

II 自治体における地産地消活動 に関するアンケート調査結果

Ⅱ 自治体における地産地消活動に関するアンケート調査結果

京都府立大学 講師 中村 貴子（調査委員）

1. アンケートの概要

（1）アンケートの目的

学校給食での地産地消方策の実態、ならびに社員食堂および病院・福祉施設での地産地消を推進するための市町村自治体における推進方策の実態の把握

（2）アンケート調査の実施

平成 25 年 1 月 7 日～1 月 23 日

（3）アンケート調査方式 郵送法

（4）アンケートの配布・回収

配布数 281 回収数 191（回収率：約 68.0%）

注：グラフで総数の注釈がないものについては、191 を総数としています。

2. 回答自治体の学校給食の取組み概要

図 1 および図 2 は、公立小学校と公立中学校の給食実施校数の分布です。小学校では 15 校未満という自治体が半数を占め、30 校以上の自治体が 22% となっています。最小値は 1 校で、最大値は 264 校、平均値は 24 校です。一方、中学校では 5 校未満の自治体が 43% で最も多く 20 校以上の自治体は 14% です。最小値は 1 校で、最大値は 112 校で、平均値は 10 校です。

一日当たりの給食数は小学校で 5,000 食未満が半数以上を占め、10,000 食以上は 26% で、最小値は 73 食、最大値は 115,408 食、平均値は約 9,604 食です。一方、中学校では、2,500 食未満が 58% を占め、10,000 食以上は 8% と少なくなります。最小値は 36 食、最大値は 33,553 食で、平均値は約 3,715 食です。

図1 公立小学校数

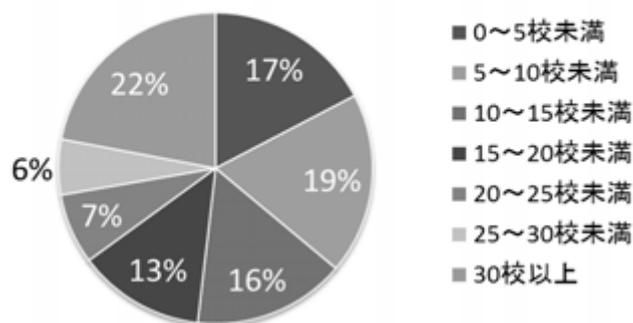


図2 公立中学校数

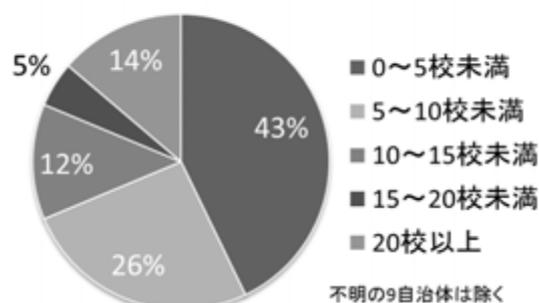


図3 小学校給食数

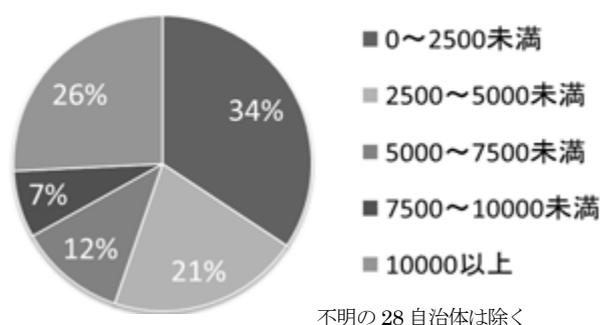
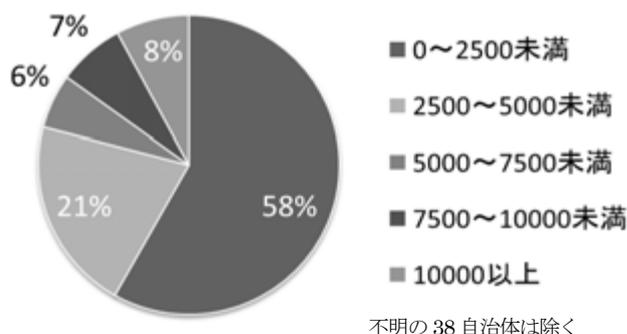


図4 中学校給食数



3. 学校給食における地産地消の実態

(1) 調理方式および運営方式

最初に自校調理方式校数別にみた自治体の割合をみると、**図5**より自校調理方式をとる自治体では、5校未満の層が最も多く27%、5～10校未満の自治体が21%と自校調理方式校数10校未満の自治体が約半数を占めていることがわかります。一方、30校以上の自校調理方式校を持つ自治体の割合も18%と高いことがわかります。また、共同調理方式を有する自治体の校数別割合は**図6**に示した通りで、5校未満の自治体は16%と、自校調理方式の5校未満の割合よりも少ないことから、5校未満の小規模自治体では自校調理方式の割合の方が高い傾向にあることがわかります。5～10校未満、10～15校未満、15～20校未満、20～25校未満の自治体では両方式でその割合にあまり変わりはありません。30校以上を抱える大規模自治体になると、自校調理方式よりも共同調理方式の割合の方が高くなることがわかりました。また**図7**より、各調理方式の自治体数をみると、自校調理方式をとっている自治体は129で、共同調理方式をとっている自治体は152との回答数で、両方式を併設しているところが多いこともわかりました。市町村合併の影響と思われる。他にも、自校式学校で作ったものを他の学校に届ける親子方式を行っている自治体数は22、ミルクだけ供給するミルク給食や弁当注文方式など給食の一部を賄う方式を行っている自治体は7でした。その他に特徴がみられたのは、1自治体で、他の自治体と共同出資して建てたセンターからの供給という回答があり、行政の枠を超えて運営している自治体があることもわかりました。

運営方式については、行政直営方式が166自治体、89.7%、調理のみ民間業者委託方式を採用している自治体が87で47.0%、仕入れも含めた調理民間業者委託方式を採用している自治体は21で11.4%、その他の方式を採用している自治体は15でした。その他の回答では、施設運営の委託まで含めるPFI方式を採用する自治体が5でした。

続いて、公立学校数別にみた自治体の割合をみたところ、行政直営方式(n=166)では、30校以上を有する規模の大きい自治体での採用が29.5%と最も多く、調理のみ民間委託の場合(n=87)では、20～25校未満、25～30校未満の割合は少なく4.6%と6.9%となっていますが他の層は平均的です。仕入れも含めた調理民間委託(n=21)では、5～10校を有する自治体、5校未満を対象とする自治体数の割合がそれぞれ33.8%、22.8%と高くなっていることがわかりました。つまり、規模の大きい自治体では行政直営方式、規模の小さい自治体では仕入れも含めた調

図5 自校調理方式校数別自治体数

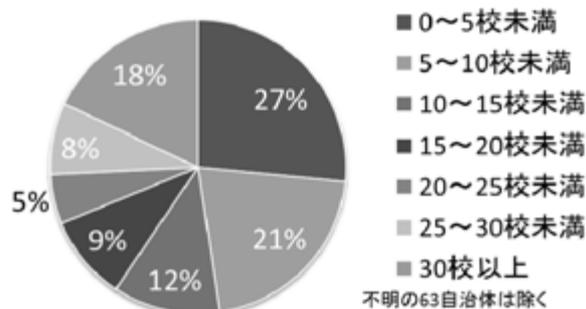


図6 共同調理方式校数

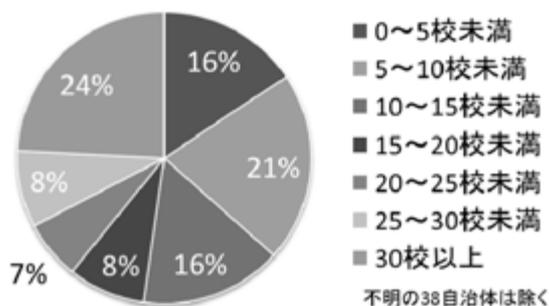


図7 供給調理方式自治体数(複数回答n=188)

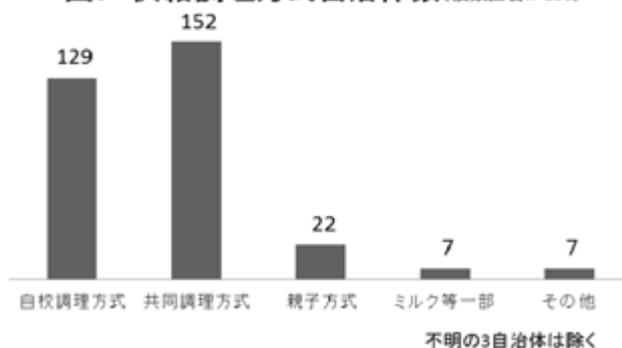
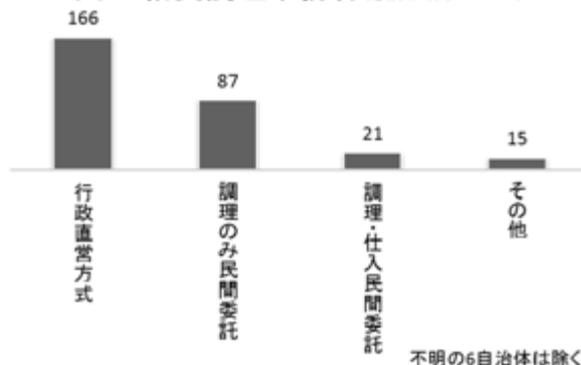


図8 給食調理業者(複数回答n=185)



理民間委託が高くなる傾向を示しているといえます。

(2) 地産地消の実態

最初に学校給食費をみていきます。小学校給食費では、220円から10円刻みにその割合をみると、230円から260円を超える範囲では、25%、23%、19%、22%と各層の割合はあまり変わりませんでした(図12)。小学校での最小値は200円、最大値は300円で、平均値は244円でした。中学校は小学校よりも給食費が高く、280円から289円の自治体割合が21%でやや高いものの260円から320円までは、ある程度均等に分布していることがわかりました(図13)。中学校での最小値は200円、最大値は342円で、平均値は284円でした。

続いて、食材の地産地消についてみると、米食の割合については、図14より週3日以上が91%とほとんどの自治体で週3日以上であることがわかりました。

また図15のように、自治体内産の使用割合が高い品目上位5つをあげてもらったところ、野菜が一番多く、90.6%の自治体があげていました。続いて、米の77.0%、果実の57.1%と続き、その次には、穀類と味噌・醤油・ソース等が同位で36.1%、肉類が31.4%という結果になりました。野菜の高さに比べると米の割合が低く、果実においては供給するほどには生産量がない自治体も多いものと推察されます。

続いて都道府県まで供給範囲を広げて使用割合の高い品目上位5つをみたのが図16です。野菜が91.1%で最も高く、米が79.6%でした。この両項目は自治体が供給範囲の時の回答率とほぼ変わりませんでしたが、次点の3位は果実ではなくて肉類となり66.5%となりました。都道府県単位ならば、果実よりも肉類の方が高い供給力を持っているといえます。自治体単位では畜産業がなくても、都道府県単位になると畜産業があるということでしょう。続いて、4位は穀類で50.8%、5位は魚類で34.6%と続いています。この4位の穀類の割合が自治体の割合よりも高くなっていることから、穀類の供給力についても都道府県単位ならば高くなるということがわかります。また、魚類は海に面していない自治体が多いため、自治体単位よりも都道府県単位が多いという結果は自明です。自治体単位よりも都道府県単位の方が低い順位となる果実については、自治体によってその供給力に差のあることがわかりました。

