

平成25年度 水産物消費嗜好動向調査

# 学校給食における水産物の活用 ～栄養士とPTAの給食目線～

平成26年3月

一般社団法人 大日本水産会



はじめに

本会が実施する水産物消費嗜好動向調査は62回となります。今回は、「学校給食における水産物の活用～栄養士とPTAの給食目線～」として、給食を実施する関係栄養士の方々および学校給食を受給する小中学校児童生徒のPTAの方々から給食の実情、評価、要望、課題を双方の目線からアンケートにご回答を頂き、給食を実施する側と受給する側の間にある考え方の相違を把握すべく実施を致しました。

調査対象となる学校給食の市場規模は概ね4,930億円とされております((公財)食の安全・安心財団/外食産業総合調査研究センター平成25年6月推計)。この金額は水産物およびその他を含む給食食材費のみであり、人件費、設備費、光電費などは含んでおりません。学校給食を所管する文部科学省のデータ(平成24年度学校給食実施状況等調査)では、完全給食実施校数は小学校20,930校の98.7%、中学校では9,083校の78.1%となっており、受給児童・生徒数は約942万人です。学校給食は戦後の食糧危機時代において、将来を背負う成長期の子供に食料を、ということで開始され、昭和29年の学校給食法制定後、同法および施行規則等に則り、厳しい条件のもとに実施されております。

本報告書が、海洋立国日本の水産業界として、学校給食に対する水産物需要の実情を認識し、関係栄養士の方々の食材調達業務に対して、いかに連携・協働し、給食への水産物活用を支援できるか、そして、給食における食育貢献は如何になすべきかを検討する参考資料として、水産関係者各位、また学校給食栄養士の方々のご参考になれば幸いです。

一般社団法人 大日本水産会  
会 長 白須敏朗



# 目次

## I 総合分析

I - I	調査概要	11
I - II	総合分析	16
1.	学校給食に対する意識	16
1-1	【PTA】学校給食法の認知状況	16
1-2	【PTA】給食の楽しさ・不満点	17
1-3	【栄養士】給食で難しいこと／【PTA】給食に期待していること	18
2.	学校給食における水産物の提供実態と意識	19
2-1	【栄養士】水産物使用時の意識／【PTA】水産物に期待していること	19
2-2	【栄養士】水産物活用時に工夫していること・困っていること	20
2-3	【栄養士】水産物のメニュー／【PTA】子供の好きな魚介類メニュー	21
3.	国産品・輸入品に対する意識	24
3-1	【栄養士】国産品の提供実態と意識／【PTA】国産品に対する意識	24
4.	水産物と他食材との組み合わせについて	25
4-1	【栄養士】他食材との組み合わせ／【PTA】魚介類に合うと思う主食	25
5.	水産物の地産地消について	26
5-1	【栄養士】地産地消食材の活用状況／【PTA】地元産の魚介類への認識	26
6.	魚介類の食育活用について	27
6-1	【栄養士】魚介類の食育活用／【PTA】給食における魚介類の食育活用	27
7.	今後の水産物活用拡大に向けて	28
7-1	【栄養士】食材の定形、定量、定時、定質、定価について／ 【PTA】給食食材の定形、定量、定質について	28
7-2	【栄養士】水産物の活用意識／【PTA】給食の魚介類についての要望	29

# 目次

## Ⅱ 栄養士調査

Ⅱ－Ⅰ 栄養士調査概要	33
Ⅱ－Ⅱ 栄養士調査結果	34
1. 回答者プロフィール	34
1-1 性別	34
1-2 職場の都道府県	34
1-3 職場の給食の提供先と提供方法	35
1-4 給食の提供数	35
2. 学校給食の難しい点	37
3. 学校給食における水産物の提供実態	41
3-1 給食メニュー作成時に重視する点	41
3-2 使用する水産物を選択する際に重視する点	44
3-3 使用している水産物の調理方法	46
3-4 水産物の給食メニューでの活用状況	63
3-5 国産品・輸入品へのこだわり	65
3-6 水産物の他食材との組み合わせについて	69
3-7 水産物を活用するために行っている工夫	71
3-8 水産物を活用する際に困っていること	74
4. 職場の調理方式と課題(単独調理方式と共同調理方式)	78
4-1 職場の調理方式と課題	78
4-2 職場の調理方式・仕入先	79
5. 地産地消水産物の活用状況	80
5-1 水産物の地産地消食材の活用状況	80
5-2 地元産の水産物を活用している理由	81
5-3 地産地消食材の仕入れ先	83
6. 食材の食育活用	84
7. 今後の水産物活用拡大に向けた改善策	85
7-1 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価の条件	85
7-2 学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点	89
(参考) アンケート調査票	92

### Ⅲ 小中学生のPTA対象調査

Ⅲ－Ⅰ	小中学生のPTA対象調査概要	105
Ⅲ－Ⅱ	小中学生のPTA対象調査結果	106
1.	回答者プロフィール	106
1-1	性別年齢	106
1-2	居住地域	106
1-3	世帯構成	107
1-4	学校給食の提供をうけている子供の数	107
1-5	学校給食の提供をうけている子供の性別・年齢、職業	108
2.	学校給食法や学校給食に関する認識	109
2-1	学校給食法の認知状況	109
2-2	学校給食法への認識	110
2-3	学校給食の楽しさについて	112
2-4	学校給食の役割として期待していること	114
2-5	学校給食に不満を感じていること	115
3.	学校給食で提供される魚介類に関する認識	116
3-1	学校給食に使用される魚介類について期待していること	116
3-2	学校給食に使用される魚介類について不満を感じていること	117
3-3	学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの	118
3-4	魚介類と他の食材の組み合わせについて	127
3-5	給食の定形、定量、定質に関する認識	128
3-6	学校給食に使用される魚介類の国産・輸入について	132
3-7	地元産の魚介類活用に関する認識	135
3-8	学校給食に使用される魚介類の食育への活用について	139
4.	普段の食事における魚介料理の摂食頻度、調理状況	142
4-1	魚介料理の摂食頻度	142
4-2	魚介料理を作る際の調理状況	145
5.	学校給食における魚介類、水産物に関する要望	148
(参考)	アンケート調査票	149

## 付録

付録Ⅰ 学校給食実施状況	157
1. 学校給食実施状況表	157
2. 平成24年度文部科学省給食調査	158
3. 平成24年度文部科学省学校給食費調査	162
4. 平成24年度文部科学省米飯給食実施状況調査	164
付録Ⅱ 学校給食に関する法令	166
1. 食育基本法	166
2. 学校給食法	172
3. 学校給食法施行令	177
4. 学校給食法施行規則	181
5. 学校給食実施基準	184

# I 総合分析

## － 目次 －

I - I	調査概要	11
I - II	総合分析	16
1.	学校給食に対する意識	16
1-1	【PTA】学校給食法の認知状況	16
1-2	【PTA】給食の楽しさ・不満点	17
1-3	【栄養士】給食で難しいこと／【PTA】給食に期待していること	18
2.	学校給食における水産物の提供実態と意識	19
2-1	【栄養士】水産物使用時の意識／【PTA】水産物に期待していること	19
2-2	【栄養士】水産物活用時に工夫していること・困っていること	20
2-3	【栄養士】水産物のメニュー／【PTA】子供の好きな魚介類メニュー	21
3.	国産品・輸入品に対する意識	24
3-1	【栄養士】国産品の提供実態と意識／【PTA】国産品に対する意識	24
4.	水産物と他食材との組み合わせについて	25
4-1	【栄養士】他食材との組み合わせ／【PTA】魚介類に合うと思う主食	25
5.	水産物の地産地消について	26
5-1	【栄養士】地産地消食材の活用状況／【PTA】地元産の魚介類への認識	26
6.	魚介類の食育活用について	27
6-1	【栄養士】魚介類の食育活用／【PTA】給食における魚介類の食育活用	27
7.	今後の水産物活用拡大に向けて	28
7-1	【栄養士】食材の定形、定量、定時、定質、定価について／ 【PTA】給食食材の定形、定量、定質について	28
7-2	【栄養士】水産物の活用意識／【PTA】給食の魚介類についての要望	29



## I - I 調査概要

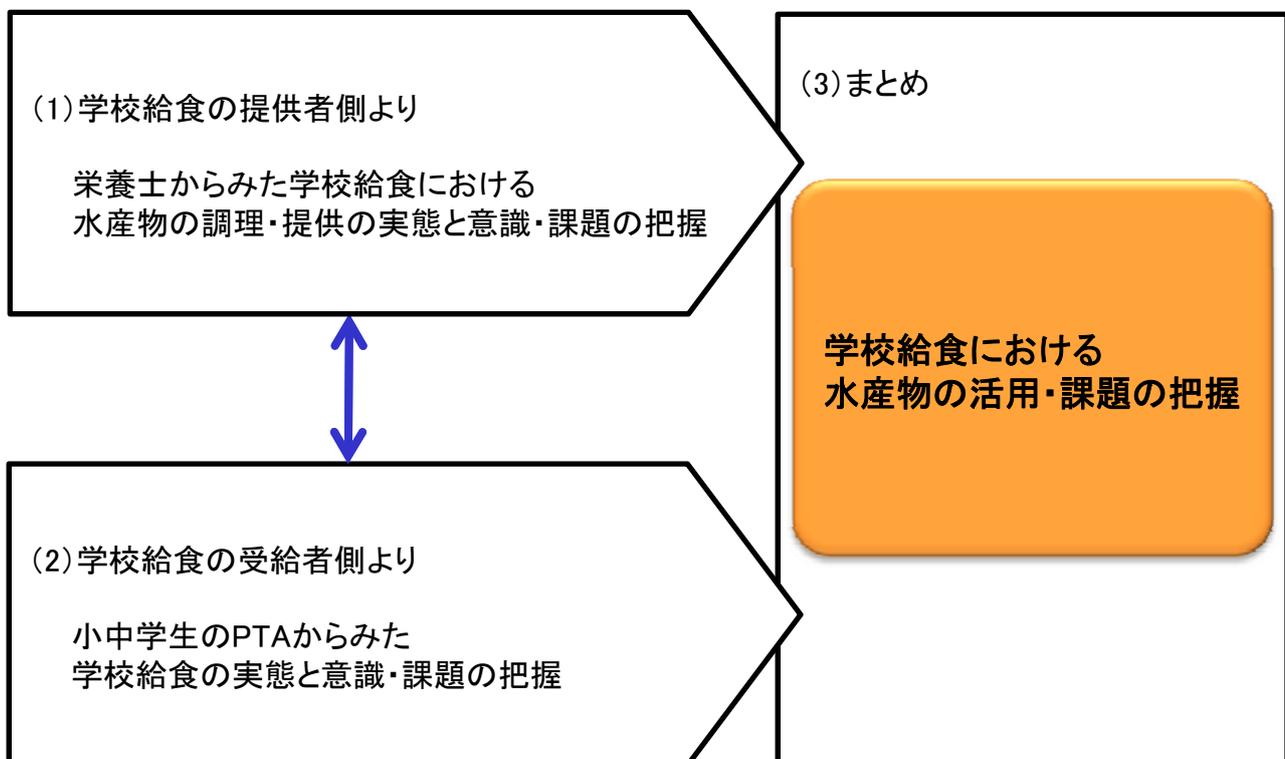
### 調査背景

平成24年度水産白書「国民1人1日当たり魚介類と肉類の摂取量の推移」では、平成23年の魚介類摂取量は前年比0.2g増の72.7gでした。一方、肉類のそれは1.1g増の83.6gとなり、魚介類摂取量減少に底打ち感が見えるものの、依然として消費傾向は肉類の方が強いと言えます。購入の決定は単なる好き嫌いで選択されるものではなく、価格という経済的要素もあります。このような状況にある中、成長期の児童生徒の食育に大きな役割を担う学校給食の実情を知り、水産物の給食活用促進の参考とすべく、関係する栄養士の方々から、また、それら児童生徒の成長を育むPTAから、給食の現状、給食への意識・課題につき調査を行った。

### 調査目的

- (1) 栄養士からみた学校給食における水産物の調理・提供の実態と意識・課題の把握
- (2) 小中学生のPTAからみた学校給食における実態と魚食ニーズや意識・課題の把握

上記の結果より、学校給食における水産物活用及び魚食拡大に向けた施策検討の参考とする。



## 調査概要

### (1) 栄養士調査

対象者	・公益社団法人全国学校栄養士協議会所属栄養士 (全国に約9000名存在のうち、406名に対する郵送調査を実施。 最終的に339名の回答を得ました。)
方法	・郵送アンケート調査
時期	平成26年3月
内容	1. 回答者プロフィール 2. 学校給食事業で難しい点 3. 学校給食における水産物の提供実態 4. 職場の調理方式と課題 (単独調理方式と共同調理方式) 5. 地産地消水産物の活用状況 6. 食材の食育活用 7. 今後の水産物活用拡大に向けた改善策
項目	P92～P102参照
実施者	NTTコム オンライン・マーケティング・ソリューション株式会社

## (1) 栄養士調査

※アンケート送付数は、  
都道府県別人口比率により配分。

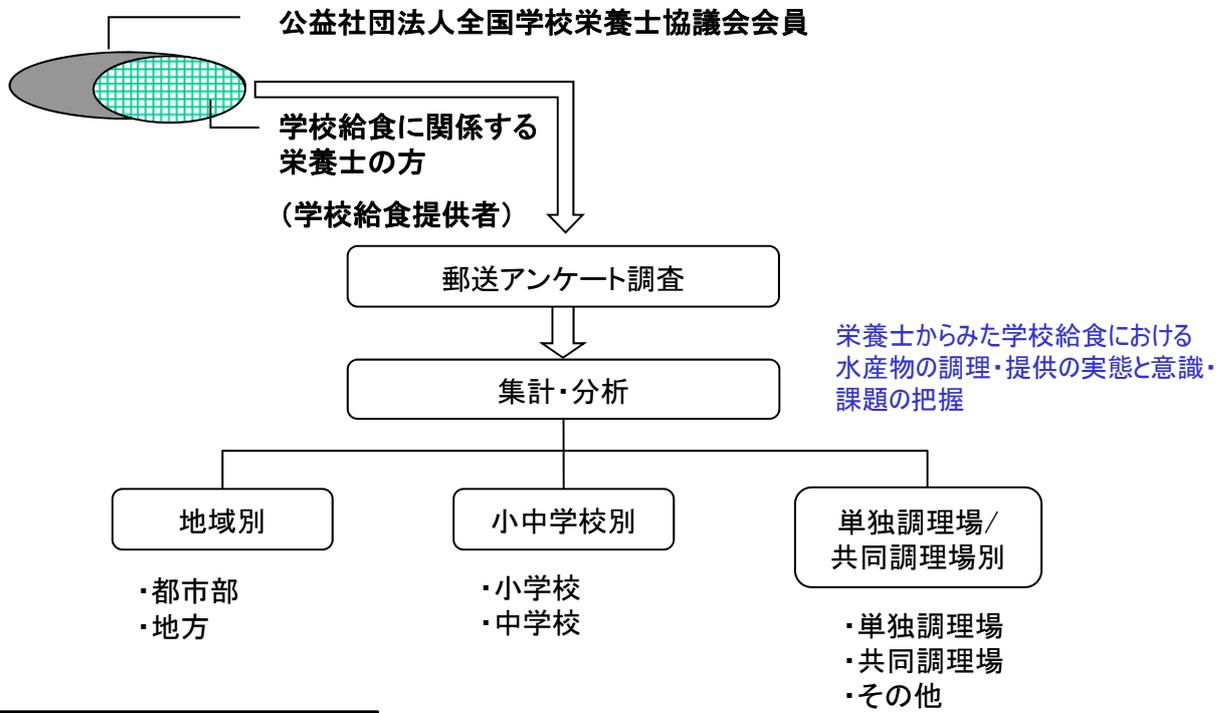
NO	都道府県名	2012年人口 (千人)		全国学校栄 養士協議会 会員数	アンケート 送付数	アンケート 回答数	アンケート 回答シェア (%)
1	北海道	5,460	4.3%	380	17	15	4.4%
2	青森県	1,350	1.1%	82	4	4	1.2%
3	岩手県	1,303	1.0%	127	4	4	1.2%
4	宮城県	2,325	1.8%	254	7	5	1.5%
5	秋田県	1,063	0.8%	101	3	3	0.9%
6	山形県	1,152	0.9%	109	4	4	1.2%
7	福島県	1,962	1.5%	187	6	6	1.8%
8	茨城県	2,943	2.3%	274	9	9	2.7%
9	栃木県	1,992	1.6%	184	6	5	1.5%
10	群馬県	1,992	1.6%	222	6	6	1.8%
11	埼玉県	7,212	5.7%	576	24	18	5.3%
12	千葉県	6,195	4.9%	721	20	18	5.3%
13	東京都	13,230	10.4%	74	44	28	8.3%
14	神奈川県	9,067	7.1%	350	30	22	6.5%
15	新潟県	2,347	1.8%	284	7	6	1.8%
16	富山県	1,082	0.8%	83	3	3	0.9%
17	石川県	1,163	0.9%	124	4	5	1.5%
18	福井県	799	0.6%	75	3	3	0.9%
19	山梨県	852	0.7%	110	3	3	0.9%
20	長野県	2,132	1.7%	306	7	6	1.8%
21	岐阜県	2,061	1.6%	185	6	6	1.8%
22	静岡県	3,735	2.9%	335	12	11	3.2%
23	愛知県	7,427	5.8%	419	24	23	6.8%
24	三重県	1,840	1.4%	111	6	6	1.8%
25	滋賀県	1,415	1.1%	91	4	4	1.2%
26	京都府	2,625	2.1%	130	8	5	1.5%
27	大阪府	8,856	6.9%	101	29	18	5.3%
28	兵庫県	5,571	4.4%	303	18	17	5.0%
29	奈良県	1,390	1.1%	115	4	4	1.2%
30	和歌山県	988	0.8%	80	3	3	0.9%
31	鳥取県	582	0.5%	49	2	2	0.6%
32	島根県	707	0.6%	80	2	2	0.6%
33	岡山県	1,936	1.5%	311	6	6	1.8%
34	広島県	2,848	2.2%	169	9	8	2.4%
35	山口県	1,431	1.1%	178	4	4	1.2%
36	徳島県	776	0.6%	62	2	2	0.6%
37	香川県	989	0.8%	99	3	3	0.9%
38	愛媛県	1,415	1.1%	148	4	4	1.2%
39	高知県	752	0.6%	63	2	2	0.6%
40	福岡県	5,085	4.0%	454	17	16	4.7%
41	佐賀県	843	0.7%	76	3	0	0.0%
42	長崎県	1,408	1.1%	159	4	0	0.0%
43	熊本県	1,807	1.4%	192	6	6	1.8%
44	大分県	1,185	0.9%	110	4	3	0.9%
45	宮崎県	1,126	0.9%	87	4	4	1.2%
46	鹿児島県	1,690	1.3%	169	5	5	1.5%
47	沖縄県	1,409	1.1%	145	4	1	0.3%
	回答無					1	0.3%
	<b>合計</b>	127,518	100.0%	9,044	406	339	100.0%

(2)小中学生のPTA調査

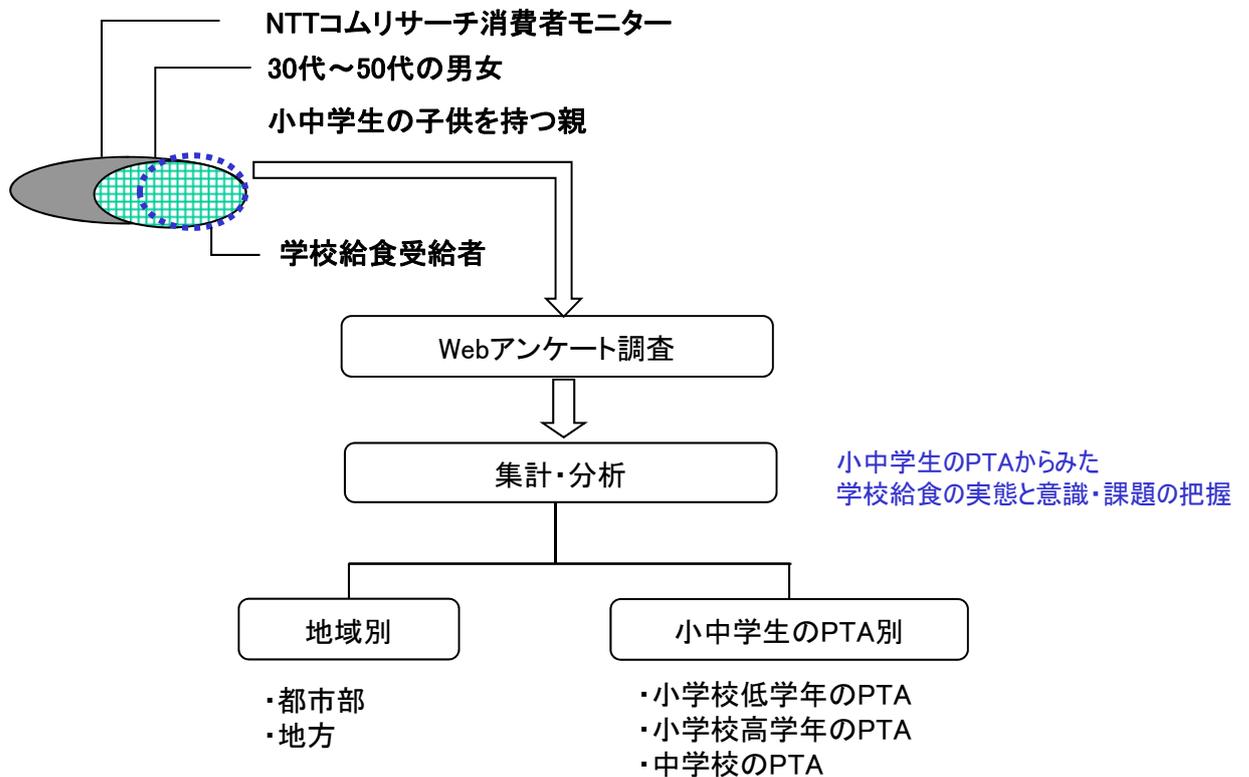
対象	・学校給食を受給する小中学生の子供を持つPTA(公立、私立問わず)			
	回収内訳	都市部	地方	小計
	小学校・低学年の子供を持つPTA	108	119	227
	小学校・高学年の子供を持つPTA	106	123	229
	中学校の子供を持つPTA	107	109	216
	小計	321	351	672
	*都市部は、人口100万人以上の都市圏である札幌市、仙台市、さいたま市、東京23区、横浜市、川崎市、名古屋市、大阪市、京都市、神戸市、広島市、福岡市の在住者、地方はそれ以外の地域の在住者になります。			
方法	・NTTコムリサーチ消費者モニターにWEBアンケートを実施。			
時期	平成26年3月			
内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 回答者プロフィール</li> <li>2. 学校給食法や学校給食に関する認識</li> <li>3. 学校給食で提供される魚介類に関する認識</li> <li>4. 普段の食事における魚介料理の摂食頻度、調理状況</li> <li>5. 学校給食における魚介類、水産物に関する要望</li> </ol>			
項目	P149～P153参照			
実施者	NTTコム オンライン・マーケティング・ソリューション株式会社			

## 対象抽出と分析軸の作成

### (1) 栄養士調査



### (2) 小中学生のPTA調査



## I-Ⅱ 総合分析

### 1. 学校給食に対する意識

#### 1-1. 【PTA】学校給食法の認知状況

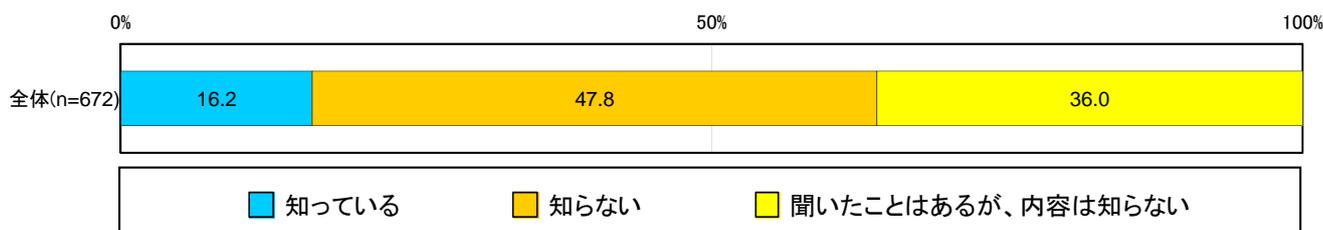
##### ●PTAの約半数が学校給食法の存在を知らない。

○学校給食法の存在を知らないPTAは47.8%とほぼ半数を占めており、認知している割合は16.2%だった。

○PTAは、栄養摂取量に関する項目や、アレルギーなど安全面に関する項目が学校給食法に定められていると考えている割合が大きい。

#### PTA Q1. 学校給食法の認知状況

参照:P109



#### PTA Q2. 学校給食法で定められていると思うこと

参照:P110~P111

	Q2. 学校給食法で定められていると思うこと 複数回答 TOP5 全体(n=672)	(%)
1位	年齢により摂取する栄養成分とその量	69.5
2位	アレルギー体質への対応	60.1
3位	栄養所要量を摂取するための食事量	59.5
4位	児童生徒の食の安全確保について	49.9
5位	いろいろな食材の摂取バランス	49.7

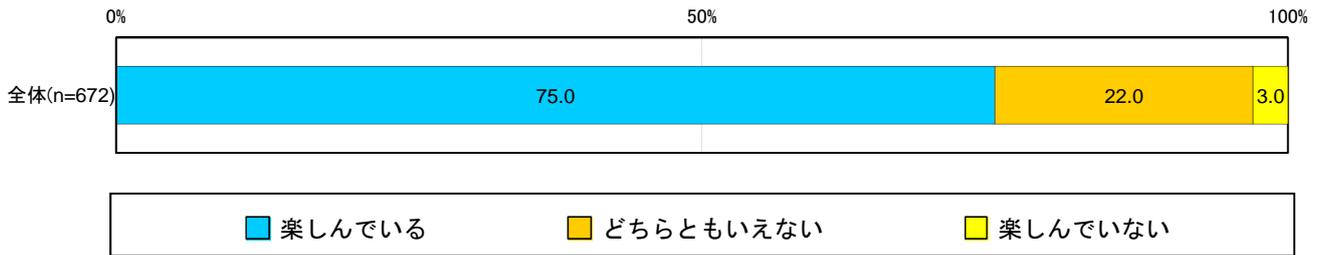
1. 学校給食に対する意識  
 1-2. 【PTA】給食の楽しさ・不満点

●子供は給食を楽しんでいる。親の給食に対する不満は少ない。

○子供が給食を「楽しんでいる」と答えたPTAは75.0%。「楽しんでいない」は3.0%。  
 ○給食に対して「特に不満を感じていることはない」と答えたPTAは60.4%だった。  
 不満としては、「自然の恵みや生産者への感謝の気持ちについて教えてくれないこと」(8.6%)が最も多く、次いで「メニューの栄養情報に触れる機会が少ないこと」(7.7%)となっている。「食への感謝」「栄養のこと」への食育が求められている。

PTA Q3 学校給食の楽しさについて

参照:P112~113



PTA Q5. 学校給食に不満を感じていること

参照:P115

	Q5. 学校給食に不満を感じていること 複数回答 TOP5 全体(n=672)	(%)
1位	特に不満を感じていることはない	60.4
2位	自然の恵みや生産者等へ感謝の気持ちについて教えてくれないこと	8.6
3位	メニューの栄養情報に触れる機会が少ないこと	7.7
4位	献立の情報に触れる機会が少ないこと	7.3
5位	児童生徒が食べやすいように調理され過ぎていること	7.1

# 1. 学校給食に対する意識

## 1-3. 【栄養士】給食で難しいこと / 【PTA】給食に期待していること

●栄養士は、安全面への対応や鉄などの栄養摂取基準を満たすことが難しいと感じている。  
PTAは給食に栄養摂取できること、安全や献立の種類が多様であることを期待している。

○栄養士は、安全に関すること(食物アレルギーへの対応51.9%、調理時の衛生管理23.0%)や、特定の栄養摂取基準を満たすこと(鉄47.8%、食物繊維29.5%、カルシウム15.3%)などが難しいと感じている。  
○PTAは給食に対し、「所要の栄養が摂取できること」(68.2%)を最も期待している。次いで「児童生徒の食の安全に配慮していること」(43.3%)、「献立の種類が多様であること」(42.3%)が続く。

栄養士 Q1. 学校給食事業で難しい点

参照:P37~P40

	Q1. 学校給食事業で難しい点 複数回答 TOP5 全体(n=339)	(%)
1位	食物アレルギーへの対応	51.9
2位	鉄の摂取基準を満たすこと	47.8
3位	食物繊維の摂取基準を満たすこと	29.5
4位	調理時の衛生管理	23.0
5位	カルシウムの摂取基準を満たすこと	15.3

PTA Q4 学校給食の役割として期待していること

参照:P114

	Q4 学校給食の役割として期待していること 複数回答 TOP5 全体(n=672)	(%)
1位	所要の栄養が摂取できること	68.2
2位	児童生徒の食の安全に配慮していること	43.3
3位	献立の種類が多様であること	42.3
4位	児童生徒が食べやすいように調理されていること	22.2
5位	自然の恵みや生産者等へ感謝の気持ちについて教えてくれること	17.7

## 2. 学校給食における水産物の提供実態と意識

### 2-1. 【栄養士】水産物使用時の意識 / 【PTA】水産物に期待していること

- 栄養士は水産物を選ぶ際、安全性と旬や季節にあった食材であることを重視している。  
PTAは給食の魚介類に対し、栄養が摂取できることを期待している。

○栄養士は給食メニュー作成時や水産物を選択する際に、「旬や季節にあった食材であること」を重視している。水産物を選択する際には、「旬や季節にあった食材であること」に加えて「安全性(品質)」(59.0%)を重視する割合が大きい。

○PTAは給食の魚介類に対し、「所要の栄養が摂取できること」(47.3%)を最も期待している。給食の魚介類に不満を感じていないと回答した割合は60%を超えている。

栄養士 Q2. 学校給食メニュー作成時に重視する点  
栄養士 Q3. 使用する水産物を選択する際に重視する点

参照:P41~P43

参照:P44~P45

	Q2. 給食メニュー作成時重視点 複数回答 TOP5 全体(n=339)	(%)	Q3. 水産物選択時重視点 複数回答 TOP5 全体(n=339)	(%)
1位	旬や季節にあった食材であること	86.1	安全性(品質)	59.0
2位	季節行事や伝統を意識したメニューであること	51.3	旬や季節にあった食材であること	50.4
3位	使用食材の栄養価	37.2	食材コスト	36.6
4位	食材コスト	22.7	加工が容易(時間内に調理できること)	26.3
5位	アレルギー障害が発生しないこと	20.4	水産製品が一定数そろふこと	17.1

PTA Q6. 学校給食に使用される魚介類について期待していること  
PTA Q7. 学校給食に使用される魚介類について不満を感じていること

参照:P116

参照:P117

	Q6. 給食の魚介類に期待すること 複数回答 TOP5 全体(n=672)	(%)	Q7. 給食の魚介類の不満点 複数回答 TOP5 全体(n=672)	(%)
1位	所要の栄養が摂取できること	47.3	特に不満を感じていることはない	66.7
2位	肉類と魚介類がバランスよく提供されること	41.8	魚介類に関する知識が身につかないこと	9.2
3位	使用する魚介類の種類が多様であること	37.9	児童生徒が食べやすいように調理され過ぎていること	8.8
4位	児童生徒に食べやすく調理されていること	23.5	メニューの栄養情報に触れる機会が少ないこと	7.9
5位	魚介類に関する知識がつくこと	20.4	献立の情報に触れる機会が少ないこと	6.5

## 2. 学校給食における水産物の提供実態と意識

### 2-2. 【栄養士】水産物活用時に工夫していること・困っていること

●栄養士は水産物を活用するために、子供が食べやすいメニューを考案したり、小魚を使用するなどして工夫している。

困っていることとしては、価格の高さや形や大きさをそろえにくい、加工の難しさ、衛生面での不安、魚介を使ったメニューの少なさなどが挙げられている。

○栄養士が水産物を活用する際に行っている工夫は、「子供が食べやすいメニューを考案する」(90.3%)が最も多く、次いで「小魚を使用する」(71.7%)となっている。

○栄養士が水産物を活用する際に困っていることは、「価格が高いこと」(60.2%)が最も多い。他に困っている点として、衛生面での不安、形や大きさをそろえにくい、魚介を使ったメニューが少ない、などが挙げられている。

栄養士 Q10. 水産物を活用するために行っている工夫

参照:P71~P73

	Q10. 水産物を活用するために行っている工夫 複数回答 TOP5 全体(n=339)	(%)
1位	子供が食べやすいメニューを考案する	90.3
2位	小魚を使用する	71.7
3位	価格の安い食材を使用する	37.2
4位	簡便な調理法を考案、実践する	32.7
5位	骨のないもの(貝類・軟体類・練り製品・缶詰製品など)を使用する	19.5

栄養士 Q11. 水産物を活用する際に困っていること

参照:P74~P77

	Q11. 水産物を活用する際に困っていること 複数回答 TOP5 全体(n=339)	(%)
1位	価格が高いこと	60.2
2位	形や大きさをそろえにくいこと	26.3
3位	調理施設での加工が難しいこと	23.3
4位	衛生面での不安があること(食中毒など)	21.5
5位	魚介を使ったメニューの種類が少ないこと	20.6

## 2. 学校給食における水産物の提供実態と意識

### 2-3. 【栄養士】水産物のメニュー / 【PTA】子供の好きな魚介類メニュー

●魚類は「揚げ物」が子供に人気、給食で提供されている割合も大きい。

○魚類は、「揚げ物」が「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」共に最も割合が大きい。  
「和え物・サラダ」は、「栄養士のメニュー」では5番目に割合が大きい、「子供の好きなメニュー」では12番目と割合が小さく、差が大きい。

○小魚類は、「焼きもの」が「子供の好きなメニュー」で最も割合が大きい。

栄養士 Q4. 使用している水産物のメニュー

PTA Q8. 学校給食に使用される魚介類メニューで子供が好きなもの

参照：P46～P51

参照：P118～P120

【 魚 類 】	栄養士 メニュー (n=339)		PTA 子供の 好きなメニュー (n=672)	
	順位	(%)	順位	(%)
揚げ物	1	99.1	1	65.6
焼きもの	4	71.1	2	53.0
調味焼き	2	82.6	3	51.9
刺身	12	0.3	4	35.9
煮魚	3	72.0	5	29.5
ハンバーグ	11	15.6	6	27.8
炒め物	7	42.5	7	17.1
パスタ・麺類	8	37.2	8	14.9
ご飯類	9	35.4	9	14.7
スープ・汁物	6	52.2	10	13.5
煮物	10	31.3	11	11.8
和え物・サラダ	5	60.5	12	9.8
その他	-	5.3	-	0.0
給食で提供しない/ 好きなメニューはない	-	0.0	-	8.3

【 小魚類 】	栄養士 メニュー (n=339)		PTA 子供の 好きなメニュー (n=672)	
	順位	(%)	順位	(%)
焼きもの	3	46.9	1	36.8
揚げ物	1	89.7	2	31.0
ご飯類	3	46.9	3	16.4
刺身	12	0.0	4	15.8
和え物・サラダ	2	61.7	5	14.9
炒め物	5	36.9	6	11.6
調味焼き	8	8.8	7	11.5
スープ・汁物	6	30.1	8	10.6
パスタ・麺類	7	10.0	9	9.5
ハンバーグ	10	2.4	10	9.4
煮魚	11	1.5	11	6.1
煮物	9	7.1	12	5.8
その他	-	15.9	-	0.3
給食で提供しない/ 好きなメニューはない	-	0.6	-	22.9

※子供の好きなメニュー順に並べ替え(その他・給食で提供しない/好きなメニューはないは除く)

「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」共に5位以内のメニュー → 

「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」どちらか一方のみ5位以内のメニュー → 

## 2. 学校給食における水産物の提供実態と意識

### 2-3. 【栄養士】水産物のメニュー / 【PTA】子供の好きな魚介類メニュー

●貝類は「スープ・汁物」、軟体類は「揚げ物」が子供に人気、給食で提供される割合も大きい。

○貝類は、「スープ・汁物」が「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」共に最も割合が大きい。「子供の好きなメニュー」で「調味焼き」は4番目に割合が大きく、「焼きもの」は5番目に割合が大きい、「栄養士のメニュー」ではそれぞれ8番目、9番目と割合が小さく差がみられる。

○軟体類は、「揚げ物」が「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」共に最も割合が大きい。

栄養士 Q4. 使用している水産物のメニュー

PTA Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

参照:P52~P57

参照:P121~P123

【 貝類 】	栄養士 メニュー (n=339)		PTA 子供の 好きなメニュー (n=672)	
	順位	(%)	順位	(%)
スープ・汁物	1	77.0	1	29.6
パスタ・麺類	2	37.5	2	19.5
ご飯類	3	33.6	3	18.5
調味焼き	8	2.7	4	16.1
焼きもの	9	1.8	5	15.3
揚げ物	4	21.8	6	14.7
刺身	12	0.0	7	12.8
炒め物	5	21.5	8	11.9
和え物・サラダ	6	15.6	9	9.5
煮物	7	12.7	10	6.0
ハンバーグ	11	0.6	11	5.4
煮魚	10	1.5	12	4.9
その他	-	5.9	-	0.4
給食で提供しない／好きなメニューはない	-	11.8	-	33.8

【 軟体類 】	栄養士 メニュー (n=339)		PTA 子供の 好きなメニュー (n=672)	
	順位	(%)	順位	(%)
揚げ物	1	84.7	1	37.1
刺身	12	0.0	2	22.6
焼きもの	9	18.3	3	20.7
炒め物	2	67.0	4	18.0
調味焼き	5	42.2	5	17.0
パスタ・麺類	3	53.4	6	14.4
和え物・サラダ	4	44.2	7	12.6
ご飯類	8	34.8	8	11.2
煮物	7	35.7	9	10.9
煮魚	10	6.5	10	7.9
ハンバーグ	11	4.4	11	7.7
スープ・汁物	6	39.5	12	7.0
その他	-	2.7	-	0.9
給食で提供しない／好きなメニューはない	-	1.2	-	28.1

※子供の好きなメニュー順に並べ替え(その他・給食で提供しない／好きなメニューはないは除く)

「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」共に5位以内のメニュー → 

「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」どちらか一方のみ5位以内のメニュー → 

## 2. 学校給食における水産物の提供実態と意識

### 2-3. 【栄養士】水産物のメニュー / 【PTA】子供の好きな魚介類メニュー

●水産練り製品は「揚げ物」「煮物」、缶詰製品では「和え物・サラダ」が子供に人気、給食で提供される割合も大きい。

○水産練り製品は、「揚げ物」「煮物」が「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」共に割合が1番目もしくは2番目に大きい。

○缶詰製品は、「和え物・サラダ」が「栄養士のメニュー」と「子供の好きなメニュー」共に割合が最も大きい。

栄養士 Q4. 使用している水産物のメニュー

PTA Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

参照:P58~P62

参照:P124~P126

【水産練り製品】	栄養士 メニュー (n=339)		PTA 子供の 好きなメニュー (n=672)	
	順位	(%)	順位	(%)
揚げ物	2	83.5	1	41.4
煮物	1	92.3	2	34.2
調理せずにそのまま食べる	12	0.0	3	21.7
焼きもの	8	13.3	4	18.3
炒め物	4	58.1	5	15.6
和え物・サラダ	5	50.7	6	14.3
スープ・汁物	3	82.6	7	11.3
ハンバーグ	11	1.5	7	11.3
調味焼き	9	10.0	9	10.6
ご飯類	6	23.3	10	8.0
煮魚	10	3.2	11	7.1
パスタ・麺類	7	22.1	12	6.1
その他	-	0.9	-	0.0
給食で提供しない／好きなメニューはない	-	0.0	-	18.2

【缶詰製品】	栄養士 メニュー (n=339)		PTA 子供の 好きなメニュー (n=672)	
	順位	(%)	順位	(%)
和え物・サラダ	1	46.0	1	15.5
調理せずにそのまま食べる	12	0.0	2	14.9
パスタ・麺類	2	22.1	3	10.9
ご飯類	4	18.0	4	8.5
揚げ物	8	1.5	5	7.1
炒め物	3	19.2	6	6.5
焼きもの	10	1.2	7	6.1
スープ・汁物	5	11.5	8	5.5
ハンバーグ	7	2.9	9	5.4
調味焼き	8	1.5	9	5.4
煮魚	11	0.9	9	5.4
煮物	6	4.1	12	4.9
その他	-	3.8	-	0.6
給食で提供しない／好きなメニューはない	-	35.4	-	47.6

※子供の好きなメニュー順に並べ替え(その他・給食で提供しない／好きなメニューはないは除く)

「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」共に5位以内のメニュー → ■

「栄養士のメニュー」「子供の好きなメニュー」どちらか一方のみ5位以内のメニュー → ■

### 3. 国産品・輸入品に対する意識

#### 3-1. 【栄養士】国産品の提供実態と意識 / 【PTA】国産品に対する意識

●栄養士、PTA双方とも国産品は安全だと考えているが、栄養士は特に価格の問題が障壁となり、PTAよりも国産品へのこだわりが低い。

○「国産の水産物にこだわりがある」と回答した栄養士は29.5%となり、その理由として「安心・安全だから」が最も多かった(51.0%)。  
 国産品へのこだわりについて「どちらともいえない」と回答した栄養士は70.2%となり、その理由は「価格の問題」が最も多かった(40.8%)。  
 ○「国産品を優先すべき」と回答したPTAは62.6%となり、その理由は「安心・安全性」が最も多かった(46.3%)。

#### 栄養士 Q5. 水産物の給食メニューでの活用状況

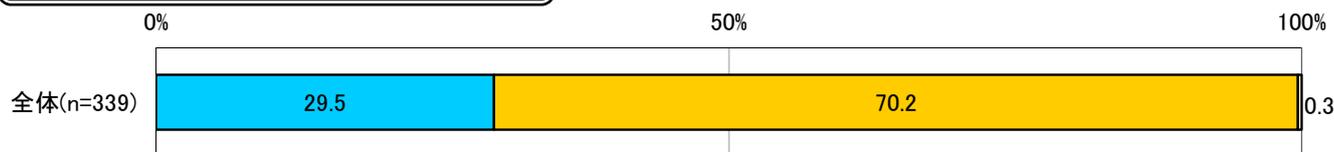
参照:P63~P64

「国産品が多い」と回答した割合(単一回答) 全体(n=339)

	水産 練り製品	小魚類	軟体類	魚類	貝類	缶詰製品
(%)	53.4	46.9	28.6	26.5	26.0	25.1

#### 栄養士 Q6.Q7 国産品・輸入品へのこだわり

参照:P65~P68



■ 国産品であることにこだわりがある ■ どちらともいえない ■ 輸入品であることにこだわりがある □ 無回答

Q6で国産品であることに「こだわりがある」と回答した方の自由回答 TOP5 (n=100)	(%)	Q6で国産品へのこだわりについて「どちらともいえない」と回答した方の自由回答 TOP5 (n=238)	(%)
安心・安全だから	51.0	価格の問題	40.8
地産地消の観点から	24.0	安心・安全性があれば	23.9
国産品を使うように心がけているから	16.0	使用量の問題/量の確保が出来るかどうか	18.1
食育	6.0	味/質が良ければ	16.4
行政(区、市など)の方針	6.0	どうしても手に入らないので	14.3

#### PTA Q11.Q12 学校給食に使用される魚介類の国産・輸入について

参照:P132~P134



■ 国産品を優先すべき ■ 国産、輸入にこだわらない

Q11で「国産品を優先すべき」と回答した方の自由回答 TOP5 (n=421)	(%)	Q11で「国産、輸入にこだわらない」と回答した方の自由回答 TOP5 (n=251)	(%)
安心・安全性	46.3	安心・安全性	33.1
地産地消の考えから	12.1	コストを考慮するなら	17.9
国・地方の経済的な観点(自給率など)から	9.0	国産でも安全とはいえないから	13.1
海外製品は信用できない/国産ならば信用できる	8.1	味・質が良ければいい	9.2
食文化などの食育の立場から	5.0	日頃から輸入の魚を食べているから	5.6

#### 4. 水産物と他食材との組み合わせについて

##### 4-1. 【栄養士】他食材との組み合わせ / 【PTA】魚介類に合うと思う主食

###### ●栄養士・PTA共に米食と水産物の組み合わせが80%を超えている。

○栄養士は、米食と水産物の組み合わせが84.7%となっており、その理由としてパン食と合う魚料理が少ないとしている。

○PTAは、米食と魚介類の組み合わせが合うと回答した割合が97.6%となっている。

###### 栄養士 Q8.Q9. 水産物の組み合わせ

参照:P69~P70



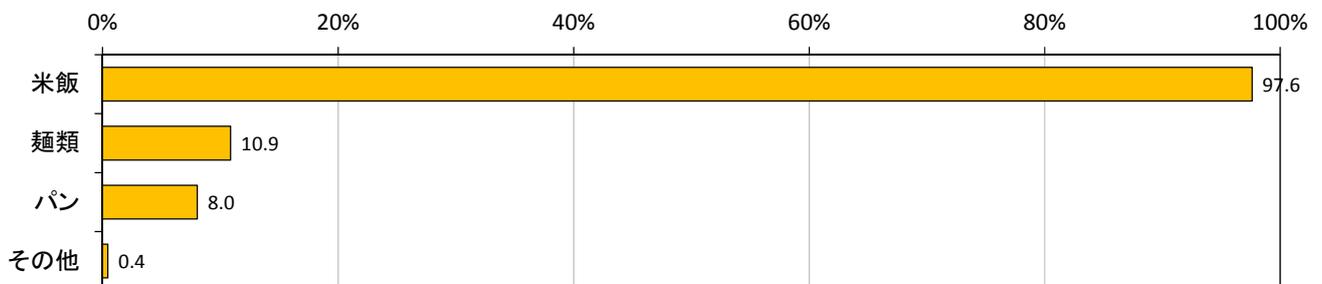
■ とてもよく行っている ■ たまに行っている ■ あまり行っていない ■ 全く行っていない ■ 無回答

水産物と他食材との組合せの際に気になっていることや困っていること・問題点など  
(組合せに関する自由回答より抜粋)

<p>パン食と合う魚料理がなかなかない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パン食はフライなどをはさんで食べる形式しか活用できていない。</li> <li>・パン食の日に魚を組合せるが、なかなか理解がすすまない。</li> </ul>	<p>水産製品は米食と組み合わせる事が多い</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯に魚は良く合っていると思うので多く使いたい。</li> <li>・ほぼ毎日米飯を実施しているので、焼魚、煮魚などと、和え物、汁物の組合せで献立を考える。</li> </ul>
<p>食器の関係で組み合わせが難しい</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お皿に仕切りがないため、又は皿数をふやせないため煮魚の時に組合せが難しい。</li> </ul>	

###### PTA Q9. 魚介類と他食材の組み合わせについて

参照:P127



## 5. 水産物の地産地消について

### 5-1. 【栄養士】地産地消食材の活用状況 / 【PTA】地元産の魚介類への認識

●栄養士は、児童生徒のために地元産の水産物を活用している。

PTAは、地元産業の支援のために地元産の魚介類を活用すべき、と考えている。

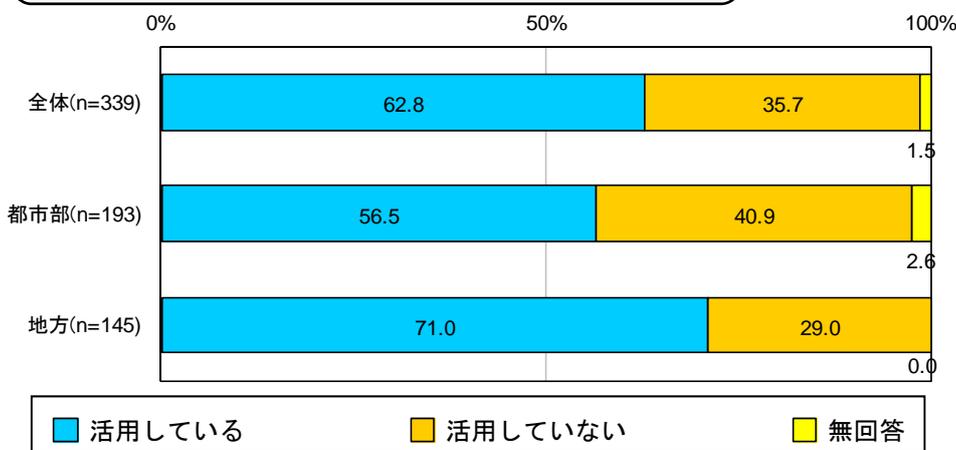
栄養士、PTA共に『都市部』より『地方』の方が地産地消に対する意識が高い。

○水産物の地産地消食材を「活用している」と回答した栄養士は全体では62.8%となっており、都市部(56.5%)よりも地方(71.0%)の割合が大きい。活用理由は、「児童生徒に地元の食材を食べさせてあげたい」(85.9%)、「食育に活用するため」(84.5%)が二大理由となっている。

○「地元産の魚介類を活用した方が良い」と回答したPTAは全体では42.0%となっており、都市部(37.7%)よりも地方(45.9%)の割合が大きい。理由は「地元産業を支援できるから」(86.9%)が最も多い。

栄養士 Q14. 水産物の地産地消食材の活用状況  
栄養士 Q15. 地元産の水産物を活用している理由

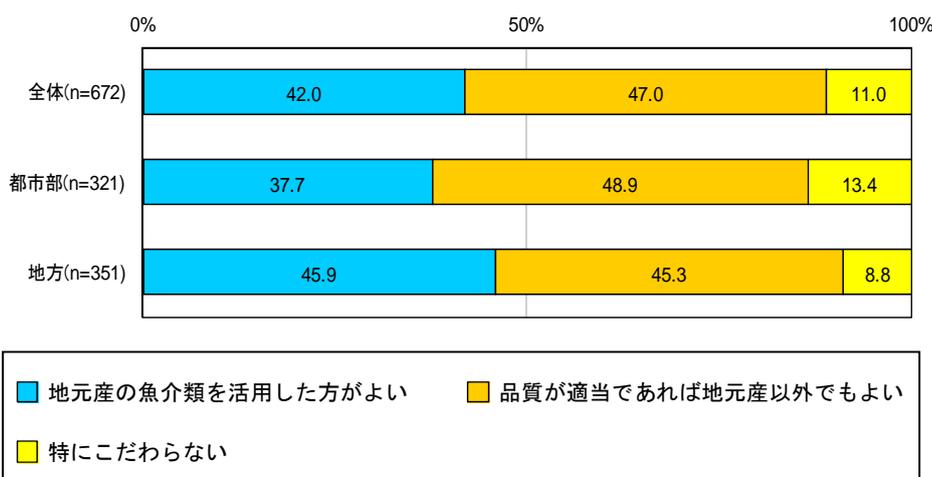
参照:P80  
参照:P81~P82



順位	理由	(%)
1位	児童生徒に地元の食材を食べさせてあげたいから	85.9
2位	食育に活用するため	84.5
3位	学校給食法などで、地産地消の推進が定められているから	62.4
4位	地場産業の活性化のため	51.2
5位	旬の水産製品が手に入るから	30.5

PTA Q13. 地元産の魚介類活用に関する認識  
PTA Q14. 地元産の魚介類を活用した方がよい理由

参照:P135~P136  
参照:P137~P138



順位	理由	(%)
1位	地元産業を支援できるから	86.9
2位	新鮮な魚介類が手に入るから	60.6
3位	児童生徒に地元の魚介類を食べしてほしいから	59.9
4位	児童生徒に地元魚介類について知ってほしいから	46.5
5位	その他	2.1

## 6. 魚介類の食育活用について

### 6-1. 【栄養士】魚介類の食育活用 / 【PTA】給食における魚介類の食育活用

●**栄養士が、水産物を食育に活用する理由は、家庭で魚を食べる機会を増やすため。**

- 食育に対する意識として、「家庭で魚を食べる機会が減っているので、水産物を食育に活用していくべきだと思う」と回答した栄養士が85.3%と最も多い。
- 「魚介類を食育に活用すべき」と回答したPTAは61.0%となっている。

栄養士 Q17. 水産物を食育で活用することについて

参照:P84

	Q17. 水産物を食育で活用することについて 複数回答 TOP5 (n=339)	(%)
1位	家庭で魚を食べる機会が減っているので、水産製品を食育に活用していくべきだと思う	85.3
2位	魚は健康によいので、水産製品を食育に活用していくべきだと思う	69.0
3位	日本は漁業が盛んな国であるため、水産製品を食育に活用していくべきだと思う	65.5
4位	魚が苦手な子供を減らすために、水産製品を食育に活用したいと思う	62.8
5位	日本の漁業の発展のために、水産製品を食育に活用していくべきだと思う	45.7

PTA Q15. 学校給食に使用される魚介類の食育への活用について

参照:P139~P140



■ 魚介類を食育に活用すべき ■ 適切に必要な栄養が摂取できれば特段こだわらない ■ その他

## 7. 今後の水産物活用拡大に向けて

### 7-1. 【栄養士】食材の定形、定量、定時、定質、定価について / 【PTA】給食食材の定形、定量、定質について

●栄養士、PTA両者にとって、水産食材は必ずしも定形でなくても良いが、定質であることは重要としている。

○栄養士が「絶対条件ではない」と回答した割合は、「定形であること」(63.7%)が最も大きく、「絶対条件である」と回答した割合は、「定質であること」(85.3%)が最も大きかった。

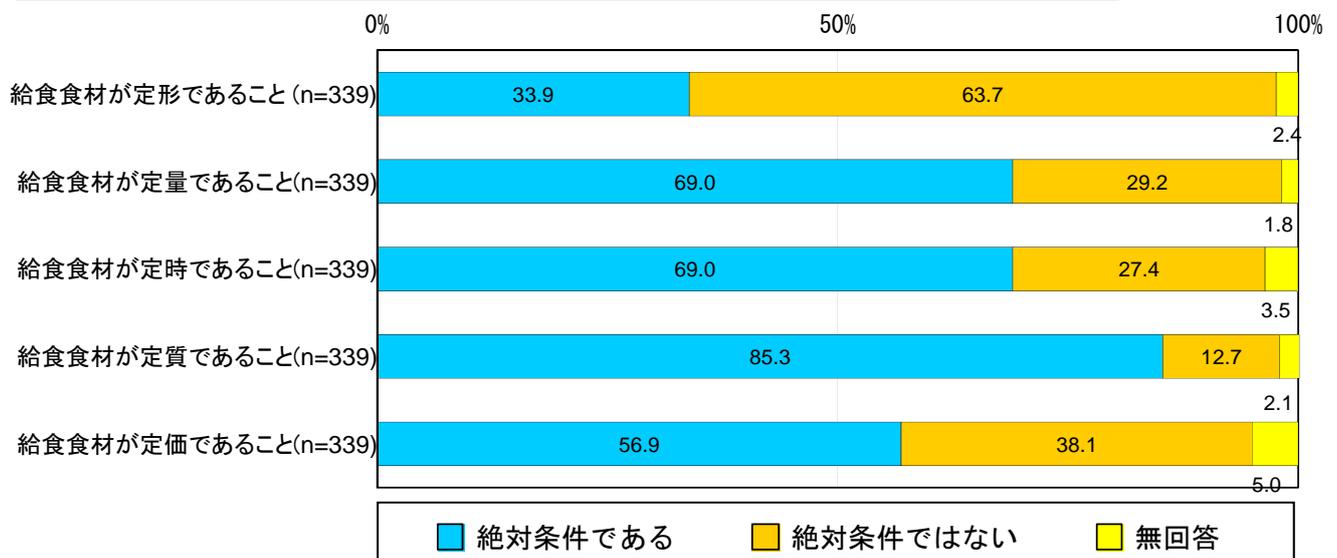
○PTAが「重要だとは思わない」と回答した割合は、「定形であること」(28.7%)が最も大きく、「重要だと思う」と回答した割合は、「定質であること」(58.5%)が最も大きかった。

栄養士 Q18. 給食食材が定形であることの絶対条件

栄養士 Q19. 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価であることが絶対条件でない理由

参照:P85~86

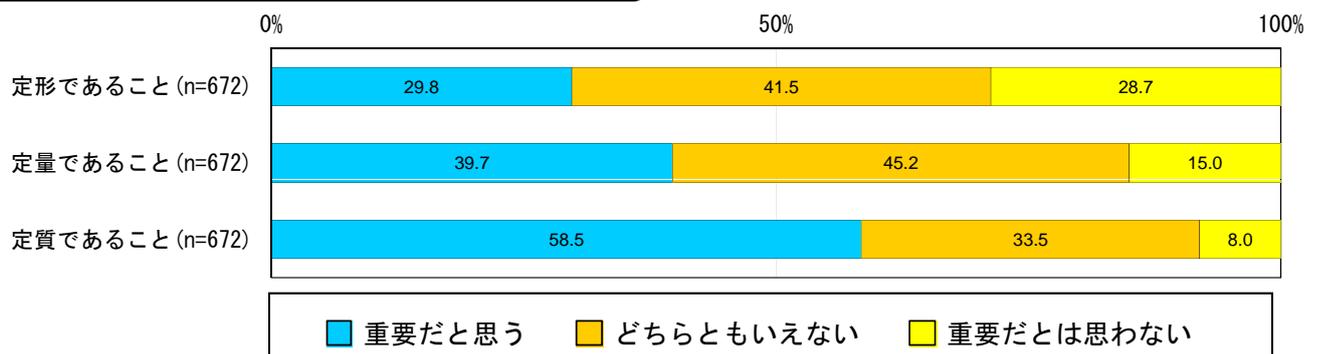
参照:P87~P88



順位	理由	(%)
1位	天然素材である水産食材は定量、定形である必要はない	42.2
2位	できれば1クラス全体は同一食材条件となればよい	16.5
3位	他のクラスと形が大小異なっても構わない	13.3
4位	複数の小個体をあわせて定量・定形になればよい	7.7
5位	価格に変動があるので仕方がない	4.7

PTA Q10. 給食の定形、定量、定質に関する認識

参照:P128~P131



## 7-2. 【栄養士】水産物の活用意識 / 【PTA】給食の魚介類についての要望

●PTAはもっと魚料理を出してほしいと思っている。栄養士としては水産物の「価格の高さ」「衛生面での不安」「規格に合った食材が入手しにくいこと」「形や大きさをそろえにくいこと」「メニューが少ないこと」などがネックになっており、これらの課題が改善されることを望んでいる。

○栄養士が水産物活用の際に困っていることは、「価格が高いこと」(60.2%)が最も多く、改善されると良い点についても「価格が高いこと」(65.8%)が最も多い。  
他に改善されると良い点として、衛生面での不安、規格に合った食材が入手しにくい、形や大きさをそろえにくい、魚介を使ったメニューが少ない、などが挙げられている。

○PTAの給食の魚介類への要望としては、「もっと積極的に魚料理をだしてほしい」(24.4%)と回答した割合が最も大きく、次いで「安全な魚を食べられるようにしてほしい」(15.3%)となっている。

栄養士 Q11. 水産物を活用する際に困っていること  
栄養士 Q20. 学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点

参照:P74~P77  
参照:P89~P91

	Q11. 水産物を活用する際に困っていること 複数回答 TOP5 (n=339)	(%)	Q20. 学校給食で水産物を活用するために 今後改善されると良い点 複数回答 TOP5 (n=339)	(%)
1位	価格が高いこと	60.2	価格が高いこと	65.8
2位	形や大きさをそろえにくいこと	26.3	衛生面での不安があること(食中毒など)	25.4
3位	調理施設での加工が難しいこと	23.3	規格に合った食材が入手しにくいこと	23.3
4位	衛生面での不安があること(食中毒など)	21.5	形や大きさをそろえにくいこと	22.1
5位	魚介を使ったメニューの種類が少ないこと	20.6	魚介を使ったメニューの種類が少ないこと	20.9

PTA Q19. 学校給食における魚介類、水産物に関する要望

参照:P148

	Q19. 学校給食の魚介類、水産物に関する要望 自由回答 TOP5 (n=430)	(%)
1位	もっと積極的に魚料理をだして(増やして)ほしい	24.4
2位	安全な魚を食べられるようにしてほしい	15.3
3位	調理(味付けやバランス)に工夫してほしい	10.7
4位	地元の魚を食べさせたい(地産地消)	7.0
5位	食育教育が重要である	6.0



## Ⅱ 栄養士調査結果

### － 目 次 －

Ⅱ－Ⅰ 栄養士調査概要	33
Ⅱ－Ⅱ 栄養士調査結果	34
1. 回答者プロフィール	34
1-1 性別	34
1-2 職場の都道府県	34
1-3 職場の給食の提供先と提供方法	35
1-4 給食の提供数	35
2. 学校給食の難しい点	37
3. 学校給食における水産物の提供実態	41
3-1 給食メニュー作成時に重視する点	41
3-2 使用する水産物を選択する際に重視する点	44
3-3 使用している水産物の調理方法	46
3-4 水産物の給食メニューでの活用状況	63
3-5 国産品・輸入品へのこだわり	65
3-6 水産物の他食材との組み合わせについて	69
3-7 水産物を活用するために行っている工夫	71
3-8 水産物を活用する際に困っていること	74
4. 職場の調理方式と課題(単独調理方式と共同調理方式)	78
4-1 職場の調理方式と課題	78
4-2 職場の調理方式・仕入先	79
5. 地産地消水産物の活用状況	80
5-1 水産物の地産地消食材の活用状況	80
5-2 地元産の水産物を活用している理由	81
5-3 地産地消食材の仕入れ先	83
6. 食材の食育活用	84
7. 今後の水産物活用拡大に向けた改善策	85
7-1 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価の条件	85
7-2 学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点	89
(参考) アンケート調査票	92



## Ⅱ－Ⅰ 栄養士調査概要

対象	公益社団法人全国学校栄養士協議会所属栄養士
方法	郵送アンケート調査
時期	平成26年3月
内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 回答者プロフィール</li> <li>2. 学校給食事業で難しい点</li> <li>3. 学校給食における水産物の提供実態</li> <li>4. 職場の調理方式と課題（単独調理方式と共同調理方式）</li> <li>5. 地産地消水産物の活用状況</li> <li>6. 食材の食育活用</li> <li>7. 今後の水産物活用拡大に向けた改善策</li> </ol>
項目	P92～P102参照
実施者	NTTコム オンライン・マーケティング・ソリューション株式会社

●本調査では、アンケート郵送者406名中回答を得た339名の分析を行いました。

○地域別クロス集計(都市部/地方)

→「FQ2:職場の都道府県」設問より

都市部:北海道、宮城県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、愛知県、  
京都府、大阪府、兵庫県、広島県、福岡県に勤務先がある。

地方:上記以外の都道府県に勤務先がある。

○小中学校別クロス集計(小学校/中学校)

→「FQ3:職場の給食の提供先と提供方法」の回答より、以下の2区分を行い  
特徴把握した。

→「小学校(小学校のみに勤務と回答した方)/  
中学校(中学校のみに勤務と回答した方)」

○単独調理場/共同調理場別クロス集計

→「FQ3:職場の給食の提供先と提供方法」の回答より、以下の3区分を行い  
特徴把握した。

→「単独調理場(自校方式)/共同調理場(センター方式)/その他」

\*各設問で全体傾向を主に記載しておりますが、一部特徴のみられた設問項目に関して  
クロス集計結果を記載しております。

## Ⅱ－Ⅱ 栄養士調査結果

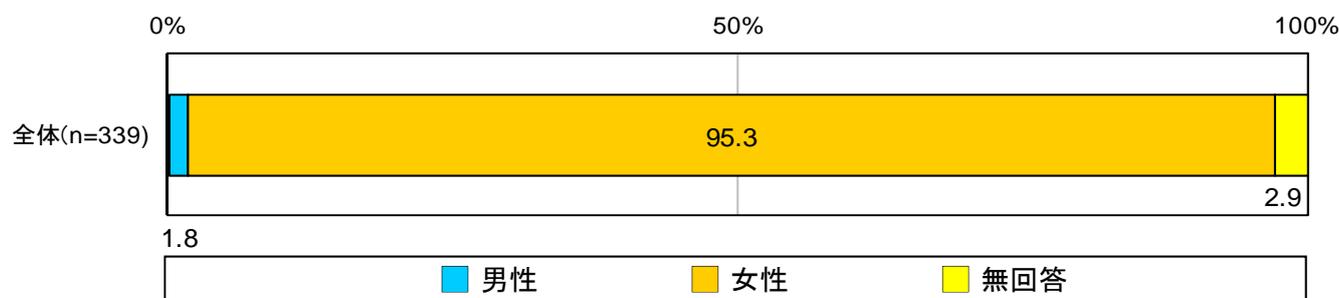
### 1. 回答者プロフィール

#### 1-1～2 性別、職場の都道府県

○性別は女性が95.3%、男性が1.8%。

○職場の都道府県は東京都が最も多く8.3%。ついで、愛知県(6.8%)、神奈川県(6.5%)と続く。

#### FQ1. 性別



#### FQ2. 職場の都道府県

NO	都道府県名	アンケート回答数	アンケート回答シェア (%)
1	北海道	15	4.4%
2	青森県	4	1.2%
3	岩手県	4	1.2%
4	宮城県	5	1.5%
5	秋田県	3	0.9%
6	山形県	4	1.2%
7	福島県	6	1.8%
8	茨城県	9	2.7%
9	栃木県	5	1.5%
10	群馬県	6	1.8%
11	埼玉県	18	5.3%
12	千葉県	18	5.3%
13	東京都	28	8.3%
14	神奈川県	22	6.5%
15	新潟県	6	1.8%
16	富山県	3	0.9%
17	石川県	5	1.5%
18	福井県	3	0.9%
19	山梨県	3	0.9%
20	長野県	6	1.8%
21	岐阜県	6	1.8%
22	静岡県	11	3.2%
23	愛知県	23	6.8%

