

2023年度(令和5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

～栄養教諭・学校栄養職員3000人に聞きました！～

2024年(令和6年)2月

一般社団法人 大日本水産会

はじめに

2024年2月

昨年度本会が実施した第65回水産物消費嗜好動向調査「子育て世代の水産物消費嗜好動向調査～家庭と学校給食での水産物消費について～」の調査報告から、過去と比べて、保護者(母親主体)の家庭での食における意識や興味、行動実態が顕著に低下しており、子供たちへの食事においても学校給食に対して期待や依存するところが大きくなっていることが分かりました。

学校給食を所管する文部科学省のデータ(令和3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では19,107校の98.7%、中学校では9,955校の89.1%、受給児童・生徒数は945万人と高く維持されていて、平均235～285円/食と言われる給食費の無償化も検討されています。学校給食は戦後の食糧危機の中、GHQの発案で子供たちへ栄養確保・健康維持のために食料を供給するとして開始されたものですが、戦後80年が過ぎる現在においてもその栄養と健康において給食に頼るところが続いていて、経済の停滞が長く続く日本においてはむしろその期待は強くなっているかのようでもあります。

この小学校6年間と中学校3年間の9年間も続く学校給食は栄養摂取の場のみではなく、食育と食事の文化や作法の学習実践の場、ある意味食事の訓練トレーニングの場でもあります。そのような学校給食の場に、良質なたんぱく質で高栄養の水産物をバランスよく供給し子供たちに摂取されるためには何が課題であり、何が必要かを、給食を管理する栄養教諭、学校栄養職員に問う調査を実施いたしました。

今回の第66回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～栄養教諭・学校栄養職員3000人に聞きました！～」では公益社団法人全国学校栄養士協議会様の協力を得てWeb調査にて実施し、協議会会員8,420名の内の約36%の3,040名もの回答を得ることができました。

本調査報告書が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、その調達と供給において、いかに給食と連携・協働して、水産物の活用を支援できるか、また学校における食育貢献をいかに為すべきかの資料として、水産関係者各位、また栄養教諭・学校栄養士を主体とする学校給食関係者の方々の参考になれば幸いです。

一般社団法人 大日本水産会
魚食普及推進センター

目次

I 調査概要	4
II 総合分析	8
III 調査結果	24
1. 回答者プロフィール	25
1-1 性別	25
1-2 職場の都道府県	25
1-3 職種	25
1-4 職場の給食の提供先と提供方法	26
1-5 職場の給食の提供数	26
2. 学校給食の難しい点	28
3. 学校給食における水産物の提供実態	34
3-1 給食メニュー作成時に重視する点	34
3-2 使用する水産物を選択する際に重視する点	37
3-3 使用している水産物の調理方法	41
3-4 国産品・輸入品へのこだわり	57
3-5 水産物を活用するために行っている工夫	62
3-6 水産物を活用する際に困っていること	65
4. 職場の調理方式の課題と仕入先	67
4-1 職場の調理方式の課題	67
4-2 職場の水産物の仕入先	69
5. 地元産の水産物の活用状況	72
5-1 地元産の水産物の活用状況	72
5-2 地元産の水産物を活用している理由	73
5-3 地産地消水産物の仕入先	75
6. 水産物の食育活用	78
7. 今後の水産物活用拡大に向けた改善策	81
7-1 給食食材の定形、定量、定質、定時、定価の条件	81
7-2 学校給食の水産物を活用するために今後改善されると良い点	86
8. 水産物に関する情報の認知状況と必要性	89
8-1 水産物に関する情報の認知状況	89
8-2 水産物の栄養成分と効果・機能の認知状況	90
8-3 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報の必要性	91
8-4 魚食の食育プログラムのために使用する事例情報の必要性	93
9. 給食の食べ残しを出さないための工夫	95
10. 家庭での食事に期待すること	105
(参考) アンケート調査票	110

【付録Ⅰ】 文部科学省令和3年度学校給食実施状況等調査の概要 文部科学省公表より	130
1. 調査目的	130
2. 調査期日	130
3. 調査対象	130
4. 調査事項	130
(1) 学校給食実施状況調査	130
(2) 学校給食費調査	130
(3) 米飯給食実施状況調査	130
5. 調査結果の概要	130
(1) 学校給食実施状況調査	130
ア、学校給食の実施率	130
イ、学校給食調理員の配置状況	131
(2) 学校給食費調査	131
(3) 米飯給食実施状況調査	131
【付録Ⅱ】 令和3年度学校給食実施状況等調査結果 詳細 Webリンク	131
1. 学校給食実施状況調査	131
2. 学校給食費調査	131
3. 米飯給食実施状況調査	131
【付録Ⅲ】 学校給食に関する法令 Webリンク	132
1. 食育基本法 抜粋	132
2. 学校給食法 抜粋	137
3. 学校給食法施行令	140
4. 学校給食法施行法令	140
5. 学校給食法施行規則	140
6. 学校給食実施基準	140

I 調査概要

調査背景

児童学童の保護者からも社会からも学校給食に対する期待と依存は強く大きくなってきている。水産物をその学校給食に提供する上での問題や課題について、給食を指導管理する栄養教諭・学校栄養職員の意見を伺って、その解決に繋げるべく調査を実施することとした。

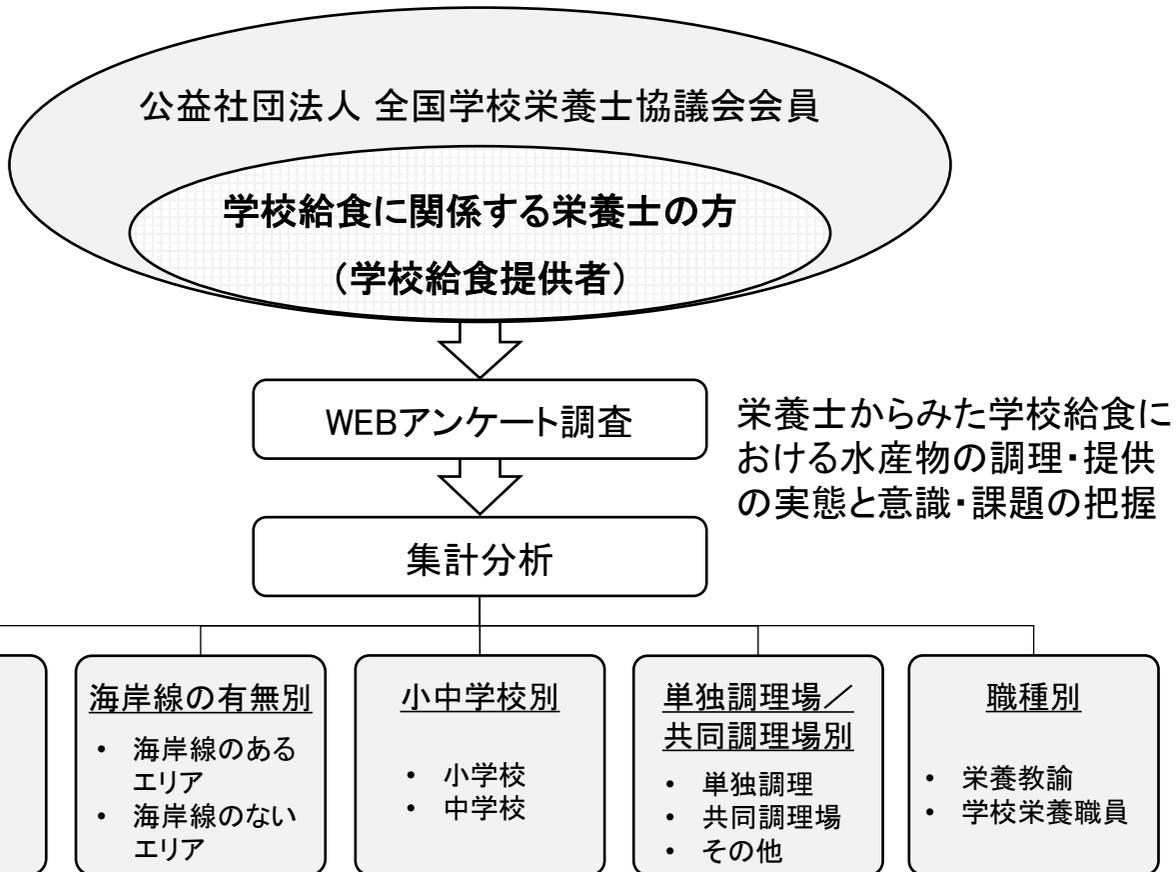
調査目的

2014年に実施した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～」の栄養士へのアンケート調査をベースにして、現状の水産物の活用の状況を把握するとともに、10年前と比較することでその動向を分析していく。

調査概要

対象者	・公益社団法人 全国学校栄養士協議会所属栄養士
方法	・WEBアンケート調査
時期	2023年11月～12月
内容	<ol style="list-style-type: none">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. 職場の調理方式の課題と仕入先5. 地元産の水産物の活用状況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8. 水産物に関する情報の認知状況と必要性9. 給食の食べ残しを出さないための工夫10. 家庭での食事に期待すること
調査票	P110～P128参照
実施者	株式会社ぐるなび
特記事項	<ul style="list-style-type: none">・前回の調査(2014年3月実施)と比較できる質問は、前回の調査結果も掲載しました。・前回の調査で設定されていなかった質問は、前回の調査との比較はありません。・前回の調査で設定していた質問で、項目・選択肢が本調査より追加されたもの、または除外したものがあため、比較できる数値がない場合はグラフ上の数値を「-」で表示しています。

対象抽出と分析軸の作成



<分析軸>

- **地域別** →「FQ2:お住まいの都道府県」を区分
 - 【都市部】・・・お住まいを下記の都道府県で回答した方
 - 【地方】・・・お住まいを下記記以外の都道府県で回答した方
(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)
- **海岸線の有無別** →「FQ2:お住まいの都道府県」を区分
 - 【海岸線のあるエリア】・・・お住まいを下記以外の都道府県で回答した方
 - 【海岸線のないエリア】・・・お住まいを下記の都道府県で回答した方
(栃木県／群馬県／埼玉県／山梨県／長野県／岐阜県／滋賀県／奈良県)
- **職種別** →「FQ3:職種」を区分
 - 【栄養教諭】・・・職種を栄養教諭と回答した方
※給食の献立、調理、給食室の衛生管理などの業務に加え、食育を中心とした教育・指導をおこなう。
 - 【学校栄養職員】・・・職種を学校栄養職員と回答した方
※学校に勤務する栄養士であり、給食の献立、調理、給食室の衛生管理などの業務をおこなう。
- **小中学校別** →「FQ4:職場の給食の提供先と提供方法」を区分
 - 【小学校】・・・給食の提供先を小学校のみで回答した方
 - 【中学校】・・・給食の提供先を中学校のみで回答した方
- **単独調理場／共同調理場別** →「FQ4:職場の給食の提供先と提供方法」を区分
 - 【単独調理場(自校方式)】・・・給食の提供方法を単独調理場(自校方式)と回答した方
 - 【共同調理場(センター方式)】・・・給食の提供方法を共同調理場(センター方式)と回答した方
 - 【その他】・・・給食の提供方法を単独調理場または共同調理場以外で回答した方

Ⅱ 総合分析

1. 学校給食に対する意識

1-1. 学校給食の難しい点

- ◆ 学校給食で難しいと感じることは、各栄養の摂取基準を満たすことと献立を給食費内で納めることの両立。

- 栄養教諭および学校栄養職員が学校給食で難しいと感じていることの上位3つに、「各栄養の摂取基準を満たすことと献立を給食費内で納めることの両立」「食物アレルギーへの対応」「調理時の衛生管理」があげられる。
- その中で最も多かったのが「各栄養の摂取基準を満たすことと献立を給食費内で納めることの両立」であり、回答割合は約7割にのぼる。

Q1. 学校給食で難しい点

参照:P28~33

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)
1位	各栄養の摂取基準を満たすことと献立を給食費内で納めることの両立	69.4%
2位	食物アレルギーへの対応	38.5%
3位	調理時の衛生管理	22.2%
4位	ミネラル類の摂取基準を満たすこと	20.0%
5位	異物混入への注意対応	18.9%

1. 学校給食に対する意識

1-2. 学校給食メニュー作成の重視点

◆ 学校給食メニュー作成時には、旬や季節にあった食材であることなどを重視。

- 学校給食メニュー作成時に重視する点の上位3つに、「旬や季節にあった食材であること」「食材コスト」「季節行事や伝統を意識したメニューであること」があげられ、学校給食メニューへの考えが窺える。
- 「食材コスト」は、2014年調査よりも20pt以上増加しており、近年の物価高による影響なのか、意識の高まりがみられた。

Q2. 学校給食メニュー作成時に重視する点

参照:P34~36

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	旬や季節にあった食材であること	70.1%	86.1%
2位	食材コスト	44.8%	22.7%
3位	季節行事や伝統を意識したメニューであること	44.7%	51.3%
4位	使用食材の栄養価	31.2%	37.2%
5位	アレルギー障害が発生しないこと	24.9%	20.4%

1. 学校給食に対する意識

1-3. 給食食材の条件「定形、定量、定質、定時、定価」について

◆ 給食食材の条件では、2014年と比較して「定質」に対する意識は低下し、「定量」と「定形」に対する意識が高まっている。

- 給食食材の5つの条件「定形、定量、定質、定時、定価」については、いずれの条件も半数以上が『絶対条件である』としている。
- その中で最も多かったのが「給食食材が定量であること」であり、回答割合は8割強となる。
- 「給食食材が定量であること」を絶対条件とする声は、2014年調査よりも10pt以上増加、一方で、「給食食材が定質であること」は10pt以上低下しており、食材の条件に対する考え方に変化がみられた。

Q16. 給食食材が定形、定量、定質、定時、定価であることの条件について

参照:P81～83

	全5項目を選択肢「絶対条件である」の回答割合で降順 (単一回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	給食食材が定量であること	83.8%	69.0%
2位	給食食材が定質であること	70.5%	85.3%
3位	給食食材が定価であること	69.1%	56.9%
4位	給食食材が定時であること	65.1%	69.0%
5位	給食食材が定形であること	52.8%	33.9%

2. 学校給食における水産物の提供意識

2-1. 水産物選びの重視点

- ◆ 水産物選びでは食材コストを重視。
- ◆ 2014年調査と比べて、水産物の食材コストへの意識が高まっている。

- 水産物を選ぶ際に重視することの上位3つに、「食材コスト」「旬や季節にあった食材であること」「安全性(品質)」があげられる。
- その中で最も多かったのが「食材コスト」約6割であり、2014年調査よりも20pt以上増加した。
- 一方で、「旬や季節にあった食材であること」「安全性(品質)」を重視する割合は、2014年調査よりも減少しており、水産物の選択意識に変化がみられた。

Q3. 使用する水産物を選択する際に重視する点

参照:P37~40

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	食材コスト	60.9%	36.6%
2位	旬や季節にあった食材であること	37.7%	50.4%
3位	安全性(品質)	34.1%	59.0%
4位	食べやすさ	27.3%	14.5%
5位	加工が容易(時間内に調理できること)	24.0%	26.3%

2. 学校給食における水産物の提供意識

2-2. 水産物を活用するための工夫と困っていること

- ◆ 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、価格の安い食材を使用するなど工夫している。
- ◆ 水産物の活用では、価格が高いことに困っている声が多い。

- 水産物を活用するための工夫では、最も多かったのが「子供が食べやすいメニューを考案する」で回答割合は9割弱と、喫食に向けてメニュー面での工夫が窺えた。
- 次に多かったのが「価格の安い食材を使用する」の6割半であり、2014年調査より20pt以上増加した。
- 水産物の活用で困っていることでは、「価格が高いこと」の8割半が圧倒的に多い。
- 水産物を給食で活用していくために、水産物の価格の高さから価格の安い食材選びにも工夫が必要なのではないか。

Q7. 水産物を活用するために行っている工夫

参照:P62~64

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	子供が食べやすいメニューを考案する	88.6%	90.3%
2位	価格の安い食材を使用する	64.8%	37.2%
3位	小魚を使用する	52.6%	71.7%
4位	簡便な料理法を考案、実施する	40.0%	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	28.4%	19.5%

Q8. 水産物を活用する際に困っていること

参照:P65~66

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	価格が高いこと	86.4%	60.2%
2位	規格に合った食材が入手しにくいこと	21.5%	16.8%
3位	魚介を使ったメニューの種類が少ないこと	20.6%	20.6%
4位	食物アレルギーへの対応	20.4%	※設定なし
5位	調理施設での加工が難しいこと	17.3%	23.3%

3. 学校給食における水産物の調理方法

◆ 水産物の種類によって調理方法に特徴がみられる。

- 「魚類」「小魚類」「軟体類」の3つの食材において、学校給食の調理方法として最も多かったのが「揚げ物(フライ・竜田揚げなど)」であった。
- 「貝類」では「スープ・汁物」、「水産練り製品」では「煮物(おでん等、魚介類がメインになっていないもの)」、「水産缶詰製品」では「和え物・サラダ」が最も多い調理方法となっており、水産物の種類によって調理方法にも特徴がみられた。
- 2014年調査と比べて、全体的に調理方法の回答割合が低下しており、いろいろ調理方法を使用していたものが絞られてきた、調理方法の幅が狭くなった可能性が考えられる。

Q4. 使用している水産物の調理方法

参照:P41~56

[魚類]

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	揚げ物	94.4%	99.1%
2位	調味焼き	72.4%	82.6%
3位	焼きもの	66.5%	71.1%
4位	煮魚	66.3%	72.0%
5位	和え物・サラダ	53.8%	60.5%

[軟体類]

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	揚げ物	54.8%	84.7%
2位	炒め物	39.4%	67.0%
3位	和え物・サラダ	29.2%	44.2%
4位	パスタ・麺類	26.8%	53.4%
5位	スープ・汁物	26.6%	39.5%

[小魚類]

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	揚げ物	67.6%	89.7%
2位	和え物・サラダ	63.5%	61.7%
3位	炒め物	29.8%	36.9%
4位	焼きもの	28.4%	46.9%
5位	スープ・汁物	27.7%	30.1%

[水産練り製品]

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	煮物	85.9%	92.3%
2位	スープ・汁物	73.7%	82.6%
3位	炒め物	58.4%	58.1%
4位	揚げ物	57.9%	83.5%
5位	和え物・サラダ	49.5%	50.7%

[貝類]

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	スープ・汁物	56.1%	77.0%
2位	パスタ・麺類	20.9%	37.5%
3位	ご飯類	14.8%	33.6%
4位	炒め物	9.8%	21.5%
5位	和え物・サラダ	7.6%	15.6%

[水産缶詰製品]

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	和え物・サラダ	51.3%	46.0%
2位	炒め物	25.4%	19.2%
3位	パスタ・麺類	17.3%	22.1%
4位	ご飯類	14.4%	18.0%
5位	スープ・汁物	10.1%	11.5%

4. 学校給食における水産物の国産品・輸入品へのこだわり

- ◆ 水産物の国産品・輸入品へのこだわりについて、ほとんどが「どちらともいえない」と回答。国産品に“こだわりたくてもこだわれない”理由がある。

- 給食メニューに使う水産物の国産品・輸入品へのこだわりについて、「国産品であることにこだわりがある」は2割強、「どちらともいえない」は8割弱となった。
- 2014年調査と比べると、「国産品であることにこだわりがある」は5pt以上減少、「どちらともいえない」は5pt以上増加しており、国産品へのこだわりの低下がみられた。
- 国産品にこだわる理由では、「安心・安全なものを利用したい」「地産地消の観点から」「地場産物を利用したいから」などがあげられた。
- 一方で、国産品へのこだわりについて「どちらともいえない」理由では、最も多かったのが「給食予算の問題・価格の問題」の6割強、次に「国産では入手が難しい魚種がある」(2割強)、「美味しい、品質の良いものを選ぶ」(1割半)、「国産では数量が揃わないことがある」(1割強)などが続いており、国産品にこだわりたくてもこだわれない理由が窺えた。

Q5. 給食メニューで使用する水産物の国産品・輸入品へのこだわり

参照:P57

(単一回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
国産品であることにこだわりがある	22.5%	29.5%
どちらともいえない	77.4%	70.2%
輸入品であることにこだわりがある	0.1%	0.3%

Q6. 給食メニューで使用する水産物の国産品・輸入品へのこだわりの理由 (自由回答)

参照:P58~61

[Q5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]

	TOP5 (自由回答 カテゴリ集計)	回答件数 (n=482)
1位	安心・安全なものを利用したい	51.7%
2位	地産地消の観点から	18.7%
3位	地場産物を利用したいから	11.4%
4位	できるだけ国産品を利用したいから	10.6%
5位	行政・自治体の方針	7.9%

[Q5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]

	TOP5 (自由回答 カテゴリ集計)	回答件数 (n=1871)
1位	給食予算の問題・価格の問題	61.7%
2位	国産では入手が難しい魚種がある(魚種が限定される)	21.0%
3位	美味しい、品質の良いものを選ぶ	14.9%
4位	国産で数量が揃わないことがある	12.4%
5位	安心・安全なものを選ぶ	6.6%

5. 学校給食における水産物の食育での活用

- ◆ 水産物を食育に活用する考えは、家庭での魚の喫食機会減少の懸念や魚が健康によい食材であることなどから。
- ◆ 地元産の水産物を活用した食体験や食育がすすめられている。

- 水産物を食育に活用する考えで、最も多かったのが「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」の9割弱、次に多かったのが「魚は健康に良いので、水産物を食育に活用していくべきだと思う」の7割であり、学校給食で子供に魚の喫食機会を持たせることや子供の健康を考えている様子が窺える。
- 地元の水産物については6割強が活用しており、その活用理由では「児童・生徒に地元の食材を食べさせてあげたいから」「食育に活用するため」が7割を超え、地元水産物を活用した食体験や食育がすすめられている。

Q14. 水産物を食育で活用する考え方について

参照:P78~80

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	家庭で魚を食べる機会が減っている	87.5%	85.3%
2位	ので、水産物を食育に活用して		
	いくべきだと思う		
2位	魚は健康によいので、水産物を食育に活用して	70.1%	69.0%
	いくべきだと思う		
3位	魚が苦手な子供を減らすために、水産物を食育に活用したいと思う	66.1%	62.8%
4位	日本は漁業が盛んな国であるため、水産物を食育に活用して	51.7%	65.5%
	いくべきだと思う		
5位	日本の漁業の発展のために、水産物を食育に活用して	46.0%	45.7%
	いくべきだと思う		

Q11. 水産物の地産地消食材の活用状況

参照:P72

(単一回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
活用している	63.1%	62.8%
活用していない	36.9%	35.7%

Q12. 地元産の水産物を活用している理由

参照:P73~74

[Q11で地元産の水産物を「活用している」と回答された方]

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=1919)	2014年調査 (n=213)
1位	児童・生徒に地元の食材を食べさせてあげたいから	78.5%	85.9%
2位	食育に活用するため	71.9%	84.5%
3位	地場産業の活性化のため	57.9%	51.2%
4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	42.4%	62.4%
5位	旬の水産物が手に入るから	26.3%	30.5%

6. 学校給食における水産物活用に向けた今後の課題

- ◆ 学校給食の水産物活用に向けた今後の課題では、価格が高いことが圧倒的。2014年調査と比べて、その課題感が高まっている。
- ◆ その他では、規格に合った食材が入手しにくいことや魚介を使ったメニューの種類が少ないこと、形や大きさをそろえにくいことなどの課題も。

- 学校給食の水産物活用に向けた今後の課題では、「価格が高いこと」が8割半と圧倒的に多く、次に「規格に合った食材が入手しにくいこと」2割半、「魚介を使ったメニューの種類が少ないこと」2割弱と続く。
- 2014年調査と比べて「価格が高いこと」は10pt以上増加しており、水産物の価格の高さに対する課題感が高まっている。

Q18. 学校給食の水産物を活用するために今後改善されると良い点

参照：P86～88

	TOP5 (複数回答)	2023年調査 (n=3040)	2014年調査 (n=339)
1位	価格が高いこと	84.8%	65.8%
2位	規格に合った食材が入手しにくいこと	26.3%	23.3%
3位	魚介を使ったメニューの種類が少ないこと	18.1%	20.9%
4位	形や大きさをそろえにくいこと	16.9%	22.1%
5位	長期の仕入計画が立てられないこと	14.7%	5.6%

7. 水産物に関する情報の認知状況

7-1. 水産物に関する情報の認知

◆ 水産物に関する情報内容によって認知状況に違いがみられた。

- 水産物の情報について、8～9割が『よく知っている』と回答したのは、「魚介類には子供達の成長に必要な栄養成分(EPA、DHA、タンパク質、カルシウム、タウリンなど)が豊富に含まれていること」「日本は海に囲まれた島国で新鮮で栄養豊富な魚介類を入手することができる大変幸せな国であること」「現在、日本では魚離れ・和食離れが進んでいること」であった。
- 一方で、『よく知っている』との回答が3割台だったのは、「国内の加工工場では人手不足により、今後、骨を取り除く作業ができなくなる可能性が高いこと」、3割未満だったのが「天然の魚は増えた分だけを上手に獲って食べれば、尽きることのない持続可能な食料資源であること」であった。

Q19. 水産物に関する情報の認知状況

参照:P89

(n=3040)

	全8項目を選択肢「よく知っている」の回答割合での降順 (単一回答)	よく 知っている	聞いたこと がある 程度	知らない
1位	魚介類には子供達の成長に必要な栄養成分(EPA、DHA、タンパク質、カルシウム、タウリンなど)が豊富に含まれていること	97.7%	2.2%	0.1%
2位	日本は海に囲まれた島国で新鮮で栄養豊富な魚介類を入手することができる大変幸せな国であること	90.0%	9.3%	0.8%
3位	現在、日本では魚離れ・和食離れが進んでいること	88.5%	11.1%	0.4%
4位	魚の骨無しの切り身製品を作るためには人手が掛かり、加工・運賃コストが掛かり、美味しさも失われる場合もある	68.1%	27.3%	4.6%
5位	年齢が高くなるほど、よく魚を食べる傾向は続いている。しかし、昔と比べると、年齢層が高くても魚を食べなくなってきた。	49.0%	43.5%	7.4%
6位	日本はかつて漁業・魚食大国だった。	47.1%	47.8%	5.1%
7位	天然の魚は増えた分だけを上手に獲って食べれば、尽きることのない持続可能な食料資源であること	33.3%	48.6%	18.2%
8位	国内の加工工場では人手不足により、今後、骨を取り除く作業ができなくなる可能性が高いこと	26.9%	37.6%	35.6%

7. 水産物に関する情報の認知状況

7-2. 水産物の栄養成分と効果・機能の認知

◆ 水産物の栄養成分と効果・機能によって認知状況に違いがみられた。

- 水産物の栄養成分と効果・機能について、半数以上が『よく知っている』と回答したのは、「小魚のカルシウム」「魚油(EPA、DHA)」「魚肉タンパク質」であった。
- 一方で、「鯨肉のバレニン」は『よく知っている』との回答は1割未満に留まる。

Q20. 水産物の栄養成分と効果・機能の認知状況

参照:P90

(n=3040)

	全8項目を選択肢「よく知っている」の回答割合で降順 (単一回答)	よく 知っている	知っている	あまり 知らない	知らない
1位	小魚のカルシウム	77.0%	22.8%	0.1%	0.1%
2位	魚油(EPA、DHA)	72.3%	27.4%	0.3%	0.0%
3位	魚肉タンパク質	61.5%	35.6%	2.8%	0.1%
4位	多くの魚介類に含まれるアスタキサンチン	38.0%	50.8%	10.2%	1.1%
5位	海藻のフコイダン	33.5%	44.9%	17.3%	4.3%
6位	多くの魚介類に含まれるタウリン	33.4%	50.5%	14.4%	1.7%
7位	海藻のアルギン酸	32.1%	48.9%	16.6%	2.4%
8位	鯨肉のバレニン	3.8%	9.5%	51.3%	35.3%

8. 魚食の食育に向けた教材・情報のニーズ

8-1. 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報のニーズ

- ◆ 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報について、最もニーズがあったのは、「給食によく使われる魚介類の資料(実物写真、知識:生態、漁業、流通、旬の情報)のWeb版」。
- ◆ Web版の情報は、比較的ニーズが高め。

- 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報では、『ぜひ必要』との回答が最も多かったのは「給食によく使われる魚介類の資料(実物写真、知識:生態、漁業、流通、旬の情報)【Webにて】」の約7割で、次に多かったのが「魚介類を使った給食メニューの実例集【Webにて】」の5割半であった
- Webによる情報・教材は、比較的ニーズが高めであった。

Q21. 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報の必要性について

参照:P91~92

(n=3040)

	全4項目を選択肢「ぜひ必要」の回答割合で降順 (単一回答)	ぜひ必要	やや必要	あまり必要 ではない	必要 ではない
1位	給食によく使われる魚介類の資料 (実物写真、知識:生態、漁業、流通、旬の情報) 【Webにて】	69.8%	28.0%	1.9%	0.3%
2位	魚介類を使った給食メニューの実例集 【Webにて】	55.3%	39.8%	4.2%	0.6%
3位	給食によく使われる魚介類の資料 (実物写真、知識:生態、漁業、流通、旬の情報) 【書籍、冊子にて】	48.0%	39.9%	10.4%	1.7%
4位	魚介類を使った給食メニューの実例集 【書籍、冊子にて】	36.5%	45.5%	15.7%	2.2%

8. 魚食の食育に向けた教材・情報のニーズ

8-2. 魚食の食育プログラムのために使用する教材・情報のニーズ

- ◆ 魚食の食育プログラムのために使用する事例情報について、最もニーズがあったのは、「食べ方のコツとして『食育関係のページで、このようなHPがありますので』と、間接的に伝えられるページ」

- 魚食の食育プログラムのための事例情報では、『ぜひ必要』の回答が最も多かったのは「食べ方のコツとして『食育関係のページで、このようなHPがありますので』と、間接的に伝えられるページ【例】ごはんをはやく食べるには？」の4割強、次に多かったのが「専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例（難易度低め）【例】ハマグリの殻に光を当てると年齢がわかる??」の3割半であった。

Q22. 魚食の食育プログラムのために使用する事例情報の必要性について

参照：P93～94

(n=3040)

	全3項目を選択肢「ぜひ必要」の回答割合で降順 (単一回答)	ぜひ必要	やや必要	あまり必要 ではない	必要 ではない
1位	食べ方のコツとして「食育関係のページで、 このようなHPがありますので」と、 間接的に伝えられるページ 【例】ごはんをはやく食べるには？	42.5%	45.4%	10.7%	1.4%
2位	専門家不在でも、各学校で実施できる 食育プログラム事例（難易度低め） 【例】ハマグリの殻に光を当てると年齢がわかる??	36.0%	46.7%	16.1%	1.2%
3位	専門家不在でも、各学校で実施できる 食育プログラム事例（難易度高め） 【例】イカの解剖（必要に応じて一部を説明するイメージ）	24.0%	48.3%	25.6%	2.1%

<参考：情報ページURL>

- ・ 専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例（難易度低め）

【例】ハマグリの殻に光を当てると年齢がわかる?? (<https://osakana.suisankai.or.jp/s-growth/8533>)



- ・ 専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例（難易度高め）

【例】イカの解剖（必要に応じて一部を説明するイメージ） (<https://osakana.suisankai.or.jp/shokuiku/566>)



- ・ 食べ方のコツとして「食育関係のページで、このようなHPがありますので」と、間接的に伝えられるページ

【例】ごはんをはやく食べるには? (<https://osakana.suisankai.or.jp/shokuiku/8473>)



9. 給食で食べ残しを出さない工夫

- ◆ 給食の食べ残しを出さないための工夫として、残食が多いメニューを食育授業や調理で喫食を促進したり、配食量を調整する(減らす)などを実施。
- ◆ その他では、子供に向けてお知らせ・掲示板での情報提示や指導、声かけ、校内放送でのアプローチも。

- 給食の食べ残しを出さないための工夫では、最も多かったのが「残食が多いメニューも食育授業や調理で食べさせる工夫をする」の6割半、次に多かったのが「配食量を調整している(減らす)」の6割弱であった。
- また、その他の工夫についての自由回答では、「お知らせ・掲示板での情報提示や指導、声かけ、校内放送でのアプローチ」が多くあげられた。

Q23. 給食の食べ残しを出さないための工夫

参照:P95~102

(n=3040)

	全7項目を「実施している」の回答割合で降順 (単一回答)	実施 している	必要を 感じるが、 まだ実施 していない	必要を 感じるが、 そもそも 実施できない	実施する 必要を 感じない
1位	残食が多いメニューも食育授業や調理で食べさせる工夫をする	64.1%	30.0%	4.9%	0.9%
2位	配食量を調整している(減らす)	58.9%	14.9%	6.9%	19.3%
3位	魚の骨も子供達が自分で除去して食べる能力を身につけさせる	41.2%	43.5%	14.5%	0.9%
4位	残食が多いメニューは避ける	24.5%	25.7%	9.2%	40.6%
5位	給食の時間を少し長くする工夫をする	14.6%	24.6%	49.0%	11.8%
6位	魚の骨は完全に除去する	13.5%	8.7%	18.3%	59.5%
7位	担任の先生達には子供達と同じペースでゆっくりと食べてもらう	9.1%	24.4%	48.0%	18.5%

Q24. 給食の食べ残しを出さないための工夫として実施していること (自由回答)

参照:P103~104

	TOP5 (自由回答 カテゴリー集計)	回答件数 (n=565)
1位	お知らせ・掲示板での情報提示や指導、声かけ、校内放送でのアプローチ	40.7%
2位	調理方法・味付けを工夫	24.2%
3位	個人やクラスに合わせて配膳量・配食量を調整	10.6%
4位	献立の組合せを工夫	7.1%
5位	盛り付け・盛り切りの指導	6.4%

10. 家庭での食事に期待すること

◆家庭での食事に期待することは、食への感謝やマナーを教えること、朝食の習慣化など。

- 家庭での食事に期待することで、『大いに期待している』との回答が多かったのは「食への感謝の気持ちは家でも教えて欲しい」「毎日朝食を抜くことなくきちっと食べさせて欲しい」「食事のマナー、躰は家でも教えて欲しい」であり、約8割が回答。
- また、その他に期待することの自由回答では、「家族でいっしょに食事をしてほしい」「食事の準備・片付けを手伝わせてほしい」「いろいろな食材・旬の食材・いろいろな料理を経験させてほしい」などがあげられた。

Q25. 家庭での食事に期待すること

参照:P105~107

(n=3040)

	選択肢「大いに期待している」の回答割合で降順 (単一回答)	大いに 期待 している	少し期待 している	期待 していない
1位	食への感謝の気持ちは家でも教えて欲しい	84.2%	15.4%	0.4%
2位	毎日朝食を抜くことなくきちっと食べさせて欲しい	83.5%	15.9%	0.6%
3位	食事のマナー、躰は家でも教えて欲しい	79.8%	19.4%	0.8%
4位	子供中心(子どもの好み)に偏らない食事をさせて欲しい	67.3%	30.9%	1.8%
5位	学校給食メニューの献立を参考にして、家庭での会話と料理をして欲しい	66.8%	32.2%	1.0%
6位	魚介類はご家庭で食べさせて欲しい	56.1%	40.7%	3.2%

Q26. 家庭での食事に期待すること その他 (自由回答)

参照:P108~109

	TOP5 (自由回答 カテゴリー集計)	回答件数 (n=301)
1位	家族でいっしょに食事をしてほしい	18.9%
2位	食事の準備・片付けを手伝わせてほしい	12.3%
3位	いろいろな食材・旬の食材・いろいろな料理を経験させてほしい	11.3%
4位	楽しい食事の時間であってほしい	10.0%
5位	食事のマナー・食餌の基本を身につけてほしい	8.6%

Ⅲ 調査結果

1. 回答者プロフィール

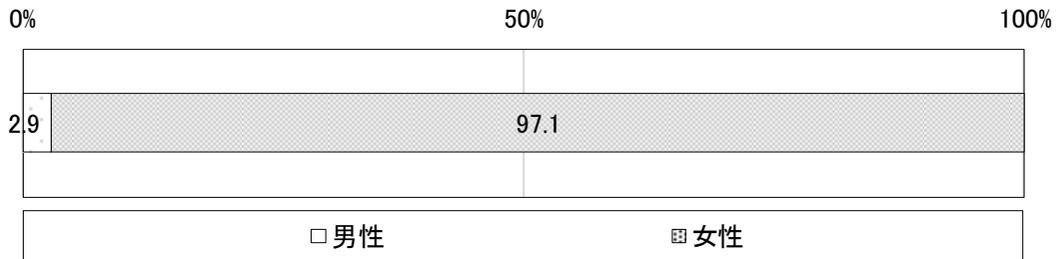
1-1～3. 性別／お住まいの都道府県／職種

- 性別は「女性」が97.1%、「男性」が2.9%。
- お住まいの都道府県は「千葉県」(6.1%)が最も多く、次に「福岡県」(5.9%)、「静岡県」(4.5%)が続く。
- 職種では「栄養教諭」が72.4%、「学校栄養職員」が25.0%。

FQ1. 性別

【全体】

(n=3040)



