

令和５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５年度の県産食材利用率は、重量ベースでは６５．３％で、前年度から０．５ポイント減少し、金額ベースでは５２．２％で、前年度に比べて０．５ポイント増加した。

表－１ 県産食材利用率等の年次推移

（単位：％）

年度		H18	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
県産食材 利用率	重量ベース	62.1	65.9	66.5	66.2	66.8	66.6	66.5	66.2	65.8	65.8	65.3
	金額ベース	47.5	53.4	54.1	53.7	54.6	55.3	54.8	53.8	52.7	51.7	52.2
地元市町村産食材 利用率	重量ベース	14.8	12.9	12.5	12.8	12.5	12.6	12.9	13.1	12.6	13.2	13.7
	金額ベース	12.5	12.3	11.4	13.0	14.1	14.8	15.0	15.1	12.6	12.6	12.8
国産食材 利用率	重量ベース	85.2	90.8	91.6	92.3	92.3	92.4	92.7	92.4	92.3	92.2	91.6
	金額ベース	76.8	85.2	86.3	87.6	87.8	88.2	88.4	87.6	87.4	86.6	85.9

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９７．６％（対前年度比－０．４ポイント）
- ・「果実」は５１．６％（対前年度比＋３．２ポイント）
- ・「畜産物」は３２．７％（対前年度比－１．０ポイント）
- ・「豆類」は２８．３％（対前年度比－１．５ポイント）
- ・「いも類・野菜」は２６．８％（対前年度比－１．５ポイント）
- ・「水産物」は１４．２％（対前年度比－０．５ポイント）

となる。

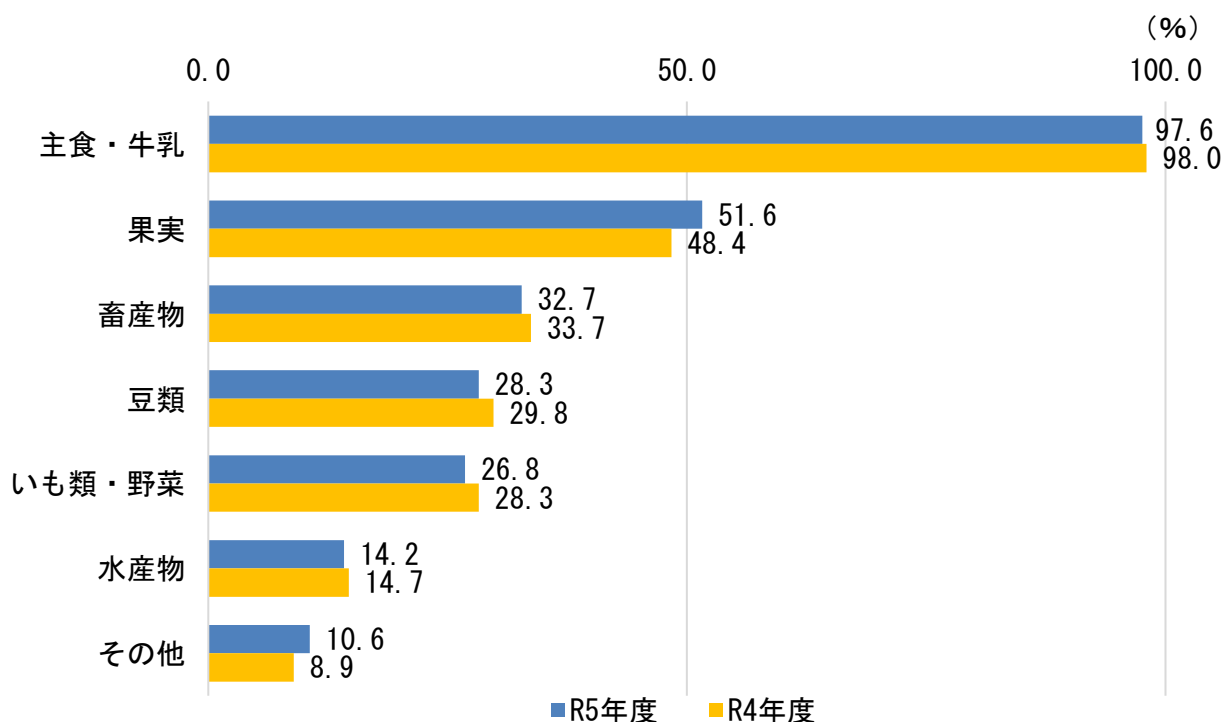
- ・利用率が増加した「果実」では、県産利用率の高いりんご生果の使用量が増加したことが要因として考えられる。
- ・利用率が減少した「豆類」では、豆腐、「いも類・野菜」では、じゃがいも、ながいも、キャベツ等の使用量の減少が要因として考えられる。