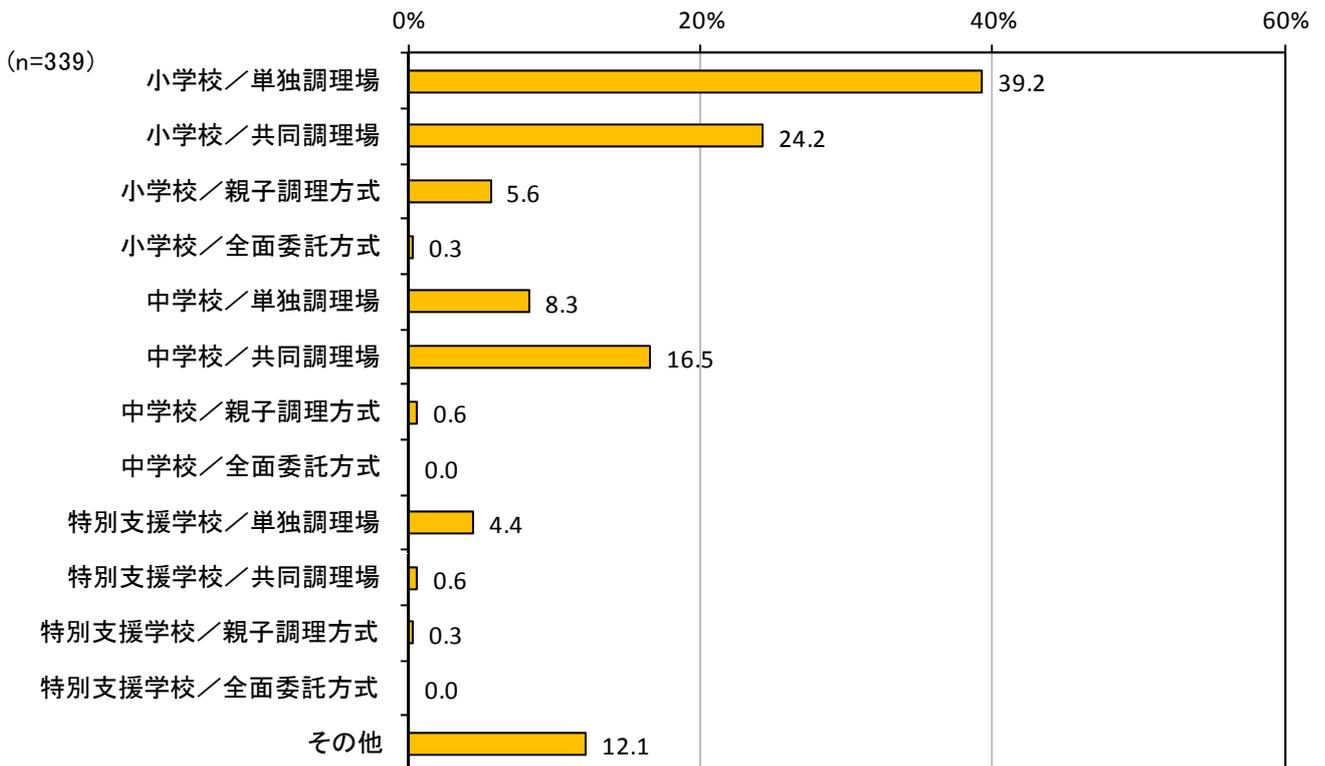
NO	都道府県名	アンケート回答数	アンケート回答シェア (%)
24	三重県	6	1.8%
25	滋賀県	4	1.2%
26	京都府	5	1.5%
27	大阪府	18	5.3%
28	兵庫県	17	5.0%
29	奈良県	4	1.2%
30	和歌山県	3	0.9%
31	鳥取県	2	0.6%
32	島根県	2	0.6%
33	岡山県	6	1.8%
34	広島県	8	2.4%
35	山口県	4	1.2%
36	徳島県	2	0.6%
37	香川県	3	0.9%
38	愛媛県	4	1.2%
39	高知県	2	0.6%
40	福岡県	16	4.7%
41	佐賀県	0	0.0%
42	長崎県	0	0.0%
43	熊本県	6	1.8%
44	大分県	3	0.9%
45	宮崎県	4	1.2%
46	鹿児島県	5	1.5%
47	沖縄県	1	0.3%
	回答無	1	0.3%
	合計	339	100.0%

### 1-3~4. 職場の給食の提供先と提供方法、給食提供数

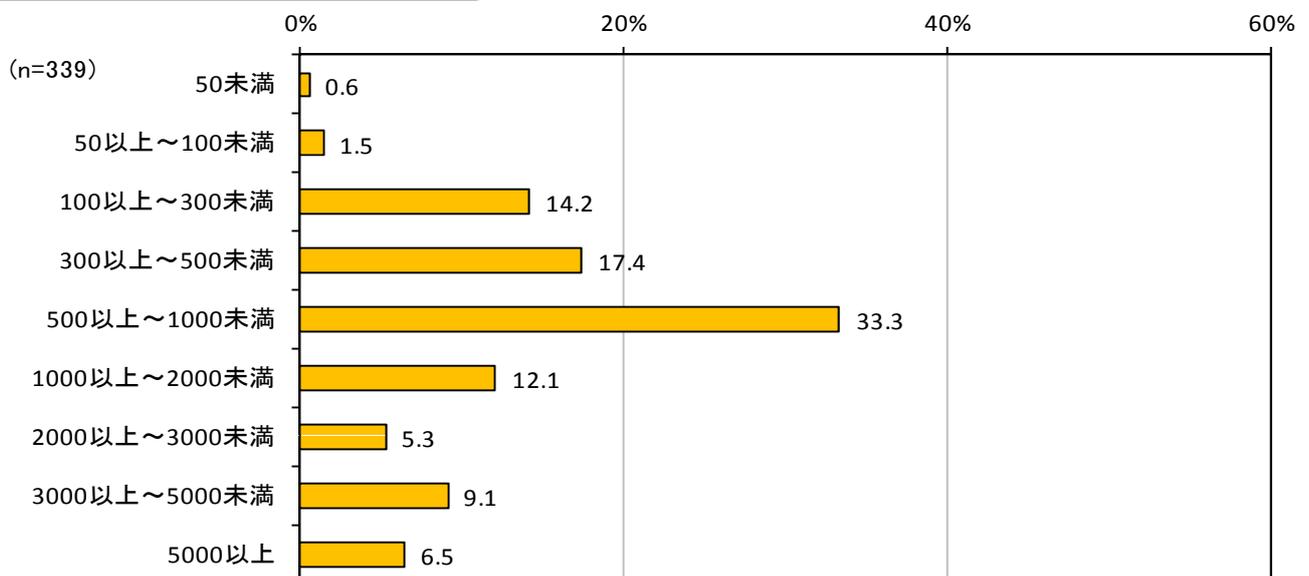
○職場の給食の提供先と提供方法については、「小学校／単独調理場」(39.2%)が最も多く、ついで「小学校／共同調理場」(24.2%)、「中学校／共同調理場」(16.5%)と続く。

○職場の給食提供数については、「500以上～1000未満」(33.3%)が最も多く、ついで「300以上～500未満」(17.4%)、「100以上～300未満」(14.2%)と続く。

#### FQ3. 職場の給食の提供先と提供方法



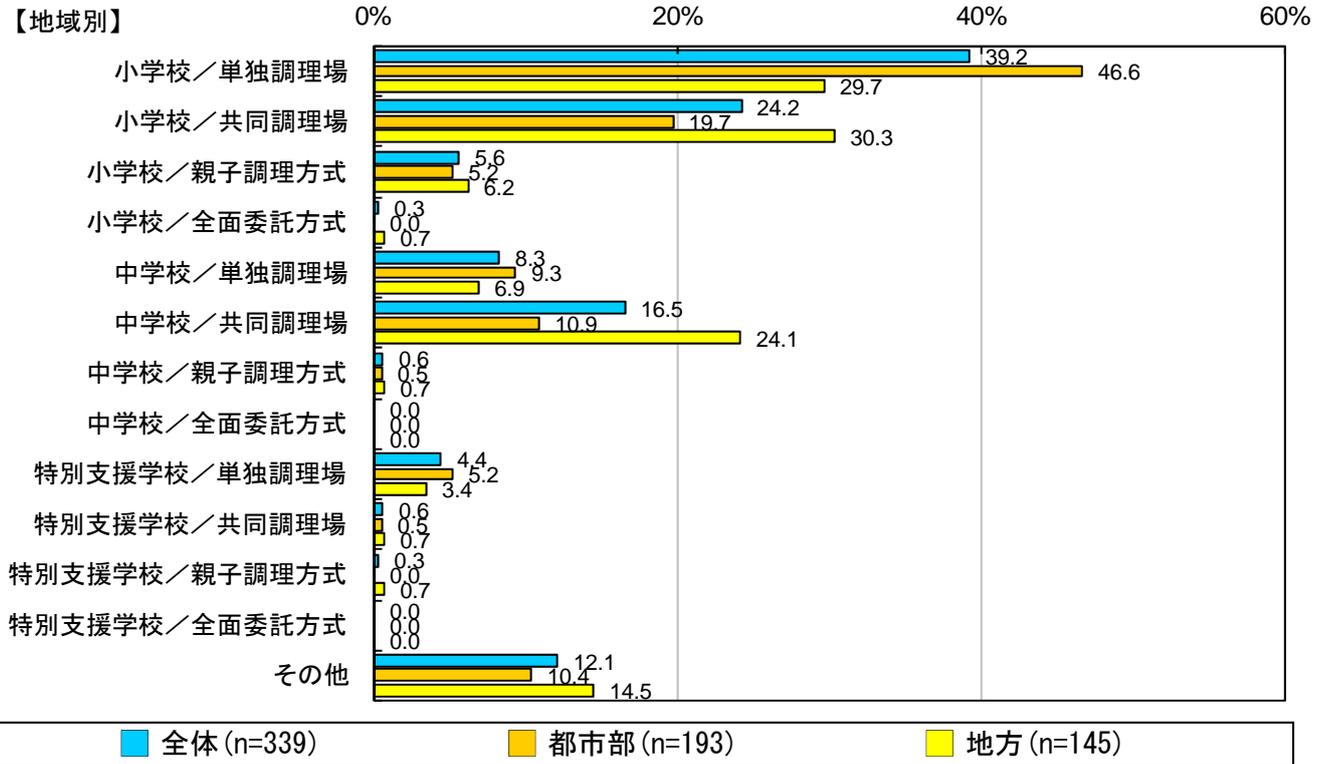
#### FQ4. 職場の給食提供数



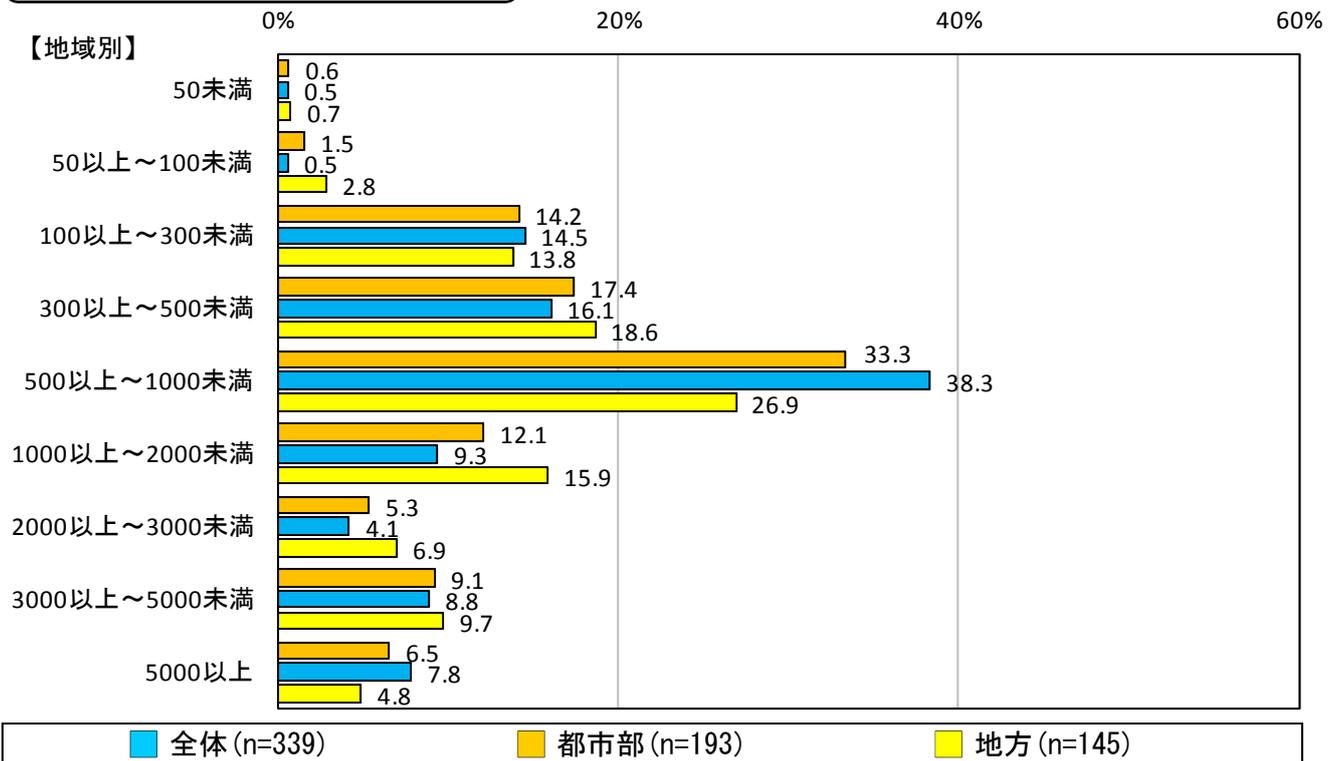
### 1-3~4. 職場の給食の提供先と提供方法、給食提供数

- 提供先と提供方法では、都市部は小学校で「単独調理場(自校方式)」が多く、地方では「共同調理場(センター方式)」が多い。中学校においても、地方は「共同調理場(センター方式)」が多い。
- 給食提供数は、都市部、地方共に「500以上～1000未満」が多い。都市部で40%近くに達する。

FQ3. 職場の給食の提供先と提供方法



FQ4. 職場の給食提供数

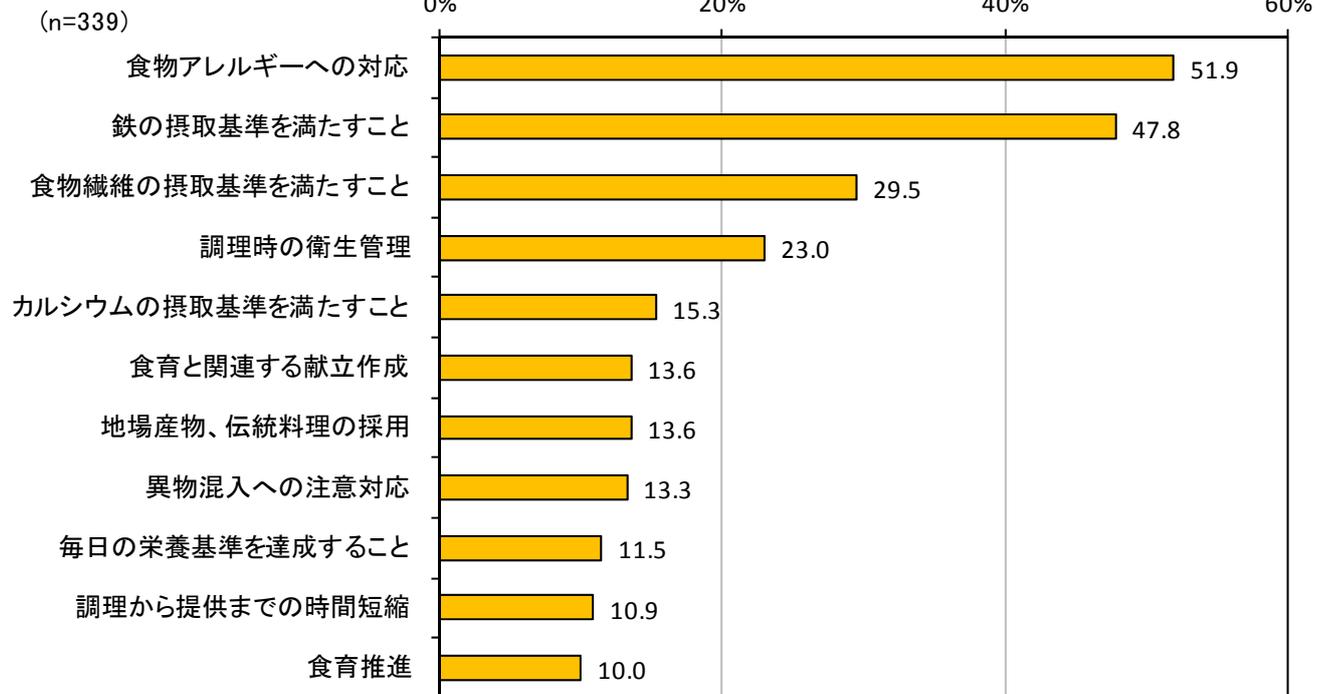


## 2. 学校給食の難しい点

○学校給食で難しい点は、「食物アレルギーへの対応」(51.9%)、「鉄の摂取基準を満たすこと」(47.8%)が二大難点となっており、「食物繊維の摂取基準を満たすこと」(29.5%)、「調理時の衛生管理」(23.0%)と続く。

### Q1. 学校給食で難しい点

#### 【全体】



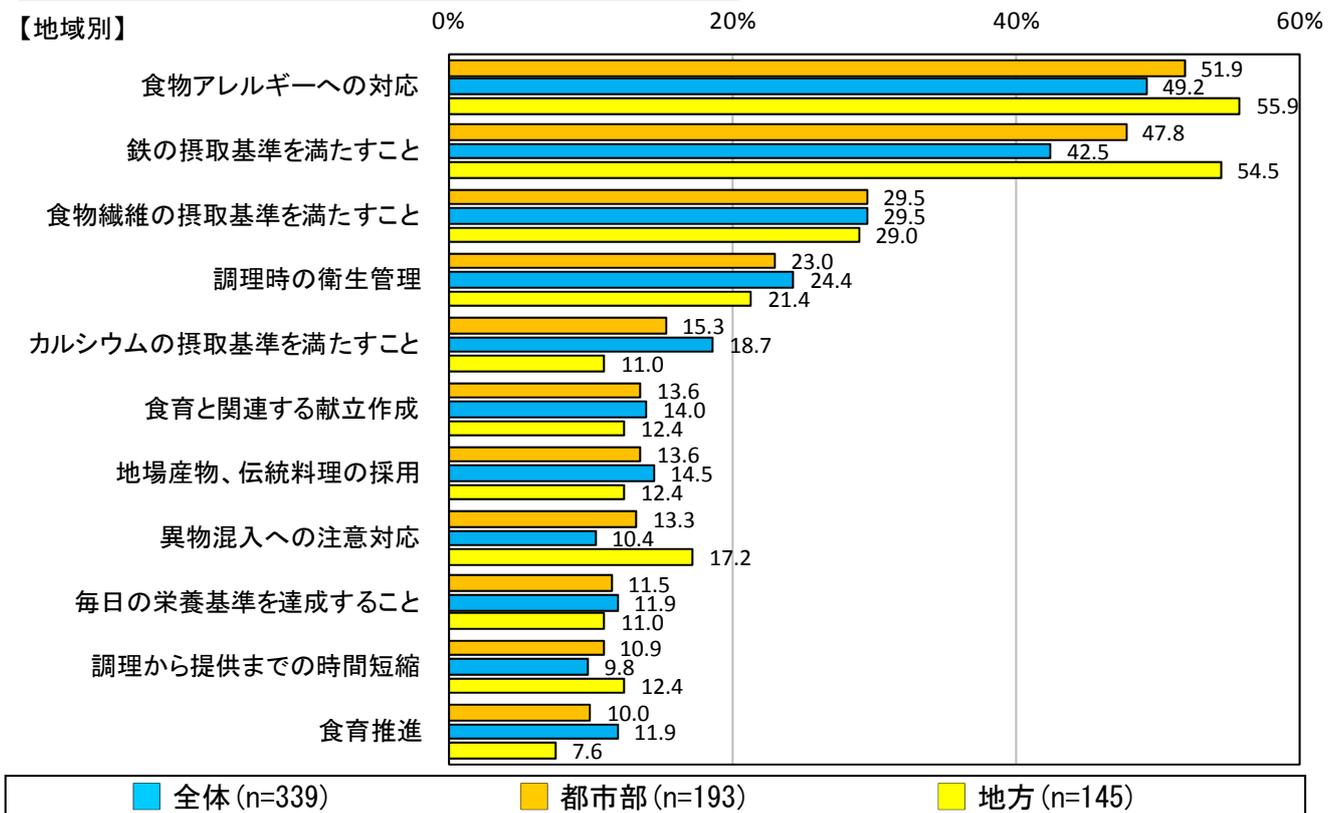
※以下全体で10%未満

	全体(n=339)
好き嫌いをなくす献立作成	9.4
魚類、肉類食材の半々活用	8.3
運動、食事、休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること	5.6
食糧生産、流通および消費の理解指導	5.0
ナトリウムの摂取基準を満たすこと	4.1
地域の伝統食文化の理解指導	3.8
最適食材の組み合わせメニュー作成	3.8
マグネシウムの摂取基準を満たすこと	3.2
適合食材の調達	2.1
その他のビタミンの摂取基準を満たすこと	1.8
定期微生物検査、理化学検査の実施	1.8
エネルギーの摂取基準を満たすこと	1.5
調理時の安全	1.5
献立計画の作成	1.2
脂質の摂取基準を満たすこと	0.9
ビタミンB1の摂取基準を満たすこと	0.9
ビタミンB2の摂取基準量を満たすこと	0.9
献立名や食品名が明確な献立を作成すること	0.9
家庭食への参考となるメニュー	0.9
亜鉛の摂取基準を満たすこと	0.6
加熱処理温度の高度変更	0.6
調理終了時の時間、温度の記録	0.6
ビタミンAの摂取基準を満たすこと	0.3
たんぱく質の摂取基準を満たすこと	0.0
その他難しいと思っていること	4.7

## 2. 学校給食の難しい点

○都市部では地方よりも「カルシウムの摂取基準を満たすこと」に関心の割合が大きく、地方では都市部よりも「食物アレルギーへの対応」「鉄の摂取基準を満たすこと」により関心をおいている。

### Q1. 学校給食で難しい点



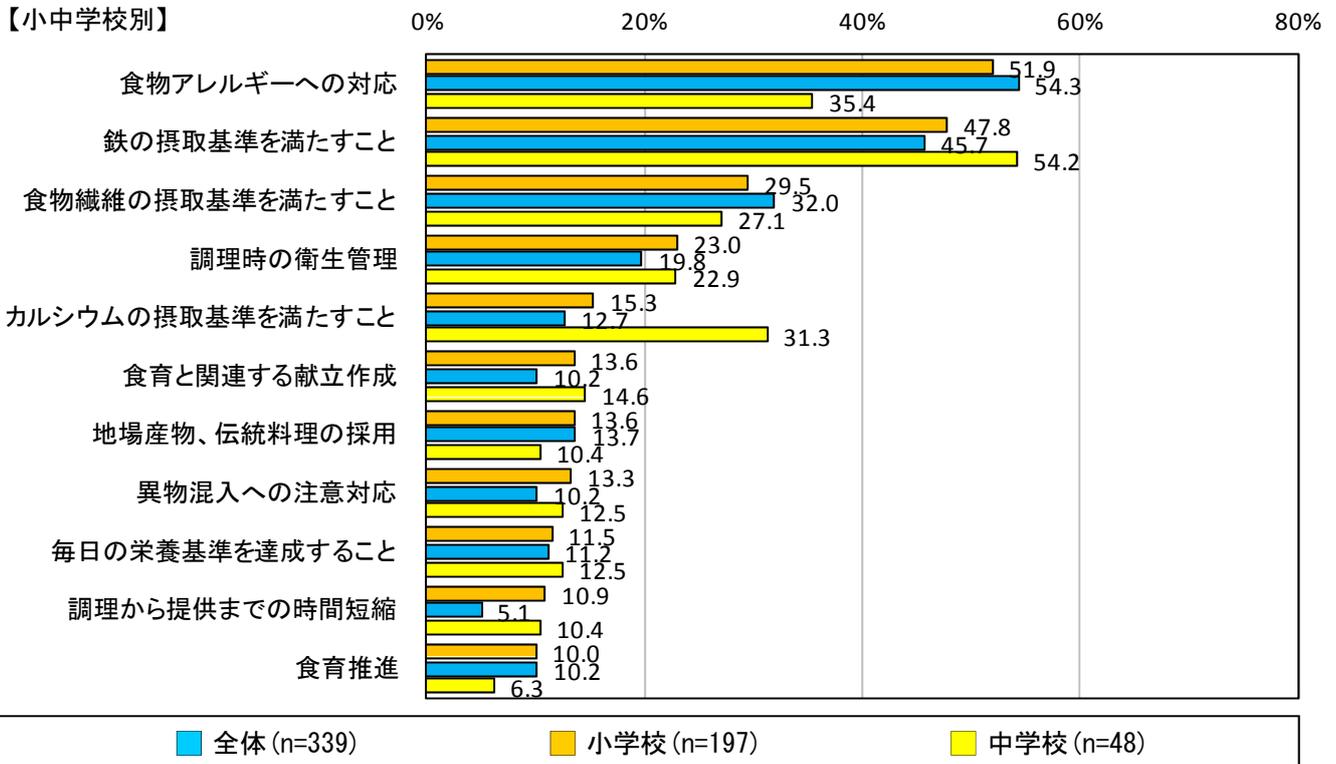
※以下全体で10%未満

	全体(n=339)	都市部(n=193)	地方(n=145)
好き嫌いをなくす献立作成	9.4	8.3	11.0
魚類、肉類食材の半々活用	8.3	10.4	5.5
運動、食事、休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること	5.6	6.2	4.8
食糧生産、流通および消費の理解指導	5.0	4.7	5.5
ナトリウムの摂取基準を満たすこと	4.1	4.7	3.4
地域の伝統食文化の理解指導	3.8	4.1	3.4
最適食材の組み合わせメニュー作成	3.8	4.1	3.4
マグネシウムの摂取基準を満たすこと	3.2	2.6	4.1
適合食材の調達	2.1	3.1	0.7
その他のビタミンの摂取基準を満たすこと	1.8	2.1	1.4
定期微生物検査、理化学検査の実施	1.8	1.6	2.1
エネルギーの摂取基準を満たすこと	1.5	2.1	0.7
調理時の安全	1.5	1.6	1.4
献立計画の作成	1.2	1.6	0.7
脂質の摂取基準を満たすこと	0.9	1.0	0.7
ビタミンB1の摂取基準を満たすこと	0.9	1.0	0.7
ビタミンB2の摂取基準量を満たすこと	0.9	1.6	0.0
献立名や食品名が明確な献立を作成すること	0.9	1.6	0.0
家庭食への参考となるメニュー	0.9	1.6	0.0
亜鉛の摂取基準を満たすこと	0.6	0.5	0.7
加熱処理温度の高度変更	0.6	1.0	0.0
調理終了時の時間、温度の記録	0.6	0.5	0.7
ビタミンAの摂取基準を満たすこと	0.3	0.0	0.7
たんぱく質の摂取基準を満たすこと	0.0	0.0	0.0
その他難しいと思っていること	4.7	5.7	3.4

## 2. 学校給食の難しい点

○小学校では「食物アレルギーへの対応」、中学校では「鉄の摂取基準を満たすこと」「カルシウムの摂取基準を満たすこと」が難しいとする人の割合が大きい。

### Q1. 学校給食で難しい点



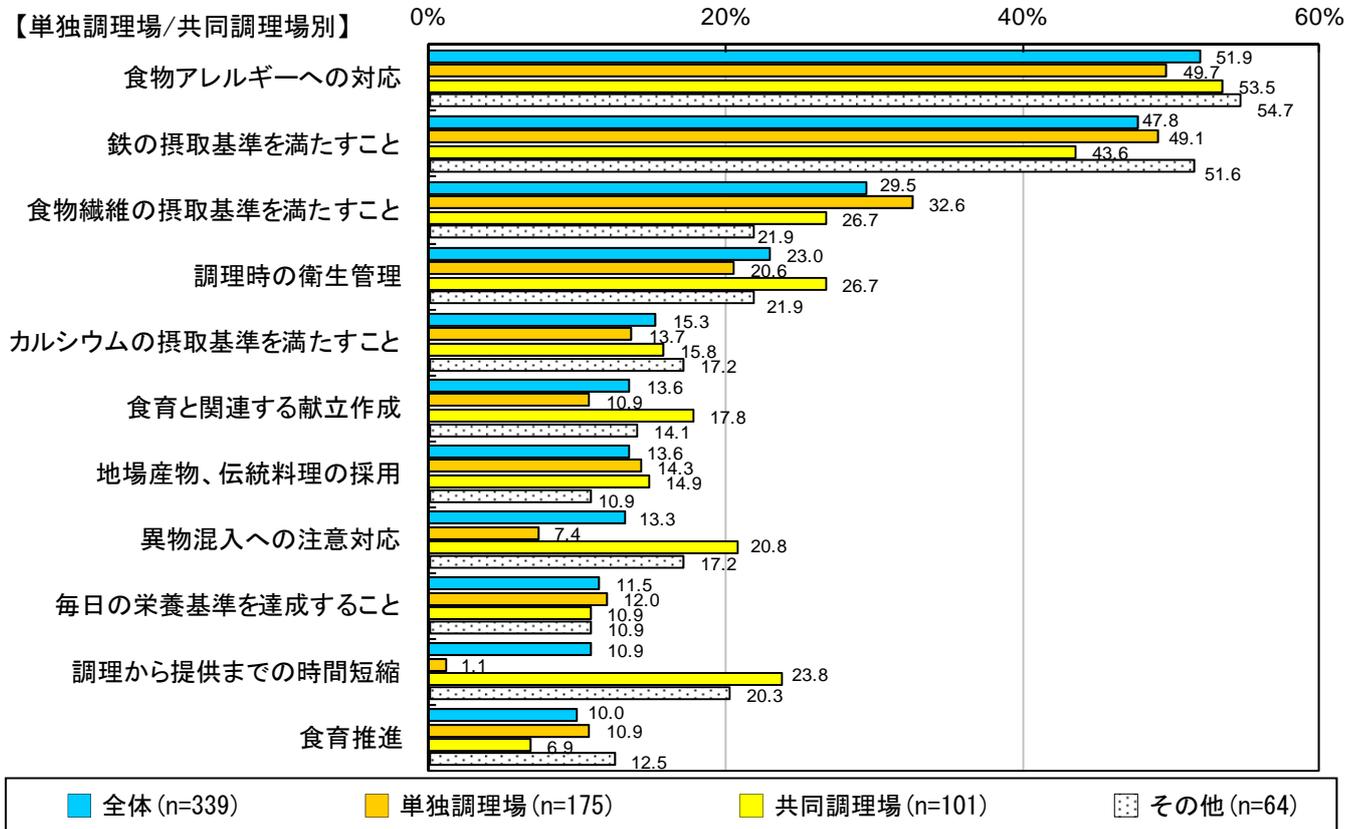
※以下全体で10%未満

	全体(n=339)	小学校(n=197)	中学校(n=48)
好き嫌いをなくす献立作成	9.4	9.6	12.5
魚類、肉類食材の半々活用	8.3	10.7	2.1
運動、食事、休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること	5.6	8.1	4.2
食糧生産、流通および消費の理解指導	5.0	6.6	4.2
ナトリウムの摂取基準を満たすこと	4.1	5.1	6.3
地域の伝統食文化の理解指導	3.8	4.1	8.3
最適食材の組み合わせメニュー作成	3.8	3.6	6.3
マグネシウムの摂取基準を満たすこと	3.2	1.5	12.5
適合食材の調達	2.1	2.0	0.0
その他のビタミンの摂取基準を満たすこと	1.8	1.5	2.1
定期微生物検査、理化学検査の実施	1.8	3.0	0.0
エネルギーの摂取基準を満たすこと	1.5	1.5	0.0
調理時の安全	1.5	1.0	0.0
献立計画の作成	1.2	1.5	0.0
脂質の摂取基準を満たすこと	0.9	1.0	2.1
ビタミンB1の摂取基準を満たすこと	0.9	1.5	0.0
ビタミンB2の摂取基準量を満たすこと	0.9	1.0	2.1
献立名や食品名が明確な献立を作成すること	0.9	1.5	0.0
家庭食への参考となるメニュー	0.9	1.0	0.0
亜鉛の摂取基準を満たすこと	0.6	0.5	0.0
加熱処理温度の高度変更	0.6	1.0	0.0
調理終了時の時間、温度の記録	0.6	0.5	2.1
ビタミンAの摂取基準を満たすこと	0.3	0.0	0.0
たんぱく質の摂取基準を満たすこと	0.0	0.0	0.0
その他難しいと思っていること	4.7	4.6	6.3

## 2. 学校給食の難しい点

○単独調理場では「食物繊維の摂取基準を満たすこと」をより重視。共同調理場では「調理から提供までの時間短縮」「調理時の衛生管理」「異物混入への注意対応」をより重視。

### Q1. 学校給食で難しい点



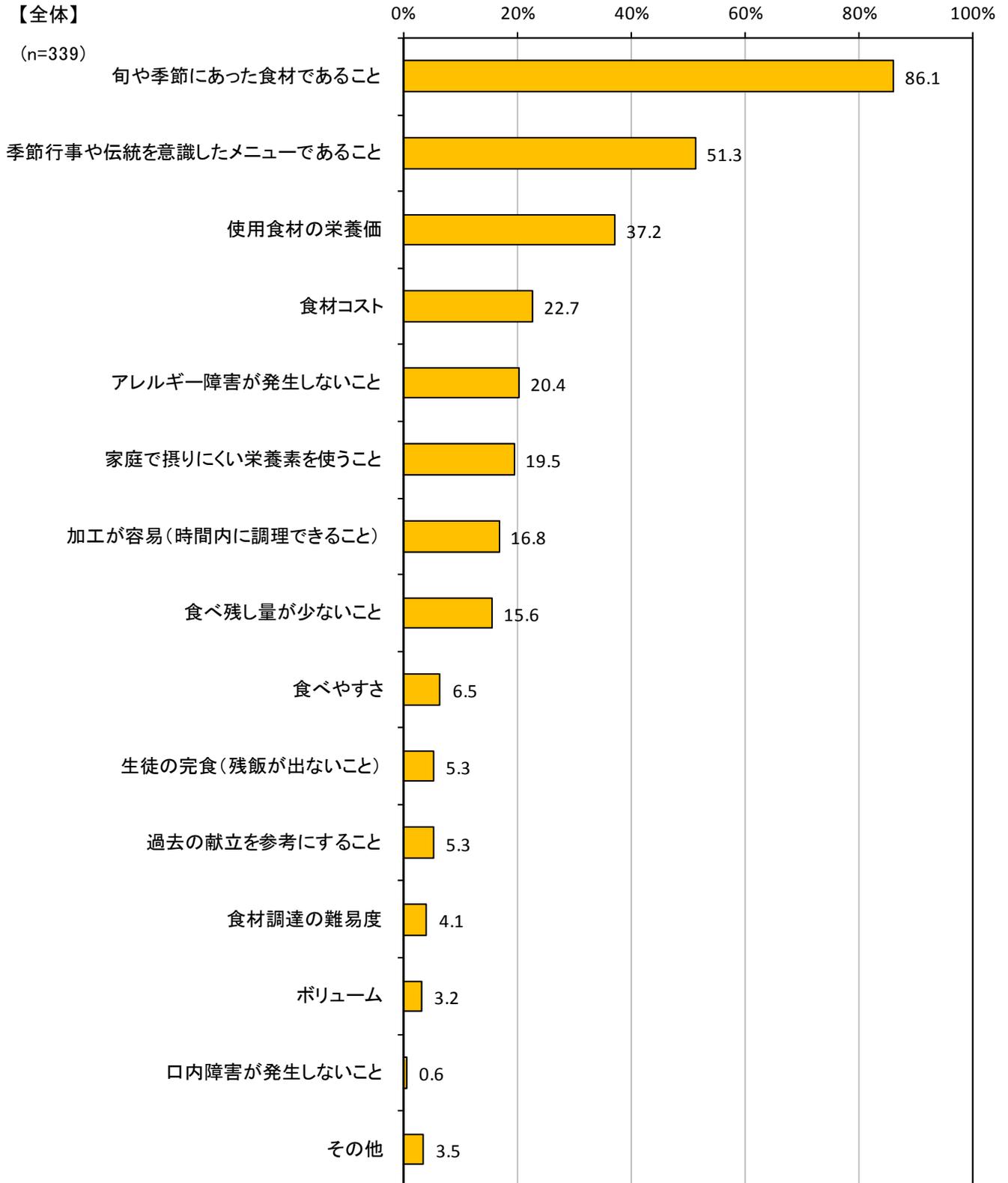
※以下全体で10%未満	全体 (n=339)	単独調理場 (n=175)	共同調理場 (n=101)	その他 (n=64)
好き嫌いをなくす献立作成	9.4	10.9	6.9	7.8
魚類、肉類食材の半々活用	8.3	9.7	5.9	6.3
運動、食事、休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること	5.6	9.1	2.0	1.6
食糧生産、流通および消費の理解指導	5.0	6.9	2.0	4.7
ナトリウムの摂取基準を満たすこと	4.1	6.3	2.0	1.6
地域の伝統食文化の理解指導	3.8	4.6	3.0	3.1
最適食材の組み合わせメニュー作成	3.8	3.4	5.0	3.1
マグネシウムの摂取基準を満たすこと	3.2	3.4	3.0	3.1
適合食材の調達	2.1	2.3	2.0	1.6
その他のビタミンの摂取基準を満たすこと	1.8	2.9	1.0	0.0
定期微生物検査、理化学検査の実施	1.8	2.9	0.0	1.6
エネルギーの摂取基準を満たすこと	1.5	1.1	1.0	3.1
調理時の安全	1.5	1.7	2.0	0.0
献立計画の作成	1.2	1.1	0.0	3.1
脂質の摂取基準を満たすこと	0.9	1.7	0.0	0.0
ビタミンB1の摂取基準を満たすこと	0.9	1.7	0.0	0.0
ビタミンB2の摂取基準量を満たすこと	0.9	1.1	1.0	0.0
献立名や食品名が明確な献立を作成すること	0.9	1.7	0.0	0.0
家庭食への参考となるメニュー	0.9	1.1	1.0	0.0
亜鉛の摂取基準を満たすこと	0.6	0.6	0.0	1.6
加熱処理温度の高度変更	0.6	0.6	1.0	0.0
調理終了時の時間、温度の記録	0.6	0.0	2.0	0.0
ビタミンAの摂取基準を満たすこと	0.3	0.0	0.0	1.6
たんぱく質の摂取基準を満たすこと	0.0	0.0	0.0	0.0
その他難しいと思っていること	4.7	5.1	3.0	6.3

### 3. 学校給食における水産物の提供実態

#### 3-1. 給食メニュー作成時に重視する点

○「旬や季節にあった食材であること」が圧倒的に多く、86.1%。ついで「季節行事や伝統を意識したメニューであること」(51.3%)、「使用食材の栄養価」(37.2%)と続く。

#### Q2. 学校給食メニュー作成時に重視する点

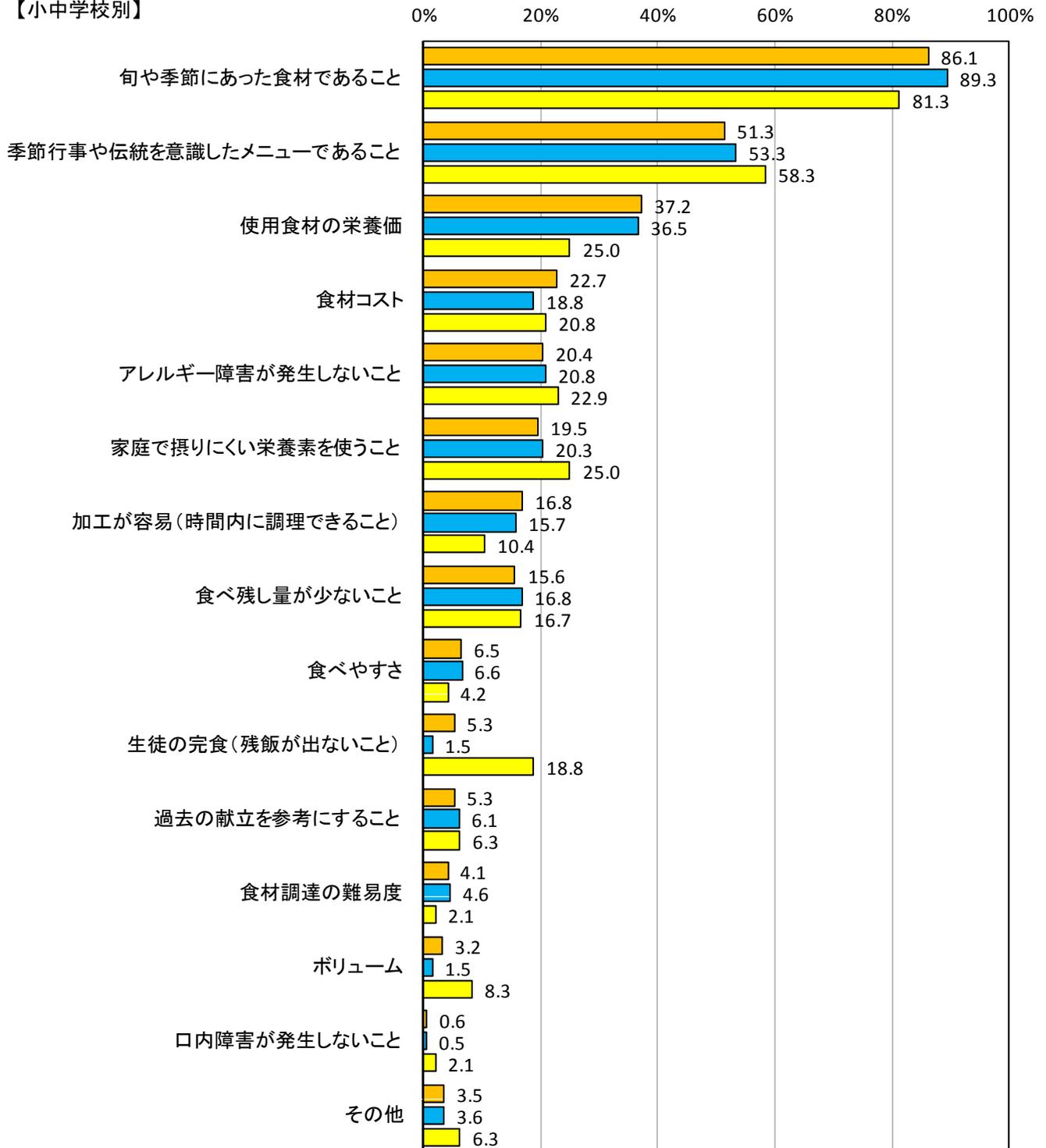


### 3-1. 給食メニュー作成時に重視する点

○小学校では中学校に比べ「使用食材の栄養価」、中学校では小学校に比べ「生徒の完食(残飯が出ないこと)」がより重視されている。

#### Q2. 学校給食メニュー作成時に重視する点

【小中学校別】



■ 全体 (n=339)

■ 小学校 (n=197)

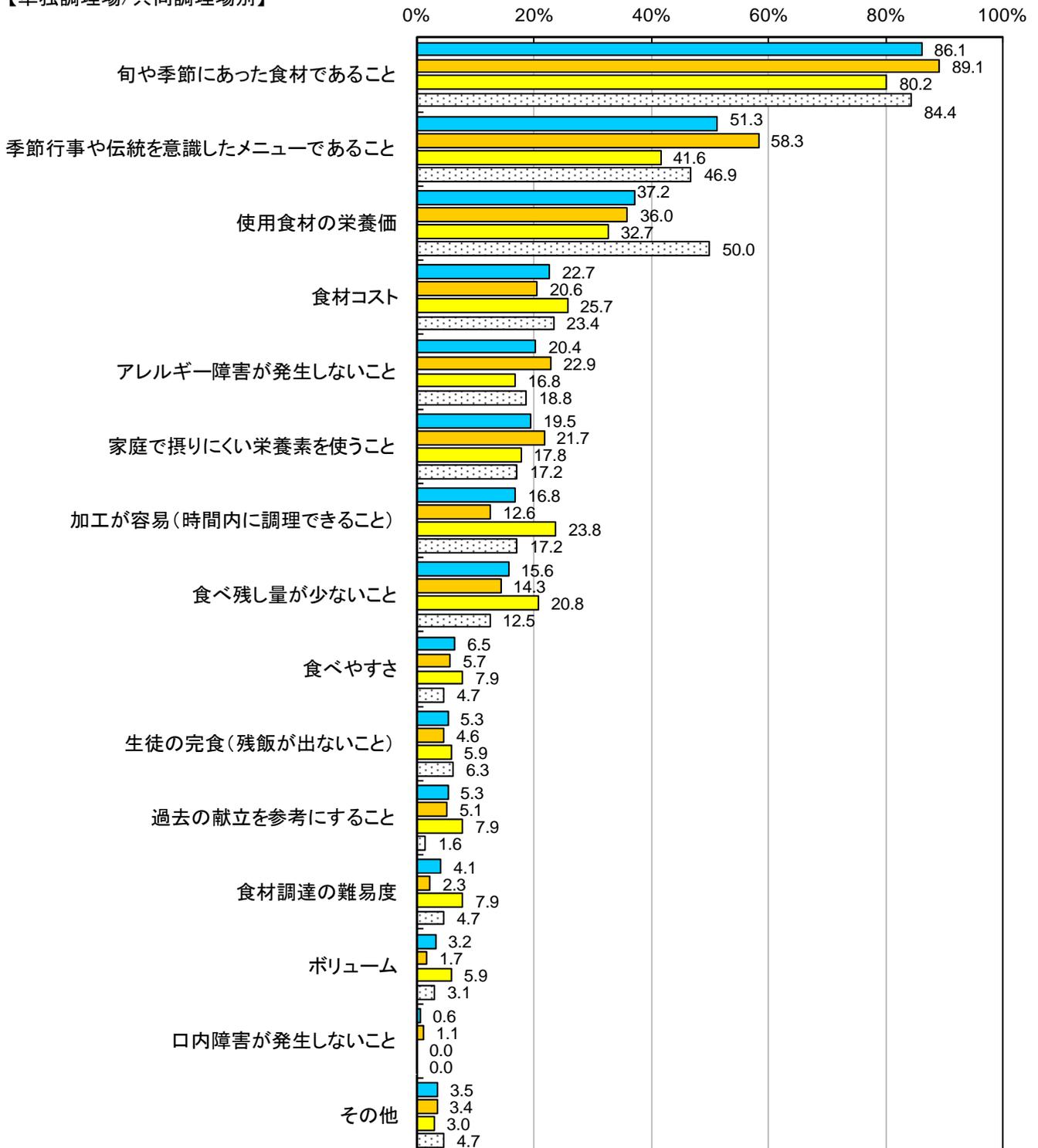
■ 中学校 (n=48)

### 3-1. 給食メニュー作成時に重視する点

○単独調理場では「旬や季節にあった食材であること」「季節行事や伝統を意識したメニューであること」「アレルギー障害が発生しないこと」をより重視。共同調理場では「加工が容易」「食べ残し量が少ないこと」をより重視。

#### Q2. 学校給食メニュー作成時に重視する点

【単独調理場/共同調理場別】



■ 全体 (n=339)

■ 単独調理場 (n=175)

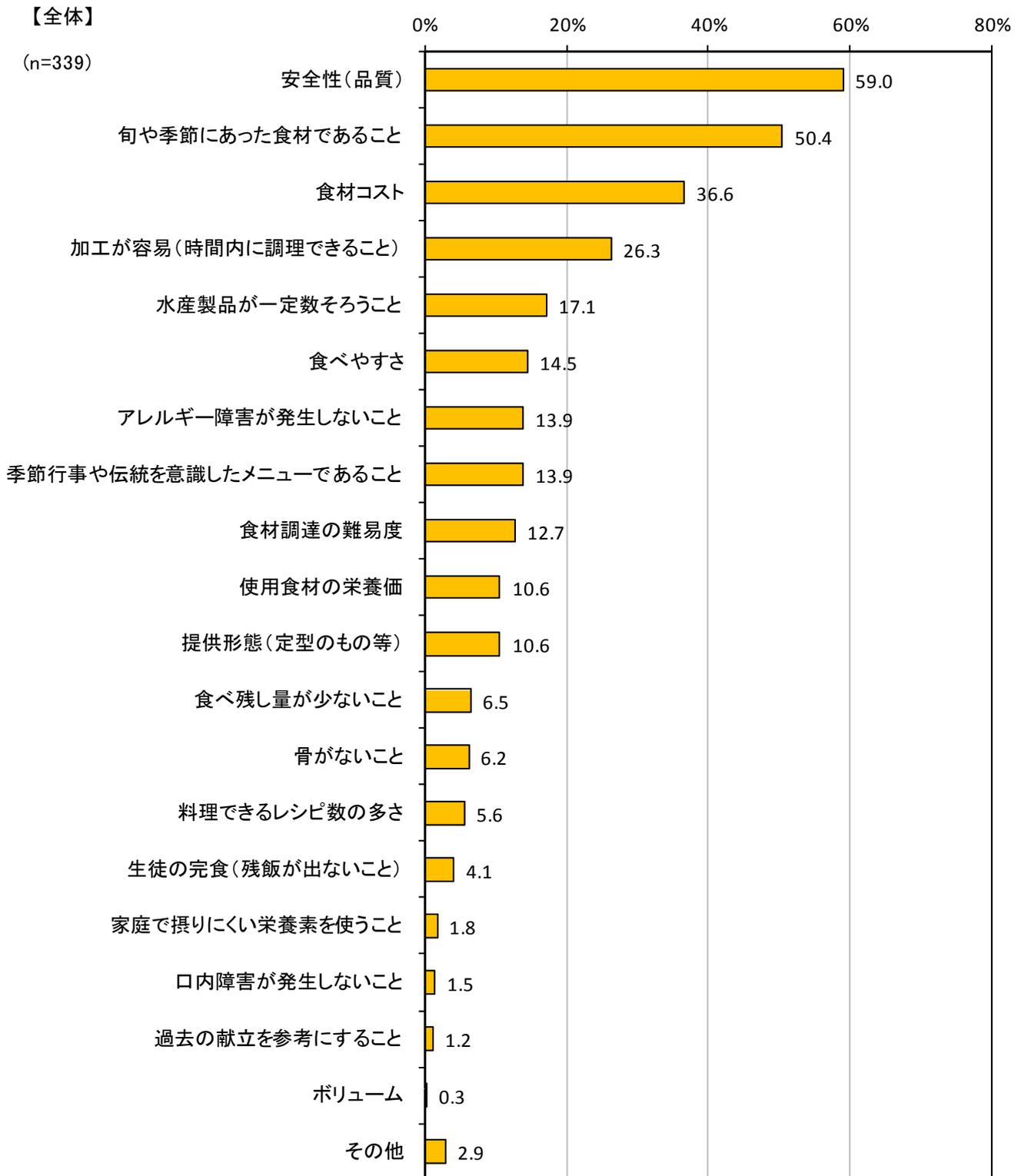
■ 共同調理場 (n=101)

■ その他 (n=64)

### 3-2. 使用する水産物を選択する際に重視する点

○全体として「安全性(品質)」が最も多く59.0%。ついで「旬や季節にあった食材であること」(50.4%)、「食材コスト」(36.6%)、「加工が容易(時間内に調理できること)」(26.3%)と続く。

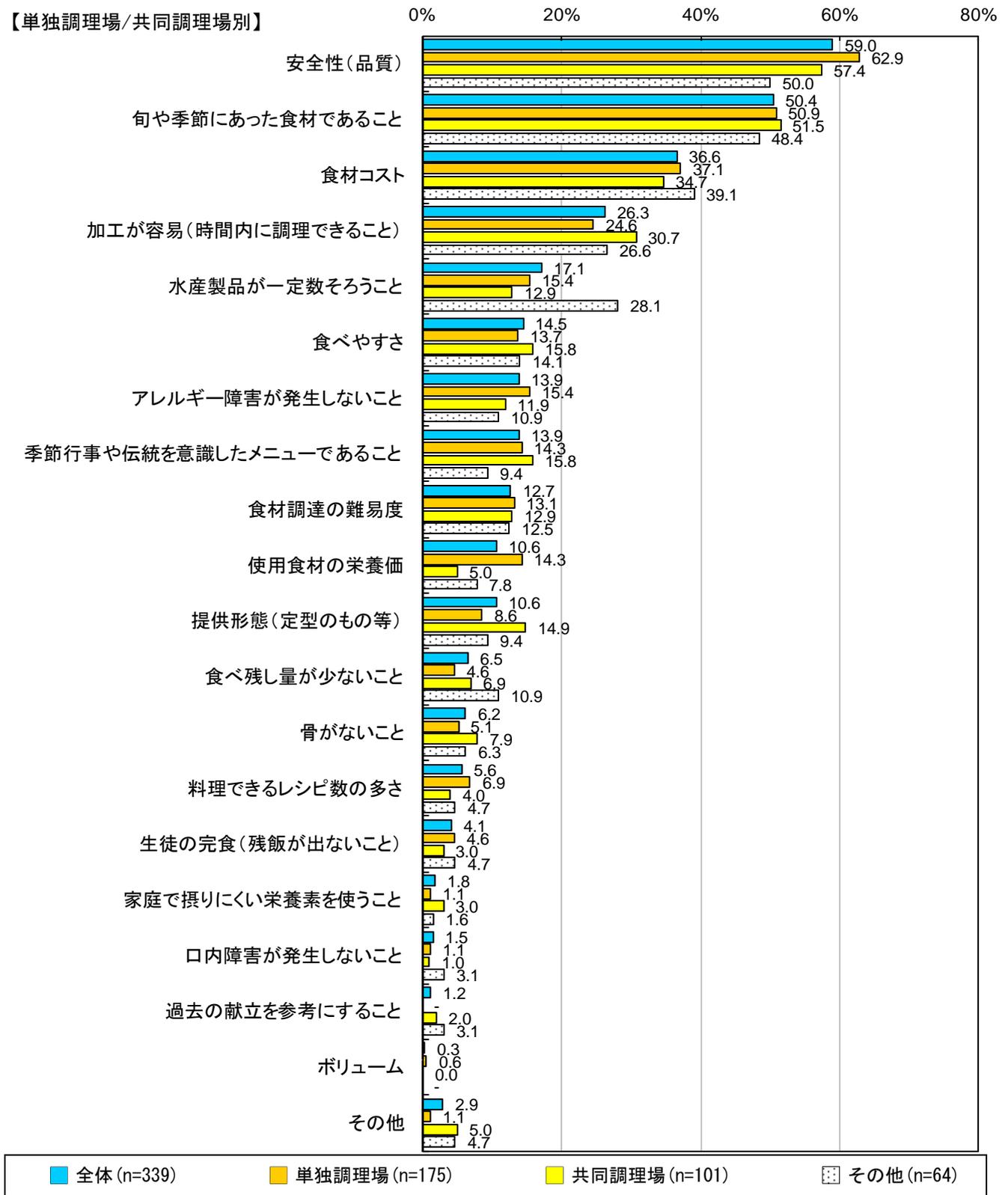
#### Q3. 使用する水産物を選択する際に重視する点



### 3-2. 使用する水産物を選択する際に重視する点

○単独調理場では「安全性(品質)」、共同調理場では「加工が容易(時間内に調理できること)」をより重視している。

#### Q3. 使用する水産物を選択する際に重視する点

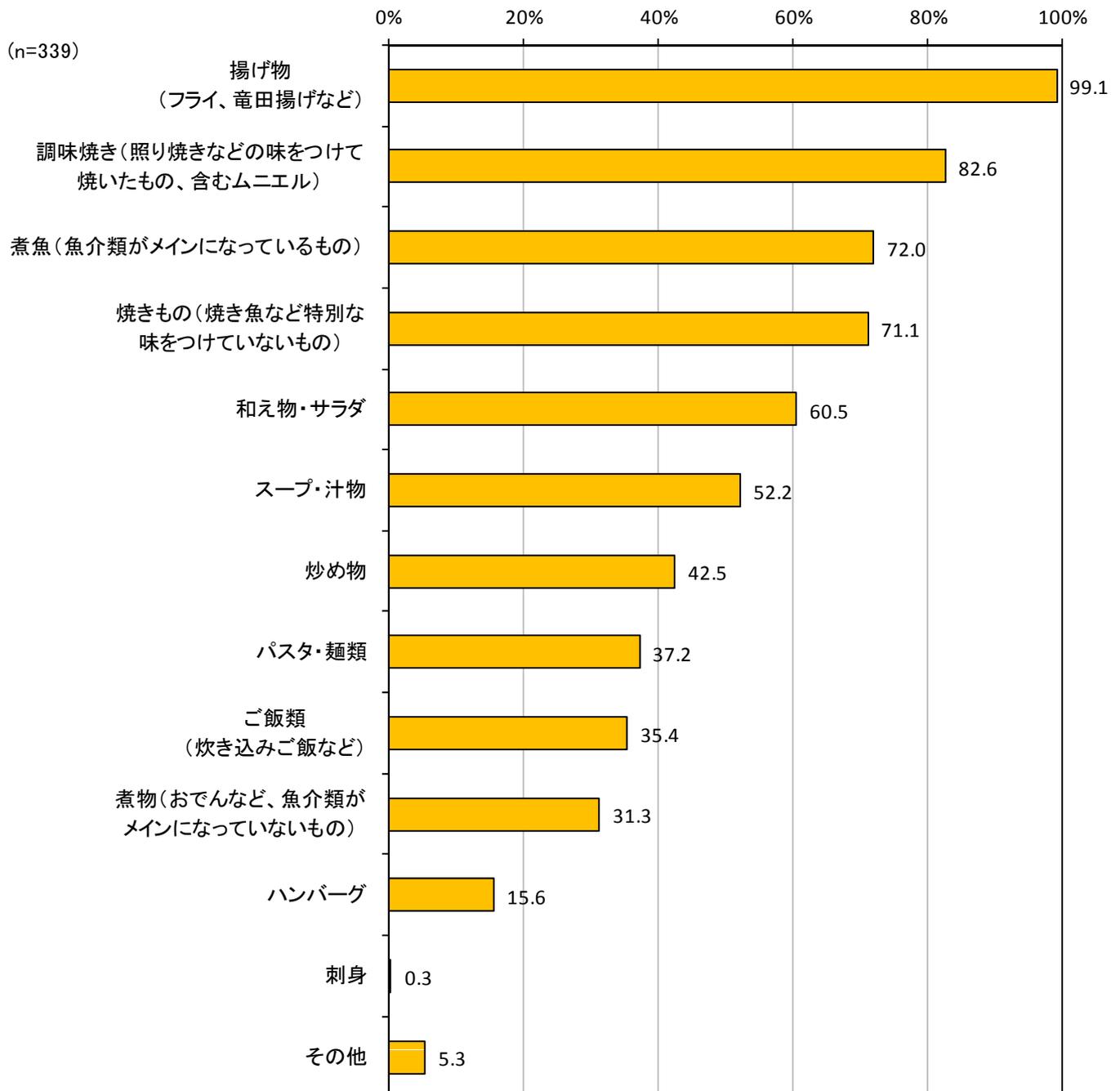


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○魚類については、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」が最も多く、99.1%。ついで「調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル)」(82.6%)、「煮魚(魚介類がメインになっているもの)」(72.0%)、「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」(71.1%)と続く。

#### Q4-1. 使用している水産物の調理方法(魚類)

【全体】

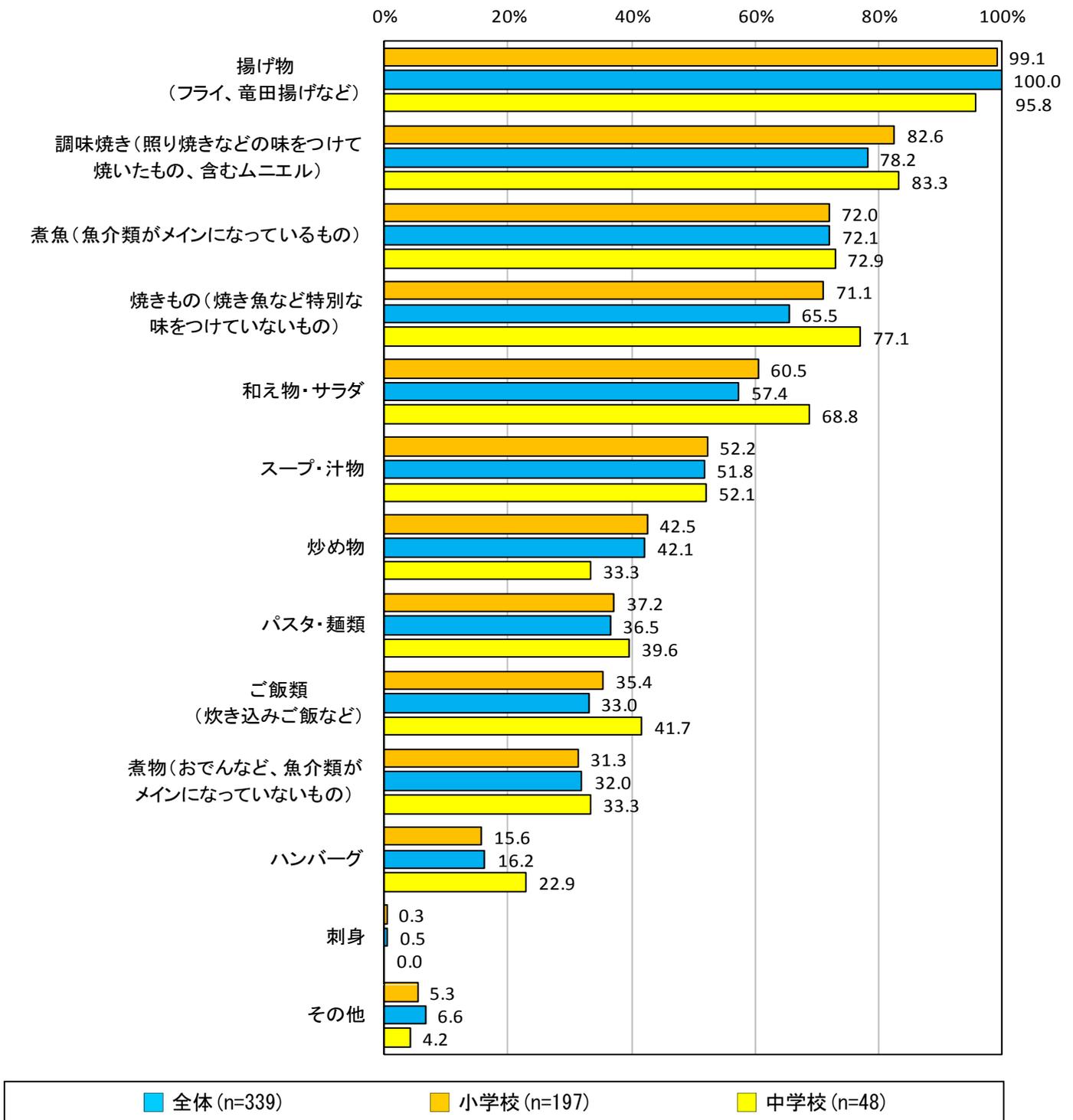


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」「和え物・サラダ」は、中学校では小学校よりも10%以上割合が大きい。

#### Q4-1. 使用している水産物の調理方法(魚類)

【小中学校別】

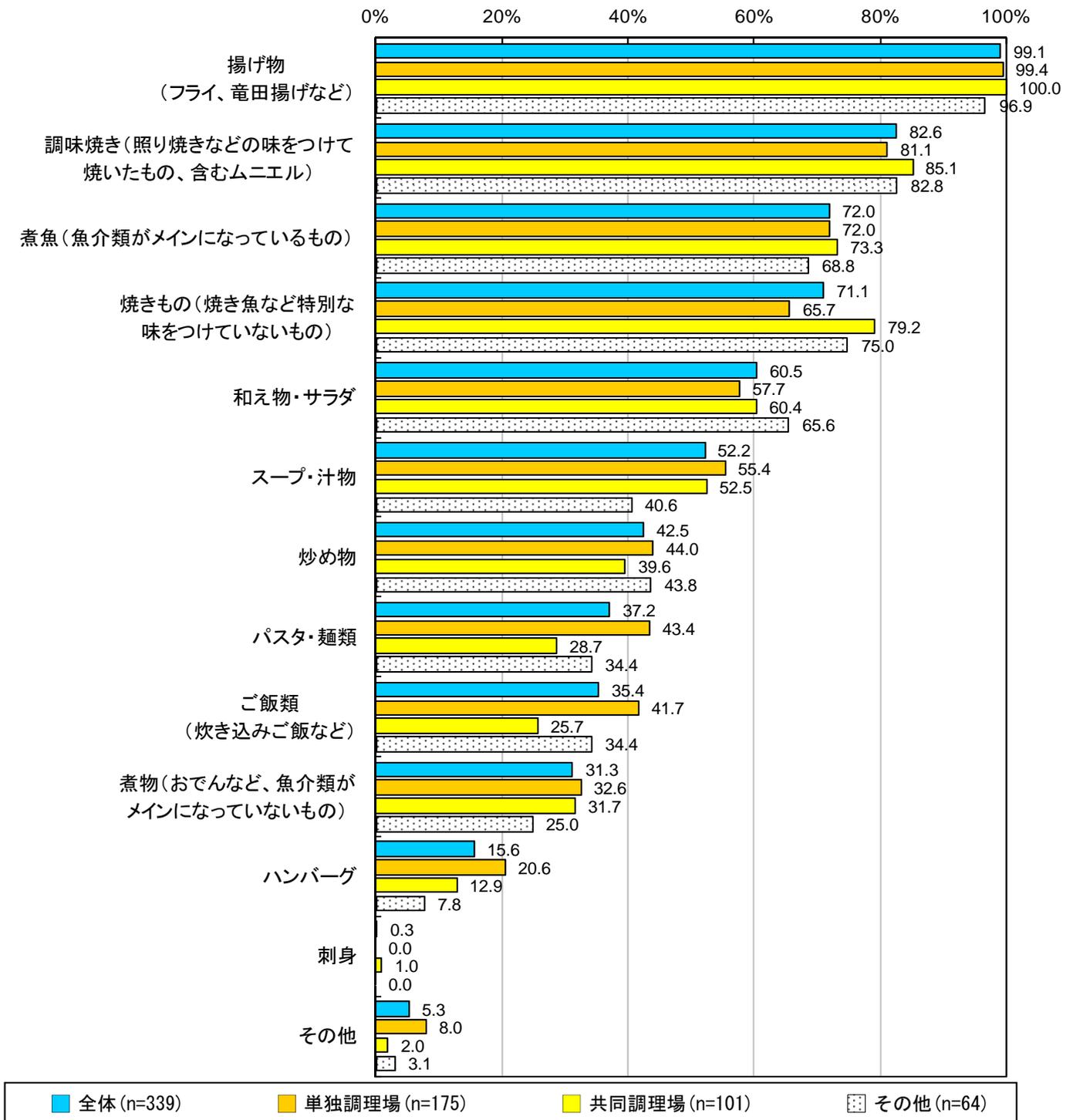


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○単独調理場では、「 Pasta・麺類」「ご飯類(炊き込みご飯など)」の割合が大きい。共同調理場では「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」の割合が大きい。