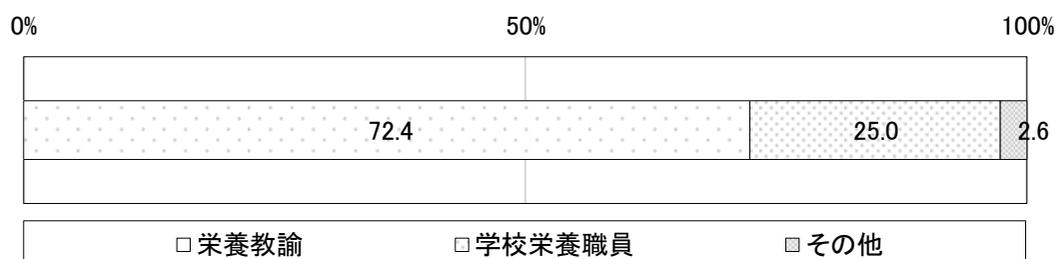
FQ2. お住いの都道府県

No	都道府県	回答数	回答シェア (%)	No	都道府県	回答数	回答シェア (%)	No	都道府県	回答数	回答シェア (%)
1	北海道	110	3.6%	17	石川県	55	1.8%	33	岡山県	39	1.3%
2	青森県	41	1.3%	18	福井県	32	1.1%	34	広島県	95	3.1%
3	岩手県	27	0.9%	19	山梨県	31	1.0%	35	山口県	107	3.5%
4	宮城県	89	2.9%	20	長野県	103	3.4%	36	徳島県	17	0.6%
5	秋田県	42	1.4%	21	岐阜県	44	1.4%	37	香川県	32	1.1%
6	山形県	34	1.1%	22	静岡県	138	4.5%	38	愛媛県	51	1.7%
7	福島県	76	2.5%	23	愛知県	134	4.4%	39	高知県	29	1.0%
8	茨城県	132	4.3%	24	三重県	77	2.5%	40	福岡県	180	5.9%
9	栃木県	104	3.4%	25	滋賀県	29	1.0%	41	佐賀県	34	1.1%
10	群馬県	97	3.2%	26	京都府	40	1.3%	42	長崎県	71	2.3%
11	埼玉県	67	2.2%	27	大阪府	36	1.2%	43	熊本県	76	2.5%
12	千葉県	186	6.1%	28	兵庫県	135	4.4%	44	大分県	55	1.8%
13	東京都	15	0.5%	29	奈良県	50	1.6%	45	宮崎県	19	0.6%
14	神奈川県	49	1.6%	30	和歌山県	31	1.0%	46	鹿児島県	19	0.6%
15	新潟県	110	3.6%	31	鳥取県	16	0.5%	47	沖縄県	32	1.1%
16	富山県	29	1.0%	32	島根県	25	0.8%		合計	3040	100.0%

FQ3. 職種

【全体】

(n=3040)



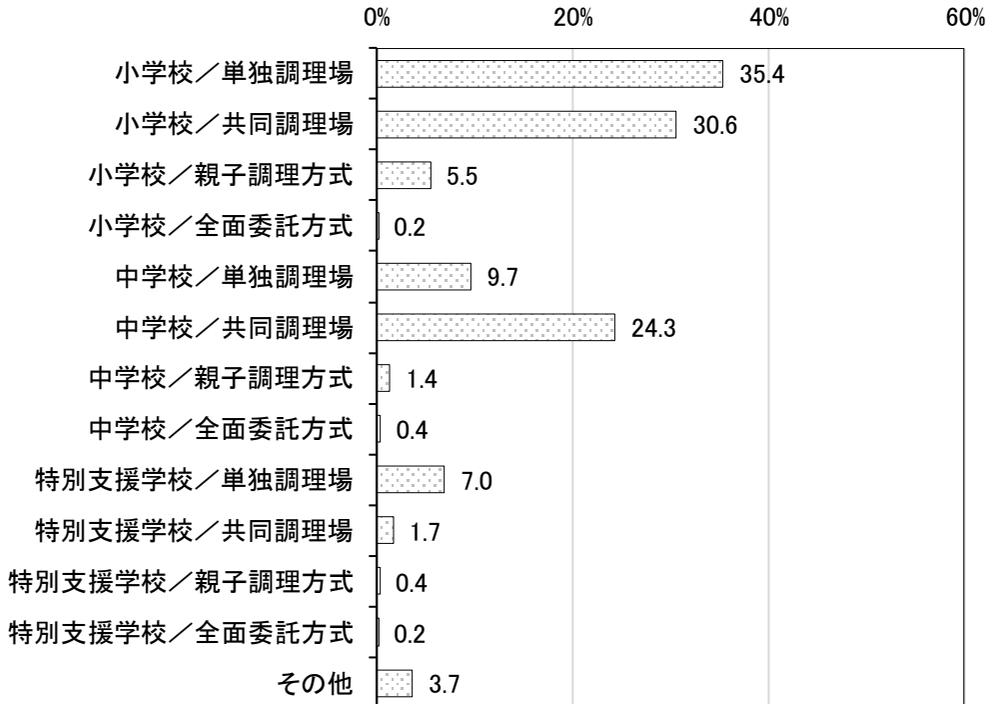
1-4～5. 職場の給食の提供先と提供方法／給食の提供数

- 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」(35.4%)が最も多く、次に「小学校／共同調理場」(30.6%)、「中学校／共同調理場」(24.3%)が続く。
- 職場の給食提供数については、「500以上～1000未満」(29.0%)が最も多く、次に「300以上～500未満」(18.6%)、「100以上～300未満」(17.0%)が続く。

FQ4. 職場の給食の提供先と提供方法

【全体】

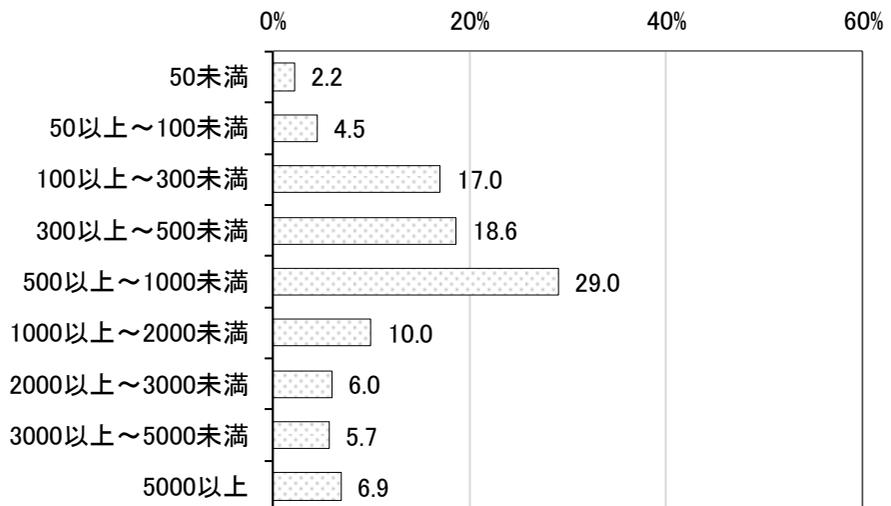
(n=3040)



FQ5. 職場の給食の提供数

【全体】

(n=3040)

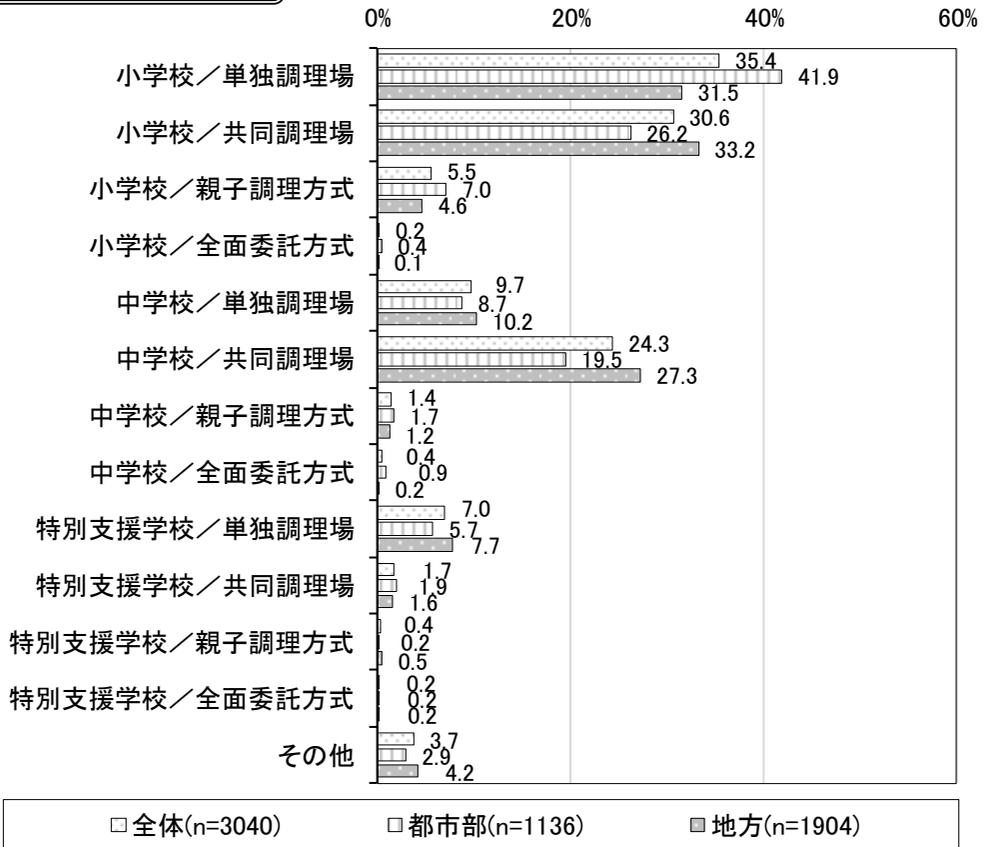


1-3~4. 職場の給食の提供先と提供方法、給食提供数

- 職場の提供先と提供方法について、地域別で最も多いのは、都市部では「小学校／単独調理場」、地方では「小学校／共同調理場」。
- 職場の給食の提供数の地域別では、都市部、地方のいずれも「500以上～1000未満」が最も多い。

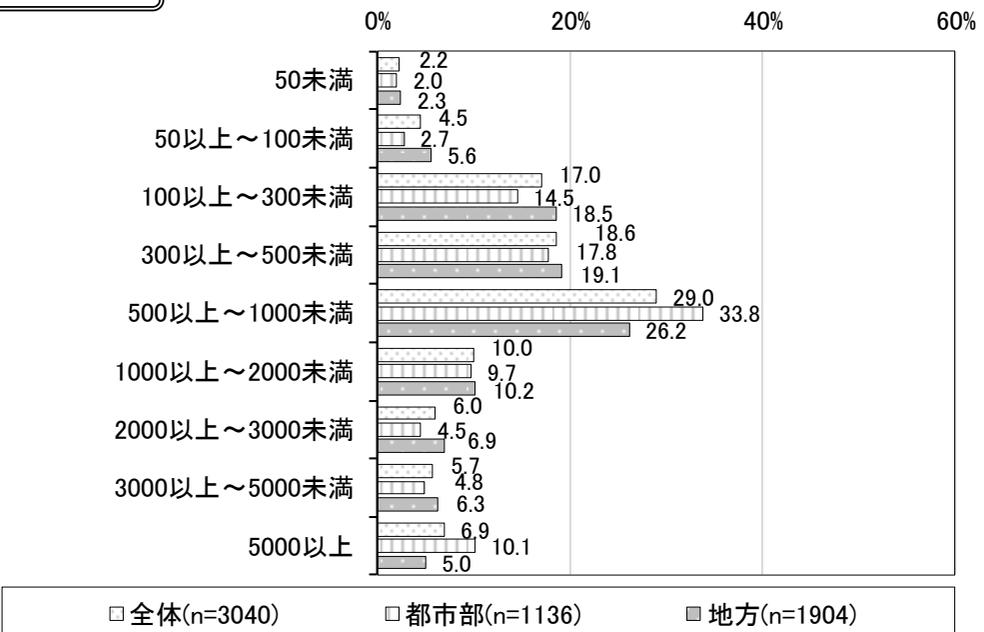
FQ4. 職場の給食の提供先と提供方法

【地域別】



FQ5. 職場の給食の提供数

【地域別】



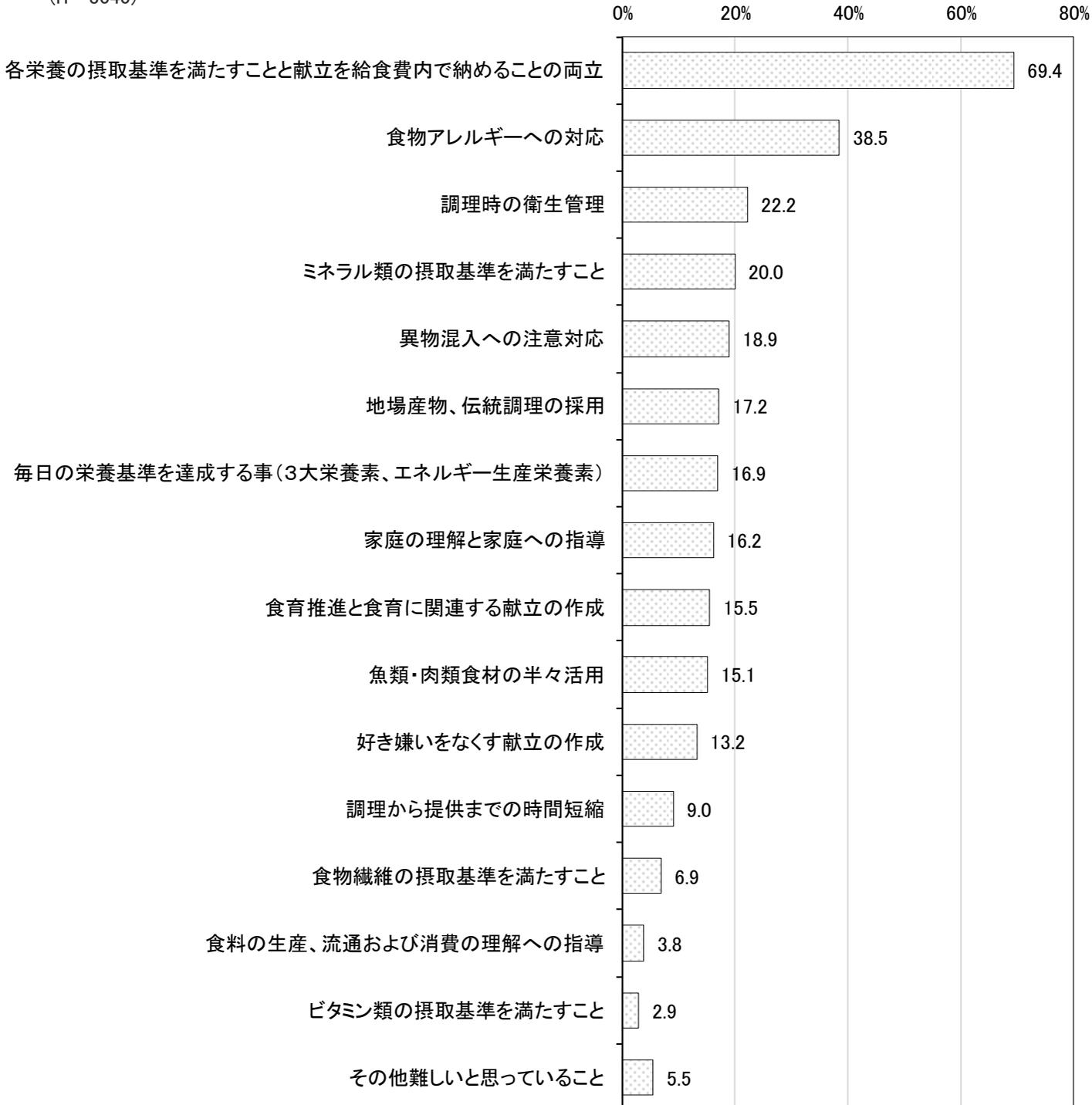
2. 学校給食の難しい点

○ 学校給食の難しい点については、トップが「各栄養の摂取基準を満たすことと献立を給食費内で納めることの両立」(69.4%)、次に「食物アレルギーへの対応」(38.5%)、「調理時の衛生管理」(22.2%)が続く。

Q1. 学校給食で難しい点

【全体】

(n=3040)

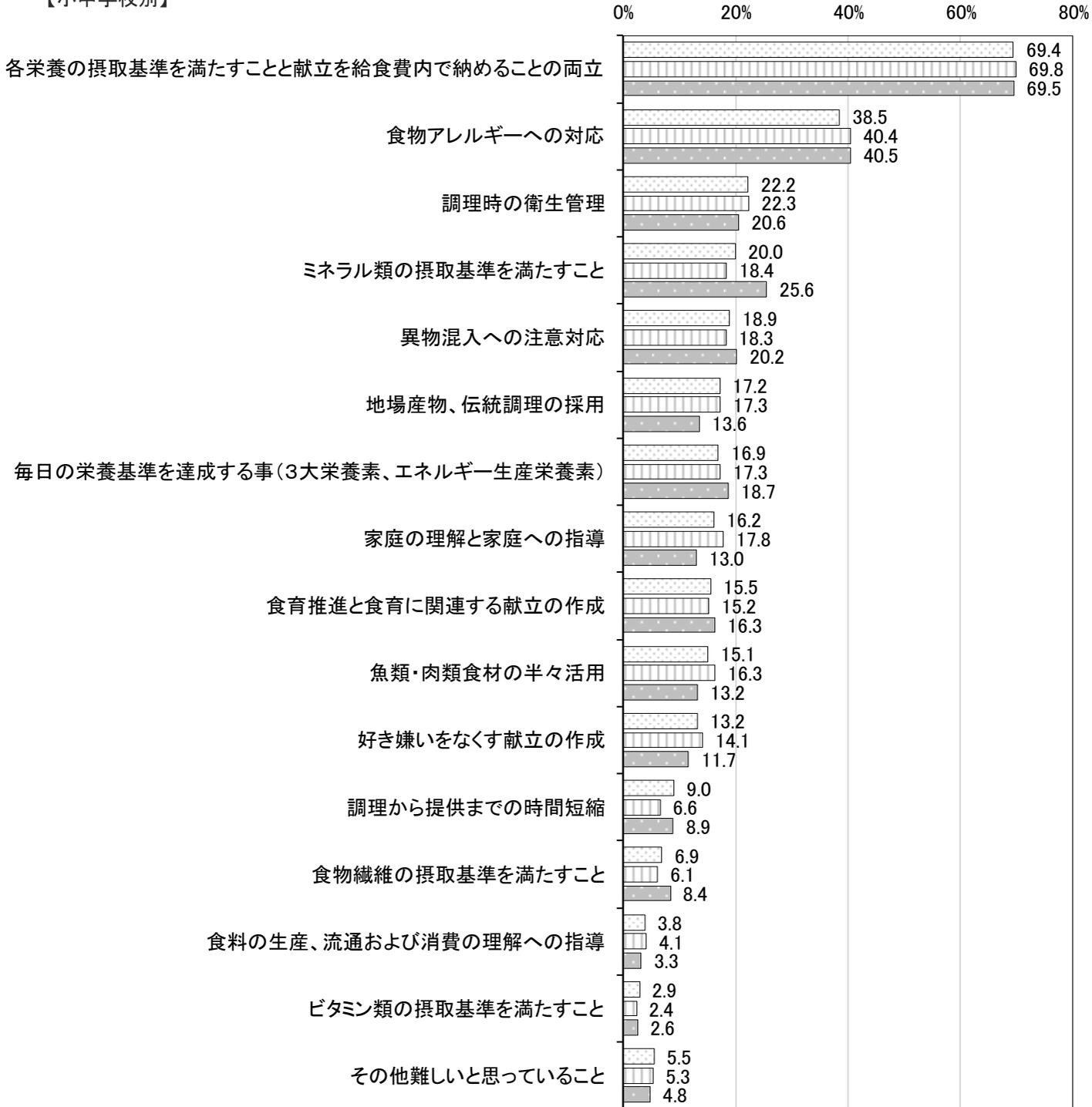


2. 学校給食の難しい点

○ 中学校では、「ミネラル類の摂取基準を満たすこと」が小学校よりも5pt以上高い。

Q1. 学校給食で難しい点

【小中学校別】



□ 全体(n=3040)

□ 小学校(n=1648)

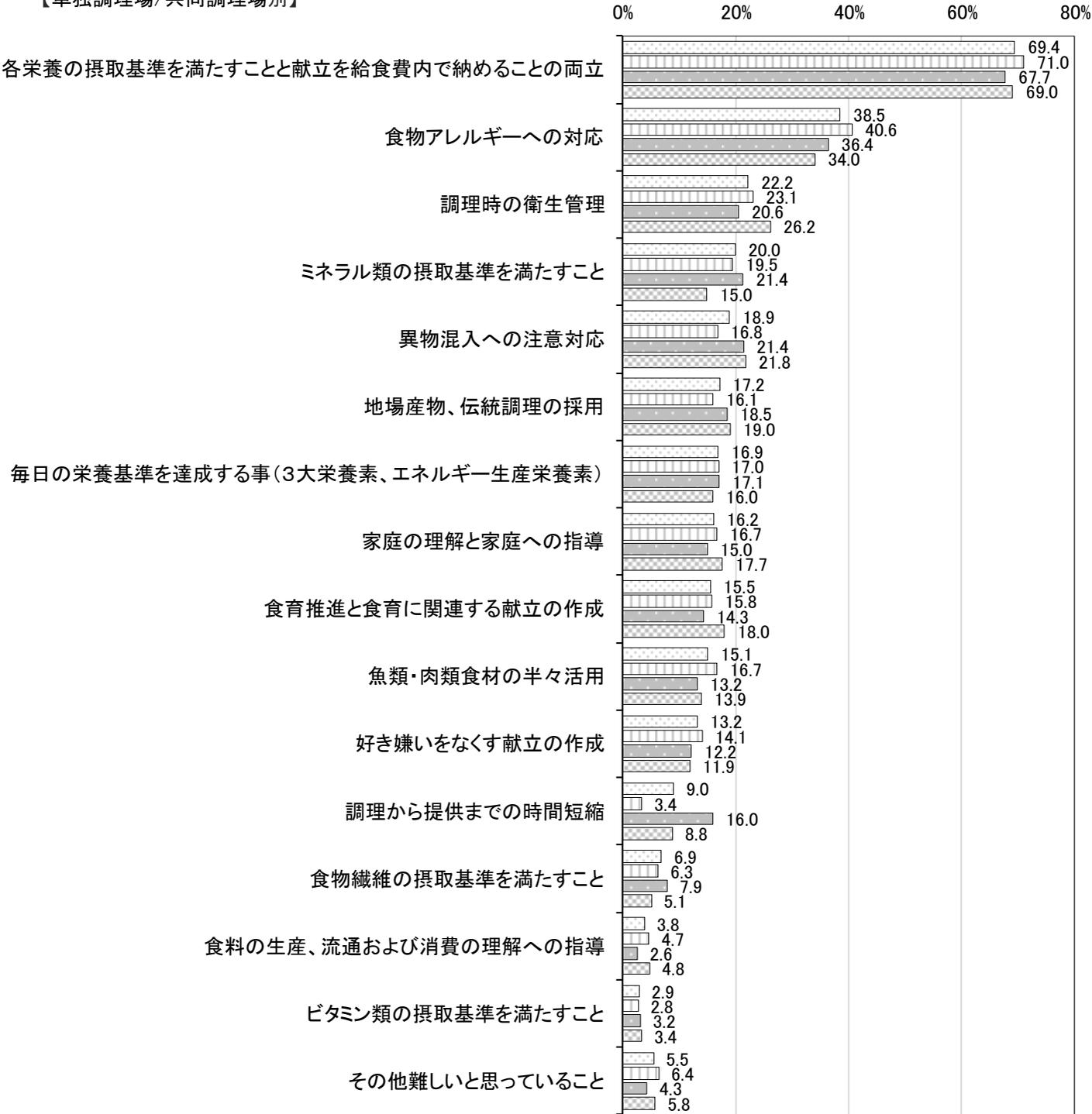
■ 中学校(n=583)

2. 学校給食の難しい点

○ 単独調理場では、「調理から提供までの時間短縮」が共同調理場よりも10pt以上高い。

Q1. 学校給食で難しい点

【単独調理場/共同調理場別】



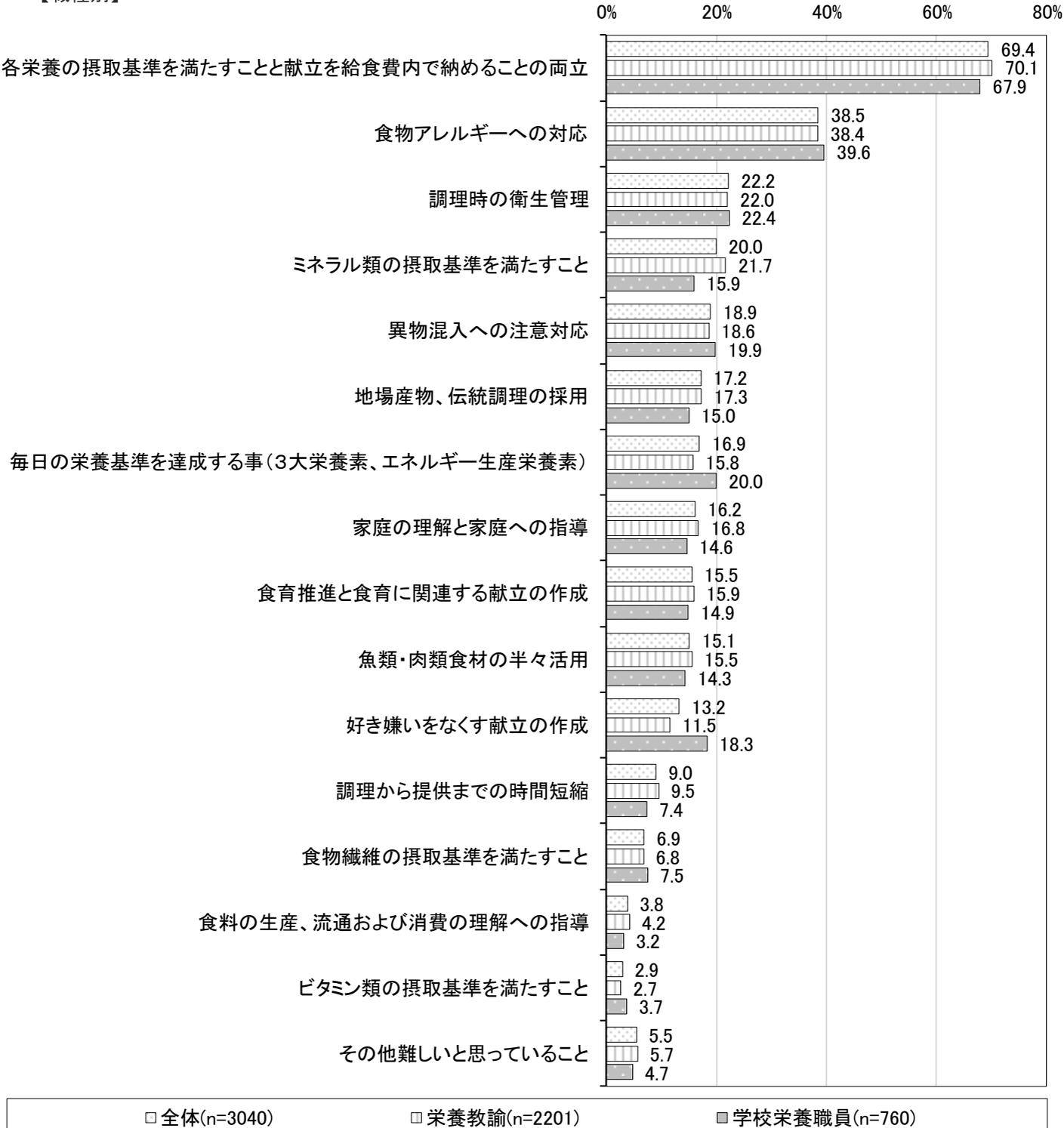
□ 全体(n=3040) □ 単独調理場(自校方式)(n=1557) □ 共同調理場(センター方式)(n=1255) □ その他(n=294)

2. 学校給食の難しい点

- 栄養教諭では、「ミネラル類の摂取基準を満たすこと」が学校栄養職員よりも5pt以上高い。
- 学校栄養職員では、「好き嫌いをなくす献立の作成」が栄養教諭よりも5pt以上高い。

Q1. 学校給食で難しい点

【職種別】



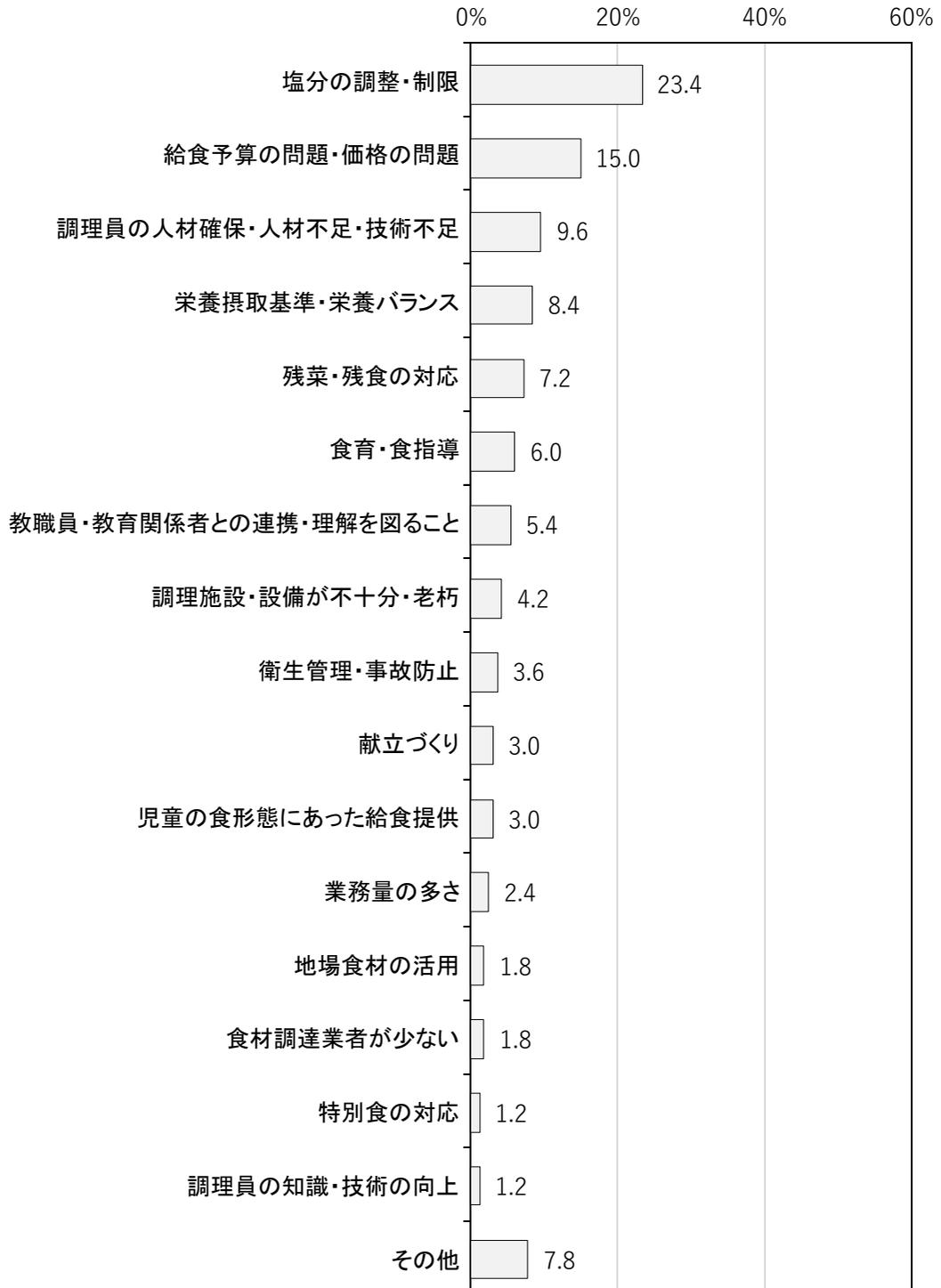
2. 学校給食の難しい点【自由回答】

○ 学校給食の難しい点について、その他の自由記述では「塩分の調整・制限」「給食予算の問題・価格の問題」「調理員の人材確保・人材不足・技術不足」などがあげられる。

Q1. 学校給食で難しい点 その他【自由回答のカテゴリー分類】

[Q1で学校給食の難しい点について「その他」で回答された方]

件数(n=167)



2. 学校給食の難しい点【代表的自由回答抜粋】

Q1. 学校給食で難しい点

[Q1で学校給食の難しい点について「その他」で回答された方]

※回答件数の多かった上位8カテゴリー

塩分の調整・制限

- ・塩分摂取量を基準内におさめること(群馬県)
- ・食塩相当量が学校給食摂取基準値に適合すること(福岡県)
- ・食塩相当量を2.0g未満に抑えること(千葉県)

給食予算の問題・価格の問題

- ・価格の高騰(千葉県)
- ・価格高騰による食材選定範囲が狭まっていること(長野県)
- ・急激且つ継続的な物価上昇のため、給食費の一食単価の設定と、一食単価以内に給食実施するために日々食材選定に困っている。(新潟県)
- ・使用したい食材と価格とのギャップ(物価高騰)(茨城県)

調理員の人材確保・人材不足・技術不足

- ・調理員の欠員(慢性的に不足)(北海道)
- ・調理員の賃金が低いため人員不足とレベルの低下(岐阜県)
- ・調理室の人数不足により、やりたいことができない(群馬県)
- ・調理員の調理技術不足(神奈川県)

栄養摂取基準・栄養バランス

- ・調理員の技術に則した食育面、栄養価面をクリアした給食(愛媛県)
- ・鉄分の摂取基準を満たすこと(長野県)
- ・栄養基準に合わせて給食を作れば、量も多くなり比例して残量も増える(青森県)
- ・栄養価(100%以上)と給食費を考慮しつつ、生きた教材として活用できるメニュー組み合わせにした献立作成をすること(埼玉県)

残菜・残食の対応

- ・残菜を減らすこと(北海道)
- ・残菜量が多いこと(兵庫県)
- ・残食を減らす指導(栃木県)

食育・食指導

- ・デジタル化が進まず、印刷や食数把握、検収、事務の仕事が多くて食育にかける時間が取りにくい(兵庫県)
- ・兼務校が3校あり、なかなか落ち着いて食の指導に取り組めない。(岐阜県)
- ・食育に関する授業の準備・打ち合わせを行う時間の捻出が難しい。(岡山県)
- ・親子方式なので、受配校への指導まで辿り着かない(千葉県)

教職員・教育関係者との連携・理解を図ること

- ・教育委員会等関係機関との連携(高知県)
- ・教職員への協力依頼(福岡県)
- ・教職員への理解(福岡県)
- ・保護者や教育委員会などの専門職外の関係者の理解(秋田県)

調理施設・設備が不十分・老朽

- ・古い施設設備での対応(埼玉県)
- ・十分な調理機器が揃っておらず、調理方法が限られること(山口県)
- ・調理施設の老朽化が進んでいるのに、改善されないこと(奈良県)

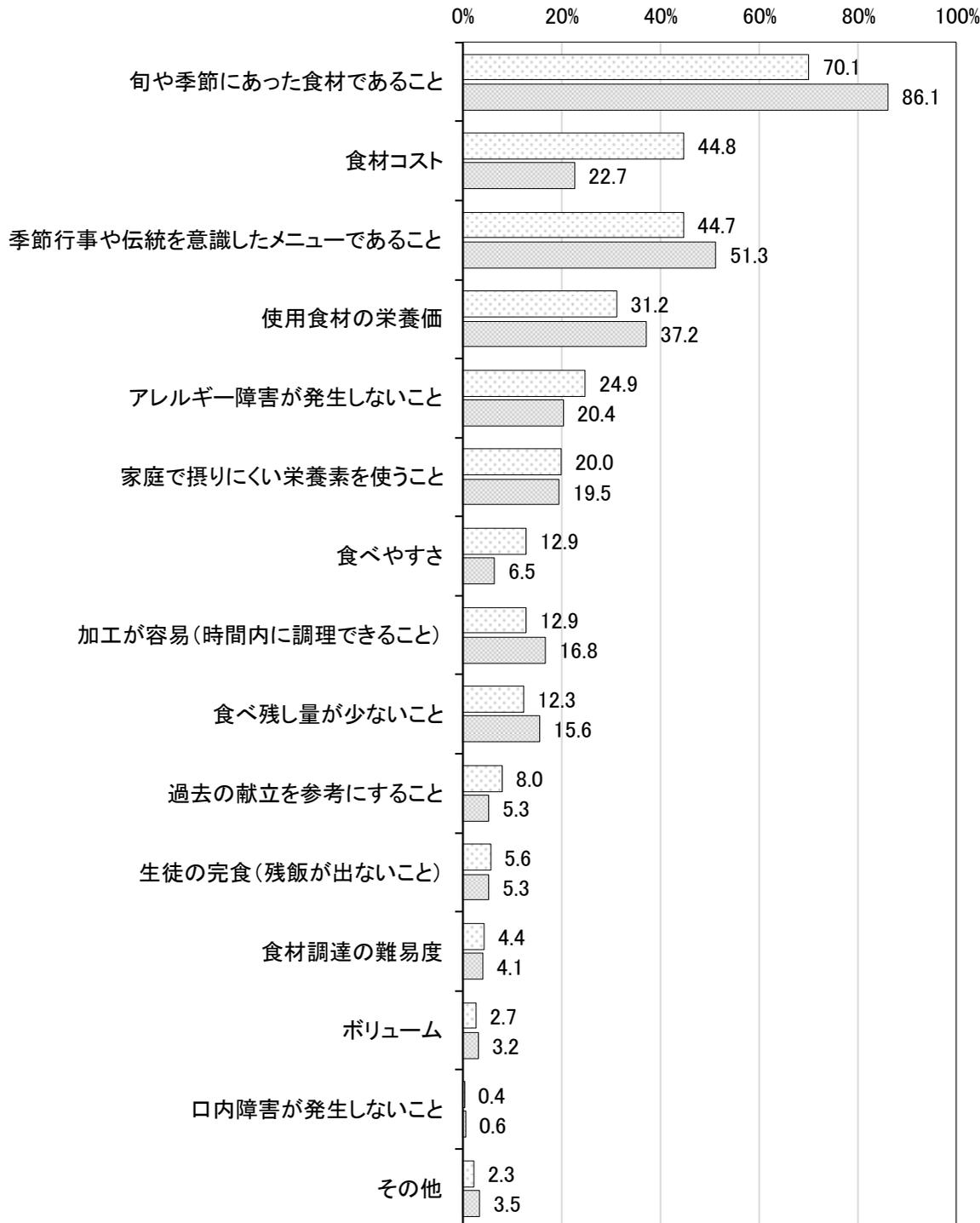
3. 学校給食における水産物の提供実態

3-1. 給食メニュー作成時に重視する点

- 給食メニュー作成時に重視する点については、トップが「旬や季節にあった食材であること」(70.1%)、次に「食材コスト」(44.8%)、「季節行事や伝統を意識したメニューであること」(44.7%)が続く。
- 「食材コスト」は、2014年調査よりも20pt以上増加。
- 一方で、「旬や季節にあった食材であること」は10pt以上減少。

