	29.1	14.8	4.7	7.1	1.2	52.2	6.2	3.4	38.9	30.5	0.5
	豆類	41.9	49.3	8.9	25.6	5.7	9.9	15.5	18.0	9.4	4.4	2.7	1.2	24.4	15.0	2.2	24.1	31.8	1.0
	麦類	33.3	55.9	10.8	25.1	1.2	4.4	7.9	13.8	10.3	1.0	0.7	0.2	9.6	22.9	0.5	13.5	35.7	0.2
	牛乳	62.6	31.5	5.9	56.7	0.5	1.2	7.9	26.8	24.9	4.2	1.2	0.2	11.1	42.6	5.4	7.4	57.6	0.0
	卵	39.7	50.7	9.6	34.2	1.0	4.2	12.8	18.0	7.9	2.7	1.2	0.5	32.3	2.5	1.7	12.3	40.6	0.0
	肉	53.4	38.7	7.9	39.7	1.5	10.3	21.7	22.7	9.6	2.0	1.2	0.5	45.1	6.7	2.7	22.9	38.9	0.2
	魚	39.2	53.0	7.9	22.2	5.9	10.8	16.5	15.8	7.4	1.7	2.0	0.5	30.3	8.6	1.5	20.2	33.0	0.0
	パン	40.9	52.2	6.9	31.5	0.7	5.9	3.9	18.5	16.5	2.7	0.0	0.0	7.1	31.3	0.7	13.5	42.4	1.0
	加工品	46.8	44.8	8.4	27.3	2.0	15.5	20.9	19.2	8.4	3.4	0.7	1.0	34.7	15.8	1.2	21.4	35.5	0.2
	調味料	31.8	57.6	10.6	24.4	0.5	6.2	14.0	13.5	5.4	3.0	0.7	0.5	25.6	9.6	1.0	15.5	34.7	0.2

資料:図4-1に同じ。

注:1)人口5万人以上の都市および東京都区の406市区の回答結果である。

2)「生産者」は農漁業者、食品製造業者等を、「流通業者」は卸売業者、仲卸業者、小売業者、納入業者等をそれぞれ示す。

3)「パン」「加工品」「調味料」は原料に都道府県内産の農畜水産物が使用されているものに限る。

(2) 調達先と契約方法

つぎに、都道府県内産食材の調達先についてみると、「米」「パン」「麦類」「牛乳」では「県学校給食会」からの調達割合が高くなっている。これらはいずれも国の助成を受けて政策的に都道府県学校給食会から各市町村や給食調理場に供給されてきた食材であるが、各都道府県学校給食会が地場産についても積極的に取扱を行ってきた結果でもある。その他の部門については「流通業者」からの調達割合が非常に高いが、「加工品」と「豆類」では「県学校給食会」の割合もそれぞれ 15 ~ 16 % みられる。なお、市区内産食材では重要な調達先の 1 つとなっていた「生産者」や「農協・漁協」の割合は総じて高いとはいえず、前者は「野菜」で 6.7 %、後者は「野菜」と「果実」においてそれぞれ 11.6 %、7.1 % となっている程度であり、「直売所」からの調達割合も低くなっている。

また、契約方法についても「随意契約」の割合が「入札」「その他」よりも高い食材部門が多いとはいえ、いずれの部門とも市区内産食材と比較して「入札」の割合が高くなっている。

(3) 今後の利用意向

今後における都道府県内産食材の利用意向をみると、市区内産食材の場合と同様、現在利用し

ていない食材については無回答が多い点に注意が必要であるが、「減らしたい」との回答はきわめて少ない。他方、「増やしたい」とする回答割合は「野菜」「果実」「米」では市区内産を下回っているものの、「野菜」では 52.2 %、「果実」でも 38.9 % と高い割合を示しており、その他の部門についてはすべて市区内産を上回っている。国の食育推進基本計画では「学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加を目標とする」ことが掲げられているが、市区の教育委員会レベルでもその多くが地産地消の範囲を市区域だけに限定せず、都道府県域にまで広げて考えており、現実問題としても市区内産よりも供給力に勝り、より導入しやすい都道府県内産の食材を積極的に増やしていきたいと考えている点は興味深い。