#### Q4-1. 使用している水産物の調理方法(魚類)

【単独調理場/共同調理場別】

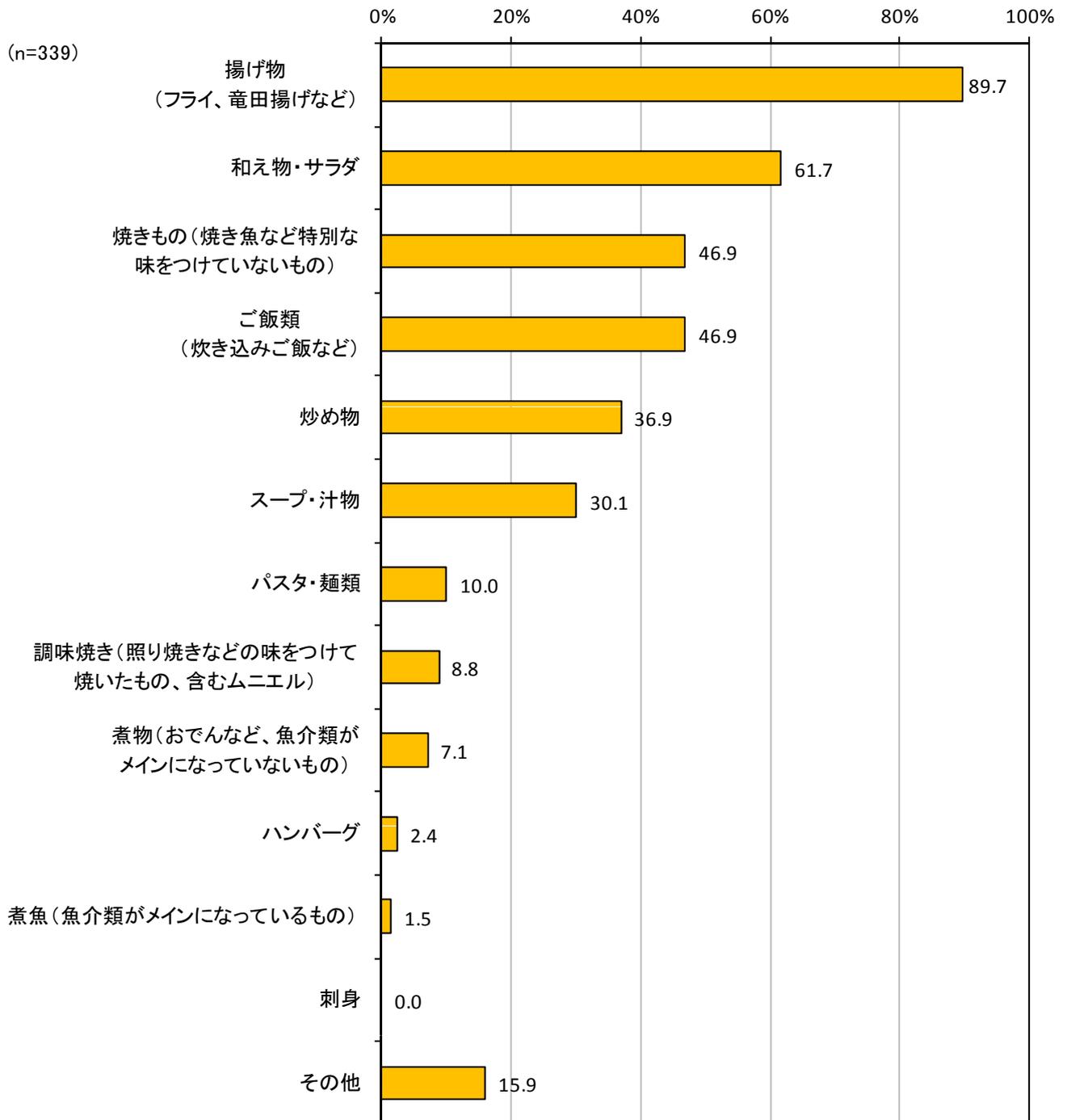


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○小魚類については、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」が最も多く、89.7%。ついで「和え物・サラダ」(61.7%)、「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」「ご飯類(炊き込みご飯など)」(46.9%)と続く。

#### Q4-2. 使用している水産物の調理方法(小魚類)

【全体】

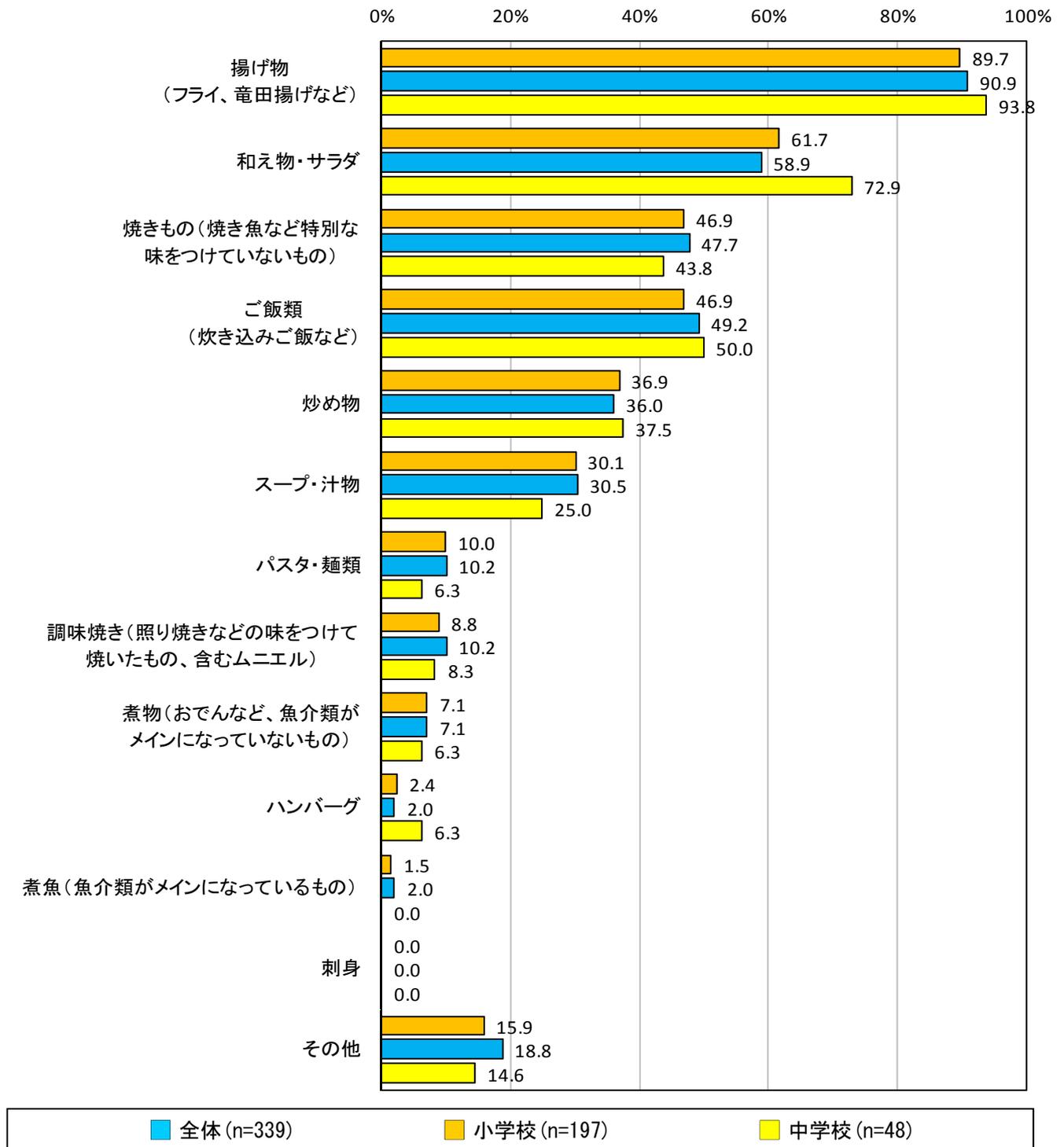


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○「和え物・サラダ」は、中学校では小学校よりも10%以上割合が大きい。

#### Q4-2. 使用している水産物の調理方法(小魚類)

【小中学校別】

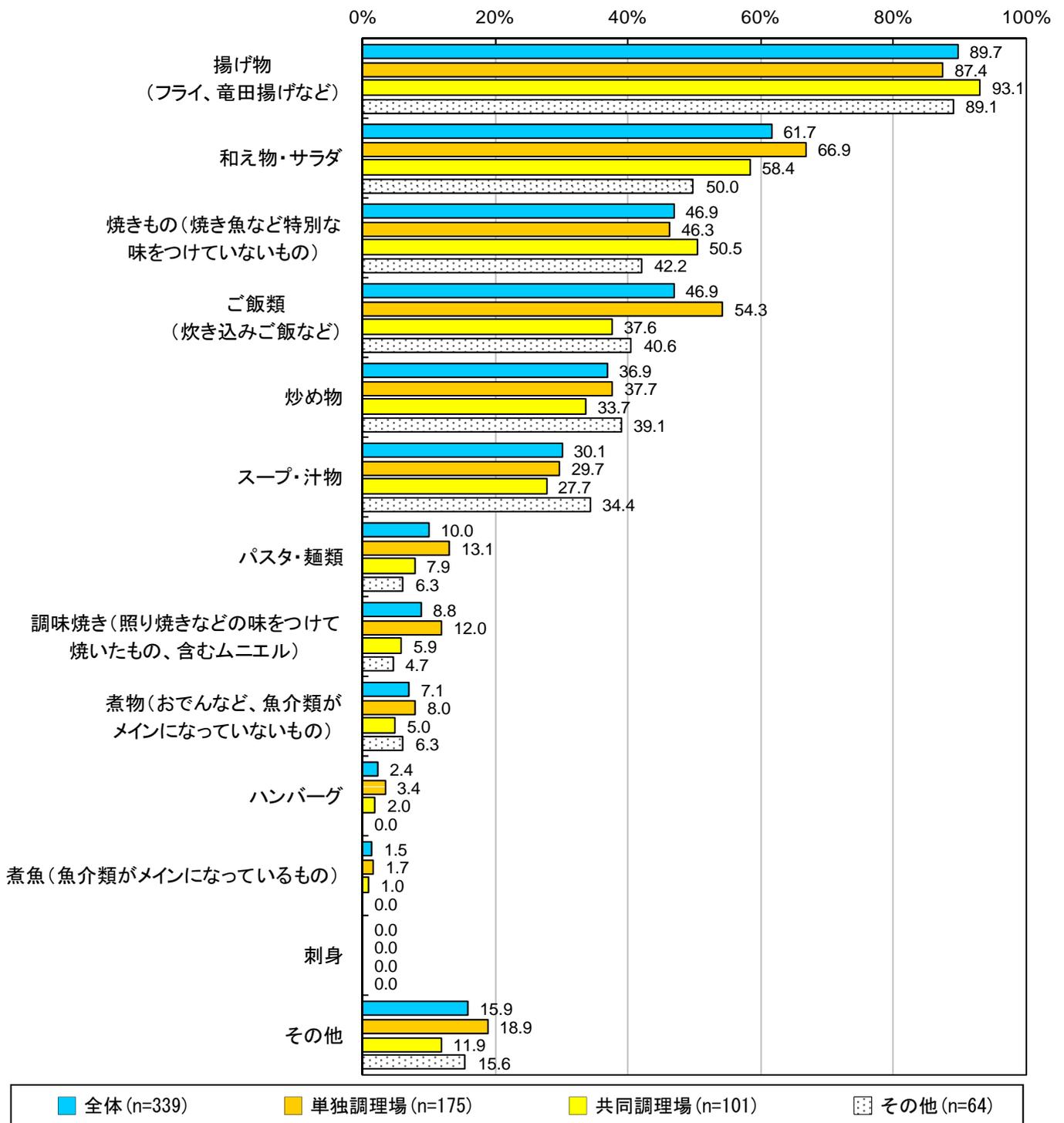


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○単独調理場では「和え物・サラダ」「ご飯類(炊き込みご飯など)」の割合が大きい。共同調理場では「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」の割合が大きい。

#### Q4-2. 使用している水産物の調理方法(小魚類)

【単独調理場/共同調理場別】

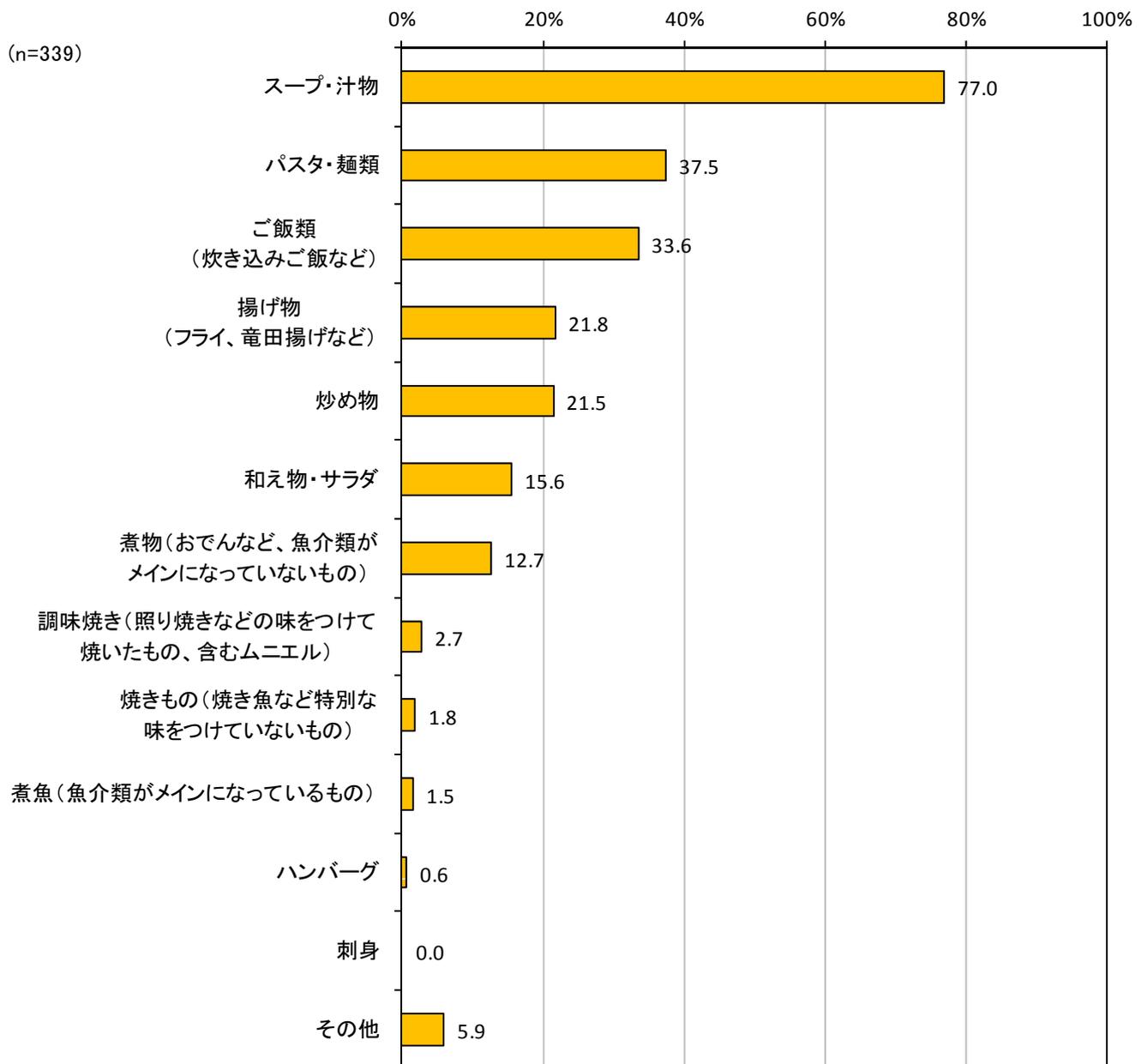


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○貝類について、「スープ・汁物」が突出して多く77.0%。ついで「 Pasta・麺類」(37.5%)、「ご飯類(炊き込みご飯など)」(33.6%)と続く。

#### Q4-3. 使用している水産物の調理方法(貝類)

【全体】

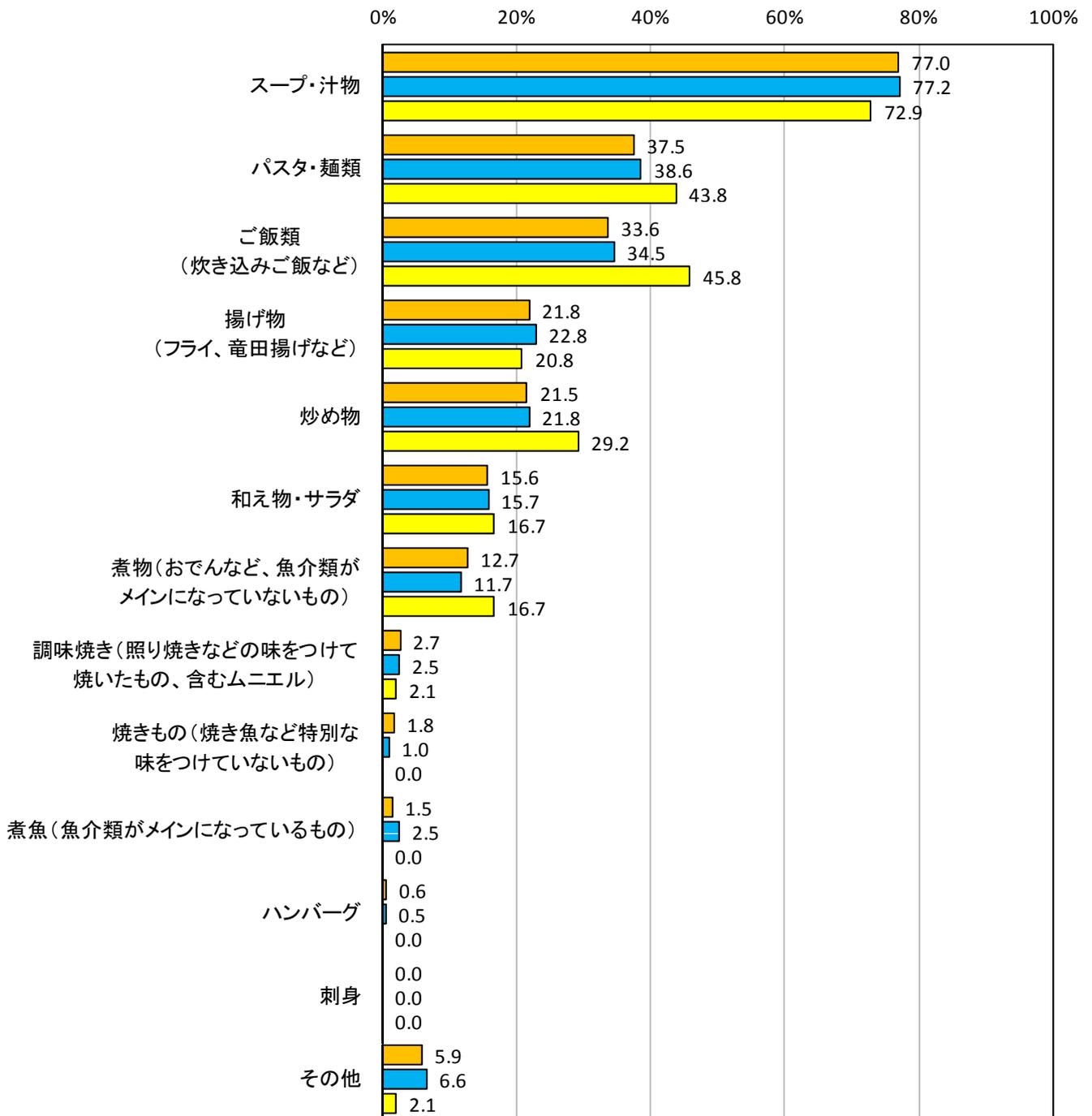


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○中学校では小学校よりも「ご飯類(炊き込みご飯など)」の割合が10%以上大きい。

Q4-3. 使用している水産物の調理方法(貝類)

【小中学校別】



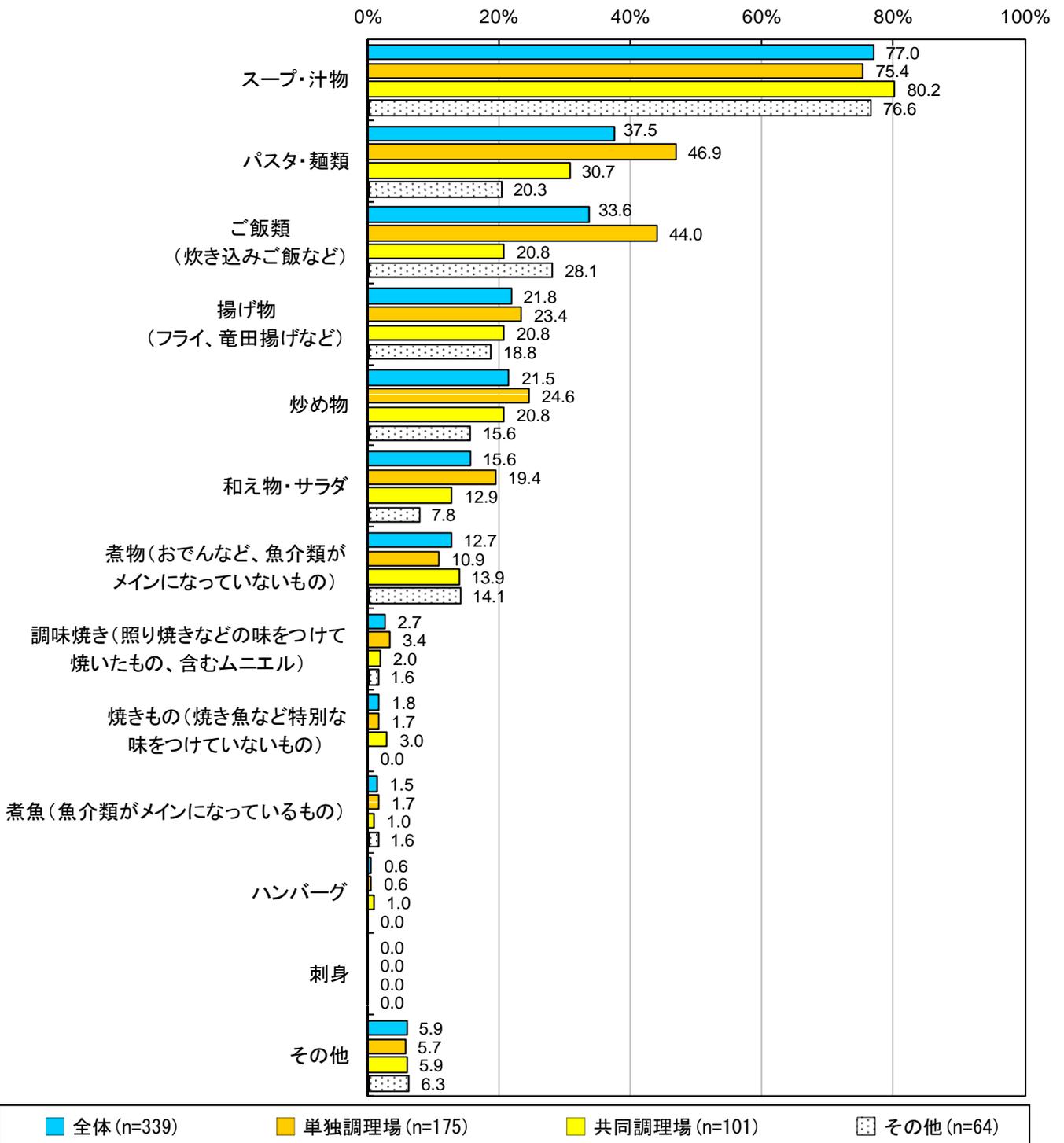
■ 全体 (n=339)      ■ 小学校 (n=197)      ■ 中学校 (n=48)

### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○単独調理場では「 Pasta・麺類」「ご飯類(炊き込みご飯など)」の割合が大きい。共同調理場では「スープ・汁物」の割合が大きい。

#### Q4-3. 使用している水産物の調理方法(貝類)

【単独調理場/共同調理場別】

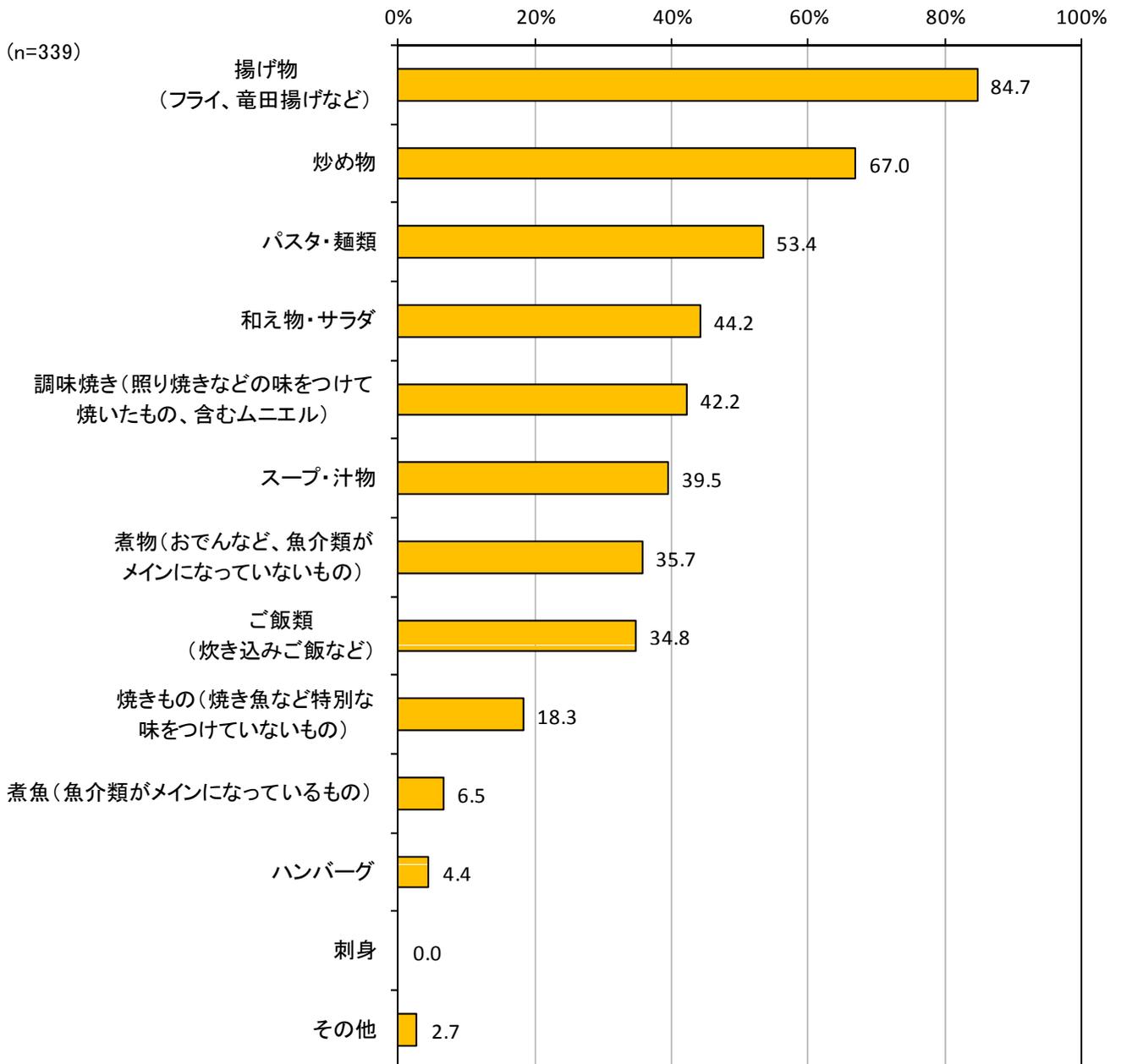


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○軟体類については、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」が84.7%。ついで「炒め物」(67.0%)、「パスタ・麺類」(53.4%)と続く。

#### Q4-4. 使用している水産物の調理方法(軟体類)

【全体】

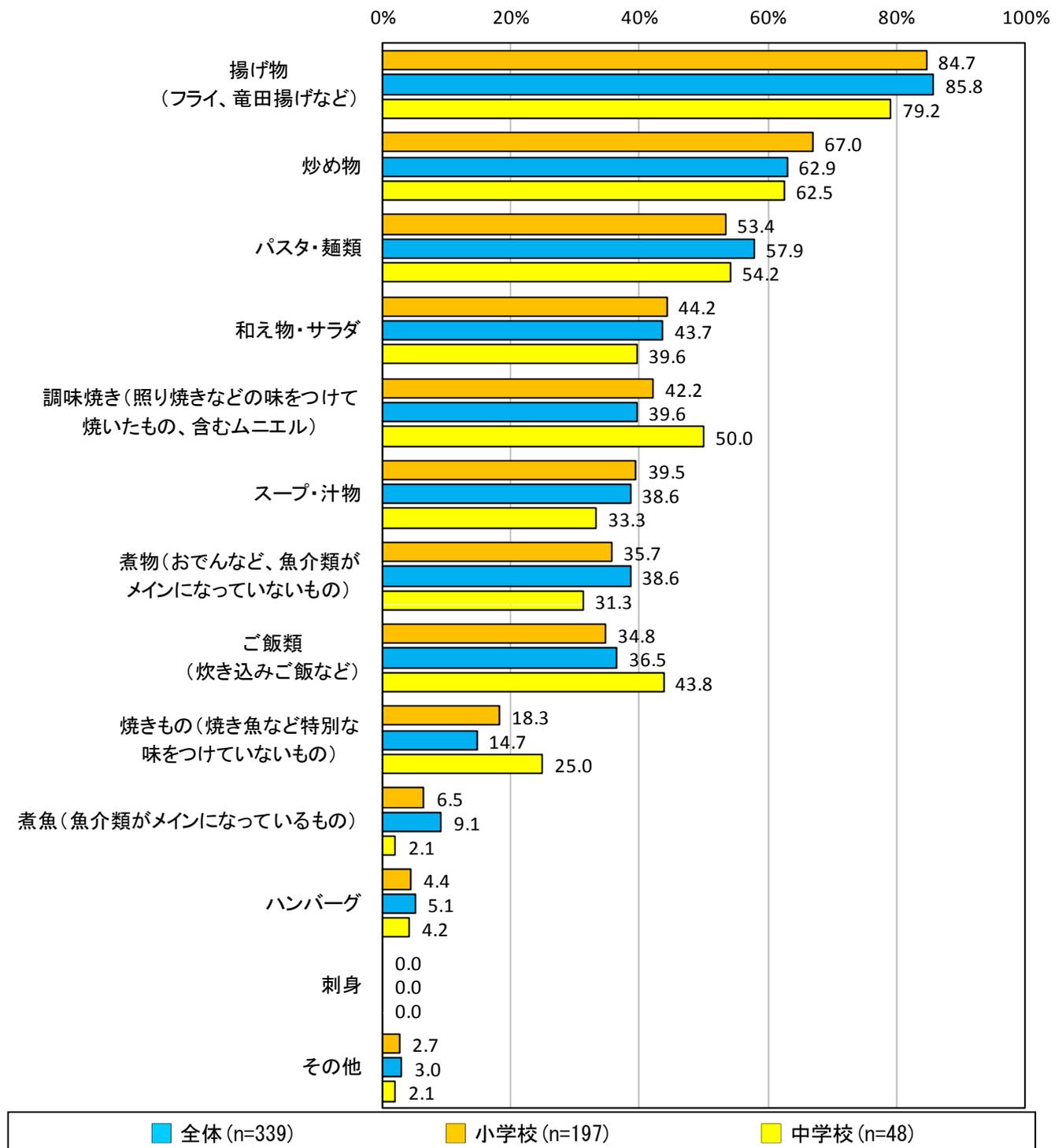


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○ 中学校では「調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル)」「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」の割合が小学校よりも10%以上大きい。

#### Q4-4. 使用している水産物の調理方法(軟体類)

【小中学校別】

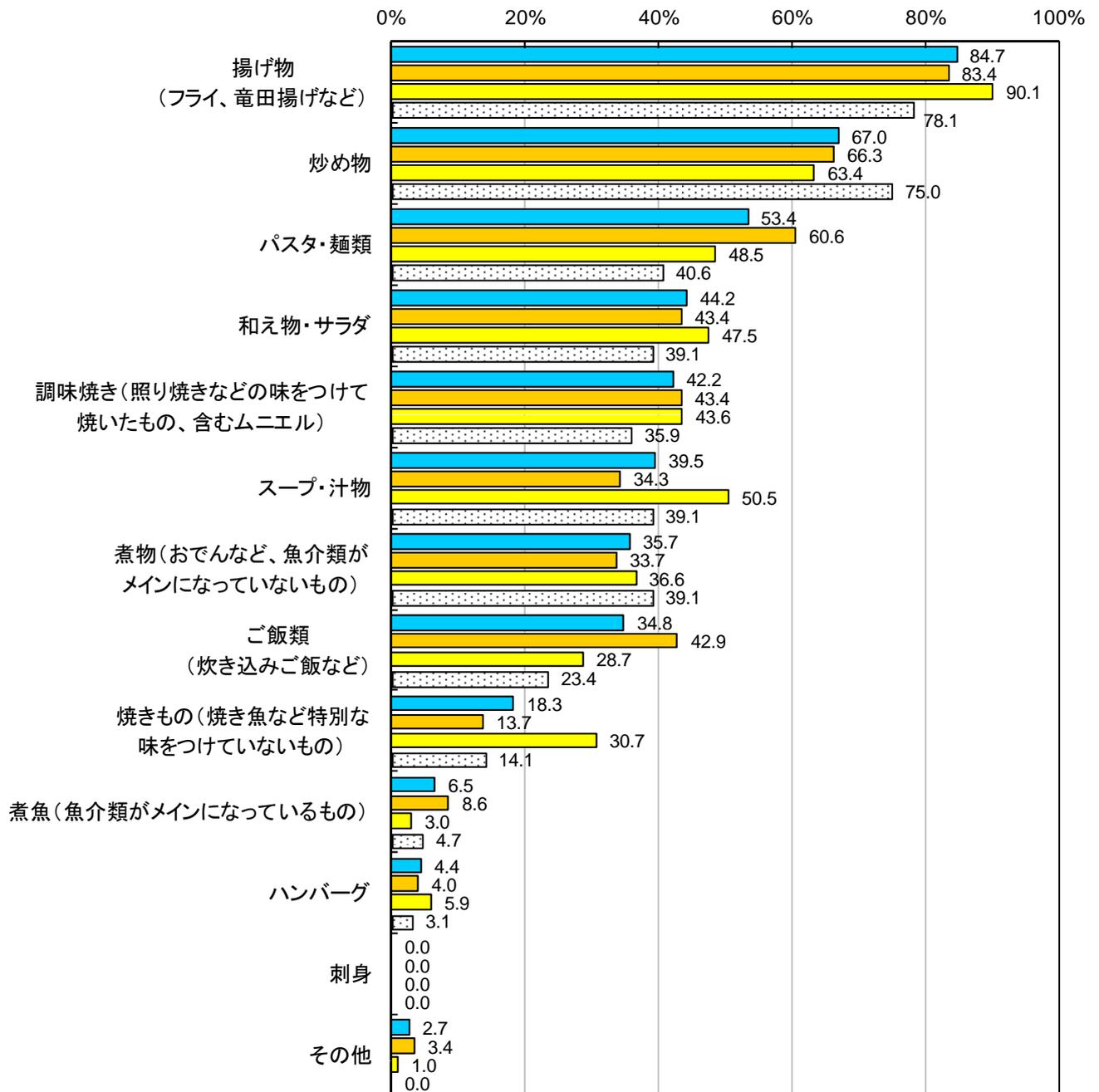


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○単独調理場で「ご飯類(炊き込みご飯など)」「 Pasta・麺類」の割合が大きい。共同調理場で「揚げ物」「焼きもの」「スープ・汁物」の割合が大きい。

#### Q4-4. 使用している水産物の調理方法(軟体類)

【単独調理場/共同調理場別】



■ 全体 (n=339)

■ 単独調理場 (n=175)

■ 共同調理場 (n=101)

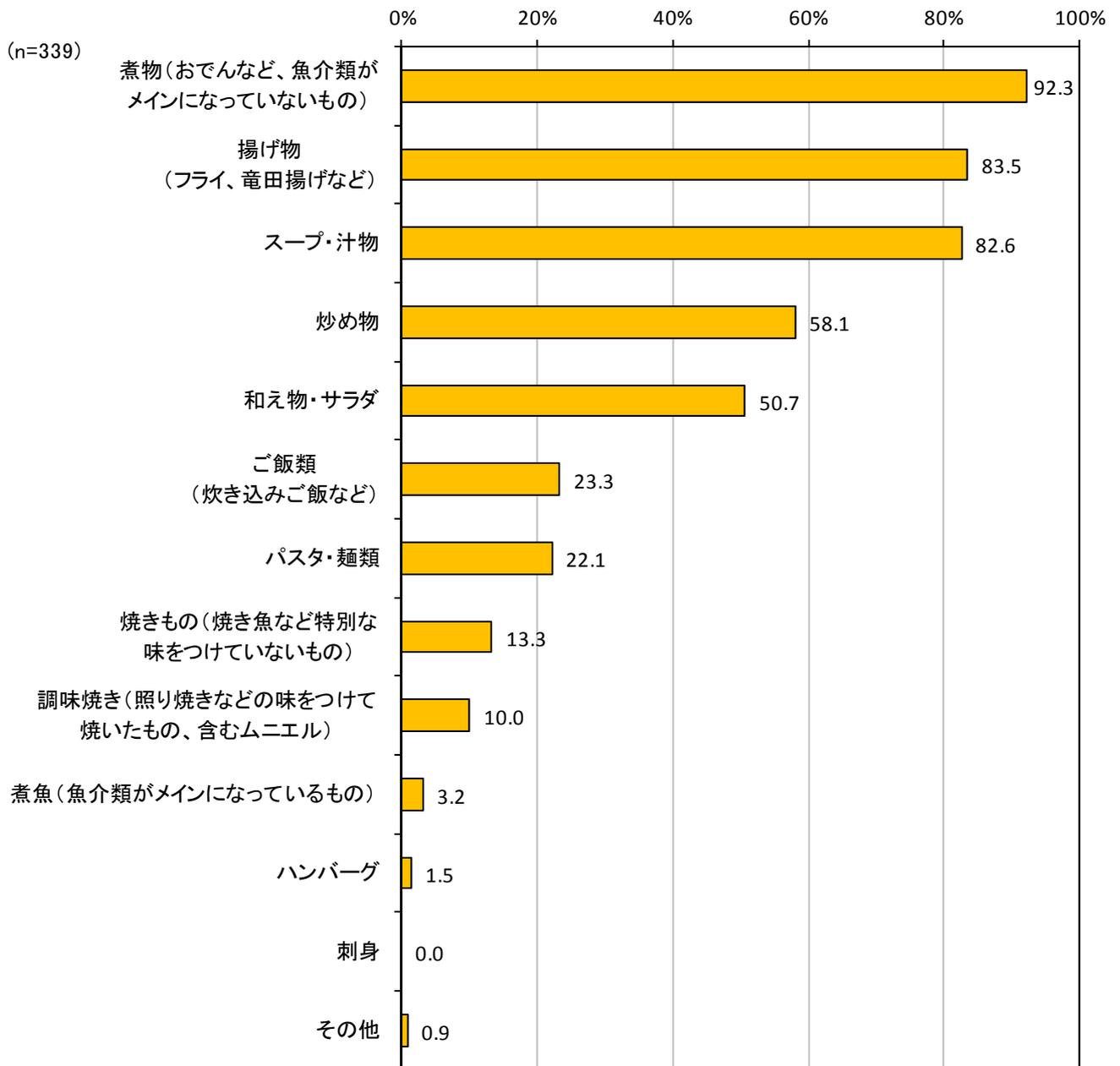
■ その他 (n=64)

### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○水産練り製品については、「煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)」が92.3%。「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」(83.5%)、「スープ・汁物」(82.6%)と続き、他の水産製品に比べ調理方法は幅広い。

Q4-5. 使用している水産物の調理方法(水産練り製品)

【全体】

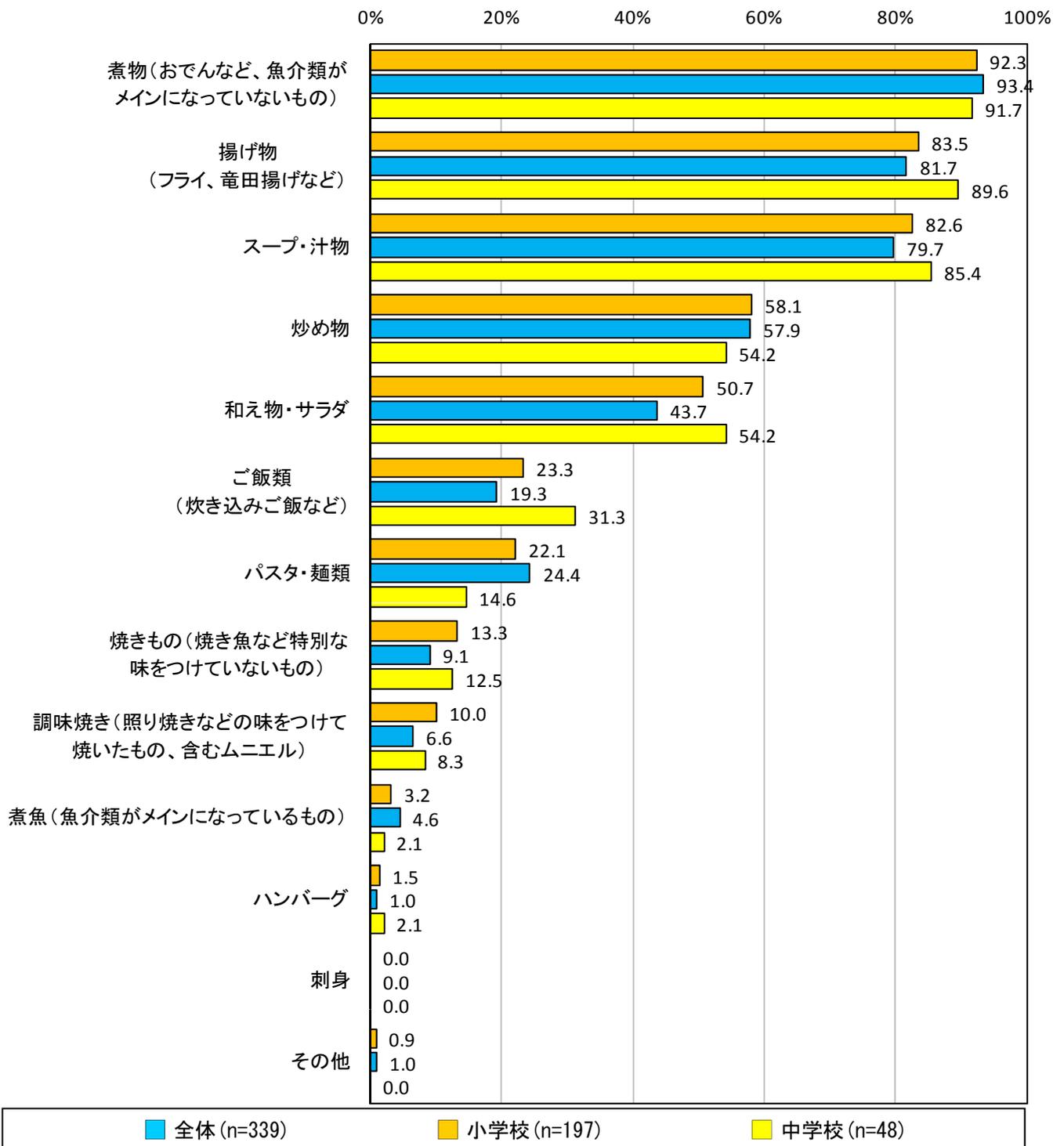


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○中学校では小学校よりも「和え物・サラダ」「ご飯類(炊き込みご飯など)」の割合が10%以上大きい。

Q4-5. 使用している水産物の調理方法(水産練り製品)

【小中学校別】

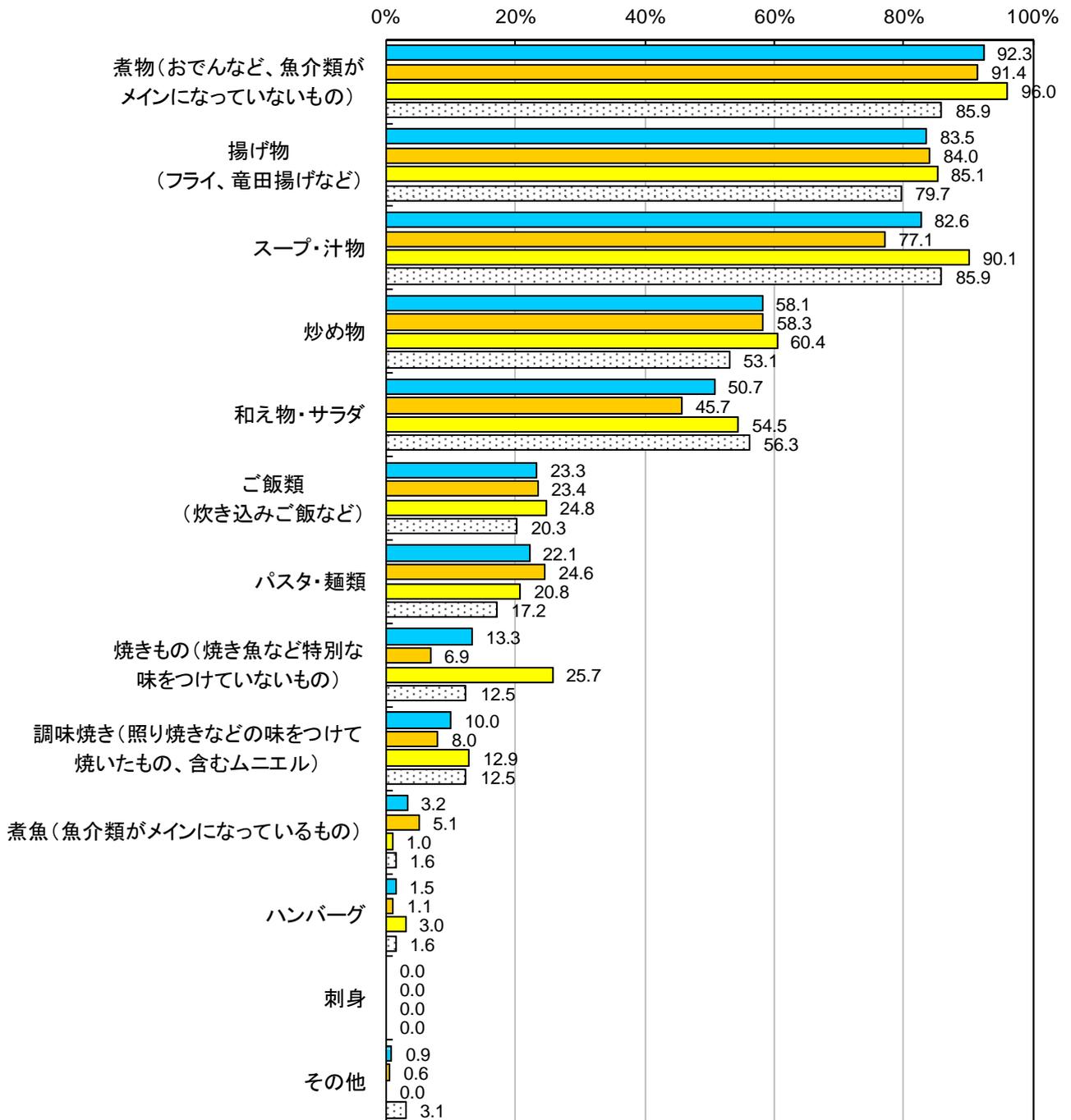


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○共同調理場では「スープ・汁物利用」「和え物・サラダ」「焼きもの」の割合が大きい。

#### Q4-5. 使用している水産物の調理方法(水産練り製品)

【単独調理場/共同調理場別】



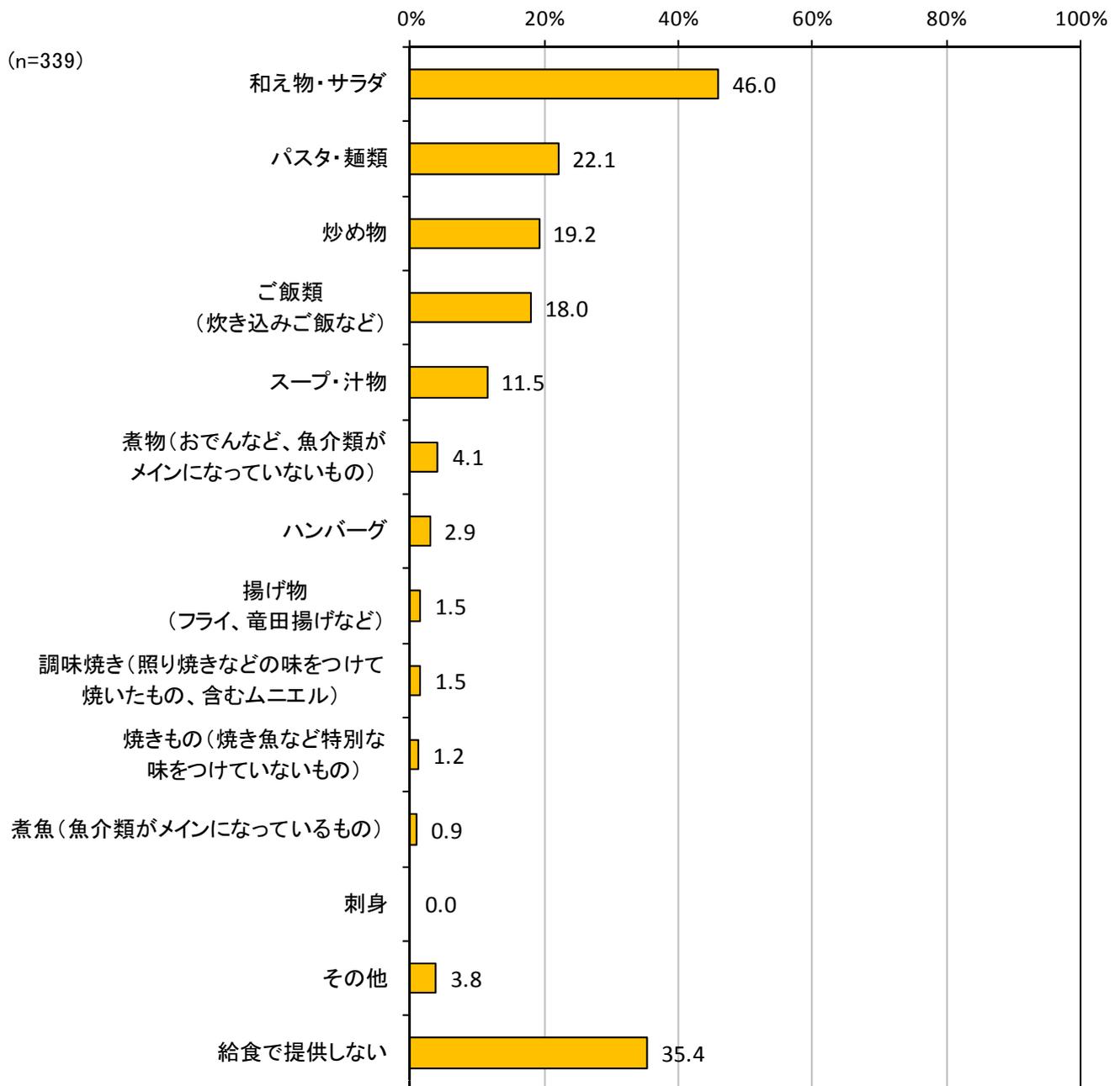
■ 全体 (n=339)    ■ 単独調理場 (n=175)    ■ 共同調理場 (n=101)    ■ その他 (n=64)

### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○缶詰製品については、「和え物・サラダ」が最も多く46.0%。ついで「 Pasta・麺類」(22.1%)、「炒め物」(19.2%)、「ご飯類(炊き込みご飯など)」(18.0%)と続く。

Q4-6. 使用している水産物の調理方法(缶詰製品)

【全体】

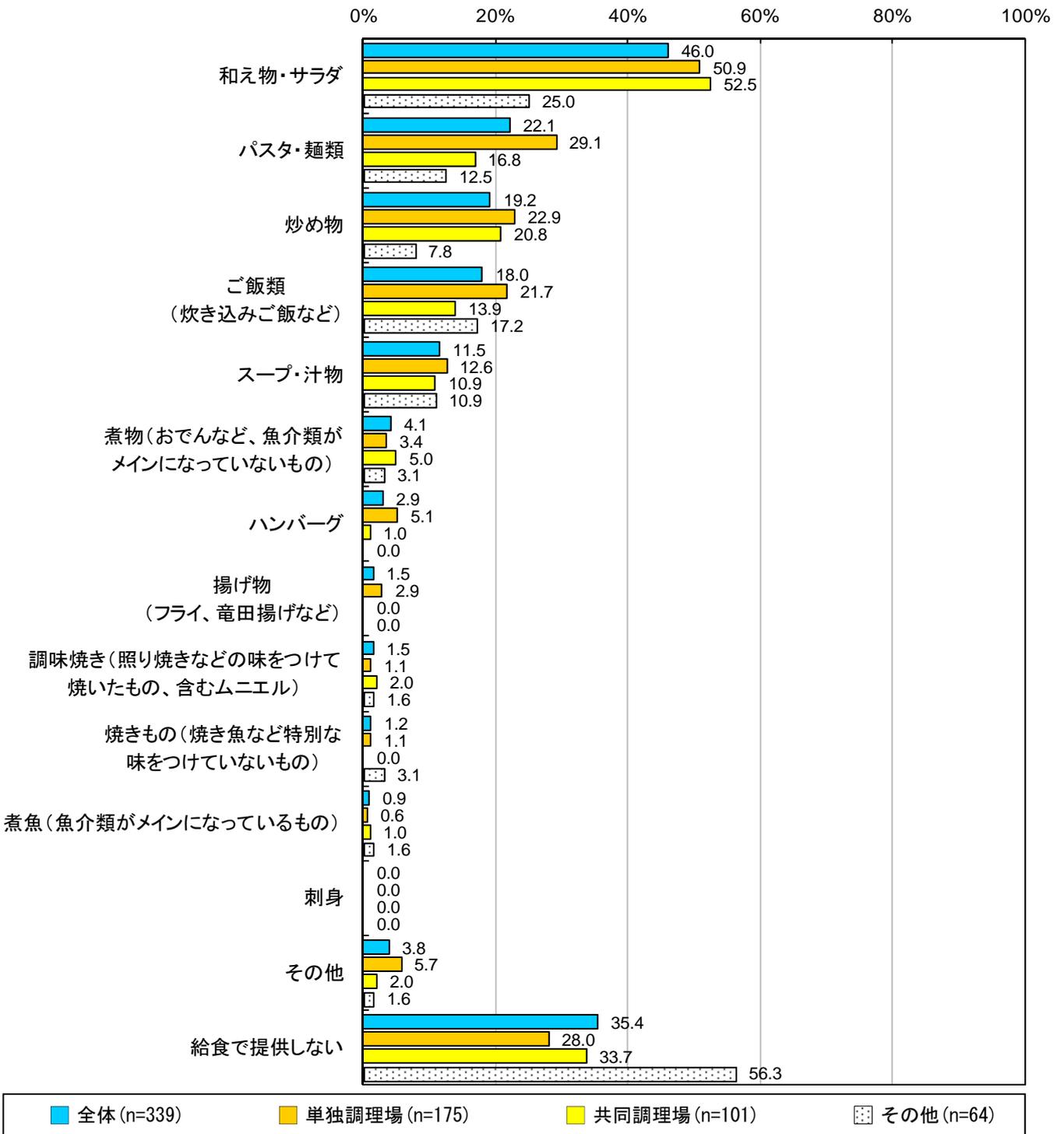


### 3-3. 使用している水産物の調理方法

○単独調理場では「 Pasta・麺類」「ご飯類(炊き込みご飯など)」の割合が大きい。

Q4-6. 使用している水産物の調理方法(缶詰製品)

【単独調理場/共同調理場別】

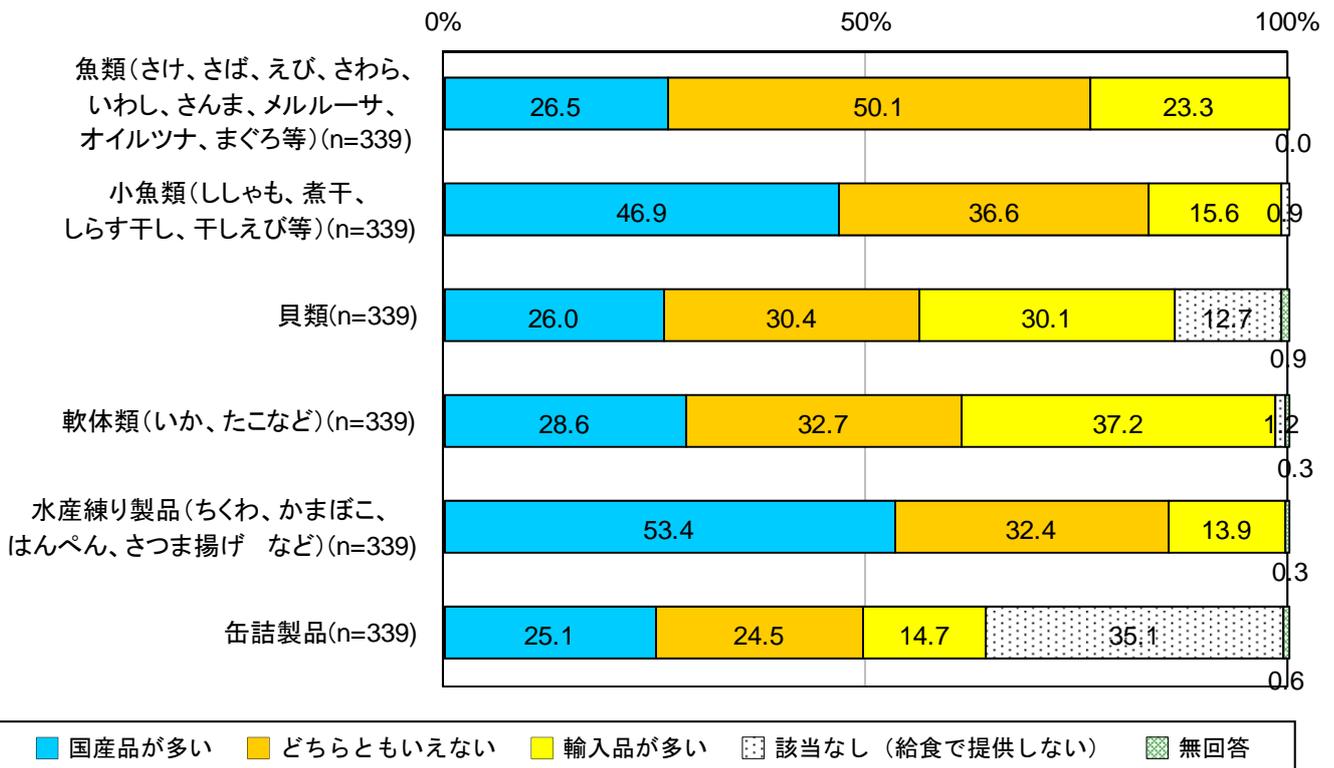


### 3-4. 水産物の給食メニューでの活用状況

○水産物の給食メニューへの活用状況については、「国産品が多い」のは、「水産練り製品(ちくわ、かまぼこ、はんぺん、さつま揚げ など)」が最も多く53.4%。ついで「小魚類(ししゃも、煮干、しらす干し、干しえび等)」(46.9%)、「軟体類(いか、たこなど)」(28.6%)と続く。

#### Q5. 水産物の給食メニューでの活用状況

【全体】

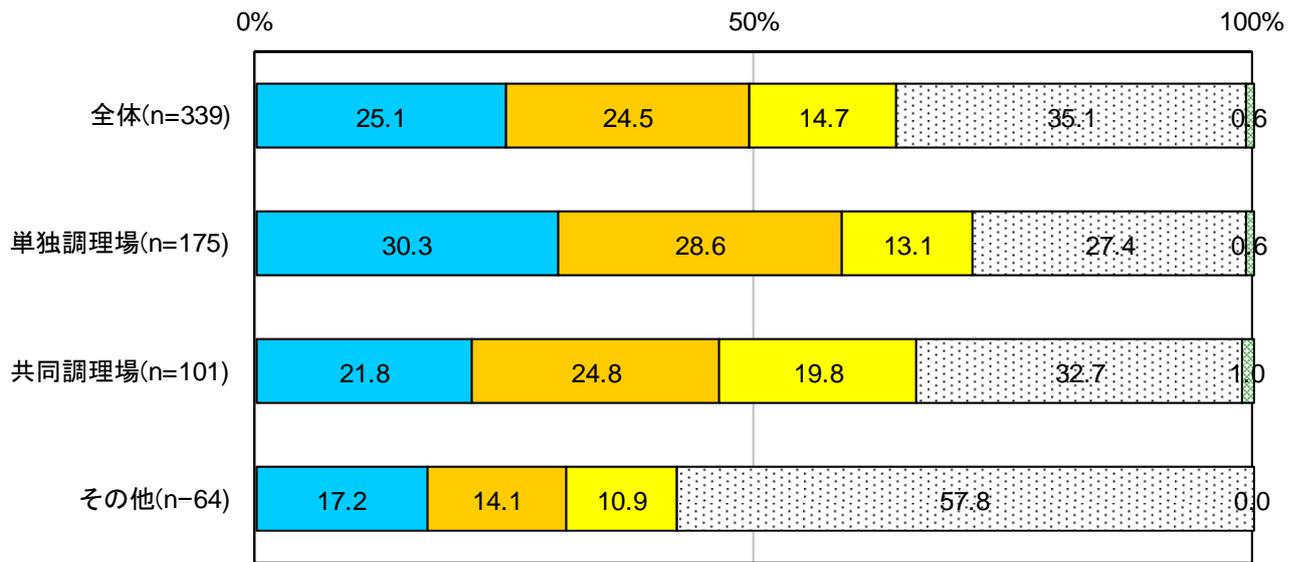


### 3-4. 水産物の給食メニューでの活用状況

○単独調理場では、「缶詰製品」は国産品利用の割合が大きい。

#### Q5. 水産物の給食メニューでの活用状況(缶詰製品)

【単独調理場/共同調理場別】



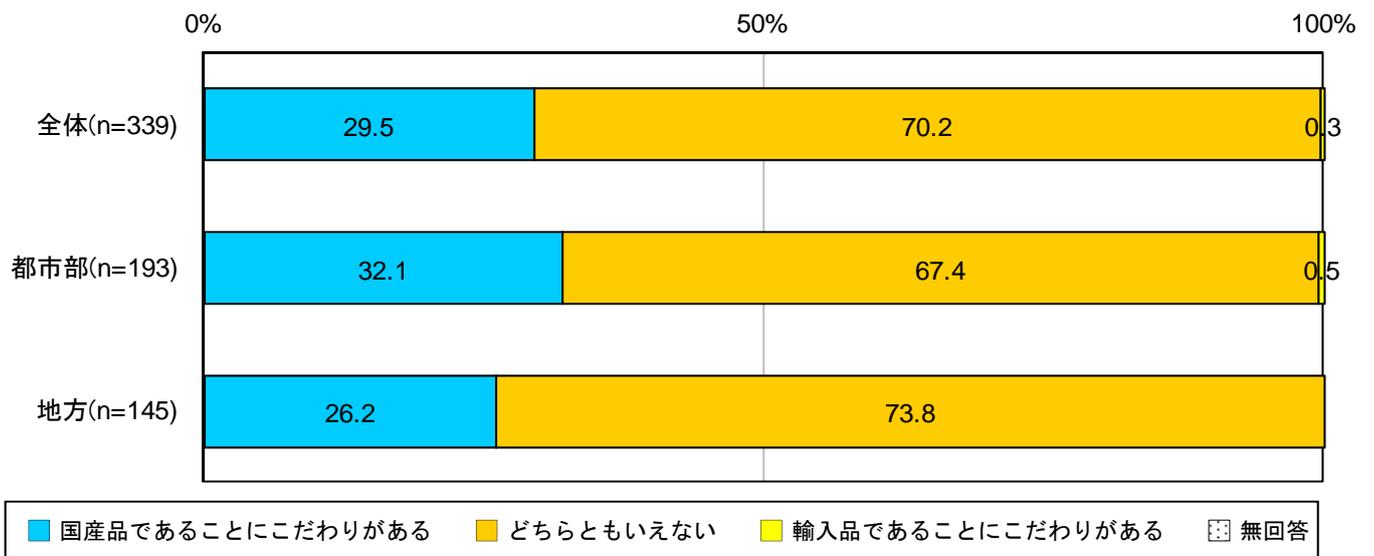
■ 国産品が多い ■ どちらともいえない ■ 輸入品が多い ■ 該当なし (給食で提供しない) ■ 無回答

### 3-5. 国産品・輸入品へのこだわり

○国産品・輸入品へのこだわりについては、「国産品であることにこだわりがある」の割合をみると、全体では29.5%。地域別にみると、都市部では32.1%、地方では26.2%である。