次に、今後、供給を高めたいという希望の品目になると、自治体内産の場合には、1位が野菜で92.7%、2位が果実で65.4%、3位が穀類で48.2%、4位が肉類で44.0%、5位が米で40.8%となっています。米については現在の使用割合の高い品目に関する設問に比べると数値が低くなっていることから、多くの自治体である程度

図9 学校数別行政直営方式

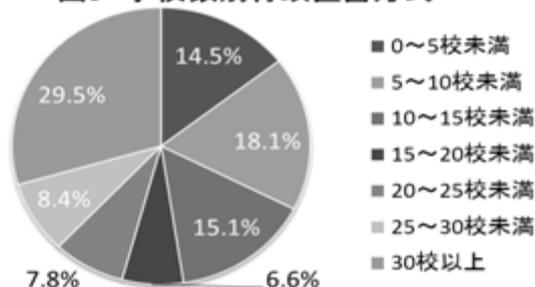


図10 学校数別民間業者委託

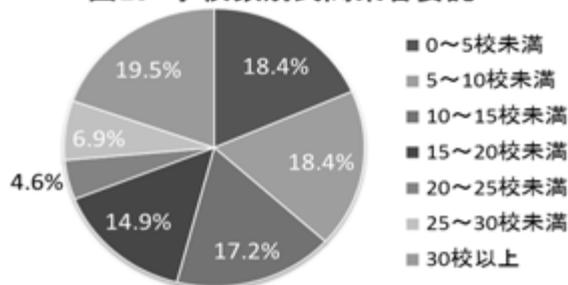


図11 学校数別調理・仕入民間業者

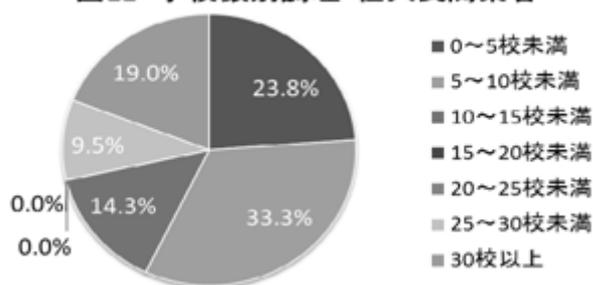


図12 小学校給食費別

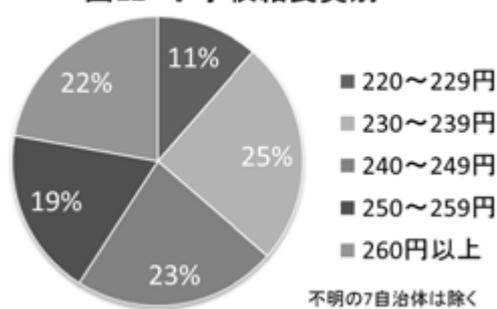
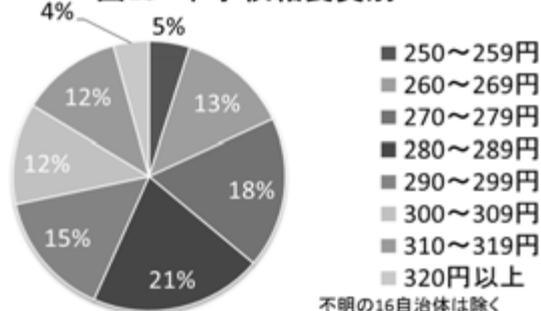


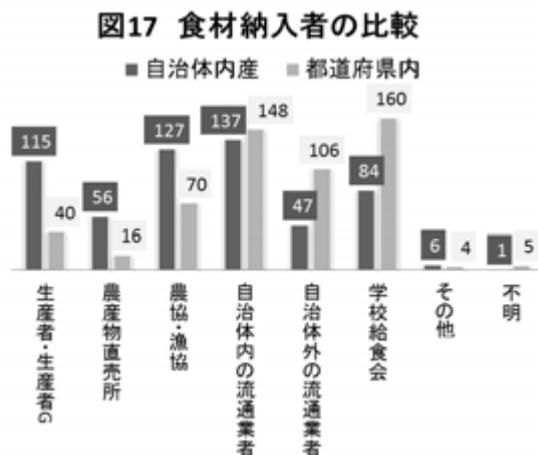
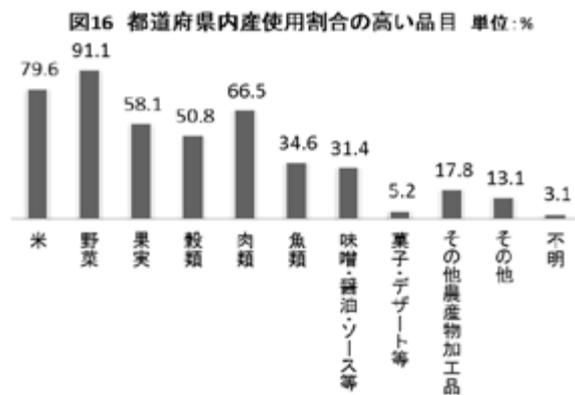
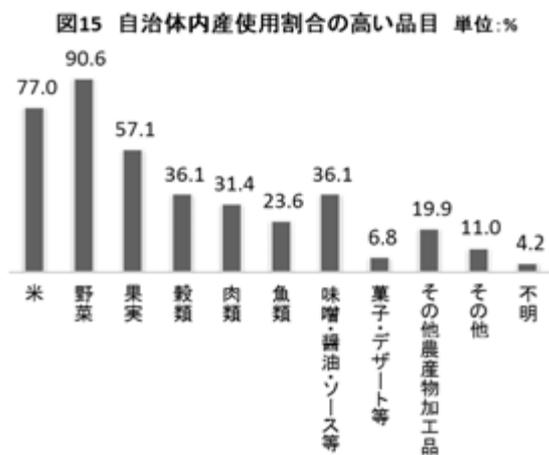
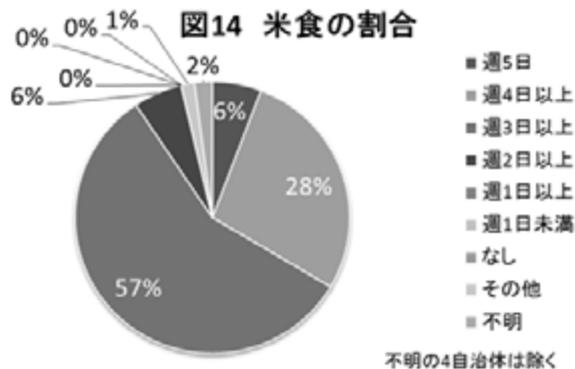
図13 中学校給食費別



安定的に供給ができ、今後もその見込があるとみています。都道府県単位の場合、野菜が86.9%、果実が68.1%、肉類が66.5%、魚類が50.8%、穀類が46.6%となり、野菜は多くの自治体内で、ある程度安定的に供給ができていると考えられます。また米はさらに順位が下がり38.2%と6位で、都道府県単位ではなく、自治体単位で供給可能になっていることがここでもわかります。穀類も若干下がっていますが、自治体内産の供給については、現在よりも拡大意向が強いものの、都道府県単位での拡大意向は低いと考えられました。肉類・魚類についての回答割合は、現在供給している割合よりも伸びていることから、現時点での供給量は十分ではなく、さらなる供給が求められているといえるでしょう。

図17には自治体内産の食材を納入する業者数、都道府県内産の食材を納入する業者数を比較し、業者形態の違いをみました。都道府県内産に比べて、自治体内産を納める業者の数が多いたのは、生産者・生産者グループ、農産物直売所、農協・漁協でした。逆に都道府県内産の納入業者が多いのは、学校給食会、市町村外の流通業者でした。自治体内の流通業者は自治体内産も都道府県内産も納入することができる業者だということがわかります。

次に、自治体内産を納入する業態割合の多い順をみると、自治体内の流通業者71.7%、農協・漁協66.5%、生産者・生産者グループ60.2%となっています。また都道府県内産を納入する業態割合の多い順をみると、学校給食会83.8%、自治体内流通業者77.5%、自治体外流通業者55.5%となっています。総じてみると、自治体内の流通業者による地産地消への貢献度は高いことがわかりました。学校給食会、農協・漁協もその役割の大きいことがわかります。すなわち、自治体と日常的にも関係の深い業態が重要といえます。このように流通業者が地産地消を進めるといふ行動は、学校給食という消費者ニーズに応えた形で変化してきたと考えられます。それは学校給食だけでなく一般消費者でも同じことだと思われ、消費者からその必要性を訴え続ければ流通業者も変化することを学校給食の事例は示唆しているといえます。またこの背景には、学校給食法で地産地消の推進が位置づけられたことも大きい要因でしょう。すなわち、法律によって学校の行動が変化したといえます。これらのことから、他の給食場面（社員食堂や大学食堂、病院や福祉施設など）でも自治体の努力で行動に変化をもたらすよう、条例等によって法文化することは、地産地消を進める上で大切であり、国内産農産物の消費を進めるものだといえます。



学校給食法の改正（国）
 学校給食栄養管理者の設置
 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の实情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

（3）地産地消給食を進める上での課題

学校給食で地産地消を進めるにあたって、話し合いの場を持っているかとの問いに対して、126自治体66.2%が場を持っていると回答し、場はない、不明がそれぞれ62自治体32.5%、3自治体1.6%でした。図18には話し合いを行うと回答した126自治体に話し合いへの参加者を尋ねたところ、60%を超えていたのが、農協・漁協、栄養教諭、自治体農政担当者でした。続いて、自治体学校教育担当者57.6%、栄養士52.8%、生産者組織49.6%、生産者48.0%、納入業者40.8%となっていることがわかりました。話し合いの頻度(図19)は、年に2~4回の回答が最も多く、52自治体41.3%でした。季節毎という感覚が多いと思われます。続いて、年に1回が4自治体31.7%でしたが、毎月行う自治体も15自治体11.9%もありました。話し合いのある自治体とそうでない自治体別にすべての質問項目でクロス集計をかけてみましたが、話し合いの有無による大きな違いはあまりみられませんでした。話し合いの有無による大きな違いはあまりみられませんが、少し差がみられた(10%以上の差)のは、自治体内産の使用割合の高い農産物で「米」「野菜」、地産地消給食の効果で、「地域社会との連携」という項目で、話し合いのある自治体の方が高くなっています。また、地産地消給食の課題への質問では「規格の統一」「季節による収量変動」「農産物の品質向上」「安全性の確認・担保」「欠品の対応」の項目で、話し合いをしている自治体の方が課題と考えており、「コスト高」では、話し合いをしていない自治体の方が課題と考えていることがわかりました。実際にコスト高の実態を推察してみるために公立小学校への都道府県内産供給の食材ベースと金額ベースで比較をしました。話し合いをしていない自治体で、食材ベースは20~29%、30~39%の区分の合計が52.2%であるのに対して、金額ベースでは、40~49%の区分が44.0%、30~39%の区分が16.0%と食材ベースよりも金額ベースの方が高い区分で高い割合を示しています。この結果からおおまかな推計ですが、10%弱くらいのコスト高になっているものと思われます。いわば、このコストは、話し合いをしている自治体が話し合いの場において課題を補っているとみることもできます。話し合いをしていない自治体には、話し合いがなくても任せられる業者が