Q2. 学校給食メニュー作成時に重視する点

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

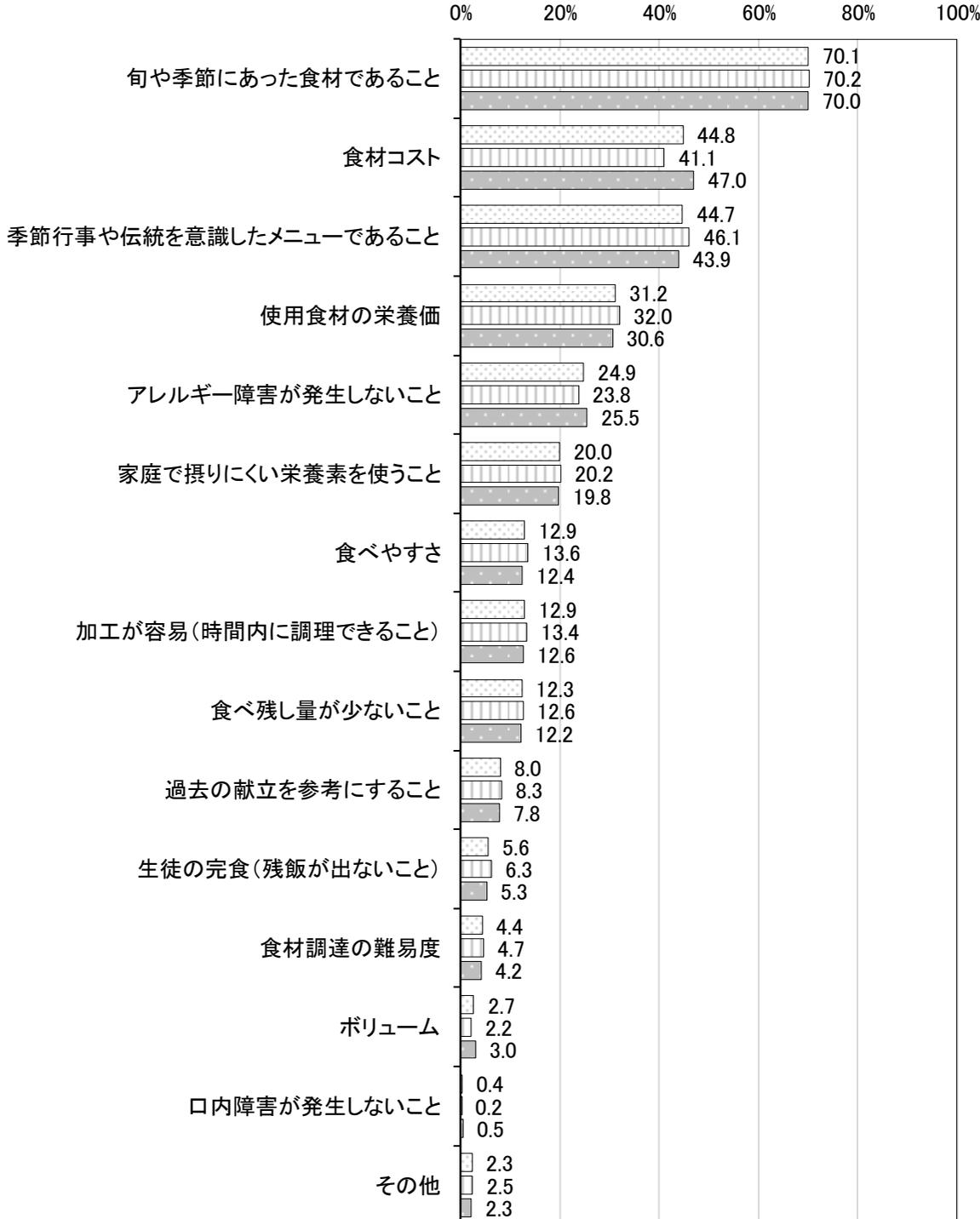
■ 2014年調査(n=339)

3-1. 給食メニュー作成時に重視する点

○ 地方では、「食材コスト」が都市部よりも5pt以上高い。

Q2. 学校給食メニュー作成時に重視する点

【地域別】



□ 全体(n=3040)

□ 都市部(n=1136)

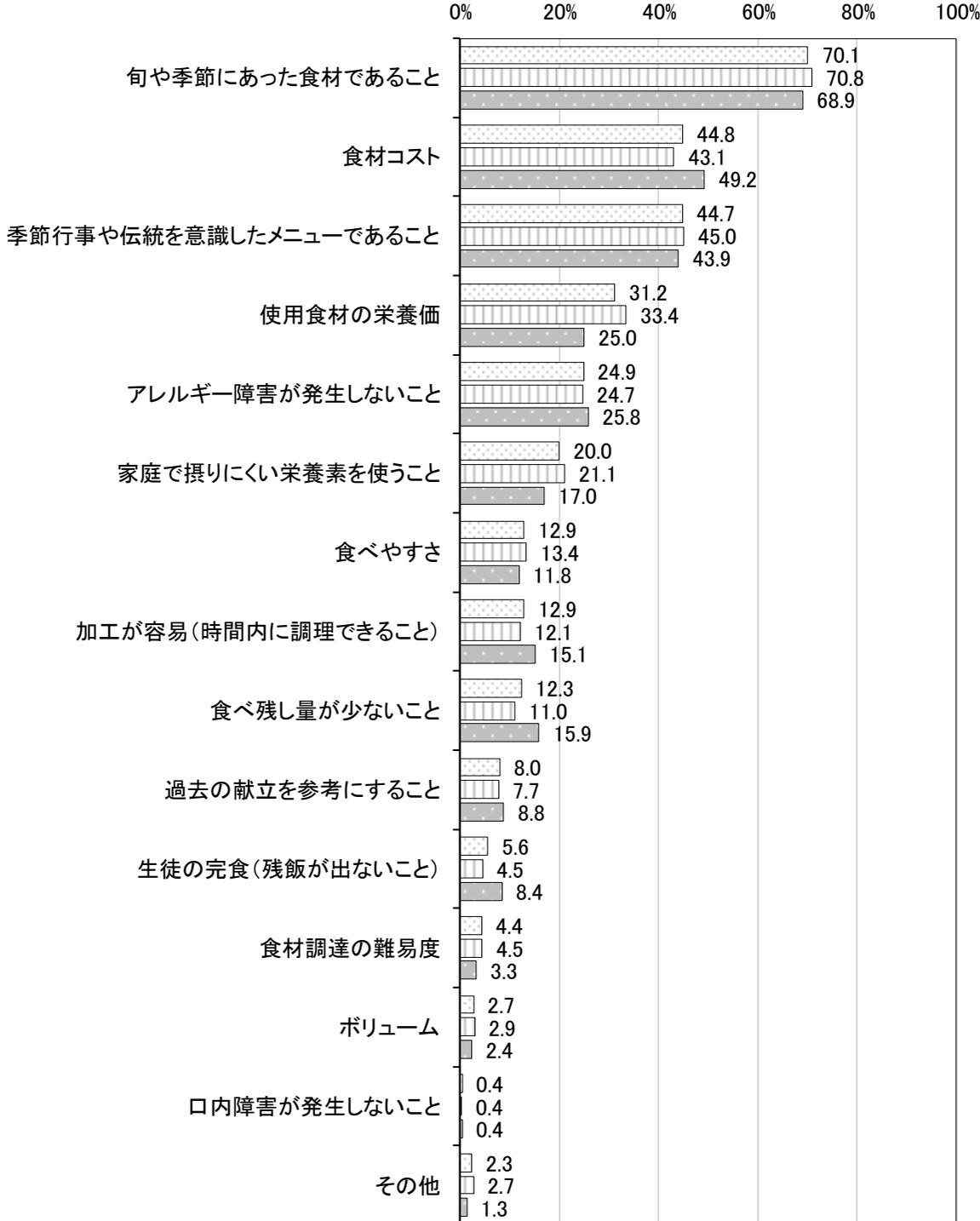
■ 地方(n=1904)

3-1. 給食メニュー作成時に重視する点

- 学校栄養職員では、「食材コスト」が栄養教諭よりも5pt以上高い。
- 栄養教諭では、「使用食材の栄養価」が学校栄養職員よりも5pt以上高い。

Q2. 学校給食メニュー作成時に重視する点

【職種別】



□ 全体(n=3040)

□ 栄養教諭(n=2201)

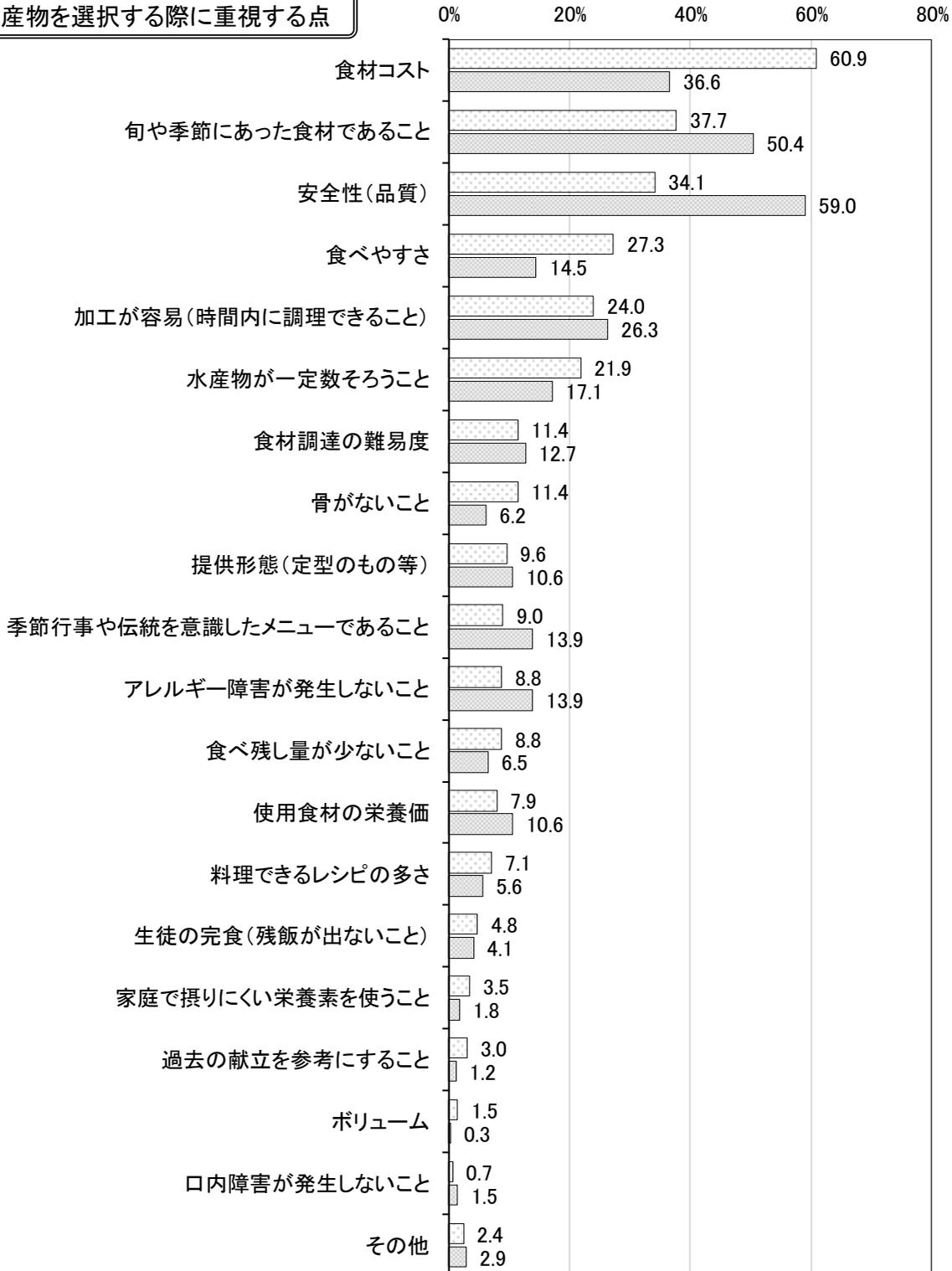
■ 学校栄養職員(n=760)

3-2. 使用する水産物を選択する際に重視する点

- 使用する水産物を選択する際に重視する点については、トップが「食材コスト」(60.9%)、次に「旬や季節にあった食材であること」(37.7%)、「安全性(品質)」(34.1%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「食材コスト」は20pt以上、「食べやすさ」は10pt以上増加。
- 一方で、「安全性(品質)」は20pt以上、「旬や季節にあった食材であること」は10pt以上減少。

Q3. 使用する水産物を選択する際に重視する点

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

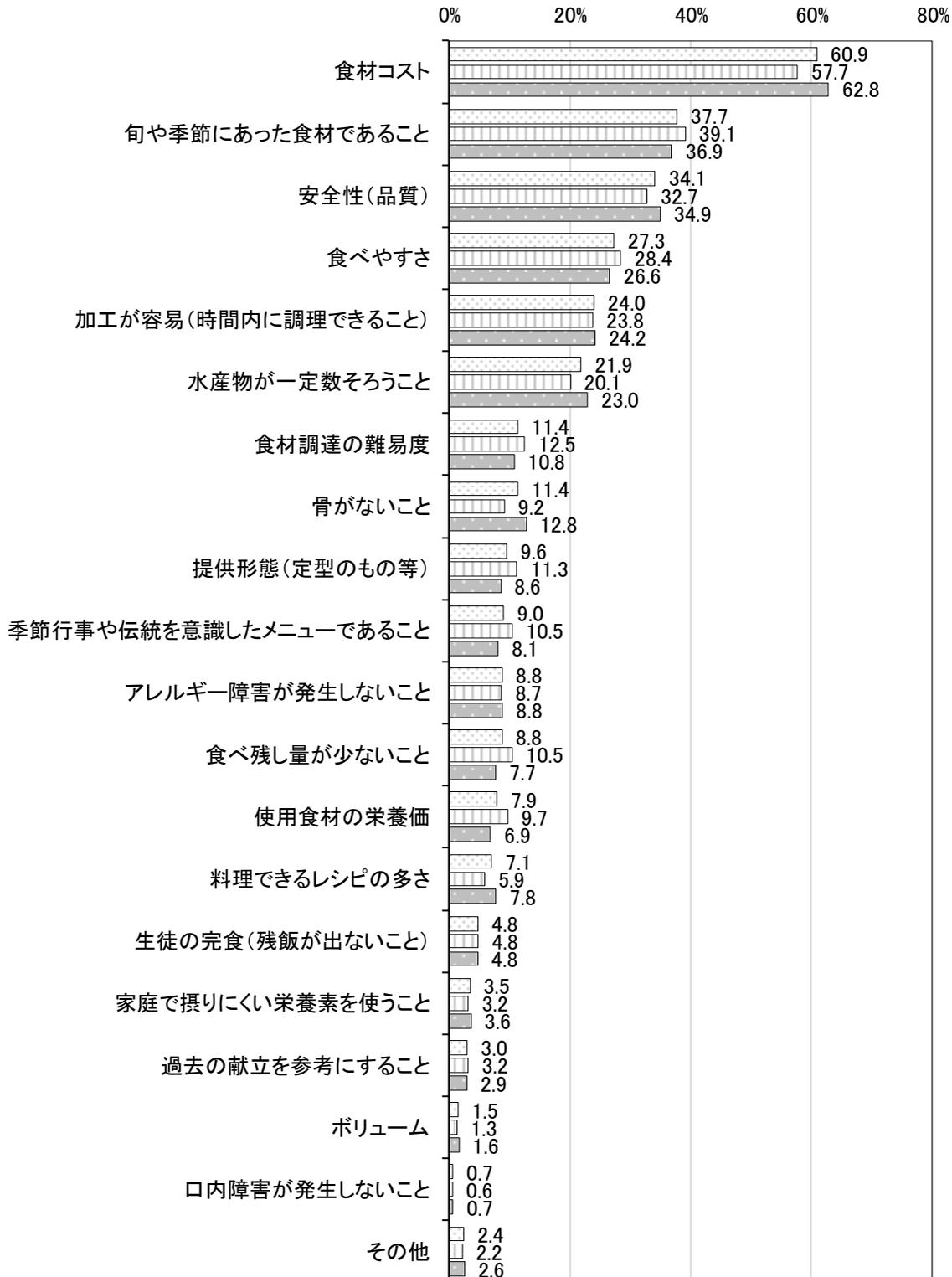
■ 2014年調査(n=339)

3-2. 使用する水産物を選択する際に重視する点

○ 地方では、「食材コスト」が都市部よりも5pt以上高い。

Q3. 使用する水産物を選択する際に重視する点

【地域別】



□ 全体(n=3040)

□ 都市部(n=1136)

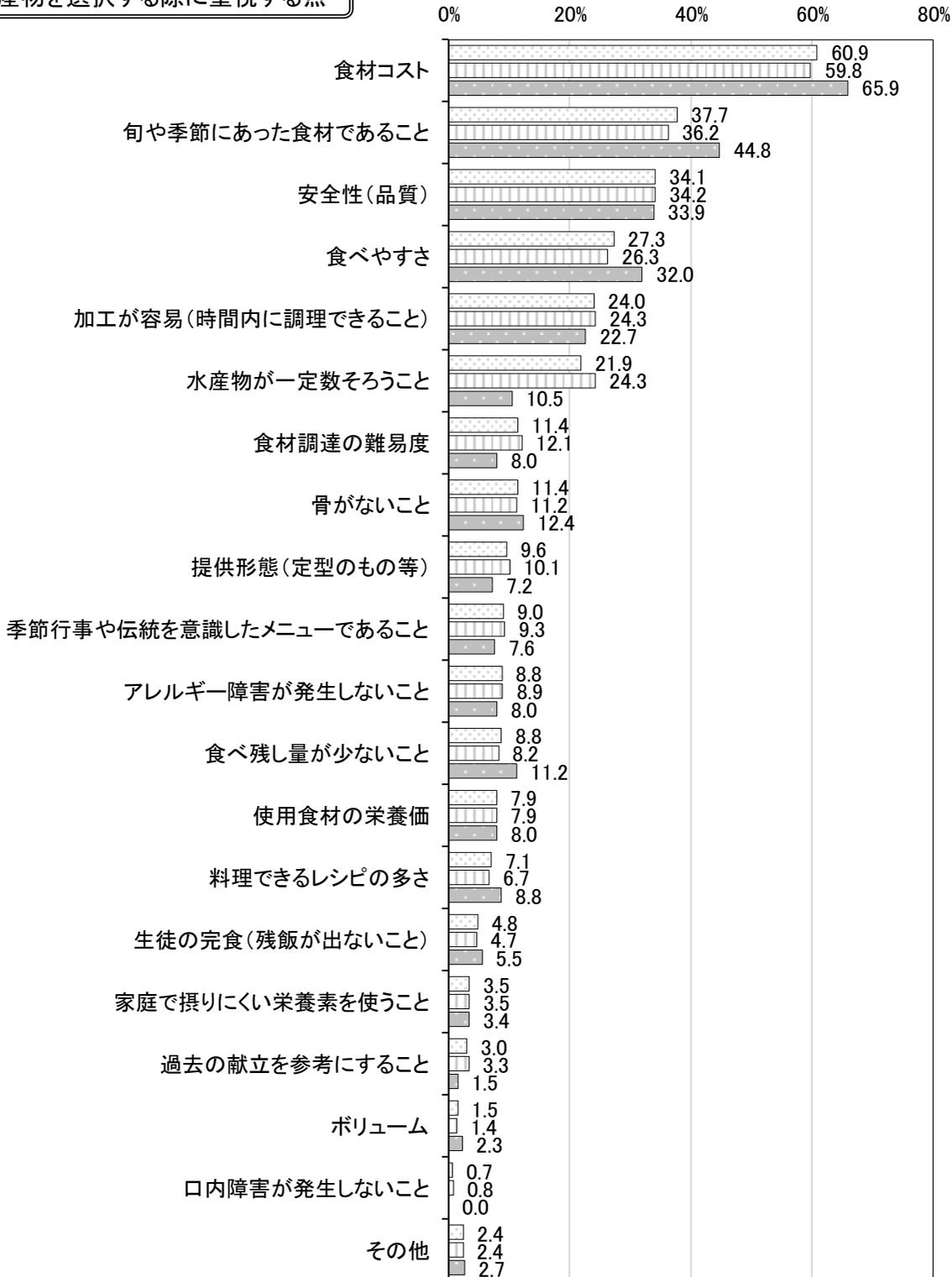
□ 地方(n=1904)

3-2. 使用する水産物を選択する際に重視する点

- 海岸線のないエリアでは、「食材コスト」「旬や季節にあった食材であること」「食べやすさ」が海岸線のあるエリアよりも5pt以上高い。
- 海岸線のあるエリアでは、「水産物が一定数そろふこと」が海岸線のないエリアよりも10pt以上高い。

Q3. 使用する水産物を選択する際に重視する点

【海岸線の有無別】



□ 全体(n=3040)

□ 海岸線のあるエリア(n=2515)

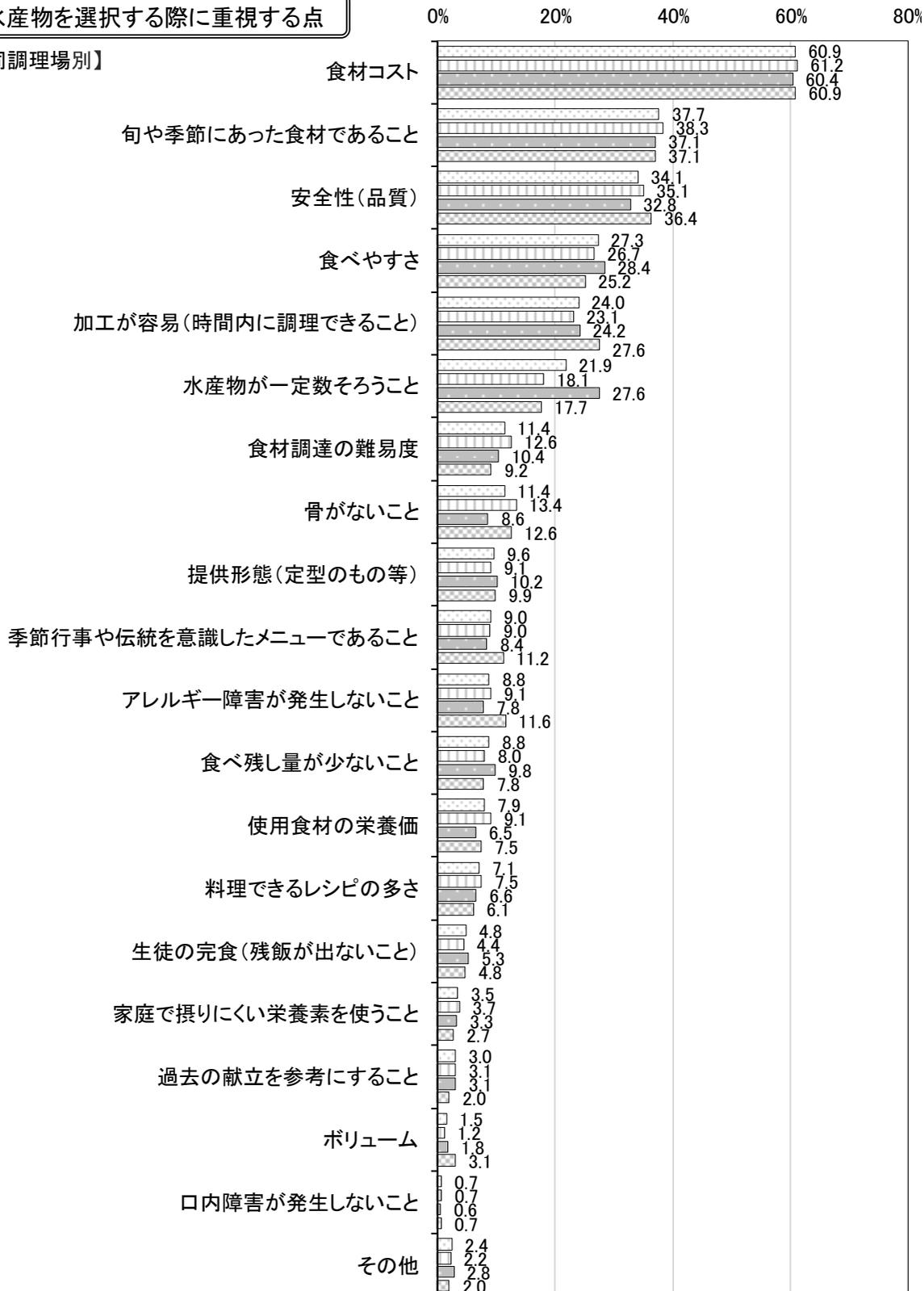
□ 海岸線のないエリア(n=525)

3-2. 使用する水産物を選択する際に重視する点

○ 共同調理場では、「水産物が一定数そろふこと」が単独調理場よりも5pt以上高い。

Q3. 使用する水産物を選択する際に重視する点

【単独調理場/共同調理場別】



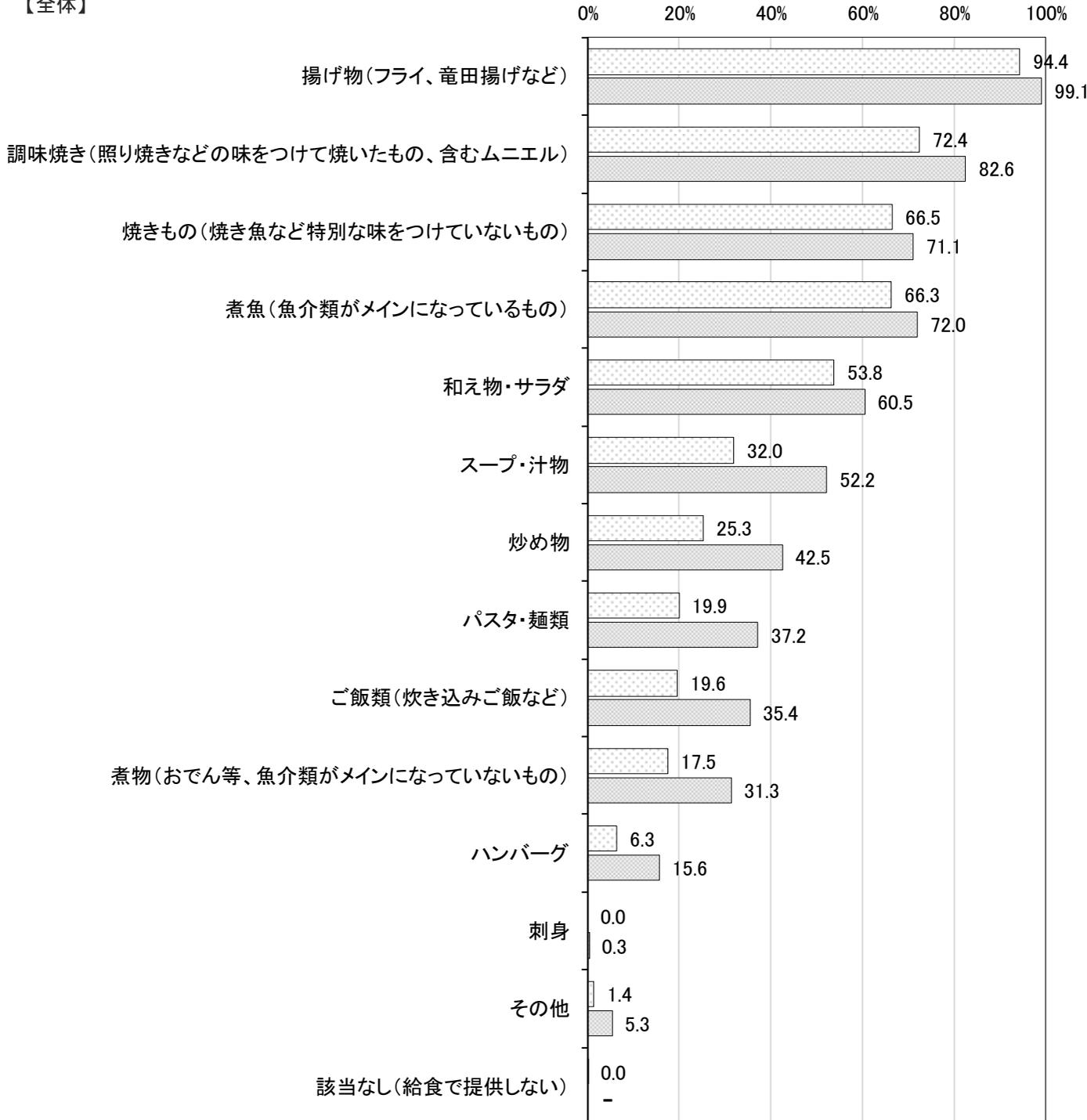
□ 全体(n=3040) □ 単独調理場(自校方式)(n=1557) ■ 共同調理場(センター方式)(n=1255) ▨ その他(n=294)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 魚類については、トップが「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」(94.4%)、次に「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)」(72.4%)、「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」(66.5%)、「煮魚(魚介類がメインになっているもの)」(66.3%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「スープ・汁物」は20pt以上減少。

Q4-1. 使用している水産物の調理方法(魚類)

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

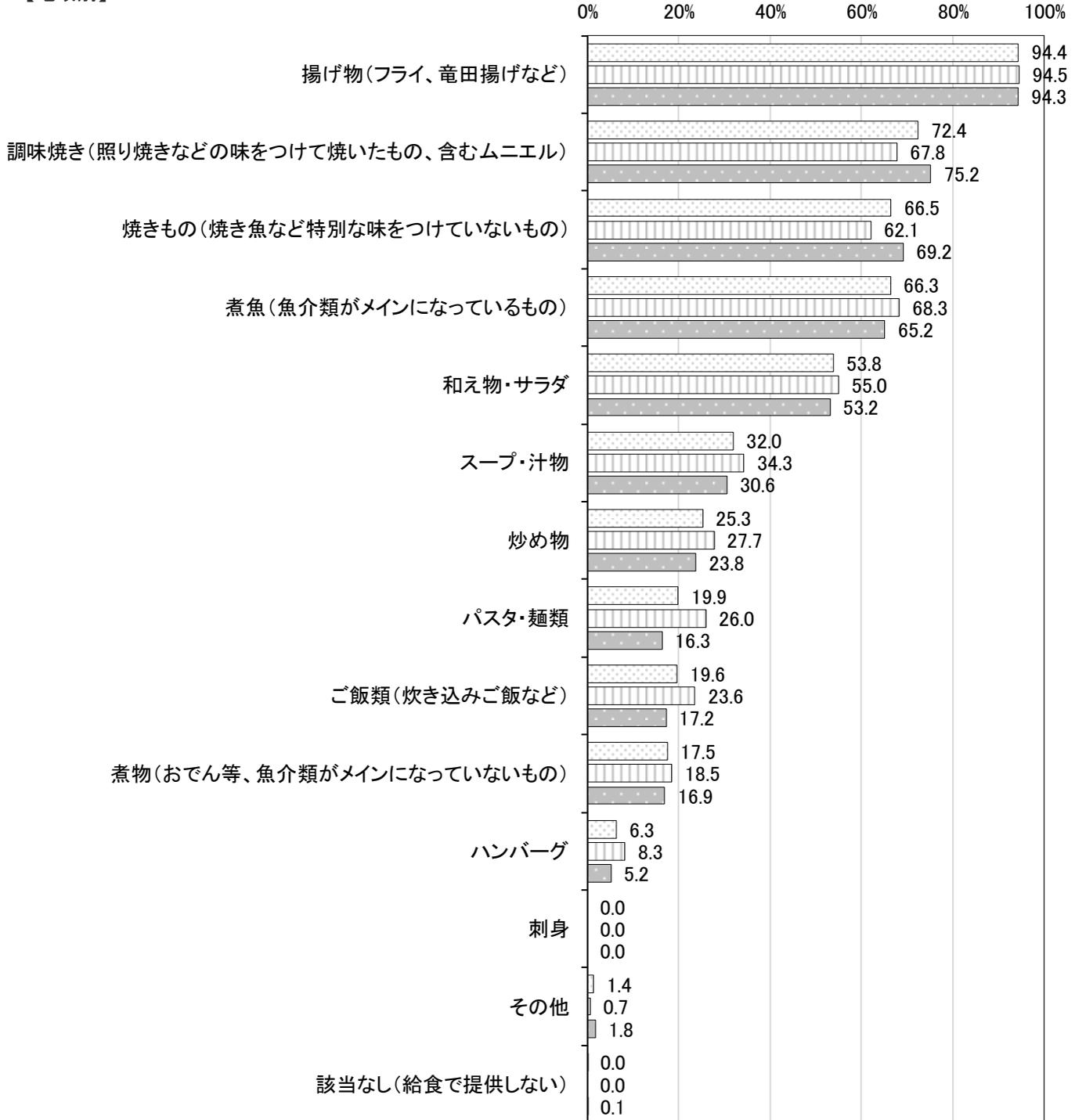
■ 2014年調査(n=339)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 都市部では、「パスタ・麺類」「ご飯類(炊き込みご飯など)」が地方より5pt以上高い。
- 地方では、「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)」が都市部より5pt以上高い。

Q4-1. 使用している水産物の調理方法(魚類)

【地域別】



□ 全体(n=3040)

□ 都市部(n=1136)

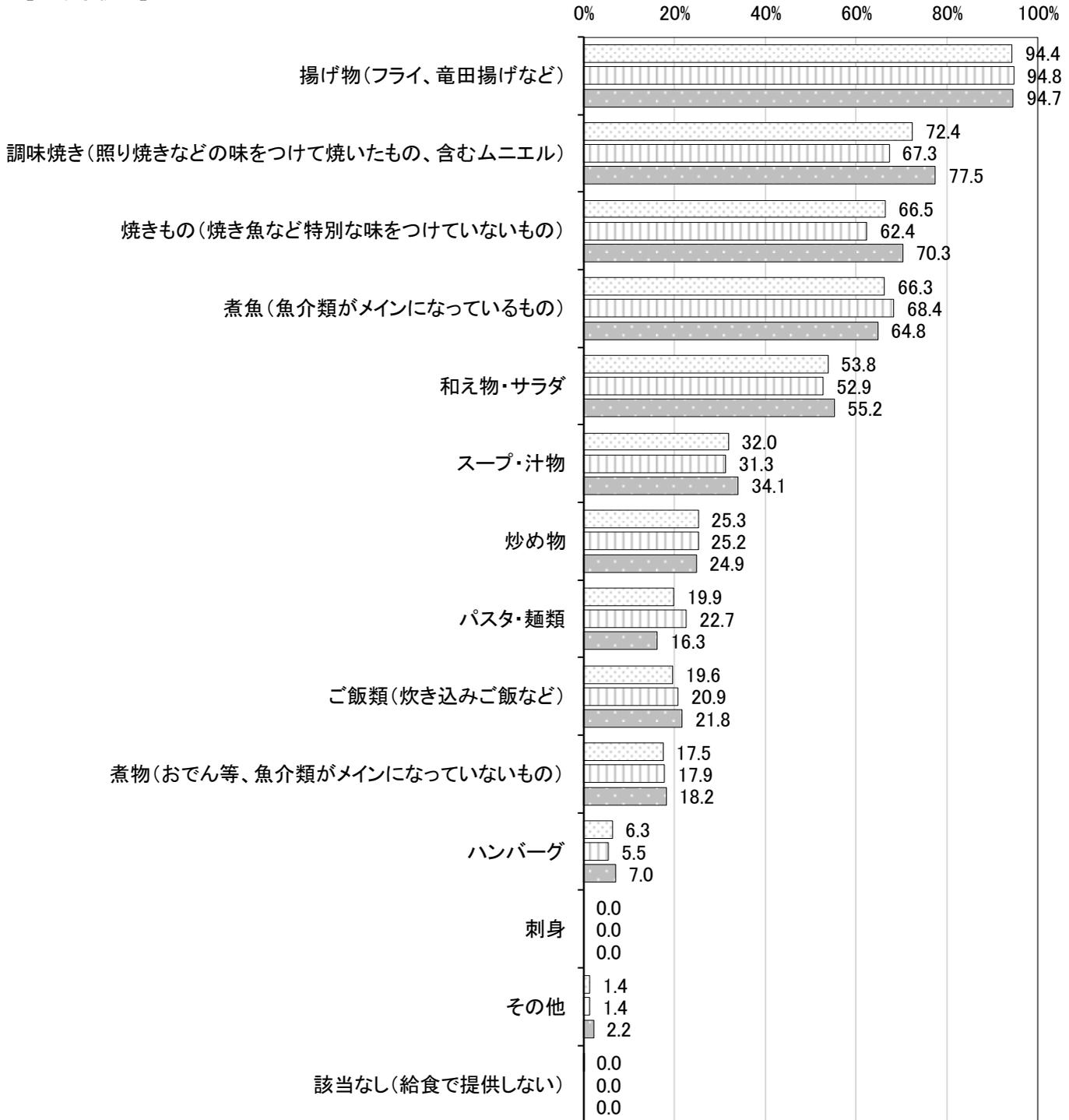
■ 地方(n=1904)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 小学校では、「 Pasta・麺類」が中学校よりも5pt以上高い。
- 中学校では、小学校よりも「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)」が10pt以上、「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」が5pt以上高い。

Q4-1. 使用している水産物の調理方法(魚類)

【小中学校別】



□ 全体(n=3040)

□ 小学校(n=1648)