#### Q6. 国産品・輸入品へのこだわり

【地域別】

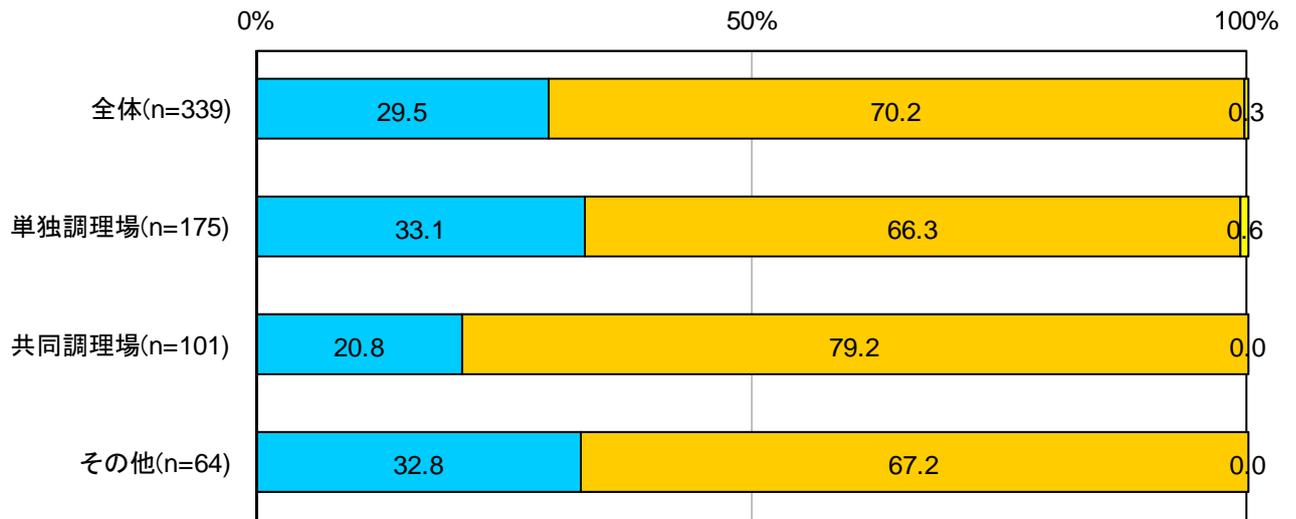


### 3-5. 国産品・輸入品へのこだわり

○単独調理場では国産品であることへのこだわりが強い。

#### Q6. 国産品・輸入品へのこだわり(缶詰製品)

【単独調理場/共同調理場別】



■ 国産品であることにこだわりがある   ■ どちらともいえない   ■ 輸入品であることにこだわりがある   ■ 無回答

### 3-5. 国産品・輸入品へのこだわり

○国産品であることへのこだわりは、「安心・安全性」との回答が圧倒的に多く、「地産地消の観点から」が続く。

#### Q7. 国産品・輸入品へのこだわりに関する自由回答

[Q6で給食メニューで使用する水産物について「国産品であることにこだわりがある」と回答された方]

件数(n=100)

0% 20% 40% 60%

(コメント)

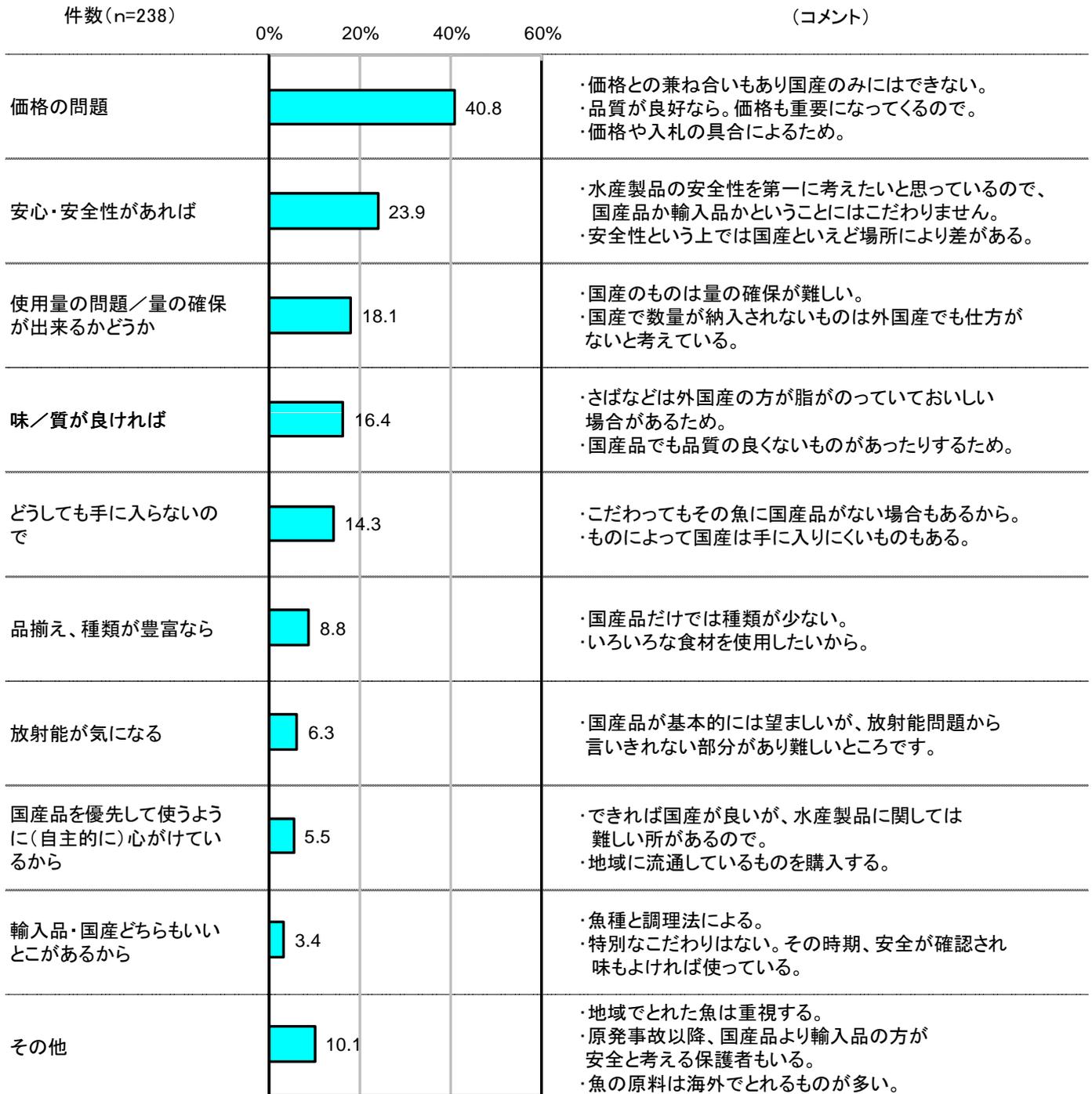
こだわり	件数	コメント
安心・安全性	51.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全性を考えると国産品を選んでしまう。</li> <li>・安全性や流通経路が気になるため。</li> <li>・日本でとれ、加工されたものは安心感がある。</li> </ul>
地産地消の観点から	24.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物の活用が目標としてある。</li> <li>・地域でとれる水産製品を出来るだけ使用している。</li> <li>・地産地消を推進していくため。</li> </ul>
国産品を使うように(自主的に)心がけているから	16.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他の給食物資もできるかぎり国産を使用している。</li> <li>・少し高価でも国産品があれば、できるだけ使用する方向でいる。</li> </ul>
食育	6.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育で自給率の学習につなげたい。</li> <li>・国産・昔から日本人の健康を支えてきたもの。知恵を知らせたい。</li> </ul>
行政(区、市など)の方針	6.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市の方針でなるべく国産を使用している。</li> <li>・国内産食材の日を多く設定している。</li> </ul>
保護者の要望	5.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すべての食材において国産品を望む保護者の声がある。</li> <li>・保護者ニーズとして国産品を望む声が多い。</li> </ul>
味がいい	4.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入品より味がずっと良いと思うため。</li> <li>・味がよい。</li> </ul>
自給率アップの為	4.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自給率の面から。</li> <li>・自給率を上げたい。</li> </ul>
その他	4.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鮮魚の場合は掲示でお知らせしているため。</li> <li>・こだわりは持っているが、最終加工地が日本であることのこだわりの方が強い。</li> </ul>

### 3-5. 国産品・輸入品へのこだわり

○国産品・輸入品へのこだわりについて「どちらともいえない」と回答された方は、「価格」面を最も重視している。その他、「安心・安全性があれば」「使用量の問題」「味/質がよければ」「どうしても手に入らない」等の幅広い回答がある。

#### Q7. 国産品・輸入品へのこだわりに関する自由回答

[Q6で給食メニューで使用する水産物について「どちらともいえない」と回答された方]

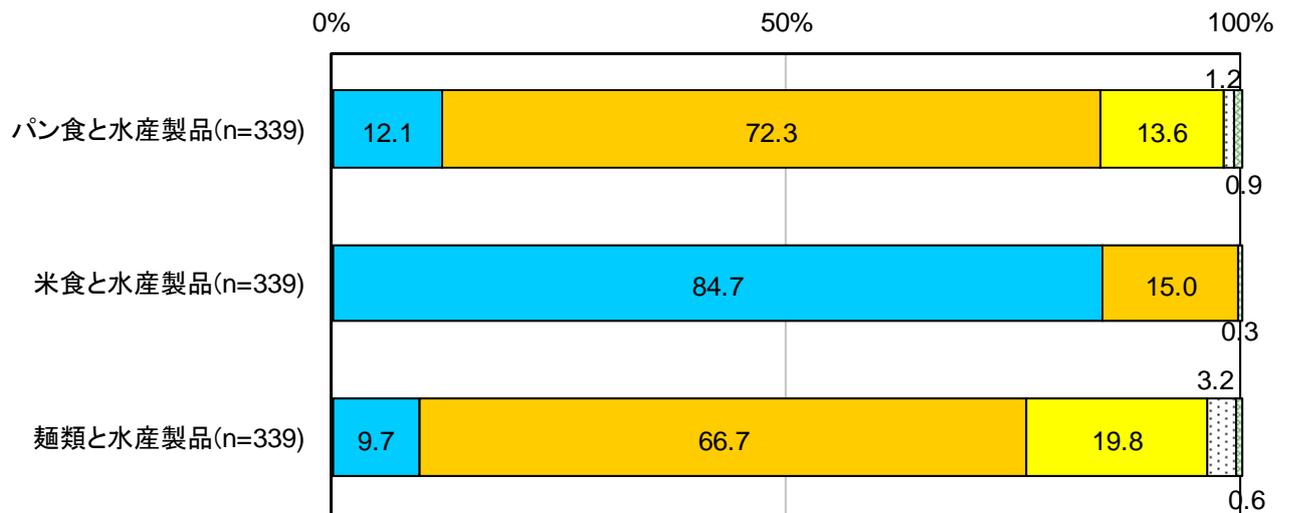


### 3-6. 水産物の他食材との組み合わせについて

○水産物の組み合わせについては、「とてもよく行っている」のは、「米食と水産製品の組み合わせ」が最も多く84.7%。ついで「パン食と水産製品の組み合わせ」(12.1%)、「麺類と水産製品の組み合わせ」(9.7%)と続いている。

#### Q8. 水産物の組み合わせ

【全体】



### 3-6. 水産物の他食材との組み合わせについて

○水産物と他食材との組み合わせの際に気になっていることや困っていること、問題点では、「価格面」「パン食と合う魚料理がなかなかない」「食物アレルギー対応」「調理員の配置や調理内容の工夫、調理における注意が必要」が上位になっている。

#### Q9. 水産物と他食材との組合せの際に気になっていることや困っていること、問題点

[Q8で、「学校給食の中で水産物と他の食品との組合せを行っている」と回答された方]



※「とくにない」を除いて上位9位を掲載。

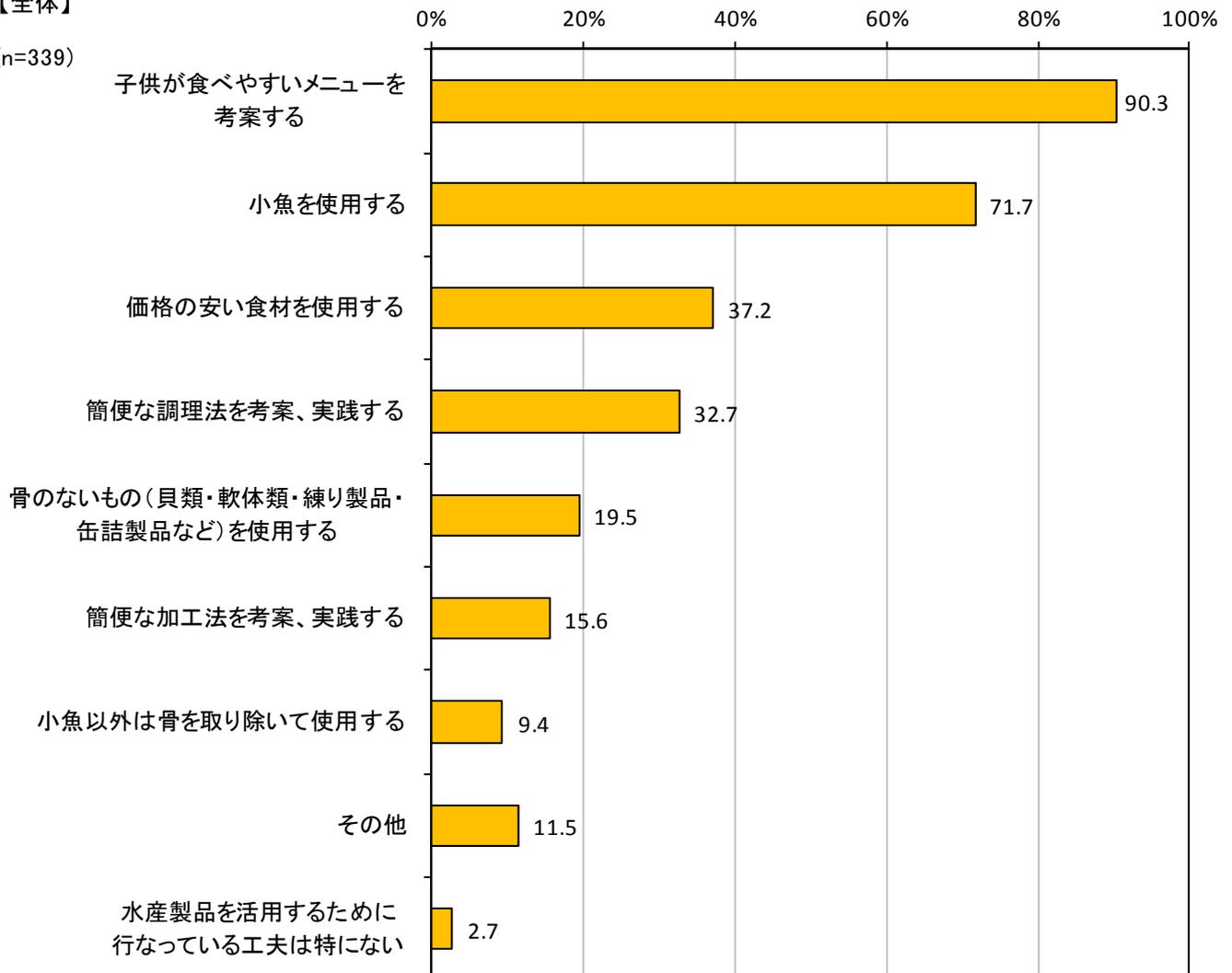
### 3-7. 水産物を活用するために行っている工夫

○水産物を活用するために行っている工夫については、「子供が食べやすいメニューを考案する」が最も多く90.3%。ついで「小魚を使用する」(71.7%)、「価格の安い食材を使用する」(37.2%)と続く。

#### Q10. 水産物を活用するために行っている工夫

【全体】

(n=339)

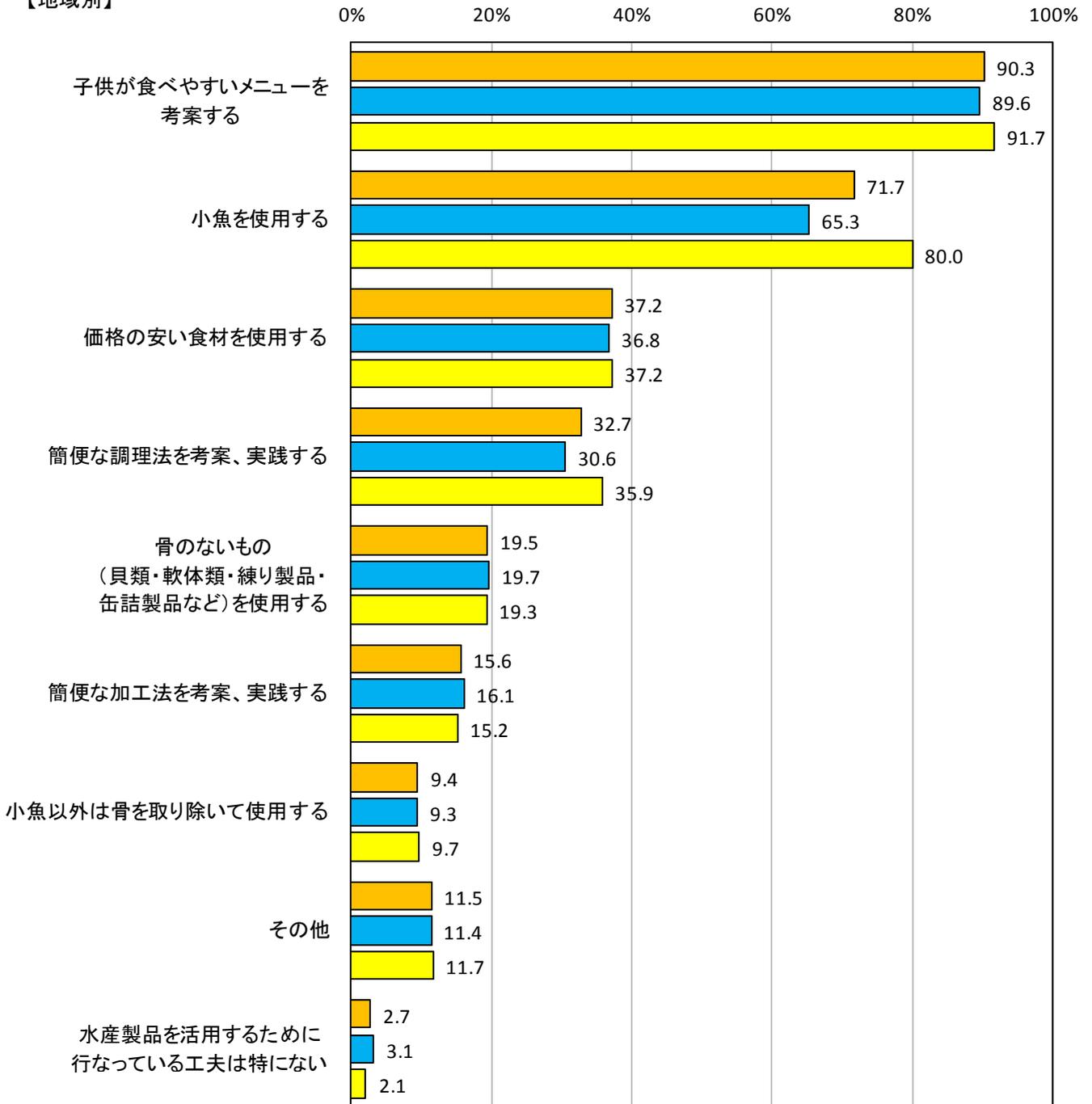


### 3-7. 水産物を活用するために行っている工夫

○地方では「小魚を使用する」「簡便な調理法を考案・実践する」という工夫の割合が大きい。

Q10. 水産物を活用するために行っている工夫

【地域別】



■ 全体 (n=339)

■ 都市部 (n=193)

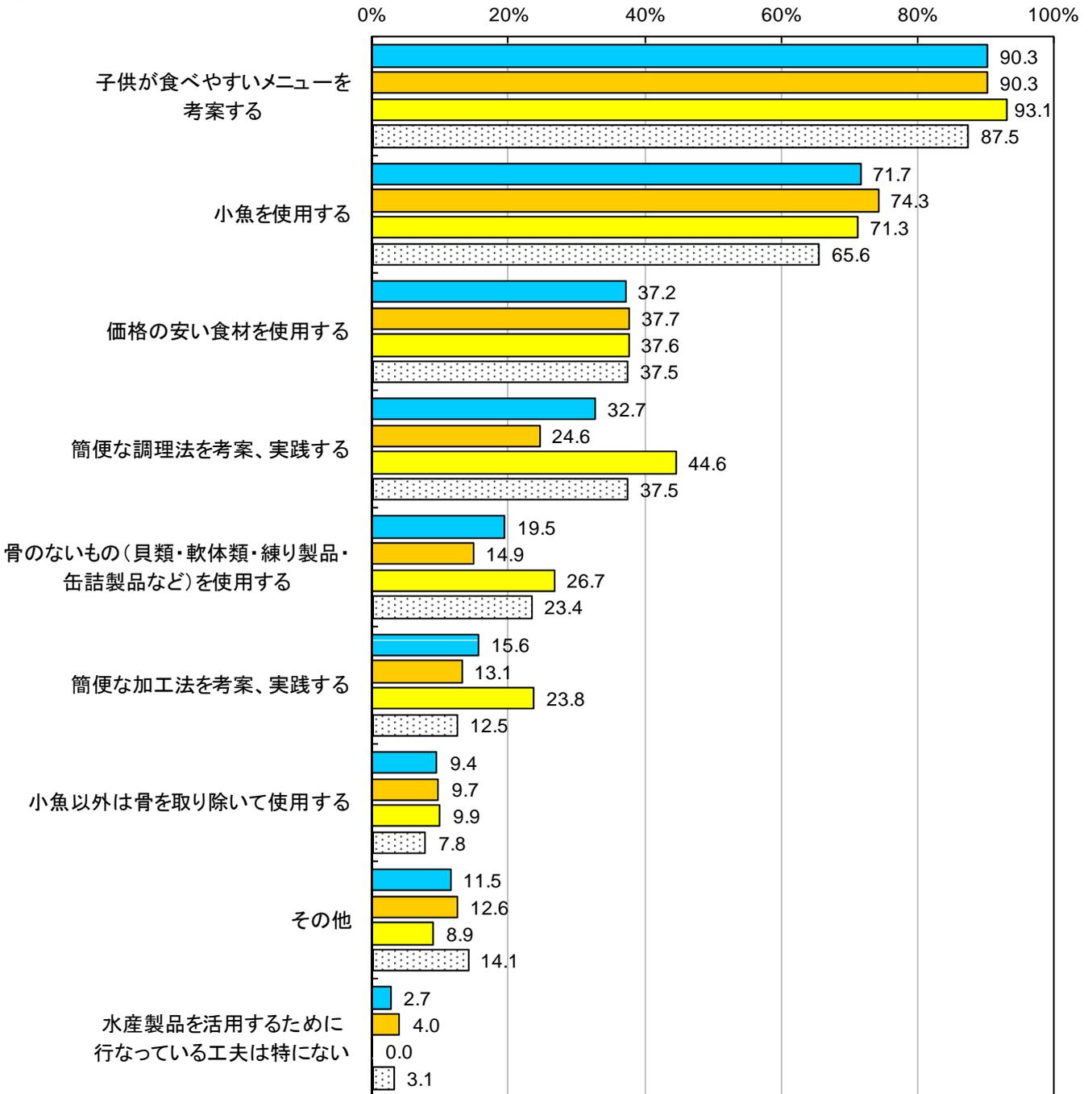
■ 地方 (n=145)

### 3-7. 水産物を活用するために行っている工夫

○共同調理場では単独調理場よりも「簡便な調理法を考案、実践する」「骨のないもの(貝類・軟体類・練り製品・缶詰製品など)を使用する」「簡便な加工法を考案、実践する」ことの割合が大きい。

#### Q10. 水産物を活用するために行っている工夫

【単独調理場/共同調理場別】



■ 全体 (n=339)

■ 単独調理場 (n=175)

■ 共同調理場 (n=101)

■ その他 (n=64)

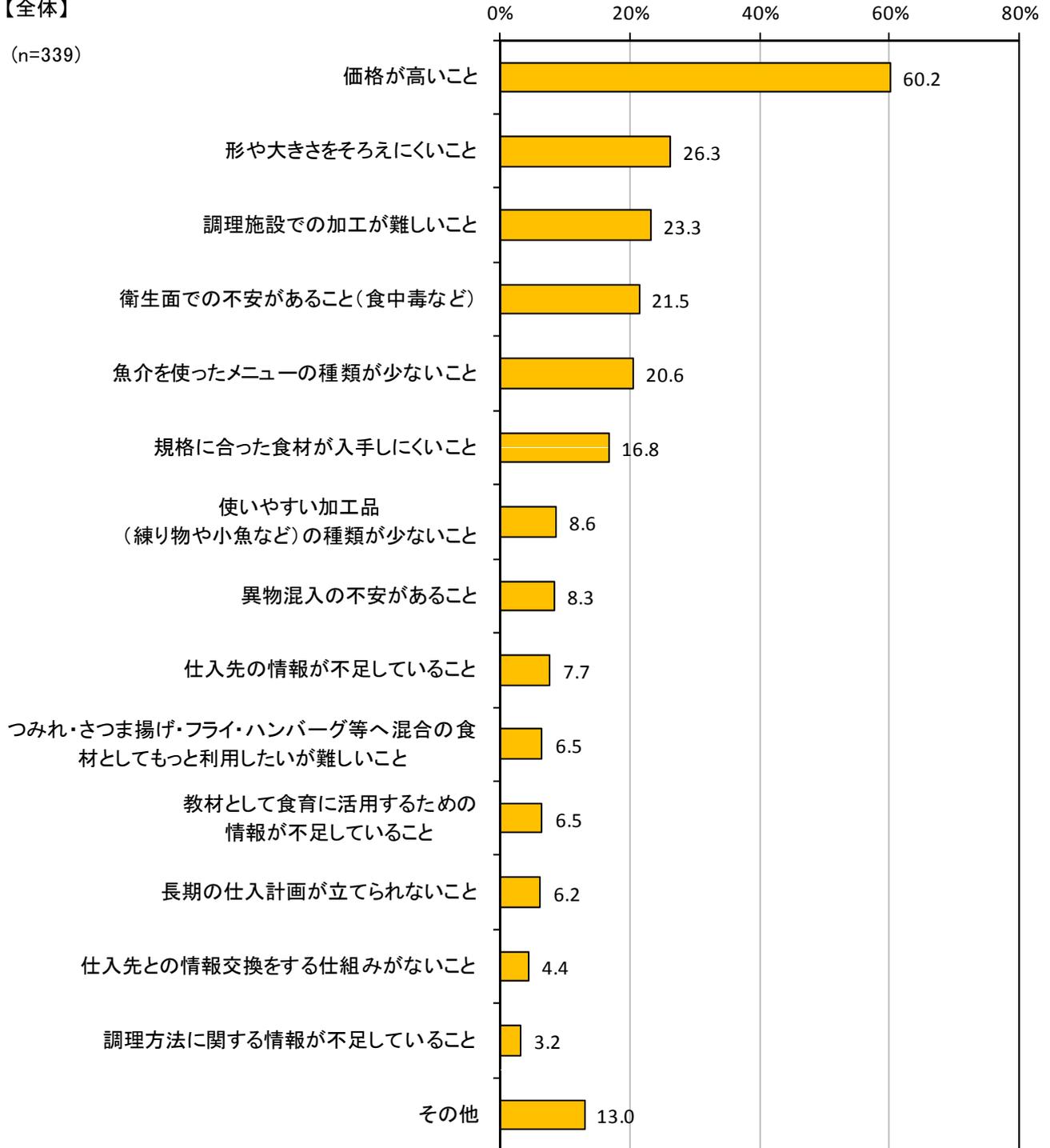
### 3-8. 水産物を活用する際に困っていること

○水産物を活用する際に困っていることについては、「価格が高いこと」が60.2%で最多。ついで「形や大きさをそろえにくいこと」(26.3%)、「調理施設での加工が難しいこと」(23.3%)、「衛生面での不安があること(食中毒など)」(21.5%)、「魚介を使ったメニューの種類が少ないこと」(20.6%)と続く。

#### Q11. 水産物を活用する際に困っていること

【全体】

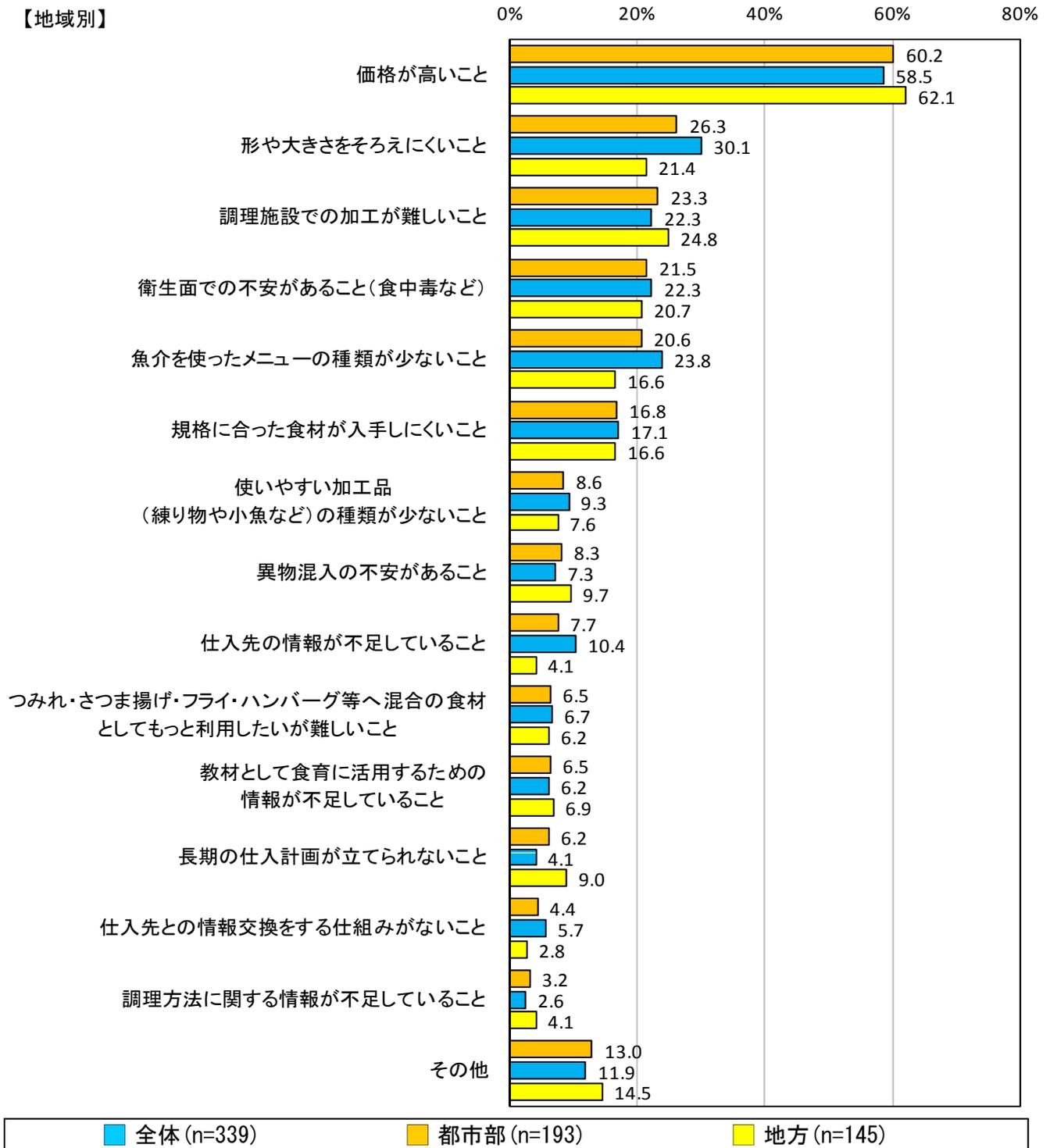
(n=339)



### 3-8. 水産物を活用する際に困っていること

○都市部、地方共に「価格が高いこと」が第1位であるが、2位以降は都市は「形や大きさをそろえにくいこと」「魚介を使ったメニューの種類が少ないこと」、地方は「調理施設での加工が難しいこと」が続いている。

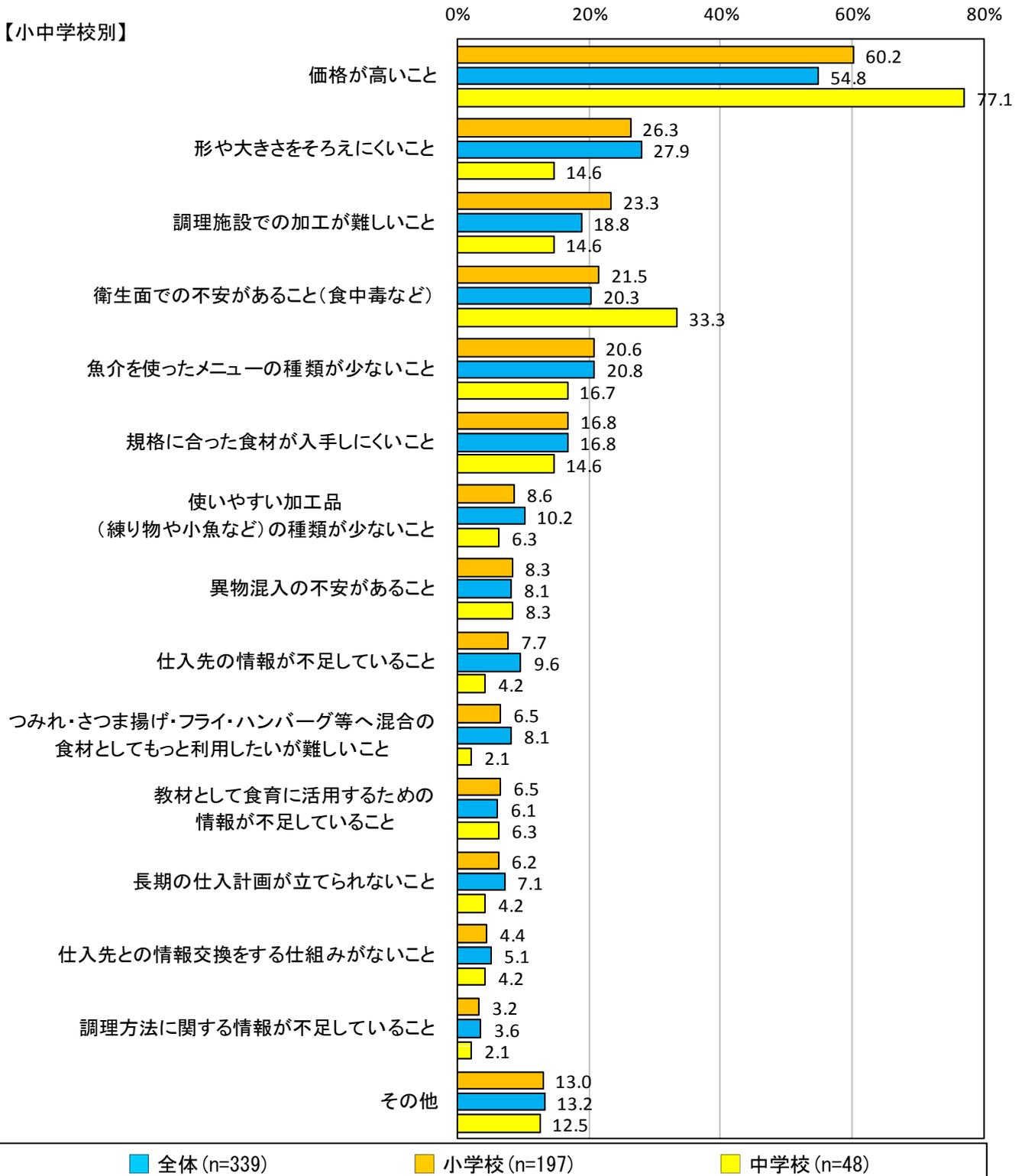
Q11. 水産物を活用する際に困っていること



### 3-8. 水産物を活用する際に困っていること

○小学校では「形や大きさをそろえにくいこと」の割合が大きく、中学校では「価格が高いこと」「衛生面での不安があること(食中毒など)」の割合が大きい。

Q11. 水産物を活用する際に困っていること

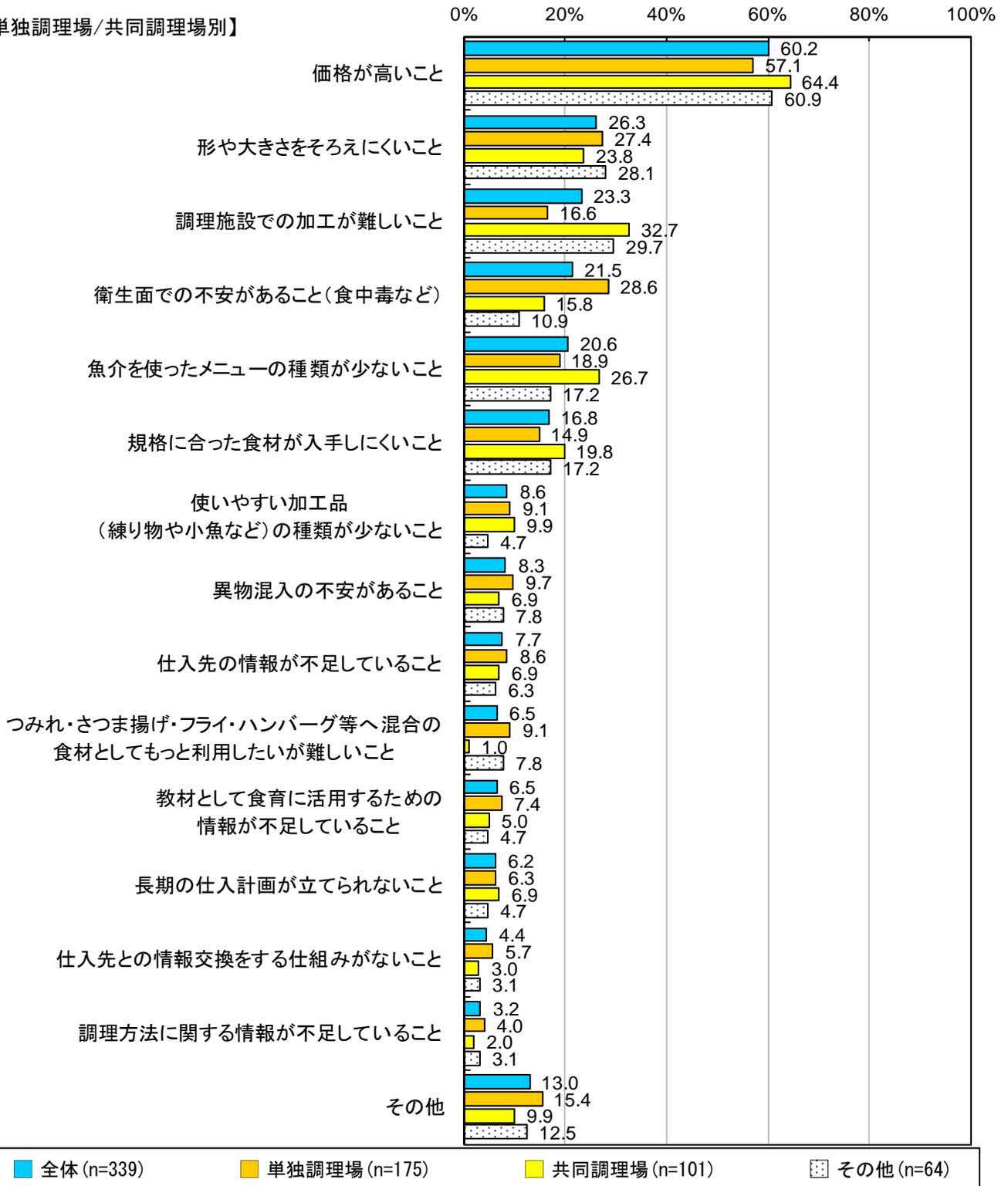


### 3-8. 水産物を活用する際に困っていること

○単独調理場では、「衛生面での不安があること(食中毒など)」、共同調理場では、「価格が高いこと」「魚介を使ったメニューの種類が少ないこと」「調理施設での加工が難しいこと」の割合が大きい。

#### Q11. 水産物を活用する際に困っていること

【単独調理場/共同調理場別】



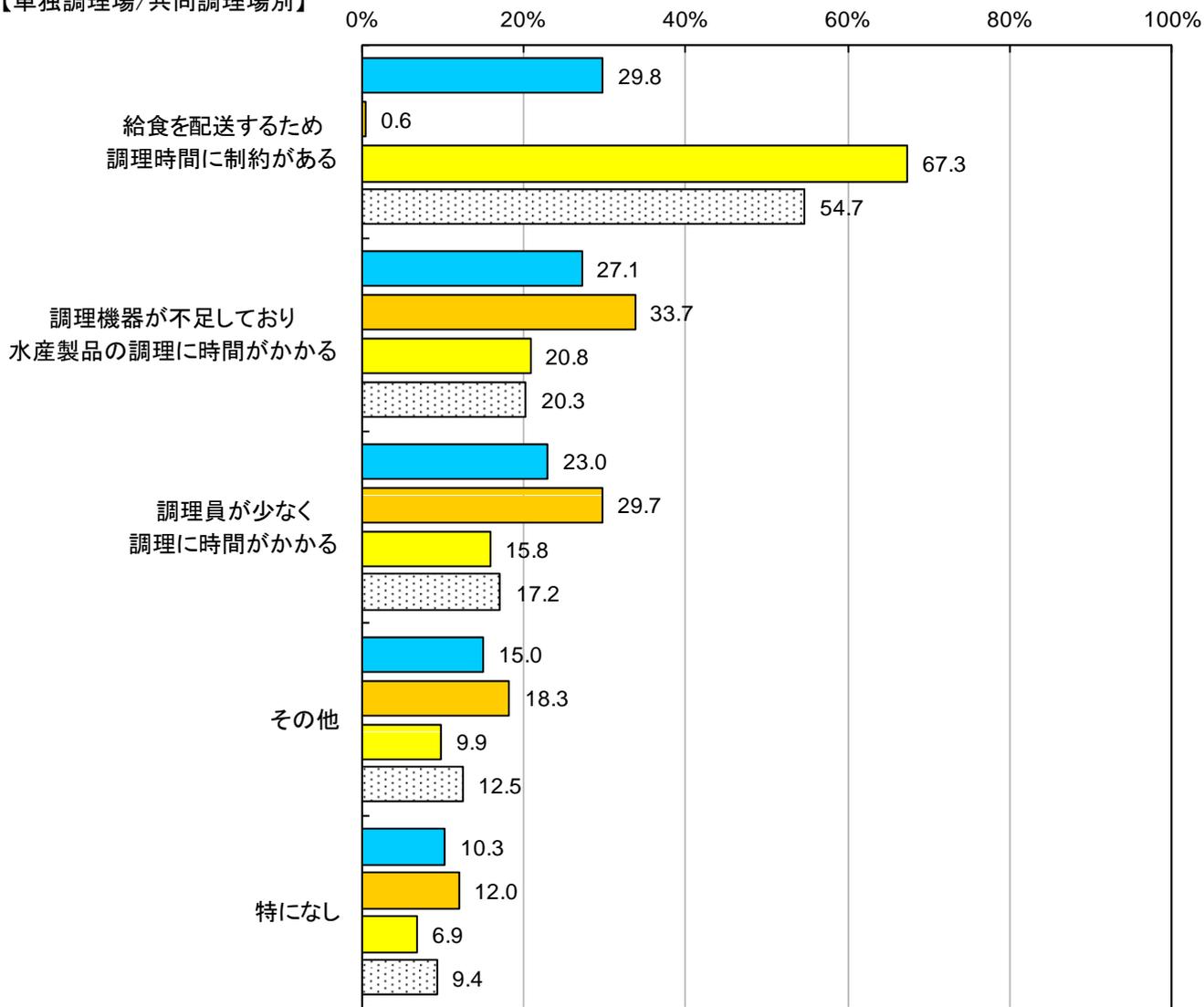
## 4. 職場の調理方式と課題(単独調理方式と共同調理方式)

### 4-1. 職場の調理方式と課題

○職場の調理方式の課題については、単独調理場で「調理機器が不足しており水産製品の調理に時間がかかる」「調理員が少なく調理に時間がかかる」、共同調理場で「給食を配送するため調理時間に制約がある」との回答の割合が大きく、調理方式による状況の違いがみられる。

#### Q12. 職場の調理方式の課題

【単独調理場/共同調理場別】



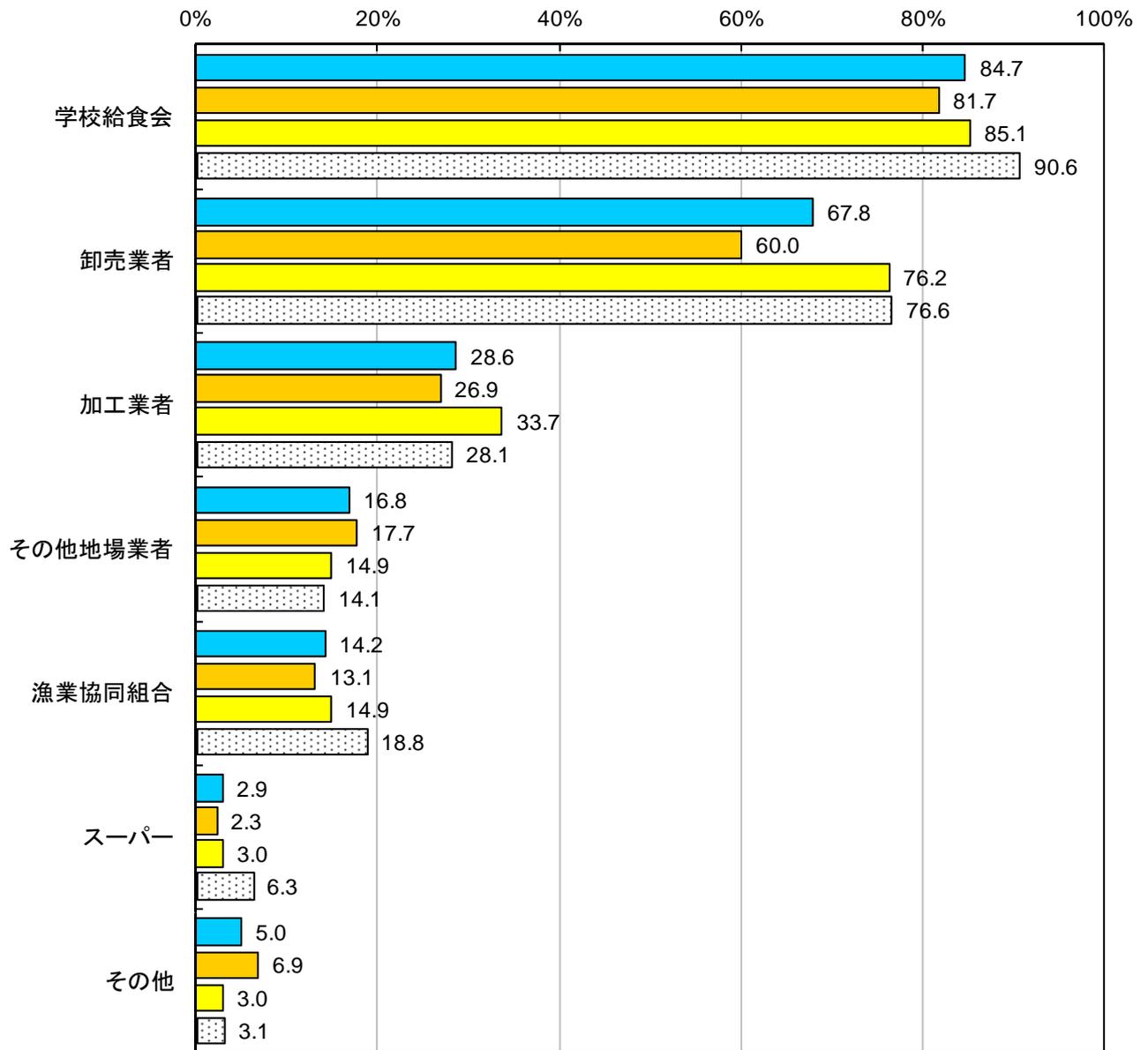
■ 全体 (n=339)    ■ 単独調理場 (n=175)    ■ 共同調理場 (n=101)    ■ その他 (n=64)

## 4-2. 職場の調理方式・仕入先

○単独調理場では、「学校給食会」経由の仕入れが最多。共同調理場では、「卸売業者」(59.3%)が最も多かった。

Q13. 職場の水産物の仕入れ先

【単独調理場/共同調理場別】



■ 全体 (n=339)    ■ 単独調理場 (n=175)    ■ 共同調理場 (n=101)    ■ その他 (n=64)

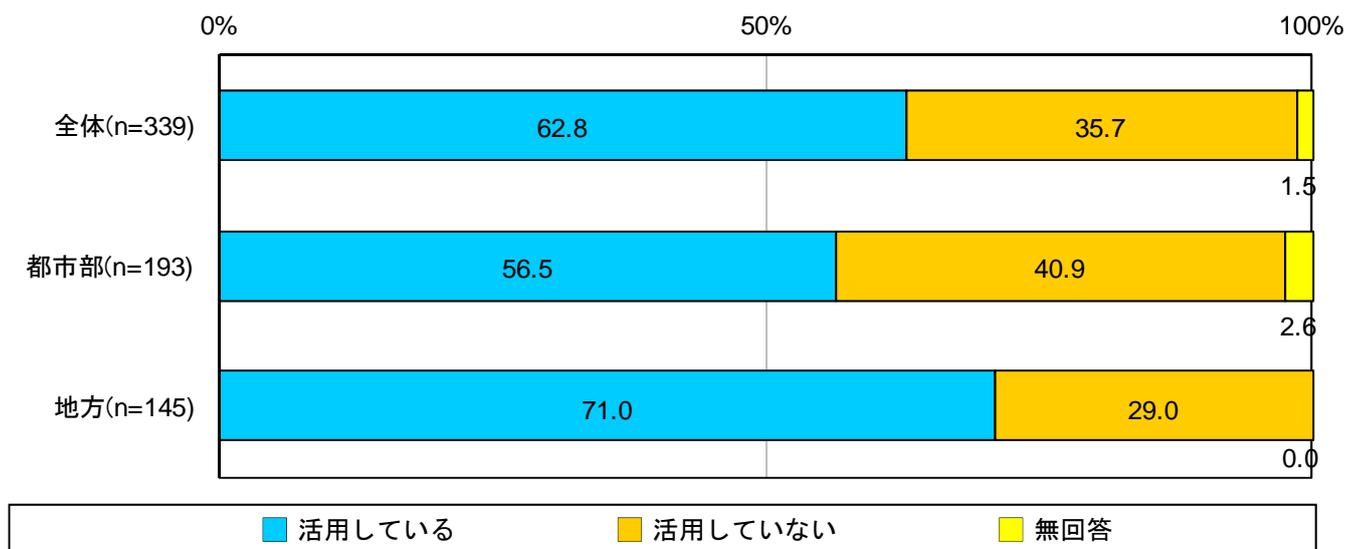
## 5. 地産地消水産物の活用状況

### 5-1. 水産物の地産地消食材の活用状況

○水産物の地産地消食材の活用状況については、「活用している」の割合をみると、全体では62.8%。地域別にみると、都市部では56.5%、地方では71.0%と地方での活用の割合が大きい。

#### Q14. 水産物の地産地消食材の活用状況

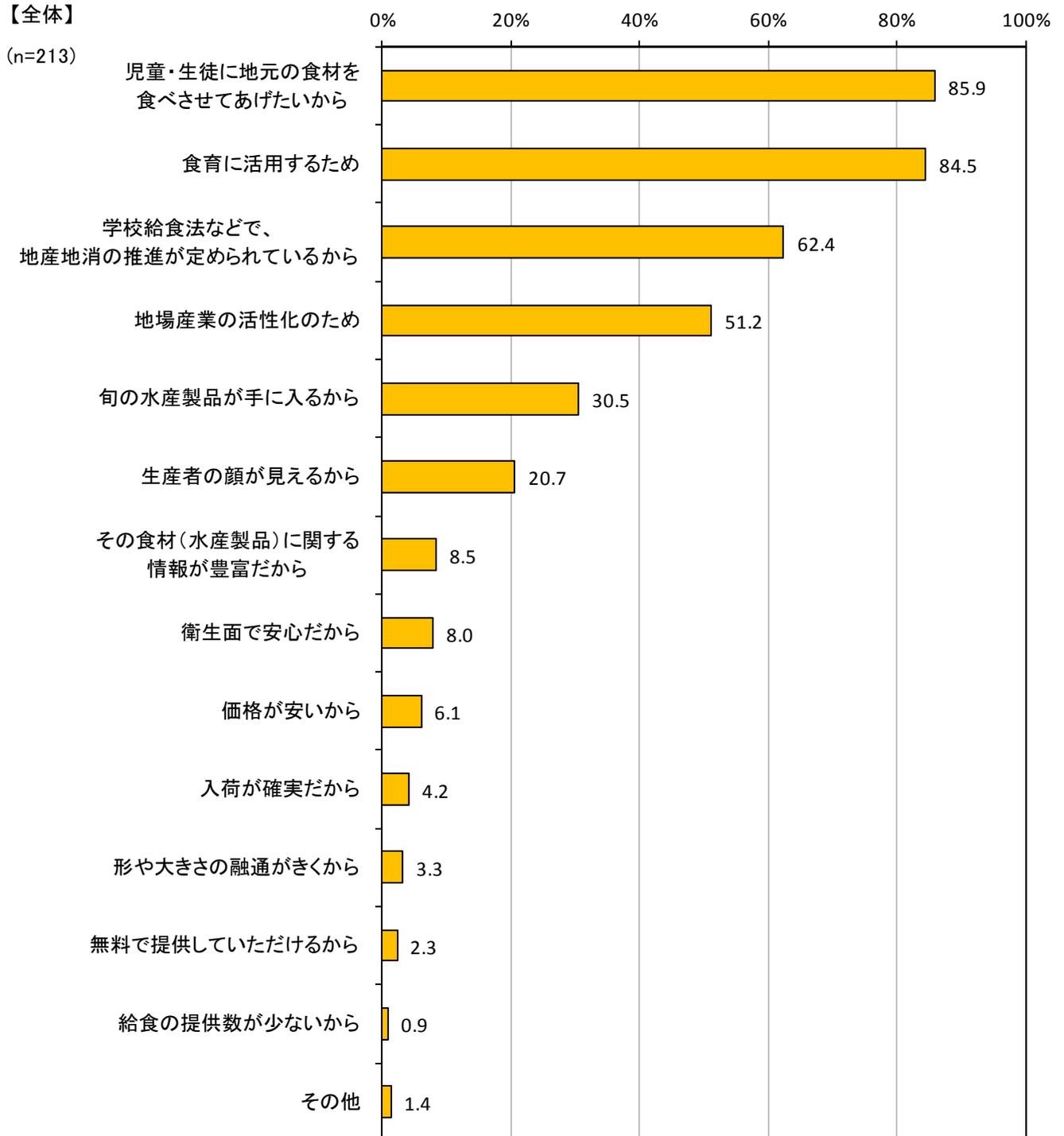
##### 【地域別】



## 5-2. 地元産の水産物を活用している理由

○地元産の水産物を活用している理由については、「児童・生徒に地元の食材を食べさせてあげたいから」(85.9%)、「食育に活用するため」(84.5%)が上位1、2位となり、「学校給食法などで、地産地消の推進が定められているから」(62.4%)、「地場産業の活性化のため」(51.2%)と続く。

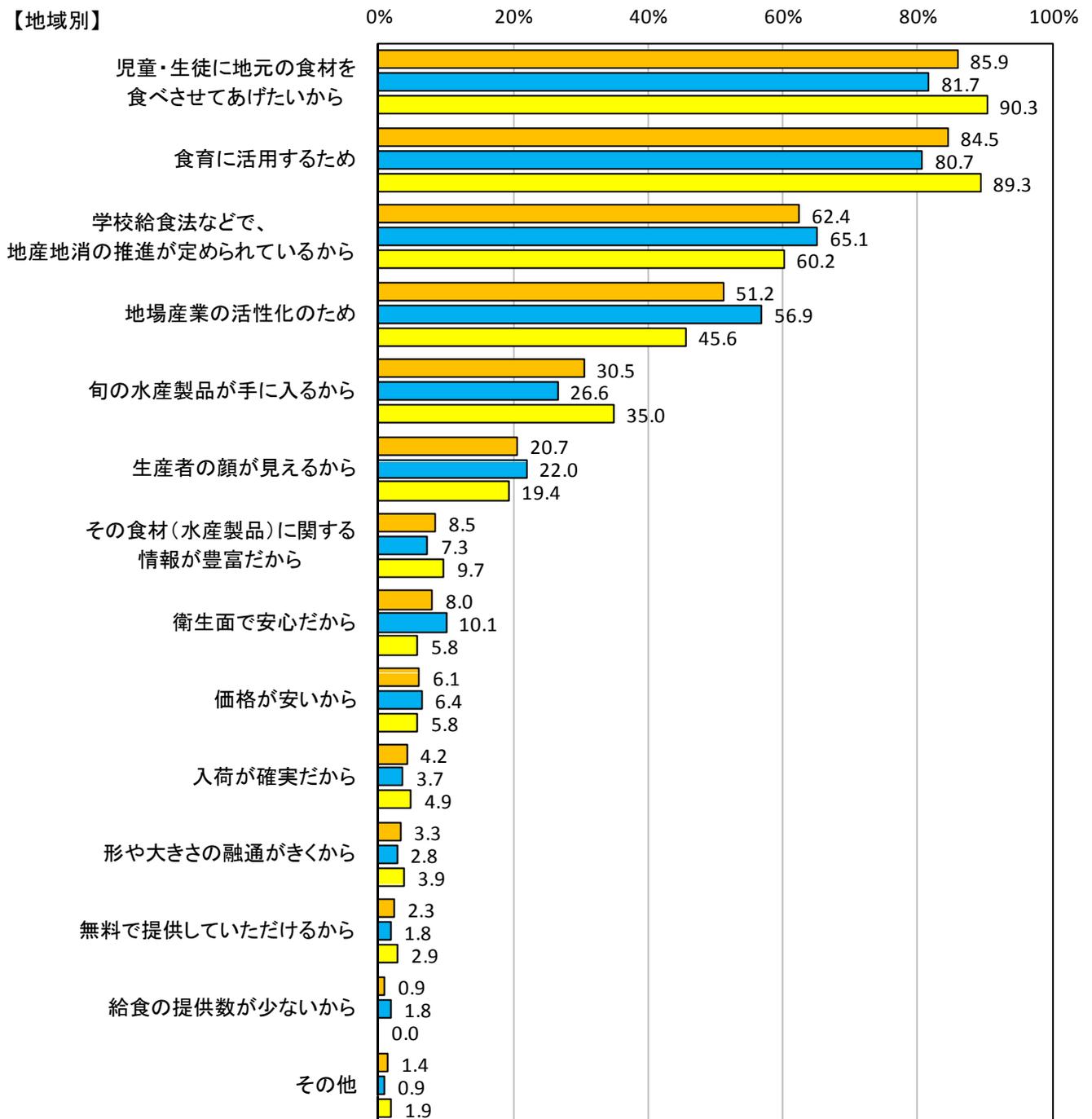
### Q15. 地元産の水産物を活用している理由



## 5-2. 地元産の水産物を活用している理由

○「地場産業の活性化のため」とする人は、都市部で56%を超え、地方では、「児童・生徒に地元の食材を食べさせてあげたい」「食育に活用するため」とする人の割合が大きかった。

Q15. 地元産の水産物を活用している理由



■ 全体 (n=213)

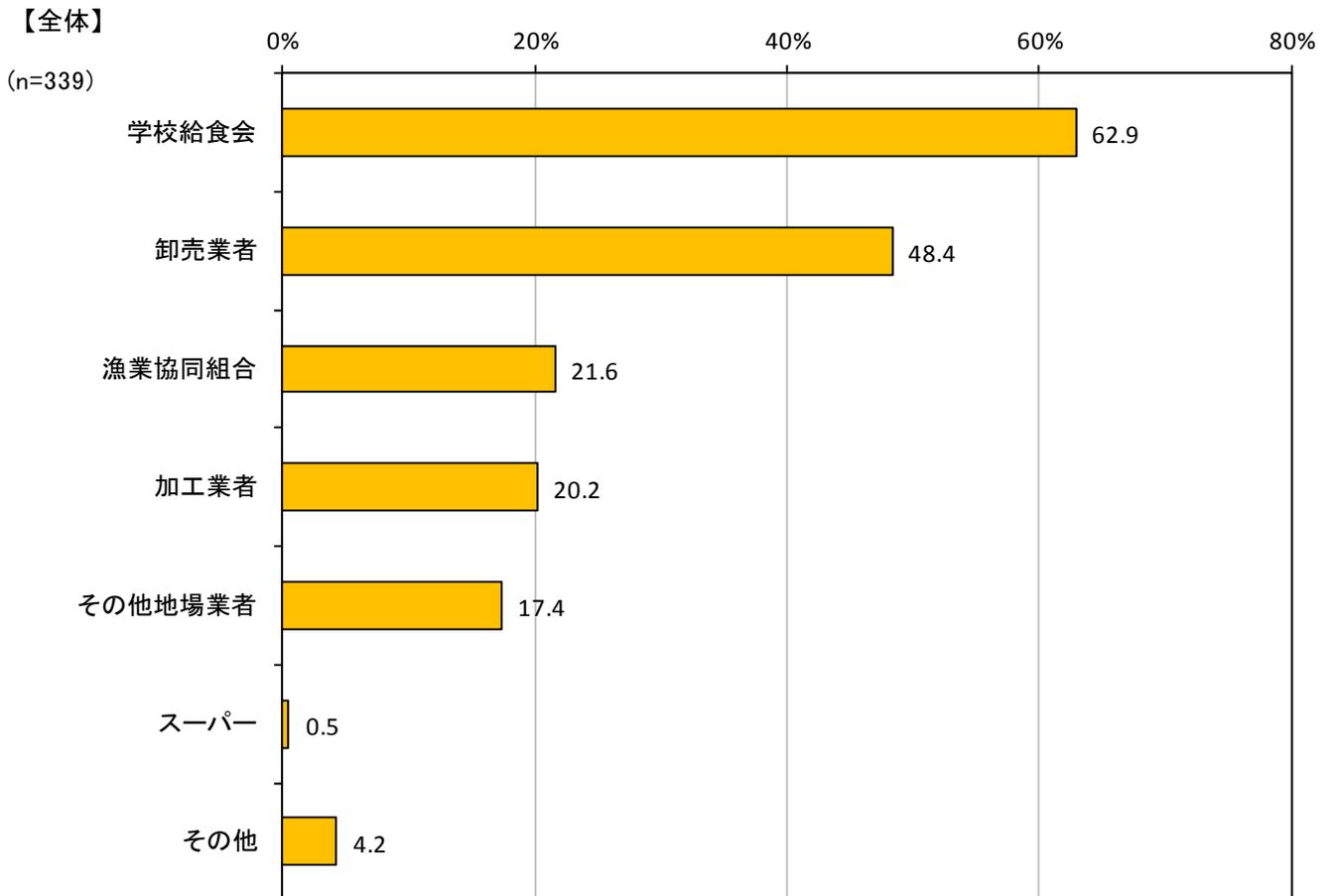
■ 都市部 (n=109)

■ 地方 (n=103)

### 5-3. 地産地消食材の仕入れ先

○地産地消食材の仕入れ先については、「学校給食会」が最も多く62.9%、ついで「卸売業者」(48.4%)が続く。

Q16. 地産地消食材の仕入れ先

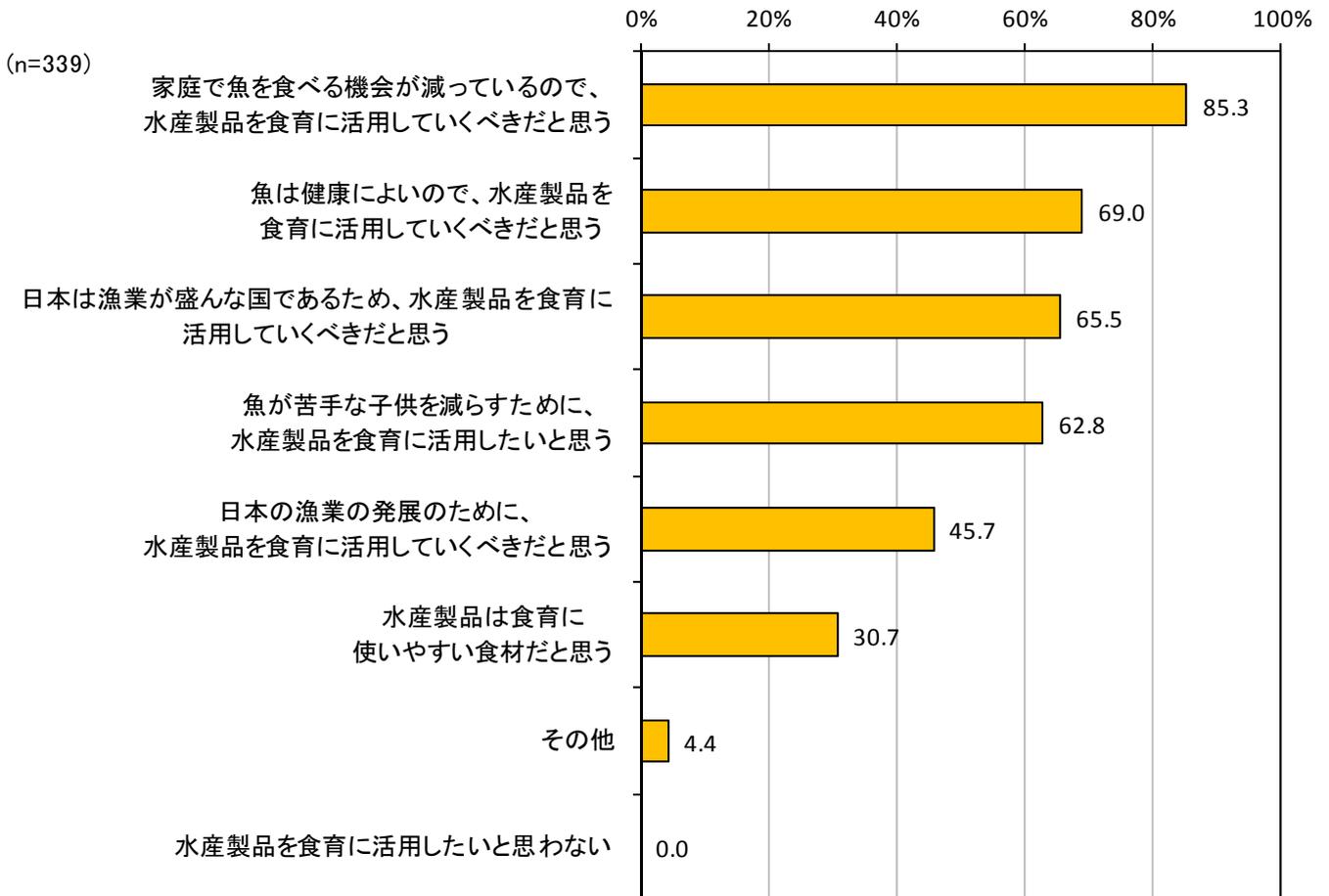


## 6. 食材の食育活用

○水産物を食育で活用することについては、「家庭で魚を食べる機会が減っているのに、水産製品を食育に活用していくべきだと思う」が85.3%で最多。「魚は健康によいので、水産製品を食育に活用していくべきだと思う」(69.0%)、「日本は漁業が盛んな国であるため、水産製品を食育に活用していくべきだと思う」(65.5%)、「魚が苦手な子供を減らすために水産製品を食育に活用したいと思う」(62.8%)が続く。