図18 話し合いの参加者

単位：％、N=126

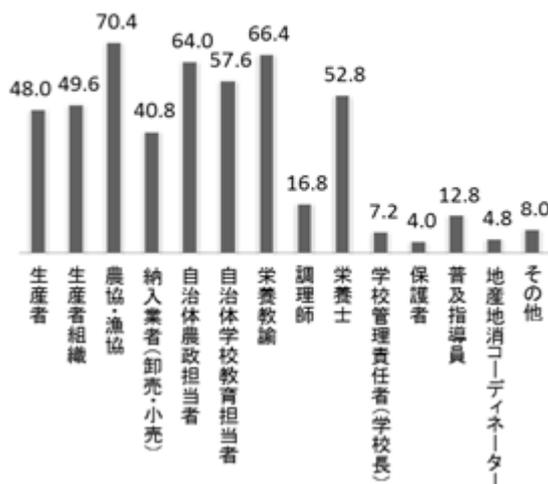


図19 話し合いの頻度

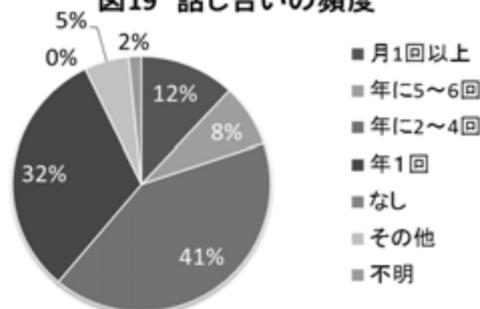
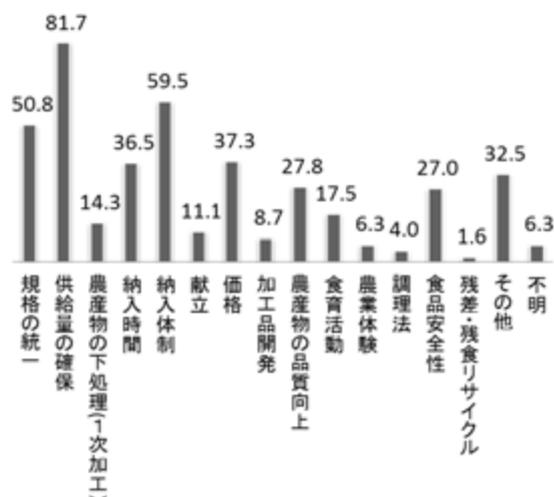


図20 話し合いの内容 単位%



いるということですが、自治体内産の使用割合を高めようと思えば、話し合いが必要であることもこの結果から示唆されました。

続いて話し合う内容について図20をみると、供給量の確保が最も多く103自治体81.7%、続いて納入体制75自治体59.5%、規格の統一64自治体50.8%で、この上位3つの内容は50%を超える自治体で話し合われていることがわかりました。30%を超えている項目は、納入時間46自治体36.5%、価格47自治体37.3%で、20%を

超えているものは、農産物の品質向上 35 自治体 27.8%、食品安全性 34 自治体 27.0%についてです。

続いて、図 21 と図 22 は自治体内産の使用率の分布図です。図 21 は食材ベースでみたものです。小学校、中学校ともに同じような傾向を示しています。30%未満の割合の自治体が小学校で 88.9%、中学校で 86.3%と高い比率になっています。図にはしていませんが、都道府県内産では割合は高くなり、60%未満の区分で小学校は 87.6%、中学校では 87.0%となります。傾向としては、自治体内産では小中学校共に 0～9%の区部の割合が最も高いのに対して、都道府県産になると小中学校共に 30%～39%の間が最も多くなっています。

続いて、図 22 の金額ベースでみますと、図 21 の食材ベースと同じような傾向を示していることがわかります。ただし、20%未満の割合の項目をみるとたとえば小学校の食材ベースと金額ベースを比較すると、食材ベースでは 55.3%であるのに対して金額ベースでは 59.5%の自治体がこの区分に回答しています。すなわち、自治体内産が低い割合の自治体では、できるだけ安いものを使うようにしている結果の表れではないかといえます。

また、図 23 より地産地消給食の課題をみると、最も多いのが供給量の確保で 89.5%もの自治体があげています。逆に言えば、供給量が安定的でないということです。したがって、供給量の確保を調整する調整役が必要であ

ることがわかります。続いて多い回答は、季節による変動 58.1%で、やはり量の問題であることがわかりました。もう一つ 50%以上を超えているのは規格の統一で 57.6%です。続いて、コスト高 35.1%、納入体制 32.5%と続き、やはり食材のことです。20%を超えている課題は、農産物の下処理、調整役の不在、生産者のとりまとめ、農産物の品質向上、安全性の確保、欠品の対応などです。以上のことと話し合いに出席する担当者には、教育関係者よりも農政関係者が多いこと、課題に挙がっていることが意識に関する項目よりも農産物に関する項目の多いことから、短期的な課題は農産物に関することといえますが、教育的側面からの地産地消の活用は長期的な課題だといえます。また、先にみたように、自治体内産を利用しようとかかなり努力する自治体では、話し合いをする傾向にあると考えられ、また話し合いをするかどうかで課題が変わってくることもわかりましたので、今後は、地産地消給食を進めると一口に言っても、自治体内産の向上を図る意思が強いのか、都道府県単位での供給力向上をめざすのかで課題解決方法は違ってくるものと考え、方策をとった方が良いと思われます。

図21 自治体内産食材ベース割合 単位：%

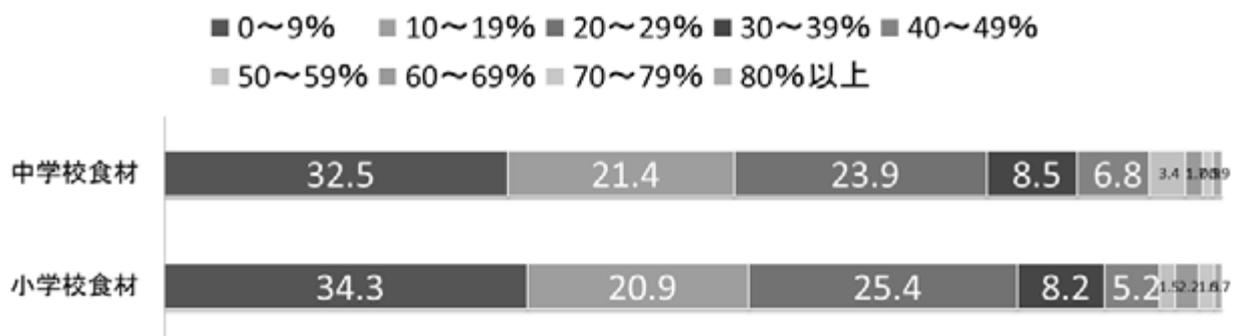
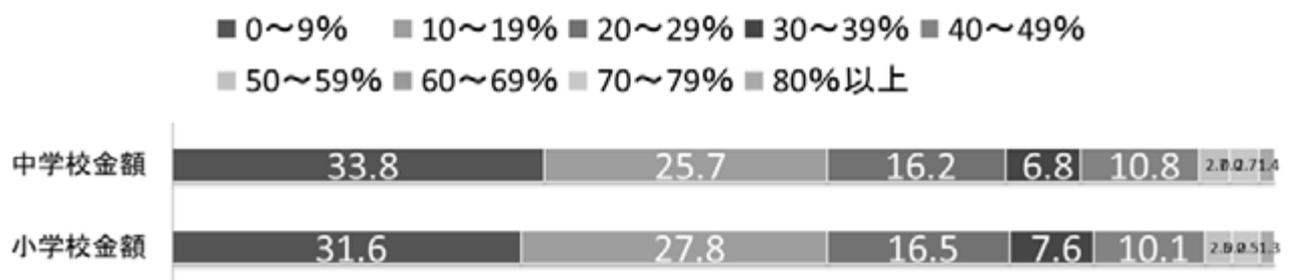


図22 自治体内産金額ベース割合 単位：%



(4) 地産地消給食による効果と推進のための工夫

続いて、地産地消を推進するために行われている工夫についてみていきます。図24に示したように、各自治体で多様な工夫がなされていることがわかります。最も多いのは生産者講師の食農学習で54.5%、50%前後を示すものは他に自校農園51.8%、生産者との給食48.7%、農業体験47.6%といずれも農業と関わる学校行事です。こうした結果から、地産地消給食とは、地域農業とのつながり、農業と触れる機会を増やした点で、子どもたちに食の大切さ、自分たちの体を作る食がどうして作られているのかを伝えるよい機会になっていると思われます。将来的に食べ物を大切に考える人格が形成されているのではないかと思います。また、自由記述回答で、地産地消給食を進めるために工夫している自治体独自の取組を尋ねたところ、自治体独自の郷土色豊かな名称などをつけた「食育の日」というものが、ひと月に1回程度、すべての食材、あるいはできる限り多くの地元産食材を取り入れたメニューを提供しているという自治体が11、毎月は難しいので、年間のうち何日間か特定の日を設定している自治体が13、学校給食会や業者などと給食で用いる加工食品の開発をしていると回答した自治体が6、地元産食材の利用を促進するための資金的補助をしている自治体が6ありました。全国的に子どもたちへの地元産食材や郷土料理、あるいは季節感のある料理の提供などが「意識的」に行われていることがわかりました。

最後に地産地消の効果を尋ねています(図25)。最も高い回答だったのは地域社会との連携68.6%で、続いて同じく高いのは、学習との連動66.5%でした。旬・行事等季節感の創出、地域文化の継承が次に続き、地産地消の「地」の字に即した取組となっていることがわかります。その後、30%を超える回答として、好き嫌いの軽減、食事のおいしさがあげられています。この点については、客観的に判断できることが少ないと予測される中で30%以上もの自治体を実感していることから、「食」に対する意識の変化も認められるということがいえそうです。

最後にアンケート結果から、地場産食材の使用傾向として、拡大傾向が31.4%、ほぼ横ばいが62.3%で、現状以上の地産地消が学校給食ではすすみそうな傾向にあることがわかりました(図26)。今後も地産地消給食が進められれば、子どもたちだけでなく、地域も変わっていくのではないかとと思われる結果となりました。