3) 市区内産青果物の利用に関する関係主体の役割

前述のとおり市区内産の野菜と果実を学校給食に利用している市区はそれぞれ 90.6 %、56.9 % に達するが、これら青果物は品目数が多く、しかも生産者の栽培規模が概ね小規模・零細であるため、多数の生産者から調達することが多くなる。その結果、日々の連絡調整や代金精算、配送などが煩雑となることから、学校給食に利用する際には関係者の連携と役割分担が重要になる。

図 4-10 は市内産青果物を供給する生産者との連絡調整の担当者についてみたものである。これによると、個々の生産者との連絡調整を行う担当が「給食調理場」であるとの回答が 43.7 % で最も高く、「教育委員会」も 25.5 % と比較的高くなっている。これは単独購入方式である市区では給食調理場、共同購入方式の市区では教育委員会の職員が自ら生産者と連絡を取っている場合が多いことを示している。しかしその一方で、「農協・漁協」「流通業者」が連絡調整をしている割合が 3 割台と高く、「市（区）の農政部局」や「生産者の代表」も 2 割前後に及ぶ。地場産青果物を学校給食に利用するために、個々の生産者との日々の連絡調整を学校給食関係者だけでなく、農業関係者や納入業者が担っている自治体が多いことがわかる。

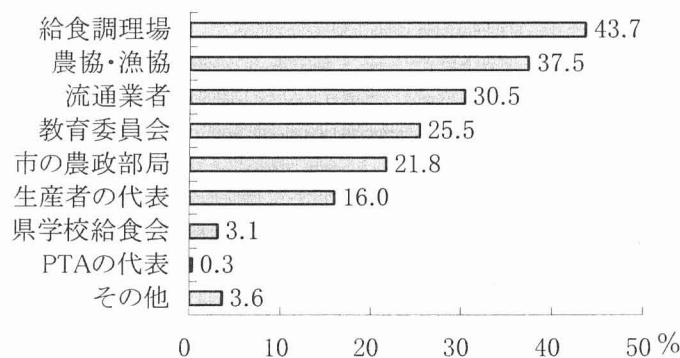


図4-10 市内産青果物を供給する生産者との連絡調整担当者(複数回答可)
資料および注:図4-1に同じ。

つぎに、市内産青果物を利用する際の代金精算の担当者についてみたものが図 4-11 である。代金精算の担当についても連絡調整の場合と同様に、「給食調理場」であるとの回答が 41.7 % で最も高く、「教育委員会」も 25.2 % と比較的高い一方で、「農協・漁協」が 29.7 %、「流通業者」も 21.0 % と高くなっている。また、「生産者の代表」(10.1 %) や「市の農政部局」(5.3 %) が代金精算を担っている場合も少なくない。このことから、単独購入方式である市区では給食調理場、共同購入方式の市区では教育委員会が代金精算を行っている場合が多いと考えられるが、農

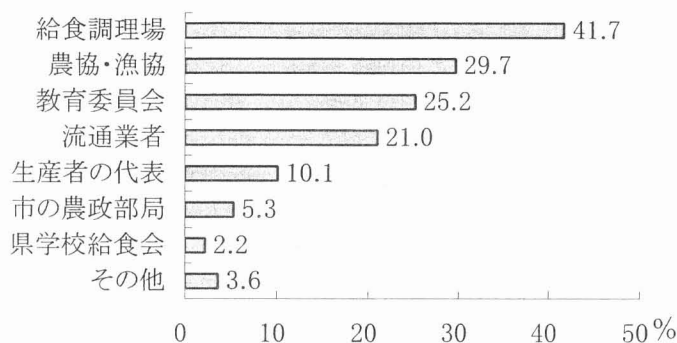


図4-11 市内産青果物を供給する生産者の代金精算担当者(複数回答可)
資料および注:図4-1に同じ。

業関係者や納入業者が担っている自治体も相当数にのぼっていることがわかる。

さらに、図4-12より市区内産青果物の配送担当者をみると、「流通業者」が54.9%で最も高いが、「農協・漁協」(45.9%)や「生産者」(38.7%)の割合も高くなっている。このことから、生産者が自ら給食調理場に納入する場合が少なくないが、青果物は給食当日の限られた時間内に納入しなければならず、生産者が多数の給食調理場に納入するのは困難であるため、納入業者や農協が配送を担っているところも多いことがわかる。