Q17. 水産物を食育で活用することについて

【全体】



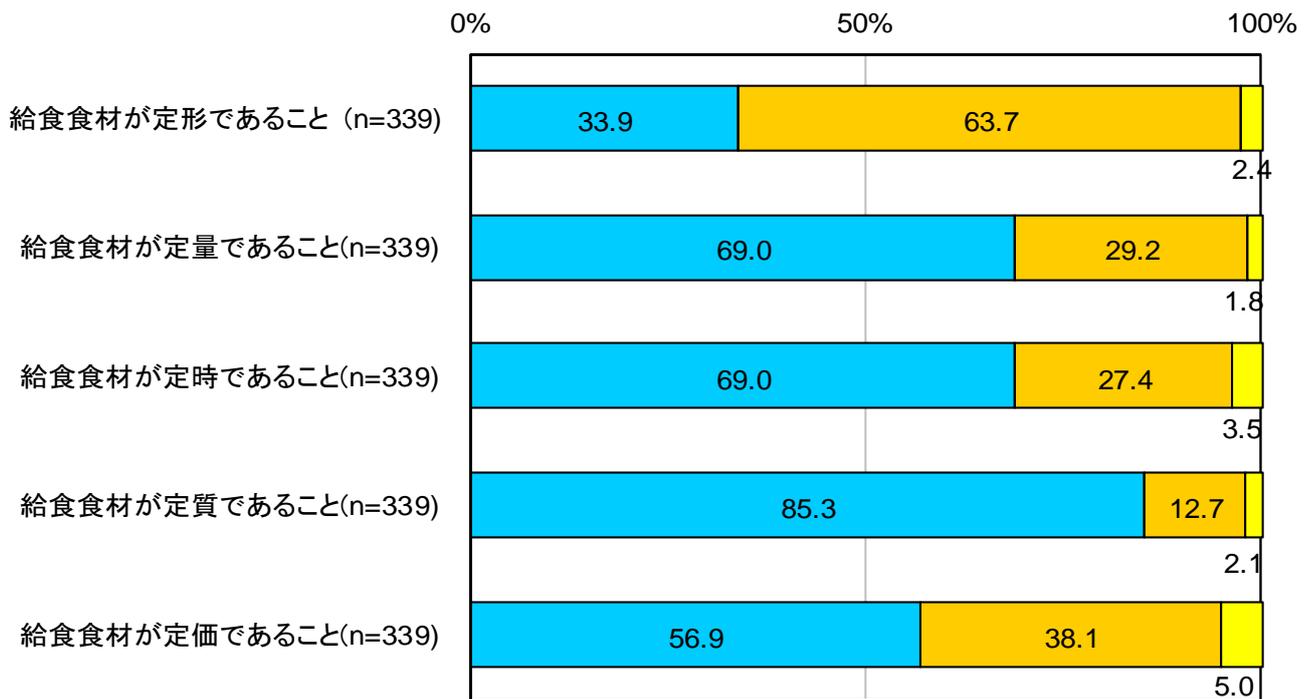
## 7. 今後の水産物活用拡大に向けた改善策

### 7-1. 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価の条件

○給食食材が定形、定量、定時、定質、定価であることの条件については、「給食食材が定質であること」で『絶対条件である』の割合が85.3%と最も多く、「給食食材が定量であること」「給食食材が定時であること」(69.0%)も条件として強く求められている。

Q18-1. 給食食材が定形、定量、定時、定質、定価であることの条件について

【全体】



■ 絶対条件である

■ 絶対条件ではない

■ 無回答

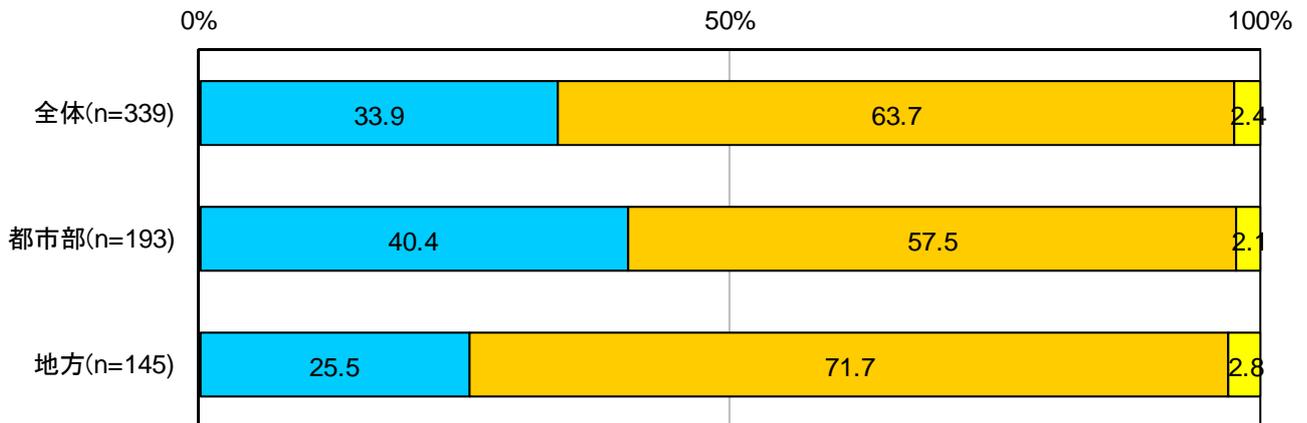
## 7-1. 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価の条件

○全体的に都市部よりも地方で「絶対条件ではない」との回答の割合が大きい。

Q18-1. 給食食材が定形、定量、定時、定質、定価であることの条件について

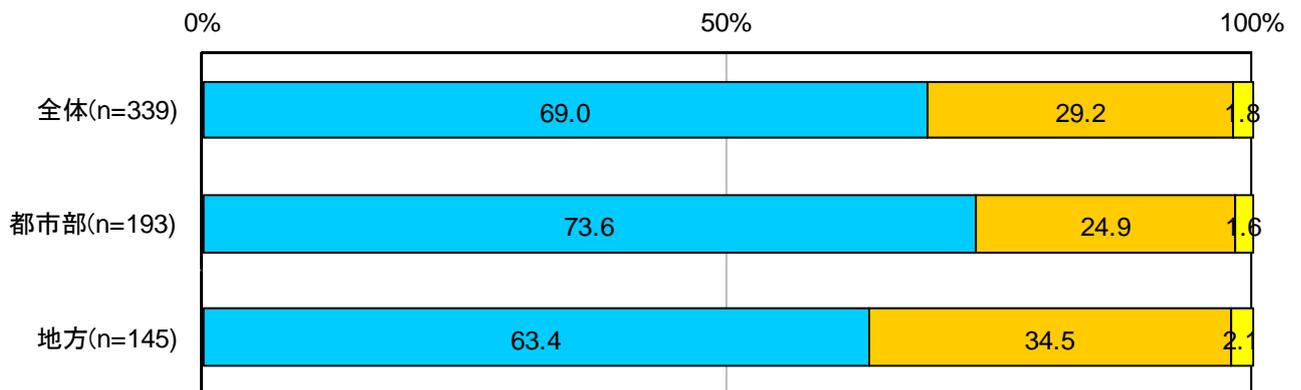
【地域別】

給食食材が定形であること



■ 絶対条件である      ■ 絶対条件ではない      ■ 無回答

給食食材が定量であること



■ 絶対条件である      ■ 絶対条件ではない      ■ 無回答

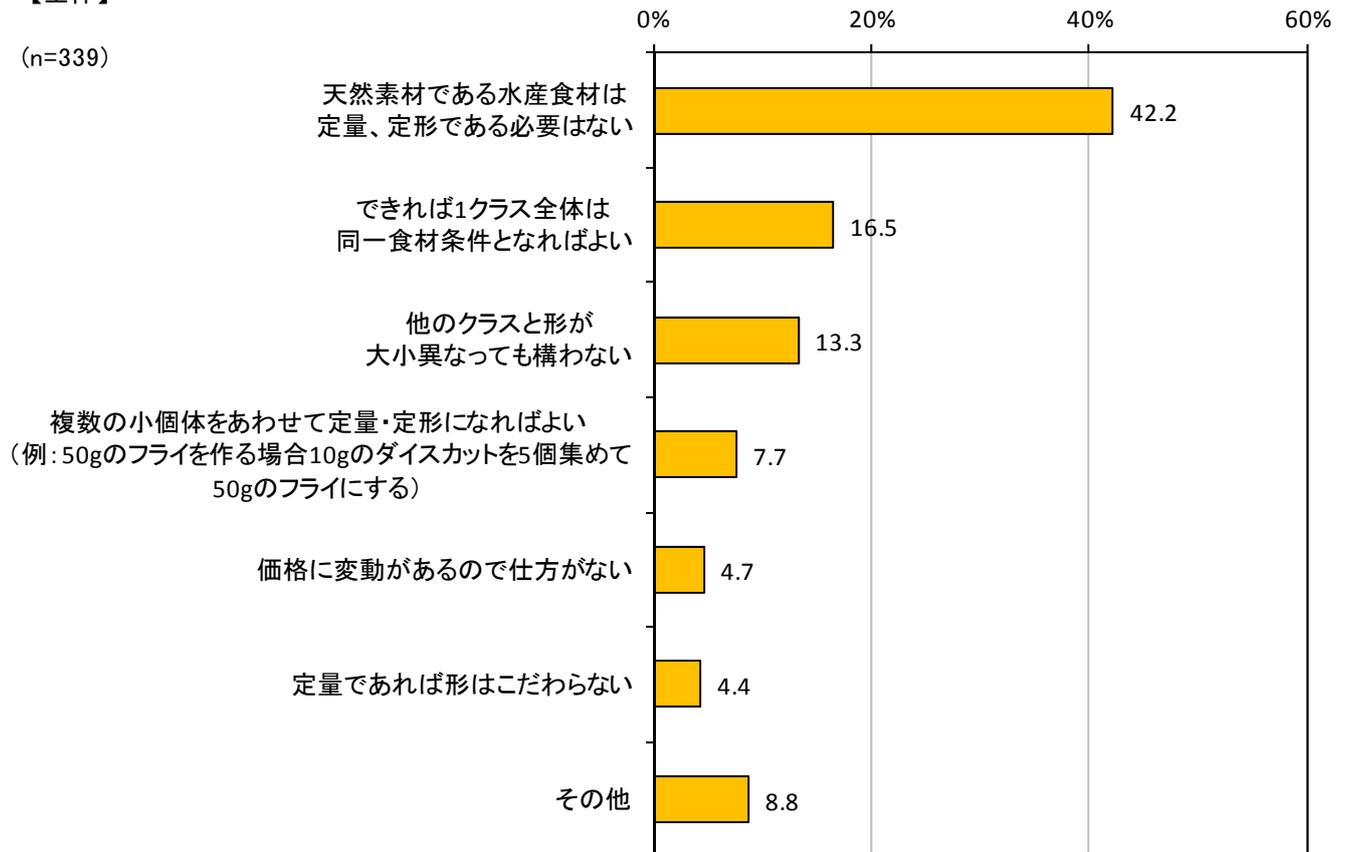
## 7-1. 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価の条件

○給食食材の定形、定量、定時、定質、定価であることが条件でない理由については、「天然素材である水産食材は定量、定形である必要はない」が最も多く42.2%。ついで「できれば1クラス全体は同一食材条件となればよい」(16.5%)、「他のクラスと形が大小異なっても構わない」(13.3%)と続く。

### Q19. 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価であることが条件でない理由

#### 【全体】

(n=339)

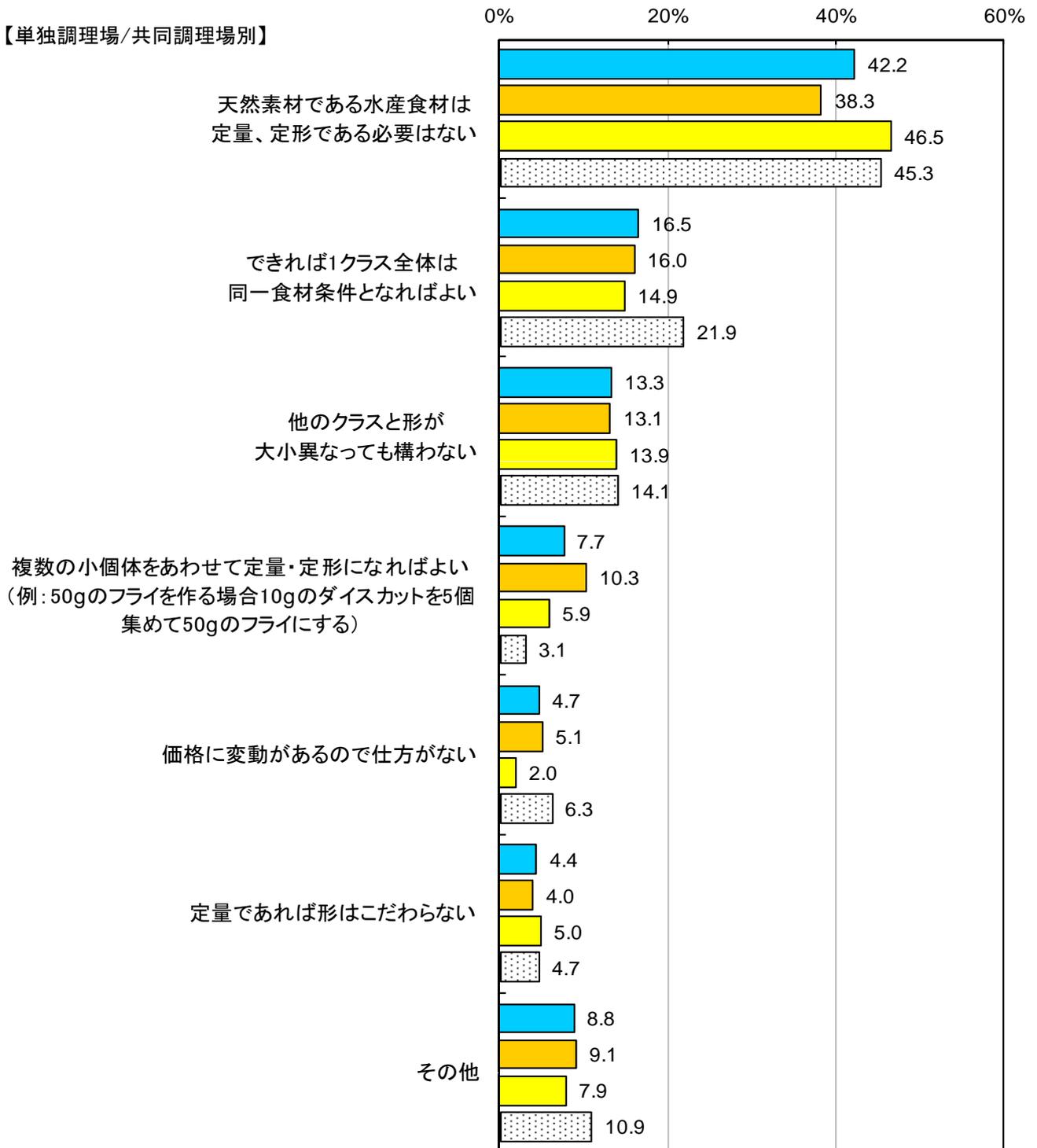


## 7-1. 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価の条件

○共同調理場では、「天然素材である水産食材は、定量、定形である必要はない」との回答が46.5%と半数近くであった。

### Q19. 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価であることが条件でない理由

【単独調理場/共同調理場別】



■ 全体 (n=339)

■ 単独調理場 (n=175)

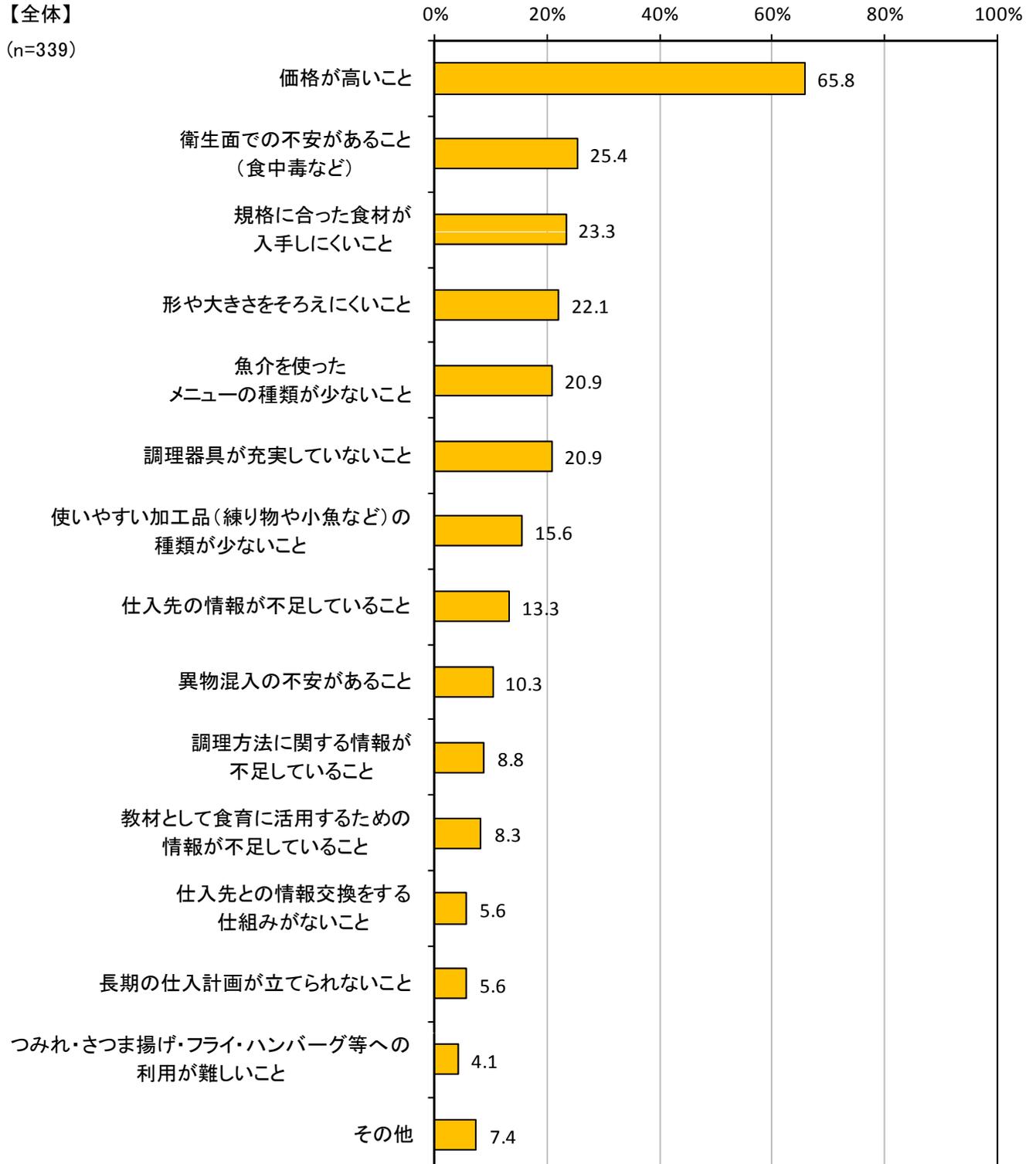
■ 共同調理場 (n=101)

■ その他 (n=64)

## 7-2. 学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点

○学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点については、「価格が高いこと」が圧倒的に多く65.8%。その他「衛生面での不安があること(食中毒など)」(25.4%)、「規格に合った食材が入手しにくいこと」(23.3%)、「形や大きさをそろえにくいこと」(22.1%)、「魚介を使ったメニューの種類が少ないこと」「調理器具が充実していないこと」(20.9%)と要改善点が指摘された。

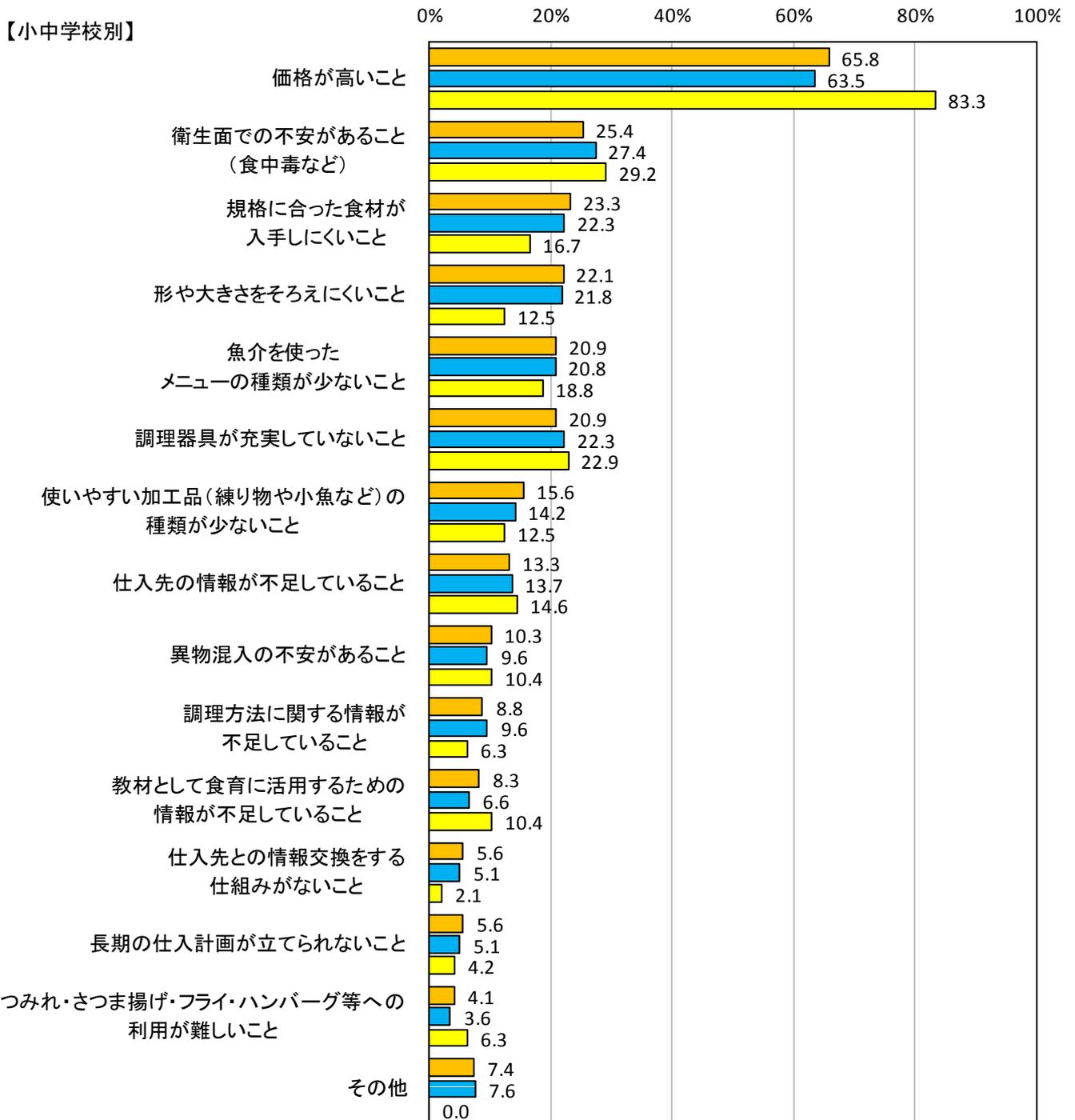
### Q20. 学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点



## 7-2. 学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点

○中学校では、「価格が高いこと」の割合が小学校よりも非常に大きい。

Q20. 学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点



■ 全体 (n=339)

■ 小学校 (n=197)

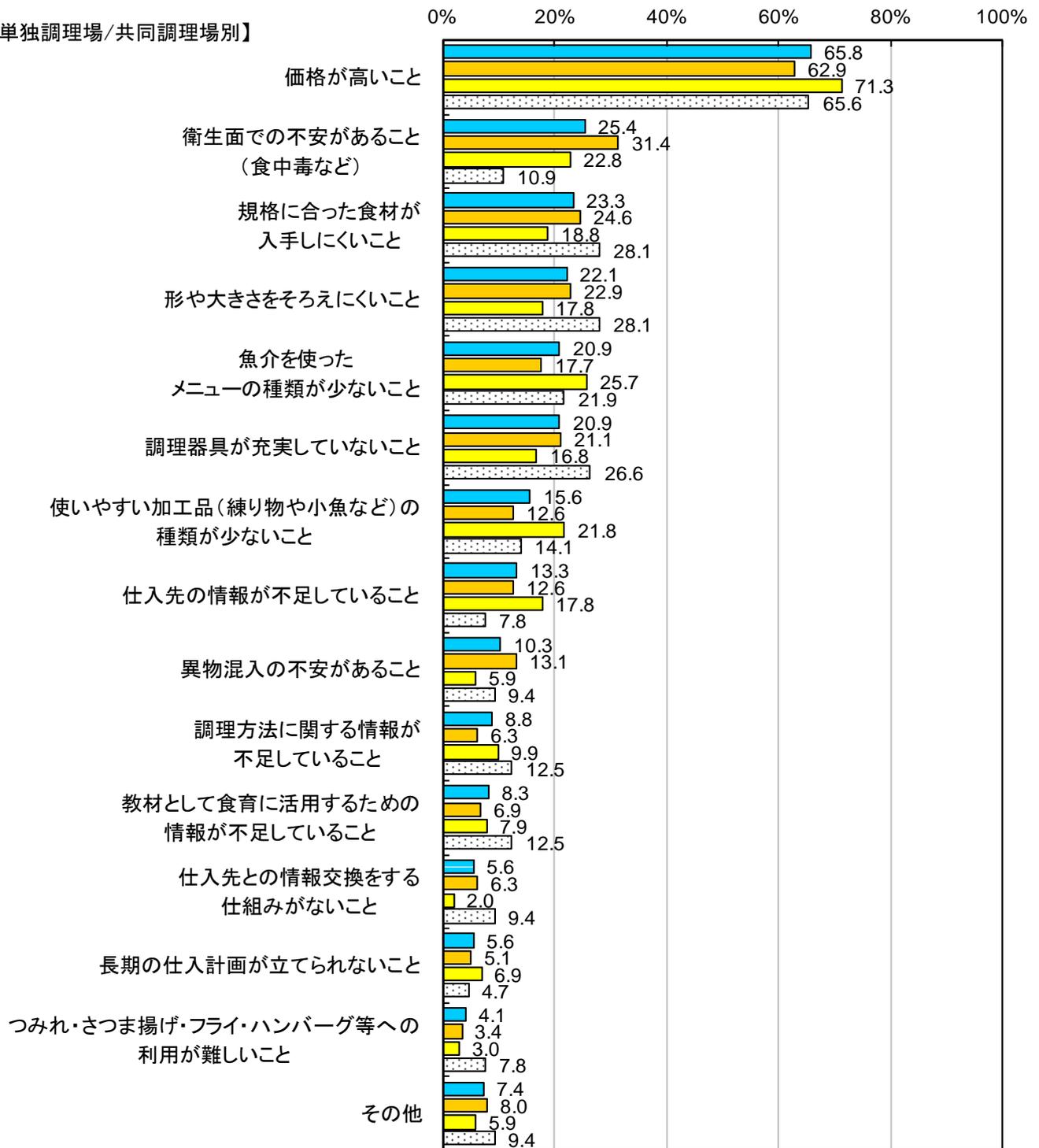
■ 中学校 (n=48)

## 7-2. 学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点

○単独調理場では、「衛生面での不安があること(食中毒など)」「規格に合った食材が入手しにくいこと」「異物混入の不安がある」など。共同調理場では、「価格が高いこと」「魚介を使ったメニューの種類が少ないこと」「使いやすい加工品の種類が少ない」などへの改善希望点が多く示された。

Q20. 学校給食で水産物を活用するために今後改善されると良い点

【単独調理場/共同調理場別】



■ 全体 (n=339)

■ 単独調理場 (n=175)

■ 共同調理場 (n=101)

■ その他 (n=64)

## (参考)栄養士調査 「学校給食での水産物活用に関するアンケート」調査項目

以下の質問については、あてはまる選択肢番号にある「○」または「□」に、チェックをつけてご回答ください。  
「○」は単一回答として、ひとつだけチェックをつける質問、「□」は複数回答が可能な質問です。  
「その他」を選択された場合は、( )内に回答を具体的にご記入ください。

【例】 あなたの得意な料理のジャンルをすべてお選びください。

1: 日本料理    2: 中華料理    3: その他( 韓国料理 )

【FQ1】 あなたの性別をお答え下さい。

1: 男性    2: 女性

【FQ2】 あなたの職場の都道府県をお答えください。

1: 北海道    2: 青森県    3: 岩手県    4: 宮城県    5: 秋田県    6: 山形県    7: 福島県  
8: 茨城県    9: 栃木県    10: 群馬県    11: 埼玉県    12: 千葉県    13: 東京都    14: 神奈川県  
15: 新潟県    16: 富山県    17: 石川県    18: 福井県    19: 山梨県    20: 長野県    21: 岐阜県  
22: 静岡県    23: 愛知県    24: 三重県    25: 滋賀県    26: 京都府    27: 大阪府    28: 兵庫県  
29: 奈良県    30: 和歌山県    31: 鳥取県    32: 島根県    33: 岡山県    34: 広島県    35: 山口県  
36: 徳島県    37: 香川県    38: 愛媛県    39: 高知県    40: 福岡県    41: 佐賀県    42: 長崎県  
43: 熊本県    44: 大分県    45: 宮崎県    46: 鹿児島県    47: 沖縄県

【FQ3】 あなたの職場の給食の提供先と提供方法をお答えください。

- 1: 小学校／単独調理場(自校方式)
- 2: 小学校／共同調理場(センター方式)
- 3: 小学校／親子調理方式(調理場を持つ自校方式の学校が、調理場を持たない学校の給食調理も行う場合)
- 4: 小学校／全面委託方式(民間業者が民間業者の施設で作って学校に届ける方式)
- 5: 中学校／単独調理場(自校方式)
- 6: 中学校／共同調理場(センター方式)
- 7: 中学校／親子調理方式(調理場を持つ自校方式の学校が、調理場を持たない学校の給食調理も行う場合)
- 8: 中学校／全面委託方式(民間業者が民間業者の施設で作って学校に届ける方式)
- 9: 特別支援学校／単独調理場(自校方式)
- 10: 特別支援学校／共同調理場(センター方式)
- 11: 特別支援学校／親子調理方式(調理場を持つ自校方式の学校が、調理場を持たない学校の給食調理も行う場合)
- 12: 特別支援学校／全面委託方式(民間業者が民間業者の施設で作って学校に届ける方式)
- 13: その他( )

【FQ4】 あなたの職場の給食提供数(平成26年3月1日現在)をお答えください。

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="radio"/> 1: 50未満          | <input type="radio"/> 2: 50以上～100未満    | <input type="radio"/> 3: 100以上～300未満   |
| <input type="radio"/> 4: 300以上～500未満   | <input type="radio"/> 5: 500以上～1000未満  | <input type="radio"/> 6: 1000以上～2000未満 |
| <input type="radio"/> 7: 2000以上～3000未満 | <input type="radio"/> 8: 3000以上～5000未満 | <input type="radio"/> 9: 5000以上        |

【Q1】 学校給食事業で難しいのはどのような点でしょうか。あてはまるものを3つまでお選びください。

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1:地域の伝統食文化の理解指導         | <input type="checkbox"/> 21:好き嫌いをなくす献立作成                             |
| <input type="checkbox"/> 2:食糧生産、流通および消費の理解指導     | <input type="checkbox"/> 22:最適食材の組み合わせメニュー作成                         |
| <input type="checkbox"/> 3:エネルギーの摂取基準を満たすこと      | <input type="checkbox"/> 23:家庭食への参考となるメニュー                           |
| <input type="checkbox"/> 4:たんぱく質の摂取基準を満たすこと      | <input type="checkbox"/> 24:調理から提供までの時間短縮                            |
| <input type="checkbox"/> 5:脂質の摂取基準を満たすこと         | <input type="checkbox"/> 25:調理時の衛生管理                                 |
| <input type="checkbox"/> 6:ナトリウムの摂取基準を満たすこと      | <input type="checkbox"/> 26:調理時の安全                                   |
| <input type="checkbox"/> 7:カルシウムの摂取基準を満たすこと      | <input type="checkbox"/> 27:運動、食事、休養・睡眠という<br>生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること |
| <input type="checkbox"/> 8:鉄の摂取基準を満たすこと          |  |
| <input type="checkbox"/> 9:ビタミンB1の摂取基準を満たすこと     | <input type="checkbox"/> 28:加熱処理温度の高度変更                              |
| <input type="checkbox"/> 10:ビタミンB2の摂取基準量を満たすこと   | <input type="checkbox"/> 29:調理終了時の時間、温度の記録                           |
| <input type="checkbox"/> 11:ビタミンAの摂取基準を満たすこと     | <input type="checkbox"/> 30:異物混入への注意対応                               |
| <input type="checkbox"/> 12:その他のビタミンの摂取基準を満たすこと  | <input type="checkbox"/> 31:定期微生物検査、理化学検査の実施                         |
| <input type="checkbox"/> 13:食物繊維の摂取基準を満たすこと      | <input type="checkbox"/> 32:食育推進                                     |
| <input type="checkbox"/> 14:マグネシウムの摂取基準を満たすこと    | <input type="checkbox"/> 33:毎日の栄養基準を達成すること                           |
| <input type="checkbox"/> 15:亜鉛の摂取基準を満たすこと        | <input type="checkbox"/> 34:適合食材の調達                                  |
| <input type="checkbox"/> 16:献立計画の作成              | <input type="checkbox"/> 35:魚類、肉類食材の半々活用                             |
| <input type="checkbox"/> 17:食育と関連する献立作成          | <input type="checkbox"/> 36:その他難しいと思っていること                           |
| <input type="checkbox"/> 18:地場産物、伝統料理の採用         | (  |
| <input type="checkbox"/> 19:献立名や食品名が明確な献立を作成すること |  |
| <input type="checkbox"/> 20:食物アレルギーへの対応          |  |

→次ページに続きます

【Q2】 給食のメニューを作成する際に、どのような点を重視されますか。  
あてはまるものを3つまでお選びください。

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1: 使用食材の栄養価          | <input type="checkbox"/> 2: 生徒の完食(残飯が出ないこと)        |
| <input type="checkbox"/> 3: 口内障害が発生しないこと      | <input type="checkbox"/> 4: アレルギー障害が発生しないこと        |
| <input type="checkbox"/> 5: 食べやすさ             | <input type="checkbox"/> 6: 食べ残し量が少ないこと            |
| <input type="checkbox"/> 7: 食材調達の難易度          | <input type="checkbox"/> 8: 加工が容易(時間内に調理できること)     |
| <input type="checkbox"/> 9: 旬や季節にあった食材であること   | <input type="checkbox"/> 10: 過去の献立を参考にすること         |
| <input type="checkbox"/> 11: 家庭で摂りにくい栄養素を使うこと | <input type="checkbox"/> 12: 季節行事や伝統を意識したメニューであること |
| <input type="checkbox"/> 13: ボリューム            | <input type="checkbox"/> 14: 食材コスト                 |
| <input type="checkbox"/> 15: その他(             |  |

【Q3】 学校給食で使用する水産製品を選択する際に、どのような点を重視されますか。  
あてはまるものを3つまでお選びください。

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1: 使用食材の栄養価               | <input type="checkbox"/> 2: 生徒の完食(残飯が出ないこと)   |
| <input type="checkbox"/> 3: 口内障害が発生しないこと           | <input type="checkbox"/> 4: アレルギー障害が発生しないこと   |
| <input type="checkbox"/> 5: 安全性(品質)                | <input type="checkbox"/> 6: 食べやすさ             |
| <input type="checkbox"/> 7: 食べ残し量が少ないこと            | <input type="checkbox"/> 8: 食材調達の難易度          |
| <input type="checkbox"/> 9: 加工が容易(時間内に調理できること)     | <input type="checkbox"/> 10: 旬や季節にあった食材であること  |
| <input type="checkbox"/> 11: 過去の献立を参考にすること         | <input type="checkbox"/> 12: 家庭で摂りにくい栄養素を使うこと |
| <input type="checkbox"/> 13: 季節行事や伝統を意識したメニューであること |   |
| <input type="checkbox"/> 14: ボリューム                 | <input type="checkbox"/> 15: 食材コスト            |
| <input type="checkbox"/> 16: 料理できるレシピ数の多さ          | <input type="checkbox"/> 17: 提供形態(定型のもの等)     |
| <input type="checkbox"/> 18: 骨がないこと                | <input type="checkbox"/> 19: 水産製品が一定数そろふこと    |
| <input type="checkbox"/> 20: その他(                  |   |

→次ページに続きます

【Q4】 あなたの職場では、現在どのような水産製品を使用していますか。  
水産製品ごとに調理方法をお答えください。あてはまるものをすべてお選びください。

Q4-1 **魚類(さけ、さば、えび、さわら、いわし、さんま、メルルーサ、オイルツナ、まぐろ等)**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1:揚げ物(フライ、竜田揚げなど)                | <input type="checkbox"/> 2:焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの) |
| <input type="checkbox"/> 3:調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル) |   |
| <input type="checkbox"/> 4:刺身                             | <input type="checkbox"/> 5:ハンバーグ                    |
| <input type="checkbox"/> 6:炒め物                            | <input type="checkbox"/> 7:煮魚(魚介類がメインになっているもの)      |
| <input type="checkbox"/> 8:煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)     | <input type="checkbox"/> 9:和え物・サラダ                  |
| <input type="checkbox"/> 10:スープ・汁物                        | <input type="checkbox"/> 11:ご飯類(炊き込みご飯など)           |
| <input type="checkbox"/> 12:パスタ・麺類                        |   |
| <input type="checkbox"/> 13:その他( )                        |   |
| <input type="radio"/> 14:該当なし(給食で提供しない)                   |   |

Q4-2 **小魚類(ししやも、煮干、しらす干し、干しえび等)**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1:揚げ物(フライ、竜田揚げなど)                | <input type="checkbox"/> 2:焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの) |
| <input type="checkbox"/> 3:調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル) |   |
| <input type="checkbox"/> 6:炒め物                            | <input type="checkbox"/> 5:ハンバーグ                    |
| <input type="checkbox"/> 8:煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)     | <input type="checkbox"/> 7:煮魚(魚介類がメインになっているもの)      |
| <input type="checkbox"/> 10:スープ・汁物                        | <input type="checkbox"/> 9:和え物・サラダ                  |
| <input type="checkbox"/> 12:パスタ・麺類                        | <input type="checkbox"/> 11:ご飯類(炊き込みご飯など)           |
| <input type="checkbox"/> 13:その他( )                        |   |
| <input type="radio"/> 14:該当なし(給食で提供しない)                   |   |

Q4-3 **貝類**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1:揚げ物(フライ、竜田揚げなど)                | <input type="checkbox"/> 2:焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの) |
| <input type="checkbox"/> 3:調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル) |   |
| <input type="checkbox"/> 4:刺身                             | <input type="checkbox"/> 5:ハンバーグ                    |
| <input type="checkbox"/> 6:炒め物                            | <input type="checkbox"/> 7:煮魚(魚介類がメインになっているもの)      |
| <input type="checkbox"/> 8:煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)     | <input type="checkbox"/> 9:和え物・サラダ                  |
| <input type="checkbox"/> 10:スープ・汁物                        | <input type="checkbox"/> 11:ご飯類(炊き込みご飯など)           |
| <input type="checkbox"/> 12:パスタ・麺類                        |   |
| <input type="checkbox"/> 13:その他( )                        |   |
| <input type="radio"/> 14:該当なし(給食で提供しない)                   |   |

→次ページに続きます

Q4-4 **軟体類(いか、たこなど)**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1:揚げ物(フライ、竜田揚げなど)                | <input type="checkbox"/> 2:焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの) |
| <input type="checkbox"/> 3:調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル) |   |
| <input type="checkbox"/> 4:刺身                             | <input type="checkbox"/> 5:ハンバーグ                    |
| <input type="checkbox"/> 6:炒め物                            | <input type="checkbox"/> 7:煮魚(魚介類がメインになっているもの)      |
| <input type="checkbox"/> 8:煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)     | <input type="checkbox"/> 9:和え物・サラダ                  |
| <input type="checkbox"/> 10:スープ・汁物                        | <input type="checkbox"/> 11:ご飯類(炊き込みご飯など)           |
| <input type="checkbox"/> 12:パスタ・麺類                        |   |
| <input type="checkbox"/> 13:その他( )                        |   |
| <input type="radio"/> 14:該当なし(給食で提供しない)                   |   |

Q4-5 **水産練り製品(ちくわ、かまぼこ、はんぺん、さつま揚げ など)**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1:揚げ物(フライ、竜田揚げなど)                | <input type="checkbox"/> 2:焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの) |
| <input type="checkbox"/> 3:調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル) |   |
| <input type="checkbox"/> 6:炒め物                            | <input type="checkbox"/> 5:ハンバーグ                    |
| <input type="checkbox"/> 8:煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)     | <input type="checkbox"/> 7:煮魚(魚介類がメインになっているもの)      |
| <input type="checkbox"/> 10:スープ・汁物                        | <input type="checkbox"/> 9:和え物・サラダ                  |
| <input type="checkbox"/> 12:パスタ・麺類                        | <input type="checkbox"/> 11:ご飯類(炊き込みご飯など)           |
| <input type="checkbox"/> 13:その他( )                        |   |
| <input type="radio"/> 14:該当なし(給食で提供しない)                   |   |

Q4-6 **缶詰製品**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1:揚げ物(フライ、竜田揚げなど)                | <input type="checkbox"/> 2:焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの) |
| <input type="checkbox"/> 3:調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル) |   |
| <input type="checkbox"/> 6:炒め物                            | <input type="checkbox"/> 5:ハンバーグ                    |
| <input type="checkbox"/> 8:煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)     | <input type="checkbox"/> 7:煮魚(魚介類がメインになっているもの)      |
| <input type="checkbox"/> 10:スープ・汁物                        | <input type="checkbox"/> 9:和え物・サラダ                  |
| <input type="checkbox"/> 12:パスタ・麺類                        | <input type="checkbox"/> 11:ご飯類(炊き込みご飯など)           |
| <input type="checkbox"/> 13:その他( )                        |   |
| <input type="radio"/> 14:該当なし(給食で提供しない)                   |   |

→次ページに続きます

【Q5】 以下の水産製品に関する給食メニューでの活用状況をお答えください。  
あてはまるものをそれぞれひとつずつお選びください。  
(※ここでいう国産品とは日本国沿岸および200海里水域内または200海里に接する  
公海水域で漁獲あるいは採取された魚介類をいい、輸入品とはその他をいいます。)

Q5-1 魚類(さけ、さば、えび、さわら、いわし、さんま、メルルーサ、オイルツナ、まぐろ等)

- 1: 国産品が多い      2: どちらともいえない      3: 輸入品が多い      4: 該当なし(給食で提供しない)

Q5-2 小魚類(ししゃも、煮干、しらす干し、干しえび等)

- 1: 国産品が多い      2: どちらともいえない      3: 輸入品が多い      4: 該当なし(給食で提供しない)

Q5-3 貝類

- 1: 国産品が多い      2: どちらともいえない      3: 輸入品が多い      4: 該当なし(給食で提供しない)

Q5-4 軟体類(いか、たこなど)

- 1: 国産品が多い      2: どちらともいえない      3: 輸入品が多い      4: 該当なし(給食で提供しない)

Q5-5 水産練り製品(ちくわ、かまぼこ、はんぺん、さつま揚げ など)

- 1: 国産品が多い      2: どちらともいえない      3: 輸入品が多い      4: 該当なし(給食で提供しない)

Q5-6 缶詰製品

- 1: 国産品が多い      2: どちらともいえない      3: 輸入品が多い      4: 該当なし(給食で提供しない)

【Q6】 給食メニューで使用する水産製品について、国産品であるか輸入品であるかこだわりはありますか。  
あてはまるものをひとつだけお選びください。

- 1: 国産品であることにこだわりがある  
2: どちらともいえない  
3: 輸入品であることにこだわりがある

【Q7】 Q6での回答理由をお答えください。

→次ページに続きます



【Q11】 学校給食の中で、水産製品を活用する際に現在困っていることは何ですか。あてはまるものを3つまでお選びください。

- 1: 形や大きさをそろえにくいこと
- 2: 使いやすい加工品(練り物や小魚など)の種類が少ないこと
- 3: つみれ・さつま揚げ・フライ・ハンバーグ等へ混合の食材としてもっと利用したいが難しいこと
- 4: 規格に合った食材が入手にくいこと
- 5: 衛生面での不安があること(食中毒など)
- 6: 異物混入の不安があること
- 7: 価格が高いこと
- 8: 仕入先の情報が不足していること
- 9: 仕入先との情報交換をする仕組みがないこと
- 10: 長期の仕入計画が立てられないこと
- 11: 魚介を使ったメニューの種類が少ないこと
- 12: 教材として食育に活用するための情報が不足していること
- 13: 調理方法に関する情報が不足していること
- 14: 調理施設での加工が難しいこと
- 15: その他( )

【Q12】 あなたの職場の調理方式(単独調理方式と共同調理方式など)の課題をすべてお選びください。

- 1: 調理機器が不足しており水産製品の調理に時間がかかる
- 2: 調理員が少なく調理に時間がかかる
- 3: 給食を配送するため調理時間に制約がある
- 4: その他( )

【Q13】 あなたの職場の水産製品の仕入先をいくつでもお選びください。

- 1: 学校給食会
- 2: 卸売業者
- 3: 加工業者
- 4: 漁業協同組合
- 5: その他地場業者
- 6: スーパー
- 7: その他( )
- 8: わからない

→次ページに続きます

【Q14】 あなたの職場では、水産製品の地産地消食材を活用していますか。

(※地産地消とは、あなたの職場地域で漁獲・採取あるいは生産された水産製品をその地域で使用することを意味します。)

1:活用している

2:活用していない

2を選択した方は【Q17】にお進みください。

↓  
【Q15】 Q14で1を選択した方(水産製品について、地産地消食材を活用している方)にお伺いします。  
地元産の水産製品を活用している理由をすべてお選びください。

1:学校給食法などで、地産地消の推進が定められているから

2:地場産業の活性化のため

3:食育に活用するため

4:価格が安いから

5:形や大きさの融通がきくから

6:無料で提供していただけるから

7:衛生面で安心だから

8:入荷が確実だから

9:その食材(水産製品)に関する情報が豊富だから

10:旬の水産製品が手に入るから

11:児童・生徒に地元の食材を食べさせてあげたいから

12:生産者の顔が見えるから

13:給食の提供数が少ないから

14:その他( )

【Q16】 Q14で1を選択した方(水産製品について、地産地消食材を活用している方)にお伺いします。  
地産地消食材の仕入先として、あてはまるものをすべてお選びください。

1:学校給食会

2:卸売業者

3:加工業者

4:漁業協同組合

5:その他地場業者

6:スーパー

7:その他( )

【Q17】 水産製品を食育に活用することについて、あなたの考え方に近いものをすべてお選びください。

1:日本は漁業が盛んな国であるため、水産製品を食育に活用していくべきだと思う

2:日本の漁業の発展のために、水産製品を食育に活用していくべきだと思う

3:家庭で魚を食べる機会が減っているので、水産製品を食育に活用していくべきだと思う

4:魚は健康によいので、水産製品を食育に活用していくべきだと思う

5:水産製品は食育に使いやすい食材だと思う

6:魚が苦手な子供を減らすために、水産製品を食育に活用したいと思う

7:その他( )

8:水産製品を食育に活用したいと思わない(理由: )

→次ページに続きます

【Q18】 給食食材の定形、定量、定時、定質、定価は絶対条件だと思いますか。  
あてはまるものをそれぞれひとつずつお選びください。

ここでいう「定形」とは食材調理後の形が均一であること、  
「定量」とは同じく均一重量であること、  
「定時」とは同じく配膳時刻が定刻であること、  
「定質」とは同じく均質であること、  
「定価」とは同じく均一単価となること をいいます。

Q18-1 給食食材が定形であること

1: 絶対条件である

2: 絶対条件ではない

Q18-2 給食食材が定量であること

1: 絶対条件である

2: 絶対条件ではない

Q18-3 給食食材が定時であること

1: 絶対条件である

2: 絶対条件ではない

Q18-4 給食食材が定質であること

1: 絶対条件である

2: 絶対条件ではない

Q18-5 給食食材が定価であること

1: 絶対条件である

2: 絶対条件ではない

↓  
【Q19】 Q18で「絶対条件ではない」と回答いただいた点についてお伺いします。  
絶対条件ではない理由をすべてお選びください。

天然素材である水産食材は定量、定形である必要はない

複数の小個体をあわせて定量・定形になればよい  
(例: 50gのフライを作る場合10gのダイスカットを5個集めて50gのフライにする)

できれば1クラス全体は同一食材条件となればよい

他のクラスと形が大小異なっても構わない

その他(

→次ページに続きます

【Q20】 学校給食で水産製品をもっと活用するために、今後どのような点が改善されるとよいと思いますか。  
最もあてはまるものを3つまでお選びください。

- 1: 形や大きさをそろえにくいこと
- 2: 使いやすい加工品（練り物や小魚など）の種類が少ないこと
- 3: つみれ・さつま揚げ・フライ・ハンバーグ等への利用が難しいこと
- 4: 規格に合った食材が入手しにくいこと
- 5: 衛生面での不安があること（食中毒など）
- 6: 異物混入の不安があること
- 7: 価格が高いこと
- 8: 仕入先の情報が不足していること
- 9: 仕入先との情報交換をする仕組みがないこと
- 10: 長期の仕入計画が立てられないこと
- 11: 魚介を使ったメニューの種類が少ないこと
- 12: 教材として食育に活用するための情報が不足していること
- 13: 調理方法に関する情報が不足していること
- 14: 調理器具が充実していないこと
- 15: その他（）

アンケートは以上です。ご協力誠にありがとうございました。

## Ⅲ 小中学生のPTA対象調査結果

### － 目 次 －

Ⅲ－Ⅰ	小中学生のPTA対象調査概要	105
Ⅲ－Ⅱ	小中学生のPTA対象調査結果	106
1.	回答者プロフィール	106
1-1	性別年齢	106
1-2	居住地域	106
1-3	世帯構成	107
1-4	学校給食の提供をうけている子供の数	107
1-5	学校給食の提供をうけている子供の性別・年齢、職業	108
2.	学校給食法や学校給食に関する認識	109
2-1	学校給食法の認知状況	109
2-2	学校給食法への認識	110
2-3	学校給食の楽しさについて	112
2-4	学校給食の役割として期待していること	114
2-5	学校給食に不満を感じていること	115
3.	学校給食で提供される魚介類に関する認識	116
3-1	学校給食に使用される魚介類について期待していること	116
3-2	学校給食に使用される魚介類について不満を感じていること	117
3-3	学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの	118
3-4	魚介類と他の食材の組み合わせについて	127
3-5	給食の定形、定量、定質に関する認識	128
3-6	学校給食に使用される魚介類の国産・輸入について	132
3-7	地元産の魚介類活用に関する認識	135
3-8	学校給食に使用される魚介類の食育への活用について	139
4.	普段の食事における魚介料理の摂食頻度、調理状況	142
4-1	魚介料理の摂食頻度	142
4-2	魚介料理を作る際の調理状況	145
5.	学校給食における魚介類、水産物に関する要望	148
(参考)	アンケート調査票	149



### Ⅲ－Ⅰ 小中学生のPTA対象調査概要

調査対象	・学校給食を受給する小中学生の子供を持つPTA(国公立、私立も給食のある所は含む)			
	回収内訳	都市部	地方	小計
	小学校・低学年の子供を持つPTA	108	119	227
	小学校・高学年の子供を持つPTA	106	123	229
	中学校の子供を持つPTA	107	109	216
	小計	321	351	672
	*都市部は、人口100万人以上の札幌市、仙台市、さいたま市、東京23区、横浜市、川崎市、名古屋市、大阪市、京都市、神戸市、広島市、福岡市の在住者、地方はそれ以外の地域の在住者。			
調査方法	・「NTTコムリサーチ」の消費者モニターより対象者を抽出しWEBアンケートを実施。 ・30代～50代の年齢層で小中学生のPTA			
調査時期	平成26年3月			
調査内容	1. 回答者プロフィール 2. 学校給食法や学校給食に関する認識 3. 学校給食で提供される魚介類に関する認識 4. 普段の食事における魚介料理の摂食頻度、調理状況 5. 学校給食における魚介類、水産物に関する要望			
調査項目	P149～P153参照			
調査実施	NTTコム オンライン・マーケティング・ソリューション株式会社			

●本調査では、最終的に回答を得た672名の全体傾向把握と下記のクロス集計より分析。

○地域別クロス集計(都市部/地方)

→「F2:居住地域」設問より 都市部と地方の区分けは上記\*印欄参照

○小中学生のPTA別クロス集計(小学校/中学校)

→「F5:学校給食の提供をうけている子供のPTAを以下の3つに区分けし、年齢層別に分析した。

→「小学校低学年のPTA/小学校高学年のPTA/中学校のPTA」

各設問で全体傾向・地域別クロス集計を主に記載、一部特徴のみられた設問項目に関しては、小中学生のPTA別クロス集計結果を記載しております。

## Ⅲ－Ⅱ 小中学生のPTA対象調査結果

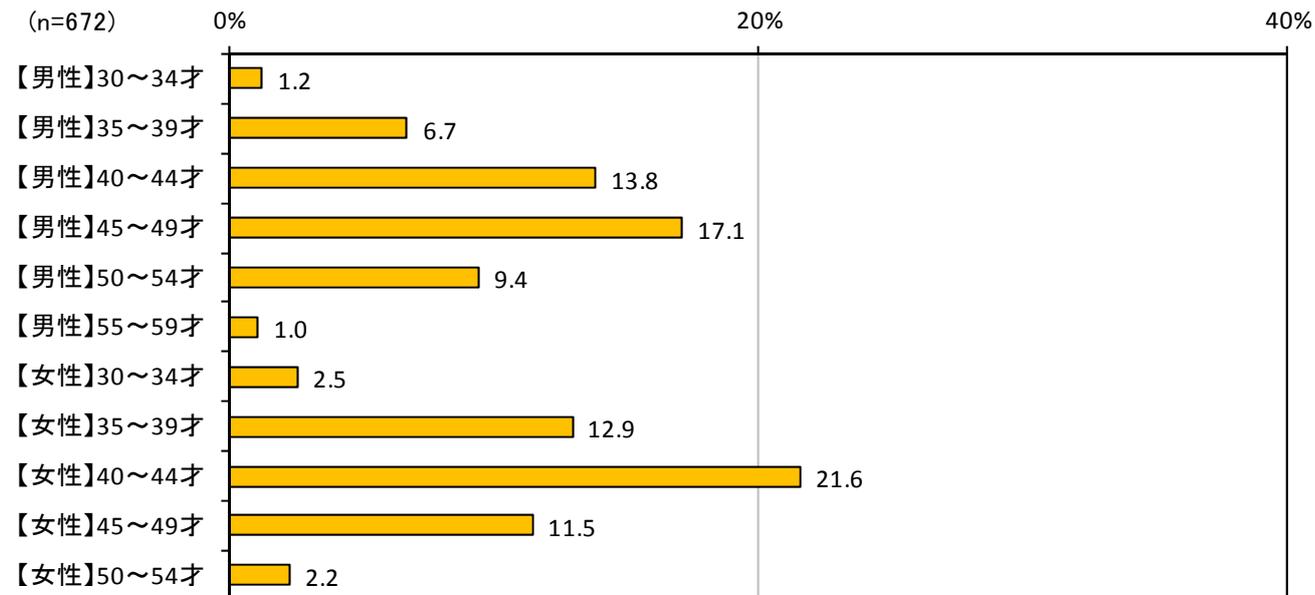
### 1. 回答者プロフィール

#### 1-1～2. 性別年齢、居住地域

○性別年齢は、「【女性】40～44才」21.6%、「【男性】45～49才」17.1%が多い。

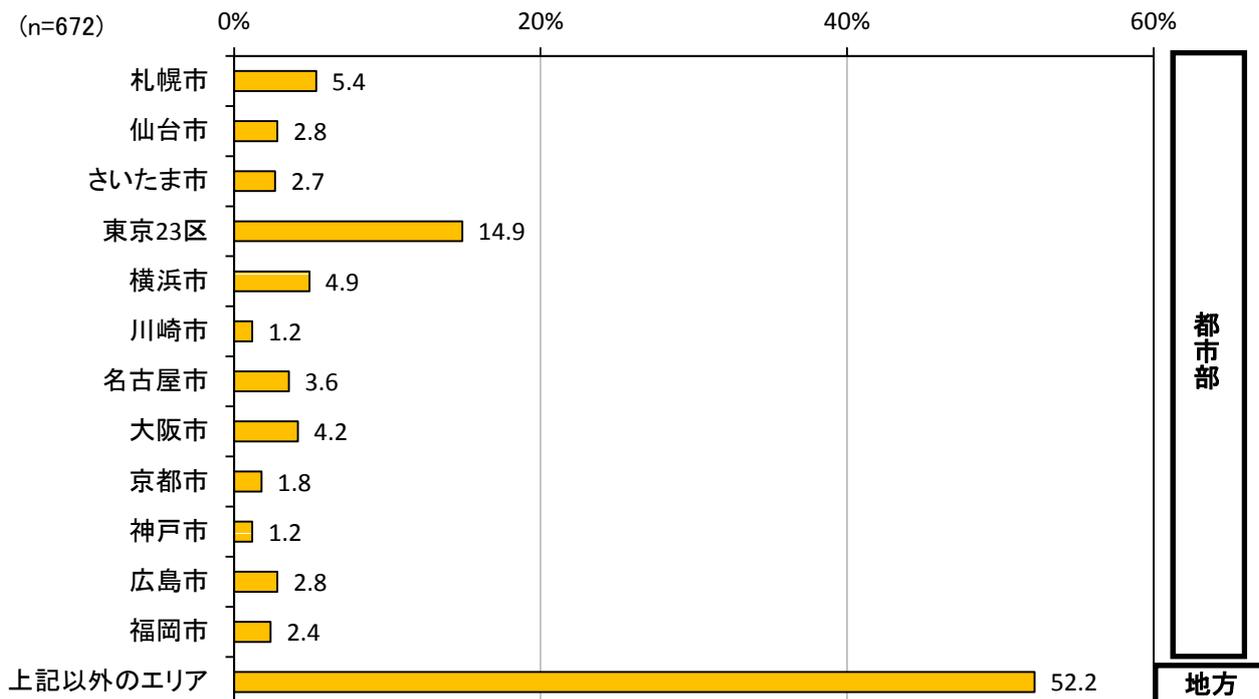
○居住地域は、都市部47.8%と地方52.2%でほぼ半々。

#### F1. 性別・年齢



#### F2. 居住地域

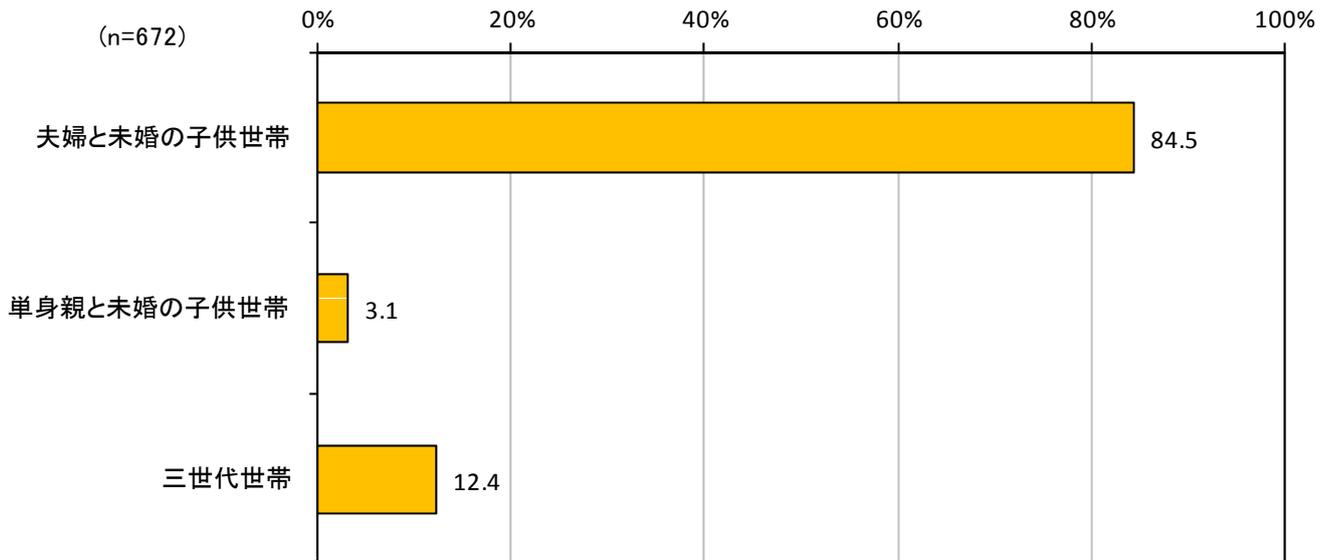
\*都市部は、人口100万人以上の札幌市、仙台市、さいたま市、東京23区、横浜市、川崎市、名古屋市、大阪市、京都市、神戸市、広島市、福岡市の在住者、地方はそれ以外の地域の在住者。



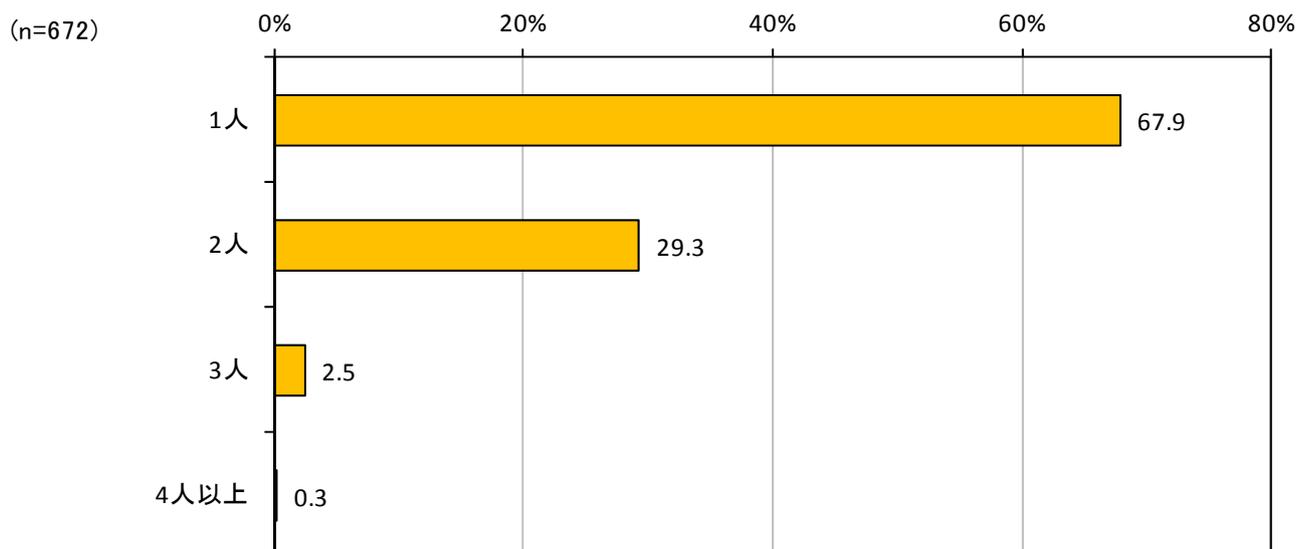
### 1-3~4. 世帯構成、学校給食の提供を受けている子供の数

- 世帯構成では、「夫婦と未婚の子どもの世帯」84.5%が最も多い。「三世帯世帯」(12.4%)、「一人親と未婚の子どものみの世帯」(3.1%)が続く。
- 学校給食の提供を受けている子供では、「1人」(67.9%)が最も多かった。「2人」(29.3%)、「3人」(2.5%)が続く。