図23 給食の課題 単位:%

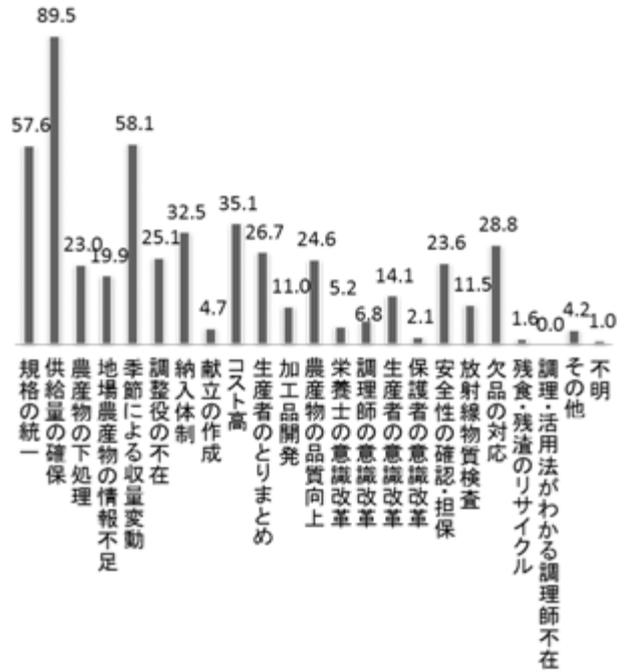


図24 地産地消を推進する学校行事 単位:%

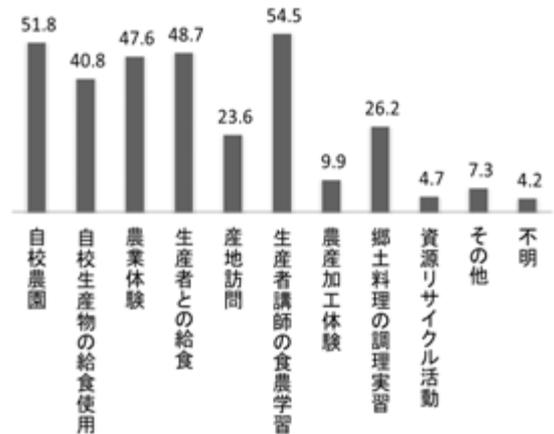


図25 地産地消学校給食の効果 単位:%

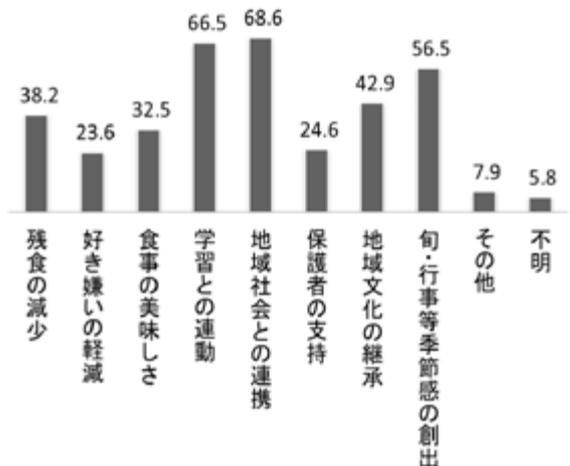
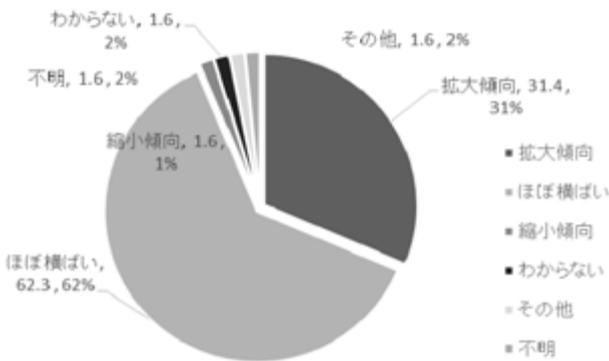


図26 学校給食における地場産食材の使用傾向



4. 社員食堂や病院・福祉施設等での地産地消の取組み

社員食堂で地産地消を促す自治体の事業は93.4%が行っていないと回答し、病院・福祉施設での地産地消の取組みを促す自治体の事業は88.1%が特にないと回答しています。少ないながらも事業を行っている自治体では、社員食堂での推進事業の表彰、生産者との交流・商談会など、病院・福祉施設では、生産者との交流・商談の場づくりで3自治体での取組みがみられました。他にも地元産利用補助やコーディネーターの育成などを行っていることがわかりました。

自治体から民間団体である社員食堂等への働きかけは難しいと予測はできますが、呼びかけることはできると思います。また、表彰事業や行政のホームページ等で紹介するなど、方法次第では民間団体のメリットになることもあるでしょうし、マスコミからの注目につながるかもしれません。

この分野については、アンケート調査よりも、個別にモデル事例として詳細な調査を進める方が現時点では良いと思われます。したがって、この点については、本報告書の事例報告をご参照下さい。今回のアンケートからは、ほとんどの自治体で対策を行っていないということがわかったことも一つの成果だといえます。

社員食堂等に都道府県産の使用割合を高めてほしいと思うものを図27に示しています。野菜がトップで58.3%、続いて米45.6%、肉類・果実が約40%です。病院・福祉施設においても同じような傾向です。

自治体が考える社員食堂の課題(図28)は、不明を除くと、1位が供給量の確保、2位がコスト高、3位が調整役の不在、4位が季節による収量変動で13%以上でした。

一方、病院・福祉施設においては、1位と2位は同じでしたが、3位は季節による収量の変動がそれに続きます。社員食堂で調整役が必要だと感じているのは、はっ

きりとした理由は情報不足で推察できませんが、社員食堂は生産者と身近にないとみえるからでしょう。

また、社員食堂と病院・福祉施設との間に差がみられるのは、規格の統一で、病院・福祉施設の方が、社員食堂よりも約10%高い回答となっていることがわかります。すなわち、社員食堂では、規格が不ぞろいでも対応が可能と考えられていることがわかります。

今後の使用傾向について、拡大という方向性について、社員食堂を対象としては回答が0でしたが、病院・福祉施設では3自治体が回答しています。特に農村部の福祉施設では、地元産食材を使用することで入所者との話題が増えるということが聞き取り調査で聞かれました。そういった結果は自治体が考える効果にも違いとしてあらわれたのでしょうか。図29の地産地消効果についてみれば、どちらも1位は「わからない」ですが、次点で地域社会との連携があげられています。特に、社員食堂については20.4%しかいないのに対して、病院・福祉施設については36.0%の自治体が回答しています。これらのことから、病院・福祉施設で自治体内産・都道府県産を使用することは意味があると考えられる自治体が比較的あるということであり、まずは病院・福祉施設での地産地消の推進を図ることが良いと考えられます。

また、いずれの項目も社員食堂についての回答は少なくなっています。つまり社員食堂等で地産地消を推進する意義が自治体にとって想像するのが難しいことをこのグラフは表しているといえます。また、全体的にも学校給食での回答に比べるとかなり下がることから、現時点では、まず自治体が地産地消を進める意義について理解する段階にあるといえそうです。そして同時に、学校給食のように法整備が整うことになれば、地産地消は拡大するのではないかと思います。

国、都道府県・市町村自治体が計画している地産地消推進計画、食育推進計画などにおいては、あらゆる年代層に、あらゆる場面でと書かれている計画が多いのではないのでしょうか。何事も0からスタートします。病院・福祉施設、社員食堂等、社会のあらゆる場面で地産地消が推進されることを願っています。

図27 自治体が考える高めて欲しい都道府県産品目 単位:%

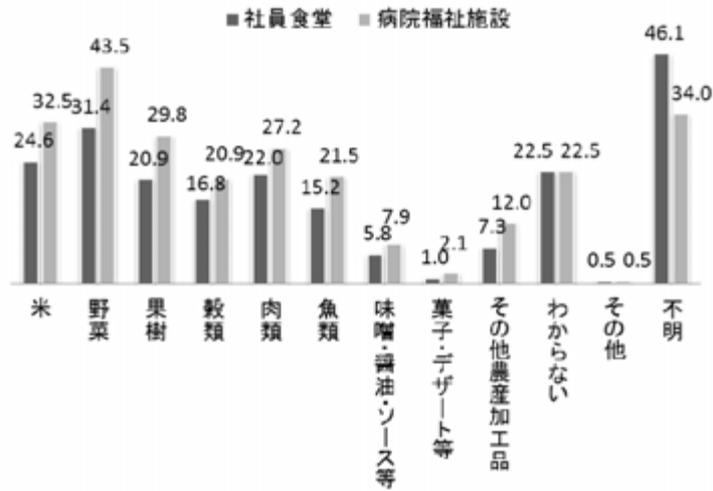


図28 自治体が考える社員食堂・病院福祉施設の課題

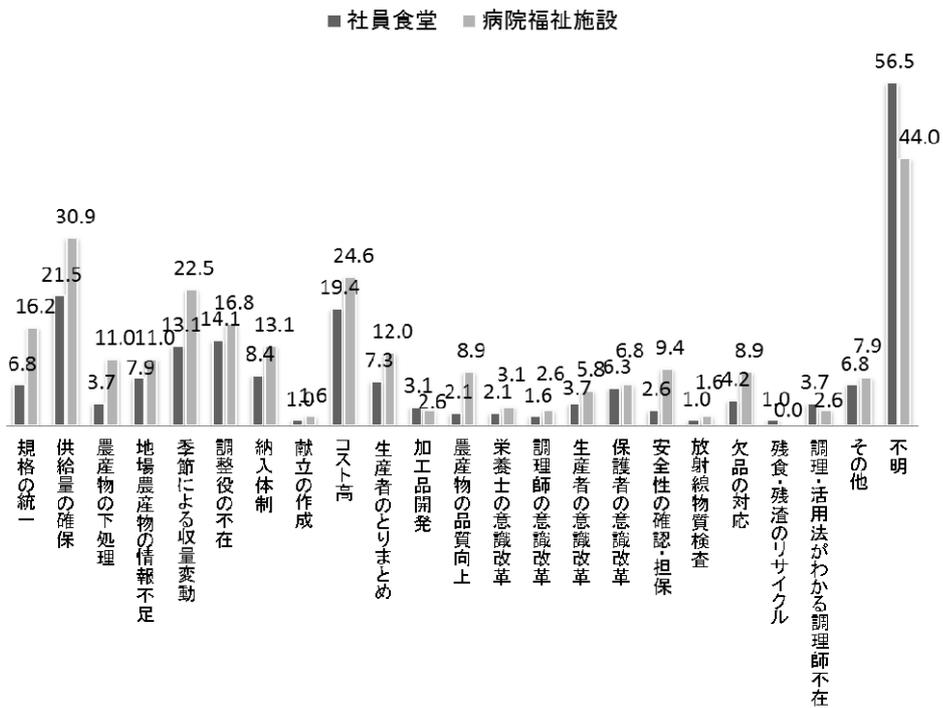
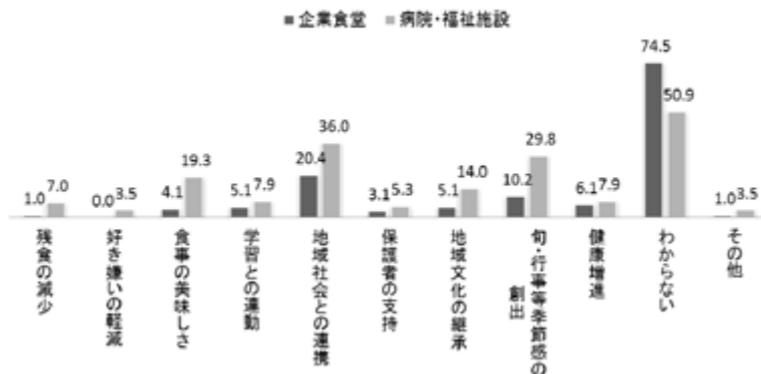