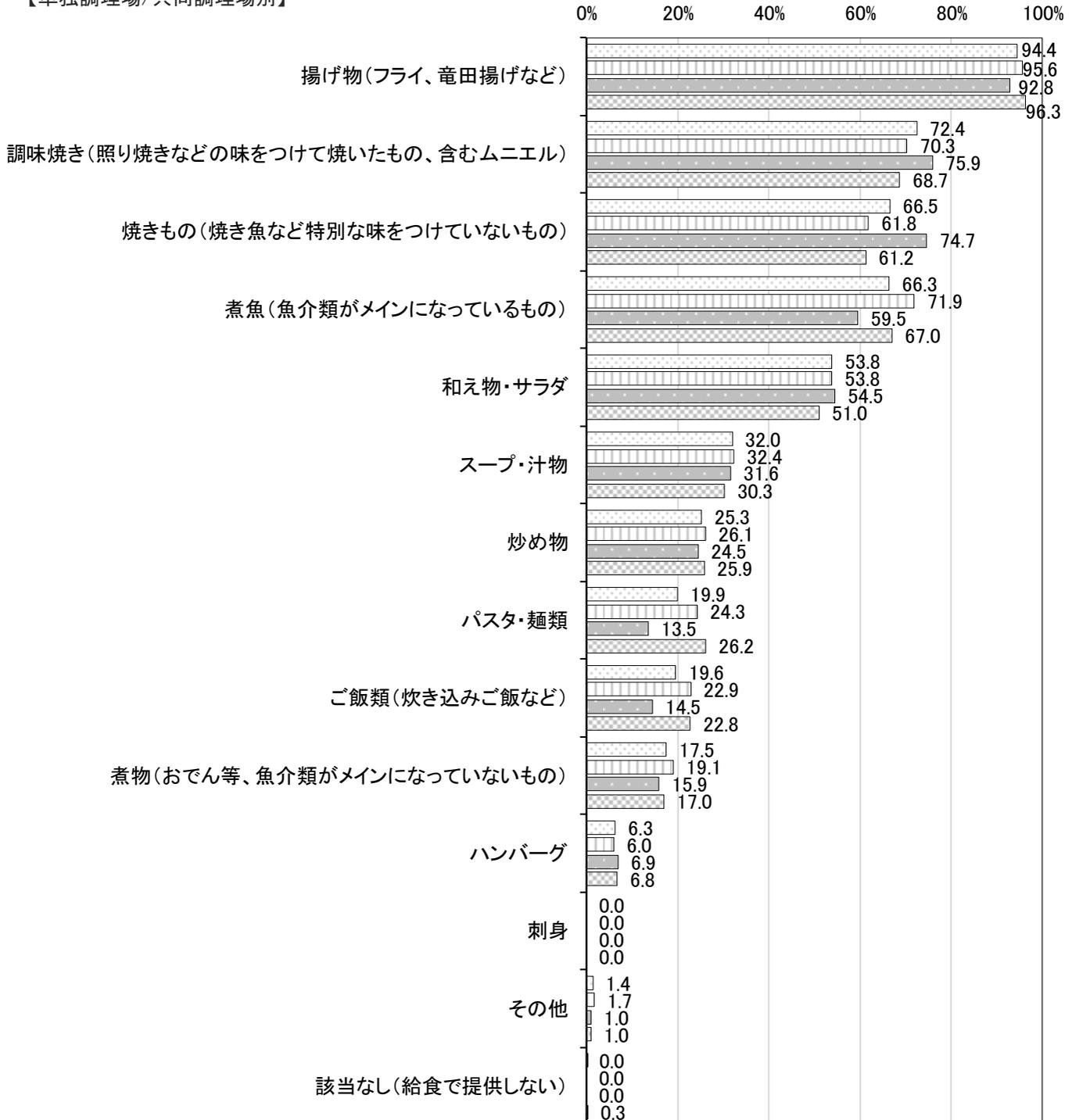
■ 中学校(n=583)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 単独調理場では、共同調理場よりも「煮魚（魚介類がメインになっているもの）」「 Pasta・麺類」が10pt以上高く、「ご飯類（炊き込みご飯など）」が5pt以上高い。
- 共同調理場では、単独調理場よりも「焼きもの（焼き魚など特別な味をつけていないもの）」が10pt以上、「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）」が5pt以上高い。

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】



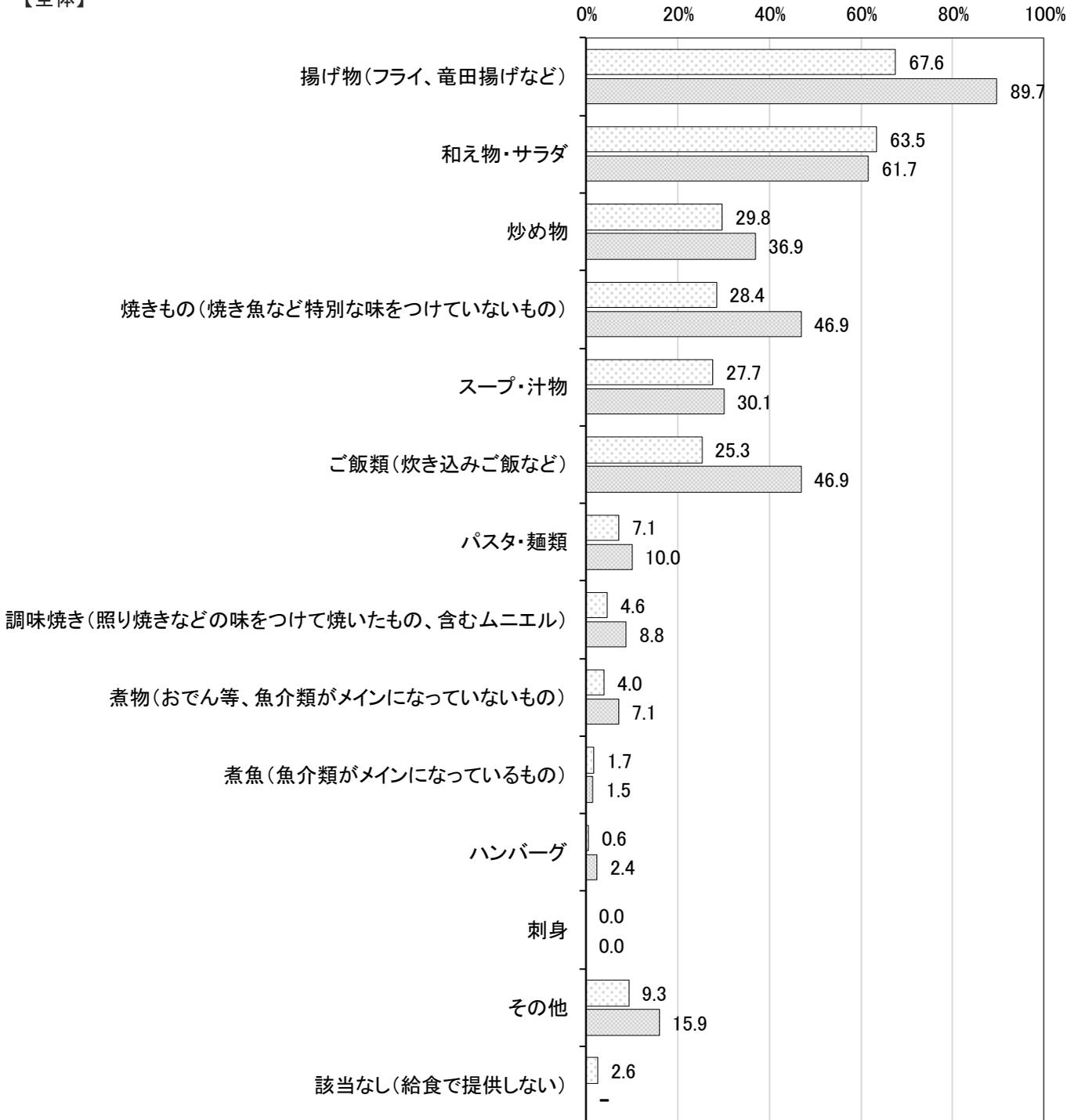
□ 全体(n=3040) □ 単独調理場(自校方式)(n=1557) ■ 共同調理場(センター方式)(n=1255) ▨ その他(n=294)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 小魚類については、トップが「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」(67.6%)、次に「和え物・サラダ」(63.5%)、「炒め物」(29.8%)、「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」(28.4%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」「ご飯類(炊き込みご飯など)」は20pt以上減少。

Q4-2. 使用している水産物の調理方法(小魚類)

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

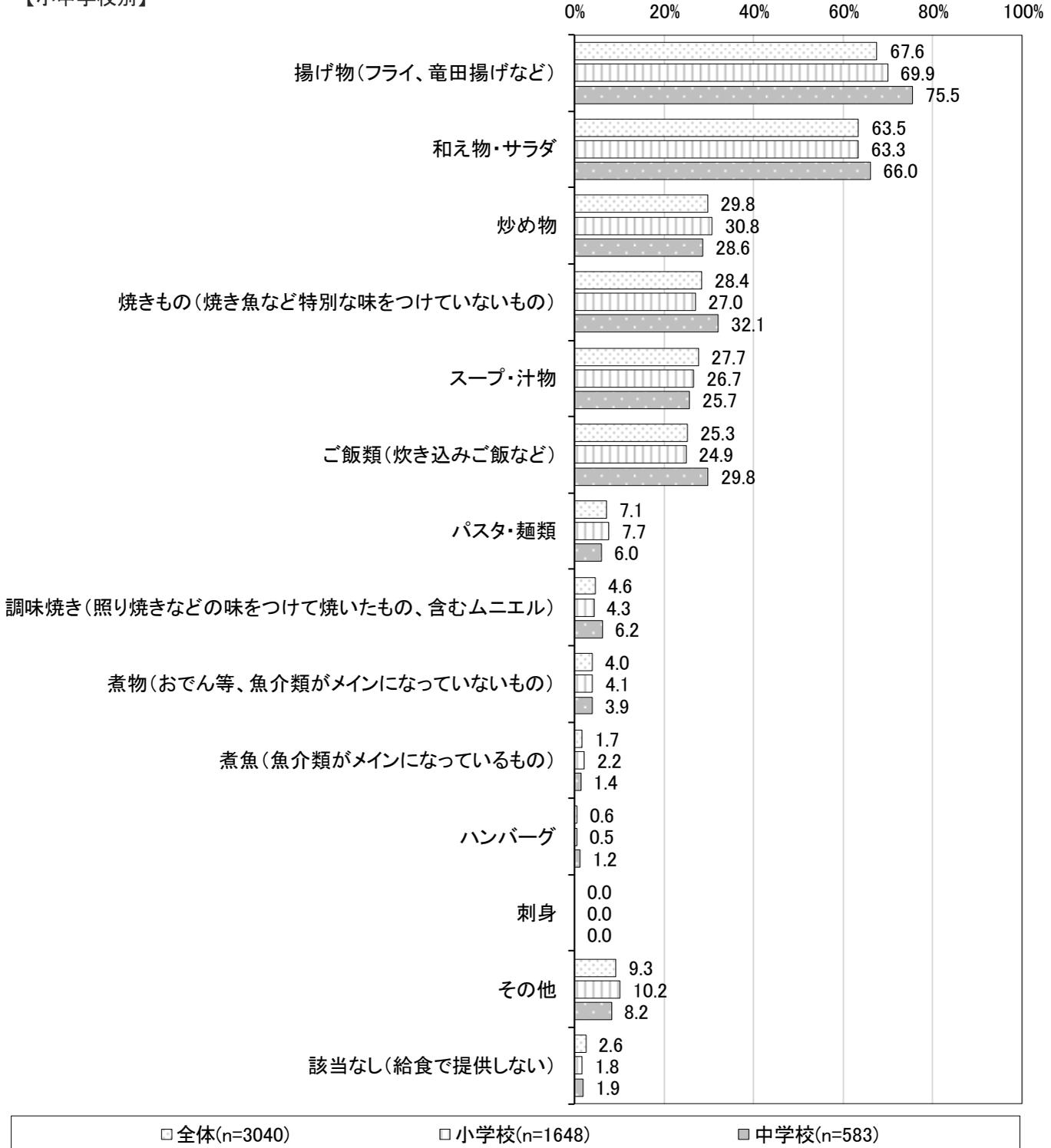
■ 2014年調査(n=339)

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「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」が5pt以上高い。

Q4-2. 使用している水産物の調理方法(小魚類)

【小中学校別】

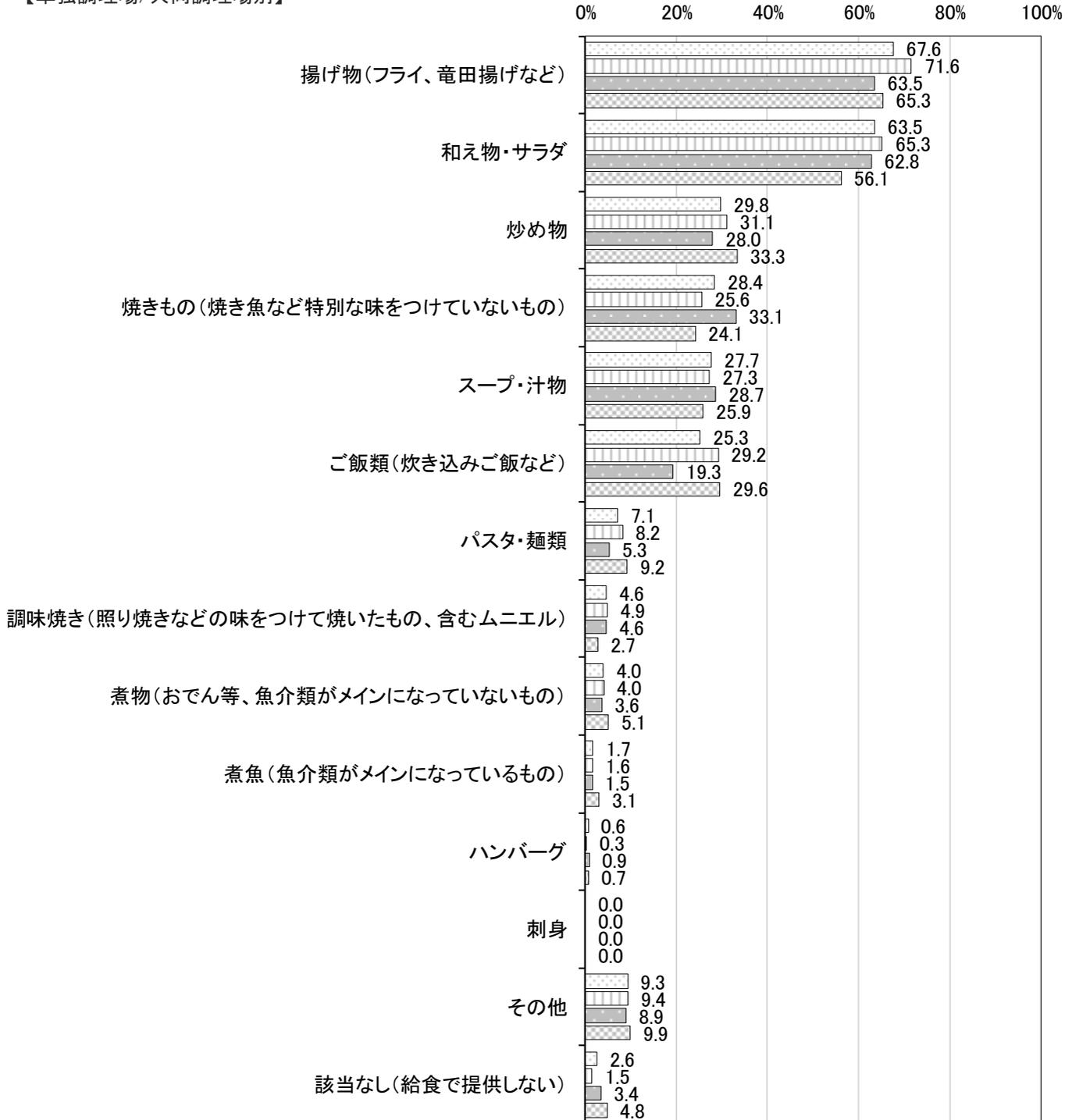


3-3. 使用している水産物の調理方法

- 単独調理場では、共同調理場よりも「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」「ご飯類(炊き込みご飯など)」が5pt以上高い。
- 共同調理場では、単独調理場よりも「焼きもの(焼き魚など特別な味をつけていないもの)」が5pt以上高い。

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】



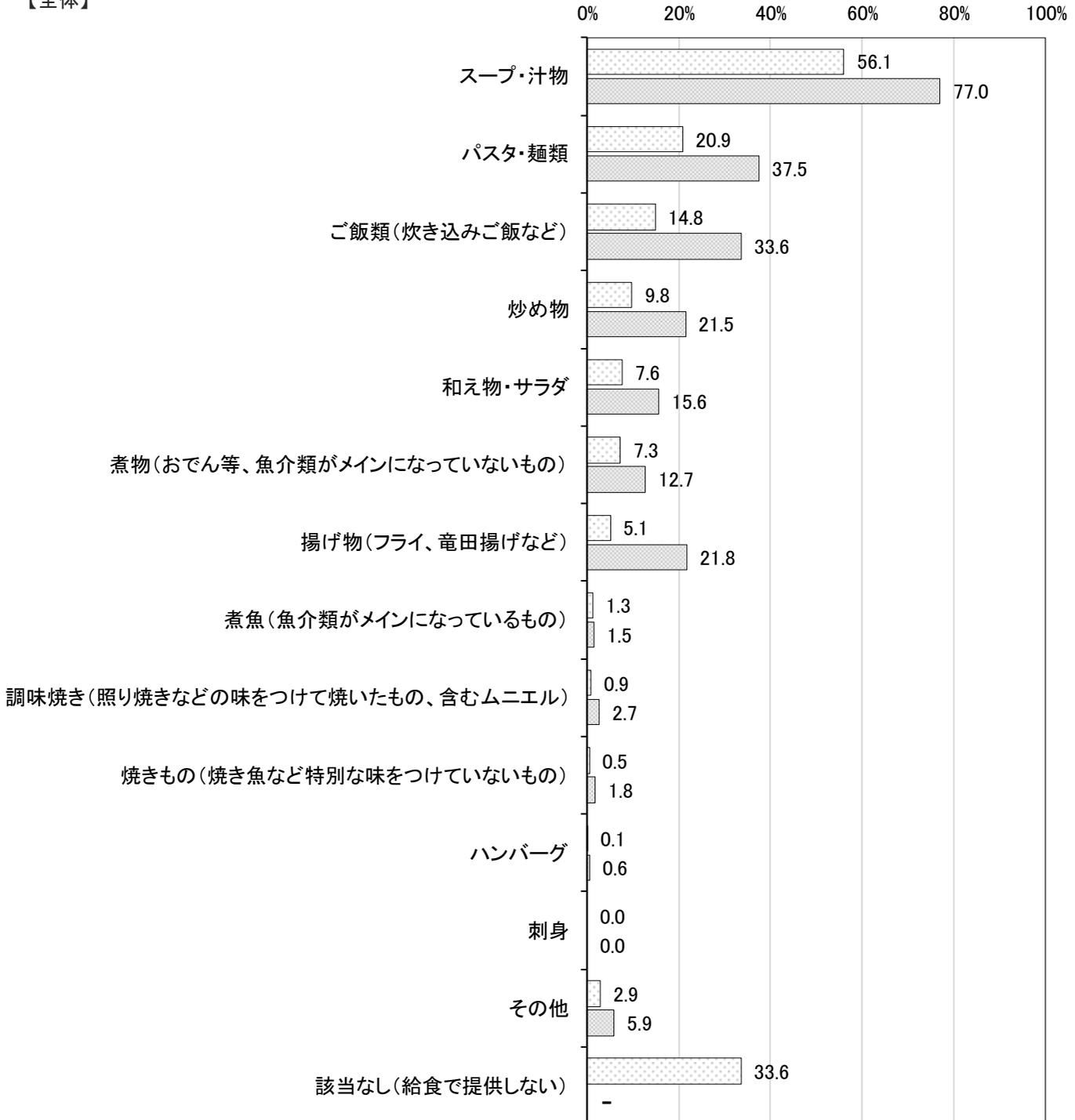
□ 全体(n=3040) □ 単独調理場(自校方式)(n=1557) ■ 共同調理場(センター方式)(n=1255) ▨ その他(n=294)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 貝類については、トップが「スープ・汁物」(56.1%)、次に「 Pasta・麺類」(20.9%)、「ご飯類(炊き込みご飯など)」(14.8%)、「炒め物」(9.8%)が続く。
- 「該当なし(給食で提供なし)」が33.6%みられた。
- 2014年調査と比べて、「スープ・汁物」は20pt以上減少。

Q4-3. 使用している水産物の調理方法(貝類)

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

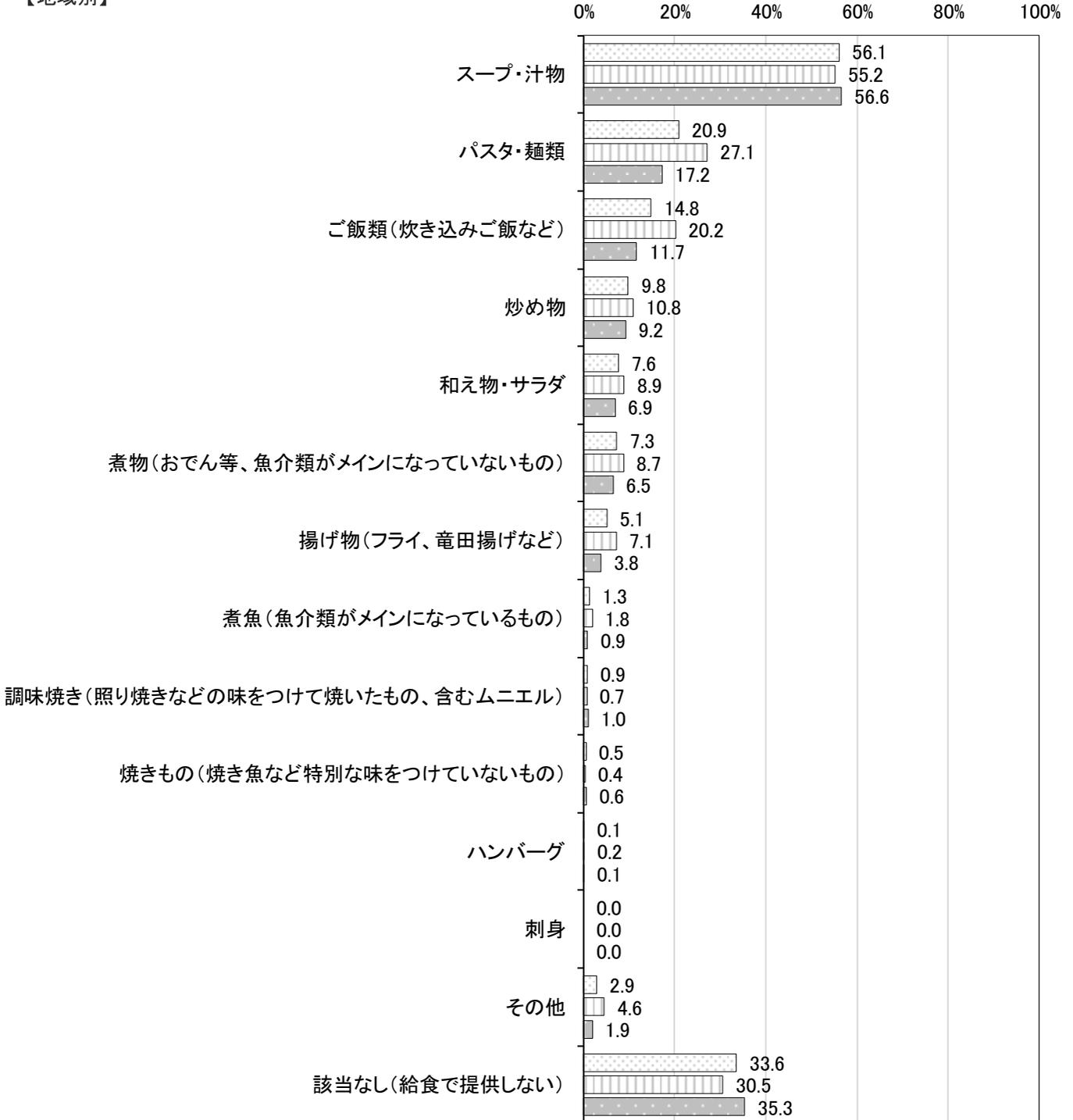
■ 2014年調査(n=339)

3-3. 使用している水産物の調理方法

○ 都市部では、「 Pasta・麺類」「ご飯類(炊き込みご飯など)」が地方より5pt以上高い。

Q4-3. 使用している水産物の調理方法(貝類)

【地域別】



□ 全体(n=3040)

□ 都市部(n=1136)

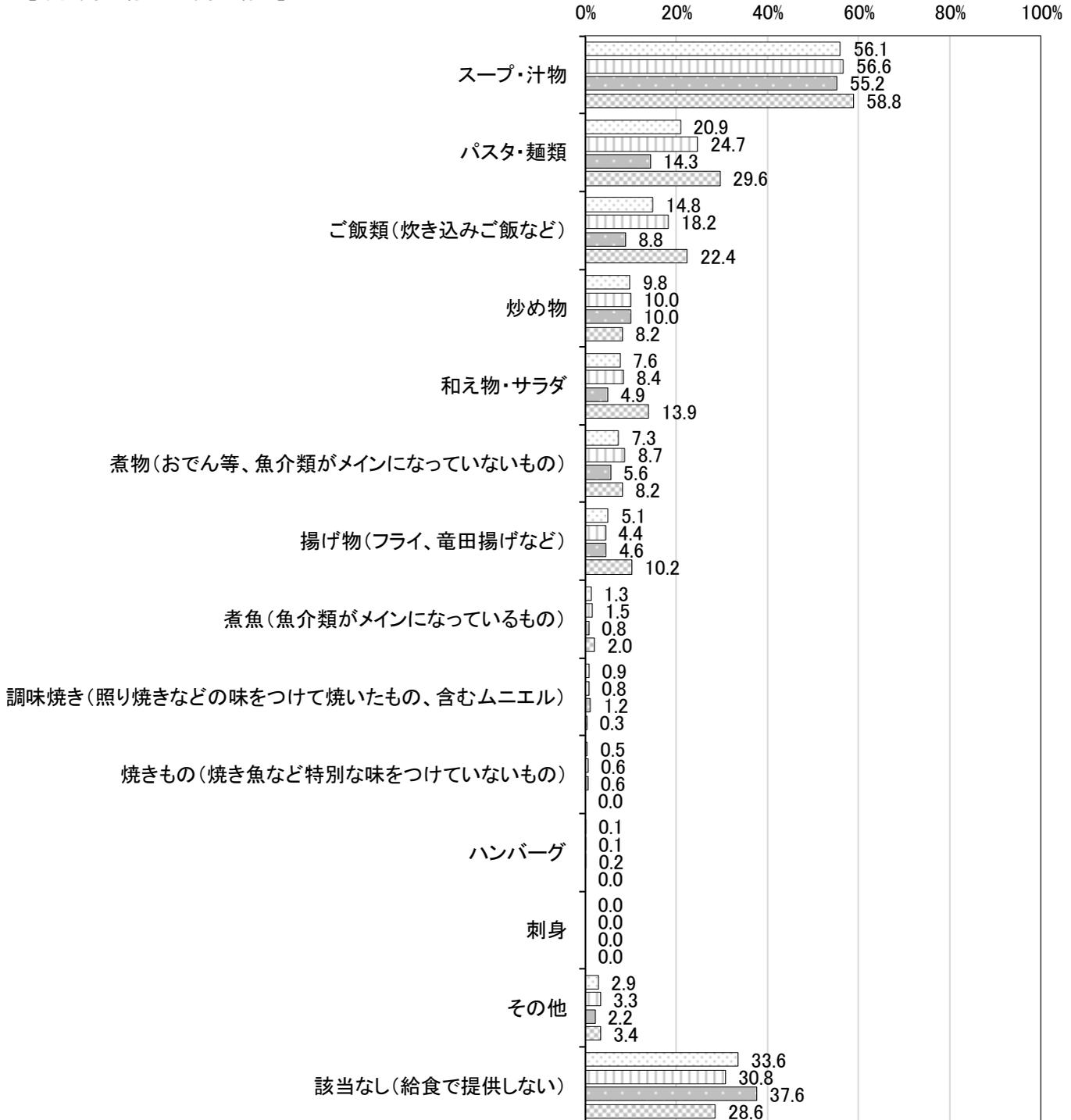
■ 地方(n=1904)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 単独調理場では、共同調理場よりも「パスタ・麺類」「ご飯類(炊き込みご飯など)」が5pt以上高い。
- 共同調理場では、単独調理場よりも「該当なし(給食で提供しない)」が5pt以上高い。

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】



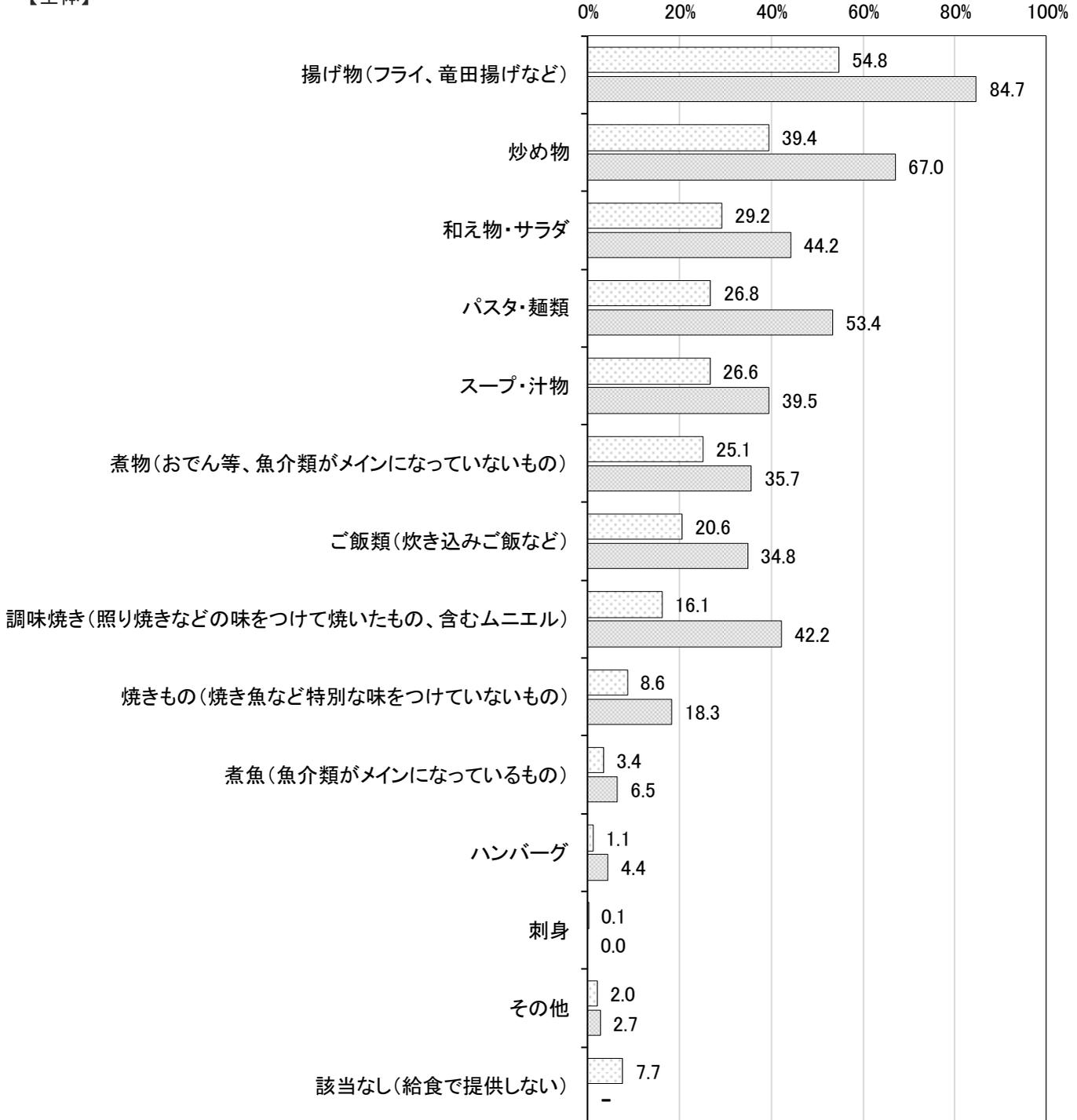
□ 全体(n=3040) □ 単独調理場(自校方式)(n=1557) ■ 共同調理場(センター方式)(n=1255) ▣ その他(n=294)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 軟体類については、トップが「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」(54.8%)、次に「炒め物」(39.4%)、「和え物・サラダ」(29.2%)、「 Pasta・麺類」(26.8%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」「炒め物」「Pasta・麺類」「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)」は20pt以上減少。

Q4-4. 使用している水産物の調理方法(軟体類)

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

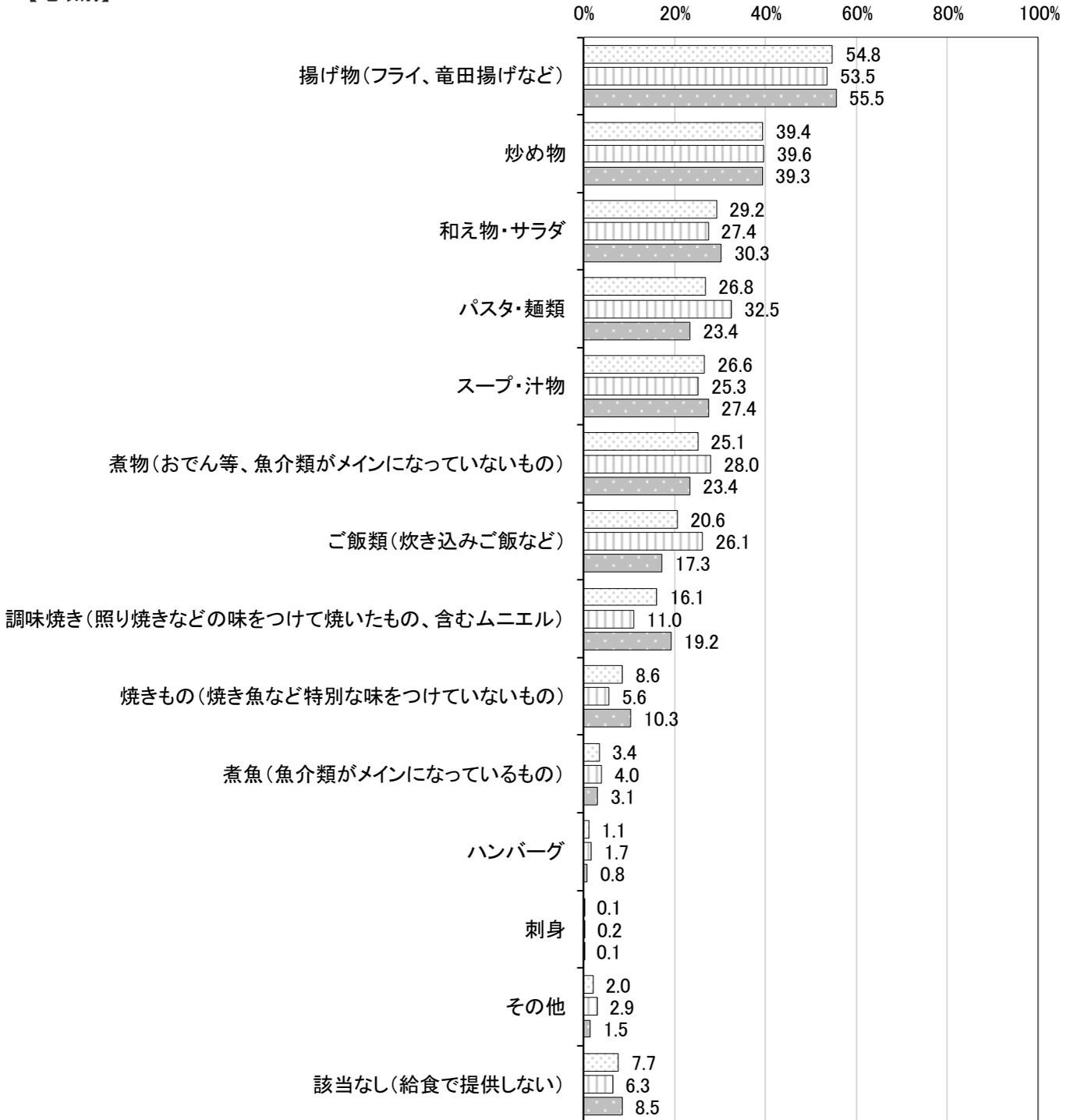
■ 2014年調査(n=339)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 都市部では、「 Pasta・麺類」「ご飯類(炊き込みご飯など)」が地方より5pt以上高い。
- 地方では、「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)」が都市部より5pt以上高い。

Q4-4. 使用している水産物の調理方法(軟体類)

【地域別】



□ 全体(n=3040)

□ 都市部(n=1136)

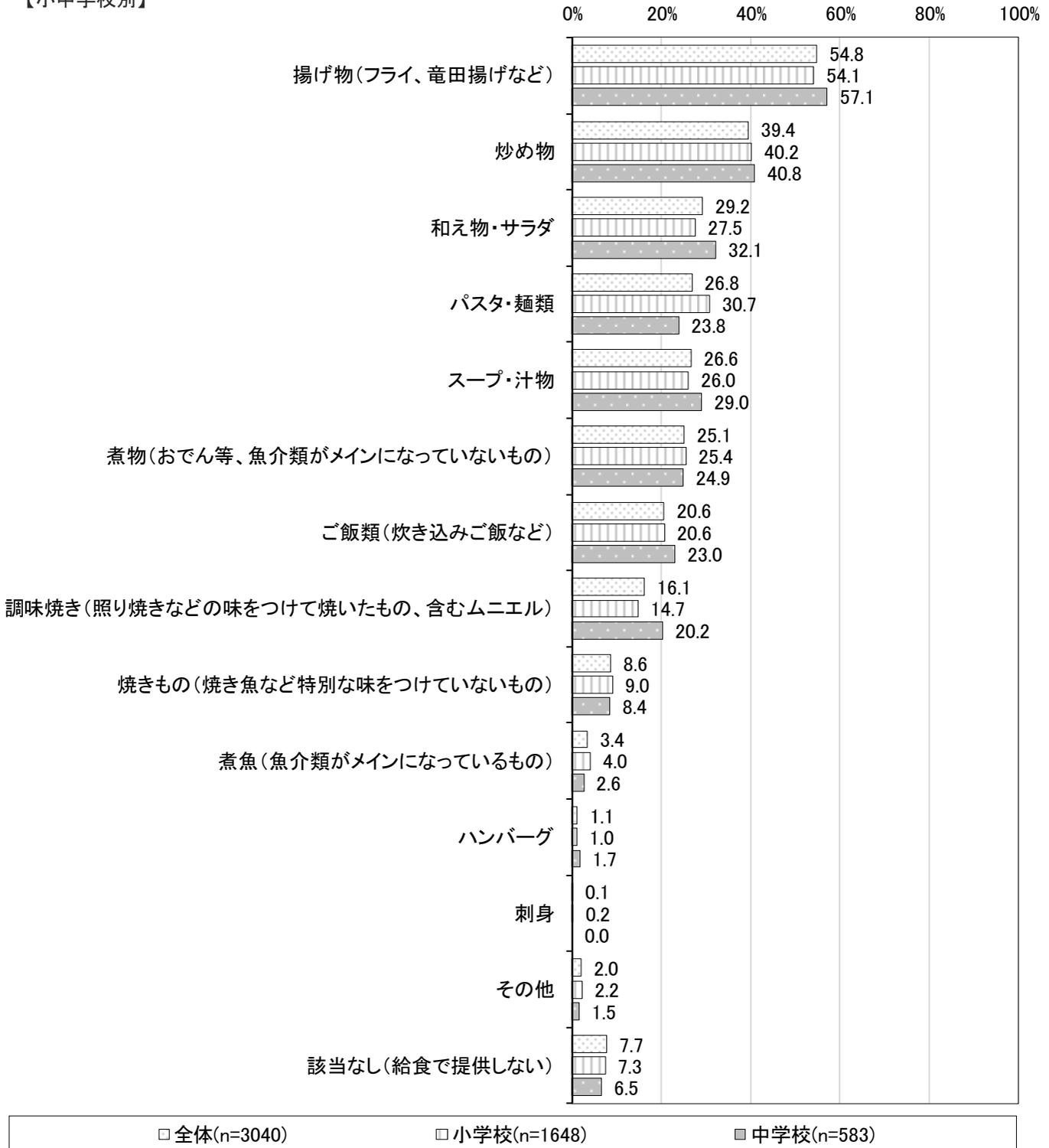
■ 地方(n=1904)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 小学校では、「 Pasta・麺類」が中学校よりも5pt以上高い。
- 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)」が小学校よりも5pt以上高い。