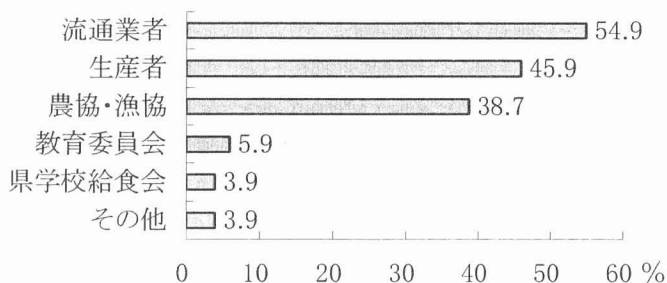


図4-12 市内産青果物の配送(調理場納入)担当者(複数回答可)
資料および注:図4-1に同じ。

4) 地場産食材を利用する際の問題点と関係主体の連携

1) 地場産食材を利用する際の問題点

地場産食材を利用する場合の問題点と考えられる8事項について、どのように思うかを尋ねた結果が表4-4である。これによると、「数量の確保が難しい」「多品目の品揃えが難しい」の2項目では「そう思う」との回答がそれぞれ63.5%、62.1%にも及んでおり、これに「ややそう思う」(ともに25.9%)を加えると、実に9割近くに達する。このことから、都市部の学校給食では地場産食材の数量確保と多品目の品揃えが共通した問題となっていることがわかる。

その他の6項目については「そう思う」との回答割合がすべて2割台であり、これに「ややそう思う」を加えると、「食材や生産者の情報が少ない」「品質や規格に問題がある」では6割以上、「納入など流通面で問題がある」「連携できる組織がない」「連絡調整や事務が煩雑になる」でも5割以上となっている。また、「既存納入業者との調整が難しい」もその割合が46%となっており、半数近くの市区が問題視している。

表4-4 地場産食材を利用する際の問題点

(単位:市区、%)

	そう思う	ややそう思う	どちらとも言えない	あまりそう思わない	そう思わない	無回答	(備考) 評点	
実数	数量の確保が難しい	258	105	25	9	6	3	4.49
	多品目の品揃えが難しい	252	105	28	9	7	5	4.46
	食材や生産者の情報が少ない	113	147	77	39	23	7	3.72
	品質や規格に問題がある	112	136	97	37	19	5	3.71
	納入など流通面で問題がある	110	127	82	52	27	8	3.61
	連携できる組織がない	110	115	86	52	37	6	3.52
	連絡調整や事務が煩雑になる	91	136	90	57	26	6	3.52
	既存納入業者との調整が難しい	81	106	92	77	43	7	3.26
	構成比	数量の確保が難しい	63.5	25.9	6.2	2.2	1.5	0.7
多品目の品揃えが難しい		62.1	25.9	6.9	2.2	1.7	1.2	
食材や生産者の情報が少ない		27.8	36.2	19.0	9.6	5.7	1.7	
品質や規格に問題がある		27.6	33.5	23.9	9.1	4.7	1.2	
納入など流通面で問題がある		27.1	31.3	20.2	12.8	6.7	2.0	
連携できる組織がない		27.1	28.3	21.2	12.8	9.1	1.5	
連絡調整や事務が煩雑になる		22.4	33.5	22.2	14.0	6.4	1.5	
既存納入業者との調整が難しい		20.0	26.1	22.7	19.0	10.6	1.7	

資料: アンケート調査(2007年2月実施)により作成。

注: 1)人口5万人以上の都市および東京都区の406市区の回答結果である。

2)「評点」は「そう思う」を5点、「ややそう思う」を4点、「どちらとも言えない」を3点、「あまりそう思わない」を2点、「そう思わない」を1点として、それぞれの回答数をかけて、その合計値を総回答数(無回答を除く)で除した数値である。