図29 自治体が考える地産地消効果 単位:%



補足資料：自治体アンケート調査・自由回答及び単純集計表について

ここからは、本調査における自由回答（記述式及びその他の回答において記載のあった内容）及び各設問の単純集計表を記載する。

記述回答からは、地産地消を進める自治体独自の施策内容や推進傾向が、単純集計からは全体としての傾向がうかがい上がっている。

なお、本調査は回答者が特定されない形で集計を行っているため、自由回答においても固有名詞については省略した形で掲載している。

問6 学校給食における地産地消を促進するために自治体として行っている事業 （※その他の回答）

- ふるさと給食
- 地場産物活用についての文書による啓発
- 直売所から購入する
- 協定による委託栽培（じゃがいも、玉ねぎ、にんじん）
- 地産地消の日の設定
- 市立小中学校における学校教育ファームの実施
- 毎年11月に全施設で市内産の新米を使用
- 食育応援農家制度の設置
- 米生産者に対する助成金交付事業
- 見積りの際、地元産のものがあれば積極的に使用する
- 市内産米の価格調整、米の注文とりまとめ
- 農政課、農協、地元農家の協力を得て実施
- めざせ食の達人 農業の先生とのふれあい授業の実施
- 給食で地場産物の使用促進。児童・保護者等への周知
- 遊休農地解消対策協議会による農産物配布
- 市、農協、栄養士等による推進会議を実施
- 関係者による地産地消推進会議等の開催（複数）
- 青果、肉等の納入組合との連携
- 生産者と給食側との調整
- 農林水産物直売所との納品契約
- JAの直売施設を給食物資納入業者に指定
- 地元農家の育成
- 地元JA、生産者団体との調整
- 給食用食材出荷奨励金の交付
- 出荷組織の支援、栽培面積拡大補助
- 地場産品である京野菜を使用する献立の作成
- 地元食材の優先使用
- 一般野菜に加えて県産で入札
- JAと定例会議を持つ
- 学校給食献立における地場産物の積極的な使用
- 地元農業高校との交流

問15 学校教育現場において実施している地産地消を推進する活動 （※その他の回答）

- お便り、校内放送、食材産地について掲示
- 栄養教諭による食育指導
- 地元直売所を利用して地場産の食材を使用している
- コンポストによる堆肥づくり
- 子どもが作る弁当の日
- 献立表、給食たより、各学校での給食指導時に生産者の紹介等を行っている。
- 郷土料理・地場産物の授業
- 職場体験、地域探訪

問16 地産地消による学校給食の課題 （※その他の回答）

- 放射能不安、ルートシステムの確立、地域性（農家・農協等の距離の問題）
- 給食形態が単独校方式で献立発注もそれぞれの学校で行っている。それぞれの地域からの単独購入となっており統一はできない
- 放射性物質に対し不安を持つ保護者の理解
- 市内の生産者及び生産物が少ない
- 地元納入業者との調整
- 配送体制
- 生産者の高齢化

問17 学校給食における地場産食材（都道府県内産までを含む）の使用傾向 ※回答の理由（記述式）

1 拡大傾向（31%）

- JA直売所からの購入等により使用品目が拡大傾向に
- 積極的に導入を推進しているため
- 地場産の利用促進を行っているため
- 安心安全な野菜であるから、食育の一環
- 生産者の協力等
- 品目数の増加
- 食材納入生産者の発掘など
- 町での食育会議に参加して農業者との交流
- コーディネーターを設置し、推進しているため
- 栄養士に対して、地産地消率を上げるように指導した
- 地場産の品目拡大を検討しているため
- 第二次食育推進基本計画に基づく
- 出荷量の拡大を図っているため

- 生産者の協力により微増
- 給食会の開発商品が増えているため
- 米飯が週3回だったが23年度より順次週4回とした

2 ほぼ横ばい (62%)

- 供給量不足 (多数)
- 生産量、生産者が拡大しない (多数)
- 供給量・コスト面を考慮すると規格の変更が出来ない
- 生産量が横ばい
- 放射能不安の影響が大きいと思われる
- 拡大できる要素がない
- 限界まで使用している
- 使用できる品目が限られている
- 地場産食材の種類が少ない。献立の作成スケジュール上、地場産食材の旬の時期とずれることがある。
- 必要量を確保出来ないため
- 供給量が追いつかない
- 生産者の数が減少しているため
- 生産者の協力が難しい
- 地場産物の種類と量の確保が難しい
- 使用食材品目の不足、冬期間の地場産野菜の不足
- 地場産品目の固定化
- 全市統一献立を年2回実施
- 拡大に至る体制が出来ていない
- 地場産食材は野菜納入業者を通してない。そのため、地場産食材を増やせば野菜納入業者の利用が減る。
- 生産者組織が少ない

3 縮小傾向にある (1%)

- 原発事故による影響

4 わからない (2%)

- 震災の影響により平成23年度は減少
- 震災後使用していなかったが、検査体制を整え保護者の理解を得ながら徐々に使用
- 横ばいだが放射能のこともあり今年度はわからない
- 行政が把握する機会がないため

問18 学校給食における地場産食材活用に向けた自治体独自の工夫について
(※すべて自由回答)

(地産地消の日などを設定)

- 地場産食材を9割以上使用する「ふるさと給食」の実施(例年10月中旬の1週間)
- 食育の日を設定し、その日に地場産物だけを使った献

立を提供している。その事を各家庭にプリントで配布し、食育の取組をPRする。

- 例年8、9月に町内で生産・収穫された食材を使用したメニューの提供(みのり給食月間の実施)
- 月1回、地場産食材を取り入れた献立を作成している。
- 地産地消の日の設定
- 月1回の地場産食材中心の献立
- 「食育月間(内閣府)」や「学校給食週間(文部科学省)」及び「市民の日」等の行事に合わせ市内産農産物を使用した特別メニューを実施している。
- 年2回の「地場産学校給食の日」を開催。毎月ミニ地場産Dayを開催。
- 毎月19日をNew膳の日として地場産食材が主役のアレンジメニュー給食を実施している。
- おでん・夏野菜を食べよう月間の実施
- 使用日指定により地場産物を使用
- 地元食材を使用する地場産の日の設定
- 月に2~3回地元産野菜を使用し、その日に学校栄養職員が学校を回り、指導する
- 月に1回は地場産物のみによる給食の実施を目指す
- 関係機関と連携し、年間利用計画を作成し、学校給食地産地消推進会議を開催する中で、毎月19日前後に「産給(サキユ)の日」として地元産食材を給食に使用している。○毎年6月を給食月間として地場産物活用促進を呼びかけている。ただ、震災後は積極的に地場産物活用強化までよびかけられない状況

(地産地消型の商品を開発)

- 地場産大豆を市外加工施設で納豆に加工し、給食に出している。
- 商品開発をしながら学校給食に取り入れている。
- 市の特産品の1つである茶のパック飲料を学校給食に導入している。
- 農産加工品開発に向けた取組み
- 農協の営農センターと連携して地元の伝統薬物野菜を年間2~3t給食に使用。使い切れない分は漬物メーカーに冷凍保存してもらい通年使用している。
- 毎月19日に特に地場産品を活用した「たっぷり献立」を実施。規格外等の地場産食材を加工食品に使用する。
- 米は100%地元産を使用し、また米粉にしてパンやシチューに使用している
- 地元産のいちじくを使用したジャムを業者と共同開発。パンにぬるジャムとしてではなく、調理にも取り入れ献立として提供。例：ハンバーグのいちじくソースがけ
- 県産魚介類の一次加工品の給食への導入と指導資料の配付(全児童・生徒)

- パン給食で地元産米粉を使った米粉パンの導入
- 地元農水産物を使用した加工品の開発を行っている
- 加工品の開発
- 地場産食材を使用した加工食品を年間献立の中で計画的に使用

(話し合いの場を設定)

- 地元生産者グループや関係機関と協議をしながら、給食に適した食材を提供してもらう
- 長年の積み重ねで、県内トップの使用割合である産直会と生産時期の話し合いをして、食材活用の拡大を進めている
- 推進会議の設置
- 市学校栄養士会との連携、市農政課による支援
- 平成13年度より関係者による調整会を月1回、必要に応じた現地規格検討会を持ち、綿密に連携している
- 地元食材導入検討会の開催
- 食育連携会議を年3回各農業者、漁業女性部、栄養士、学校、保育所、J A、県、町の代表等が集まり学校給食や地場産使用割合等食育を通して会議を開催している。その中で町の特産や地場野菜等を使用しての料理を作り、試食して頂き、学校給食や町のあらゆる場所で活用してもらう環境づくりに力を入れている
- 地元食材導入のため、学校給食専門部会を設立し、協議している
- 定期的に給食における地産地消推進会議を開催し、問題を具体化してより推進できるように工夫している
- 地場産農産物活用推進検討会の実施
- 栄養教諭、学校栄養職員に月1回地場産物についての情報を提供し、献立作成に取り入れてもらう
- 食育連絡会の実施
- 話し合いの場を作り地産地消を推進

(行政による価格補填等)

- 生産者との連携強化と体制づくり。行政側での地場給食実施のための予算的な助成等
- 学校給食における地産地消を推進するため、市独自の補助制度を設けている。推進に際しては関係機関(市、教育委員会、給食施設、J A等)による会議を行う
- 県の地産地消補助金を活用し、学校が取り組みやすいように環境を整える努力をしている
- 有機野菜を購入する際に補助あり
- 給食1食あたり1円を市が負担して、地場産食材の積極的な購入に努めている
- 出荷組織への出荷拡大支援、栽培面積拡大の補助

- 食材費の差額補填
- 地域産米と学校給食米(肥料・農薬に制約があるため管理に手間がかかり単価が高い)の差額を市が補助する。

(地場産物や使用量に関する情報提供)

- J Aに野菜使用量の情報を提供し、市場で供給可能な場合、流通業者より購入している
- 酪農と漁業の町だが下処理をしてくれる加工業者が少なく、価格も高い。また、畑作農家が存在せず自給自足程度で天候に左右され量の確保も厳しい。収穫時に連絡をとり、少しでも多く使用するように努力している
- 納入業者からの地元食材についての情報収集。納入業者への地元食材使用への協力依頼
- 地元生産者と学校栄養士の情報交換会、地元の納入業者(八百屋)を通じた地場産物の購入推進、地元生産者に関する情報(生産者と提供可能な農産物名や時期・地区)を各学校に配布
- 市農政課、J A、地元総合地方卸売市場等と連絡をとり、情報収集に努めている
- 地元産食材を取り入れた給食の提供と生産者の紹介
地場産食材使用時は掲示物や校内放送で紹介する
- 出前講座による普及活動

(地産地消を進めるシステムの構築)

- J A、市場、納入業者、学校栄養職員、市農政担当者、市教委給食担当が連携し、生産者が直接コンテナに収穫した野菜を入れ、J A、市場、納入業者を經由して調理場へ納入するシステムを実施している(はなっこり一等)。
- 農政課と農協によるデリバリー事業の実施
- 当市では従来からゴミの分別、資源化の促進に取り組んでいるが、その一環として学校給食を作る過程で発生する調理くずや残食などの生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を学校給食の食材に用いて子どもたちが食するという食物の循環「学校給食フードリサイクル」に平成18年度から取り組んでいる。フードリサイクル堆肥を使用して栽培している作物としては、とうもろこし、レタス、たまねぎがある。これらはいずれも当市産である
- 食数が多いのでJ Aを經由して購入している

(地元産利用が進むメニューの工夫)