Q4-4. 使用している水産物の調理方法(軟体類)

【小中学校別】

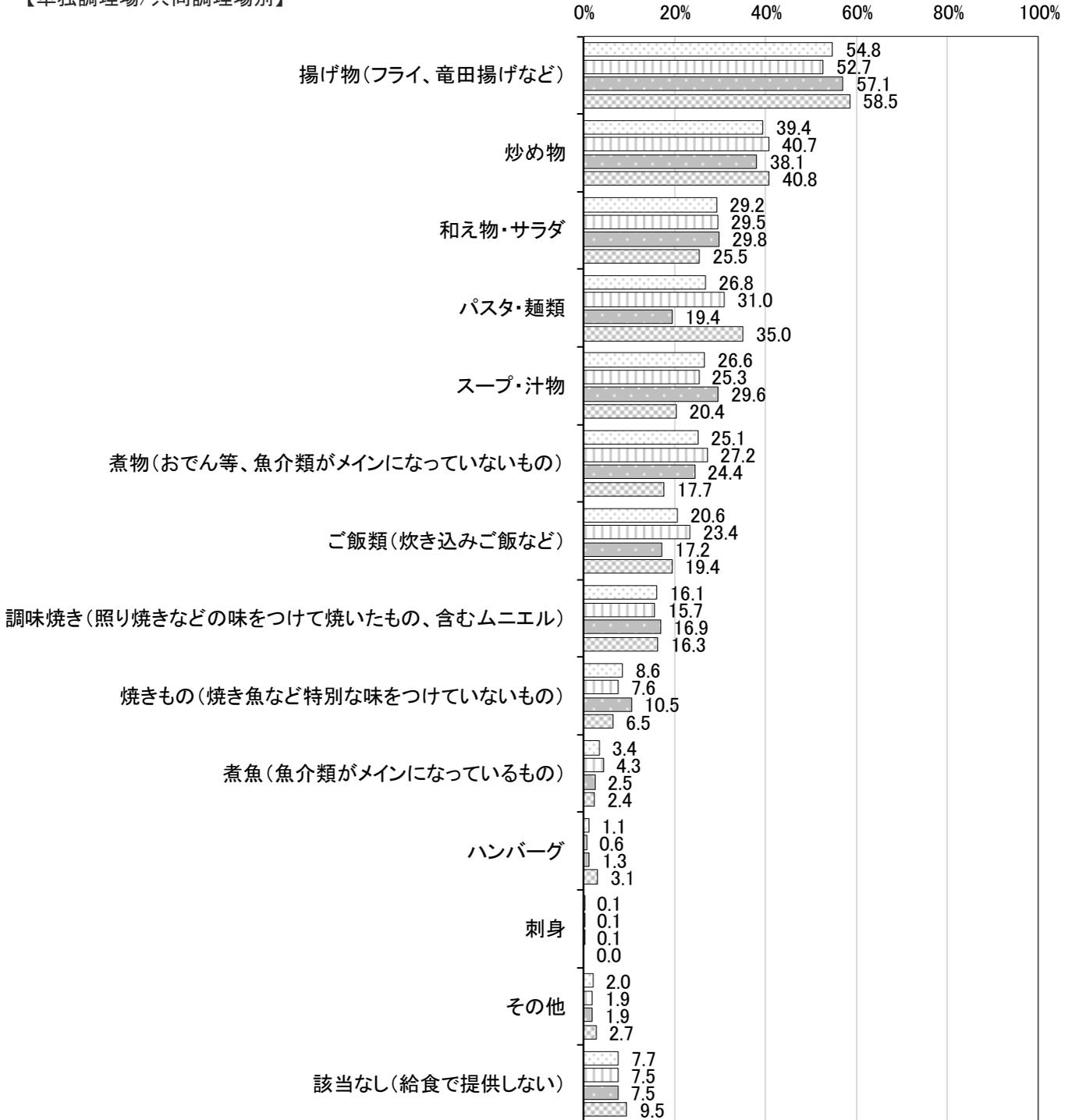


3-3. 使用している水産物の調理方法

○ 単独調理場では、共同調理場よりも「 Pasta・麺類」が10pt以上、「ご飯類(炊き込みご飯など)」が5pt以上高い。

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】



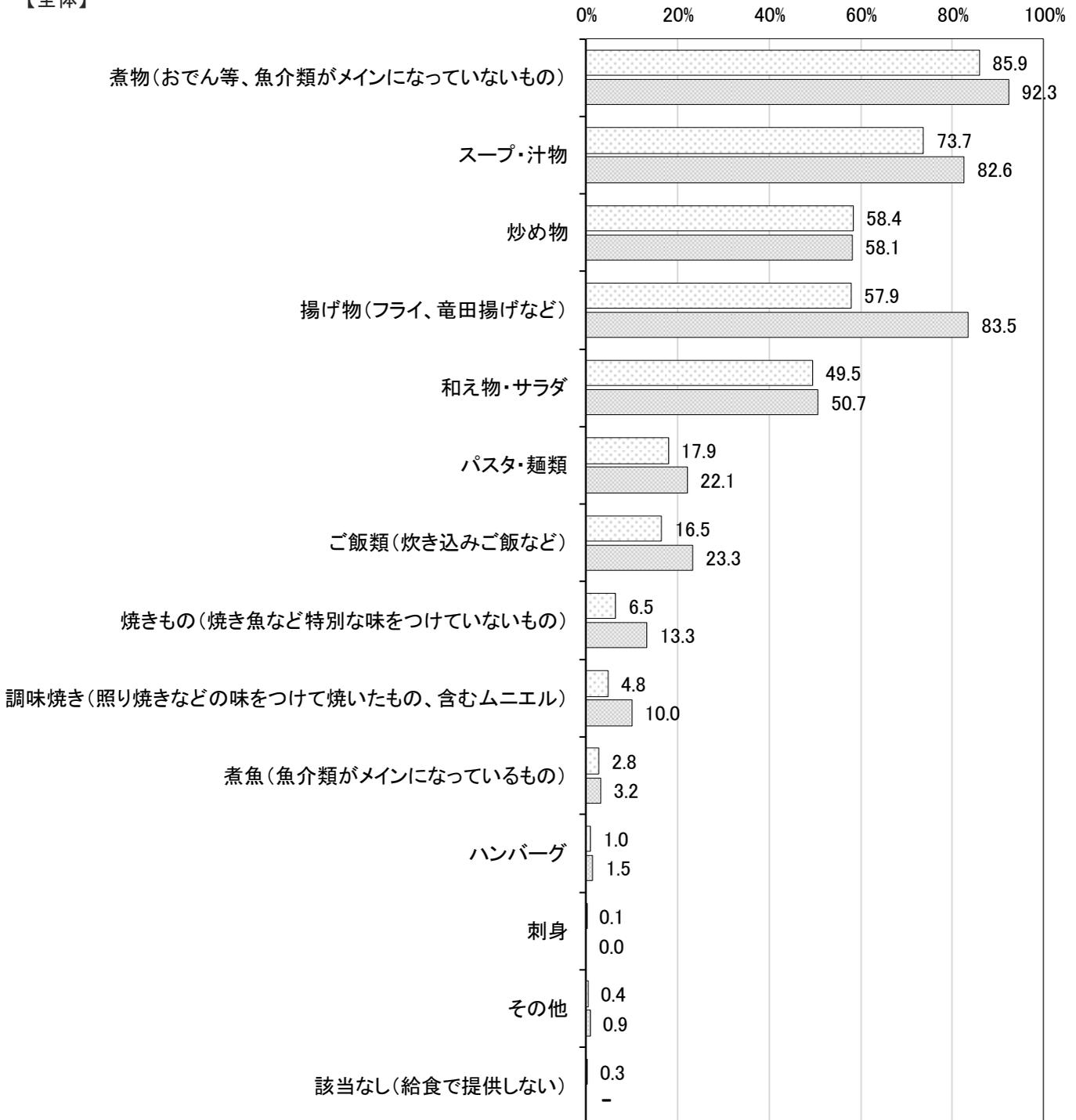
□ 全体(n=3040) □ 単独調理場(自校方式)(n=1557) ■ 共同調理場(センター方式)(n=1255) ▣ その他(n=294)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 水練り製品については、トップが「煮物(おでん等、魚介類がメインになっていないもの)」(85.9%)、次に「スープ・汁物」(73.7%)、「炒め物」(58.4%)、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」(57.9%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「揚げ物(フライ、竜田揚げなど)」は20pt以上減少。

Q4-5. 使用している水産物の調理方法(水産練り製品)

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

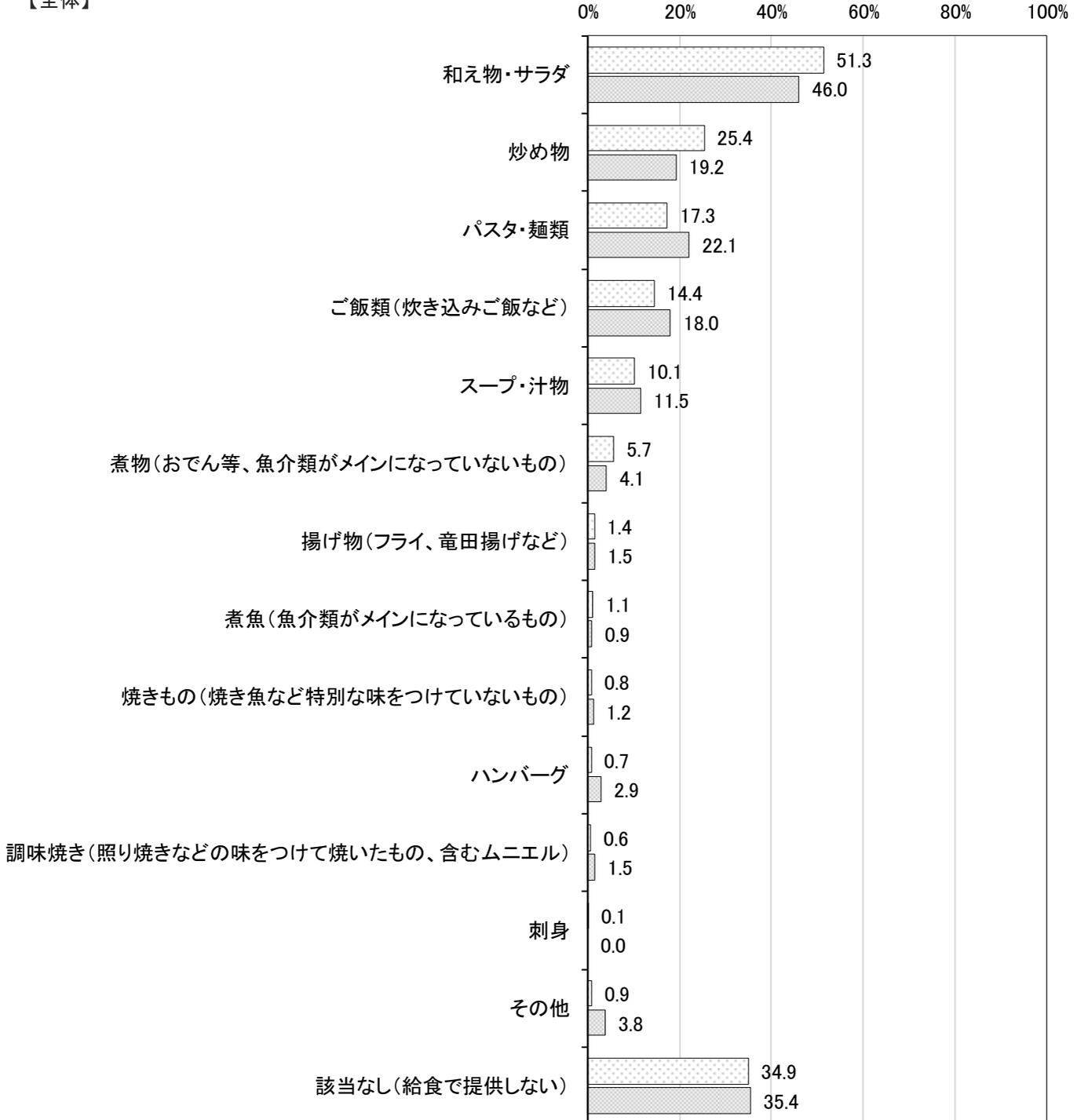
■ 2014年調査(n=339)

3-3. 使用している水産物の調理方法

- 水産缶詰製品については、トップが「和え物・サラダ」(51.3%)、次に「炒め物」(25.4%)、「 Pasta・麺類」(17.3%)、「ご飯類(炊き込みご飯など)」(14.4%)が続く。
- 「該当なし(給食で提供なし)」が34.9%みられた。
- 2014年調査と比べて、「和え物・サラダ」「炒め物」が5pt以上増加。

Q4-6. 使用している水産物の調理方法(水産缶詰製品)

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

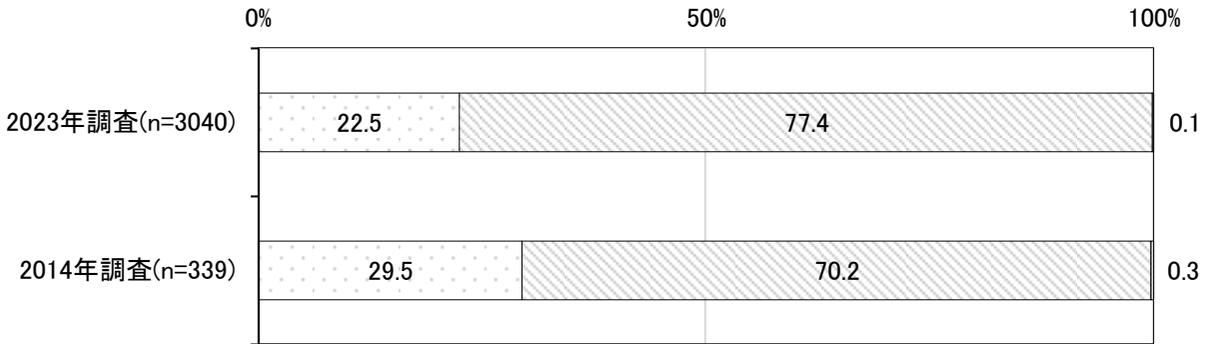
■ 2014年調査(n=339)

3-4. 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」(22.5%)、「どちらともいえない」(77.4%)、「輸入品にこだわりがある」(0.1%)。
- 2014年調査と比較して、「国産品であることにこだわりがある」は7.0pt減少し、「どちらともいえない」が7.2pt増加
- 海岸線のあるエリアでは、「国産品であることにこだわりがある」が海岸線のないエリアよりも5pt以上高い。

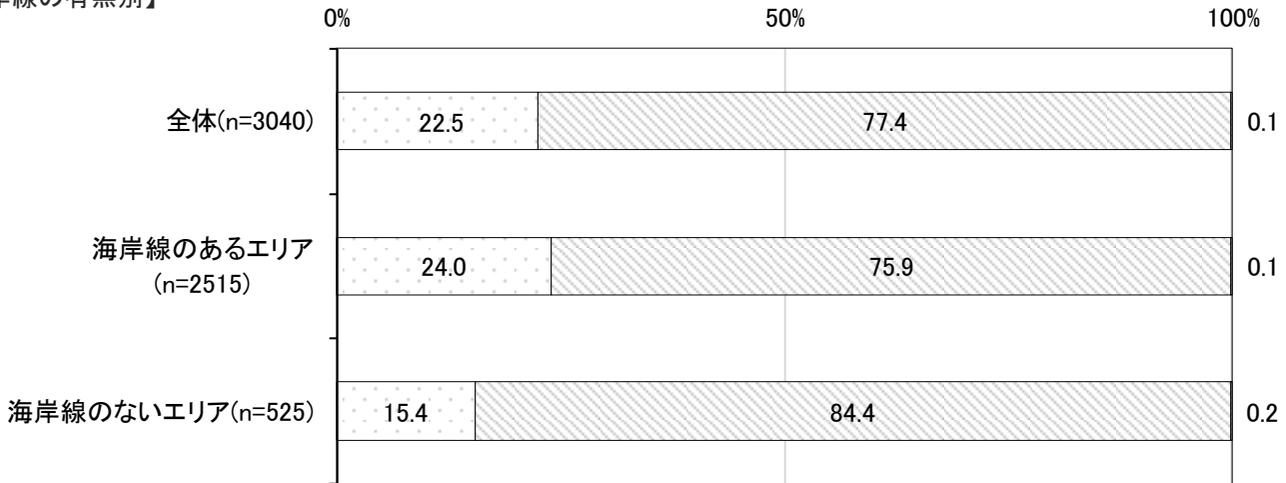
Q5. 給食メニューで使用する水産物の国産品・輸入品へのこだわり

【全体】



□ 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

【海岸線の有無別】



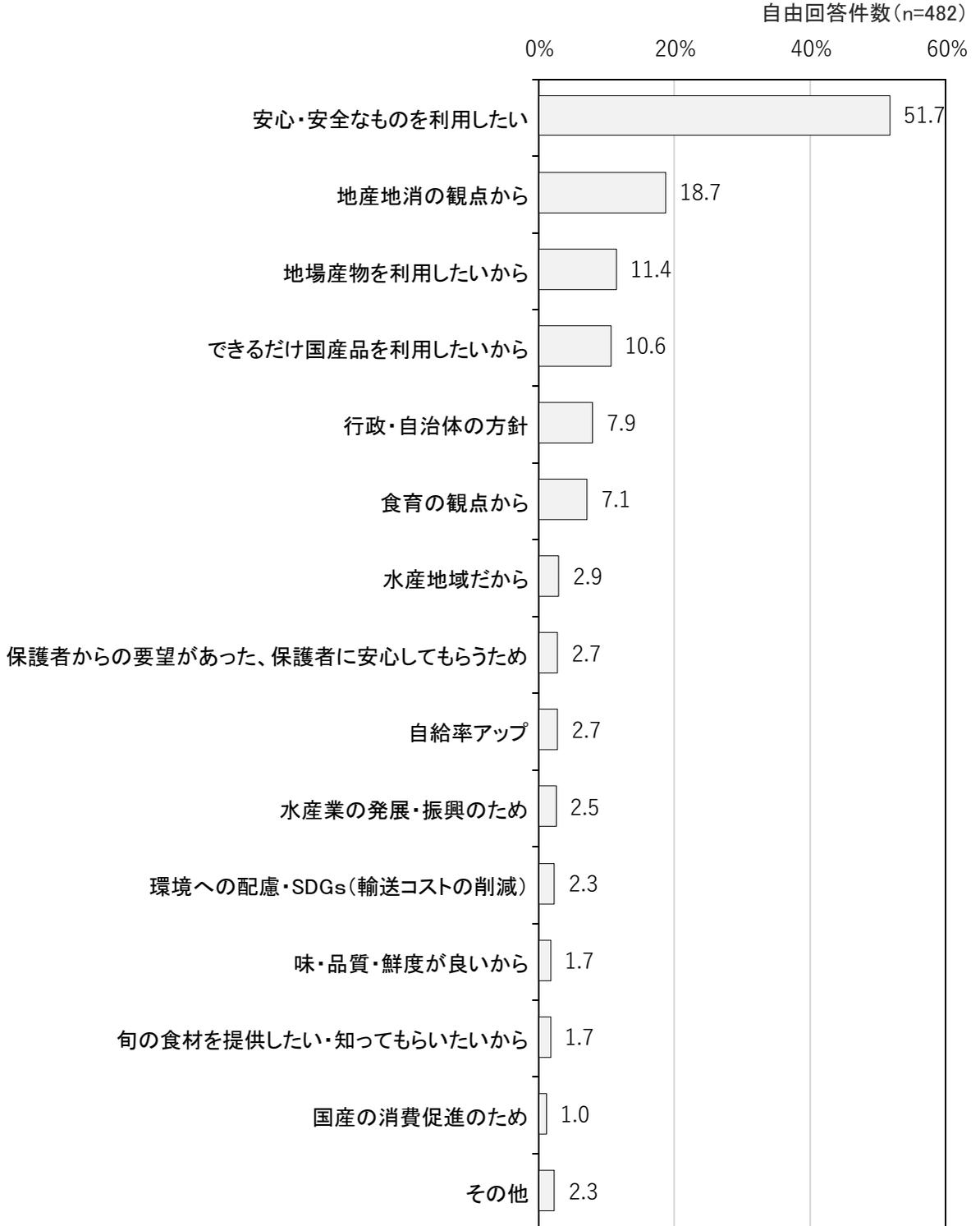
□ 国産品であることにこだわりがある □ どちらともいえない □ 輸入品であることにこだわりがある

3-4. 国産品・輸入品へのこだわり【自由回答】

- 水産物が国産品であることへのこだわりの理由では、「安心・安全なものを利用したい」が突出して多い。
- その他の理由では、「地産地消の観点から」「地場産物を利用したいから」「できるだけ国産品を利用したいから」などがあげられる。

Q6. 給食メニューで使用する水産物の国産品・輸入品へのこだわりの理由【自由回答の 카테고리分類】

[Q5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]



3-4. 国産品・輸入品へのこだわり【代表的自由回答抜粋】

Q6. 給食メニューで使用する水産物の国産品・輸入品へのこだわりの理由

[Q5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]

※回答件数の多かった上位8カテゴリー

安心・安全なものを利用したい

- おいしさや安全性を考え、国産がいいと思う。(広島県)
- できるだけ、国内産という安全性を兼ねた食事を出したいから(福岡県)
- より安全な食品を子どもたちに届けたいので。(愛知県)
- 安全性が確認できるから(北海道)

地産地消の観点から

- なるべく県産や国産のものを選び、地産地消につなげたいから。(茨城県)
- 愛媛県は海産物が豊富であるため、できるだけ地産地消を心掛けています。(愛媛県)
- 地元産の食材を子どもたちに知らせたい。地産地消の推進(長崎県)
- 地産地消の観点から、水産物だけでなく学校給食用食材全てにおいて、地元産品・国内産品を優先的に使用しているため。(鳥取県)

地場産物を利用したいから

- できるだけ地場産率や国産率を上げたい。(福岡県)
- できるだけ北海道で採れたもの、そうでなければ国産、それでもなければ輸入品の順で食品を選定しているため。(北海道)
- なるべく、地場産物を使用したいので、県産、国産品を使用している(福島県)
- 旬の新鮮でおいしく栄養価の高い地場産物を給食で提供したいので。(新潟県)

できるだけ国産品を利用したいから

- できるだけ国産品を使用したいという思いがあるため(富山県)
- なるべく国産のものを提供したい(群馬県)
- なるべく日本のものを食べてもらいたいから(熊本県)
- コスト的に厳しい部分はありますが、できる限り国産で、子どもたちが知っている旬の魚を選ぶよう心がけています。(千葉県)

行政・自治体の方針

- 学校で国産品をなるべく使用するよう指示されている。(愛知県)
- 市として出来るだけ国内産を使用するように推進している。(千葉県)
- 自治体の食材選定規格基準に沿って(東京都)
- 町村の考え方により、基本的には国産原料を使用しているため。(北海道)

食育の観点から

- 国産の魚介類を使用することで、子ども達に地産地消や旬、食材の生産加工、流通、養殖の歴史、自然環境などについて、教えることができるから。(秋田県)
- 自分たちが住む地域・国でとれた水産物を食べ、地域のことを知るため。(宮城県)
- 食育推進基本計画において学校給食の地場産、国産品使用率の増加が掲げられていることはもとより、安全性、食育の観点から国産品をできるだけ選定したいと考えている(石川県)

水産地域だから

- 我が市は、水産都市でもあるので、できるだけ地元で水揚げされる水産加工物を使用したいため(島根県)
- 海が近くにある地域なので、輸入品ではなく、国産品(できれば地域の水産物)を提供したい。(和歌山県)
- 海に面した市で、漁港が複数あるため、なるべく地場で水揚げされた魚を使用している。(福島県)
- 水産県なので、食べる際に紹介も行うので、出来るだけ地元で水揚げ、加工されたものを使うようにしている。(長崎県)

保護者に安心してもらうため、保護者からの要望があったから

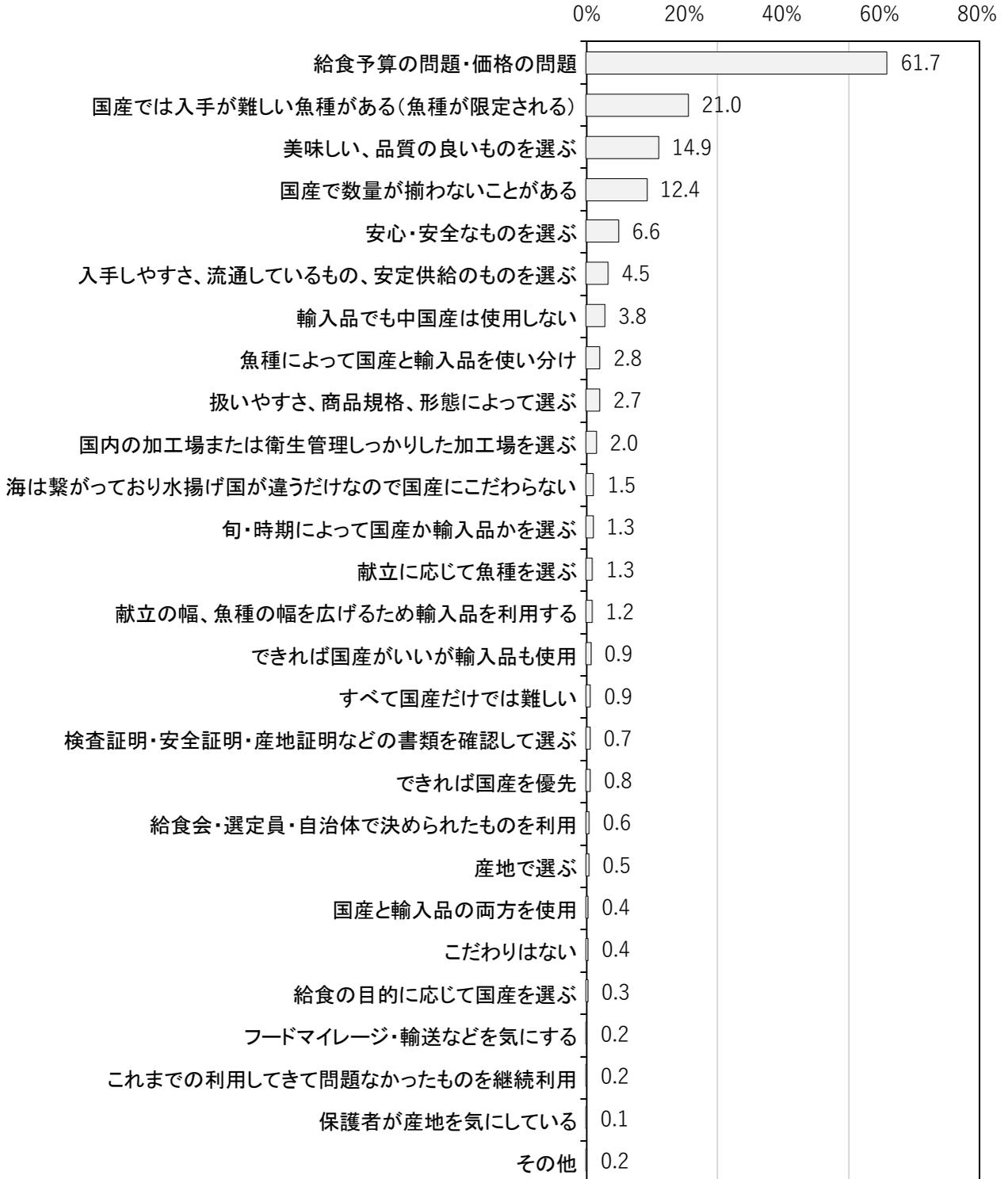
- 安全性への保護者からの問い合わせが多いため。(福岡県)
- 地場産物や国産食材使用することで、児童生徒や保護者が安心するため。(石川県)
- 保護者からの声に答えて(福島県)

3-4. 国産品・輸入品へのこだわり【自由回答】

- 水産物が国産品・輸入品へのこだわりについて「どちらともいえない」と回答した理由では、「給食予算の問題・価格の問題」が突出して多い。
- その他の理由では、「国産では入手が難しい魚種がある(魚種が限定される)」「美味しい、品質の良いものを選ぶ」「国産で数量が揃わないことがある」などがあげられる。

Q6. 給食メニューで使用する水産物の国産品・輸入品へのこだわりの理由【自由回答のカテゴリー分類】

[Q5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] 自由回答件数(n=1871)



3-4. 国産品・輸入品へのこだわり【代表的自由回答抜粋】

Q6. 給食メニューで使用する水産物の国産品・輸入品へのこだわりの理由

[Q5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]

※回答件数の多かった上位8カテゴリー

給食予算の問題・価格の問題

- ・エビやいか、さば、鮭などは外国産が多く、国産は高価(千葉県)
- ・コストを抑えないといけないため国産品に限定することが難しい(群馬県)
- ・あさり等、国産にこだわっているものも多く、できれば魚の切り身等についても国内のものを使用したいが、場合によっては価格の問題で国外のものを使用する時がある。(山形県)

国産では入手が難しい魚種がある(魚種が限定される)

- ・できれば国産品を中心に使いたいが、手に入らない、価格が高いなどの理由で外国産のものを使っている。(埼玉県)
- ・なるべく国産のものとは考えるが、国産品では調達できないものもあるから。(長野県)
- ・ししゃもなど、国産で揃わない魚があるため、他の魚だけこだわっても仕方が無いため。(岐阜県)
- ・なるべく地場産のものを使用したいが、手に入らない場合は輸入物を使用している。例えば、地場産のさばが手に入らず、ノルウェー産の鯖を使用するなど。(宮城県)

美味しい、品質の良いものを選ぶ

- ・なるべく国産品を選ぶようにしていますが、価格や脂のノリなどで輸入品のほうが良い場合は、産地などの明確なものを購入しています。(群馬県)
- ・安全性は気になるが、水産物の種類によって国産品よりも輸入品のほうが味がよいものもあるため。(秋田県)
- ・基本的には国産を使用するが、価格によっては輸入も使用する。味の好みでさばはノルウェー産を指定している。(千葉県)

国産で数量が揃わないことがある

- ・できるだけ国産を使用していますが、量が確保できなかったり、価格の面で考慮しなければならなかったりする場合、輸入品を品質等確認してから使用。(徳島県)
- ・なるべく国産を使うようにしてるが、食数が多く、まとまった数の食材が手に入りにくい場合もあるため。(福島県)
- ・なるべく国産品を提供するように心がけているが、魚の種類によっては、そもそも国産品の確保が難しい場合がある。(鮭やいかなど)(高知県)
- ・お魚県なのでできれば長崎県産が望ましいが、不漁や価格などの面で、輸入品に頼らざるを得ない(長崎県)

安心・安全なものを選ぶ

- ・できる限り国産を選びたいが、現実では国産だけではまかなえないので安全性の確認がとれればどちらでもよい。(新潟県)
- ・安全で品質がよくおいしい物であれば、国産か輸入かはこだわらない。(福岡県)
- ・安全性は気になるが、水産物の種類によって国産品よりも輸入品のほうが味がよいものもあるため。(秋田県)

入手しやすさ、流通しているもの、安定供給のものを選ぶ

- ・なるべく国産を使用している。予算が見合わない、安定供給がされていないものは、輸入品を使用する。(栃木県)
- ・なるべく国産品を使いたいが、価格と手に入れやすさを比べると輸入品に頼らないといけないことがあるため。(熊本県)
- ・流通や価格によって国産品や輸入品を使い分けているのでこだわりはない。(群馬県)

輸入品でも中国産は使用しない

- ・国産品を使いたいと思っているが、コストや種類の面で課題がある。中国産については使わないようにしている。(静岡県)
- ・中国産については使用を控えるようにしている。(山梨県)
- ・中国産以外は比較的安心であるという感覚(沖縄県)

魚種によって国産と輸入品を使い分け

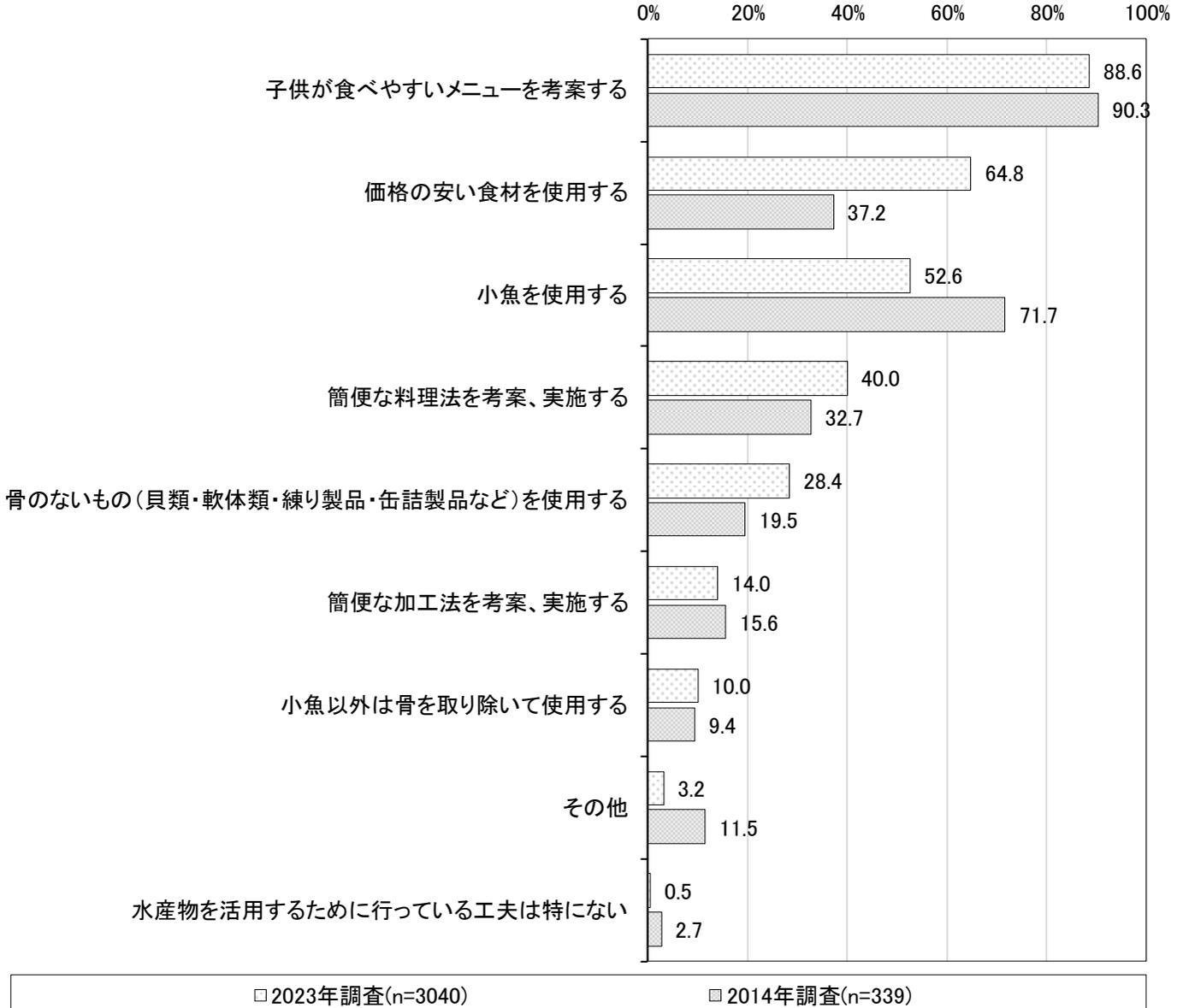
- ・魚の種類によって、国産品や輸入品わけて使用している。(群馬県)
- ・鯖などは輸入品の方が骨が細く食べやすく、脂がのっておいしいし、手に入りやすい。さわらなどは国産は手に入らない。わかめは国産が手に入るので国産といったように食材によって違うため。(佐賀県)
- ・例えば、さばについてはノルウェー産が脂がのって美味いいため、ノルウェー産を選択している。海域と魚種によっておいしさが異なるので、産地をえらんでいる。(愛媛県)

3-5. 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、トップが「子供が食べやすいメニューを考案する」(88.6%)、次に「価格の安い食材を使用する」(64.8%)、「小魚を使用する」(52.6%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「価格の安い食材を使用する」は20pt以上増加。
- 一方で、「小魚を使用する」は10pt以上減少。