2) 今後連携を強めたい組織・機関

図4-13は学校給食に地場産物を利用する上で、今後連携を強めたい組織・機関等についてみたものである。これによると、「生産者・生産者グループ」と「農協・漁協」がそれぞれ69.5%、66.7%と非常に高くなっており、「食品製造業者」も11.1%みられる。地場産食材の数量確保と多品目の品揃えが共通した課題となっていることから、これらとの連携強化を望む市区が多いものと考えられる。また、「市(区)の農政部局」との回答も51.5%と過半数に達しているが、これは食材や生産者の情報が少ない、連携できる組織がないなどの問題点を解消するために、農漁業者や食品製造業者とのつながりが強い農政部局に期待しているものとみられる。また、「流通業者」(24.1%)や「県学校給食会」(16.0%)も無視できない割合となっているが、これらには流通面での課題解決とあわせて、数量確保や多品目の品揃えにも期待しているものと考えられる。

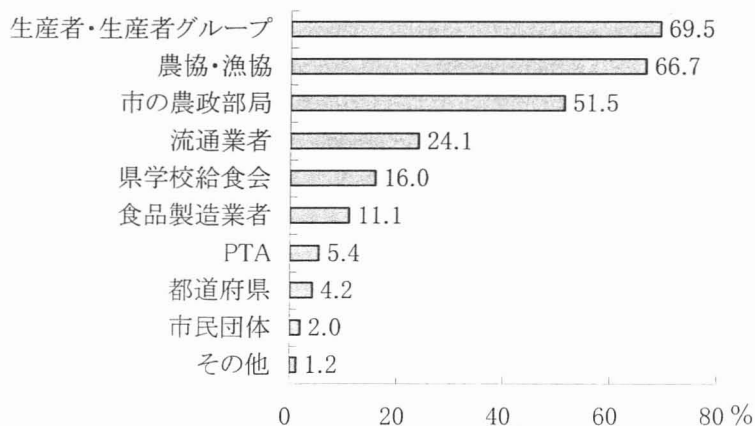


図4-13 地場産食材を使用する上で連携を強めたい組織・機関等(複数回答可)

資料および注: 図4-1に同じ。

4. 地場産食材の活用に関する取組内容

1) 地場産物導入の契機と使用理由

(1) 地場産食材導入の契機

図4-14は学校給食に地場産食材を利用するようになった契機についてみたものである。これによると、「学校栄養職員・栄養教諭の意思」との回答割合が58.4%と最も高く、これに続いて「市(区)の農政部局の働きかけ」(46.3%)、「教育委員会や校長の意思」(40.1%)、「生産者や農協等の働きかけ」(35.7%)、「国や都道府県の働きかけ」(34.0%)、「市長や議会の働きかけ」(31.3%)が高い割合となっている。このように、学校(給食)関係者の意思や農業サイドからの働きかけとあわせて、国や都道府県、市長や議会からの働きかけが地場産食材を利用する大きな契機となっている。これに対して、「PTA(保護者)の働きかけ」(4.4%)や「市民団体の働きかけ」(4.9%)といった地域住民からの働きかけが地場産食材を利用する契機となっている市区は少ない。

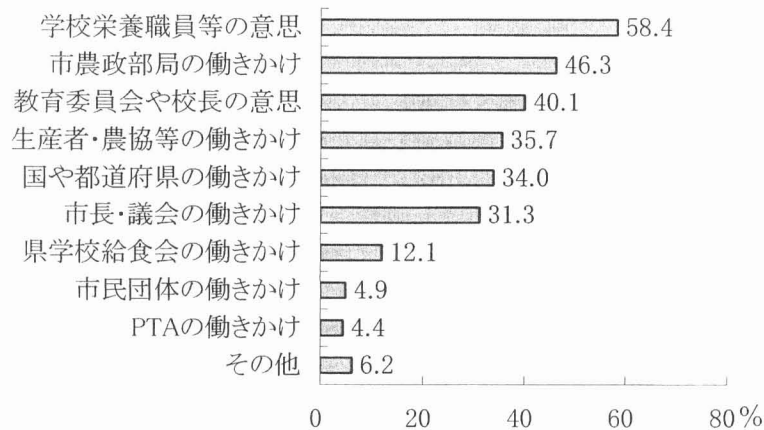


図4-14 地場産食材を利用するようになった契機(複数回答可)