- 郷土の伝統食や先人にちなんだメニューを献立に取り入れ、その際に地場品を積極的に活用する。
- 市内産の野菜を多く使用したメニュー開発

- 郷土料理をB級グルメで紹介し、給食のメニューとした特産物の使用(青なす)、伝統料理のメニュー(ひもかわうどん)
- 地場産野菜を使用した献立の作成
- 毎年5月初旬から6月中旬にかけてとれる人参を活用するため、「キャロット計画」を実施し、市内の学校で使用する人参をすべて地元産のものにしている。
- 天候に左右されない食材(海藻類等)を計画的に入れる
- 納入形態を変えず地元納入業者を活用するための地場産品の流通の調整、地元産を活用した市内統一メニューの実施(月1回)
- 地場産物を活用した統一献立を年3回実施する。
- 学校給食に地場産物を使用した献立を実施することにより、食育指導(活動)を行っている。
- 京野菜を使用する献立を実施するとともに、生産の様子などを指導する地産地消(知産知消)の取組みを推進。
- 献立を作成する際に、その月の旬の野菜を把握し、地場産食材を積極的に取り入れる

(給食供給向け生産者組織の立ち上げ)

- 生産者団体を組織し、安定した地場産野菜を提供頂いている。また、生産者の顔が見える給食を実施している
- 市内野菜研究会の野菜7品目(大根、白菜、ねぎ、ほうれん草、赤根ほうれんそう、小松菜、大かぶ)を使用。
- 生産者で学校給食農産物部会を組織し、拡大に努める
- 町内の直売所を基にした食材供給部会を立ち上げ、需要と供給のバランスに役立つようにしている。
- 生産者グループをつくり、グループへ発注し、生産者が平等に納品できるようにしている。
- 各生産者(団体・生産部会)への直接の働きかけ
- 年1回農業者を対象に、野菜づくり講習会を開催し、学校給食用の野菜栽培を推進している。

(地元産食材の優先使用の働きかけ)

- 地元産の米を購入しやすいよう、県給食会よりも安価になるよう購入機関に交渉している
- 市内保育園に対して、市場に地場産食材が出れば優先して購入するよう指示。
- 各調理場に地場産調査を依頼しており、意識して地場産増に努力してもらっている
- 地場産推進協議会での検討、学校栄養士に納入業者へ地場産・県内産を納入するように依頼
- 毎年11月に単独調理校(栄養士配置校)と各給食センターを対象に、5日間の使用食材の産地と使用量を調査し、地場産食材使用の意識向上を図る。

- 農協や卸業者等(市場)へ地場産納入を働きかける
- 漁協などへの協力依頼
- 見積合わせにより購入物資を決定しているが、地元産の場合には金額が多少高くても購入するようにしている。
- 地場産野菜を優先的に発注している

(学校現場と生産者の交流)

- 野菜の規格が厳しいことが課題であったため、生産者と給食調理員の理解を深める現場視察研修会を実施
- 学校給食での使用にあわせ、生産者の学校訪問を行う
- 米飯は町内産コシヒカリを使用している。毎年1回子どもと生産者の交流給食会を行っている
- 行政の産業振興課やまちづくり課での協力
- 食材発注の集約
- 市の食育推進計画により地産地消を図っている
- 各小学校に農業体験と給食の供給のための「学校給食畑」を整備。地元生産者にサポーターとなってもらい、地場産野菜の推進に努めている。各学校間の情報共有と意識向上のため「学校給食畑連絡協議会」を設置。年数回の会議をし、意見交換をしている。

(地産地消コーディネーターの設置)

- コーディネーターの設置
- 学校給食センターに地産地消コーディネーターを設置し、JAに給食食材担当者が置かれたことで相互調整がスムーズになった。

(その他)

- 25年度より2つの大型給食センターで給食を作る。現在の利用割合を維持拡大するよう供給体制を検討したい
- 将来的に給食センター化に切り替われば、購入窓口が集約され地場産物の導入が期待できると思っている
- 震災前は行っていたが、現在は行っていない。
- 食材供給量の確保が一番難しい
- 地場産食材を活用できる現状ではない

問19 教育現場から見た、地産地消型学校給食の効果(※その他の回答)

- 児童・生徒が食、地域農業や生産者などに興味を持つようになった(複数)
- 地域農業への理解(複数)
- 安心・安全な給食の提供(複数)

- 食材に対する感謝の心を育む
- 児童・生徒の郷土愛の向上
- 地域農業への関心の拡大

問20 社員食堂の地産地消の推進のために行っていること（※その他の回答）

- 食材への興味・関心を高める
- 地場産品の紹介、イベントを通じたメニュー開発提案
- 風評被害払拭のための活用依頼
- 推進協議会の設置
- 社員食堂の有無を把握していない（多数）
- 社員食堂の実態を把握していない（多数）
- 社員食堂等の取組みは実施しておらず回答せず（多数）

問28 社員食堂等における地場産食材活用に向けた自治体独自の工夫について（※自由回答）

- イベントを通じたメニュー提案（ししゃもフェア、シカの日など）
- 生消連携を進める会で、生産者と消費者を結びつける様々な事業を行っている。
- 市の地産地消推進アクションプランに基づき利用促進を図る
- 民間企業の運営であるため、食材の選定について行政は関与していない
- 事業主が来庁された際に地場産食材やその加工品がすぐ目につくようにしている
- 地産地消推進ホームページの作成
- 今後この分野の推進も研究したい

問30 病院・福祉施設等の地産地消の推進のためにやっていること（※その他の回答）

- 把握していない（多数）
- 地場食材の購入
- 可能な限り地元食材を使用している
- 地場産食材加工業者等との購入契約促進
- 市中央卸売市場による仲介
- 給食への地元野菜導入
- 給食委託契約内容に組み込んでいる
- 関係部局を通じた指定管理者への協力依頼。イベントにおける地産地消の勧奨
- 地産地消に関するチラシ等を配布
- 食育推進による地産地消の啓発

問38 病院・福祉施設等における地場産食材活用に向けた自治体独自の工夫について（※自由回答）

- 地場産品の情報提供（食材の良さも含める）
- 地産地消の推奨をしているが、具体的には特に何もしていない
- 地場産食材加工業者等との購入契約、契約流通業者に産地・銘柄を指定して地場産食材を可能な限り活用するようにしている
- 給食業務委託契約・仕様書において、地産地消についての取り決めを行い、委託業者と協議していく。
- 地場産農産物の情報提供と調整役の育成により今後の取組を開始する
- 現在行政としては病院な施設等への地場野菜導入は行っていないが、そのような施設に野菜を納品する農家の斡旋を行うなど支援を行いたい
- 給食施設対象の講演会などで市の食育推進計画の周知をすることにより、地産地消にも触れている。
- 関係部局を通じた指定管理者への協力依頼。イベントにおける地産地消の勧奨
- 朝市などの地産地消の活動
- 一日3食の食事の中の使用食品を地場産物の出回り状況を確認しながら献立作成をする
- 仲卸業者との情報交換
- 卸業者には地のものが入荷したらなるべく入れるように伝えている
- 全園統一の献立実施で、使用量をまとめて発注することで生産者や納入業者の手間が軽減できるのでないかと思う
- 市の栄養士会において、地産食材を使った献立を収集したり、選んだりして、各施設でその料理を作ることを試みている
- 行事食やおばんざい等の献立に地場産食材を取り入れる工夫をしている
- 納入物品の伝票には必ず産地の記入を義務づけている。
- 地元の魚屋と契約し、仕入れているので献立に魚メニューを多く取り入れている

単純集計表 ※アンケート調査票の項目に沿った単純集計表（自由回答はのぞく）です。調査票は巻末に掲載しています。

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
5校未満	33	17.3	17.3
5~10校未満	36	18.8	18.8
10~15校未満	30	15.7	15.7
15~20校未満	25	13.1	13.1
20~25校未満	14	7.3	7.3
25~30校未満	11	5.8	5.8
30校以上	42	22.0	22.0
不明	0	0.0	
N (%ベース)	191	100	191

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
2500未満	56	29.3	34.4
2500~5000未満	34	17.8	20.9
5000~7500未満	19	9.9	11.7
7500~10000未満	12	6.3	7.4
10000以上	42	22.0	25.8
不明	28	14.7	
N (%ベース)	191	100	163

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
5校未満	78	41.4	43.2
5~10校未満	47	24.6	25.7
10~15校未満	23	12.0	12.6
15~20校未満	9	4.7	4.9
20校以上	25	13.1	13.7
不明	9	4.2	
N (%ベース)	191	100	183

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
2500未満	89	46.6	58.2
2500~5000未満	32	16.8	20.9
5000~7500未満	9	4.7	5.9
7500~10000未満	11	5.8	7.2
10000以上	12	6.3	7.8
不明	38	19.9	
N (%ベース)	191	100	153

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
5未満	58	30.4	49.2
5~10未満	30	15.7	25.4
10~15未満	13	6.8	11.0
15~20未満	6	3.1	5.1
20以上	11	5.8	9.3
不明	73	38.2	
N (%ベース)	191	100	118

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
250未満	36	18.8	37.5
250~500未満	18	9.4	18.8
500~750未満	16	8.4	16.7
750~1000未満	6	3.1	6.3
1000以上	20	10.5	20.8
不明	95	49.7	
N (%ベース)	191	100	96

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
5校未満	34	17.8	26.6
5~10校未満	27	14.1	21.1
10~15校未満	15	7.9	11.7
15~20校未満	12	6.3	9.4
20~25校未満	7	3.7	5.5
25~30校未満	10	5.2	7.8
30校以上	23	12.0	18.0
不明又は提供なし	63	33.0	
N (%ベース)	191	100	128

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
5校未満	24	12.6	15.7
5~10校未満	32	16.8	20.9
10~15校未満	24	12.6	15.7
15~20校未満	13	6.8	8.5
20~25校未満	10	5.2	6.5
25~30校未満	13	6.8	8.5
30校以上	37	19.4	24.2
不明又は提供なし	38	19.9	
N (%ベース)	191	100	153

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
1カ所	63	33.0	43.4
2カ所	29	15.2	20.0
3カ所	18	9.4	12.4
4カ所	14	7.3	9.7
5カ所以上	21	11.0	14.5
不明又はセンターなし	46	24.1	
N (%ベース)	191	100	145

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
自校調理方式	129	67.5	68.6
共同調理方式	152	79.6	80.9
親子方式	22	11.5	11.7
ミルク等一部	7	3.7	3.7
その他	7	3.7	3.7
不明	3	1.6	
N (%ベース)	191	100	188

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
5校未満	24	12.6	14.5
5~10校未満	30	15.7	18.1
10~15校未満	25	13.1	15.1
15~20校未満	11	5.8	6.6
20~25校未満	13	6.8	7.8
25~30校未満	14	7.3	8.4
30校以上	49	25.7	29.5
不明又は該当なし	25	13.1	
N (%ベース)	191	100	166

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
5校未満	16	8.4	18.4
5~10校未満	16	8.4	18.4
10~15校未満	15	7.9	17.2
15~20校未満	13	6.8	14.9
20~25校未満	4	2.1	4.6
25~30校未満	6	3.1	6.9
30校以上	17	8.9	19.5
不明又は該当なし	104	54.5	
N (%ベース)	191	100	87

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
5校未満	5	2.6	23.8
5~10校未満	7	3.7	33.3
10~15校未満	3	1.6	14.3
15~20校未満	0	0.0	0.0
20~25校未満	0	0.0	0.0
25~30校未満	2	1.0	9.5
30校以上	4	2.1	19.0
不明又は該当なし	170	89.0	
N (%ベース)	191	100	21