Q7. 水産物を活用するために行っている工夫

【全体】

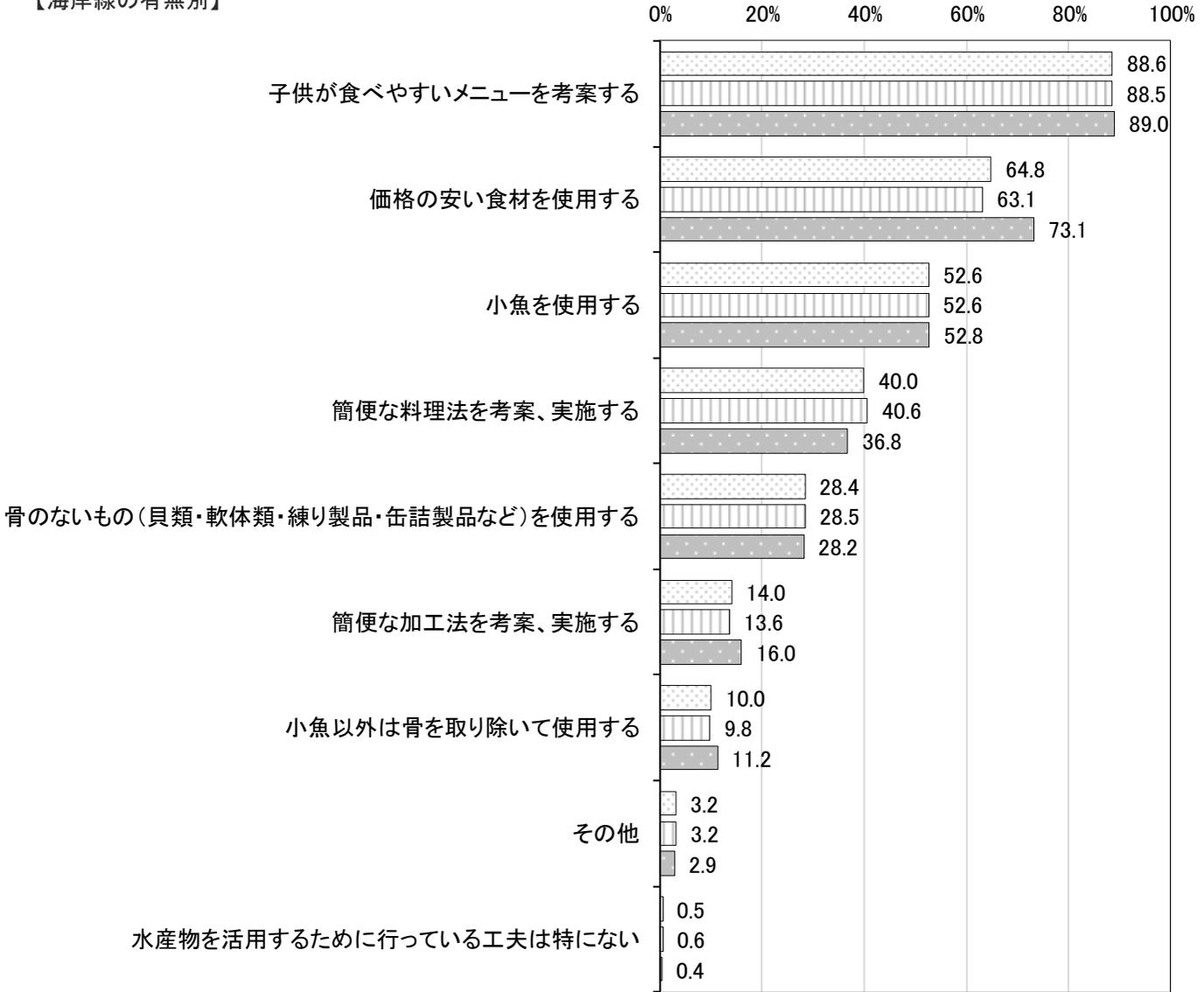


3-5. 水産物を活用するために行っている工夫

○ 海岸線のないエリアでは、「価格の安い食材を使用する」が海岸線のあるエリアよりも10pt以上高い。

Q7. 水産物を活用するために行っている工夫

【海岸線の有無別】



□ 全体(n=3040)

□ 海岸線のあるエリア(n=2515)

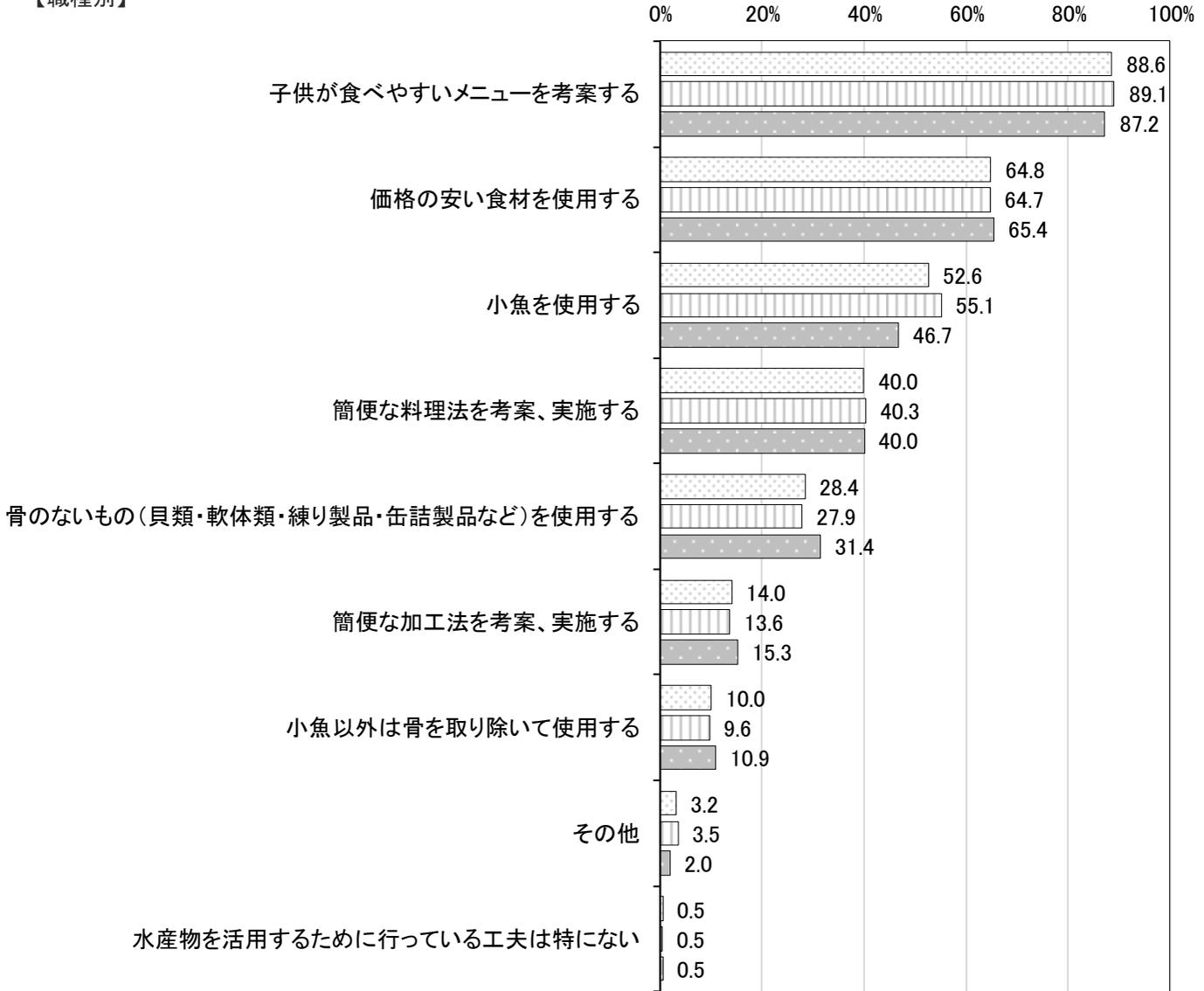
■ 海岸線のないエリア(n=525)

3-5. 水産物を活用するために行っている工夫

○ 栄養教諭では、「小魚を使用する」が学校栄養職員よりも5pt以上高い。

Q7. 水産物を活用するために行っている工夫

【職種別】



□ 全体(n=3040)

□ 栄養教諭(n=2201)

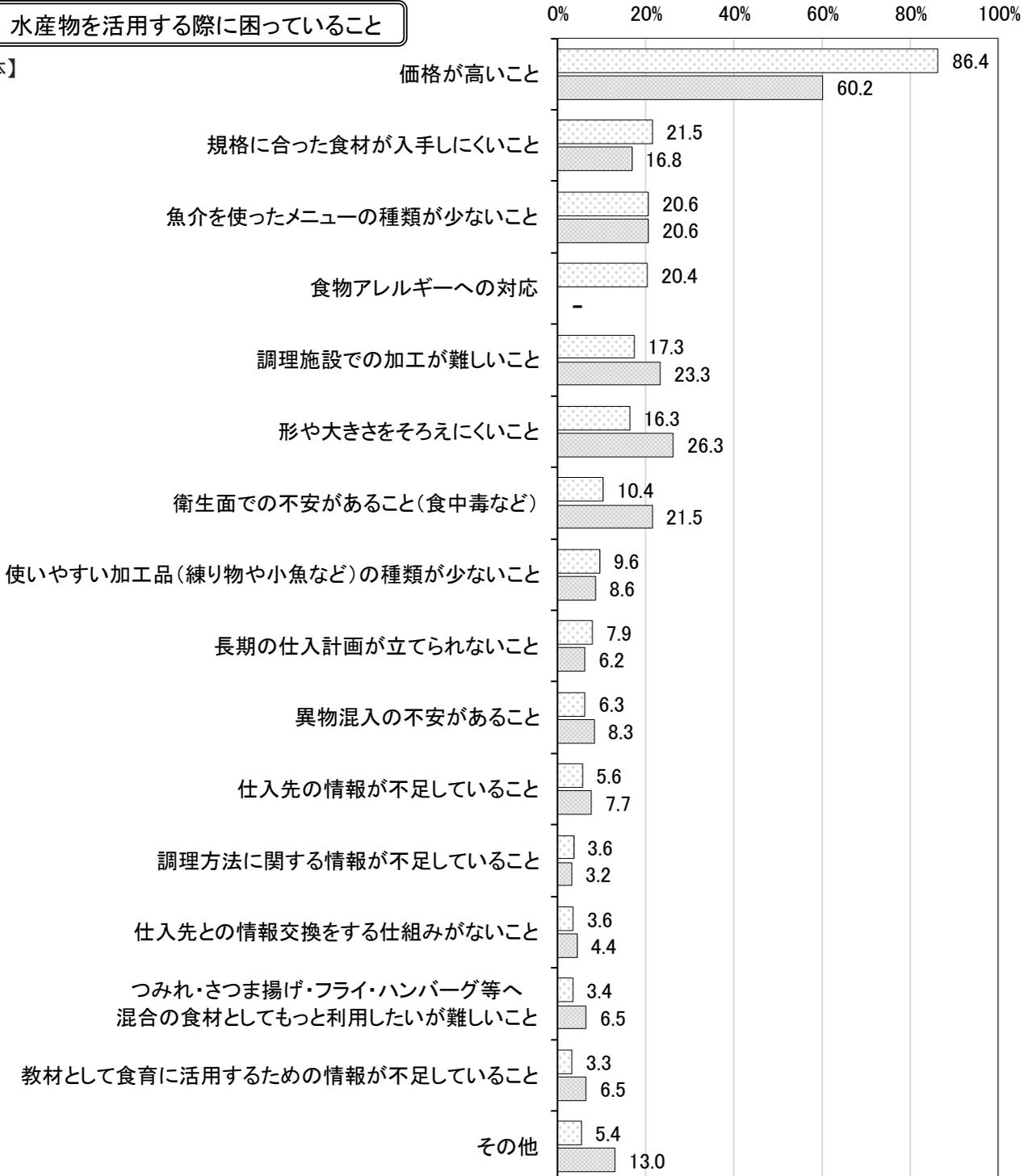
■ 学校栄養職員(n=760)

3-6. 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では、トップが「価格が高いこと」(86.4%)が圧倒的に多く、次に「規格に合った食材が入手しにくいこと」(21.5%)、「魚介を使ったメニューの種類が少ないこと」(20.6%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「価格が高いこと」は20pt以上増加。
- 一方で、「形や大きさをそろえにくいこと」「衛生面での不安があること(食中毒など)」は10pt以上、「調理施設での加工が難しいこと」は5pt以上減少。

Q8. 水産物を活用する際に困っていること

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

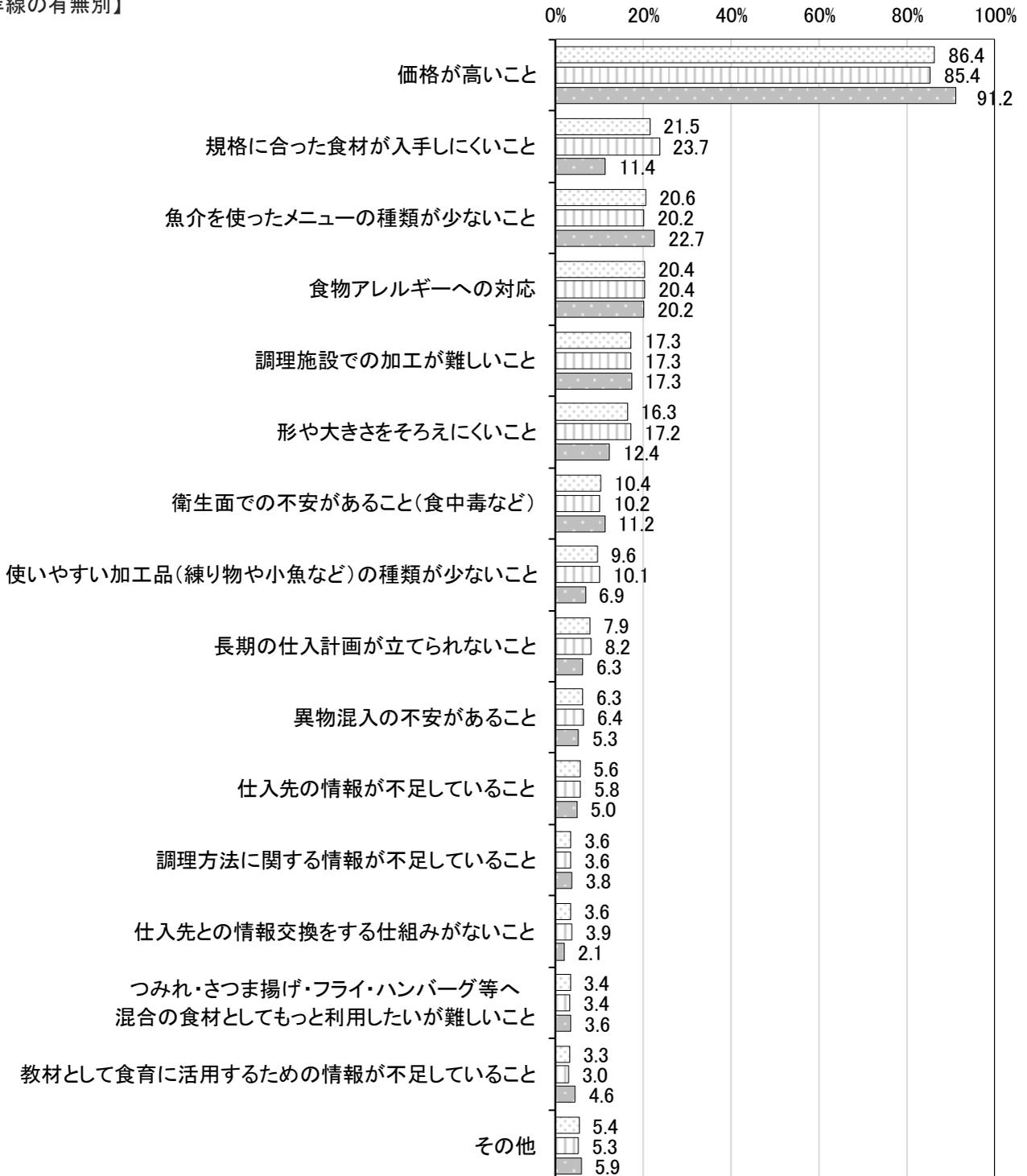
■ 2014年調査(n=339)

3-6. 水産物を活用する際に困っていること

- 海岸線のないエリアでは、「価格が高いこと」が海岸線のあるエリアよりも5pt以上高い。
- 海岸線のあるエリアでは、「規格に合った食材が入手しにくいこと」が海岸線のないエリアよりも10pt以上高い。

Q8. 水産物を活用する際に困っていること

【海岸線の有無別】



□ 全体(n=3040)

□ 海岸線のあるエリア(n=2515)

■ 海岸線のないエリア(n=525)

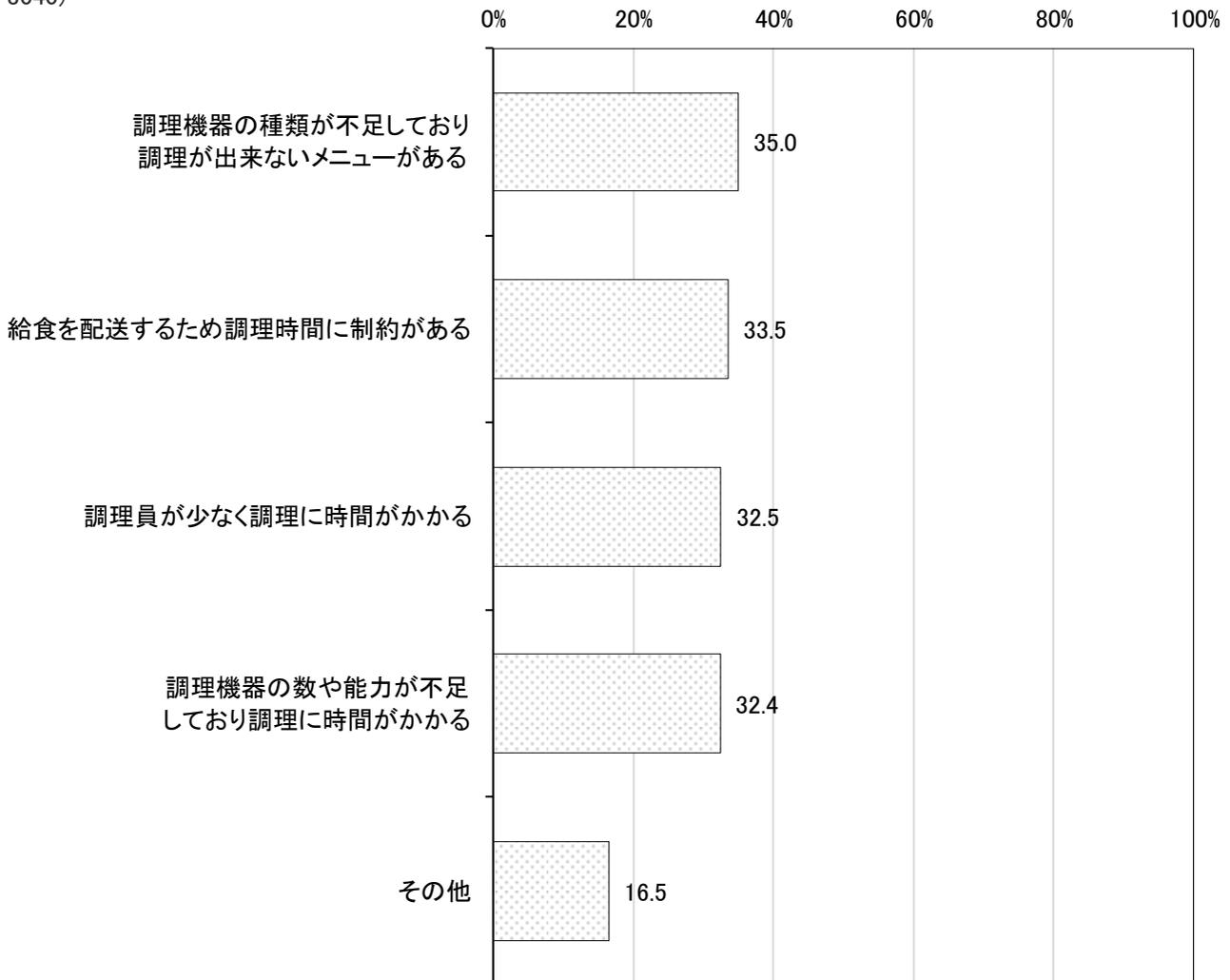
4. 職場の調理方式の課題と仕入先

4-1. 職場の調理方式の課題

○ 職場の調理方式の課題については、トップが「調理機器の種類が不足しており調理が出来ないメニューがある」(35.0%)、次に「給食を配送するため調理時間に制約がある」(33.5%)が続く。

Q9. 職場の調理方式の課題

【全体】
(n=3040)

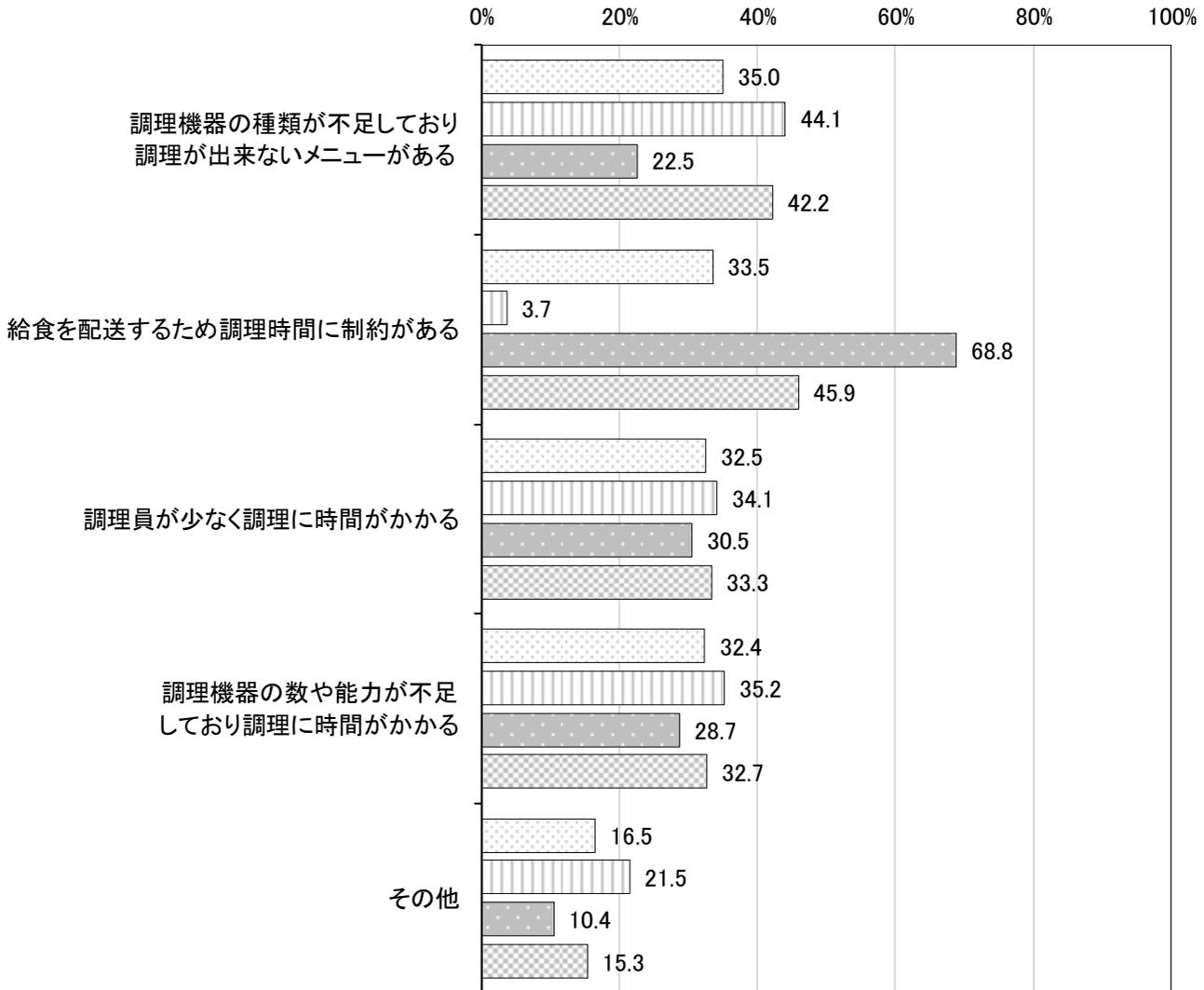


4-1. 職場の調理方式の課題

- 単独調理場では、共同調理場よりも「調理機器の種類が不足しており調理が出来ないメニューがある」が20pt以上、「調理機器の数や能力が不足しており調理に時間がかかる」が5pt以上高い。
- 共同調理場では、「給食を配送するため調理時間に制約がある」が単独調理場よりも60pt以上高い。

Q9. 職場の調理方式の課題

【単独調理場/共同調理場別】



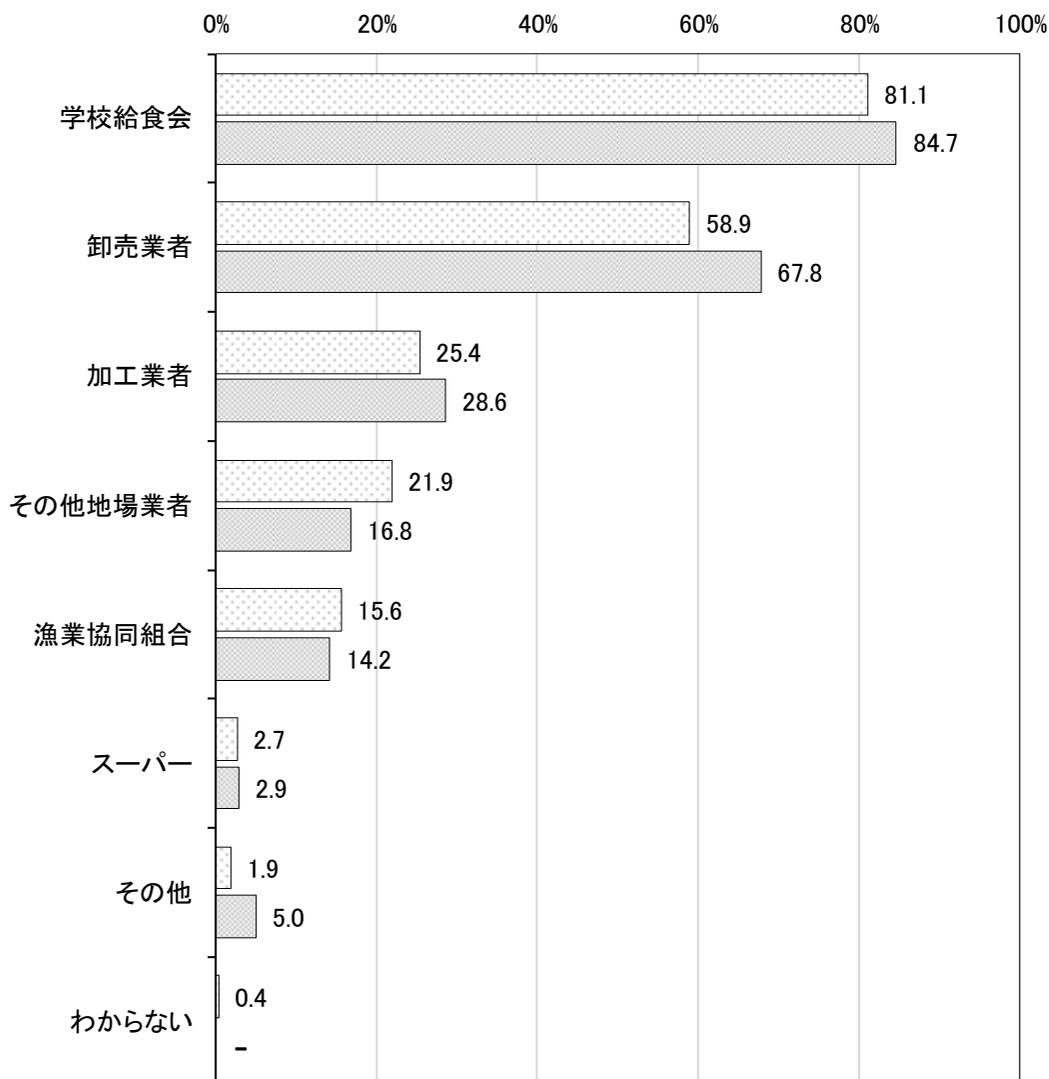
□ 全体(n=3040) □ 単独調理場(自校方式)(n=1557) ■ 共同調理場(センター方式)(n=1255) □ その他(n=294)

4-2. 職場の水産物の仕入先

- 職場の水産物の仕入れ先については、トップが「学校給食会」(81.1%)、次に「卸売業者」(58.9%)、「加工業者」(25.4%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「その他地場業者」は5pt以上増加。
- 一方で、「卸売業者」は5pt以上減少。

Q10. 職場の水産物の仕入先

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

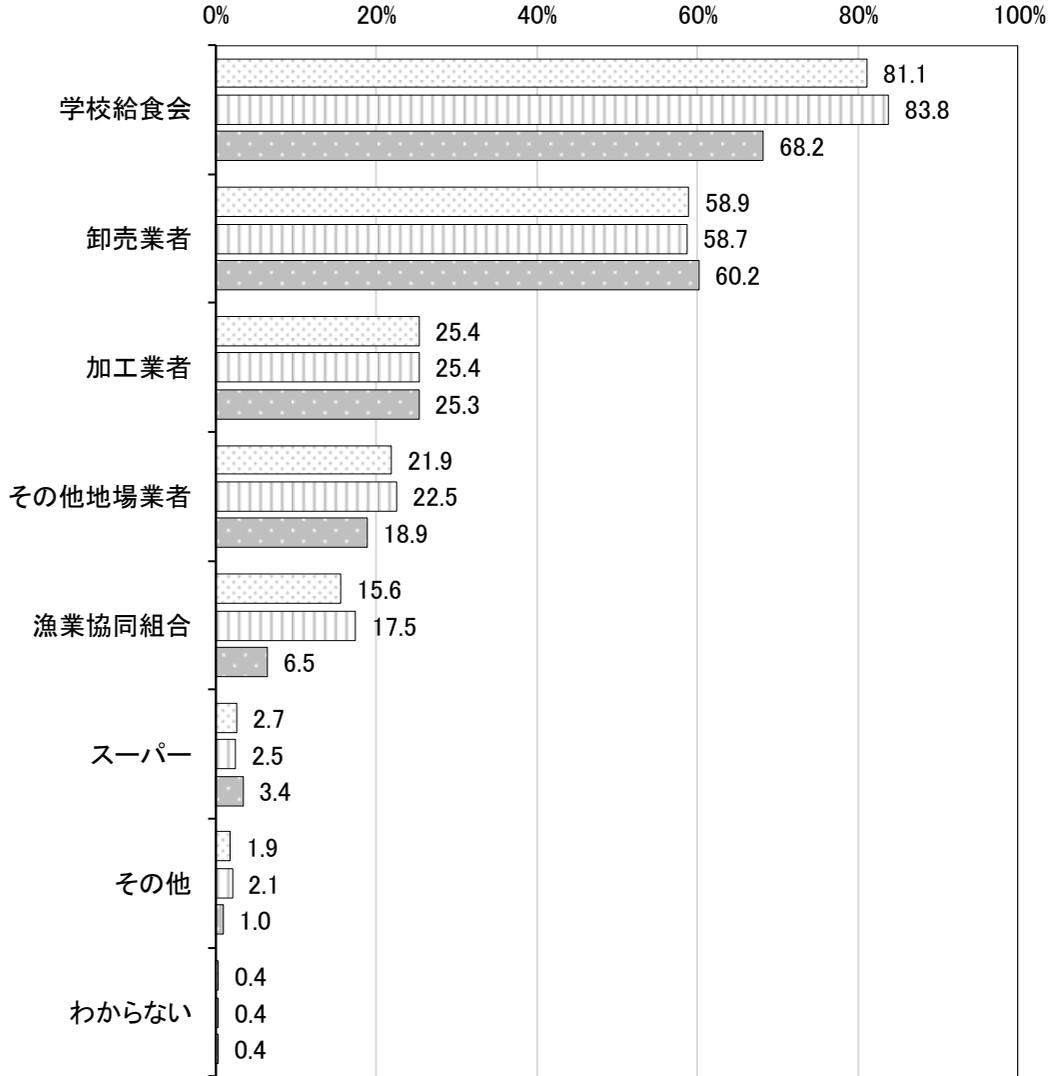
■ 2014年調査(n=339)

4-2. 職場の水産物の仕入先

○ 海岸線のあるエリアでは、「学校給食会」「漁業協同組合」が海岸線のないエリアよりも10pt以上高い。

Q10. 職場の水産物の仕入先

【海岸線の有無別】



□ 全体(n=3040)

□ 海岸線のあるエリア(n=2515)

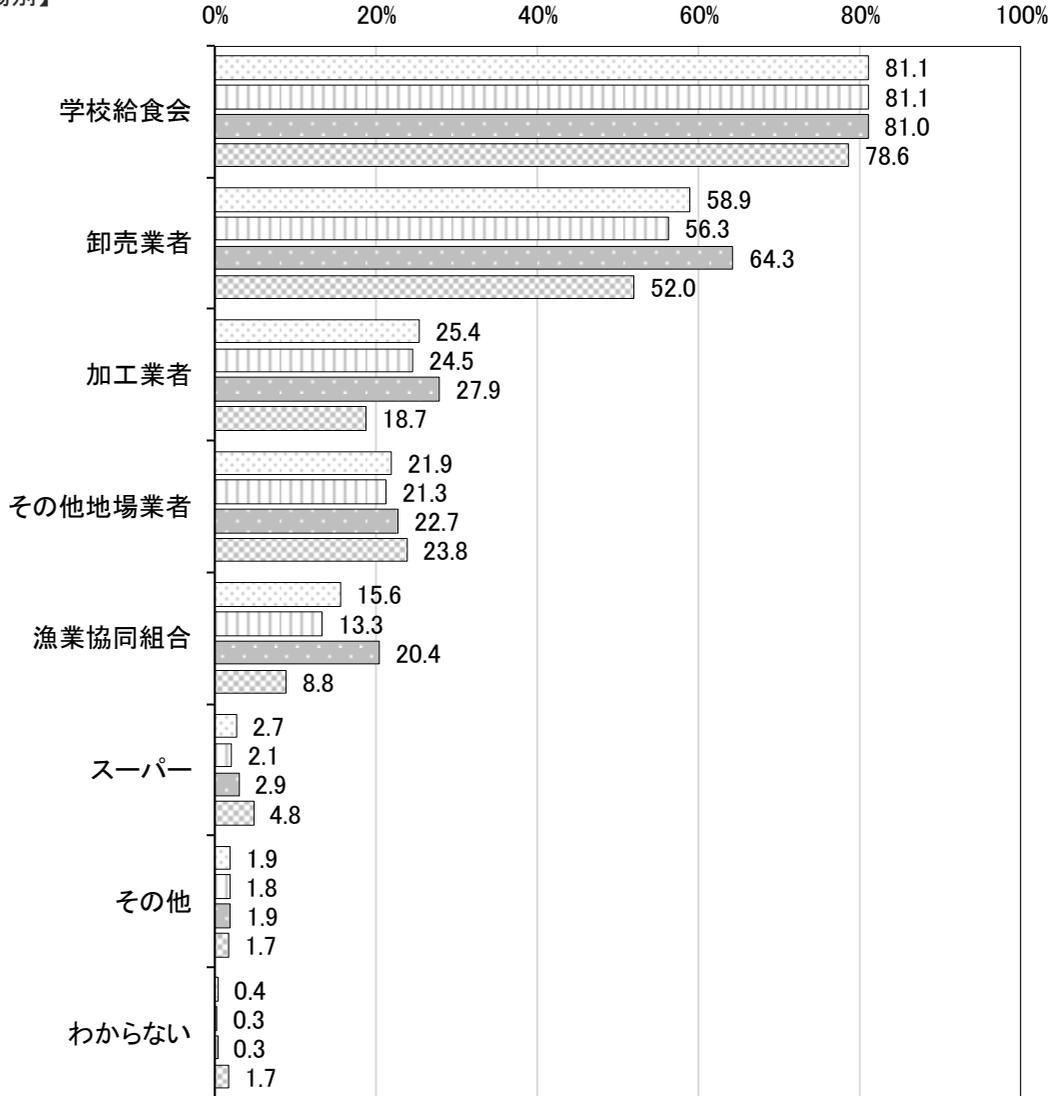
■ 海岸線のないエリア(n=525)

4-2. 職場の水産物の仕入先

○ 共同調理場では、「卸売業者」「漁業協同組合」が単独調理場よりも5pt以上高い。

Q10. 職場の水産物の仕入先

【単独調理場/共同調理場別】



□ 全体(n=3040) □ 単独調理場(自校方式)(n=1557) ■ 共同調理場(センター方式)(n=1255) ▨ その他(n=294)