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		
	R5	R4	R5-R4 差	R5	R4	R5-R4 差	R5	R4	R5-R4 差	R5	R4	R5-R4 差
主食・牛乳	97.6	98.0	-0.4	21.5	20.3	1.2	97.0	97.4	-0.4	28.6	28.2	0.4
果実	51.6	48.4	3.2	18.7	16.8	1.9	44.6	48.2	-3.6	10.7	16.6	-5.9
畜産物	32.7	33.7	-1.0	1.2	1.1	0.1	32.1	33.2	-1.1	0.9	1.0	-0.1
豆類	28.3	29.8	-1.5	2.4	4.4	-2.0	21.7	23.6	-1.9	1.8	3.4	-1.6
いも類・野菜	26.8	28.3	-1.5	5.8	6.2	-0.4	23.7	24.6	-0.9	5.1	5.1	0.0
水産物	14.2	14.7	-0.5	1.3	2.8	-1.5	11.5	15.0	-3.5	1.3	2.7	-1.4
その他	10.6	8.9	1.7	1.3	1.3	0.0	11.6	10.8	0.8	1.5	2.3	-0.8

- 注) 1 各食品群には、1次産品の他に加工品も含む。
 2 R5－R4 差は端数処理のため一致しないことがある。



図－１ 食品群別の県産食材利用率（重量ベース）

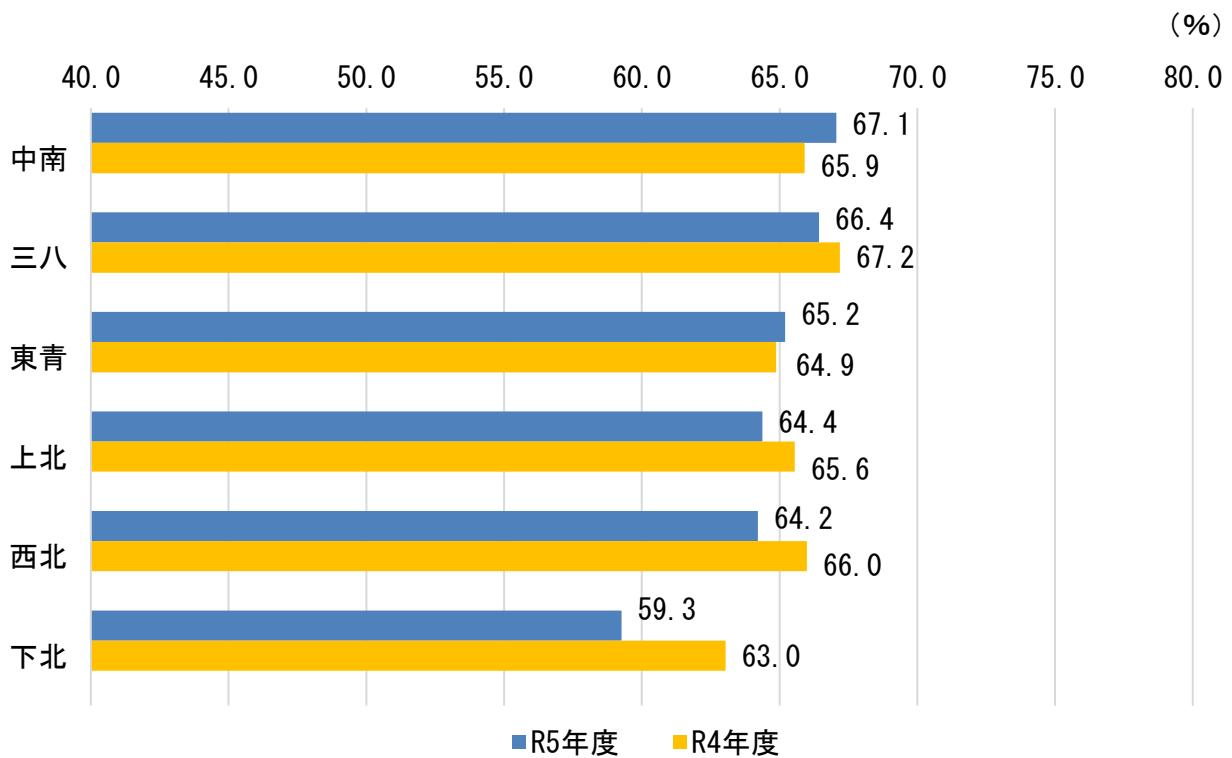
3 地域別の県産食材利用率（表－３、図－２）

中南地域が６７．１％と最も高く、次いで三八地域が６６．４％、東青地域が６５．２％、上北地域が６４．４％、西北地域が６４．２％、下北地域が５９．３％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	
		R5	R4	R5	R4	R5	R4	R5	R4	R5	R4	R5	R4
県産食材 利用率	重量ベース	65.2	64.9	67.1	65.9	66.4	67.2	64.2	66.0	64.4	65.6	59.3	63.0
	金額ベース	55.7	55.1	49.2	47.4	53.1	52.6	46.0	49.0	52.7	53.3	48.5	49.0