#### F3. 世帯構成



#### F4. 学校給食の提供を受けている子供の数



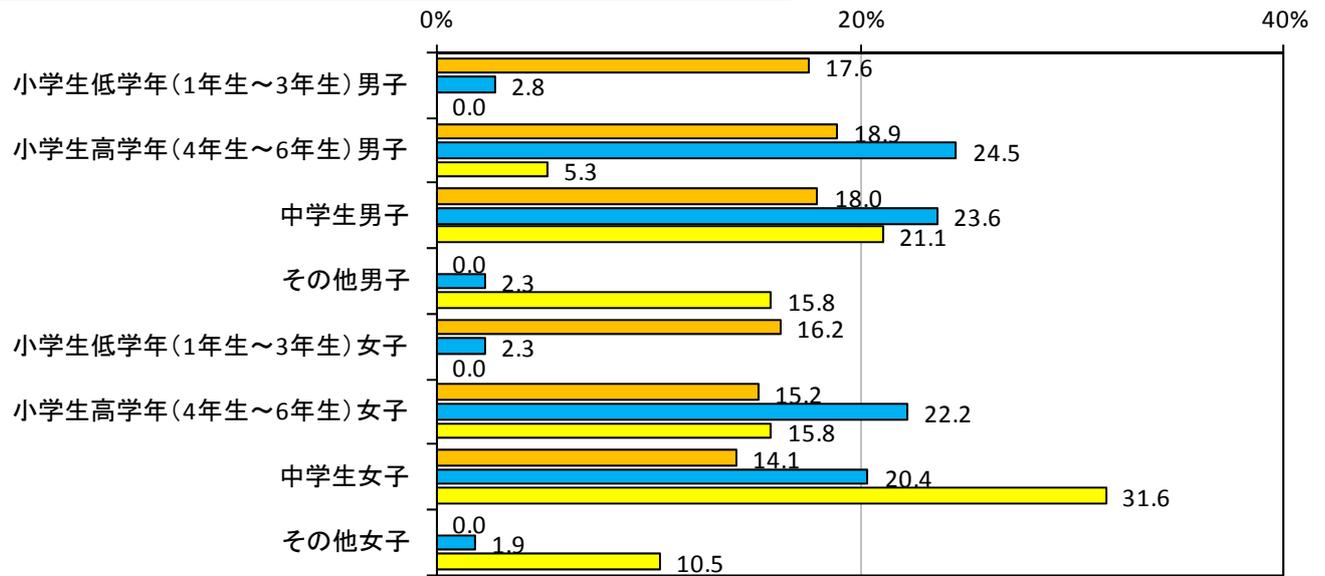
※子供が2人以上いる世帯は、学校給食の提供を受けている子供のうち、一番年齢の低い子供について回答。

### 1-5. 学校給食の提供を受けている子供の性別・年齢、職業

○最も年齢が低い子供に関して、学校給食の提供を受けている子供の性別と学齢では、「小学生高学年(4年生～6年生)の男の子」(18.9%)、「中学生の男の子」(18.0%)、「小学生低学年(1年生～3年生)の男の子」(17.6%)の順。

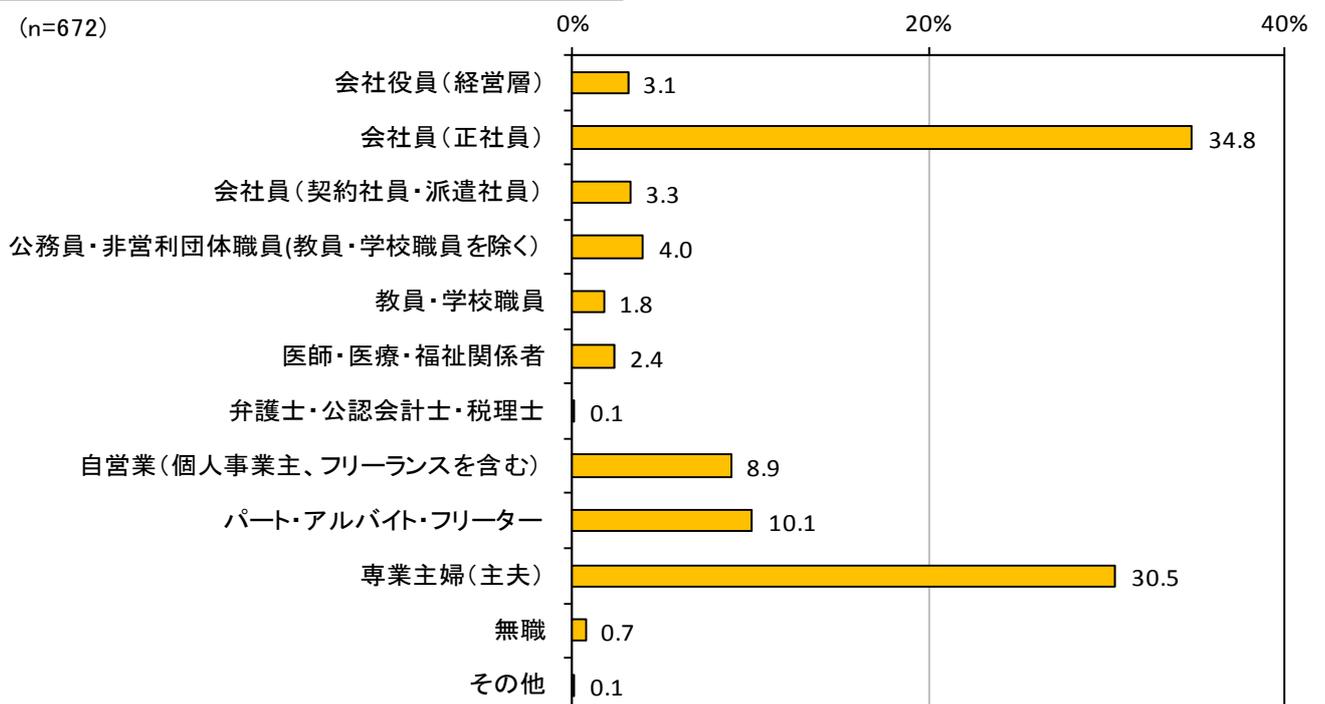
○職業は、「会社員(正社員)」(34.8%)、「専業主婦(主夫)」(30.5%)、「パート・アルバイト・フリーター」(10.1%)の順に多かった。

#### F5. 学校給食の提供を受けている子供の性別と学齢



■ 最も年齢が低い子供 (n=672)      ■ 二番目に年齢が低い子供 (n=216)  
■ 三番目に年齢が低い子供 (n=19)

#### F6. 職業



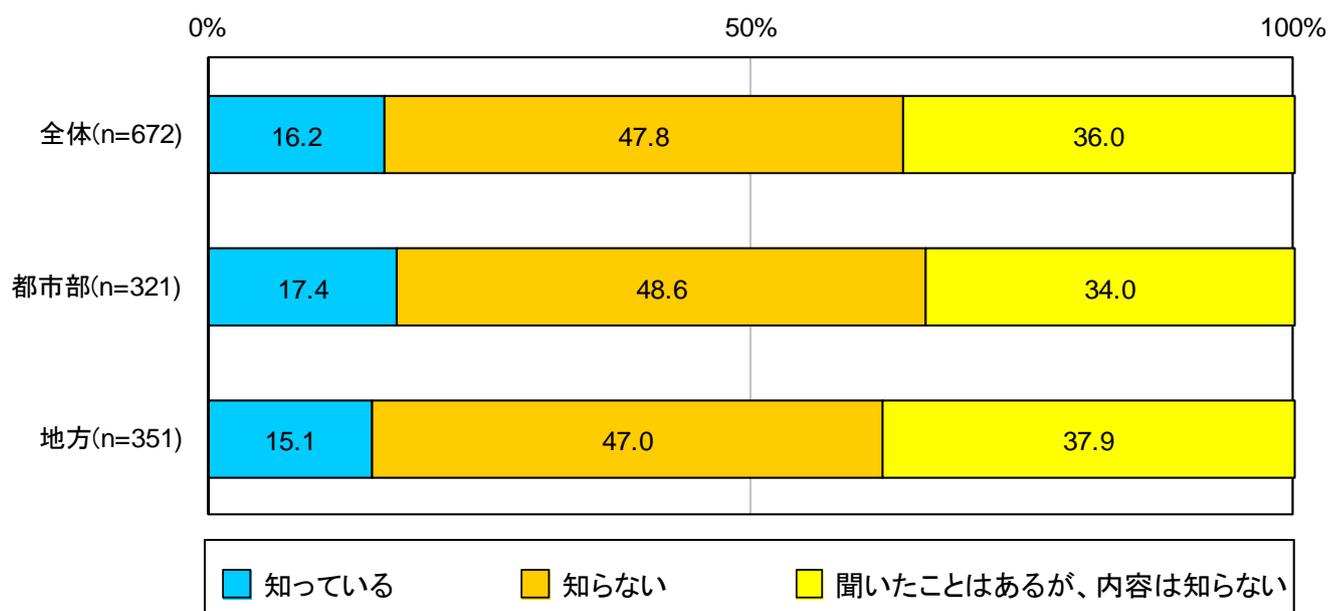
## 2. 学校給食法や学校給食に関する認識

### 2-1. 学校給食法の認知状況

○「知らない」が最多数で47.8%、「聞いたことはあるが、内容は知らない」(36.0%)、「知っている」(16.2%)と続いた。

#### Q1. 学校給食法の認知状況

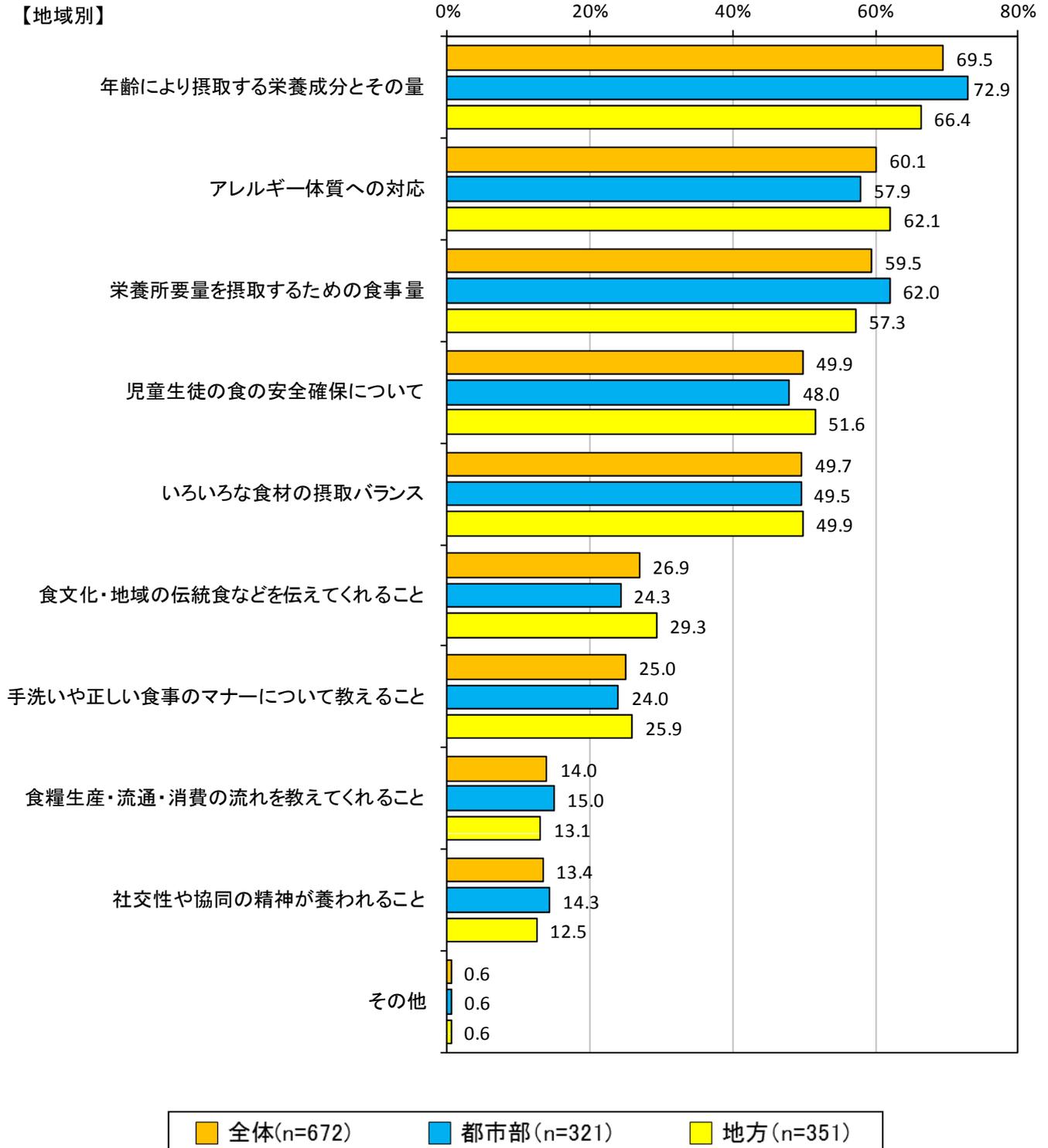
【地域別】



## 2-2. 学校給食法への認識

○「年齢により摂取する栄養成分とその量」(69.5%)、「アレルギー体質への対応」(60.1%)、「栄養所要量を摂取するための食事量」(59.5%)が半数を超え、「児童生徒の食の安全確保」(49.9%)、「いろいろな食材の摂取バランス」(49.7%)が続いた。

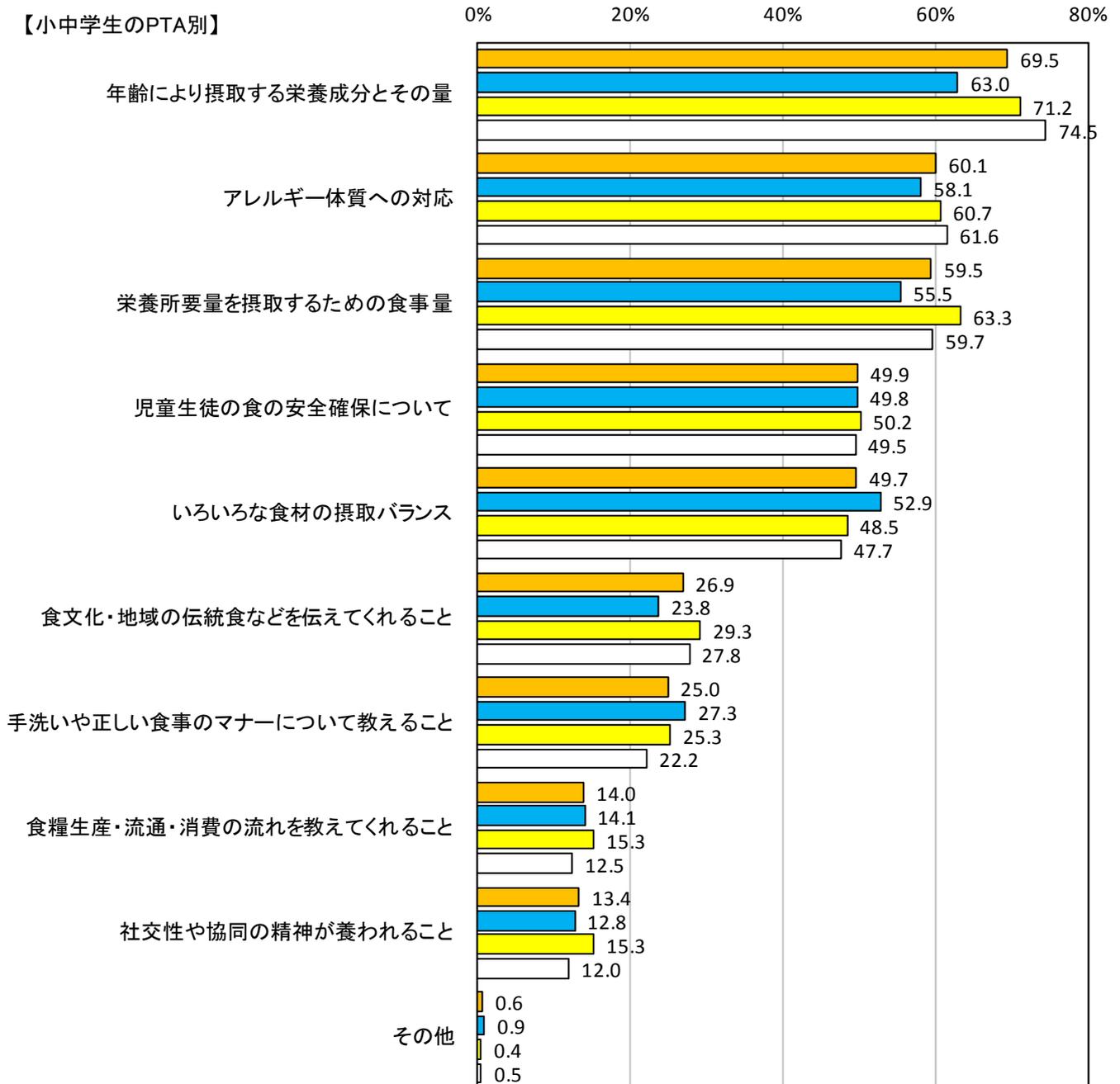
### Q2. 学校給食法で定められていると思うこと



## 2-2. 学校給食法への認識

○「年齢により摂取する栄養成分とその量」については、子供の学齢が高くなるほど割合が大きくなった。

### Q2. 学校給食法で定められていると思うこと



■ 全体 (n=672)

■ 小学校低学年のPTA (n=227)

■ 小学校高学年のPTA (n=229)

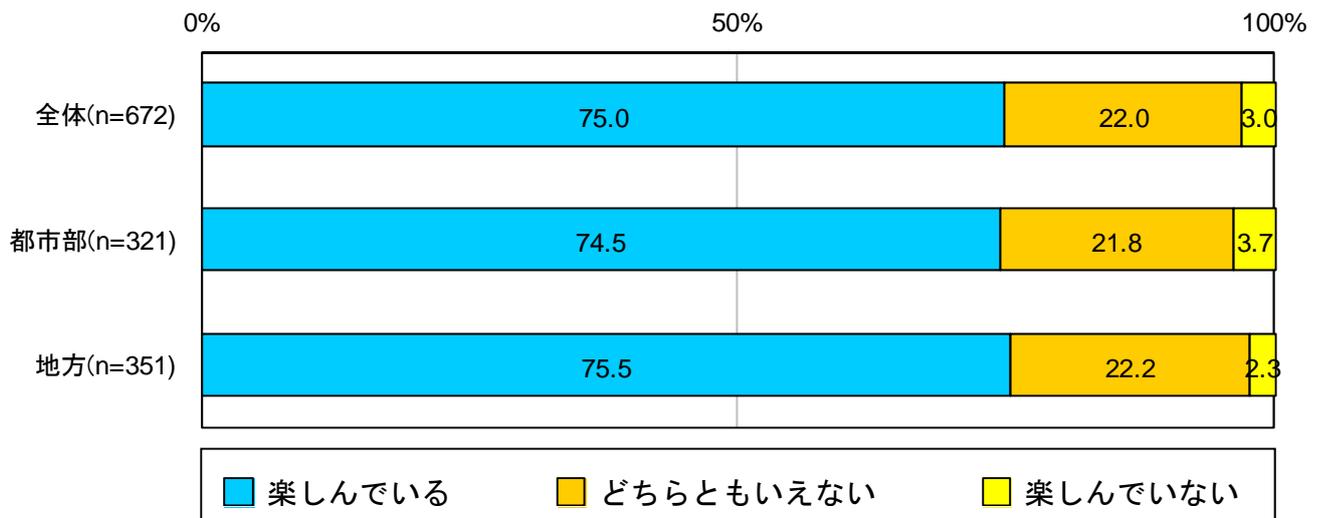
■ 中学校のPTA (n=216)

### 2-3. 学校給食の楽しさについて

○学校給食を「楽しんでいる」と考えるPTAは75.0%となり、「楽しんでいる」と考えるPTAは3.0%に過ぎなかった。給食への期待が絶対的に高かった。

#### Q3. 学校給食の楽しさについて

##### 【地域別】

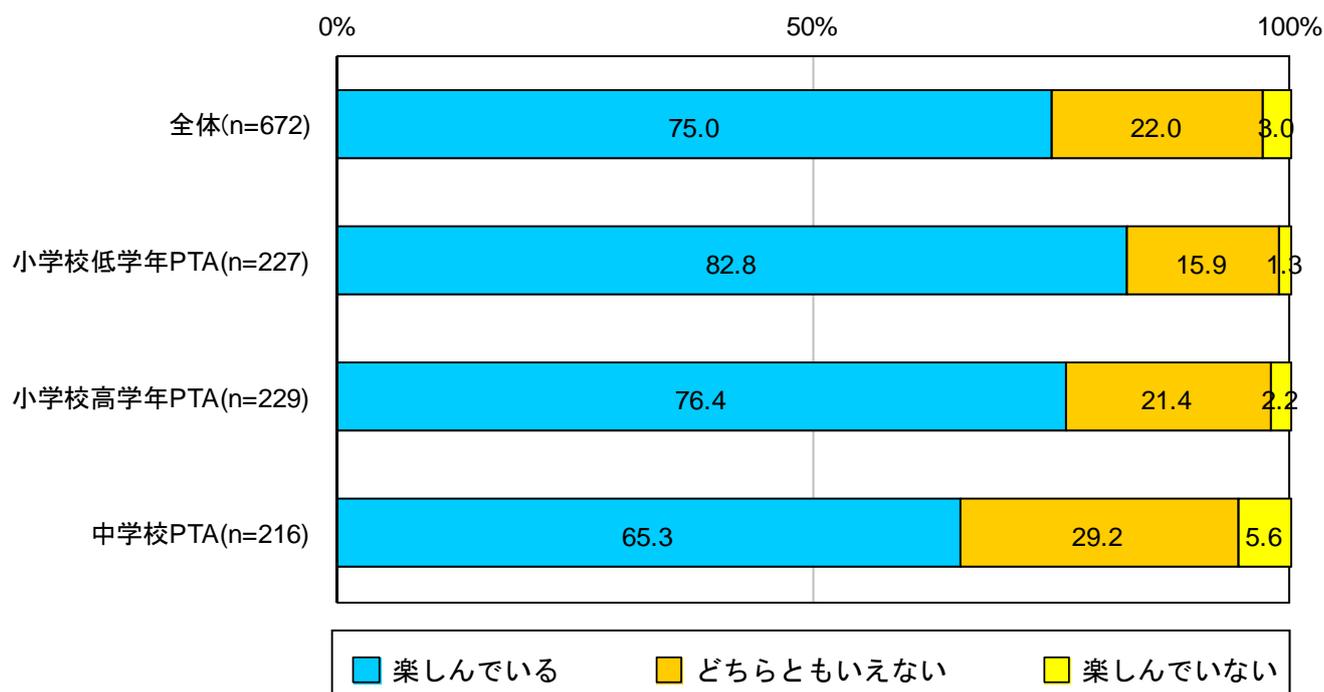


## 2-3. 学校給食の楽しさについて

○学校給食を「楽しんでいる」との回答は学齢が上がる程、割合が小さくなっている。

### Q3. 学校給食の楽しさについて

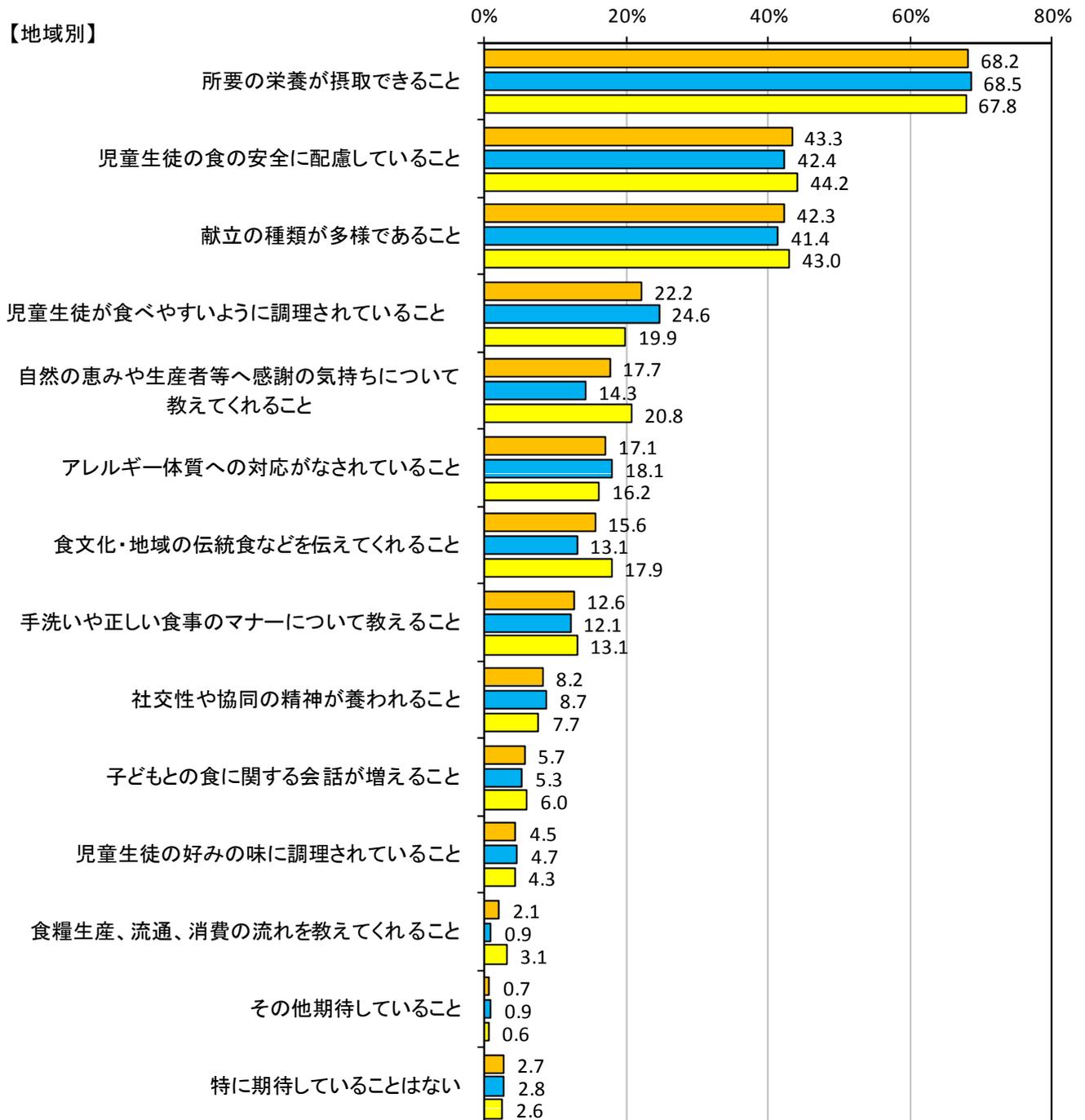
【小中学生のPTA別】



## 2-4. 学校給食の役割として期待していること

○「所要の栄養が摂取できること」が68.2%と最も多い。「児童生徒の食の安全に配慮していること」(43.3%)、「献立の種類が多様であること」(42.3%)が続く。

### Q4. 学校給食の役割として期待していること



■ 全体(n=672)

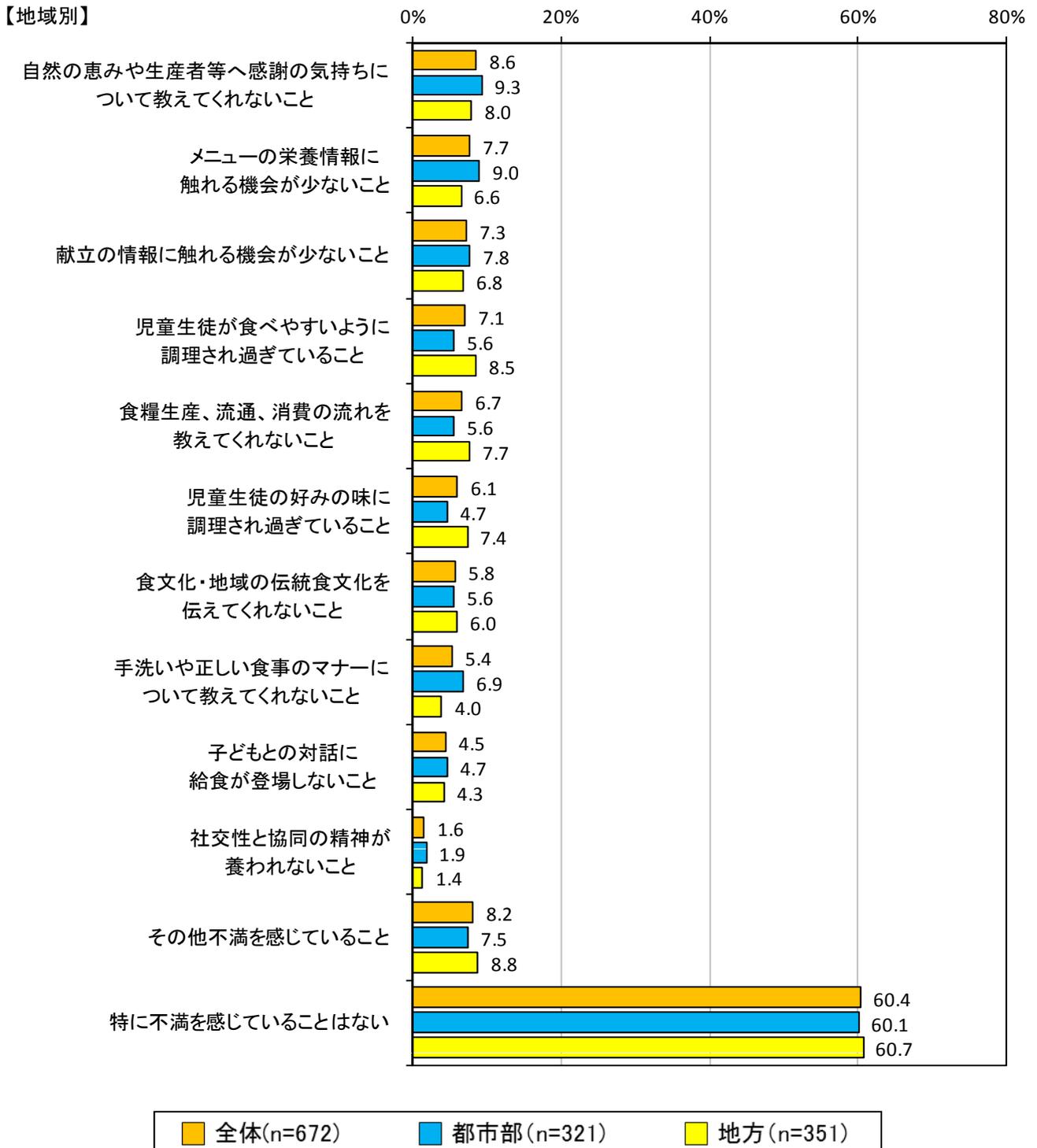
■ 都市部(n=321)

■ 地方(n=351)

## 2-5. 学校給食に不満を感じていること

○「特に不満を感じていることはない」が60.4%で最多となっているが、個別項目に対する不満は広範に及んでいる。

### Q5. 学校給食に不満を感じていること

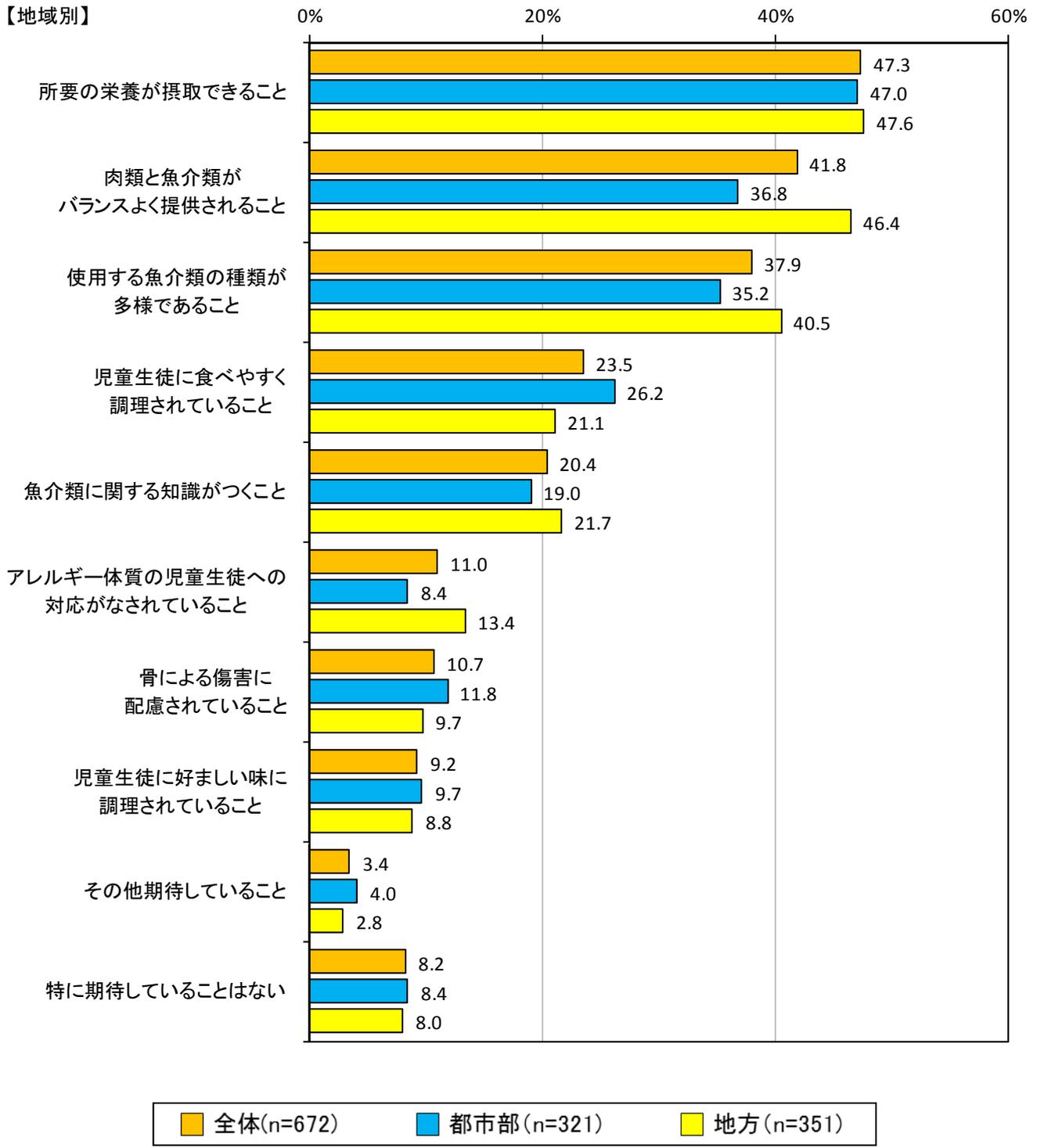


### 3. 学校給食で提供される魚介類に関する認識

#### 3-1. 学校給食に使用される魚介類について期待していること

○学校給食に使用される魚介類への期待も広範に及んでいる。「所要の栄養が摂取できること」(47.3%)、「肉類と魚介類がバランスよく提供されること」(41.8%)、「使用する魚介類の種類が多様であること」(37.9%)への期待が大きい。

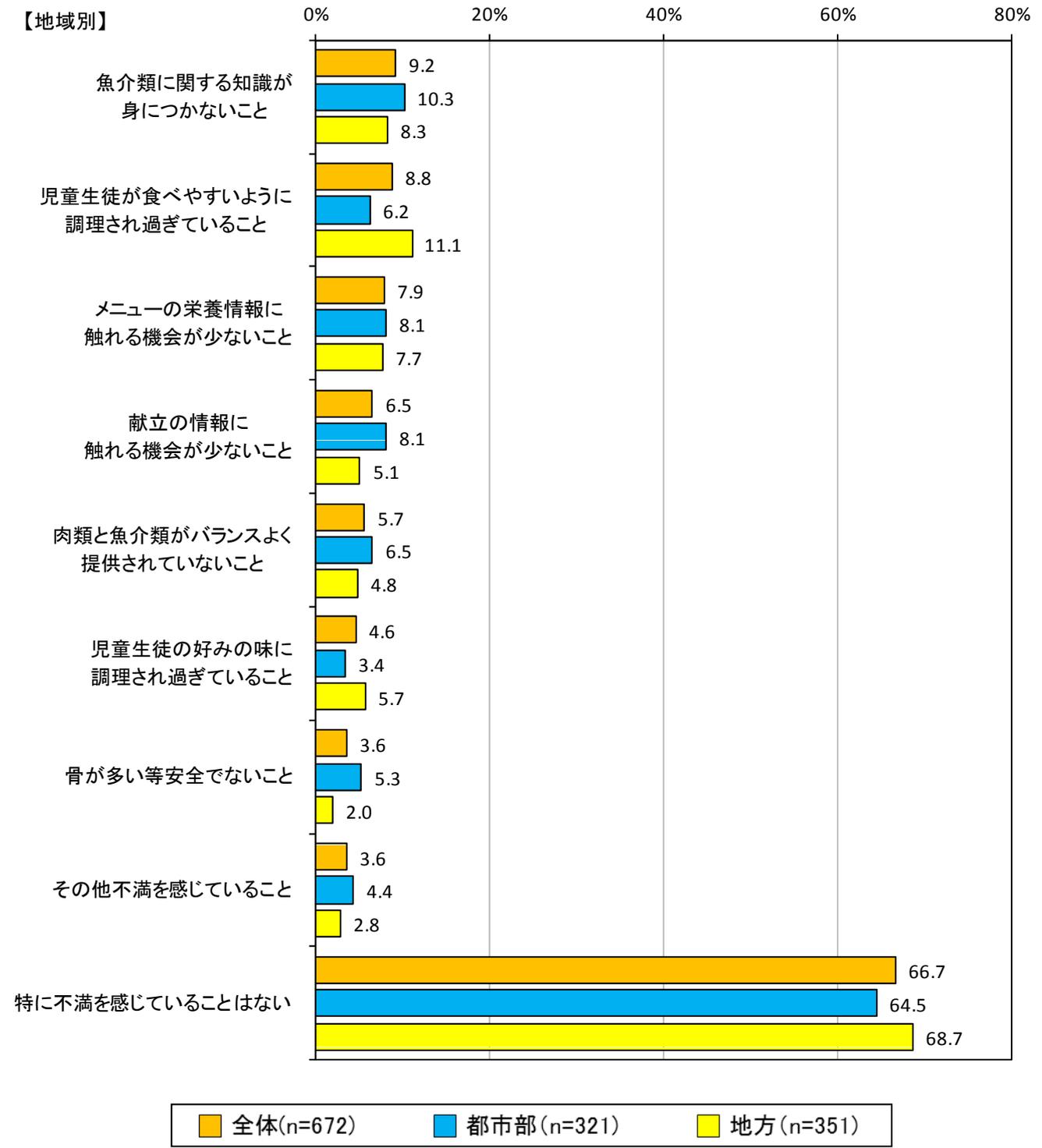
Q6. 学校給食に使用される魚介類について期待していること



### 3-2. 学校給食に使用される魚介類について不満を感じていること

○「特に不満を感じていることはない」が66.7%と最多となっているが、個別項目に対する不満は広範に及んでいる。

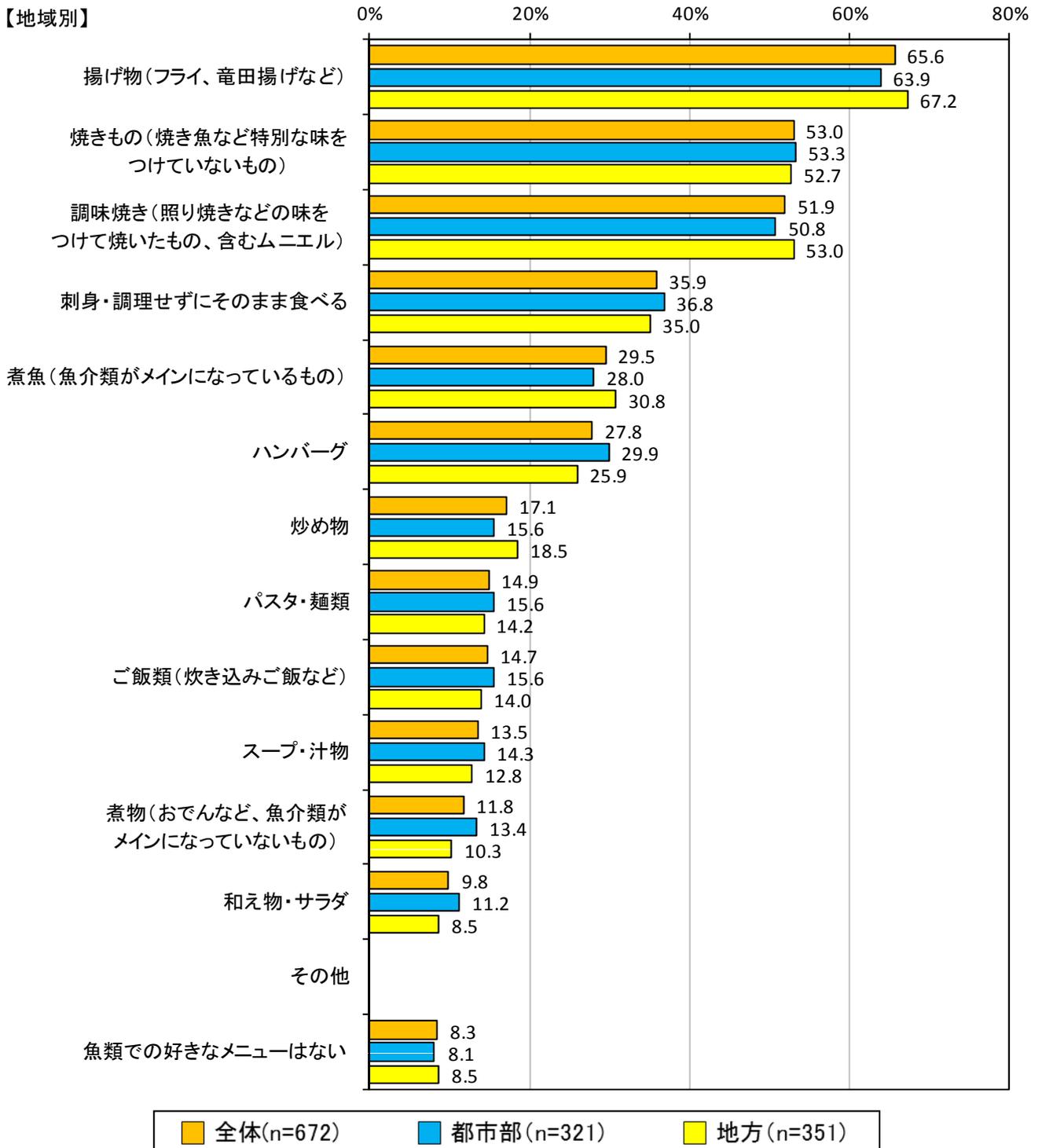
Q7. 学校給食に使用される魚介類について不満を感じていること



### 3-3. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

○魚類では、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」(65.6%)、「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」(53.0%)、「調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル)」(51.9%)と50%を超える。

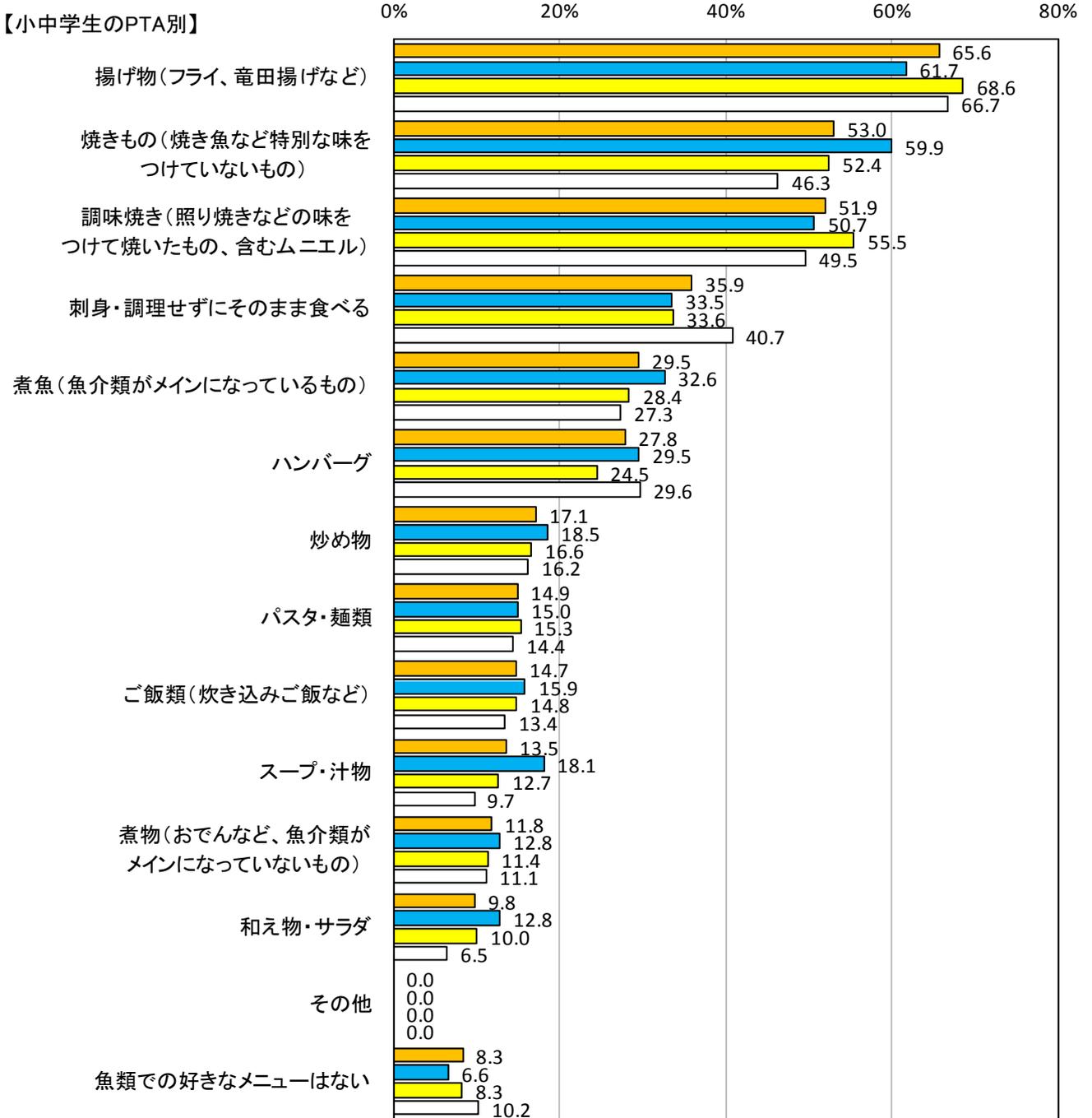
Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの(魚類)



### 3-3. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

○魚類では、「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」「煮魚」では子供の学年が上がるにつれ割合が小さくなる傾向にある。

Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの(魚類)



■ 全体 (n=672)

■ 小学校低学年のPTA (n=227)

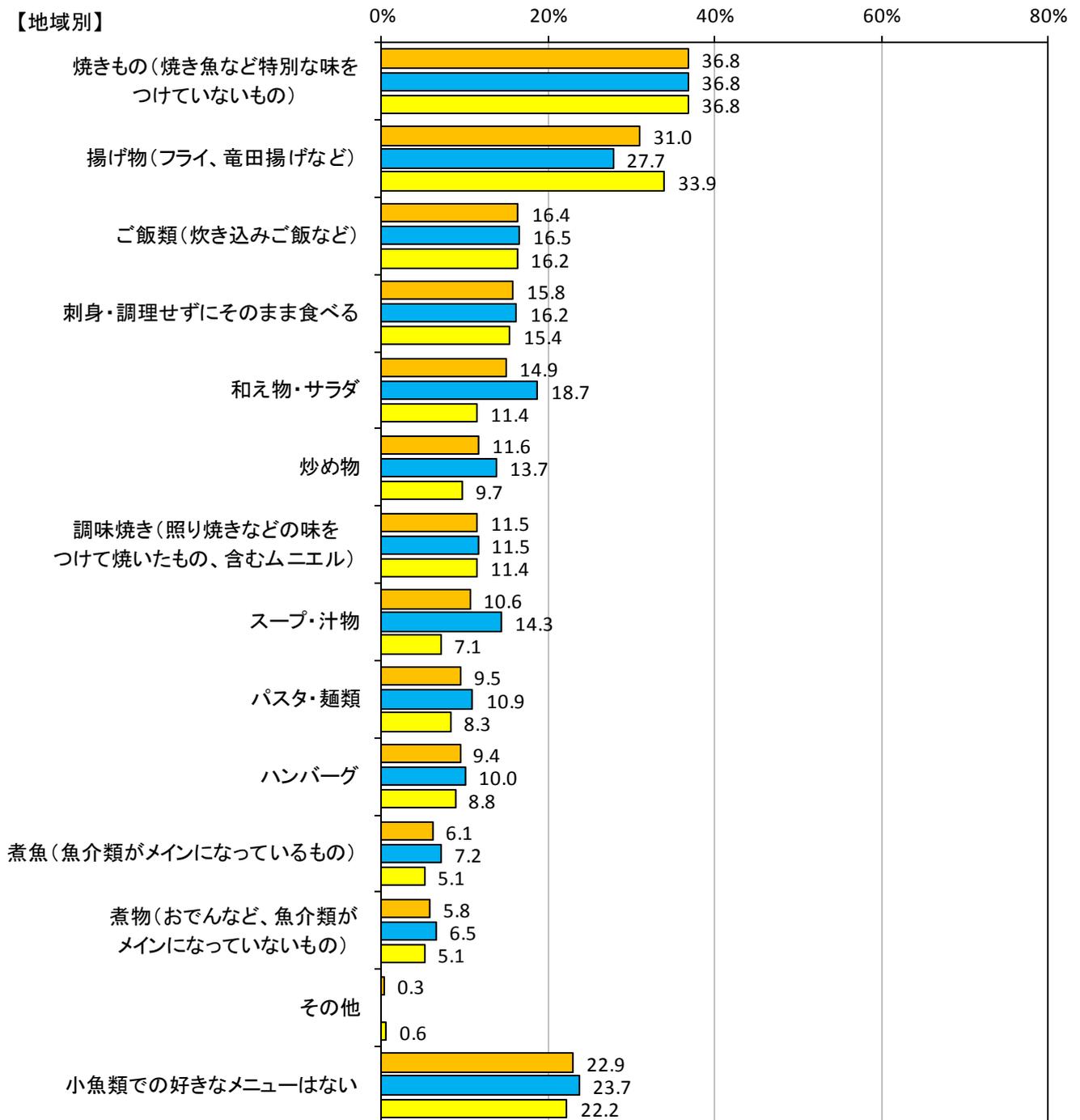
■ 小学校高学年のPTA (n=229)

■ 中学校のPTA (n=216)

### 3-3. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

○小魚類では、「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」(36.8%)、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」(31.0%)が好かれているが、「小魚類での好きなメニューはない」(22.9%)とする子供も多い。

Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの(小魚類)



■ 全体(n=672)

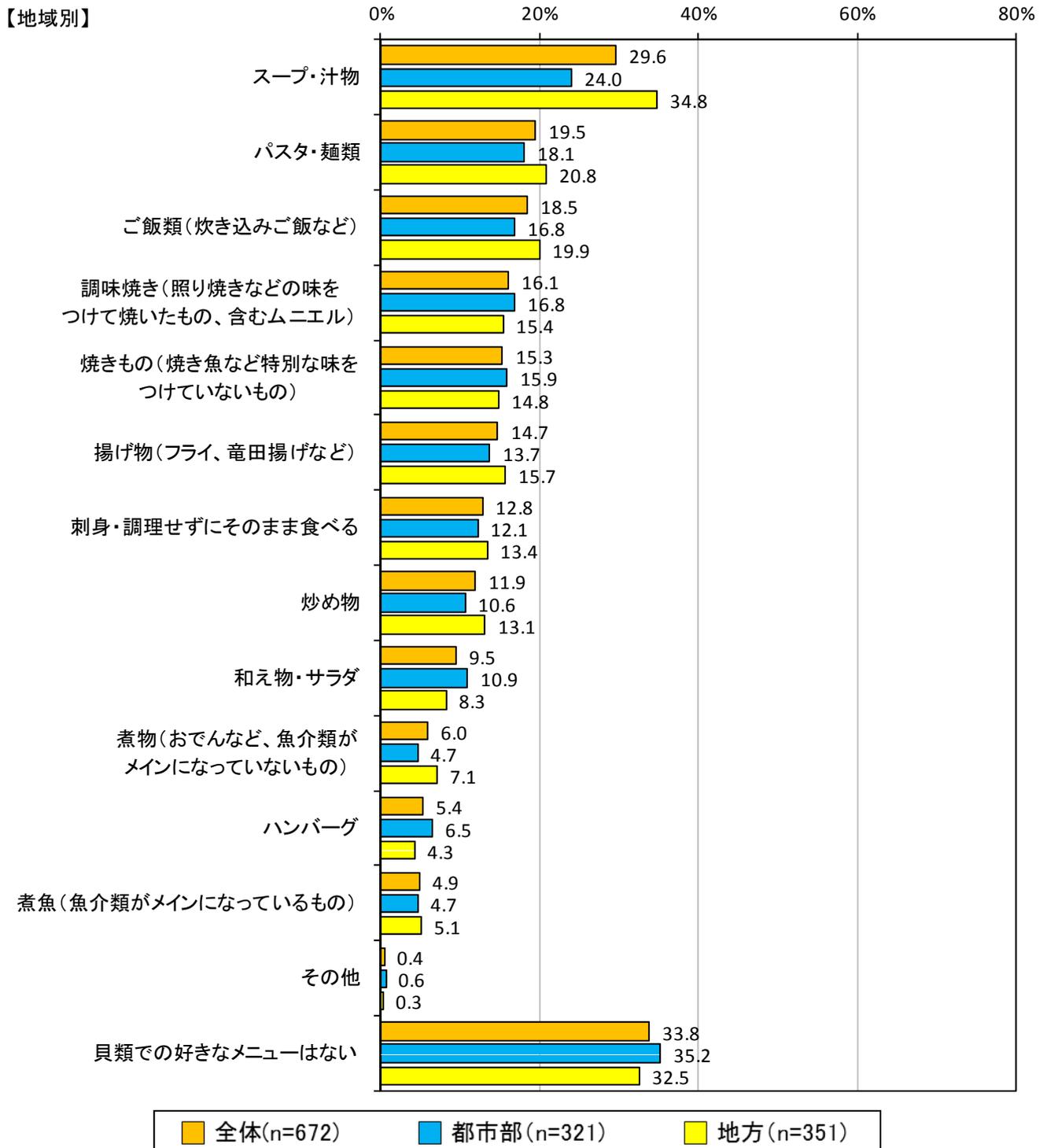
■ 都市部(n=321)

■ 地方(n=351)

### 3-3. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

○貝類では、「貝類での好きなメニューはない」が33.8%と最多となったが、「スープ・汁物」(29.6%)、「パスタ・麺類」(19.5%)が好きなメニューとして多かった。

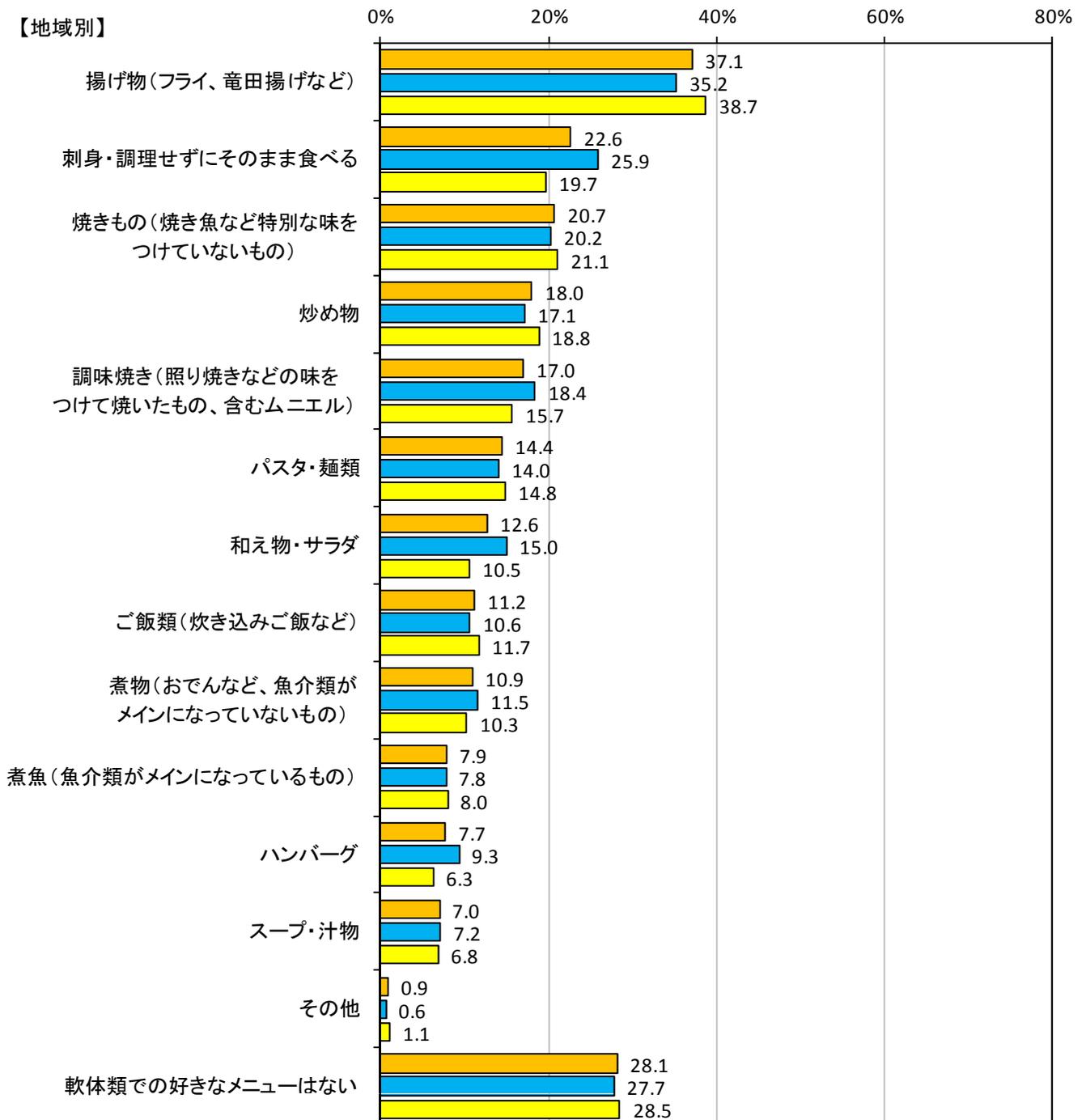
#### Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの(貝類)



### 3-3. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

○軟体類では、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」が37.1%と最多であったが、「軟体類での好きなメニューはない」(28.1%)とする子供も多く、「刺身・調理せずにそのまま食べる」(22.6%)が続いた。

Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの(軟体類)



■ 全体(n=672)

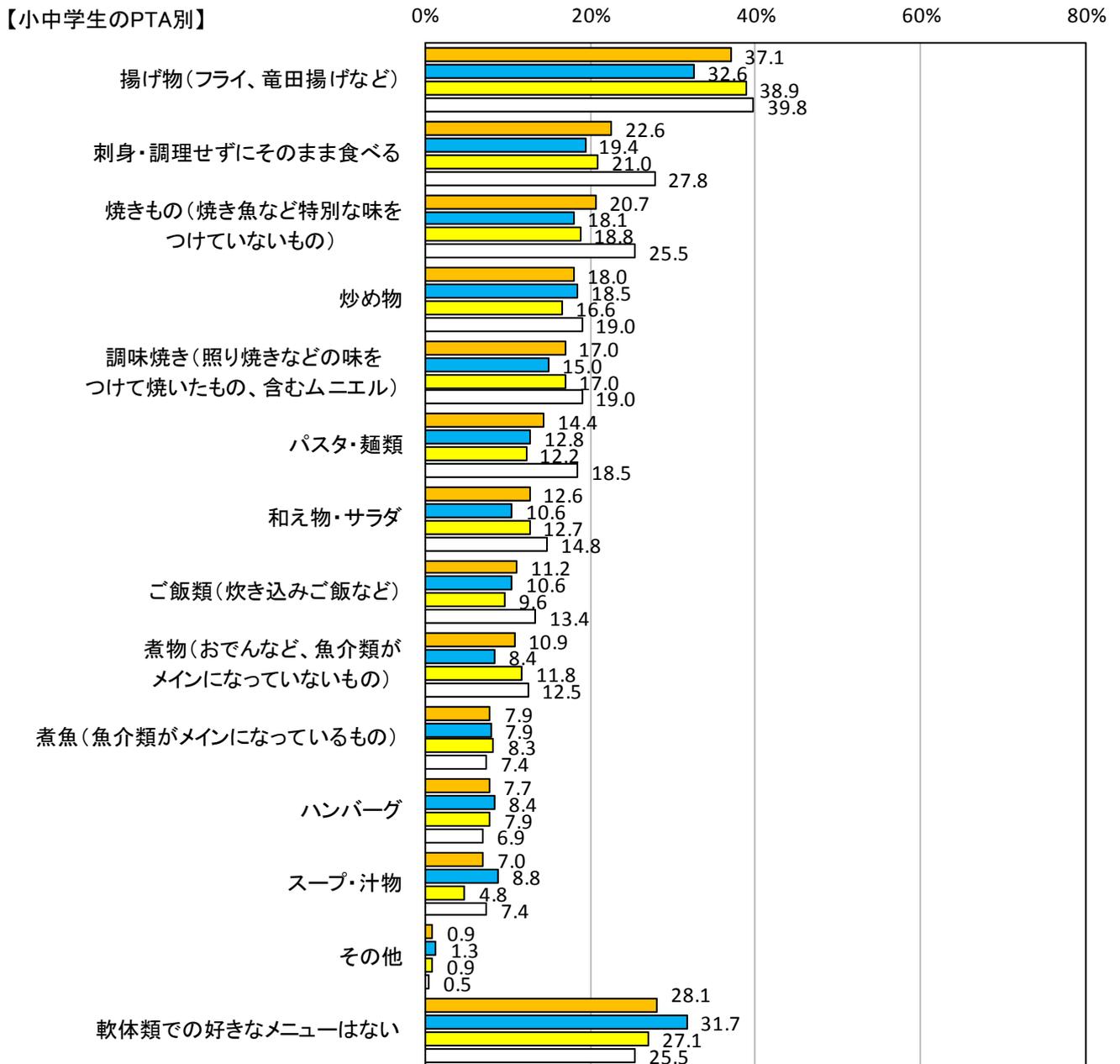
■ 都市部(n=321)

■ 地方(n=351)

### 3-3. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

○軟体類では、子供の学年が上がるほど各メニューを好きになる割合が大きくなる傾向にあった。

Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの(軟体類)

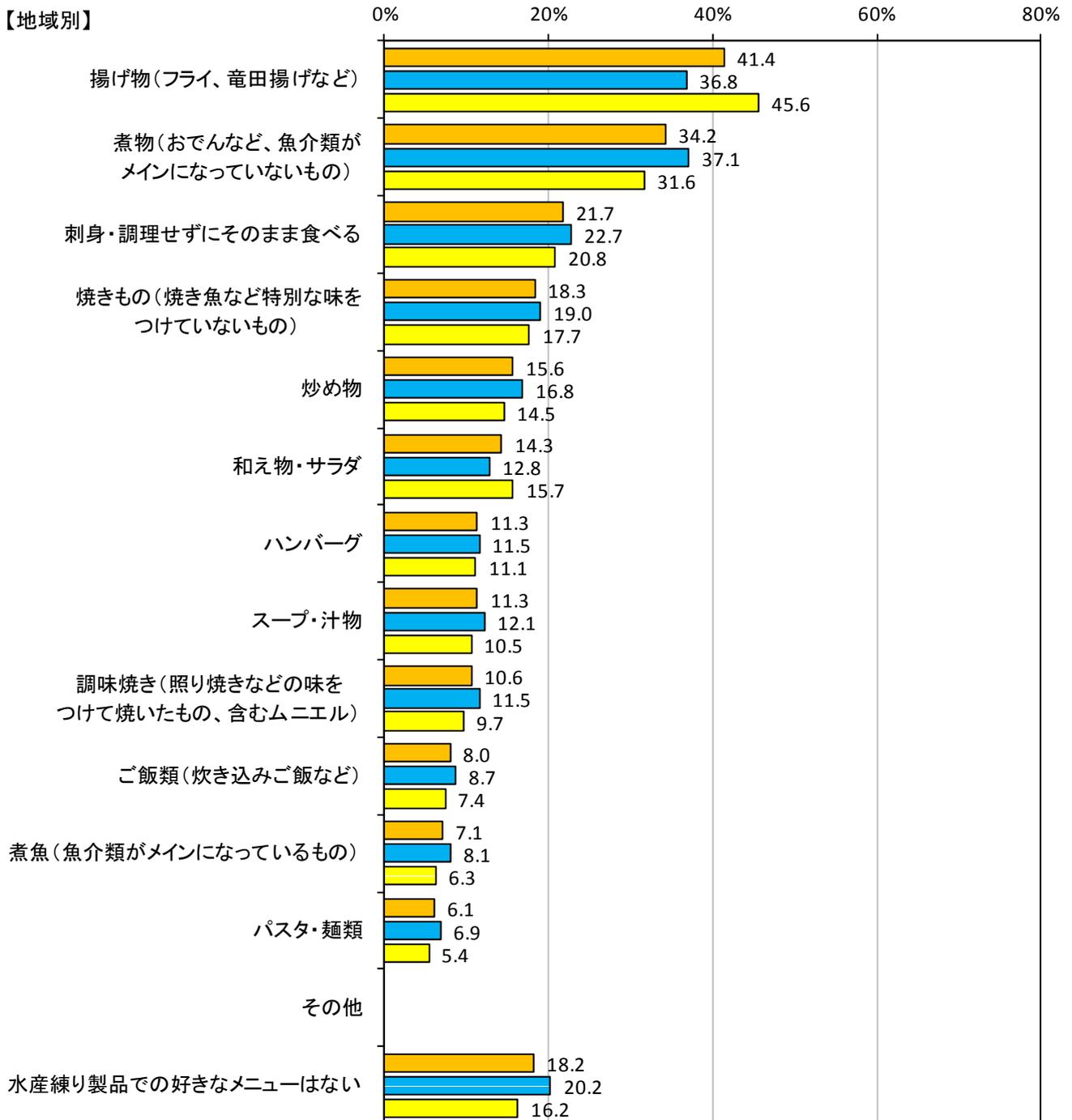


全体 (n=672)
  小学校低学年のPTA (n=227)
  小学校高学年のPTA (n=229)
  中学校のPTA (n=216)