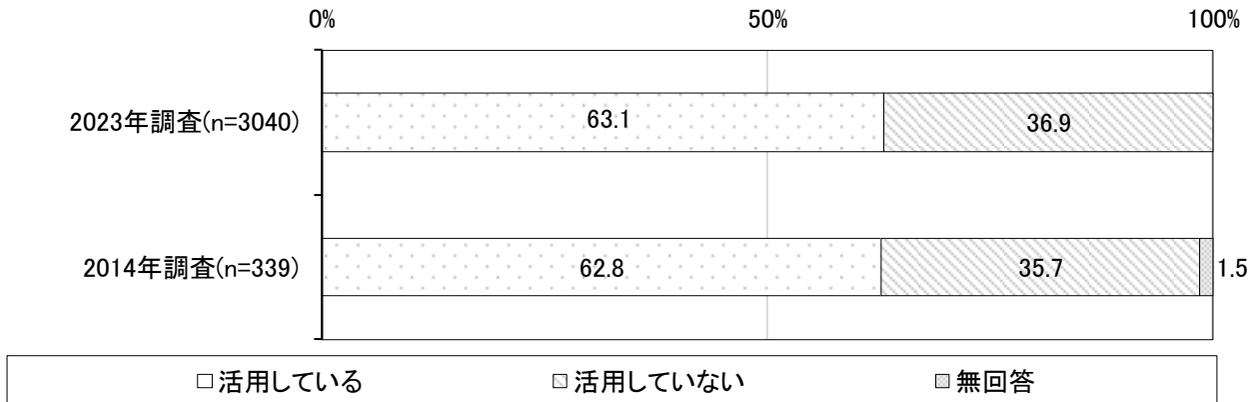
5. 地元産の水産物の活用状況

5-1. 地元産の水産物の活用状況

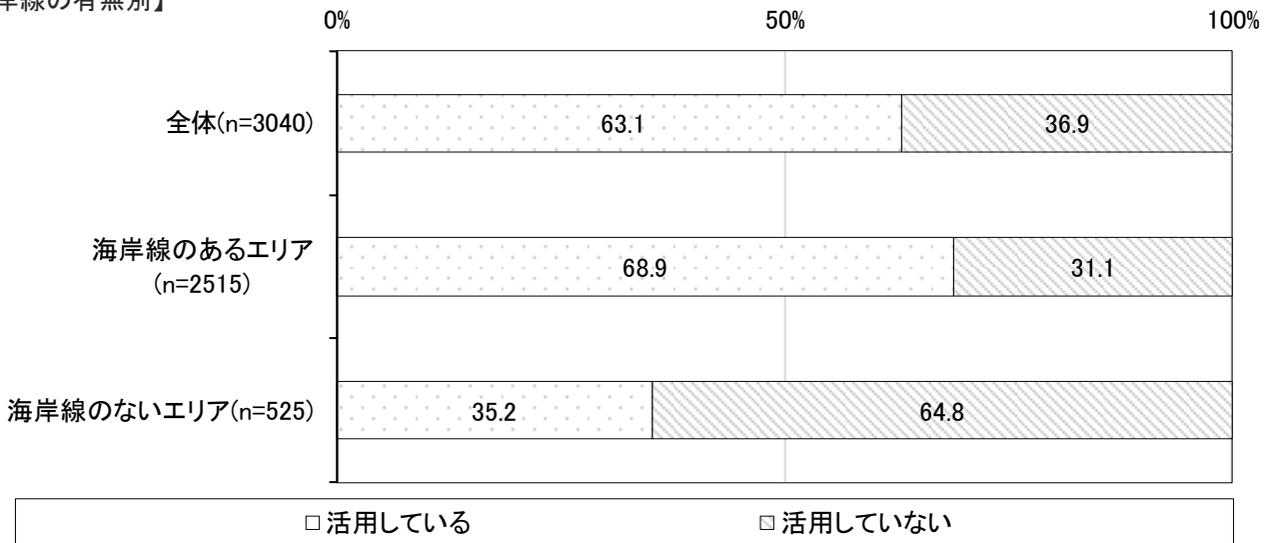
- 水産物の地産地消食材の活用状況については、「活用している」(63.1%)、「活用していない」(36.9%)。
- 2014年調査と比べて、大きな変化はみられない。
- 海岸線のあるエリアでは、「活用している」が海岸線のないエリアよりも30pt以上高い。

Q11. 地元産の水産物の活用状況

【全体】



【海岸線の有無別】



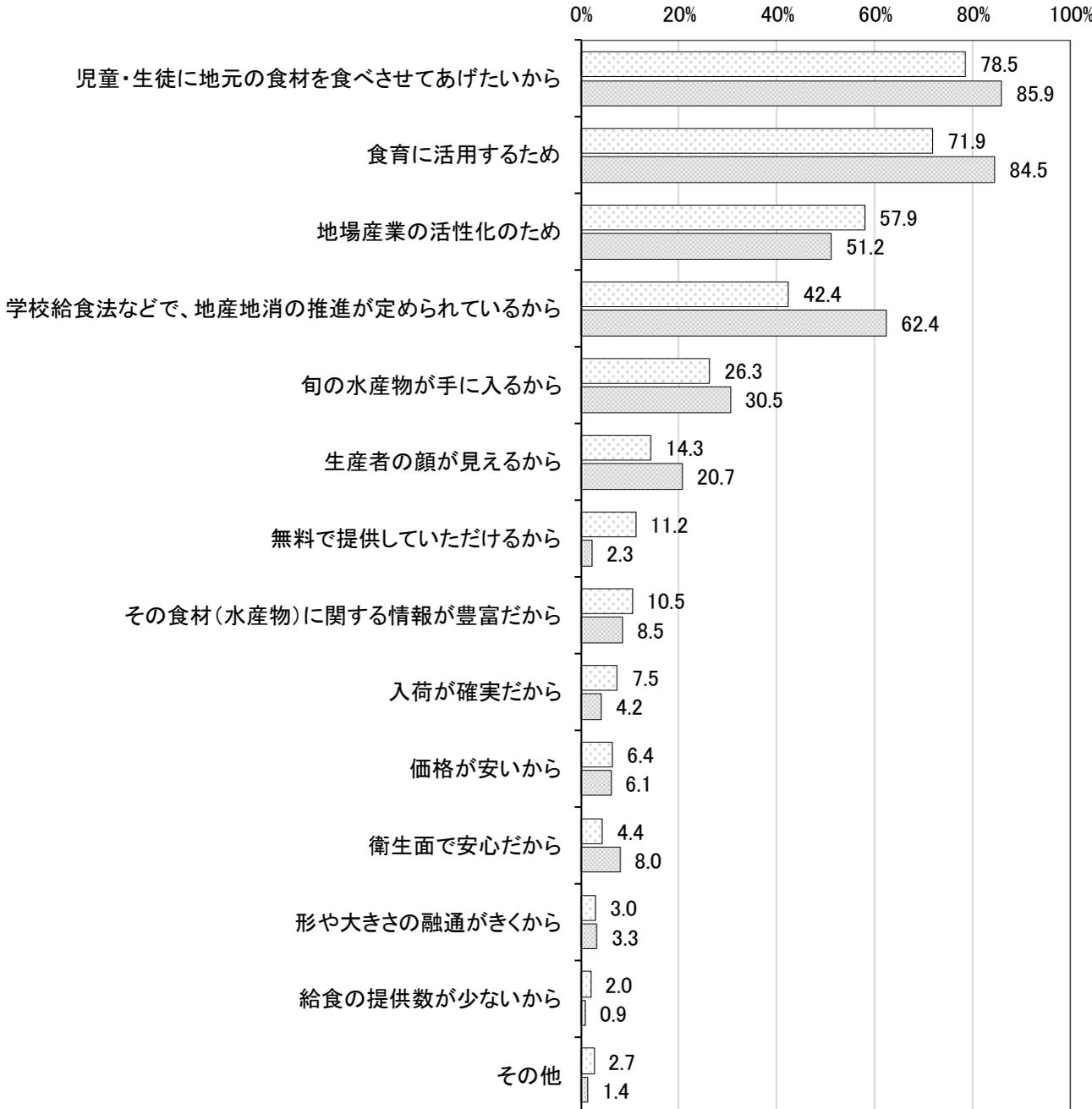
5-2. 地元産の水産物を活用している理由

- 地元産の水産物を活用している理由については、トップが「児童・生徒に地元の食材を食べさせてあげたいから」(78.5%)、次に「食育に活用するため」(71.9%)、「地場産業の活性化のため」(57.9%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「地場産業の活性化のため」「無料で提供していただけるから」は5pt以上増加。
- 一方で、「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」は20pt以上、「食育に活用するため」は10pt以上、「児童・生徒に地元の食材を食べさせてあげたいから」「生産者の顔が見えるから」は5pt上減少。

Q12. 地元産の水産物を活用している理由

【全体】

[Q11で地元産の水産物の活用状況で「活用している」と回答された方]



□ 2023年調査(n=1919)

■ 2014年調査(n=213)

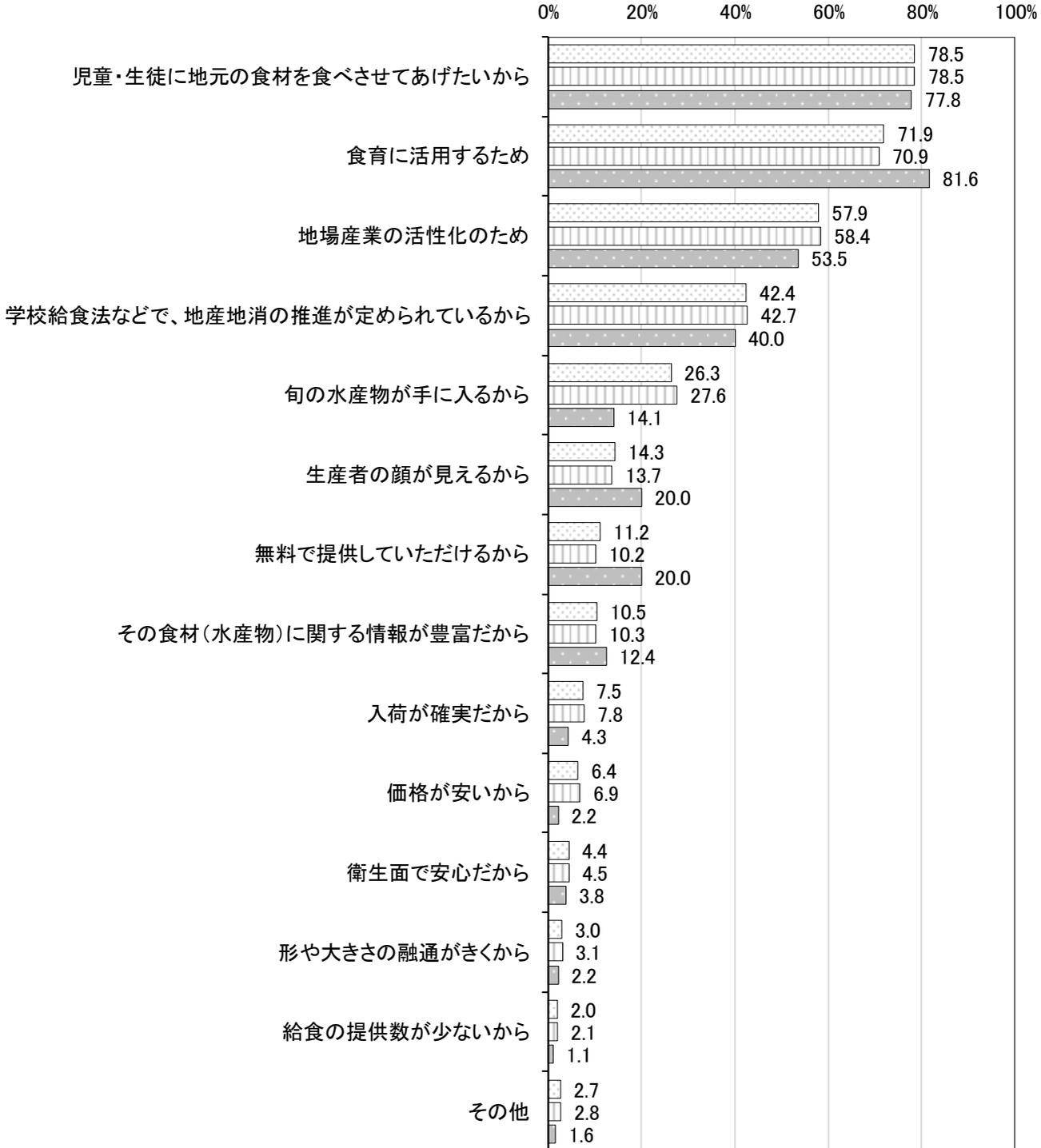
5-2. 地元産の水産物を活用している理由

- 海岸線のあるエリアでは、「旬の水産物が手に入るから」が海岸線のないエリアよりも10pt以上高い。
- 海岸線のないエリアでは、海岸線のあるエリアよりも「食育に活用するため」が10pt以上、「生産者の顔が見えるから」「無料で提供していただけるから」が5pt以上高い。

Q12. 地元産の水産物を活用している理由

【海岸線の有無別】

[Q11で地元産の水産物の活用状況で「活用している」と回答された方]



□ 全体(n=1919)

□ 海岸線のあるエリア(n=1734)

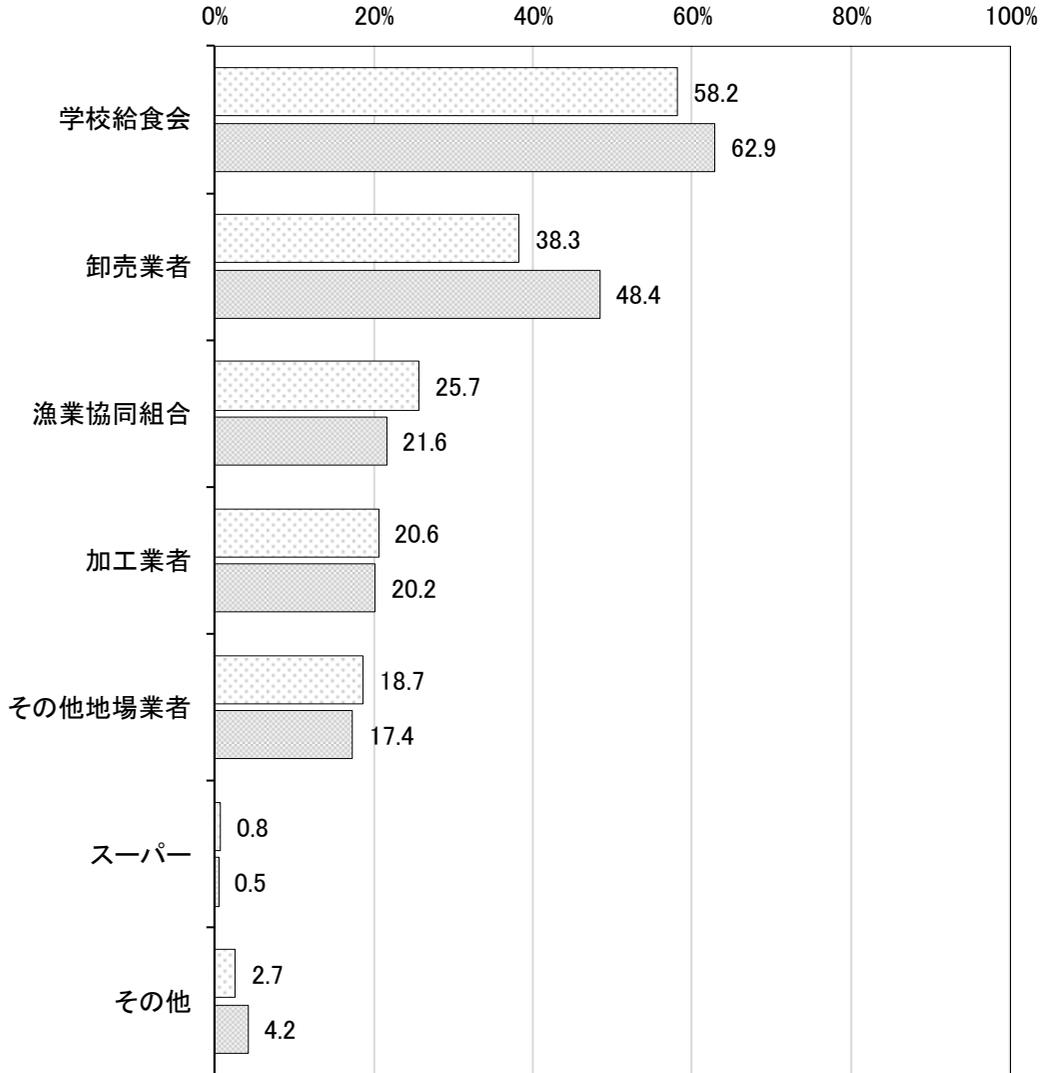
■ 海岸線のないエリア(n=185)

5-3. 地産地消水産物の仕入先

- 地産地消水産物の仕入先については、トップが「学校給食会」(58.2%)、次に「卸売業者」(38.3%)、「漁業協同組合」(25.7%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「卸売業者」は10pt以上減少。

Q13. 地産地消水産物の仕入先

【全体】



□ 2023年調査(n=1919)

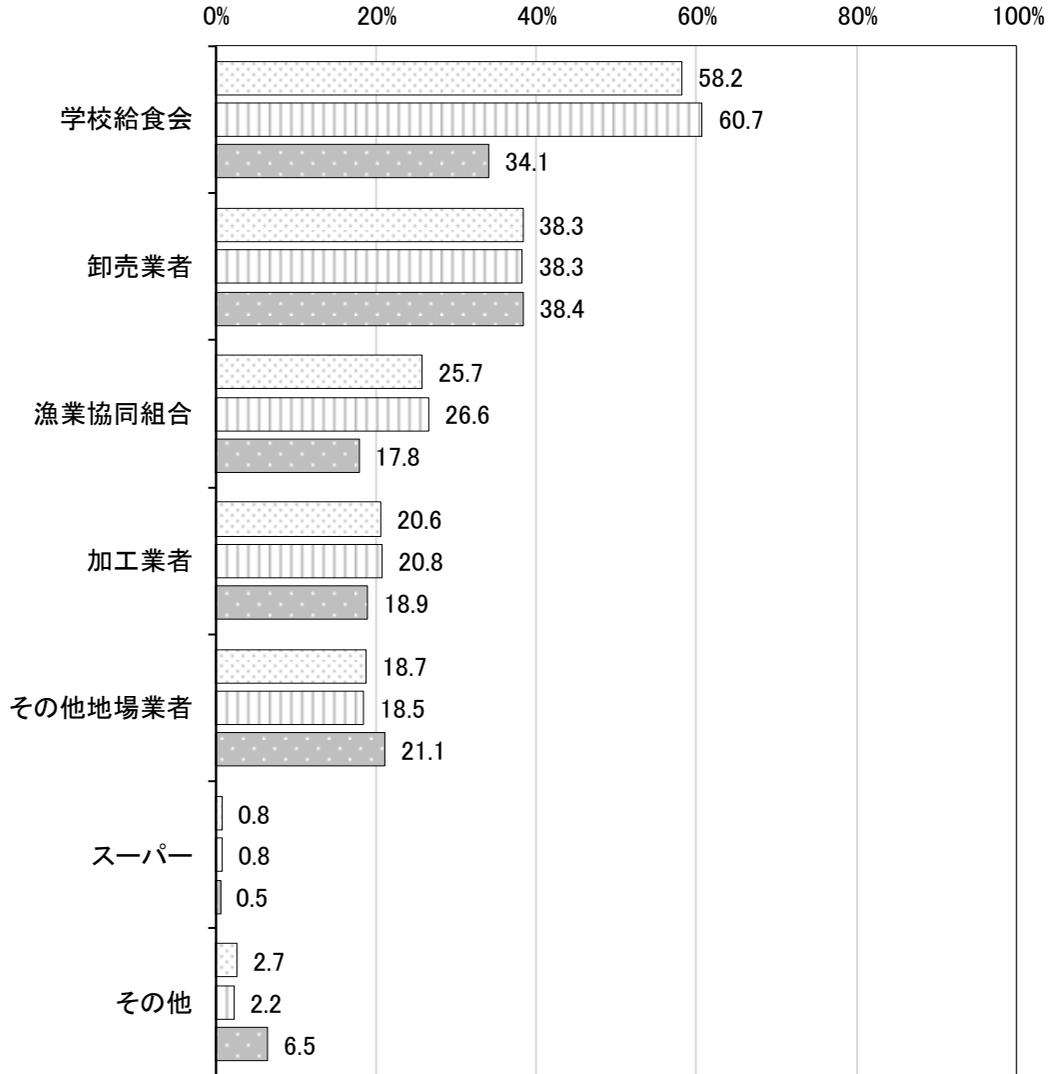
■ 2014年調査(n=339)

5-3. 地産地消水産物の仕入先

○ 海岸線のあるエリアでは、海岸線のないエリアよりも「学校給食会」が20pt以上、「漁業協同組合」5pt以上高い。

Q13. 地産地消水産物の仕入先

【海岸線の有無別】



□ 全体(n=1919)

□ 海岸線のあるエリア(n=1734)

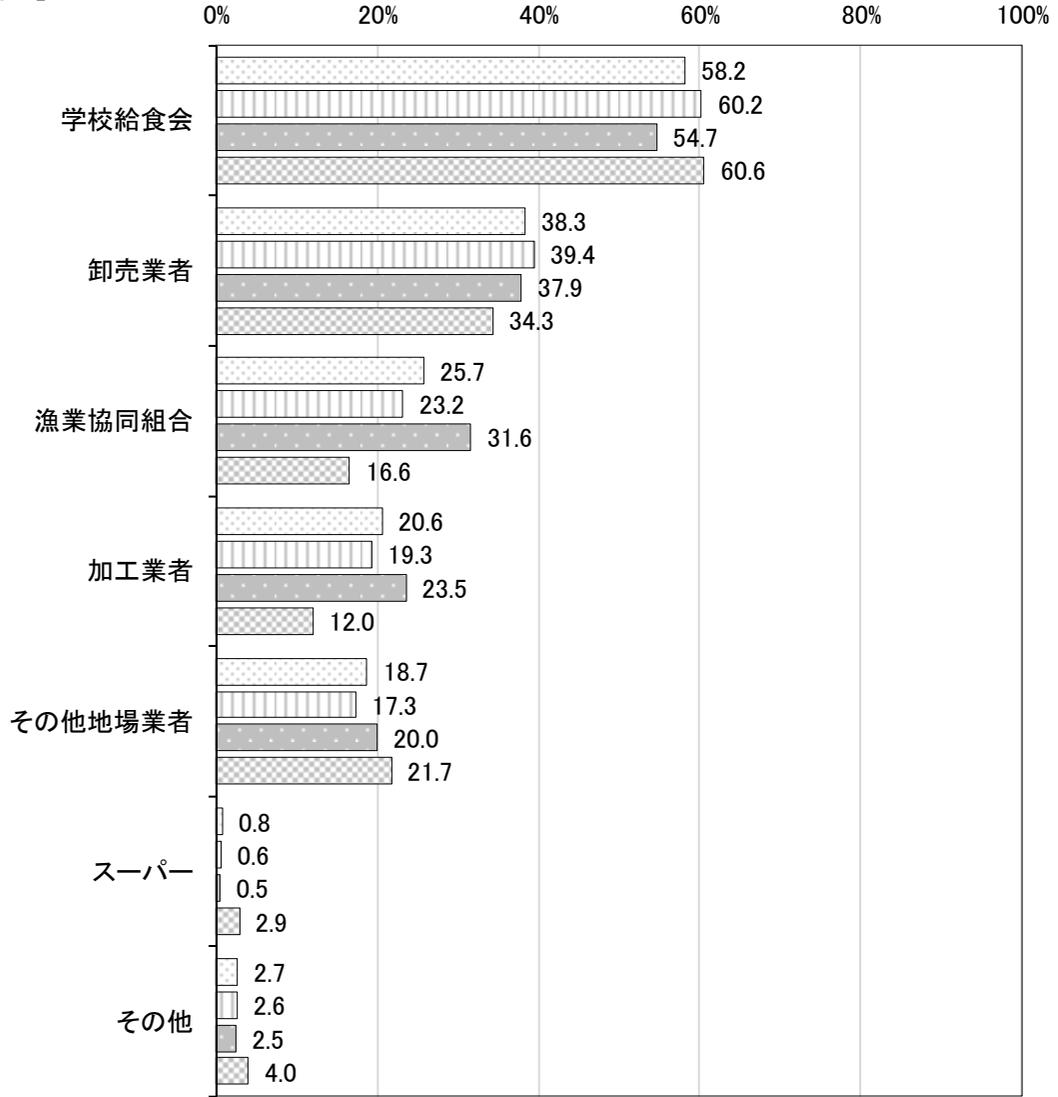
■ 海岸線のないエリア(n=185)

5-3. 地産地消水産物の仕入先

- 単独調理場では、「学校給食会」が共同調理場よりも5pt以上高い。
- 共同調理場では、「漁業協同組合」が単独調理場よりも5pt以上高い。

Q13. 地産地消水産物の仕入先

【単独調理場/共同調理場別】



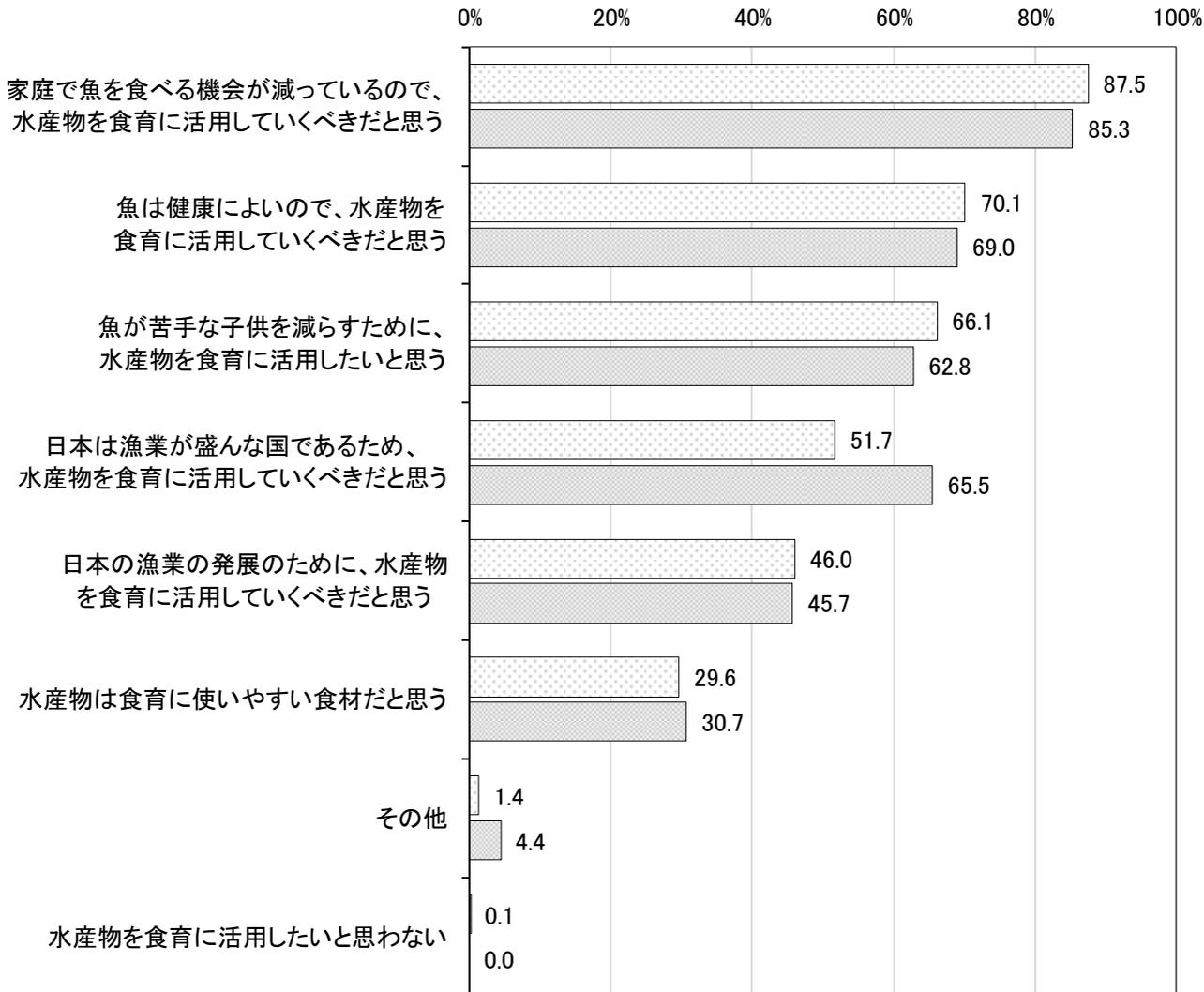
□ 全体(n=1919) □ 単独調理場(自校方式)(n=966) ■ 共同調理場(センター方式)(n=816) ▨ その他(n=175)

6. 水産物の食育活用

- 水産物を食育で活用する考え方については、トップが「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」(87.5%)、次に「魚は健康によいので、水産物を食育に活用していくべきだと思う」(70.1%)、「魚が苦手な子供を減らすために、水産物を食育に活用したいと思う」(66.1%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「日本は漁業が盛んな国であるため、水産物を食育に活用していくべきだと思う」は10pt以上減少。

Q14. 水産物を食育で活用する考え方について

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

■ 2014年調査(n=339)

Q15. 水産物を食育で活用したいと思わない理由【自由回答抜粋】

[Q14で水産物を食育で活用することについて「水産物を食育に活用したいと思わない」と回答された方]

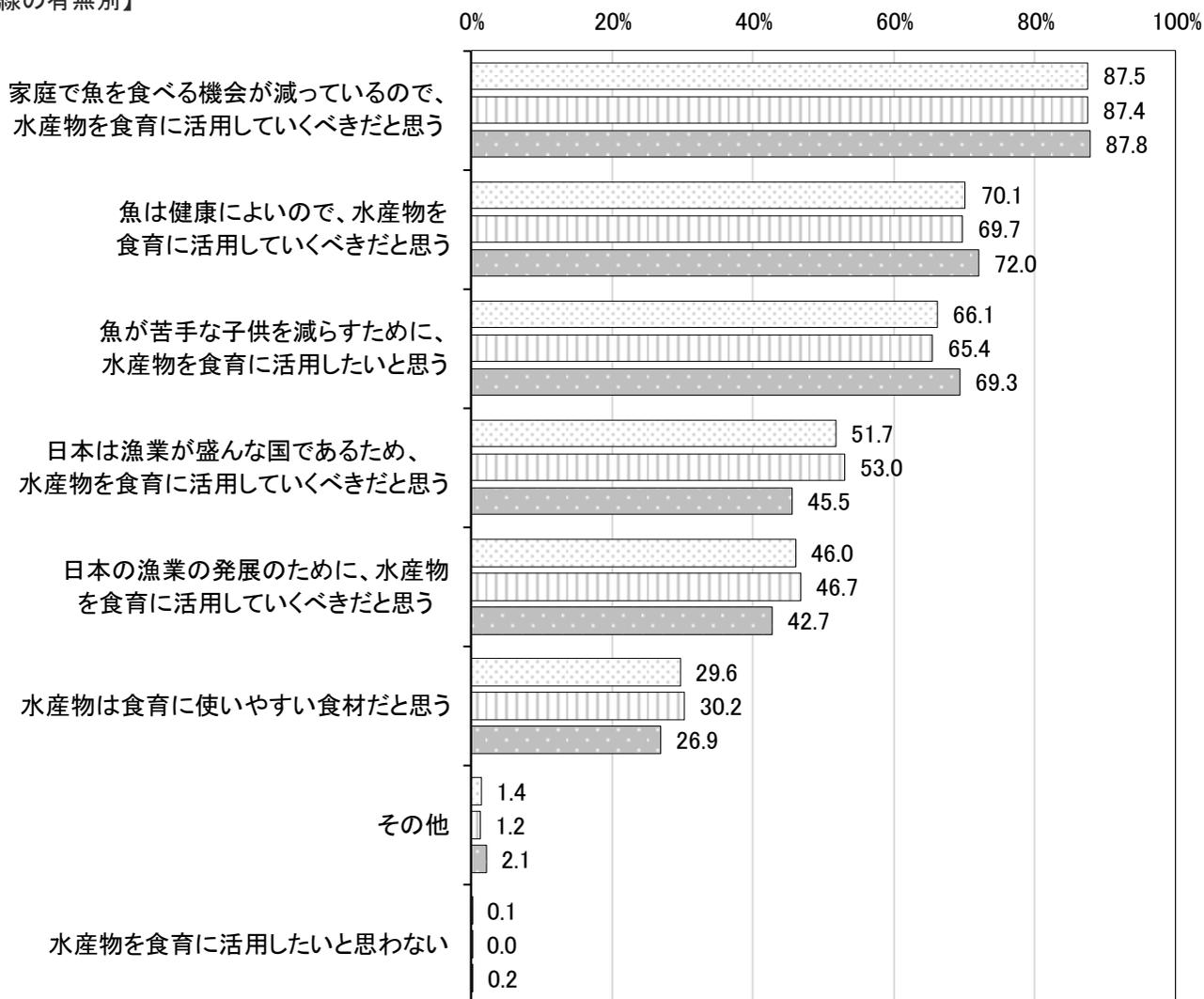
- ・ 生魚は近隣の鮮魚店から購入しているが、その鮮魚店が不親切。とてもじゃないが協力して食育につなげようとは思えない。また、肉より魚のほうが高価なうえ、子どもたちは肉のほうが好きという今の状態では使用頻度を落とさざるを得ない。(山形県)

6. 水産物の食育活用

○ 海岸線のあるエリアでは、「日本は漁業が盛んな国であるため、水産物を食育に活用していくべきだと思う」が海岸線のないエリアよりも5pt以上高い。

Q14. 水産物を食育で活用する考え方について

【海岸線の有無別】



□ 全体(n=3040)

□ 海岸線のあるエリア(n=2515)

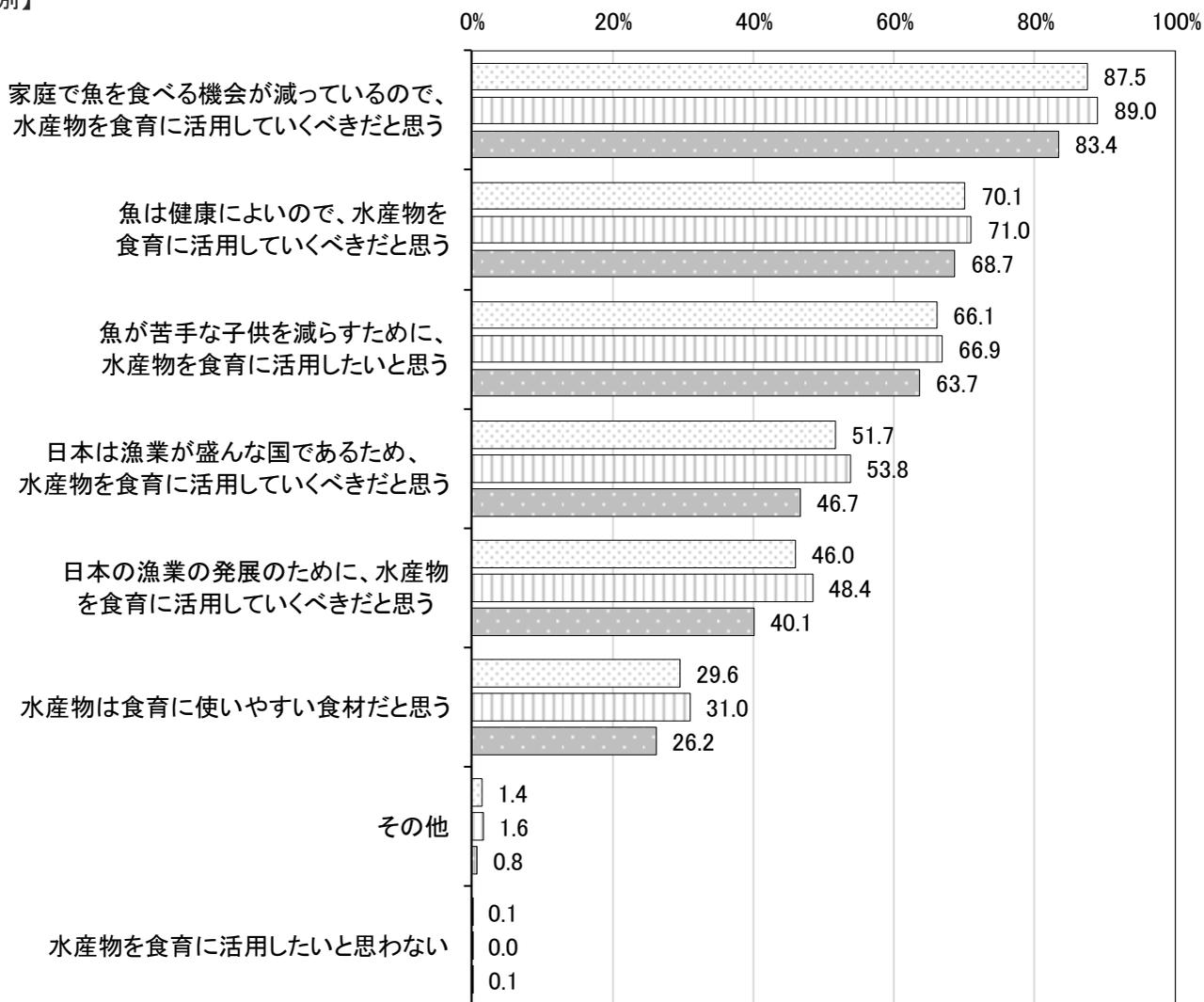
■ 海岸線のないエリア(n=525)

6. 水産物の食育活用

- 栄養教諭では、学校栄養職員よりも「家庭で魚を食べる機会が減っているのに、水産物を食育に活用していくべきだと思う」「日本は漁業が盛んな国であるため、水産物を食育に活用していくべきだと思う」「日本の漁業の発展のために、水産物を食育に活用していくべきだと思う」が5pt以上高い。

Q14. 水産物を食育で活用する考え方について

【職種別】



□ 全体(n=3040)

□ 栄養教諭(n=2201)

■ 学校栄養職員(n=760)

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、定質、定時、定価の条件

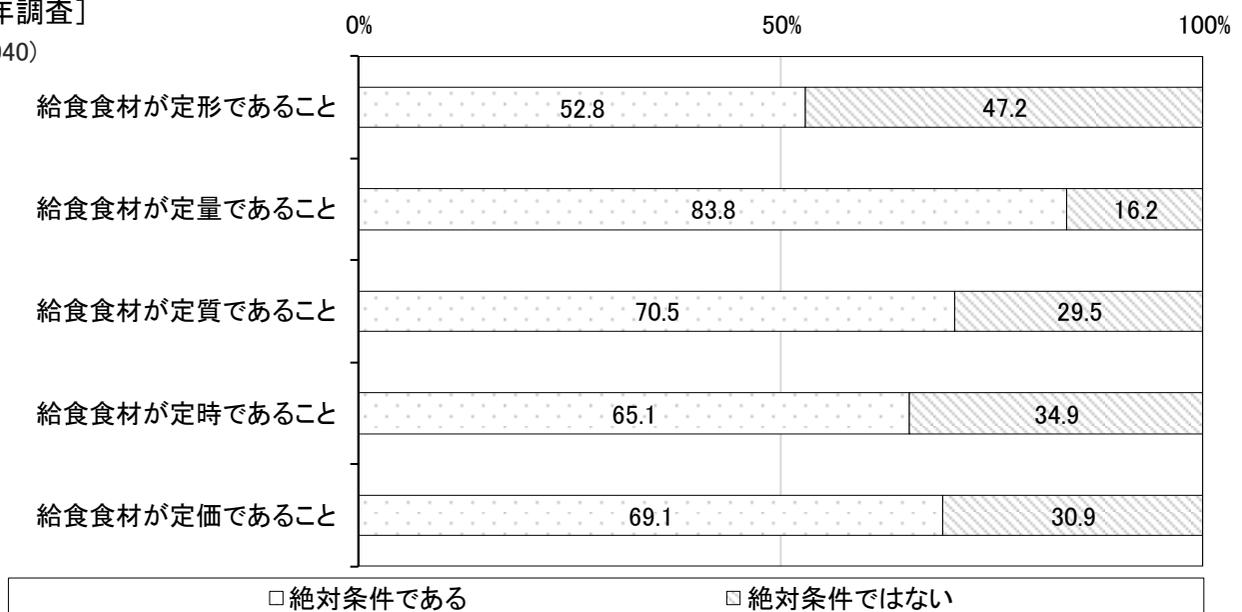
- 給食食材が定形、定量、定質、定時、定価であることの条件については、「給食食材が定量であること」が『絶対条件である』との回答が83.8%で最も多く、次に「給食食材が定質であること」(70.5%)、「給食食材が定価であること」(69.1%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「給食食材が定形であること」「給食食材が定量であること」「給食食材が定価であること」が『絶対条件である』との回答は10pt以上増加。
- 一方で、「給食食材が定質であること」は10pt以上減少。