資料および注:図4-1に同じ。

(2) 地場産食材の使用理由

図4-15より学校給食に地場産食材を利用している理由をみると、「教育効果が期待できる」との回答割合が77.8%と非常に高くなっており、「生きた教材」としての教育的意義が最も重視されていることがわかる。また、これに次いで「安全・安心な食材を提供できる」、「鮮度や味のよい食材を提供できる」の割合が6割以上と高くなっており、地場産食材の安全性や品質の高さが利用の主要な理由となっている。さらに、「地域で学校給食への理解が深まる」や「地域の産業(農業)振興に役立つ」といった地域的な視点に立った理由も6割前後と高くなっている。一方、「低価格で調達できる」(9.4%)や「郷土食を提供しやすい」(15.0%)などは地場産食材を利用する主要な理由とはなっていない。

2) 地場産食材の利用に関する紹介

図4-16は地場産食材の利用について子ども達や保護者にどのような方法で紹介しているかを尋ねた結果である。これによると、「紹介していない」との回答は3.0%にすぎず、ほとんど

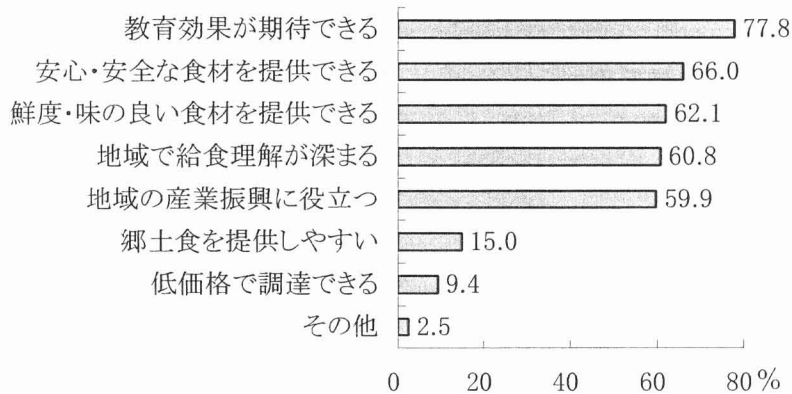


図4-15 地場産食材を利用している理由(複数回答可)
資料および注:図4-1に同じ。

の市区において何らかの形で紹介されているが、その中でも「献立表や給食だよりで紹介」しているとの回答割合が 91.6 %と9割以上に達している。献立表や給食だよりでの紹介は児童・生徒だけでなく、保護者への情報提供にもなることから、ほとんどの市区で実施されていることは注目される。これに次いで、「校内放送で紹介」しているところが 65.3 %と全体の3分の2近くを占めており、「試食会で紹介」や「校内掲示で紹介」との回答がそれぞれ 44.6 %、38.9 %となっている。校内放送や校内掲示での紹介は児童・生徒への情報提供にほぼ限られるが、給食当日に情報が提供されれば子ども達により強い印象を与えることができるし、試食会は主に関心の高い保護者が参加することから、よいPRの場となるが、これらを実施していない市区も多い。さらに、「給食祭等のイベントで紹介」することは地域住民に対して学校給食の取組をPRするよい機会となるが、それを実施している市区は 17.7 %にとどまっている。