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
5校未満	5	2.6	33.3
5~10校未満	3	1.6	20.0
10~15校未満	2	1.0	13.3
15~20校未満	1	0.5	6.7
20~25校未満	0	0.0	0.0
25~30校未満	1	0.5	6.7
30校以上	3	1.6	20.0
不明又は該当なし	176	92.1	
N (%ベース)	191	100	15

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
220~229円	20	10.9	11.4
230~239円	44	24.0	25.0
240~249円	40	21.9	22.7
250~259円	33	18.0	18.8
260円以上	39	21.3	22.2
不明	7	3.8	
N (%ベース)	183	100	176

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
250~259円	8	4.4	4.8
260~269円	22	12.1	13.3
270~279円	30	16.5	18.1
280~289円	34	18.7	20.5
290~299円	25	13.7	15.1
300~309円	20	11.0	12.0
310~319円	20	11.0	12.0
320円以上	7	3.8	4.2
不明	16	8.8	
N (%ベース)	182	100	166

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
週5日	11	5.8	5.9
週4日以上	53	27.7	28.3
週3日以上	109	57.1	58.3
週2日以上	11	5.8	5.9
週1日以上	0	0.0	0.0
週1日未満	0	0.0	0.0
なし	0	0.0	0.0
その他	3	1.6	1.6
不明	4	2.1	
N (%ベース)	191	100	187

カテゴリ	件数	(全体%)	(除不%)
地元食材購入費補助	49	25.7	26.2
推進校の表彰・紹介	4	2.1	2.1
生産者との交流会等の実施	88	46.1	47.1
コーディネーターの設置	7	3.7	3.7
給食用加工品の開発	21	11.0	11.2
学校農園等開設補助	20	10.5	10.7
特になし	48	25.1	25.7
その他	32	16.8	17.1
不明	4	2.1	
N (%ベース)	191	100	187

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
米	147	77.0	80.3
野菜	173	90.6	94.5
果実	109	57.1	59.6
穀類	69	36.1	37.7
肉類	60	31.4	32.8
魚類	45	23.6	24.6
味噌・醤油・ソース等	69	36.1	37.7
菓子・デザート等	13	6.8	7.1
その他農産物加工品	38	19.9	20.8
その他	21	11.0	11.5
不明	8	4.2	
N (%ベース)	191	100	183

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
米	152	79.6	82.2
野菜	174	91.1	94.1
果実	111	58.1	60.0
穀類	97	50.8	52.4
肉類	127	66.5	68.6
魚類	66	34.6	35.7
味噌・醤油・ソース等	60	31.4	32.4
菓子・デザート等	10	5.2	5.4
その他農産物加工品	34	17.8	18.4
その他	25	13.1	13.5
不明	6	3.1	
N (%ベース)	191	100	185

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
米	78	40.8	41.9
野菜	177	92.7	95.2
果樹	125	65.4	67.2
穀類	92	48.2	49.5
肉類	84	44.0	45.2
魚類	64	33.5	34.4
味噌・醤油・ソース等	61	31.9	32.8
菓子・デザート等	13	6.8	7.0
その他農産物加工品	68	35.6	36.6
その他	10	5.2	5.4
不明	5	2.6	
N (%ベース)	191	100	186

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
米	73	38.2	40.1
野菜	166	86.9	91.2
果樹	130	68.1	71.4
穀類	89	46.6	48.9
肉類	127	66.5	69.8
魚類	97	50.8	53.3
味噌・醤油・ソース等	53	27.7	29.1
菓子・デザート等	14	7.3	7.7
その他農産物加工品	61	31.9	33.5
その他	8	4.2	4.4
不明	9	4.7	
N (%ベース)	191	100	182

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
生産者・生産者グループ	115	60.2	60.5
農産物直売所	56	29.3	29.5
農協・漁協	127	66.5	66.8
市町村内の流通業者	137	71.7	72.1
市町村外の流通業者	47	24.6	24.7
学校給食会	84	44.0	44.2
その他	6	3.1	3.2
不明	1	0.5	
N (%ベース)	191	100	190

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
生産者・生産者グループ	40	20.9	21.5
農産物直売所	16	8.4	8.6
農協・漁協	70	36.6	37.6
市町村内の流通業者	148	77.5	79.6
市町村外の流通業者	106	55.5	57.0
学校給食会	160	83.8	86.0
その他	4	2.1	2.2
不明	5	2.6	
N (%ベース)	191	100	186

	自治体内産	都道府県内
生産者・生産者G	115	40
農産物直売所	56	16
農協・漁協	127	70
市町村内の流通業者	137	148
市町村外の流通業者	47	106
学校給食会	84	160
その他	6	4
不明	1	5

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
話し合いの場あり	126	66.0	67.0
話し合いの場なし	62	32.5	33.0
不明	3	1.6	
N (%ベース)	191	100	188

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
生産者	60	47.6	48.0
生産者組織	62	49.2	49.6
農協・漁協	88	69.8	70.4
納入業者(卸売・小売)	51	40.5	40.8
自治体農政担当者	80	63.5	64.0
自治体学校教育担当者	72	57.1	57.6
栄養教諭	83	65.9	66.4
調理師	21	16.7	16.8
栄養士	66	52.4	52.8
学校管理責任者(学校長)	9	7.1	7.2
保護者	5	4.0	4.0
普及指導員	16	12.7	12.8
地産地消コーディネーター	6	4.8	4.8
その他	10	7.9	8.0
不明	1	0.8	
N (%ベース)	126	100	125

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
月1回以上	15	11.9	12.1
年に5~6回	10	7.9	8.1
年に2~4回	52	41.3	41.9
年1回	40	31.7	32.3
なし	0	0.0	0.0
その他	7	5.6	5.6
不明	2	1.6	
N (%ベース)	126	100	124

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
規格の統一	64	50.8	54.2
供給量の確保	103	81.7	87.3
農産物の下処理(1次加工)	18	14.3	15.3
納入時間	46	36.5	39.0
納入体制	75	59.5	63.6
献立	14	11.1	11.9
価格	47	37.3	39.8
加工品開発	11	8.7	9.3
農産物の品質向上	35	27.8	29.7
食育活動	22	17.5	18.6
農業体験	8	6.3	6.8
調理法	5	4.0	4.2
食品安全性	34	27.0	28.8
残産・残食リサイクル	2	1.6	1.7
その他	41	32.5	34.7
不明	8	6.3	
N (%ベース)	126	100	118

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
0~9%	46	24.1	34.3
10~19%	28	14.7	20.9
20~29%	34	17.8	25.4
30~39%	11	5.8	8.2
40~49%	7	3.7	5.2
50~59%	2	1.0	1.5
60~69%	3	1.6	2.2
70~79%	2	1.0	1.5
80%以上	1	0.5	0.7
不明	57	29.8	
N (%ベース)	191	100	134

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
0~9%	5	2.6	3.8
10~19%	15	7.9	11.5
20~29%	22	11.5	16.9
30~39%	40	20.9	30.8
40~49%	18	9.4	13.8
50~59%	14	7.3	10.8
60~69%	5	2.6	3.8
70~79%	7	3.7	5.4
80~89%	2	1.0	1.5
90~99%	1	0.5	0.8
100%	1	0.5	0.8
不明	61	31.9	
N (%ベース)	191	100	130

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
0~9%	38	19.9	32.5
10~19%	25	13.1	21.4
20~29%	28	14.7	23.9
30~39%	10	5.2	8.5
40~49%	8	4.2	6.8
50~59%	4	2.1	3.4
60~69%	2	1.0	1.7
70~79%	1	0.5	0.9
80%以上	1	0.5	0.9
不明	74	38.7	
N (%ベース)	191	100	117

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
0~9%	4	2.1	3.5
10~19%	15	7.9	13.0
20~29%	19	9.9	16.5
30~39%	34	17.8	29.6
40~49%	14	7.3	12.2
50~59%	14	7.3	12.2
60~69%	4	2.1	3.5
70~79%	6	3.1	5.2
80~89%	2	1.0	1.7
90~99%	0	0.0	0.0
100%以上	3	1.6	2.6
不明	76	39.8	
N (%ベース)	191	100	115

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
0~9%	25	13.1	31.6
10~19%	22	11.5	27.8
20~29%	13	6.8	16.5
30~39%	6	3.1	7.6
40~49%	8	4.2	10.1
50~59%	2	1.0	2.5
60~69%	0	0.0	0.0
70~79%	2	1.0	2.5
80%以上	1	0.5	1.3
不明	112	58.6	
N (%ベース)	191	100	79

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
0~9%	1	0.5	1.6
10~19%	8	4.2	12.5
20~29%	9	4.7	14.1
30~39%	12	6.3	18.8
40~49%	15	7.9	23.4
50~59%	11	5.8	17.2
60~69%	5	2.6	7.8
70~79%	1	0.5	1.6
80~89%	1	0.5	1.6
90%以上	1	0.5	1.6
不明	127	66.5	
N (%ベース)	191	100	64

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
0~9%	25	13.1	33.8
10~19%	19	9.9	25.7
20~29%	12	6.3	16.2
30~39%	5	2.6	6.8
40~49%	8	4.2	10.8
50~59%	2	1.0	2.7
60~69%	0	0.0	0.0
70~79%	2	1.0	2.7
80%以上	1	0.5	1.4
不明	117	61.3	
N (%ベース)	191	100	74

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
0~9%	2	1.0	3.4
10~19%	8	4.2	13.6
20~29%	6	3.1	10.2
30~39%	13	6.8	22.0
40~49%	14	7.3	23.7
50~59%	9	4.7	15.3
60~69%	3	1.6	5.1
70~79%	1	0.5	1.7
80~89%	1	0.5	1.7
90~99%	0	0.0	0.0
100%以上	2	1.0	3.4
不明	132	69.1	
N (%ベース)	191	100	59

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
自校農園	99	51.8	54.1
自校生産物の給食使用	78	40.8	42.6
農業体験	91	47.6	49.7
生産者との交流給食	93	48.7	50.8
産地訪問	45	23.6	24.6
生産者講師の食農学習	104	54.5	56.8
農産加工体験	19	9.9	10.4
郷土料理の調理実習	50	26.2	27.3
資源リサイクル活動	9	4.7	4.9
その他	14	7.3	7.7
不明	8	4.2	
N (%ベース)	191	100	183

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
規格の統一	110	57.6	58.2
供給量の確保	171	89.5	90.5
農産物の下処理	44	23.0	23.3
地場農産物の情報不足	38	19.9	20.1
季節による収量変動	111	58.1	58.7
調整役の不在	48	25.1	25.4
納入体制	62	32.5	32.8
献立の作成	9	4.7	4.8
コスト高	67	35.1	35.4
生産者のとりまとめ	51	26.7	27.0
加工品開発	21	11.0	11.1
農産物の品質向上	47	24.6	24.9
栄養士の意識改革	10	5.2	5.3
調理師の意識改革	13	6.8	6.9
生産者の意識改革	27	14.1	14.3
保護者の意識改革	4	2.1	2.1
安全性の確認・担保	45	23.6	23.8
放射線物質検査	22	11.5	11.6
欠品の対応	55	28.8	29.1
残食・残渣のリサイクル	3	1.6	1.6
調理・活用法がわかる調理師不在	0	0.0	0.0
その他	8	4.2	4.2
不明	2	1.0	
N (%ベース)	191	100	189