### 3-3. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

○水産練り製品では、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」(41.4%)、「煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)」(34.2%)が多い。「刺身・調理せずにそのまま食べる」(21.7%)と続き、都市部の嗜好が強い傾向にあった。

Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの(水産練り製品)



■ 全体(n=672)

■ 都市部(n=321)

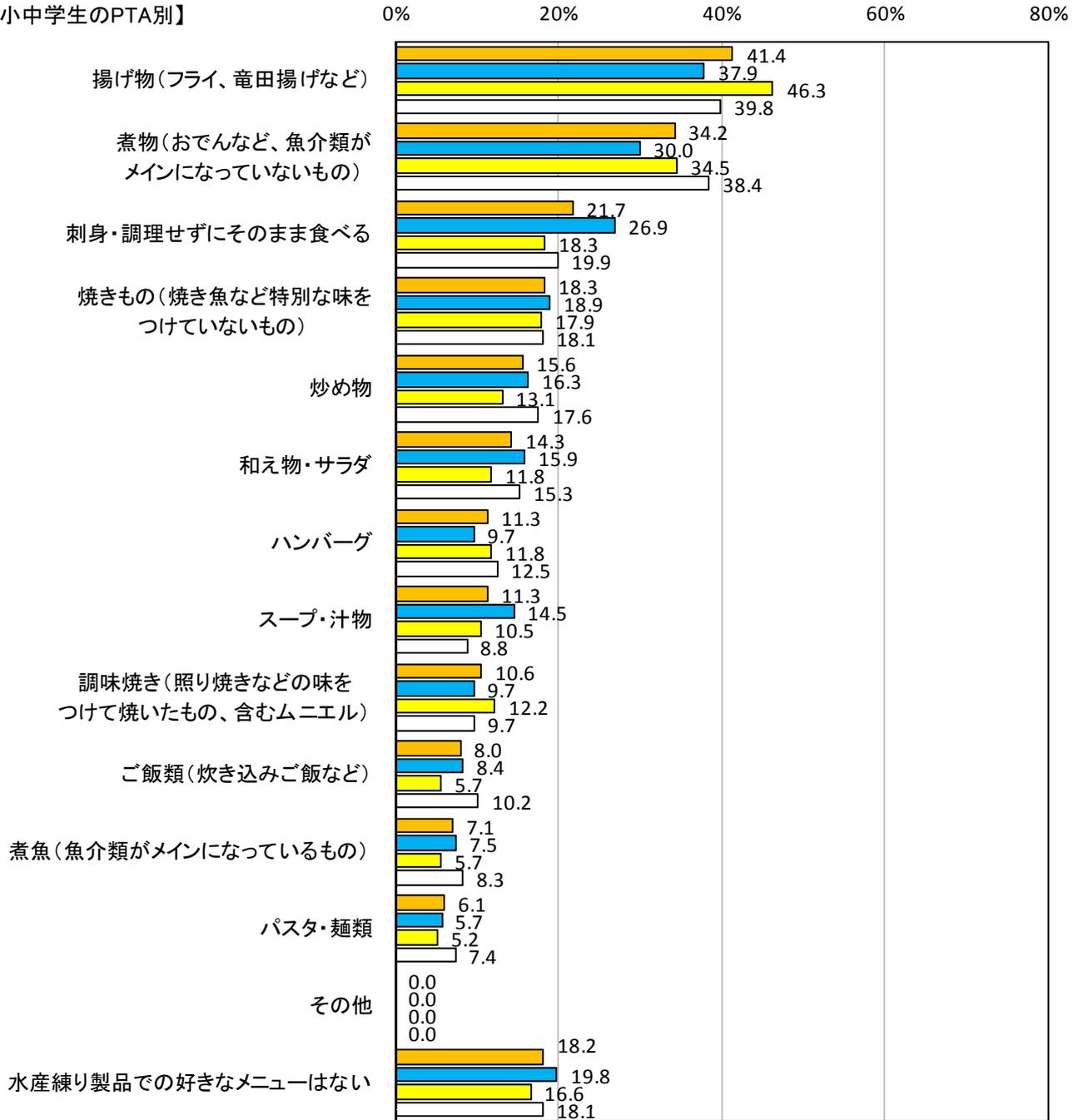
■ 地方(n=351)

### 3-3. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

○水産練り製品では、子供の学年が上がるほど「煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)」の割合が大きくなる。

Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの(水産練り製品)

【小中学生のPTA別】



■ 全体 (n=672)

■ 小学校低学年のPTA (n=227)

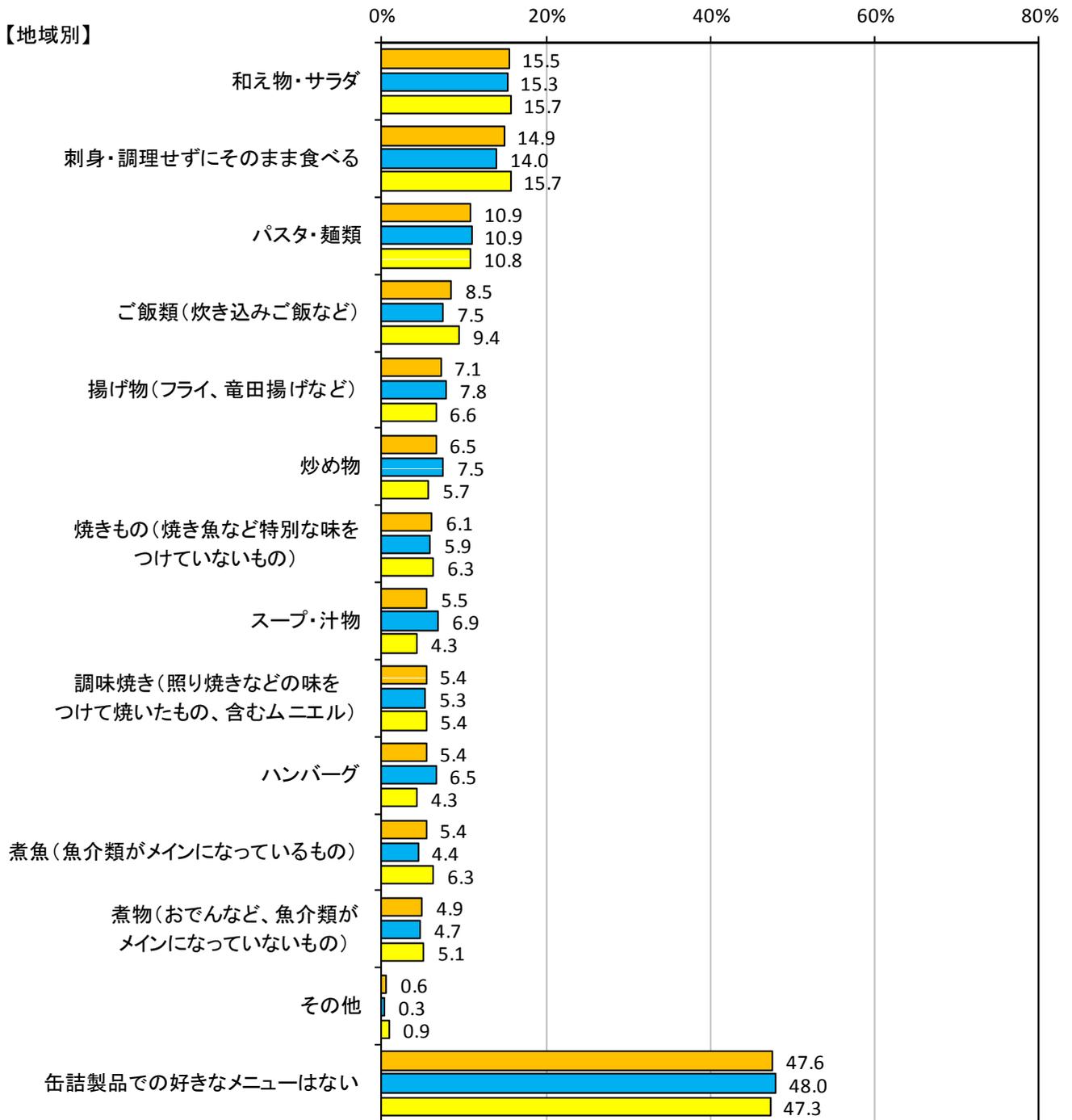
■ 小学校高学年のPTA (n=229)

□ 中学校のPTA (n=216)

### 3-3. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの

○缶詰製品では、「缶詰製品での好きなメニューはない」が50%近くとなり最多であったが、好きな缶詰製品メニューでは、「和え物・サラダ」(15.5%)、「刺身・調理せずにそのまま食べる」(14.9%)が多かった。

Q8. 学校給食に使用される魚介類のメニューで子供が好きなもの(缶詰製品)



■ 全体(n=672)

■ 都市部(n=321)

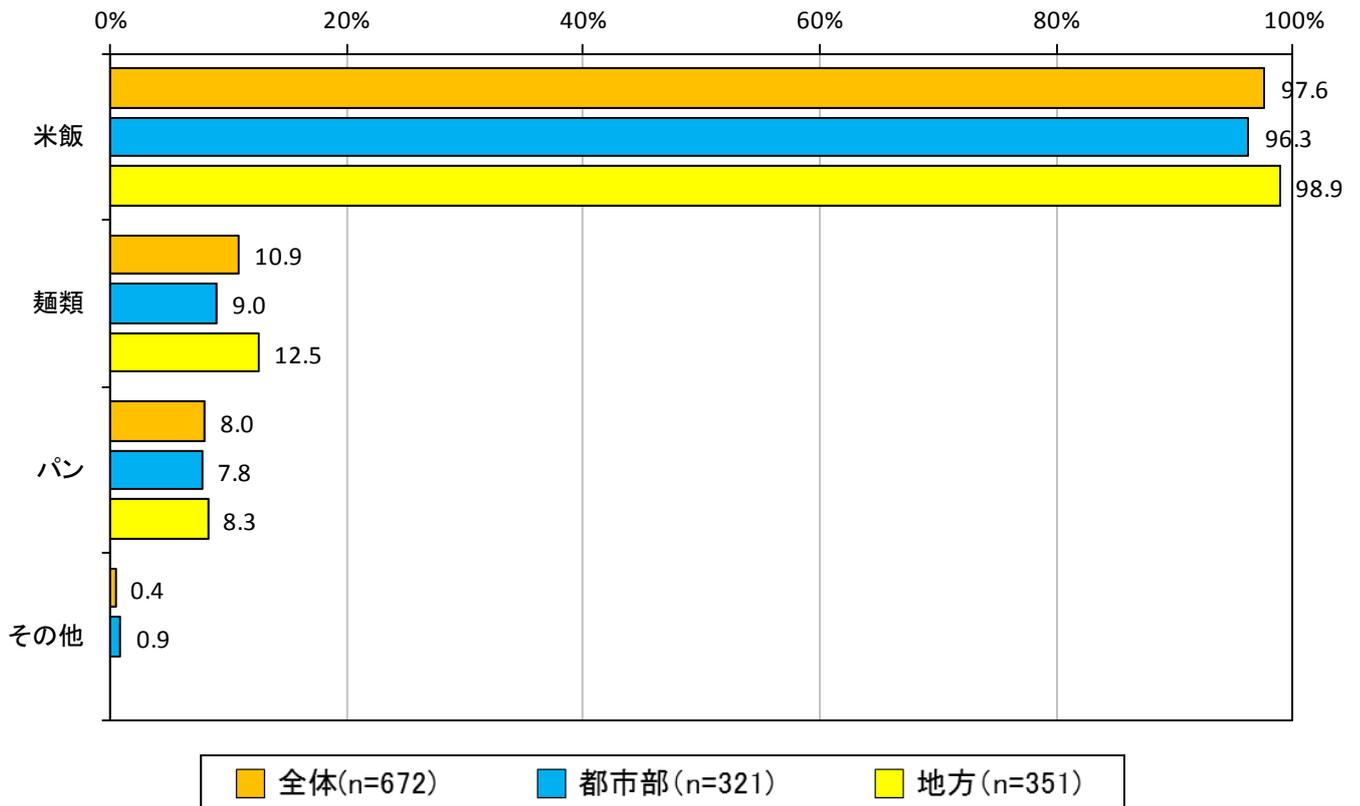
■ 地方(n=351)

### 3-4. 魚介類と他の食材の組み合わせについて

○「米飯」がほぼ100%で圧倒的に多く、「麺類」は10.9%、「パン」は8.0%だった。

Q9. 魚介類と他の食材の組み合わせについて

【地域別】

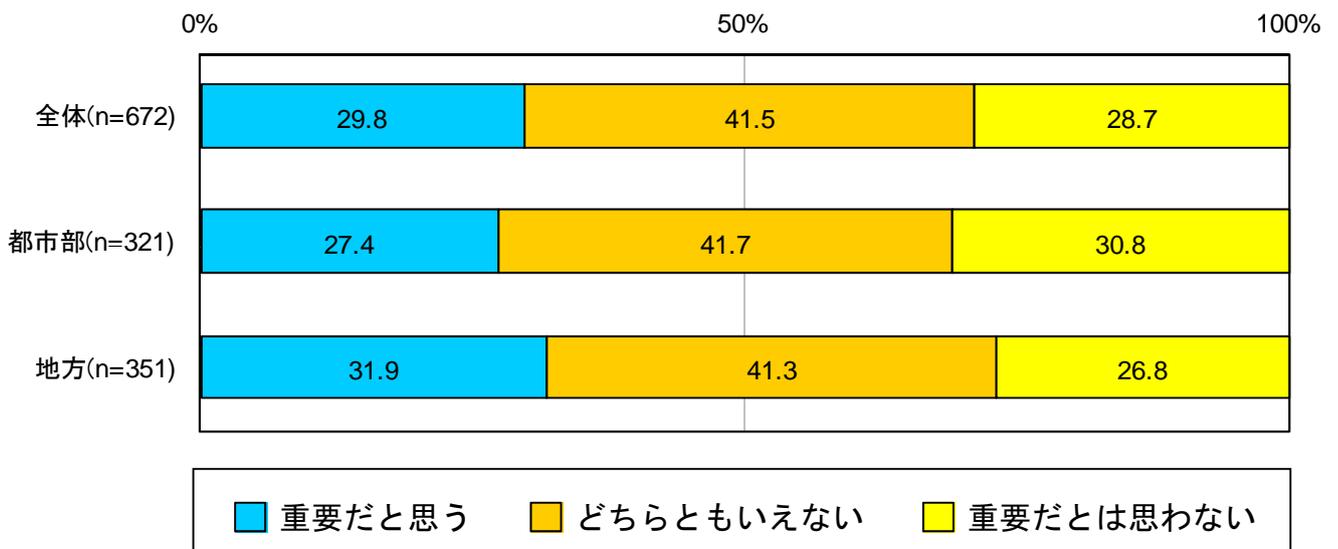


### 3-5. 給食の定形、定量、定質に関する認識

○全員同じ形(定形)の食材であることを「重要だと思う」は29.8%に過ぎず、「重要だとは思わない」は28.7%とほぼ二分された結果であった。

Q10. 給食の定形、定量、定質に関する認識(全員同じ形(定形)の食材であること)

【地域別】

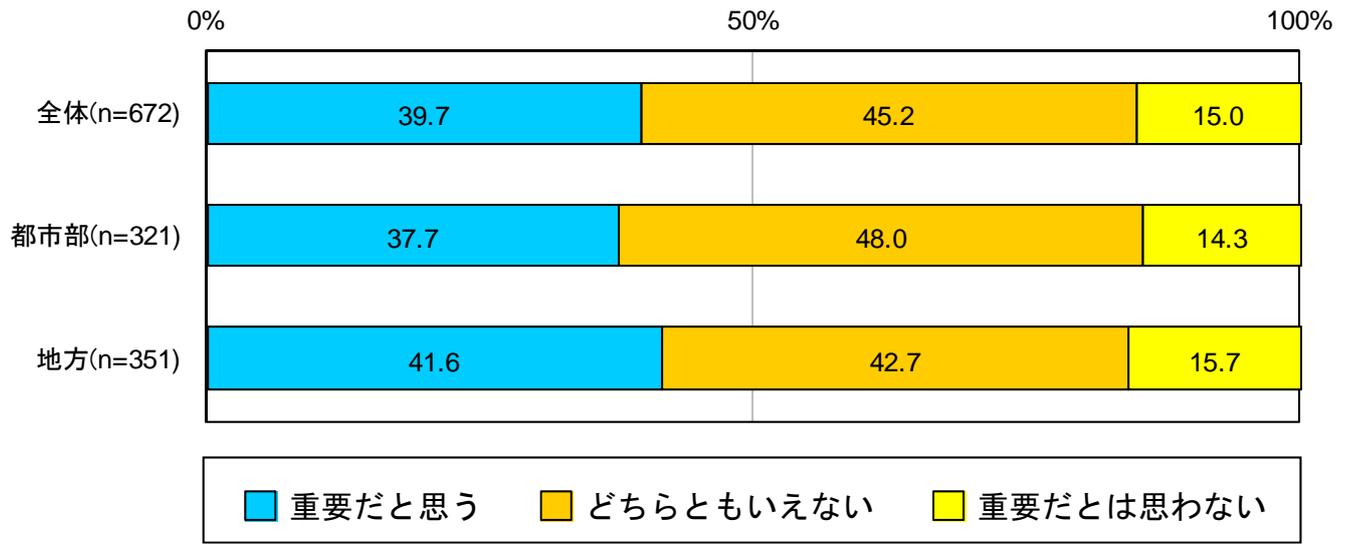


### 3-5. 給食の定形、定量、定質に関する認識

○全員同じ量(定量)の食材であることを「重要だと思う」は39.7%であり、「重要だとは思わない」は15.0%であった。

Q10. 給食の定形、定量、定質に関する認識(全員同じ量(定量)の食材であること)

【地域別】

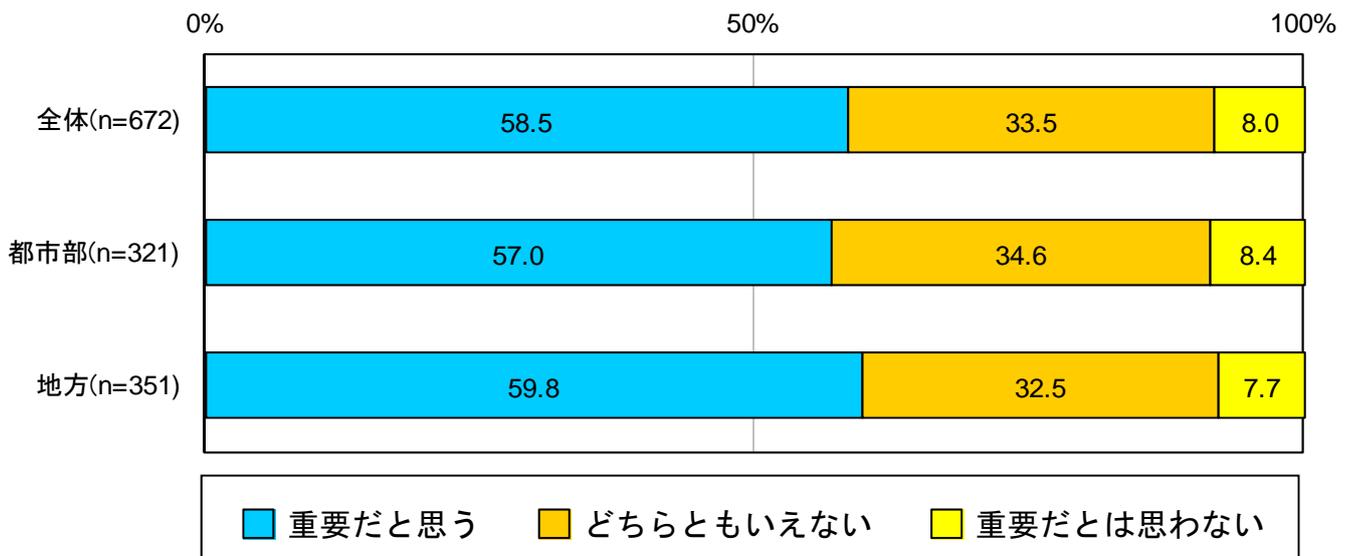


### 3-5. 給食の定形、定量、定質に関する認識

○全員同じ質(定質)の食材であることを「重要だと思う」は58.5%となり、給食対象生徒への定質食材が基準との認識が強かった。

Q10. 給食の定形、定量、定質に関する認識(全員同じ質(定質)の食材であること)

【地域別】

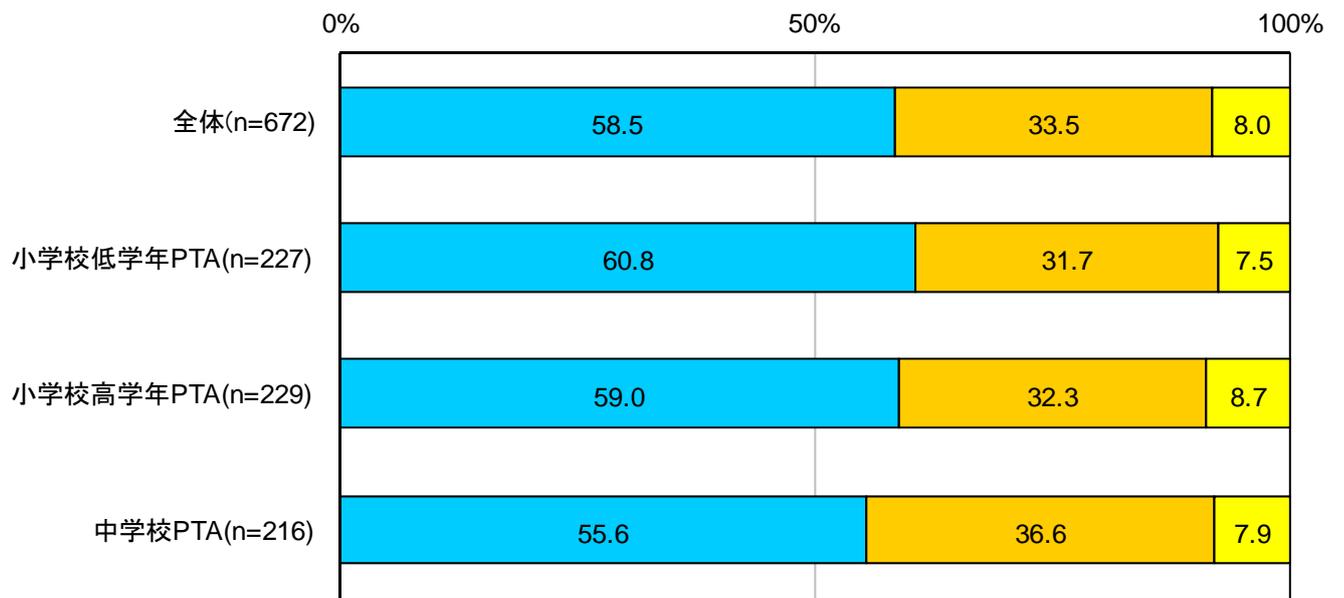


### 3-5. 給食の定形、定量、定質に関する認識

○全員同じ質(定質)の食材であることは低学年のPTAほど重要だと思う人の割合が大きく、学年が上がるほどその傾向は小さくなる。

Q10. 給食の定形、定量、定質に関する認識(全員同じ質(定質)の食材であること)

【小中学生のPTA別】



■ 重要だと思う    ■ どちらともいえない    ■ 重要だとは思わない

### 3-6. 学校給食に使用される魚介類の国産・輸入について

○「国産品を優先すべき」が全体で62.6%となり、「国産、輸入にこだわらない」は37.4%であった。

#### Q11. 学校給食に使用される魚介類の国産・輸入について

【地域別】



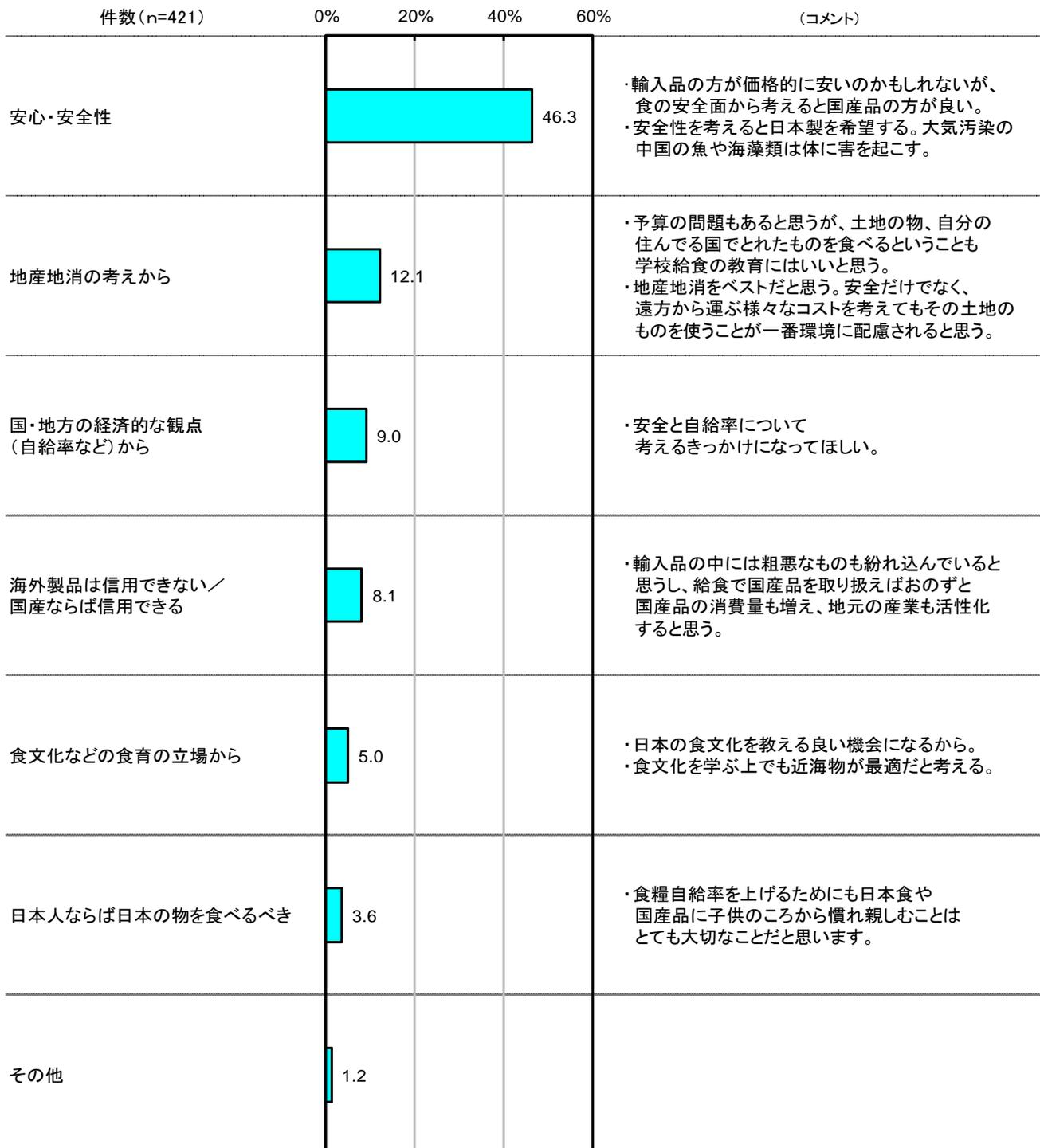
■ 国産品を優先すべき      ■ 国産、輸入にこだわらない

### 3-6. 学校給食に使用される魚介類の国産・輸入について

○学校給食に使用される魚介類について国産品を優先すべきとの回答は、「安心・安全性」(46.3%)とする人が圧倒的に多く、「地産地消の考えから」(12.1%)、「国・地方の経済的な観点」(9.0%)が続いた。

#### Q12. 学校給食に使用される魚介類の国産・輸入に関する認識

【Q11で「国産品を優先すべき」と回答された方】の自由回答

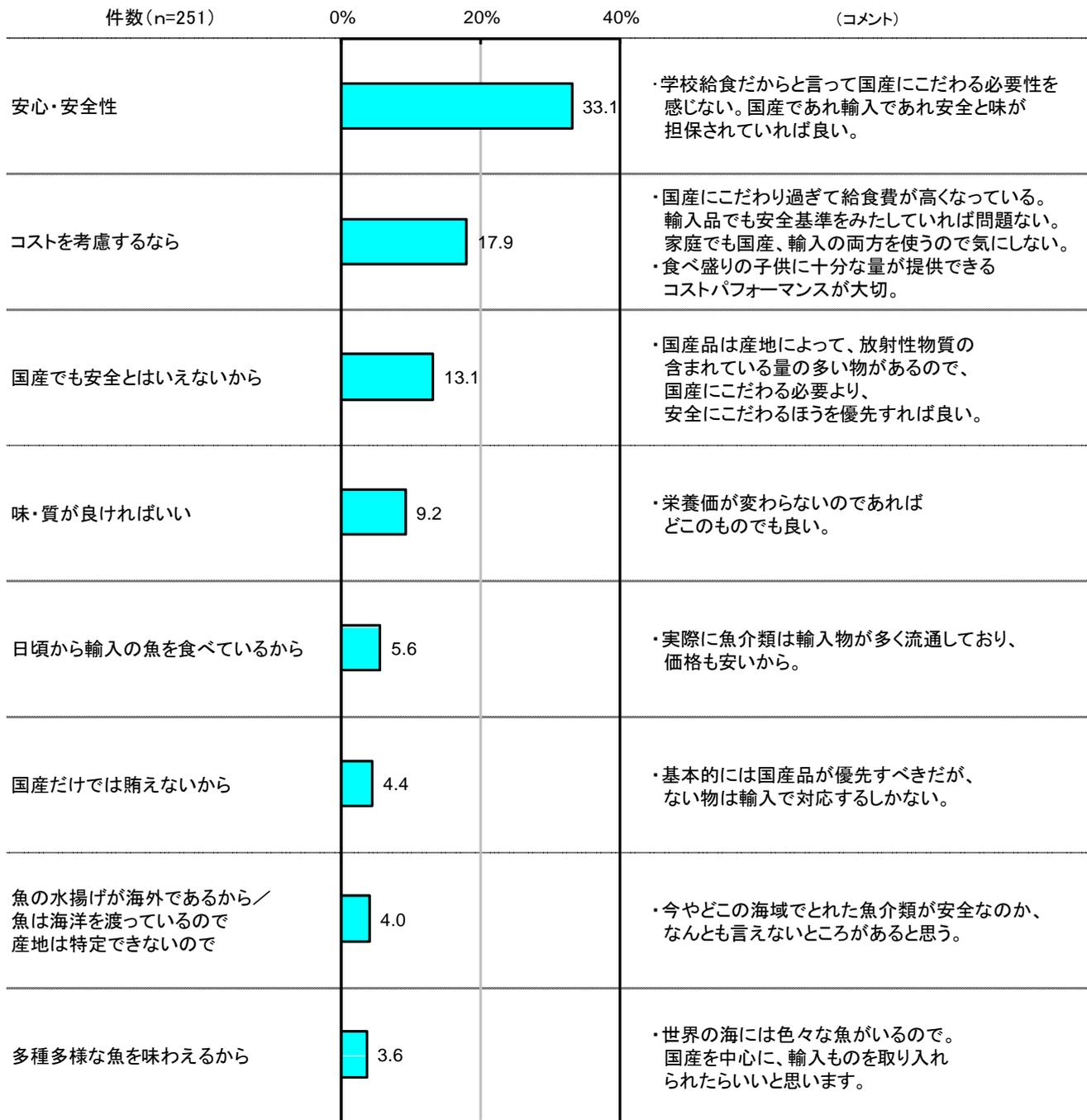


### 3-6. 学校給食に使用される魚介類の国産・輸入について

○学校給食に使用される魚介類について国産・輸入にこだわらないと回答された方は「安心・安全性」を最優先するものの、輸入品であっても安全と味が担保されるなら使用しても良いとのコメントもあった。「コストを考慮するなら」との理由が次にきている。

#### Q12. 学校給食に使用される魚介類の国産・輸入に関する認識

【Q11で「国産・輸入にこだわらない」と回答された方】の自由回答

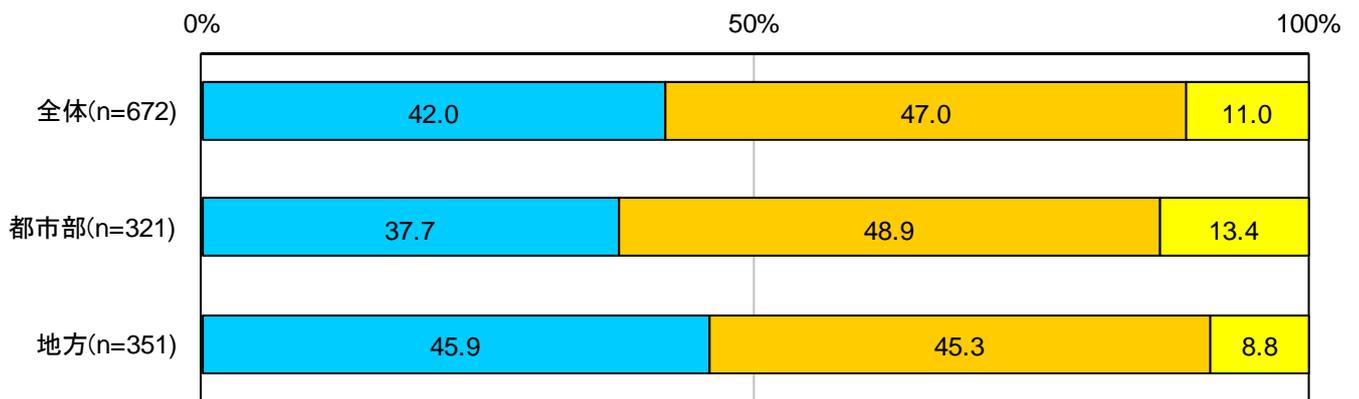


### 3-7. 地元産の魚介類活用に関する認識

○「品質が適当であれば地元産以外でもよい」が47.0%と最も多い。「地元産の魚介類を活用した方がよい」は42.0%、「特にこだわらない」は11.0%であった。地方では、「地元産の魚介類を活用した方がよい」が45.9%と割合が大きかった。

#### Q13. 地元産の魚介類活用に関する認識

##### 【地域別】



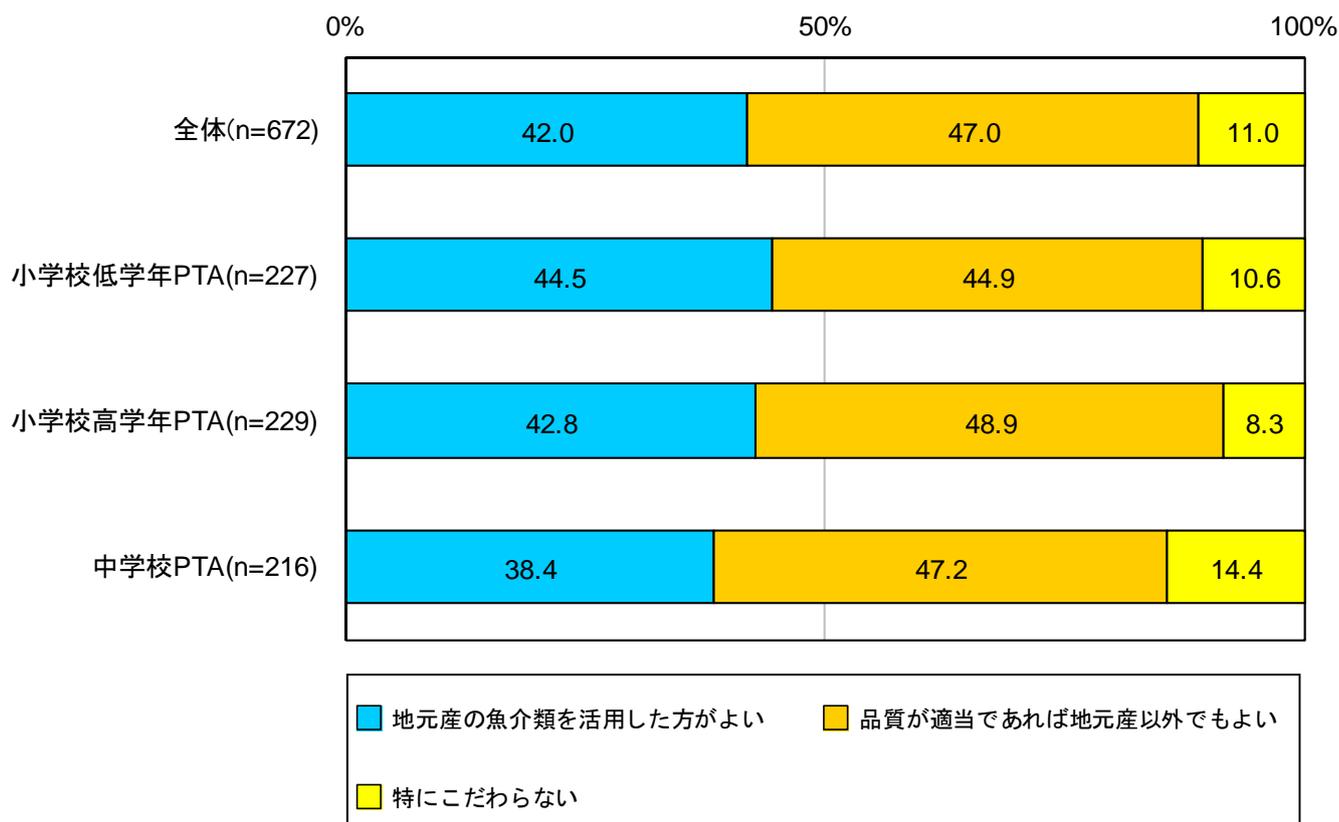
■ 地元産の魚介類を活用した方がよい     
 ■ 品質が適当であれば地元産以外でもよい  
■ 特にこだわらない

### 3-7. 地元産の魚介類活用に関する認識

○低学年のPTAほど「地元産の魚介類を活用した方がよい」の割合が大きかった。

Q13. 地元産の魚介類活用に関する認識

【小中学生のPTA別】

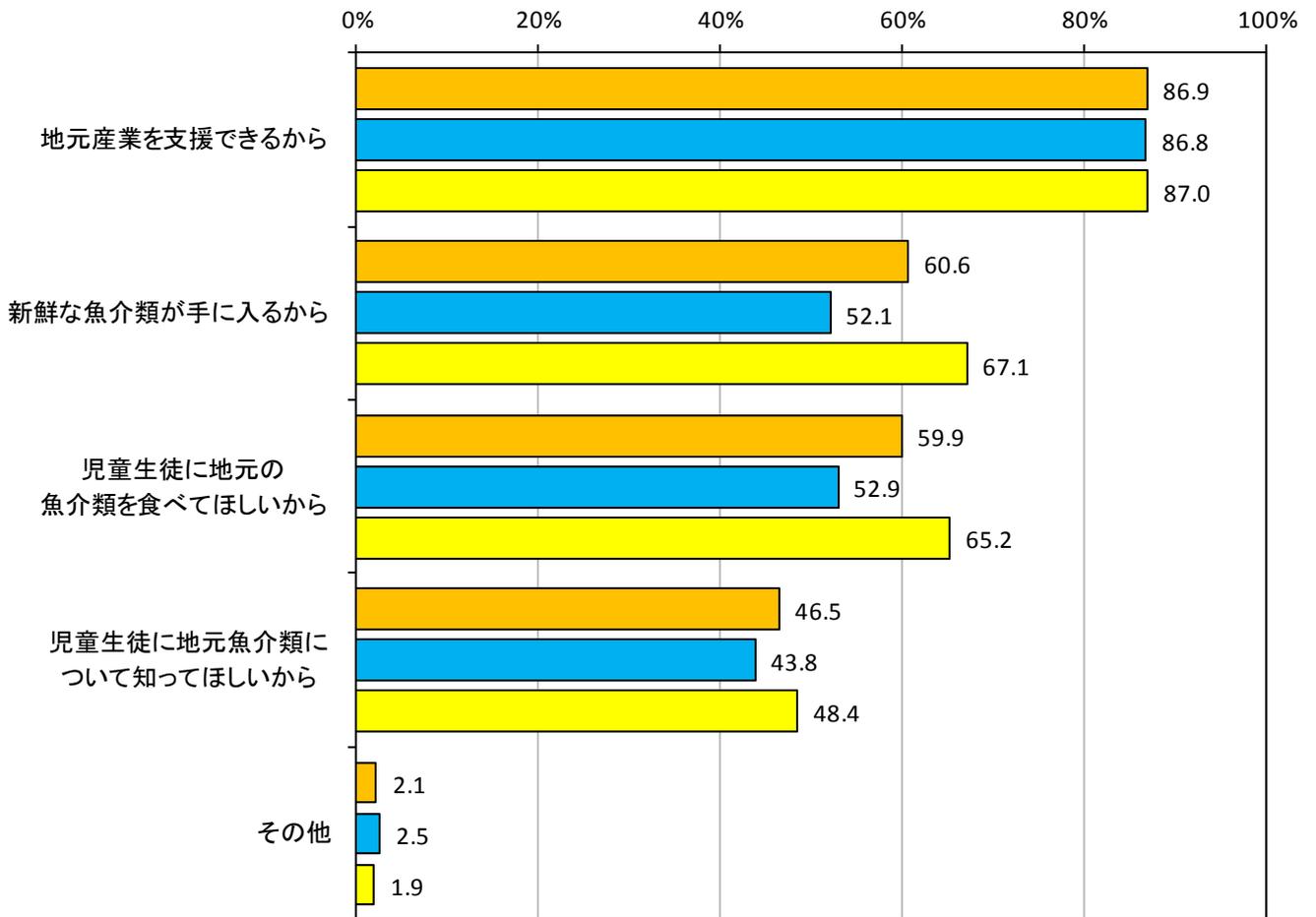


### 3-7. 地元産の魚介類活用に関する認識

○全体では「地元産を支援できるから」が86.9%となり最多であった。「新鮮な魚介類が手に入るから」(60.6%)、「児童生徒に地元の魚介類を食べてほしいから」(59.9%)が続いた。

#### Q14. 地元産の魚介類を活用した方がよい理由

【地域別】



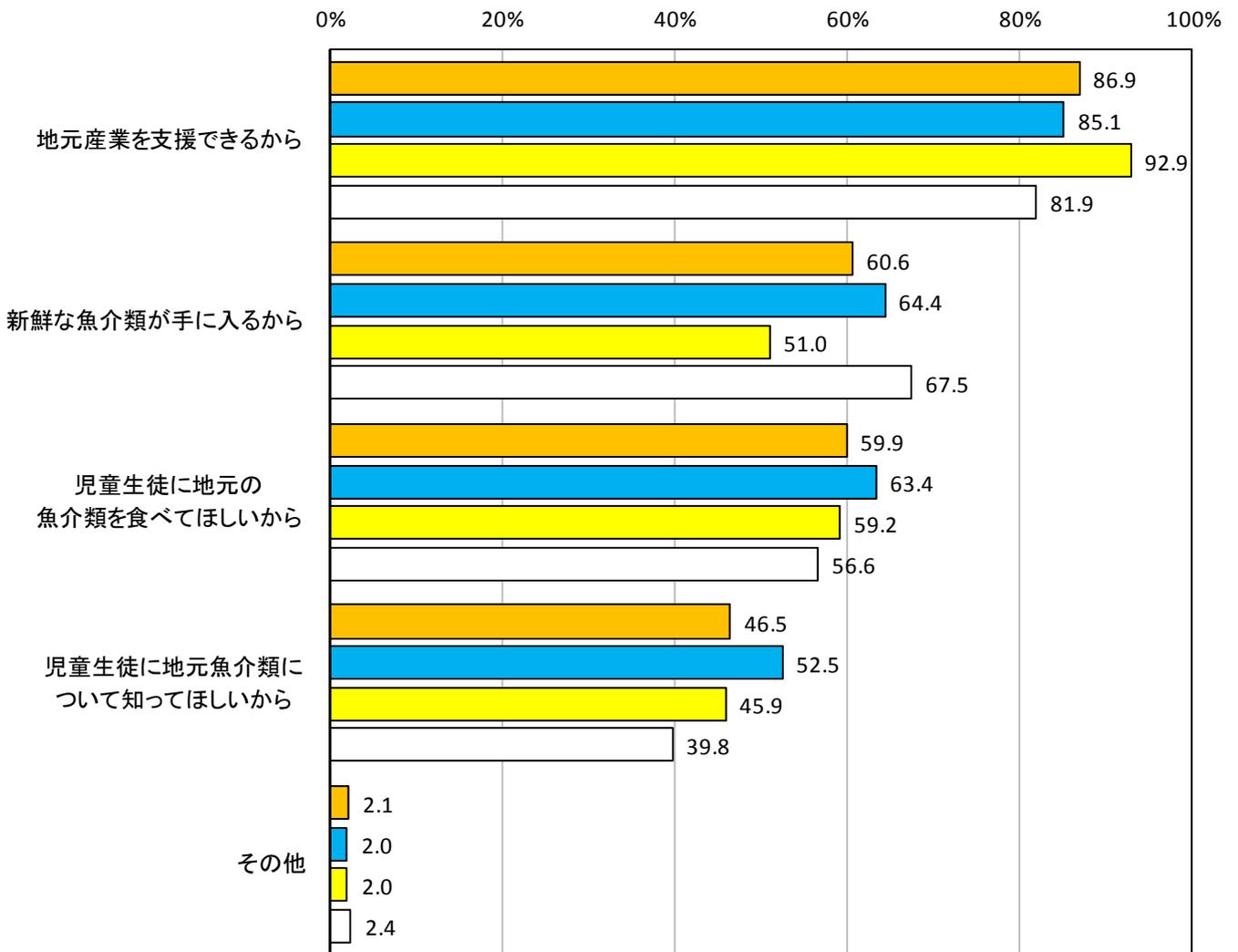
■ 全体(n=282)    ■ 都市部(n=121)    ■ 地方(n=161)

### 3-7. 地元産の魚介類活用に関する認識

○低学年のPTAほど「児童生徒に地元魚介類について知ってほしいから」(63.4%)、「児童生徒に地元の魚介類を食べてほしいから」(52.5%)という希望の割合が大きかった。

#### Q14. 地元産の魚介類を活用した方がよい理由

##### 【小中学生のPTA別】



■ 全体 (n=282)

■ 小学校低学年のPTA (n=101)

■ 小学校高学年のPTA (n=98)

■ 中学校のPTA (n=83)

### 3-8. 学校給食に使用される魚介類の食育への活用について

○「魚介類を食育に活用すべき」は全体で61.0%となり、「適切に必要な栄養が摂取できれば特段こだわらない」は38.2%であった。

#### Q15. 学校給食に使用される魚介類の食育への活用について

##### 【地域別】



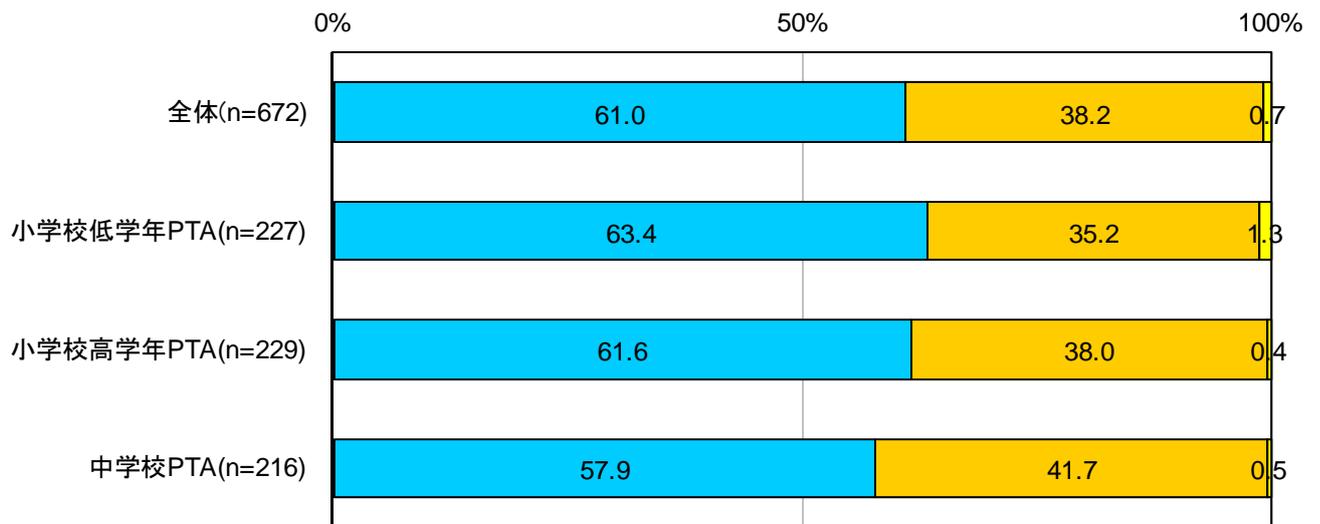
■ 魚介類を食育に活用すべき ■ 適切に必要な栄養が摂取できれば特段こだわらない ■ その他

### 3-8. 学校給食に使用される魚介類の食育への活用について

○低学年のPTAでは「魚介類を食育に活用すべき」は63.4%となり、他PTAより割合が大きかった。

#### Q15. 学校給食に使用される魚介類の食育への活用について

【小中学生のPTA別】



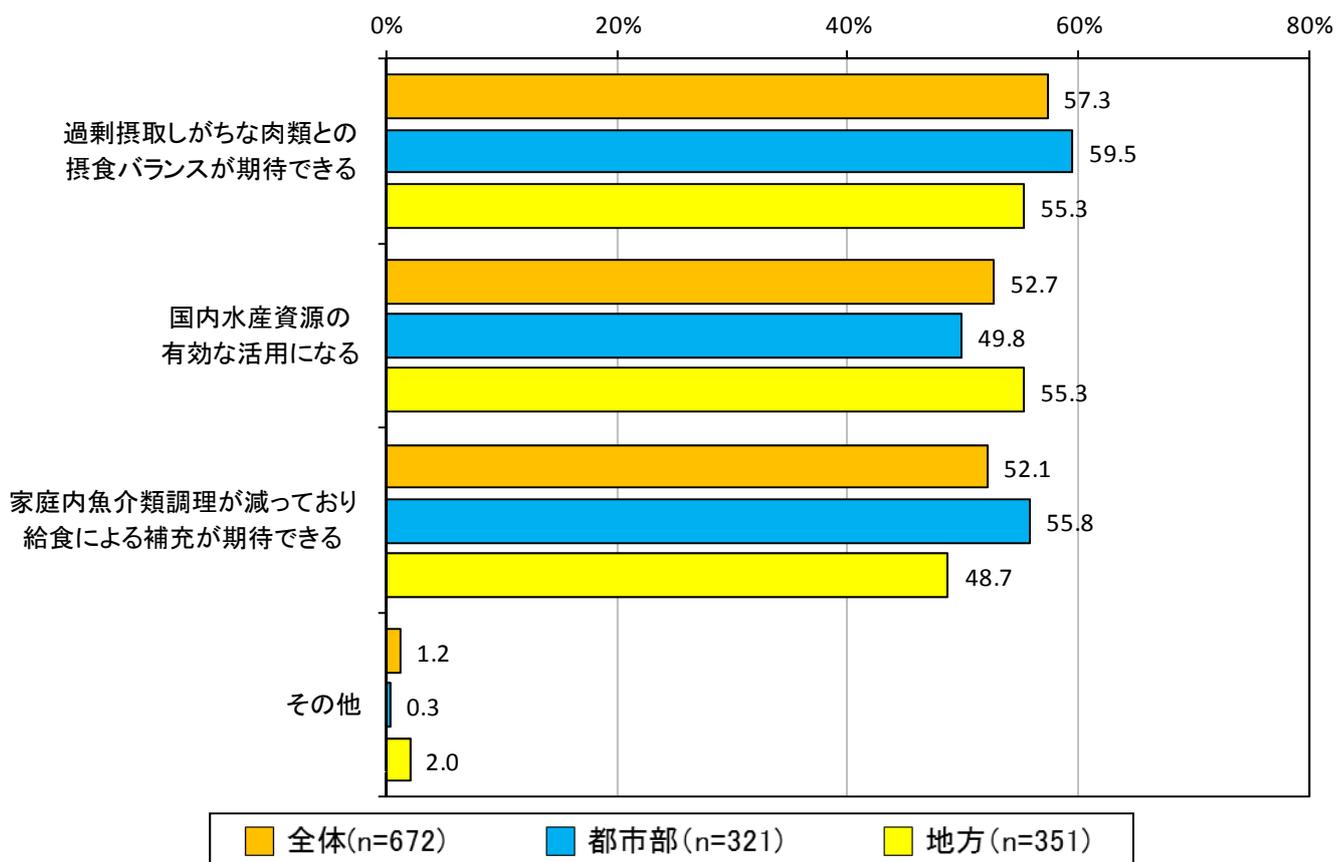
■ 魚介類を食育に活用すべき ■ 適切に必要な栄養が摂取できれば特段こだわらない ■ その他

### 3-8. 学校給食に使用される魚介類の食育への活用について

○「過剰摂取しがちな肉類との摂食バランスが期待できる」が全体で57.3%となり、「国内水産資源の有効な活用になる」(52.7%)、「家庭内魚介類調理が減っており給食による補充が期待できる」(52.1%)がいずれも50%を超える高率で後に続いた。

#### Q16. 学校給食に使用される魚介類の有益性について

【地域別】



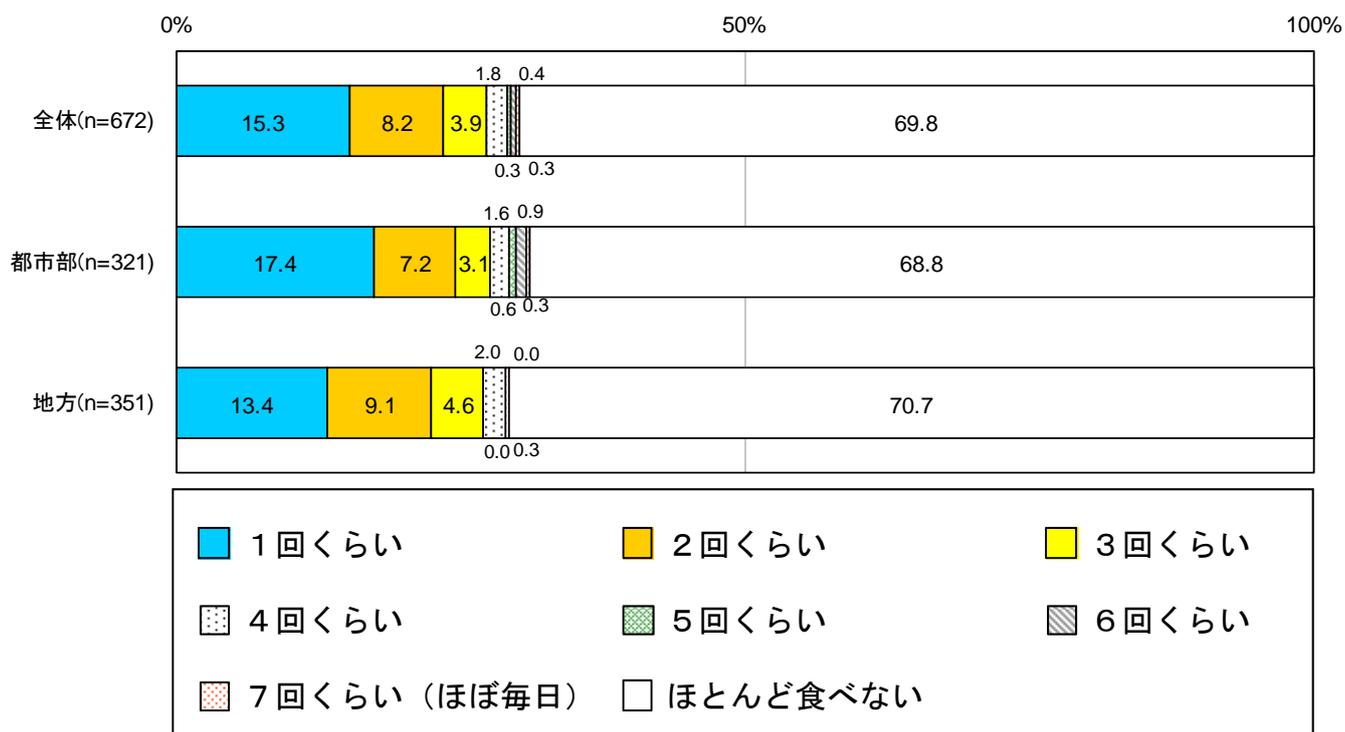
#### 4. 普段の食事における魚介料理の摂食頻度、調理状況

##### 4-1. 魚介料理の摂食頻度

○全体では朝は「ほとんど食べない」が69.8%と最多となり、週に「1回くらい」(15.3%)、週に「2回くらい」(8.2%)と続いた。

Q17. 子供の魚介料理の摂食頻度（朝食-家庭内食、給食や外食も含む-）

【地域別】

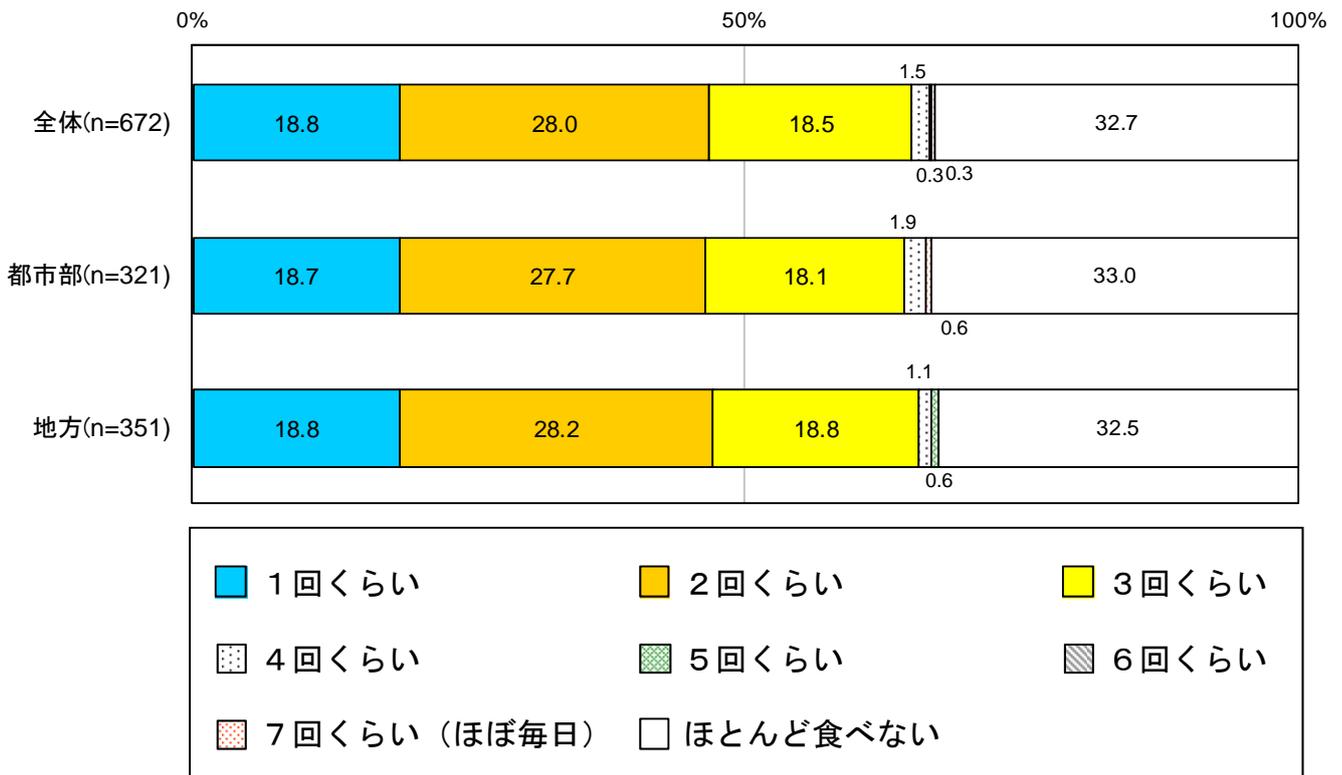


#### 4-1. 魚介料理の摂食頻度

○全体では昼は「ほとんど食べない」が32.7%となり、都市部、地方とも大差はなかった。週に「2回くらい」(28.0%)、週に「1回くらい」(18.8%)が続いた。

Q17. 子供の魚介料理の摂食頻度（昼食-家庭内食、給食や外食も含む-）

【地域別】

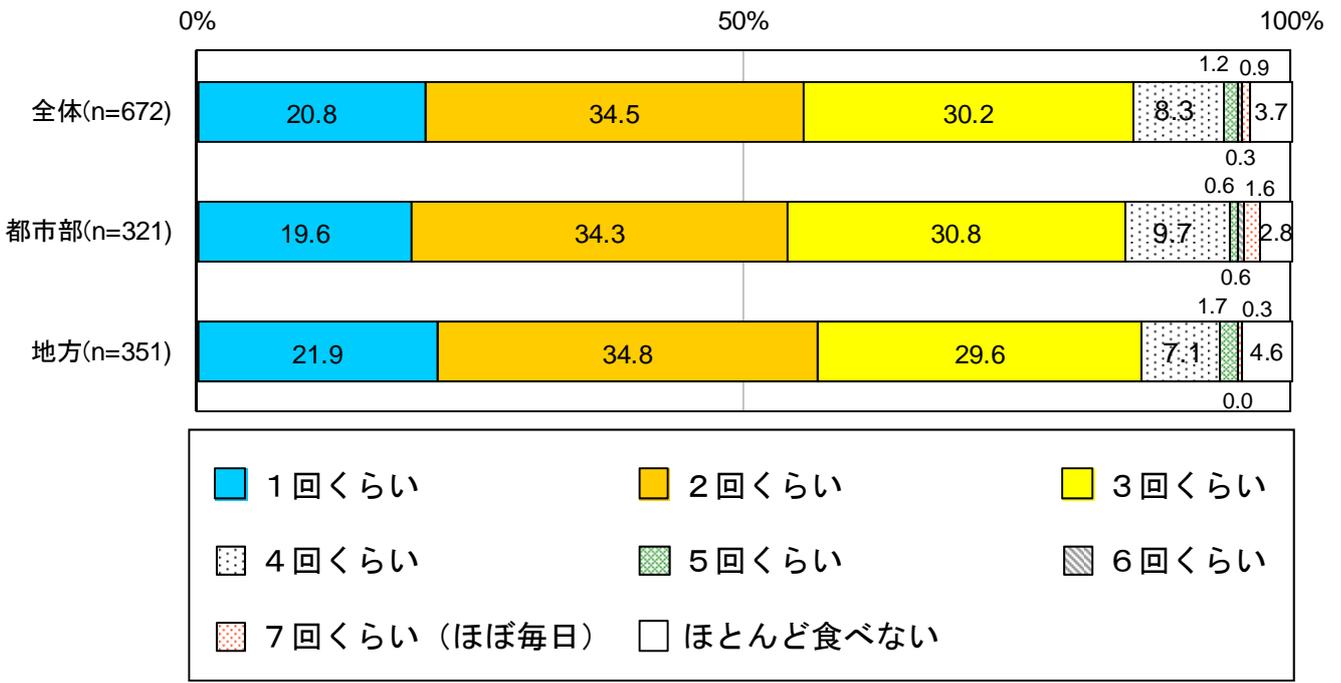


#### 4-1. 魚介料理の摂食頻度

○夕食では週に「2回くらい」(34.5%)、週に「3回くらい」(30.2%)、週に「1回くらい」(20.8%)と朝食、昼食に比べ魚介料理の摂食頻度が高くなっていた。

Q17. 子供の魚介料理の摂食頻度 (夕食-家庭内食、給食や外食も含む-)

【地域別】

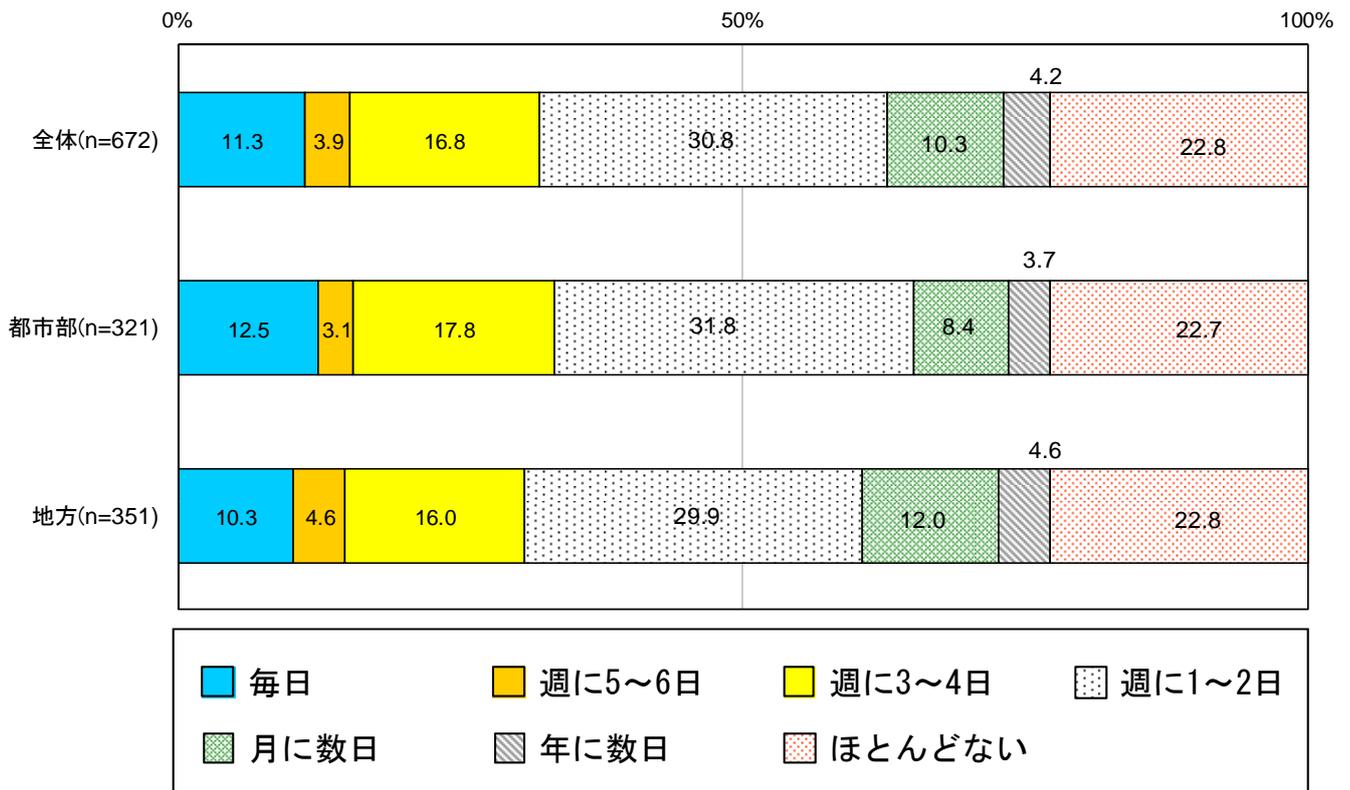


## 4-2. 魚介料理を作る際の調理状況

○魚介料理を自分で調理するのは、全体では「週に1~2日」が30.8%となり最多であった。「ほとんどない」(22.8%)、「週に3~4日」(16.8%)が続いた。

Q18. 魚介料理を作る際の調理状況(自分で調理する)