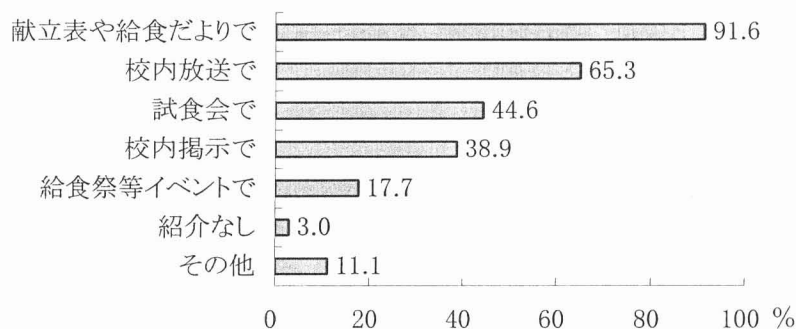


図4-16 地場産食材の使用についての紹介方法(複数回答可)
資料および注:図4-1に同じ。

3) 地場産食材を供給する生産者等と児童・生徒との交流

図4-17 は地場産食材を供給する生産者等と子ども達との交流活動の実施状況についてみたものである。これによると、「生産現場で収穫等の農作業体験を行っている」との回答割合が 36.0 %で最も高く、「生産者等に講演や講習をしてもらっている」「生産現場(ほ場や工場)の見学を行っている」もそれぞれ2割前後の市区で実施されている。学校給食において児童・生徒が地

場産食材を食べるだけでなく、生命と健康に欠かすことのできない食料がどのように生産されているかを学校給食と結びつけて体験したり、見聞きしたりすることはきわめて重要であり、地域の気候風土や環境、伝統的な文化や産業について理解する上でもこれらが大切であることから、都市部においてもかなりの市区でこのような取組が実施されている点は注目される。一方、「生産者等を給食や試食会に招待している」との回答が 31.5 %と3割に及んでおり、「生産者等に手紙や作文等をわたしている」や「生産者等を学校行事に招待している」もそれぞれ 18.0 %、13.8 %みられる。これらは児童・生徒の感謝の気持ちの醸成と生産者等の生産意欲の向上に役立っていると考えられる。

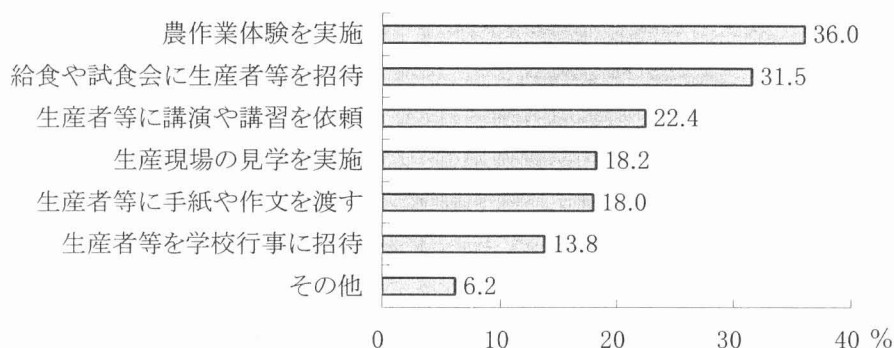


図4-17 地場産食材を提供する生産者等と子どもとの交流活動の実施状況(複数回答可)
資料および注: 図4-1に同じ。

4) 地場産食材の利用による効果

地場産物の利用による効果として、市区内の学校からどのようなことをお聞きですかとの質問に対する回答についてみたものが図4-18である。これによると、「地場産の食材に対する子どもの関心が高まった」との回答割合が 72.9 %と非常に高く、「地域の農業に対する子どもの関心が高まった」も 37.2 %とかなり高くなっている。また、「地場産の食材に対する保護者の理解が深まった」「子どもと生産者等との交流が深まった」「学校給食の食べ残しが減った」「学校給食に対する地域や保護者の理解が深まった」についても2割以上の回答割合となっている。学校給食における地場産食材の活用は児童・生徒はもとより、保護者や地域住民にも地域の食材や学校給食への理解を深める役割を果たしていることがわかる。