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
拡大傾向	60	31.4	31.9
ほぼ横ばい	119	62.3	63.3
縮小傾向	3	1.6	1.6
わからない	3	1.6	1.6
その他	3	1.6	1.6
不明	3	1.6	
N (%ベース)	191	100	188

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
残食の減少	73	38.2	40.6
好き嫌いの軽減	45	23.6	25.0
食事の美味しさ	62	32.5	34.4
学習との連動	127	66.5	70.6
地域社会との連携	131	68.6	72.8
保護者の支持	47	24.6	26.1
地域文化の継承	82	42.9	45.6
旬・行事等季節感の創出	108	56.5	60.0
その他	15	7.9	8.3
不明	11	5.8	
N (%ベース)	191	100	180

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
地元食料購入補助	0	0.0	0.0
推進事業者の表彰・紹介	1	0.5	0.8
生産者との交流会・商談会	2	1.0	1.6
コーディネーターの設置	0	0.0	0.0
業務用加工品の開発	0	0.0	0.0
特(こ)ない	114	59.7	93.4
その他	6	3.1	4.9
不明	69	36.1	
N (%ベース)	191	100	122

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
米	30	15.7	27.8
野菜	31	16.2	28.7
果樹	12	6.3	11.1
穀類	12	6.3	11.1
肉類	9	4.7	8.3
魚類	5	2.6	4.6
味噌・醤油・ソース等	7	3.7	6.5
菓子・デザート等	2	1.0	1.9
その他農産加工品	9	4.7	8.3
わからない	74	38.7	68.5
その他	0	0.0	0.0
不明	83	43.5	
N (%ベース)	191	100	108

問22 社員食堂都道府県内産使用割合が高いと思うもの (MA)

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
米	32	16.8	29.6
野菜	31	16.2	28.7
果樹	15	7.9	13.9
穀類	15	7.9	13.9
肉類	17	8.9	15.7
魚類	12	6.3	11.1
味噌・醤油・ソース等	6	3.1	5.6
菓子・デザート等	1	0.5	0.9
その他農産加工品	8	4.2	7.4
わからない	75	39.3	69.4
その他	0	0.0	0.0
不明	83	43.5	
N (%ベース)	191	100	108

問23 社員食堂自治体内産使用割合を高めてほしいと思うもの (MA)

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
米	54	28.3	51.4
野菜	69	36.1	65.7
果樹	46	24.1	43.8
穀類	32	16.8	30.5
肉類	37	19.4	35.2
魚類	23	12.0	21.9
味噌・醤油・ソース等	14	7.3	13.3
菓子・デザート等	6	3.1	5.7
その他農産加工品	23	12.0	21.9
和からない	32	16.8	30.5
その他	2	1.0	1.9
不明	86	45.0	
N (%ベース)	191	100	105

問24 社員食堂都道府県内産使用割合を高めてほしいと思うもの (MA)

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
米	47	24.6	45.6
野菜	60	31.4	58.3
果樹	40	20.9	38.8
穀類	32	16.8	31.1
肉類	42	22.0	40.8
魚類	29	15.2	28.2
味噌・醤油・ソース等	11	5.8	10.7
菓子・デザート等	2	1.0	1.9
その他農産加工品	14	7.3	13.6
わからない	43	22.5	41.7
その他	1	0.5	1.0
不明	88	46.1	
N (%ベース)	191	100	103

問25 社員食堂地元食材の納入者 (MA)

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
生産者	12	6.3	11.4
農産物直売所	10	5.2	9.5
農協・漁協	10	5.2	9.5
市町村内の流通業者	22	11.5	21.0
市町村外の流通業者	9	4.7	8.6
わからない	77	40.3	73.3
その他	1	0.5	1.0
不明	86	45.0	
N (%ベース)	191	100	105

問26 地産地消社員食堂の課題 (MA)

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
規格の統一	13	6.8	15.7
供給量の確保	41	21.5	49.4
農産物の下処理	7	3.7	8.4
地場農産物の情報不足	15	7.9	18.1
季節による収量変動	25	13.1	30.1
調整役の不在	27	14.1	32.5
納入体制	16	8.4	19.3
献立の作成	2	1.0	2.4
コスト高	37	19.4	44.6
生産者のとりまとめ	14	7.3	16.9
加工品開発	6	3.1	7.2
農産物の品質向上	4	2.1	4.8
米養士の意識改革	4	2.1	4.8
調理師の意識改革	3	1.6	3.6
生産者の意識改革	7	3.7	8.4
保護者の意識改革	12	6.3	14.5
安全性の確認・担保	5	2.6	6.0
放射線物質検査	2	1.0	2.4
欠品の対応	8	4.2	9.6
残食・残渣のリサイクル	2	1.0	2.4
調理・活用法がわかる調理師不在	7	3.7	8.4
その他	13	6.8	15.7
不明	108	56.5	
N (%ベース)	191	100	83

問27 社員食堂の地場産食材の使用傾向 (SA)

カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
拡大傾向	0	0.0	0.0
ほぼ横ばい	11	5.8	10.5
縮小傾向	0	0.0	0.0
わからない	94	49.2	89.5
その他	0	0.0	0.0
不明	86	45.0	
N (%ベース)	191	100	105

問29 地産地消型社員食堂の効果 (MA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	残食の減少	1	0.5	1.0
2	好き嫌いの軽減	0	0.0	0.0
3	食事の美味しさ	4	2.1	4.1
4	学習との運動	5	2.6	5.1
5	地域社会との連携	20	10.5	20.4
6	保護者の支持	3	1.6	3.1
7	地域文化の継承	5	2.6	5.1
8	旬・行事等季節感の創出	10	5.2	10.2
9	健康増進	6	3.1	6.1
10	わからない	73	38.2	74.5
11	その他	1	0.5	1.0
	不明	93	48.7	
	N (%ベース)	191	100	98

問30 病院福祉施設の地産地消を促す自治体事業 (MA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	地元食材購入補助	1	0.5	0.7
2	推進事業者の表彰・紹介	1	0.5	0.7
3	生産者との交流会・商談会	3	1.6	2.2
4	コーディネーターの設置	1	0.5	0.7
5	業務用加工品の開発	0	0.0	0.0
6	特にならない	119	62.3	88.1
7	その他	11	5.8	8.1
	不明	56	29.3	
	N (%ベース)	191	100	135

問31 病院福祉施設自治体内産使用割合が高いと思うもの (MA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	米	46	24.1	35.9
2	野菜	55	28.8	43.0
3	果樹	24	12.6	18.8
4	穀類	17	8.9	13.3
5	肉類	17	8.9	13.3
6	魚類	17	8.9	13.3
7	味噌・醤油・ソース等	12	6.3	9.4
8	菓子・デザート等	5	2.6	3.9
9	その他農産加工品	13	6.8	10.2
10	わからない	72	37.7	56.3
11	その他	5	2.6	3.9
	不明	63	33.0	
	N (%ベース)	191	100	128

問32 病院福祉施設都道府県内産使用割合が高いと思うもの (MA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	米	54	28.3	42.2
2	野菜	56	29.3	43.8
3	果樹	30	15.7	23.4
4	穀類	24	12.6	18.8
5	肉類	29	15.2	22.7
6	魚類	24	12.6	18.8
7	味噌・醤油・ソース等	14	7.3	10.9
8	菓子・デザート等	3	1.6	2.3
9	その他農産加工品	12	6.3	9.4
10	わからない	70	36.6	54.7
11	その他	4	2.1	3.1
	不明	63	33.0	
	N (%ベース)	191	100	128

問33 病院福祉施設自治体内産使用割合を高めてほしいと思うもの (MA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	米	70	36.6	55.1
2	野菜	93	48.7	73.2
3	果樹	60	31.4	47.2
4	穀類	47	24.6	37.0
5	肉類	48	25.1	37.8
6	魚類	29	15.2	22.8
7	味噌・醤油・ソース等	18	9.4	14.2
8	菓子・デザート等	9	4.7	7.1
9	その他農産加工品	29	15.2	22.8
10	わからない	31	16.2	24.4
11	その他	3	1.6	2.4
	不明	64	33.5	
	N (%ベース)	191	100	127

問34 病院福祉施設都道府県内産使用割合を高めてほしいと思うもの (MA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	米	62	32.5	49.2
2	野菜	83	43.5	65.9
3	果樹	57	29.8	45.2
4	穀類	40	20.9	31.7
5	肉類	52	27.2	41.3
6	魚類	41	21.5	32.5
7	味噌・醤油・ソース等	15	7.9	11.9
8	菓子・デザート等	4	2.1	3.2
9	その他農産加工品	23	12.0	18.3
10	わからない	43	22.5	34.1
11	その他	1	0.5	0.8
	不明	65	34.0	
	N (%ベース)	191	100	126

問35 病院福祉施設地元食材の納入者 (MA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	生産者	21	11.0	17.1
2	農産物直売所	12	6.3	9.8
3	農協・漁協	26	13.6	21.1
4	市町村内の流通業者	50	26.2	40.7
5	市町村外の流通業者	30	15.7	24.4
6	わからない	62	32.5	50.4
7	その他	5	2.6	4.1
	不明	68	35.6	
	N (%ベース)	191	100	123

問36 地産地消病院福祉施設の課題

(MA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	規格の統一	31	16.2	29.0
2	供給量の確保	59	30.9	55.1
3	農産物の下処理	21	11.0	19.6
4	地場農産物の情報不足	21	11.0	19.6
5	季節による収量変動	43	22.5	40.2
6	調整役の不任	32	16.8	29.9
7	納入体制	25	13.1	23.4
8	献立の作成	3	1.6	2.8
9	コスト高	47	24.6	43.9
10	生産者のとりまとめ	23	12.0	21.5
11	加工品開発	5	2.6	4.7
12	農産物の品質向上	17	8.9	15.9
13	栄養士の意識改革	6	3.1	5.6
14	調理師の意識改革	5	2.6	4.7
15	生産者の意識改革	11	5.8	10.3
16	保護者の意識改革	13	6.8	12.1
17	安全性の確認・担保	18	9.4	16.8
18	放射線物質検査	3	1.6	2.8
19	欠品の対応	17	8.9	15.9
20	残食・残渣のリサイクル	0	0.0	0.0
21	調理・活用法がわかる調理師不在	5	2.6	4.7
22	その他	15	7.9	14.0
	不明	84	44.0	
	合計	191	100	107

問37 病院福祉施設の地場産食材の使用傾向

(SA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	拡大傾向	3	1.6	2.4
2	ほぼ横ばい	32	16.8	25.6
3	縮小傾向	3	1.6	2.4
4	わからない	86	45.0	68.8
5	その他	1	0.5	0.8
	不明	66	34.6	
	N (%ベース)	191	100	125

問39 地産地消型病院福祉施設の効果

(MA)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%	(除不)%
1	残食の減少	8	4.2	7.0
2	好き嫌いの軽減	4	2.1	3.5
3	食事の美味しさ	22	11.5	19.3
4	学習との連動	9	4.7	7.9
5	地域社会との連携	41	21.5	36.0
6	保護者の支持	6	3.1	5.3
7	地域文化の継承	16	8.4	14.0
8	旬・行事等季節感の創出	34	17.8	29.8
9	健康増進	9	4.7	7.9
10	わからない	58	30.4	50.9
11	その他	4	2.1	3.5
	不明	77	40.3	
	N (%ベース)	191	100	114