市町村産食材 利用率	重量ベース	12.5	12.1	15.9	14.6	12.5	12.6	13.7	13.4	15.5	14.3	10.1	10.8
	金額ベース	19.7	19.5	10.3	9.6	9.6	10.4	8.5	9.0	12.1	12.0	12.2	12.0



図－２ 地域別の県産食材利用率（重量ベース）

<参考> 令和5年度 県産食材の利用拡大に向けた県の取組

(1) 学校給食用県産食材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、県内加工業者が開発した県産冷凍野菜を栄養教諭等へ紹介し、学校給食への導入可能性について検討

- ・期 日：令和6年3月14日
- ・場 所：青森市小学校給食センター
- ・参加者：栄養教諭等8名
- ・内 容：県産の冷凍野菜7品の学校給食への納入に向けた試食及びアンケート調査

(2) 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、栄養教諭等を対象に県産野菜・果樹の生産現場での視察研修を実施

- ・期 日：令和5年8月8日
- ・場 所：弘前市十面沢、青女子地区
- ・参加者：栄養教諭等12名

(3) 県産食材を使用した加工品の紹介PR

学校給食関係流通業者と連携し、青森県栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会において、栄養教諭等を対象に県産食材を使用した学校給食向け加工品リスト(8品)を提供

- ・期 日：令和6年1月5日
- ・場 所：青森市総合社会教育センター
- ・参加者：栄養教諭等79名

(4) 県産食材を利用した調理講習会の開催

学校栄養士協議会の調理講習会において青森中央短期大学と(株)イトーヨーカ堂の連携による地産地消弁当の取組をテーマにした調理実習及び講演を実施

- ・期 日：令和6年2月22日
- ・場 所：青森県学校給食会
- ・参加者：栄養教諭等49名

(5) 学校給食での「はれわたり」PR

令和5年に全国デビューしたあおもり米新品種「はれわたり」の学校給食への提供に合わせたあおもり米のPR

- ・期 日：令和5年12月12日
- ・場 所：小中一貫三戸学園 三戸町立三戸中学校(9学年)