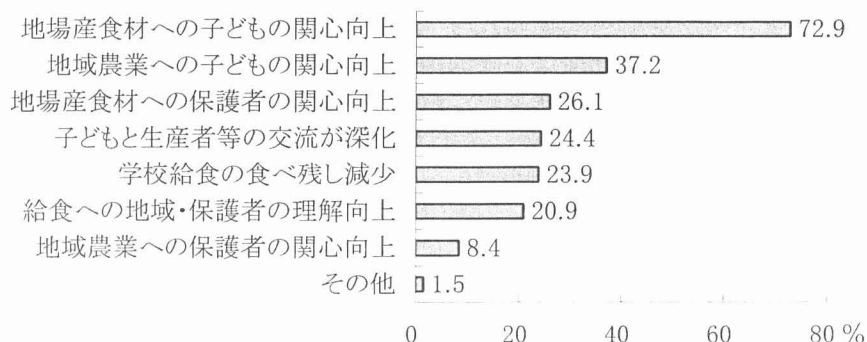


図4-18 地場産食材の使用による効果(複数回答可)
資料および注: 図4-1に同じ。

5. まとめ

以上、全国の人口5万人以上都市および東京都区部の教育委員会を対象として実施したアンケート調査の結果に基づいて、都市部における学校給食の実施状況ならびにそこでの地場産食材の利用と取組内容等についてみてきた。

都市部においては各自治体の給食実施校数や1日当たり実施数が多く、60校以上に4万食以上の学校給食を供給する自治体も少なくない。学校給食の調理方式は共同調理方式のみの自治体が4割弱を占め、単独調理方式のみの自治体数は2割強にすぎないが、近年では市町村合併により単独調理方式と共同調理方式が混在する自治体が多くなっている。なお、調理業務を全く委託していない自治体は半数以下となっており、自治体内のすべての学校給食の調理を委託しているところも1割弱みられる。また、献立方式をみると、市区ごとの共同献立方式を採る自治体が半数近くに及び、単独献立方式の自治体は4割弱にとどまっている。食材購入方式は食材ごとに異なるが、主に市区ごとの共同購入方式と調理場ごとの単独購入方式のいずれかである自治体が大半を占めており、米、パン、牛乳については市区ごとの共同購入、その他の食材は調理場ごとの単独購入とする自治体が比較的多くなっている。とはいえ、いずれの食材とも市区ごとの共同購入を行っている自治体が全体の3分の1以上を占めており、一度に大量の食材を調達しなければならない自治体が多数存在するものとみられる。

このような厳しい条件の中でも多くの自治体が米や野菜、果実を中心とする地場産食材を学校給食に利用するようになってきている。市区内産についてみると、米は都道府県学校給食会から、その他の食材は流通業者からそれぞれ調達する自治体が多いが、市区内産の使用割合が高い青果物では生産者や生産者グループ、農協などから調達する自治体も少なくない。また、多くの自治体では市区内産の食材をより多く利用するために、入札を原則とする食材であっても随意契約として確実に購入できるようにするとともに、給食調理場や教育委員会だけでなく、農協や市区の農政部局、流通業者等が個々の生産者との連絡調整や代金精算、食材の配送を担うなどの役割分担を行っている。

一方、都道府県内産の食材についてみると、米と野菜を除く各食材部門において市区内産よりも利用する市区が多く、しかも周年的に利用している割合が高い。その調達先をみると、米やパン、牛乳などは都道府県学校給食会から、その他の食材については流通業者からそれぞれ調達する自治体が多く、これらの積極的な取組が利用率の向上に結びついていると考えられる。

このように、都市部でもすでに多くの自治体が地場産食材を学校給食で利用しているが、地場産食材は数量確保や多品目の品揃えが難しいことが共通の問題となっており、食材や生産者に関する情報の不足、品質・規格、流通面などを問題視する自治体も少なくないことから、教育委員会では今後はさらに生産者や生産者グループ、農協、市区の農政部局との連携を強化したいと考えている。

多くの自治体が学校給食での地場産食材の利用に関する情報を児童・生徒や保護者に発信したり、地場産食材を供給する生産者等と児童・生徒との交流に取り組んだりしているが、このような活動は食育の推進を図る上できわめて重要であると考えられることから、今後さらに多くの自治体や学校で取り組まれることが望まれる。

(琉球大学農学部 内藤重之)