【地域別】

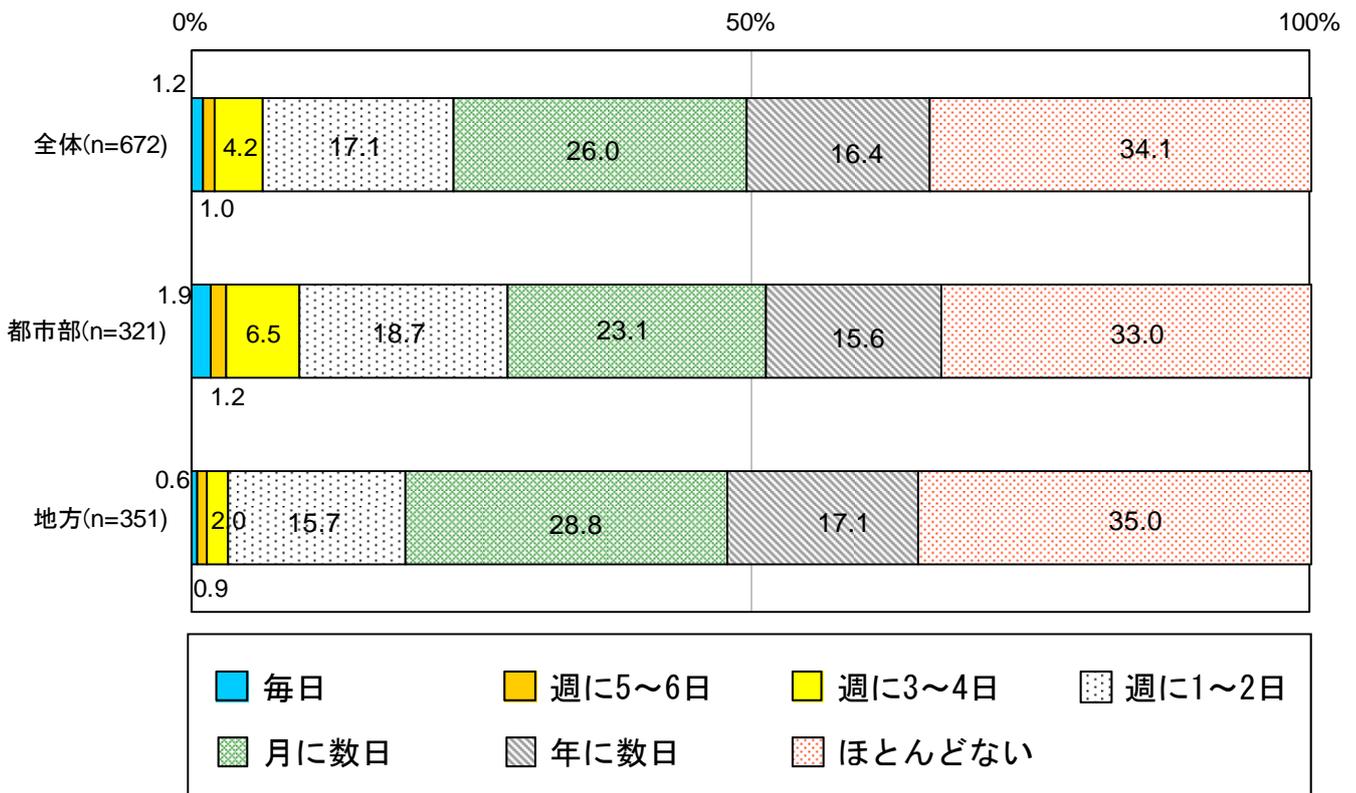


#### 4-2. 魚介料理を作る際の調理状況

○魚介類を使用した弁当や総菜を購入するのは、全体では「ほとんどない」が34.1%と最も多かった。「月に数日」(26.0%)、「週に1~2日」(17.1%)と続いた。

Q18. 魚介料理を作る際の調理状況(魚介類を使用した弁当や総菜を購入する)

【地域別】

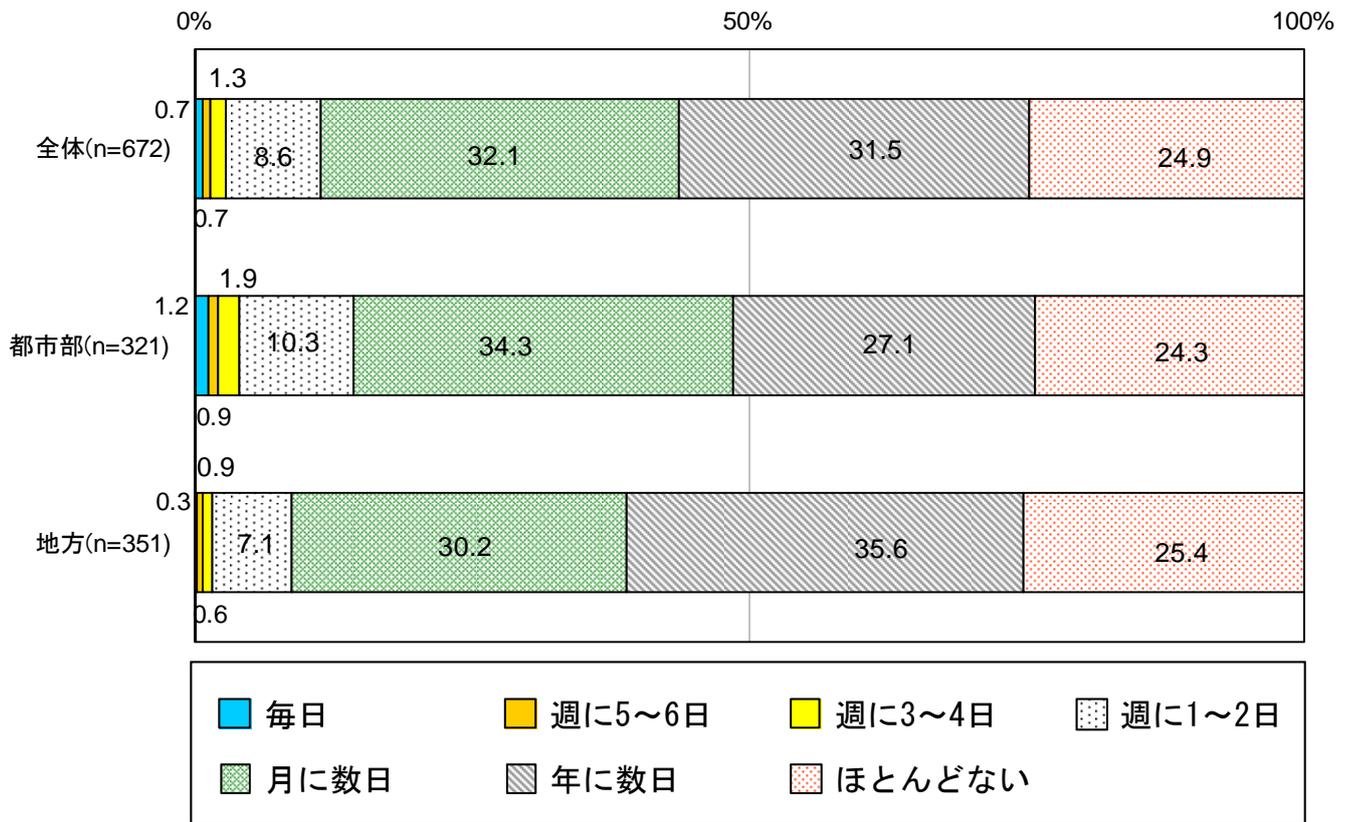


#### 4-2. 魚介料理を作る際の調理状況

○外食で食べるのは、「月に数日」が32.1%と最も多かった。「年に数日」(31.5%)、「ほとんどない」(24.9%)の順となった。

Q18. 魚介料理を作る際の調理状況(外食で食べる)

【地域別】

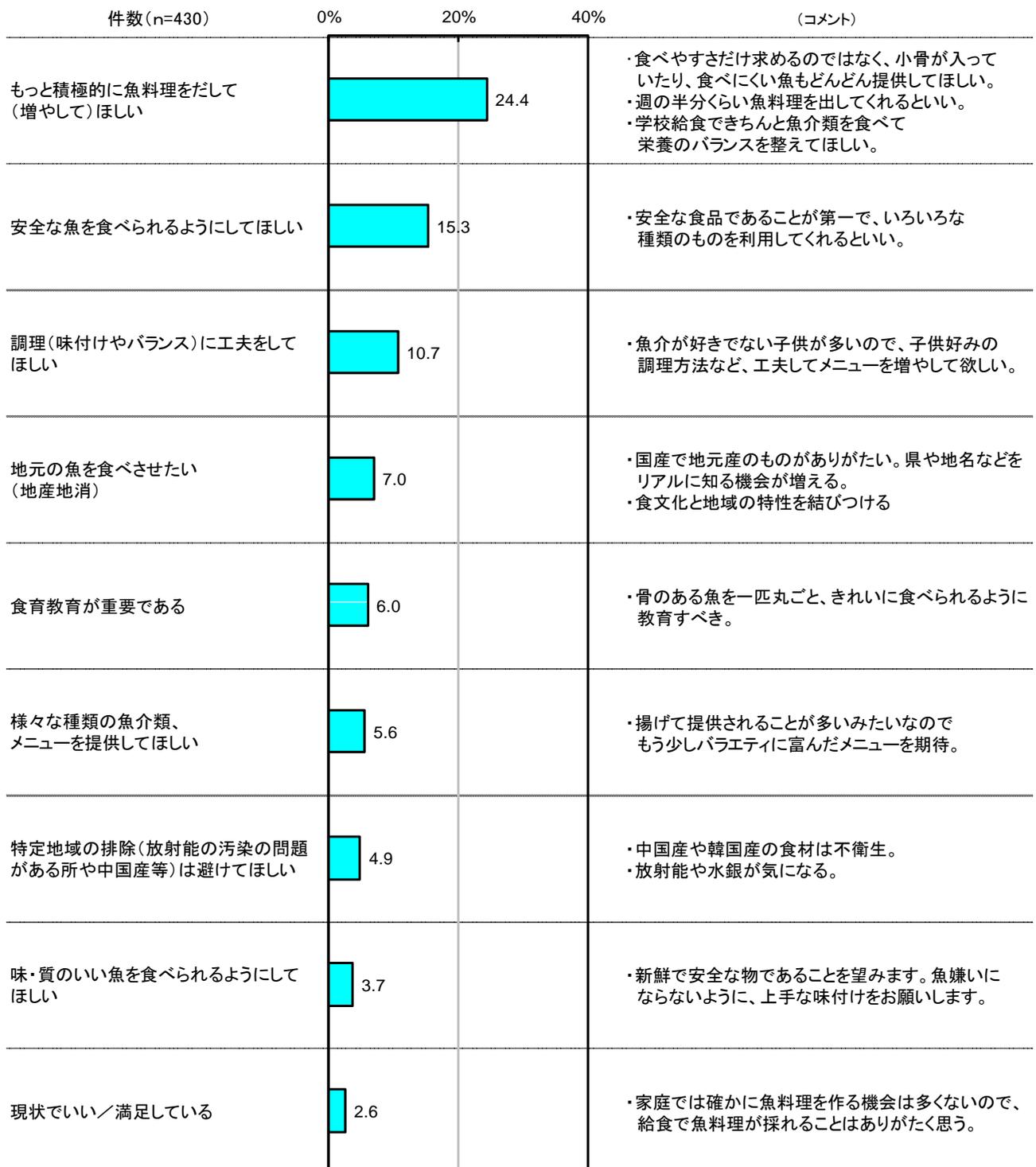


## 5. 学校給食における魚介類、水産物に関する要望

○「もっと積極的に魚料理をだして(増やして)ほしい」と期待する回答が最も多い。「安全性」「調理に工夫をしてほしい」「地産地消」「食育教育が重要」が続いた。

### Q19. 学校給食における魚介類、水産物に関する要望

自由回答



(参考)小中学生のPTA向け調査「学校給食に関するアンケート」調査項目

選択形式	設問番号	設問	項目番号	項目	選択肢番号	選択肢
単一回答	F1	あなたの性別年齢をお答え下さい。			選択肢1	【男性】20代以下
					選択肢2	【男性】30～34才
					選択肢3	【男性】35～39才
					選択肢4	【男性】40～44才
					選択肢5	【男性】45～49才
					選択肢6	【男性】50～54才
					選択肢7	【男性】55～59才
					選択肢8	【男性】60代以上
					選択肢9	【女性】20代以下
					選択肢10	【女性】30～34才
					選択肢11	【女性】35～39才
					選択肢12	【女性】40～44才
					選択肢13	【女性】45～49才
					選択肢14	【女性】50～54才
					選択肢15	【女性】55～59才
					選択肢16	【女性】60代以上
単一回答	F2	あなたのお住まいのエリアをお答えください。			選択肢1	札幌市
					選択肢2	仙台市
					選択肢3	さいたま市
					選択肢4	東京23区
					選択肢5	横浜市
					選択肢6	川崎市
					選択肢7	名古屋市
					選択肢8	大阪市
					選択肢9	京都市
					選択肢10	神戸市
					選択肢11	広島市
					選択肢12	福岡市
					選択肢13	上記以外のエリア
単一回答	F3	あなたのご家庭での世帯構成をお答えください。			選択肢1	単身世帯
					選択肢2	夫婦のみの世帯
					選択肢3	夫婦と未婚の子どもの世帯
					選択肢4	一人親と未婚の子のみの世帯
					選択肢5	三世代世帯
					選択肢6	兄弟姉妹など親族世帯
					選択肢7	その他世帯
単一回答	F4	学校給食の提供を受けているあなたのお子様は何人いらっしゃいますか。			選択肢1	1人
					選択肢2	2人
					選択肢3	3人
					選択肢4	4人以上
					選択肢5	学校給食の提供をうけている子どもはいない

選択形式	設問番号	設問	項目番号	項目	選択肢番号	選択肢
【表組】単一回答(入替)	F5	学校給食の提供を受けている <b>通学児童の方</b> の性別と学齢をお答えください。				
コメント(下)		※学校給食の提供を受けているお子様が2人以上いる場合は、年齢の低い順から、3人目までお答えください。				
			項目1	最も年齢が低いお子様	選択肢1	小学校低学年(1年生～3年生)の <b>男の子</b>
			項目2	二番目に年齢が低いお子様	選択肢2	小学校高学年(4年生～6年生)の <b>男の子</b>
			項目3	三番目に年齢が低いお子様	選択肢3	中学生の <b>男の子</b>
					選択肢4	それ以外の <b>男の子</b>
					選択肢5	小学校低学年(1年生～3年生)の <b>女の子</b>
					選択肢6	小学校高学年(4年生～6年生)の <b>女の子</b>
					選択肢7	中学生の <b>女の子</b>
					選択肢8	それ以外の <b>女の子</b>
単一回答	F6	あなたのご職業をお答えください。				
					選択肢1	会社役員(経営層)
					選択肢2	会社員(正社員)
					選択肢3	会社員(契約社員・派遣社員)
					選択肢4	公務員・非営利団体職員(教員・学校職員を除く)
					選択肢5	教員・学校職員
					選択肢6	医師・医療・福祉関係者
					選択肢7	弁護士・公認会計士・税理士
					選択肢8	自営業(個人事業主、SOHO、フリーランスを含む)
					選択肢9	パート・アルバイト・フリーター
					選択肢10	専業主婦(主夫)
					選択肢11	無職
					選択肢12	その他
コメント(上)		<b>学校給食全般についてお聞きします。</b>				
単一回答	Q1	学校給食法を知っていますか。				
					選択肢1	知っている
					選択肢2	知らない
					選択肢3	聞いたことはあるが、内容は知らない
複数回答	Q2	学校給食法にはどのようなことが定められていると思いますか。				
					選択肢1	年齢により摂取する栄養成分とその量
					選択肢2	栄養所要量(※)を摂取するための食事量
					選択肢3	いろいろな食材の摂取バランス
					選択肢4	アレルギー体質への対応
					選択肢5	児童生徒の食の安全確保について
					選択肢6	手洗いや正しい食事のマナーについて教えること
					選択肢7	社交性や協同の精神が養われること
					選択肢8	食文化・地域の伝統食などを伝えてくれること
					選択肢9	食糧生産・流通・消費の流れを教えてくれること
					選択肢10	その他
単一回答	Q3	あなたのお子様は、学校給食を楽しんでいますか。				
					選択肢1	楽しんでいる
					選択肢2	どちらともいえない
					選択肢3	楽しんでいない

選択形式	設問番号	設問	項目番号	項目	選択肢番号	選択肢
複数回答	Q4	学校給食の役割としてどのようなことを期待していますか。3つまでお答えください。				
					選択肢1	所要の栄養が摂取できること
					選択肢2	献立の種類が多様であること
					選択肢3	児童生徒が食べやすいように調理されていること
					選択肢4	児童生徒の好みの味に調理されていること
					選択肢5	アレルギー体質への対応がなされていること
					選択肢6	児童生徒の食の安全に配慮していること
					選択肢7	手洗いや正しい食事のマナーについて教えること
					選択肢8	社交性や協同の精神が養われること
					選択肢9	食文化・地域の伝統食などを伝えてくれること
					選択肢10	食糧生産、流通、消費の流れを教えてくれること
					選択肢11	自然の恵みや生産者等へ感謝の気持ちについて教えてくれること
					選択肢12	子どもとの食に関する会話が增えること
					選択肢13	その他期待していること
					選択肢14	特に期待していることはない
複数回答	Q5	学校給食に不満を感じていることを3つまでお答えください。				
					選択肢1	メニューの栄養情報に触れる機会が少ないこと
					選択肢2	献立の情報に触れる機会が少ないこと
					選択肢3	児童生徒が食べやすいように調理され過ぎていること
					選択肢4	児童生徒の好みの味に調理され過ぎていること
					選択肢5	手洗いや正しい食事のマナーについて教えてくれないこと
					選択肢6	社交性や協同の精神が養われないこと
					選択肢7	食文化・地域の伝統食文化を伝えてくれないこと
					選択肢8	食糧生産、流通、消費の流れを教えてくれないこと
					選択肢9	自然の恵みや生産者等へ感謝の気持ちについて教えてくれないこと
					選択肢10	子どもとの対話に給食が登場しないこと
					選択肢11	その他不満を感じていること
					選択肢12	特に不満を感じていることはない
コメント(上)		<b>学校給食で提供される魚介類についてお聞きします。</b>				
複数回答	Q6	学校給食に使用される「魚介類」について、どのようなことを期待していますか。3つまでお選びください。				
					選択肢1	所要の栄養が摂取できること
					選択肢2	使用する魚介類の種類が多様であること
					選択肢3	児童生徒に食べやすく調理されていること
					選択肢4	児童生徒に好ましい味に調理されていること
					選択肢5	アレルギー体質の児童生徒への対応がなされていること
					選択肢6	骨による傷害に配慮されていること
					選択肢7	魚介類に関する知識がつくこと
					選択肢8	肉類と魚介類がバランスよく提供されること
					選択肢9	その他期待していること
					選択肢10	特に期待していることはない
複数回答	Q7	学校給食に使用される「魚介類」について、不満を感じていることを3つまでお選びください。				
					選択肢1	メニューの栄養情報に触れる機会が少ないこと
					選択肢2	献立の情報に触れる機会が少ないこと
					選択肢3	児童生徒が食べやすいように調理され過ぎていること
					選択肢4	児童生徒の好みの味に調理され過ぎていること
					選択肢5	骨が多い等安全でないこと
					選択肢6	魚介類に関する知識が身につかないこと
					選択肢7	肉類と魚介類がバランスよく提供されていないこと
					選択肢8	その他不満を感じていること
					選択肢9	特に不満を感じていることはない

選択形式	設問番号	設問	項目番号	項目	選択肢番号	選択肢
【表組】複数回答(入籍)	Q8	学校給食に使用される「魚介類」のメニューで、お子様が好きなものをすべてお選びください。				
			項目1	魚類	選択肢1	揚げ物(フライ、竜田揚げなど)
			項目2	小魚類	選択肢2	焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)
			項目3	貝類	選択肢3	調味焼き(照り焼きなどの味をつけて焼いたもの、含むムニエル)
			項目4	軟体類	選択肢4	刺身・調理せずにそのまま食べる
			項目5	水産練り製品	選択肢5	ハンバーグ
			項目6	缶詰製品	選択肢6	炒め物
					選択肢7	煮魚(魚介類がメインになっているもの)
					選択肢8	煮物(おでんなど、魚介類がメインになっていないもの)
					選択肢9	和え物・サラダ
					選択肢10	スープ・汁物
					選択肢11	ご飯類(炊き込みご飯など)
					選択肢12	パスタ・麺類
					選択肢13	その他
		選択肢14	この魚介類での好きなメニューはない			
複数回答	Q9	主菜が「魚介類」の場合、どのような主食が合うと思いますか。				
					選択肢1	米食
					選択肢2	パン食
					選択肢3	麺類
				選択肢4	その他	
【表組】単一回答	Q10	学校給食に使用される「魚介類」の条件について、あなたの考えに近いものをお選びください。				
			項目1	全員同じ形(定型)の食材であること	選択肢1	重要だと思う
			項目2	全員同じ量(定量)の食材であること	選択肢2	どちらともいえない
		項目3	全員同じ質(定質)の食材であること	選択肢3	重要だとは思わない	
単一回答	Q11	学校給食に使用される「魚介類」の国産・輸入について、あなたの考えに近いものをお選びください。				
					選択肢1	国産品を優先すべき
				選択肢2	国産、輸入にこだわらない	
自由記述(複数行)	Q12	Q11でその選択肢を選んだ理由をお答えください。				
単一回答	Q13	学校給食に使用される「魚介類」の <b>国内産地について</b> 、あなたの考えに近いものをお選びください。				
コメント(下)		※地元産とは、近隣の都道府県の漁港で水揚げされた魚介類を指します。				
					選択肢1	地元産の魚介類を活用した方がよい
					選択肢2	品質が適当であれば地元産以外でもよい
				選択肢3	特にこだわらない	
コメント(上)		前問で「地元産の魚介類を活用した方がよい」とお答えの方にお聞きします。				
複数回答	Q14	地元産の「魚介類」を活用した方がよいと思う理由をすべてお選びください。				
					選択肢1	地元産を支援できるから
					選択肢2	新鮮な魚介類が手に入るから
					選択肢3	児童生徒に地元魚介類を食べてほしいから
					選択肢4	児童生徒に地元魚介類について知ってほしいから
				選択肢5	その他	

選択形式	設問番号	設問	項目番号	項目	選択肢番号	選択肢
単一回答	Q15	学校給食に使用される「魚介類」の <b>食育への活用について</b> 、あなたの考えに近いものをお選びください。				
コメント(下)		※食育とは、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。				
					選択肢1	魚介類を食育に活用すべき
					選択肢2	適切に必要な栄養が摂取できれば特段こだわらない
					選択肢3	その他
複数回答	Q16	学校給食に使用される「魚介類」の <b>有益性について</b> 、あなたの考えに近いものをお選びください。				
					選択肢1	国内水産資源の有効な活用になる
					選択肢2	家庭内魚介類調理が減っており給食による補充が期待できる
					選択肢3	過剰摂取しがちな肉類との摂食バランスが期待できる
					選択肢4	その他
コメント(上)		<b>家庭での食事についてお聞きします。</b>				
【表組】単一回答(入替)	Q17	お子様 <b>が魚介類料理を食べる回数</b> は、週に何回くらいですか。朝食・昼食・夕食の食事について、それぞれお答えください。				
コメント(下)		※ <b>家庭内食、給食や外食も含めてお答えください。</b>				
			項目1	朝食	選択肢1	1回くらい
			項目2	昼食	選択肢2	2回くらい
			項目3	夕食	選択肢3	3回くらい
					選択肢4	4回くらい
					選択肢5	5回くらい
					選択肢6	6回くらい
					選択肢7	7回くらい(ほぼ毎日)
					選択肢8	ほとんど食べない
【表組】単一回答	Q18	あなたの魚介類料理の調理・食事状況をお答えください。				
			項目1	自分で調理する	選択肢1	毎日
			項目2	魚介類を使用した弁当や総菜を購入する	選択肢2	週に5~6日
			項目3	外食で食べる	選択肢3	週に3~4日
					選択肢4	週に1~2日
					選択肢5	月に数日
					選択肢6	年に数日
					選択肢7	ほとんどない
自由記述(複数行)	Q19	最後に、学校給食における魚介類、水産製品の <b>使用について</b> 、ご意見をご記入ください。				



# 【付 録】

## － 目次 －

付録Ⅰ 学校給食実施状況	157
1. 学校給食実施状況表	157
2. 平成24年度文部科学省給食調査	158
3. 平成24年度文部科学省学校給食費調査	162
4. 平成24年度文部科学省米飯給食実施状況調査	164
付録Ⅱ 学校給食に関する法令	166
1. 食育基本法	166
2. 学校給食法	172
3. 学校給食法施行令	177
4. 学校給食法施行規則	181
5. 学校給食実施基準	184



# 付録 I 学校給食実施状況

## 1. 学校給食実施状況表

### 学校給食実施状況

(国公立)

(出展：文部科学省 学校給食実施状況等調査-平成24年度結果の概要 Excelデータより)

平成24年5月1日現在

区分	全国総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計		
		実施数	実施率(%)	実施数	実施率(%)	実施数	実施率(%)	実施数	実施率(%)	
小学校	学校数	21,096	20,720	98.2	97	0.5	103	0.5	20,920	99.2
	児童数	6,764,619	6,683,778	98.8	14,681	0.2	15,125	0.2	6,713,584	99.2
中学校	学校数	10,633	8,302	78.1	58	0.5	723	6.8	9,083	85.4
	生徒数	3,569,010	2,552,989	71.5	11,065	0.3	257,609	7.2	2,821,663	79.1
特別支援学校	学校数	1,055	917	86.9	2	0.2	15	1.4	934	88.5
	幼児・児童・生徒数	129,994	114,211	87.9	81	0.1	1,083	0.8	115,375	88.8
夜間定時制高等学校	学校数	602	356	59.1	123	20.4	3	0.5	482	80.1
	生徒数	101,586	28,796	28.3	7,001	6.9	454	0.4	36,251	35.7
計	学校数	33,386	30,295	90.7	280	0.8	844	2.5	31,419	94.1
	幼児・児童・生徒数	10,565,209	9,379,774	88.8	32,828	0.3	274,271	2.6	9,686,873	91.7
(参考)幼稚園	園数	12,700	6,448	50.8	951	7.5	540	4.3	7,939	62.5
	幼児数	1,604,425	914,946	57.0	100,251	6.2	47,295	2.9	1,062,492	66.2

※中学校には中等教育学校前期課程を含む。

## 2. 平成24年度文部科学省給食調査

### I 調査の概要

- 1 調査の目的  
学校給食の現状と課題を把握し、その改善充実に資することを目的とする。
- 2 調査の根拠法令  
統計法
- 3 調査の対象  
国公立の小学校、中学校（中等教育学校前期課程を含む）、特別支援学校、夜間定  
時制高等学校、共同調理場
- 4 抽出方式  
全数調査
- 5 調査事項  
(1) 学校給食実施率  
(2) 学校給食関係職員の配置状況
- 6 調査の実施時期  
平成24年5月1日現在
- 7 調査の方法  
(1) 調査系統



- (2) 調査票の配布収集方法  
オンライン

## Ⅱ 調査結果の概要

※平成23年度調査においては、東日本大震災の影響から事務的負担を考慮し、調査期日を10月1日現在とするとともに、岩手県、宮城県及び福島県を本調査対象より除いている。なお、平成23年度調査の各学校の総数は、公立の小中学校においては10月1日現在、その他の区分は5月1日現在の学校基本調査に基づく数値である。

### 1 学校給食の実施率

国公立学校において学校給食を実施している学校数は全国で31,419校、実施率は94.1%である。

また、完全給食の実施率は90.7%である。

区 分		学校総数	実施率（学校数比）			
			計	完全給食	補食給食	ミルク給食
小 学 校	平成24年	21,096校	99.2% (20,920校)	98.2%	0.5%	0.5%
	平成23年	20,038校	99.2% (19,873校)	98.2%	0.4%	0.5%
	平成22年	21,628校	99.2% (21,459校)	98.1%	0.5%	0.6%
中 学 校	平成24年	10,633校	85.4% (9,083校)	78.1%	0.5%	6.8%
	平成23年	10,028校	84.7% (8,490校)	77.4%	0.5%	6.8%
	平成22年	10,749校	85.4% (9,182校)	76.9%	0.6%	8.0%
特 別 支 援 学 校	平成24年	1,055校	88.5% (934校)	86.9%	0.2%	1.4%
	平成23年	990校	88.7% (878校)	87.4%	0.1%	1.2%
	平成22年	1,036校	88.3% (915校)	87.2%	0.1%	1.1%
夜間定時制 高 等 学 校	平成24年	602校	80.1% (482校)	59.1%	20.4%	0.5%
	平成23年	621校	74.6% (463校)	54.6%	19.8%	0.2%
	平成22年	623校	79.5% (495校)	59.6%	19.7%	0.2%
計	平成24年	33,386校	94.1% (31,419校)	90.7%	0.8%	2.5%
	平成23年	31,677校	93.8% (29,704校)	90.4%	0.8%	2.5%
	平成22年	34,036校	94.2% (32,051校)	90.4%	0.9%	2.9%

## 2 調理方式別完全給食実施状況

公立の小・中学校における調理方式別完全給食実施状況は、学校数の比率で見ると、単独調理場方式が42.6%、共同調理場方式が55.0%、その他調理方式が2.3%となっている。

区 分	単独調理場方式		共同調理場方式		その他調理方式	
	学校数(校)	比率(%)	学校数(校)	比率(%)	学校数(校)	比率(%)
平成24年	12,264	42.6	15,838	55.0	674	2.3
平成22年	12,615	43.1	16,026	54.8	614	2.1

## 3 学校給食関係職員の配置状況

### (1) 栄養教諭・学校栄養職員

国公立学校等における栄養教諭・学校栄養職員数は、12,096人であり、そのうち栄養教諭は4,355人となっている。

区 分	職員数(人)	内栄養教諭(人)
平成24年	12,096	4,355
平成23年	11,497	3,743
平成22年	12,199	3,476

### (2) 学校給食調理員

公立学校における学校給食調理員数は58,690人で、そのうち非常勤職員の比率は41.9%となっている。

区 分	常 勤 職 員		非 常 勤 職 員		計(人)
	職員数(人)	比率(%)	職員数(人)	比率(%)	
平成24年	34,081	58.1	24,609	41.9	58,690
平成23年	33,807	59.9	22,588	40.1	56,395
平成22年	36,645	59.7	24,711	40.3	61,356

#### 4 学校給食における外部委託状況

公立の小・中学校の単独調理場及び共同調理場における業務別の外部委託状況は、調理業務については、35.8%の学校が外部に委託しており、前回と比べ4.7ポイントの増となっている。

区 分	調 理	運 搬	物資購入・管理	食器洗浄	ボイラー管理
平成24年	35.8%	41.2%	8.7%	34.3%	19.4%
平成22年	31.1%	40.7%	8.5%	29.3%	19.6%

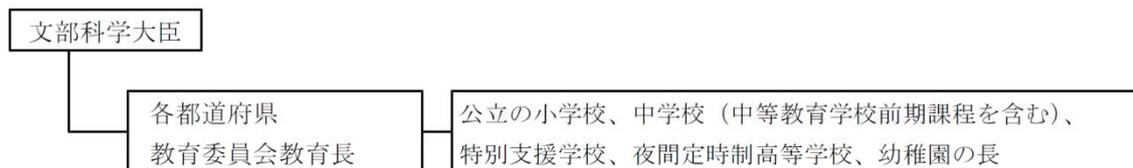
### 3. 平成24年度文部科学省学校給食費調査

#### I 調査の概要

- 1 調査の目的  
学校給食の現状と課題を把握し、その改善充実に資することを目的とする。
- 2 調査の根拠法令  
統計法
- 3 調査の対象  
公立の小学校、中学校（中等教育学校前期課程を含む）、夜間定時制高等学校
- 4 抽出方式  
全数調査
- 5 調査事項  
学校給食費平均月額
- 6 調査の実施時期  
平成24年5月1日現在

#### 7 調査の方法

##### (1) 調査系統



##### (2) 調査票の配布収集方法

オンライン

## Ⅱ 調査結果の概要

※平成23年度調査においては、東日本大震災の影響から事務的負担を考慮し、調査期日を10月1日現在とするとともに、岩手県、宮城県及び福島県を本調査対象より除いている。

公立学校において保護者が負担する学校給食費の月額、小学校で約4,150円、中学校で約4,800円となっている。

区 分		平成24年		平成23年		平成22年	
		給食回数	給食費月額	給食回数	給食費月額	給食回数	給食費月額
小学校	低学年	190回	4,138円	190回	4,123円	189回	4,109円
	中学年	190回	4,158円	190回	4,145円	190回	4,136円
	高学年	190回	4,165円	190回	4,155円	189回	4,140円
中学校		187回	4,771円	187回	4,732円	185回	4,707円

## 4. 平成24年度文部科学省米飯給食実施状況調査

### I 調査の概要

- 1 調査の目的  
学校給食の現状と課題を把握し、その改善充実に資することを目的とする。
- 2 調査の根拠法令  
統計法
- 3 調査の対象  
国公立の小学校、中学校（中等教育学校前期課程を含む）、特別支援学校、夜間定時制高等学校
- 4 抽出方式  
全数調査
- 5 調査事項  
米飯給食実施状況
- 6 調査の実施時期  
平成24年5月1日現在

#### 7 調査の方法 (1) 調査系統



#### (2) 調査票の配布収集方法 オンライン

## Ⅱ 調査結果の概要

※平成23年度調査においては、東日本大震災の影響から事務的負担を考慮し、調査期日を10月1日現在とするとともに、岩手県、宮城県及び福島県を本調査対象より除いている。

国公立学校において米飯給食を実施している学校数は、全国で30,290校となっており、これは完全給食を実施している学校数のほぼ100%となっている。

また、米飯給食の週当たりの回数は3.3回で、前年と同数となっている。

区 分	平成24年	平成23年	平成22年
学 校 数	30,290校	28,648校	30,757校
実 施 率	約100%	約100%	約100%
実施回数(週あたり)	3.3回	3.3回	3.2回

## 付録Ⅱ 学校給食に関する法令

### 1. 食育基本法(平成十七年六月十七日法律第六十三号)

最終改正：平成二十一年六月五日法律第四九号

#### 前文

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

## 第一章 総則

(目的)

**第一条** この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

**第二条** 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

**第三条** 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

**第四条** 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

**第五条** 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

**第六条** 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

**第七条** 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

**第八条** 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

**第九条** 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

**第十条** 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

**第十一条** 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健(以下「教育等」という。)に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体(以下「教育関係者等」という。)は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体(以下「農林漁業者等」という。)は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

**第十二条** 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体(以下「食品関連事業者等」という。)は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

**第十三条** 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

**第十四条** 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

**第十五条** 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

## 第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

**第十六条** 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

二 食育の推進の目標に関する事項

三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項

四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを内閣総理大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

**第十七条** 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「都道府県食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県(都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議)は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

**第十八条** 市町村は、食育推進基本計画(都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画)を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「市町村食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

2 市町村(市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議)は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

### 第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

**第十九条** 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

**第二十条** 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

**第二十一条** 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

**第二十二条** 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

**2** 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

**第二十三条** 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

**第二十四条** 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

**第二十五条** 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

**2** 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

## 第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

**第二十六条** 内閣府に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。

二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

**第二十七条** 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

**第二十八条** 会長は、内閣総理大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

**第二十九条** 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一 内閣府設置法(平成十一年法律第八十九号)第九条第一項に規定する特命担当大臣であつて、同項の規定により命を受けて同法第四条第一項第十八号に掲げる事項に関する事務及び同条第三項第二十七号の三に掲げる事務を掌理するもの(次号において「食育担当大臣」という。)

二 食育担当大臣以外の国務大臣のうちから、内閣総理大臣が指定する者

三 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、内閣総理大臣が任命する者

2 前項第三号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

**第三十条** 前条第一項第三号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第三号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

**第三十一条** この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

**第三十二条** 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

**第三十三条** 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則 抄

(施行期日)

**第一条** この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

附 則 (平成二十一年六月五日法律第四九号) 抄

(施行期日)

**第一条** この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法(平成二十一年法律第四十八号)の施行の日から施行する。

## 2. 学校給食法（昭和二十九年六月三日法律第百六十号）

最終改正年月日:平成二〇年六月一八日法律第七三号

### 第一章 総則

（この法律の目的）

**第一条** この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

**第二条** 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（定義）

**第三条** この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

**2** この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

**第四条** 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（国及び地方公共団体の任務）

**第五条** 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

## 第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

(二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設)

**第六条** 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設(以下「共同調理場」という。)を設けることができる。

(学校給食栄養管理者)

**第七条** 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員(第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。)は、教育職員免許法(昭和二十四年法律第四百四十七号)第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法(昭和二十二年法律第二百四十五号)第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

(学校給食実施基準)

**第八条** 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項(次条第一項に規定する事項を除く。)について維持されることが望ましい基準(次項において「学校給食実施基準」という。)を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

**第九条** 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準(以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。)を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

## 第三章 学校給食を活用した食に関する指導

**第十条** 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 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実情に応じて行い、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 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

## 第四章 雑則

(経費の負担)

**第十一条** 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

(国の補助)

**第十二条** 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

2 国は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者(以下この項において「保護者」という。)で生活保護法(昭和二十五年法律第百四十四号)第六条第二項に規定する要保護者(その児童又は生徒について、同法第十三条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。)であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

(補助金の返還等)

**第十三条** 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。

二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。

三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。

四 補助金の交付の条件に違反したとき。

五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

(政令への委任)

**第十四条** この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

附 則

この法律は、公布の日から施行する。

附 則（昭和三一年三月三〇日法律第四一号）

この法律は、昭和三十一年四月一日から施行する。

附 則（昭和三二年三月三〇日法律第二〇号）

この法律は、昭和三十二年四月一日から施行する。

附 則（昭和四九年六月二二日法律第九〇号）抄

（施行期日）

1 この法律は、公布の日から施行する。

附 則（昭和五三年七月五日法律第八七号）抄

（施行期日）

**第一条** この法律は、公布の日から施行する。

附 則（平成三年五月二一日法律第七九号）抄

（施行期日）

**第一条** この法律は、公布の日から施行する。

附 則（平成一〇年六月一二日法律第一〇一号）抄

（施行期日）

**第一条** この法律は、平成十一年四月一日から施行する。

附 則（平成一一年一二月二二日法律第一六〇号）抄

（施行期日）

**第一条** この法律（第二条及び第三条を除く。）は、平成十三年一月六日から施行する。

附 則（平成一四年二月八日法律第一号）抄

（施行期日）

**第一条** この法律は、公布の日から施行する。

附 則（平成一六年五月二一日法律第四九号）抄

この法律は、平成十七年四月一日から施行する。

附 則（平成一七年三月三一日法律第二三号）抄

（施行期日）

1 この法律は、平成十七年四月一日から施行する。

附 則（平成一八年三月三十一日法律第一八号）抄

（施行期日）

**第一条** この法律は、平成十八年四月一日から施行する。

（義務教育諸学校施設費国庫負担法等の一部改正等に伴う経過措置）

**第三条** 第三条から第十四条まで及び附則第五条から第七条までの規定による改正後の次に掲げる法律の規定は、平成十八年度以降の年度の予算に係る国の負担若しくは補助（平成十七年度以前の年度における事務又は事業の実施により平成十八年度以降の年度に支出される国の負担又は補助（第十五条第一号の規定による廃止前の公立養護学校整備特別措置法第二条第一項及び第三条第一項並びに附則第四項並びに第十五条第二号の規定による廃止前の公立高等学校危険建物改築促進臨時措置法第三条第一項の規定に基づく国の負担又は補助を含む。以下この条において同じ。）及び平成十七年度以前の年度の国庫債務負担行為に基づき平成十八年度以降の年度に支出すべきものとされた国の負担又は補助を除く。）又は交付金の交付について適用し、平成十七年度以前の年度における事務又は事業の実施により平成十八年度以降の年度に支出される国の負担又は補助、平成十七年度以前の年度の国庫債務負担行為に基づき平成十八年度以降の年度に支出すべきものとされた国の負担又は補助及び平成十七年度以前の年度の歳出予算に係る国の負担又は補助で平成十八年度以降の年度に繰り越されたものについては、なお従前の例による。

- 一 義務教育諸学校等の施設費の国庫負担等に関する法律
- 二 産業教育振興法
- 三 学校給食法
- 四 夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律
- 五 スポーツ振興法
- 六 へき地教育振興法
- 七 離島振興法
- 八 豪雪地帯対策特別措置法
- 九 過疎地域自立促進特別措置法
- 十 成田国際空港周辺整備のための国の財政上の特別措置に関する法律
- 十一 公害の防止に関する事業に係る国の財政上の特別措置に関する法律
- 十二 原子力発電施設等立地地域の振興に関する特別措置法
- 十三 奄美群島振興開発特別措置法（昭和二十九年法律第百八十九号）
- 十四 水源地域対策特別措置法（昭和四十八年法律第百十八号）
- 十五 沖縄振興特別措置法（平成十四年法律第十四号）

附 則（平成一八年六月二一日法律第八〇号）抄

（施行期日）

**第一条** この法律は、平成十九年四月一日から施行する。

附 則（平成一九年六月二七日法律第九六号）抄

（施行期日）

**第一条** この法律は、公布の日から起算して六月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する

附 則（平成二〇年六月一八日法律第七三号）抄

（施行期日）

**第一条** この法律は、平成二十一年四月一日から施行する。

（検討）

**第二条** 政府は、この法律の施行後五年を経過した場合において、この法律による改正後の規定の施行の状況について検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする。

### 3. 学校給食法施行令(昭和二十九年七月二十三日政令第二百十二号)

最終改正:平成二一年三月二五日政令第五三号

内閣は、学校給食法(昭和二十九年法律第百六十号)第六条第一項、第七条、第八条第一項及び第十三条の規定に基き、この政令を制定する。

(学校給食の開設及び廃止の届出)

**第一条** 学校給食法(以下「法」という。)第三条第二項に規定する義務教育諸学校(以下「義務教育諸学校」という。)の設置者(国立大学法人法(平成十五年法律第百十二号)第二条第一項に規定する国立大学法人及び都道府県を除く。)は、法第三条第一項に規定する学校給食(以下「学校給食」という。)を開設し、又は廃止しようとするときは、文部科学省令で定めるところにより、市町村立の学校にあつては直接に、私立学校にあつては都道府県知事を経由して、都道府県の教育委員会にその旨を届け出なければならない。

(設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費)

**第二条** 学校給食の運営に要する経費のうち、法第十一条第一項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。

一 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員(学校教育法(昭和二十二年法律第二十六号)第三十七条(同法第四十九条及び第八十二条において準用する場合を含む。))又は第六十九条の規定により義務教育諸学校に置かれる職員をいう。)に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあつては、市町村立学校職員給与負担法(昭和二十三年法律第百三十五号)第一条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。

二 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

(学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費に係る国の補助)

**第三条** 国が、法第十二条第一項の規定に基き、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費について補助する場合には、次条又は第五条の規定により算定した額の二分の一を補助するものとする。

(学校給食の開設に必要な施設に要する経費の範囲及び算定基準)

**第四条** 学校給食の開設に必要な施設に要する経費は、当該施設の建築に要する経費とし、当該建築を行うおとする時における建築費を勘案して文部科学大臣が財務大臣と協議して定める一平方メートル当たりの建築単価に、単独校調理場(一の義務教育諸学校の学校給食の開設に必要な施設をいう。以下同じ。)又は共同調理場(法第六条に規定する施設で私立学校法(昭和二十四年法律第二百七十号)第三条に規定する学校法人が設置するものをいう。以下同じ。)のそれぞれについて、次の各号に掲げる学校に应ずる当該各号に掲げる数(すべての学年の児童又は生徒を収容するに至っていない義務教育諸学校にあつては、そのすべての学年の児童又は生徒を収容することとなつたときの数を基準として文部科学大臣が定める数(共同調理場にあつては、それらを合計した数)とし、別表において「児童等の数」という。)に应じ別表の下欄に掲げる面積を乗じて算定するものとする。

一 当該建築を行う年度の五月一日以前に設置された義務教育諸学校 当該建築を行う年度の五月一日現在において当該学校に在学する児童又は生徒の数

二 当該建築を行う年度の五月二日以降当該年度の末日までの間に設置される義務教育諸学校 その設置の日において当該学校に在学する児童又は生徒の数

三 当該建築を行う年度の翌年度中に設置される義務教育諸学校 文部科学省令で定めるところにより算定したその設置の日において当該学校に在学することとなる者の数

2 前項の場合において、学校給食の施設として使用することができると認められる既設の施設があるときは、同項の規定により一平方メートル当たりの建築単価に乗ずべき面積から当該施設的面積を控除するものとする。

(学校給食の開設に必要な設備に要する経費の範囲及び算定基準)

**第五条** 学校給食の開設に必要な設備に要する経費は、当該設備の整備に要する経費とし、単独校調理場又は共同調理場のそれぞれについて、前条第一項の規定に準じて文部科学省令で定めるところにより算定した児童又は生徒の数並びに学校給食を実施するため必要な規格及び数量の設備の整備に要する経費を基礎として文部科学大臣が財務大臣と協議して定めるところにより算定するものとする。

(分校等についての適用)

**第六条** 前二条の規定の適用については、本校及び分校はそれぞれ一の学校と、同一の又は隣接する敷地内にある同一の設置者が設置する二以上の学校は一の学校とみなす。

(学校給食費に係る国の補助)

**第七条** 法第十二条第二項の規定による国の補助は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、同項に規定する保護者(以下この条において「補助対象保護者」という。)に対して、その児童又は生徒(中等教育学校の生徒にあつては前期課程に在学する生徒に限る。以下同じ。)に係る法第十一条第二項に規定する学校給食費(以下この条において「学校給食費」という。)を補助する場合(その補助割合が二分の一未満の場合を除く。)において、その補助する額の二分の一について行うものとする。ただし、児童一人当たりの年間学校給食費又は生徒一人当たりの年間学校給食費についてそれぞれ文部科学大臣が毎年度定める補助標準額に、当該設置者が学校給食費の補助を行う補助対象保護者の児童又は生徒の数をそれぞれ乗じて得た額の合計額の二分の一の範囲内で文部科学大臣が定める額を限度とする。

(文部科学省令への委任)

**第八条** この政令に定めるもののほか、補助金の交付申請書の様式その他この政令の実施のため必要な事項は、文部科学省令で定める。

附 則

この政令は、公布の日から施行する。

附 則 (昭和三一年四月二七日政令第一一二号)

この政令は、公布の日から施行し、昭和三十一年四月一日から適用する。

附 則 (昭和三一年六月三〇日政令第二二二号) 抄

(施行期日)

1 この政令は、昭和三十一年十月一日から施行する。

附 則 (昭和三二年四月一一日政令第六四号)

この政令は、公布の日から施行し、昭和三十二年四月一日から適用する。

附 則 (昭和三一年三月三一日政令第九〇号) 抄

1 この政令は、昭和三十一年四月一日から施行する。

附 則 (昭和三八年八月一四日政令第二三七号)

この政令は、公布の日から施行し、改正後の学校給食法施行令及び夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律施行令の規定は、昭和三十八年度の国庫補助金から適用する。

附 則 (昭和三九年七月一六日政令第二七一号)

この政令は、公布の日から施行し、改正後の学校給食法施行令別表及び夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律施行令別表の規定は、昭和三十九年度の国庫補助金から適用する。

附 則 (昭和三六年八月三日政令第二六八号) 抄

(施行期日)

**第一条** この政令は、昭和三十六年十月一日から施行する。

附 則 (昭和三一年四月五日政令第一〇八号)

この政令は、公布の日から施行し、昭和三十一年四月一日から適用する。

附 則 (平成九年四月一日政令第一五二号)

この政令は、公布の日から施行する。

附 則 (平成一〇年一〇月三〇日政令第三五一号) 抄

(施行期日)

1 この政令は、平成十一年四月一日から施行する。

附 則 (平成十一年八月一八日政令第二五六号) 抄

(施行期日)

**第一条** この政令は、都市基盤整備公団法(以下「公団法」という。)の一部の施行の日(平成十一年十月一日)から施行する。

附 則 (平成十二年二月一六日政令第四二号) 抄

(施行期日)

1 この政令は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則 (平成十二年六月七日政令第三〇八号) 抄

(施行期日)

**第一条** この政令は、内閣法の一部を改正する法律(平成十一年法律第八十八号)の施行の日(平成十三年一月六日)から施行する。

附 則 (平成十二年六月七日政令第三三四号)

この政令は、公布の日から施行する。

附 則 (平成十四年二月八日政令第二七号) 抄

(施行期日)

**第一条** この政令は、公布の日から施行する。

附 則 (平成十五年一二月三日政令第四八三号) 抄

(施行期日)

**第一条** この政令は、平成十六年四月一日から施行する。

附 則 (平成十六年四月九日政令第一六〇号) 抄

(施行期日)

**第一条** この政令は、平成十六年七月一日から施行する。

附 則 (平成十七年三月三十一日政令第一〇六号) 抄

(施行期日)

1 この政令は、国の補助金等の整理及び合理化等に伴う義務教育費国庫負担法等の一部を改正する法律の施行の日(平成十七年四月一日)から施行する。

附 則 (平成十八年三月三十一日政令第一五一号) 抄

(施行期日)

1 この政令は、平成十八年四月一日から施行する。

附 則 (平成十九年一二月一二日政令第三六三号) 抄

この政令は、学校教育法等の一部を改正する法律の施行の日(平成十九年十二月二十六日)から施行する。

附 則 (平成二十一年三月二五日政令第五三号) 抄

(施行期日)

1 この政令は、平成二十一年四月一日から施行する。

附別表（第四条関係）

	児童等の数	面積
単独校 調理場	二〇〇人以下	九六平方メートル
	二〇一人から四〇〇人まで	一二〇平方メートル
	四〇一人から六〇〇人まで	一五〇平方メートル
	六〇一人から九〇〇人まで	一八〇平方メートル
	九〇一人から一、二〇〇人まで	二〇四平方メートル
	一、二〇一人から一、五〇〇人まで	二一六平方メートル
	一、五〇一人以上	二二八平方メートルに、一、五〇一人を超える三〇〇人ごとに一二平方メートルを加えた面積
共同調 理場	五〇〇人以下	二五三平方メートル
	五〇一人から一、〇〇〇人まで	三二二平方メートル
	一、〇〇一人から二、〇〇〇人まで	四八三平方メートル
	二、〇〇一人から三、〇〇〇人まで	六〇九平方メートル
	三、〇〇一人から四、〇〇〇人まで	七三六平方メートル
	四、〇〇一人から五、〇〇〇人まで	八六二平方メートル
	五、〇〇一人から六、〇〇〇人まで	九八九平方メートル
	六、〇〇一人から七、〇〇〇人まで	一、一一五平方メートル
	七、〇〇一人以上	一、二四二平方メートルに、七、〇〇一人を超える一、〇〇〇人ごとに一二六平方メートルを加えた面積

#### 4. 学校給食法施行規則 (昭和二十九年九月二十八日 文部省令第二十四号) 最終改正: 平成二十一年三月三十一日 文部科学省令第一〇号

学校給食法施行令(昭和二十九年政令第二百十二号)第一条及び第十三条の規定に基づき、学校給食法施行規則を次のように定める。

(学校給食の開設等の届出)

**第一条** 学校給食法施行令(以下「令」という。)第一条に規定する学校給食の開設の届出は、学校ごとに次の各号に掲げる事項を記載した届出書をもつてしなければならない。

- 一 学校給食の実施人員
  - 二 完全給食、補食給食又はミルク給食の別(以下「学校給食の区分」という。)及び毎週の実施回数
  - 三 学校給食の運営のための職員組織
  - 四 学校給食の運営に要する経費及び維持の方法
  - 五 学校給食の開設の時期
- 2 完全給食とは、給食内容がパン又は米飯(これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。)、ミルク及びおかずである給食をいう。
- 3 補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。
- 4 ミルク給食とは、給食内容がミルクのみである給食をいう。
- 5 第一項各号に掲げる事項を変更しようとするときは、当該変更が軽微なものである場合を除き、変更の事由及び時期を記載した書類を添えて、その旨を都道府県の教育委員会に届け出なければならない。
- 6 都道府県の教育委員会は、第一項及び第五項に規定する届出に関し、届出書の様式その他必要な事項を定めることができる。

(学校給食の廃止の届出)

**第二条** 令第一条に規定する学校給食の廃止の届出は、学校ごとに次の各号に掲げる事項を記載した届出書をもつてしなければならない。

- 一 学校給食の廃止の事由
  - 二 学校給食の廃止の際における学校給食の施設、設備及び物資の処分の方法
  - 三 学校給食の廃止の時期
- 2 前条第六項の規定は、学校給食の廃止の届出について準用する。

(令第四条第一項第三号に規定する者の数)

**第二条の二** 令第四条第一項第三号に規定する学校給食の開設に必要な施設の建築を行う年度の翌年度中に設置される令第一条に規定する義務教育諸学校にその設置の日において在学することとなる者の数は、当該日において当該学校に在学する予定の者の数を基準として文部科学大臣が定める数とする。

(令第四条第二項に規定する既設の施設の基準)

**第二条の三** 令第四条第二項に規定する学校給食の施設として使用することができる認められる既設の施設の位置、構造等の技術上の基準は、別に文部科学大臣が定める。

(令第五条に規定する児童又は生徒の数等)

**第二条の四** 令第五条の規定により同条に規定する経費の算定の基礎となる児童又は生徒の数を令第四条第一項の規定に準じて算定する場合には、同条第一項各号「当該建築」とあるのは、「学校給食の開設に必要な設備の整備」と読み替えるものとする。

2 第二条の二の規定は、令第五条の規定により同条に規定する経費の算定の基礎となる児童又は生徒の数を令第四条第一項の規定に準じて算定する場合について準用する。この場合において、第二条の二中「令第四条第一項第三号」とあるのは「令第五条の規定において準用する令第四条第一項第三号」と、「施設の建築」とあるのは「設備の整備」と読み替えるものとする。

(補助に係る書類等の様式)

**第三条** 法第十二条に規定する補助に係る書類の様式は、別に文部科学大臣が定める。

附 則

この省令は、公布の日から施行する。

附 則 (昭和三一年六月五日文部省令第一六号)

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十一年四月一日から適用する。

附 則（昭和三二年五月八日文部省令第一〇号）

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十二年度の学校給食に係る施設及び設備並びに学校給食費に関する補助金から適用する。

附 則（昭和三四年五月二八日文部省令第一七号）

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十四年度の学校給食費に関する補助金から適用する。

附 則（昭和三六年九月七日文部省令第二五号）

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十六年度の学校給食費に関する補助金から適用する。

附 則（昭和三七年五月一日文部省令第二六号）抄

1 この省令は、公布の日から施行する。

附 則（昭和三九年九月七日文部省令第二六号）

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十九年四月一日から適用する。ただし、昭和三十八年度までの学校給食費の補助金に関しては、なお従前の例による。

附 則（昭和三九年三月三十一日文部省令第一三号）

この省令は、昭和三十九年四月一日から施行する。

附 則（昭和三九年八月二四日文部省令第一八号）

この省令は、公布の日から施行し、改正後の学校給食法施行規則及び夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律施行規則の規定は、昭和三十八年度の国庫補助金から適用する。

附 則（昭和三九年八月一日文部省令第二八号）

この省令は、公布の日から施行し、改正後の学校給食法施行規則の規定は、昭和三十九年度の国庫補助金から適用する。

附 則（昭和三十九年二月一〇日文部省令第五号）

この省令は、昭和三十九年四月一日から施行する。

附 則（平成六年一月一七日文部省令第一号）

この省令は、平成六年四月一日から施行する。

附 則（平成一〇年十一月一七日文部省令第三八号）抄

1 この省令は、平成十一年四月一日から施行する。

附 則（平成一二年一月三十一日文部省令第五三号）抄

(施行期日)

**第一条** この省令は、内閣法の一部を改正する法律(平成十一年法律第八十八号)の施行の日(平成十三年一月六日)から施行する。

附 則 (平成一四年二月八日文部科学省令第二号)

この省令は、公布の日から施行する。

附 則 (平成一七年三月三十一日文部科学省令第二三号)

この省令は、国の補助金等の整理及び合理化等に伴う義務教育費国庫負担法等の一部を改正する法律(平成十七年法律第二十三号)の施行の日(平成十七年四月一日)から施行する。

附 則 (平成一八年三月三十一日文部科学省令第二三号)

この省令は、平成十八年四月一日から施行する。

附 則 (平成二一年三月三十一日文部科学省令第一〇号)

この省令は、平成二十一年四月一日から施行する。

## 5. 学校給食実施基準

文部省告示第九十号

### 学校給食実施基準

学校給食法(昭和二十九年法律第百六十号)の趣旨にのつとり、同法に定める学校給食の実施の適正を期するため、その実施基準を次のように定める。

#### 記

昭和二十九年九月二十八日

昭和三一年六月五日文部省告示第五九号 改正  
昭和三四年三月三十一日文部省告示第三一号  
昭和三七年四月一日文部省告示第八三号  
昭和四一年四月一日文部省告示第一七八号  
昭和四六年四月六日文部省告示第一〇六号  
昭和六一年二月一九日文部省告示第一六号  
平成七年三月二九日文部省告示第四三号

(趣旨)

#### 第一条

学校給食法(昭和二十九年法律第百六十号)に定める学校給食(以下「学校給食」という。)の実施については、この実施基準に適合するように努めることとし、もつて同法施行の趣旨の徹底を図るものとする。

(学校給食の実施の対象)

#### 第二条

学校給食は、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

(学校給食の実施回数等)

#### 第三条

学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回以上、授業日の昼食時に実施されるものとする。

(学校給食に供する食物の栄養内容)

#### 第四条

学校給食に供する食物の栄養内容は、第一号表に掲げる児童又は生徒一人一回当りの平均所要栄養量の基準による。

(学校給食施設)

## 第五条

学校給食の実施に必要な施設(以下本条及び第二号表において「学校給食施設」という。)は、次の各号に掲げる施設とし、これらの学校給食施設は、保健衛生上及び管理上適切なものでなければならない。

- 一 調理室
- 二 調理従事員室
- 三 パン置場
- 四 食糧貯蔵室
- 五 その他学校給食の運営に必要な施設

2 前項各号の学校給食施設は、学校給食の運営上支障のないときは、一つの施設をもつて二つ以上に兼用することができる。

3 学校給食施設の面積の基準は、第二号表による。

(学校給食設備)

## 第六条

学校給食の実施に必要な設備(以下本条及び第三号表において「学校給食設備」という。)は、次の各号に掲げる設備とし、これらの学校給食設備は、保健衛生上及び管理上適切なものでなければならない。

- 一 かま
- 二 流し
- 三 調理台
- 四 機械、器具類
- 五 食器類

2 学校給食設備の品目、規格及び数量の基準は、第三号表による。

改正文

昭和三十一年四月一日から適用する。

改正文

昭和三十四年四月一日から適用する。

第1号表  
児童又は生徒1人1回当たりの平均所要栄養量の基準

区分	栄養量			
	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
エネルギー(Kcal)	590	640	720	820
たんぱく質(g)	22	25	29	32
脂肪(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
カルシウム(mg)	275	290	370	430
鉄(mg)	3.0	3.2	3.5	4.0
ビタミンA(IU)	600	675	750	880
ビタミンB1(mg)	0.37	0.40	0.46	0.51
ビタミンB2(mg)	0.51	0.55	0.63	0.70
ビタミンC(mg)	22	22	25	27

(注)1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取量について配慮すること。食物繊維……児童(6歳～7歳)5.9g、児童(8歳～9歳)6.4g、児童(10歳～11歳)7.2g、生徒(12歳～14歳)8.2gナトリウム(食塩)……各発達段階を通じ、食塩相当量として4g以下(これによることが困難な場合にあっては、6g以下)  
2 この所要栄養量の基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、性別、年齢、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

第2号表  
学校給食施設の面積の基準(単位平方メートル)

児童又は生徒数別区分	学校給食施設の面積
50人まで	14平方メートル
51人から100人まで	14平方メートル + 0.14平方メートル × (児童又は生徒の数 - 50)
101人から150人まで	21平方メートル + 0.14平方メートル × (児童又は生徒の数 - 100)
151人から200人まで	28平方メートル + 0.14平方メートル × (児童又は生徒の数 - 150)
201人から250人まで	35平方メートル + 0.14平方メートル × (児童又は生徒の数 - 200)
251人から300人まで	42平方メートル + 0.14平方メートル × (児童又は生徒の数 - 250)
301人から600人まで	49平方メートル + 0.05平方メートル × (児童又は生徒の数 - 300)
601人から900人まで	64平方メートル + 0.04平方メートル × (児童又は生徒の数 - 600)
901人から1,200人まで	76平方メートル + 0.04平方メートル × (児童又は生徒の数 - 900)
1,201人から1,500人まで	88平方メートル + 0.04平方メートル × (児童又は生徒の数 - 1,200)
1,501人以上	100平方メートル + 0.02平方メートル × (児童又は生徒の数 - 1,500)

第3号表  
学校給食設備の品目、規格及び数量の基準

	児童又は生徒数	100人	200人	300人	450人	600人	900人	1,200人	1,500人	2,000人
品目										
かま	小学校	「54cm以上約25」(2) 「60cm以上約30」(1)	「66cm以上約45」(2) 「72cm以上約61」(1)	「72cm以上約61」(2) 「84cm以上約97」(1)	「84cm以上約97」(2) 「90cm以上約135」(1)	「84cm以上約97」(2) 「90cm以上約135」(2)	「90cm以上約135」(5)	「90cm以上約135」(3) 「97cm以上約162」(3)	「97cm以上約162」(6)	「97cm以上約162」(4) 「106cm以上約248」(3)
	中学校	「54cm以上約25」(2) 「63cm以上約37」(1)	「66cm以上約45」(2) 「78cm以上約70」(1)	「78cm以上約70」(2) 「90cm以上約135」(1)	「84cm以上約97」(2) 「97cm以上約162」(1)	「84cm以上約97」(2) 「90cm以上約135」(3)	「90cm以上約135」(3) 「97cm以上約162」(2)	「90cm以上約135」(2) 「97cm以上約162」(4)	「97cm以上約162」(6) 「106cm以上約248」(1)	「97cm以上約162」(3) 「106cm以上約248」(4)
調理台	長さ 幅 高さ 「120×65×75～80cm」(1)			長さ 幅 高さ 「150×90×75～80cm」(1)						
流し	上流し	長さ 幅 高さ 深さ 「90×70×75～80×25～35cm」(1)		長さ 幅 高さ 深さ 「90×70×75～80×25～35cm」(2)		長さ 幅 高さ 深さ 「110×90×75～80×25～35cm」(2)		長さ 幅 高さ 深さ 「110×90×75～80×25～35cm」(3)		
	下流し	長さ 幅 深さ 「90×70×20～30cm」(1)		長さ 幅 深さ 「120×90×20～30cm」(1)		長さ 幅 深さ 「150×90×20～30cm」(1)				
機械類	ミルクかくはん機	—	—	「単相又は三相0.2～0.4kW」(1)						
	野菜さいだん機	—	—	—	—	「単相又は三相0.2～0.4kW」(1)				
	球こん皮むき機	—	—	—	—	「単相又は三相0.2～0.4kW」(1)				
	食器せんじょう機	—	—	—	—	—	「単相又は三相0.4～0.75kW」(1)			
器具類	1 まないた、ほうちよう、しゃもじ、ひしやく、ざる及びあわだて器(それぞれ調理作業の量に適應する数量) 2 自動ばかり「10kg」、台ばかり「100kg」及び調理用温度計「目盛200℃」(それぞれ(1)) 3 ふたつき食かん(ミルクポットを含む。)しゃくし、食器かご、パン箱、パンばさみ及び残菜入れ(それぞれ児童又は生徒数によつて実際の運営に適應する数量)									
食器類	コップ、わん又はボール、皿、スプーン及びはし(それぞれ児童又は生徒数によつて実際の運営に適應する数量)									
その他	1 戸だな(器具類、食器類等を格納できる程度の大きさのもの) 2 白衣、防水前掛、サンダル及びゴムぐつ(それぞれ調理従事員の数に適應する数量)									

(注) 表中「」及び( )内は、それぞれ、規格及び数量の基準を示す。2 かまの欄幅、長さについてはかまの外口径を示し、容量については正味容量を示す。3 かま以外の品目については、小学校、中学校とも、同一の規格及び数量とする。

# 学校給食における水産物の活用 ～栄養士とPTAの給食目線～

平成26年3月

発行 一般社団法人 大日本水産会  
魚食普及推進センター

連絡先 〒107-0052  
東京都港区赤坂1丁目9番13号  
三会堂ビル8階

電話 (03)3585-6684