Q16. 給食食材が定形、定量、定質、定時、定価であることの条件について

【全体】

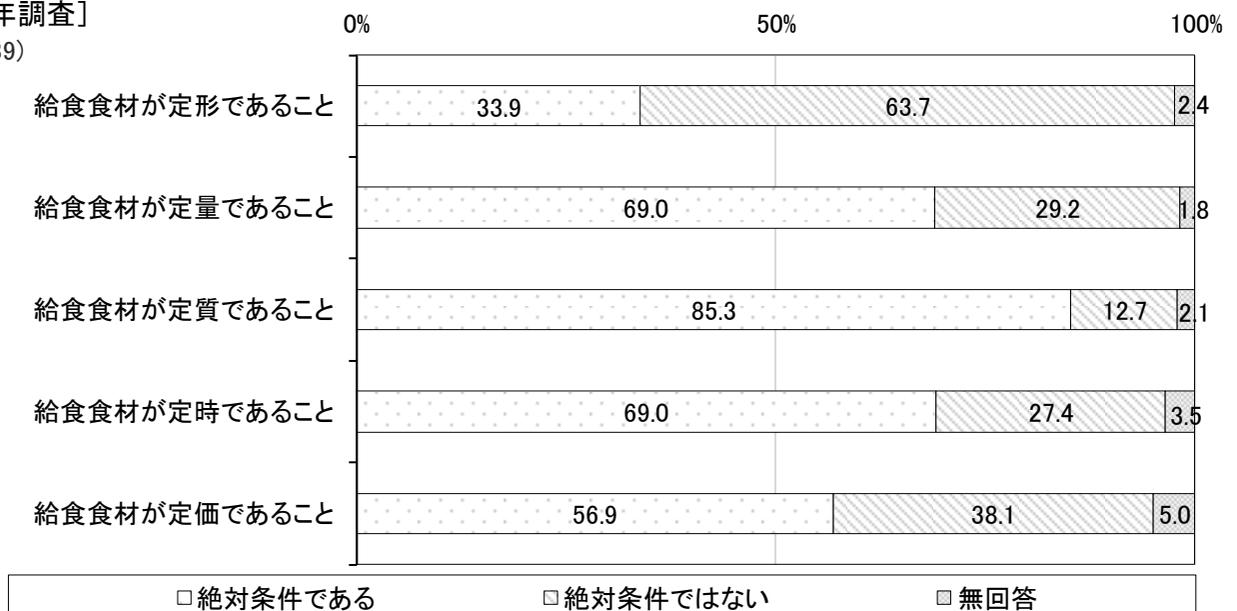
[2023年調査]

(n=3040)



[2014年調査]

(n=339)



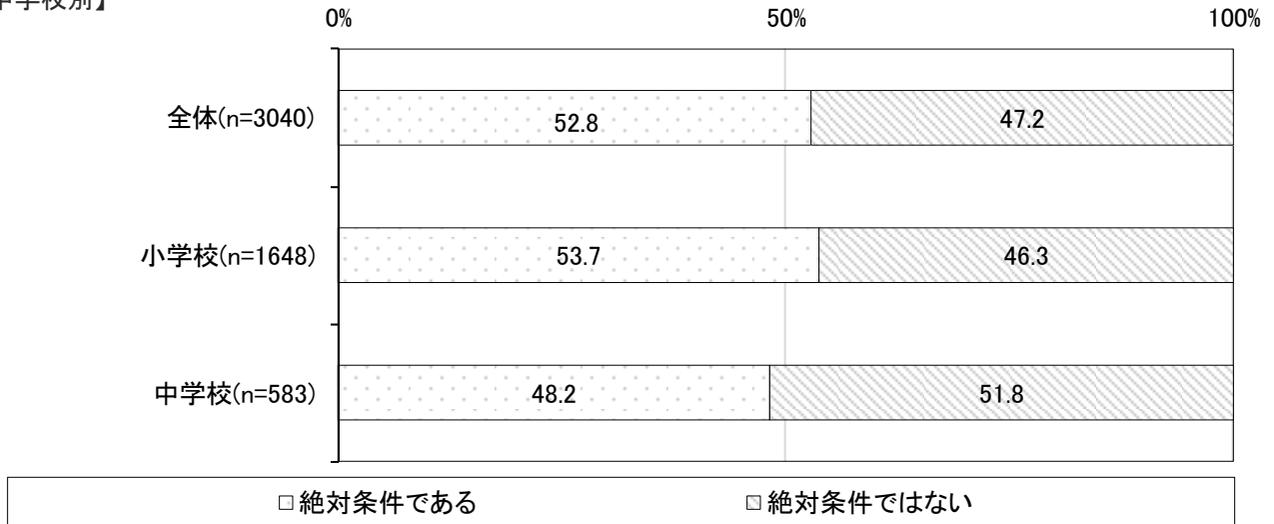
7-1. 給食食材の定形、定量、定質、定時、定価の条件

- 小学校では、「給食食材が定形であること」が『絶対条件である』は中学校よりも5pt以上高い。
- 共同調理場では、単独調理場よりも5pt以上高い。

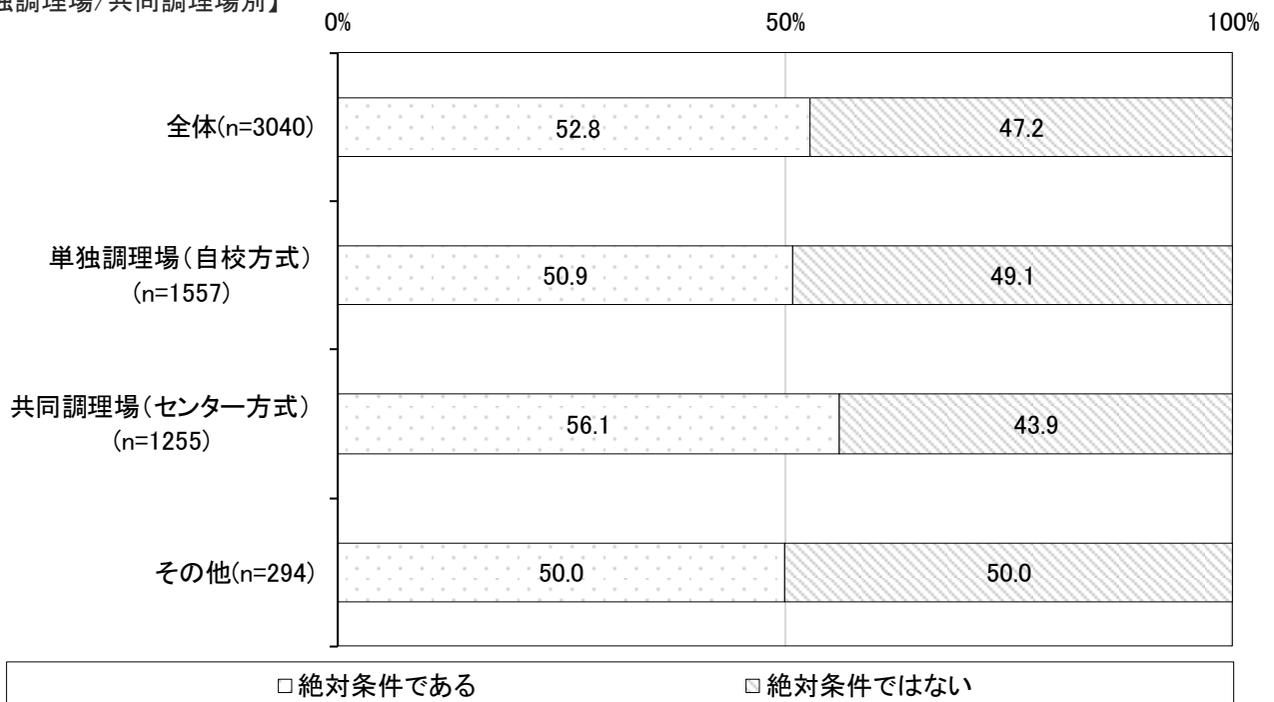
Q16. 給食食材が定形、定量、定質、定時、定価であることの条件について

給食食材が定形であること

【小中学校別】



【単独調理場/共同調理場別】



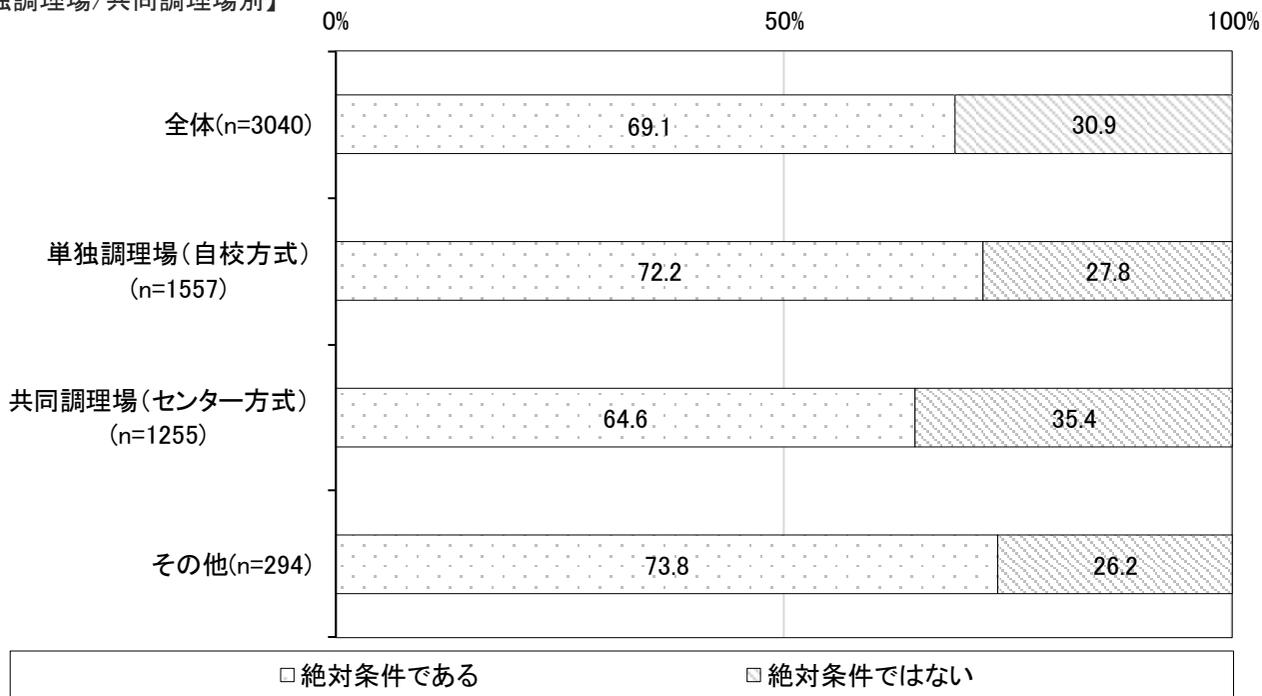
7-1. 給食食材の定形、定量、定質、定時、定価の条件

○ 単独調理場では、「給食食材が定価であること」が『絶対条件である』は共同調理場よりも5pt以上高い。

Q16. 給食食材が定形、定量、定質、定時、定価であることの条件について

給食食材が定価であること

【単独調理場/共同調理場別】



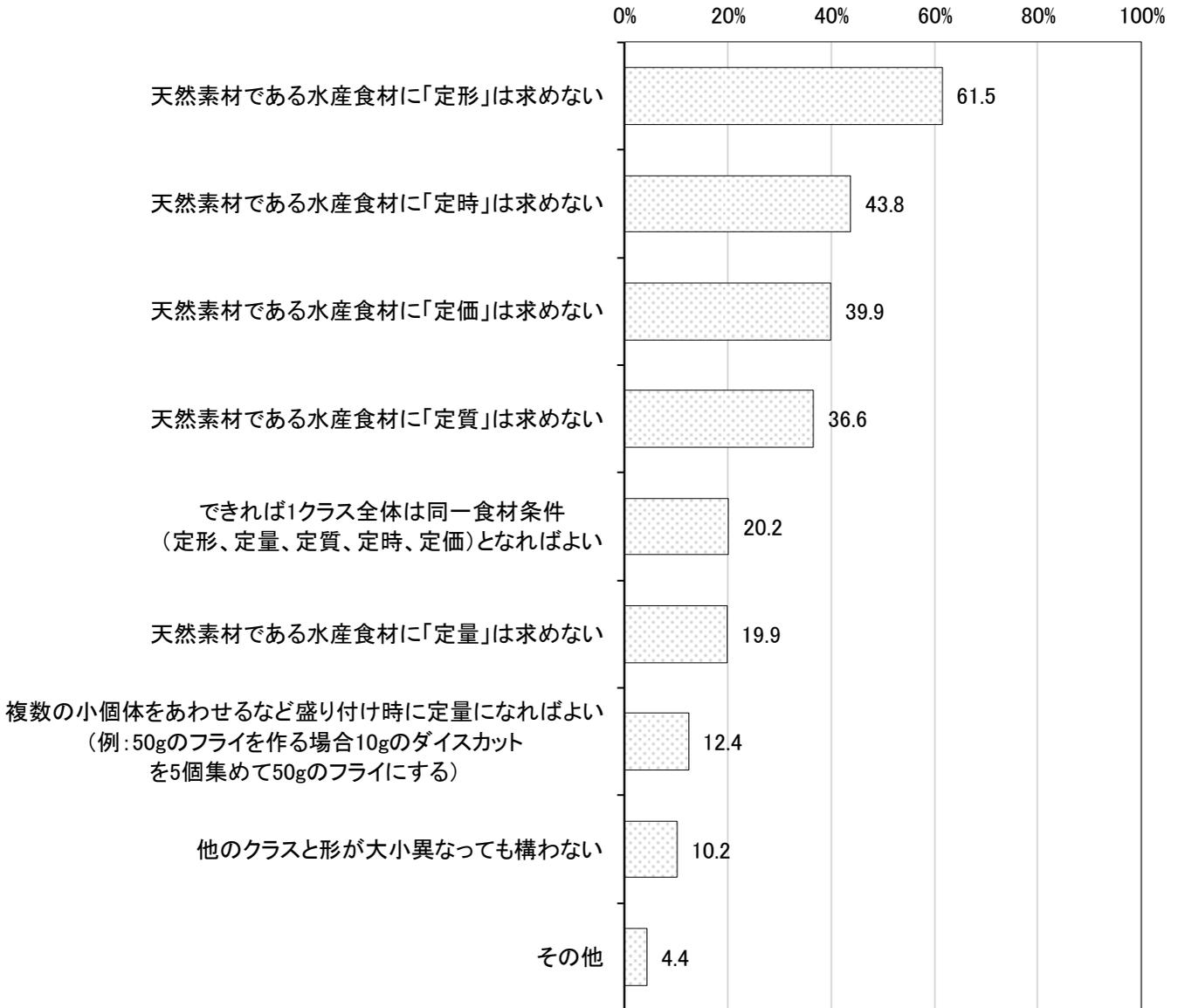
7-1. 給食食材の定形、定量、定質、定時、定価の条件

- 給食食材が定形、定量、定質、定時、定価であることが条件でない理由については、トップが「天然素材である水産食材に『定形』は求めない」(61.5%)、次に「天然素材である水産食材に『定時』は求めない」(43.8%)、「天然素材である水産食材に『定価』は求めない」(39.9%)が続く。

Q17. 給食食材が定形、定量、定質、定時、定価であることが条件でない理由

【全体】

[Q16で給食食材が定形、定量、定質、定時、定価である条件について、いずれかを「絶対条件ではない」と回答された方]
(n=2136)



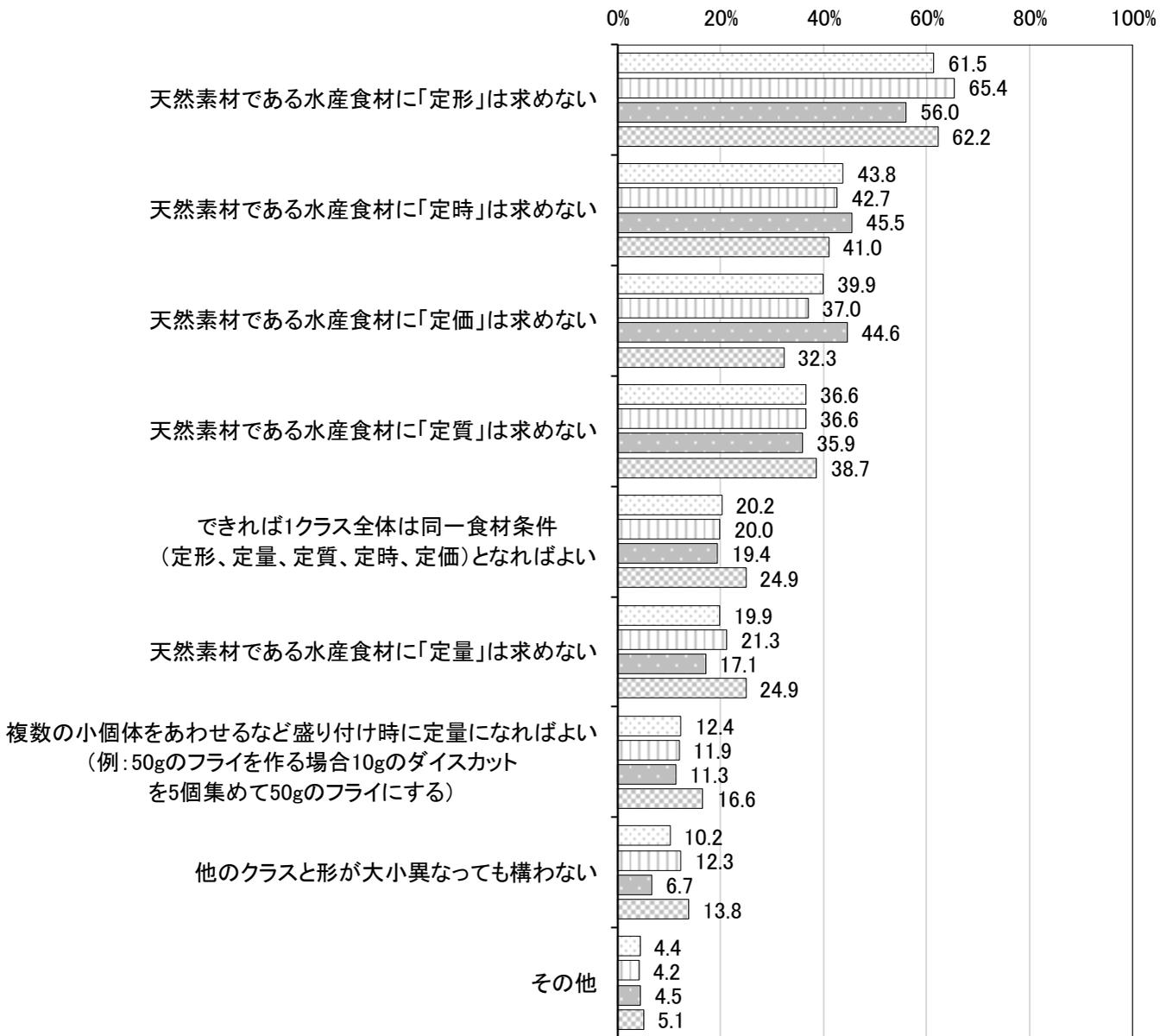
7-1. 給食食材の定形、定量、定質、定時、定価の条件

- 単独調理場では、共同調理場よりも「天然素材である水産食材に『定形』は求めない」「他のクラスと形が大小異なっても構わない」が5pt以上高い。
- 共同調理場では、「天然素材である水産食材に『定価』は求めない」が単独調理場よりも5pt以上高い。

Q17. 給食食材が定形、定量、定質、定時、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】

[Q16で給食食材が定形、定量、定質、定時、定価である条件について、いずれかを「絶対条件ではない」と回答された方]



□ 全体(n=2136) □ 単独調理場(自校方式)(n=1082) □ 共同調理場(センター方式)(n=885) □ その他(n=217)

7-2. 学校給食の水産物を活用するために今後改善されると良い点

- 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、トップが「価格が高いこと」(84.8%)が圧倒的に多く、次に「規格に合った食材が入手しにくいこと」(26.3%)、「魚介を使ったメニューの種類が少ないこと」(18.1%)が続く。
- 2014年調査と比べて、「価格が高いこと」は10pt以上、「長期の仕入計画を立てられないこと」は5pt以上増加。
- 一方で、「衛生面での不安があること(食中毒など)」は10pt以上、「形や大きさをそろえにくいこと」「調理器具が充実していないこと」は5pt以上減少。

Q18. 学校給食の水産物を活用するために今後改善されると良い点

【全体】



□ 2023年調査(n=3040)

■ 2014年調査(n=339)

7-2. 学校給食の水産物を活用するために今後改善されると良い点

○ 海岸線のあるエリアでは、「規格に合った食材が入手しにくいこと」が海岸線のないエリアより10pt以上高い。

Q18. 学校給食の水産物を活用するために今後改善されると良い点

【海岸線の有無別】



□ 全体(n=3040)

□ 海岸線のあるエリア(n=2515)

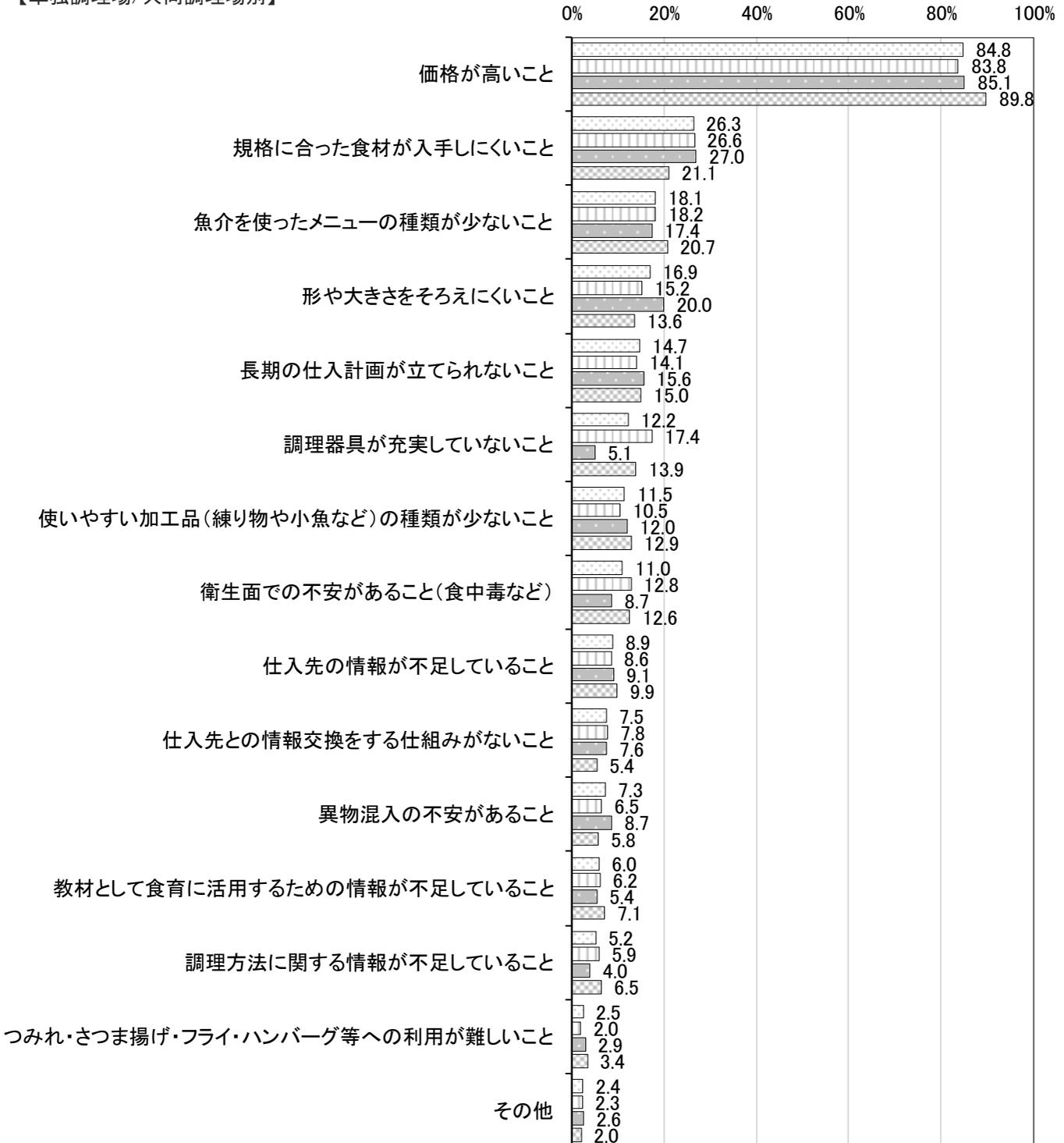
□ 海岸線のないエリア(n=525)

7-2. 学校給食の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、「調理器具が充実していないこと」が共同調理場よりも10pt以上高い。

Q18. 学校給食の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=3040) □ 単独調理場(自校方式)(n=1557) ■ 共同調理場(センター方式)(n=1255) ▣ その他(n=294)

8. 水産物に関する情報の認知状況と必要性

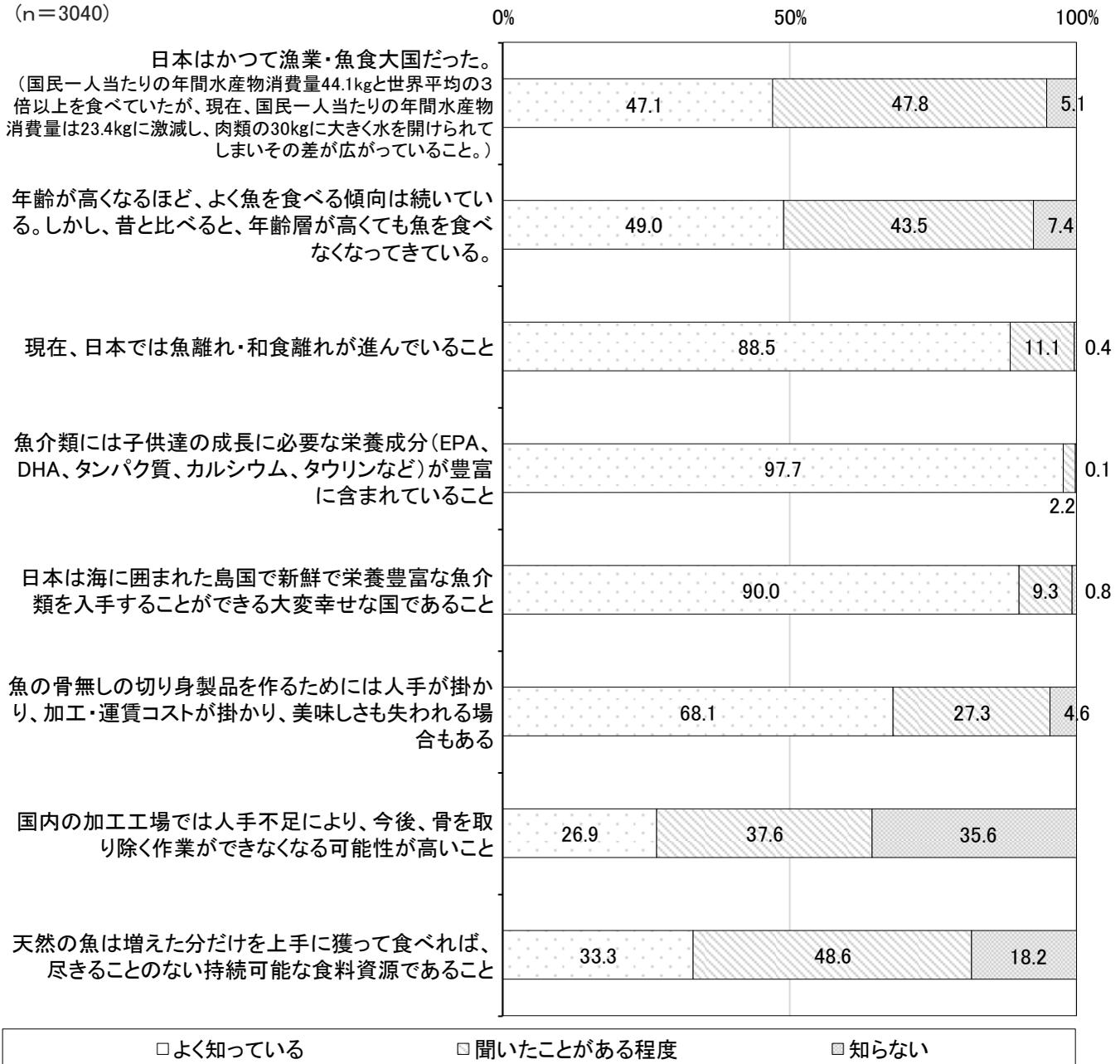
8-1. 水産物に関する情報の認知状況

- 水産物に関する情報の認知状況については、『よく知っている』との回答が最も多かったのは「魚介類には子供達の成長に必要な栄養成分(EPA、DHA、タンパク質、カルシウム、タウリンなど)が豊富に含まれていること」(97.7%)、次に「日本は海に囲まれた島国で新鮮で栄養豊富な魚介類を入手することができる大変幸せな国であること」(90.0%)、「現在、日本では魚離れ・和食離れが進んでいること」(88.5%)が続く。
- 一方で、『よく知っている』との回答が最も少なかったのが「国内の加工工場では人手不足により、今後、骨を取り除く作業ができなくなる可能性が高いこと」(26.9%)、次に少なかったのが「天然の魚は増えた分だけを上手に獲って食べれば、尽きることのない持続可能な食料資源であること」(33.3%)であった。

Q19. 水産物に関する情報の認知状況

【全体】

(n=3040)



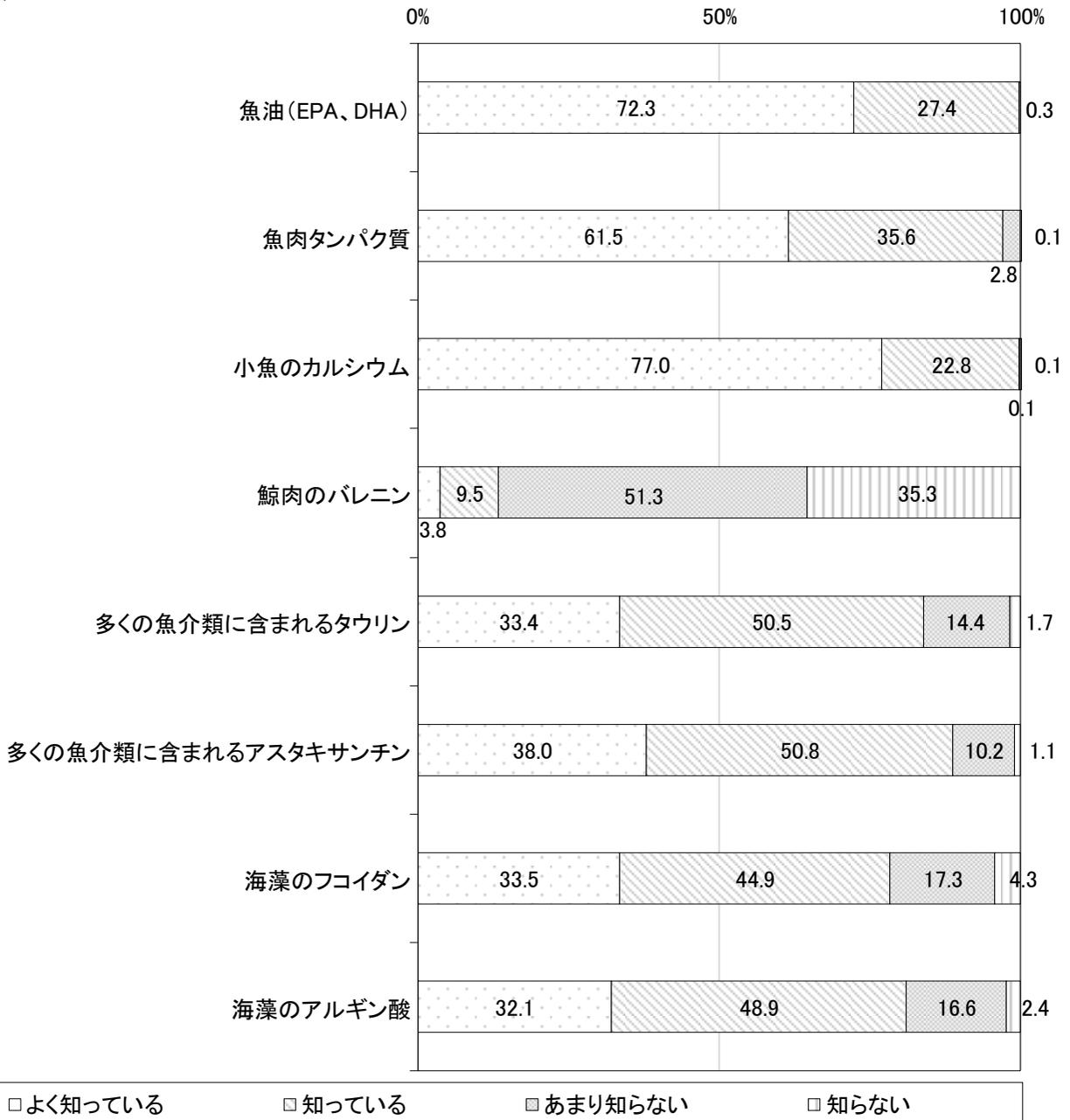
8-2. 水産物の栄養成分と効果・機能の認知状況

- 水産物の栄養成分と効果・機能の認知状況については、『よく知っている』との回答が最も多かったのが「小魚のカルシウム」(77.0%)、次に「魚油(EPA、DHA)」(72.3%)、「魚肉タンパク質」(61.5%)が続く。
- 一方で、『よく知っている』との回答が最も少なかったのが「鯨肉のバレニン」(3.8%)、次に少なかったのが「海藻のアルギン酸」(32.1%)、「多くの魚介類に含まれるタウリン」(33.4%)、「海藻のフコイダン」(33.5%)が続く。

Q20. 水産物の栄養成分と効果・機能の認知状況

【全体】

(n=3040)



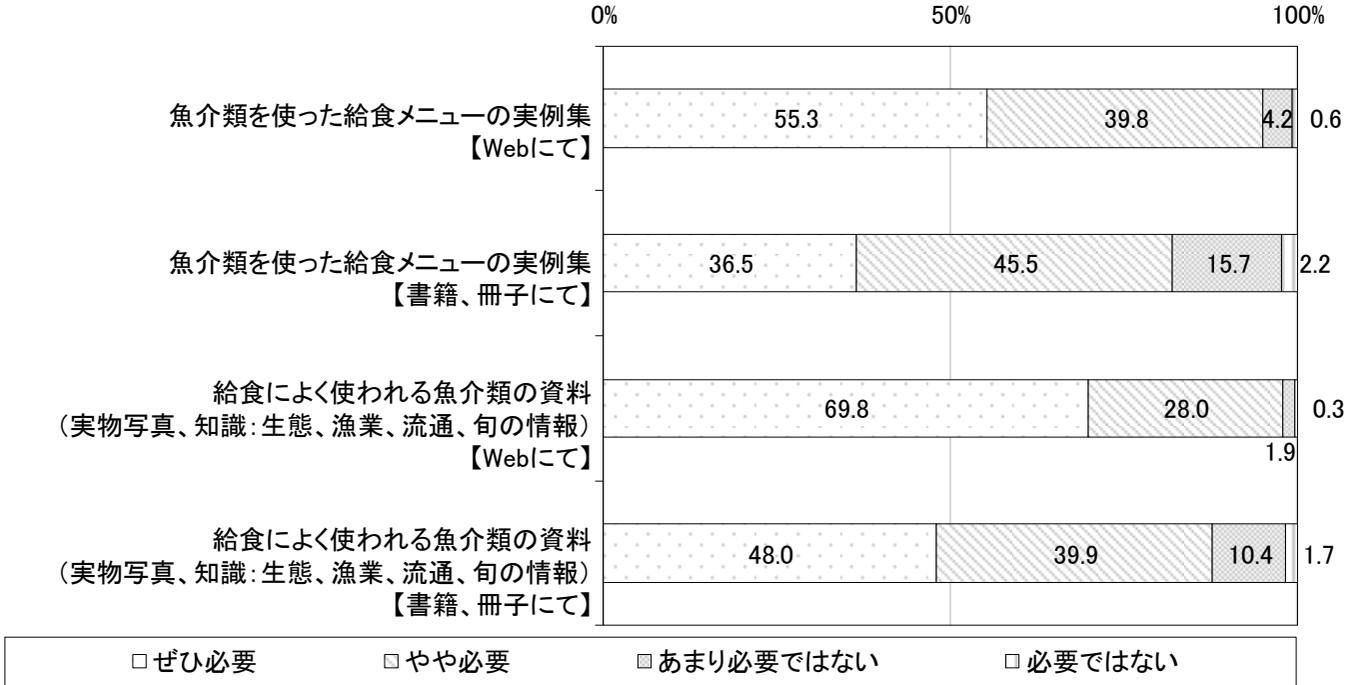
8-3. 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報の必要性

○ 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報では、『ぜひ必要』との回答が最も多かったのが「給食によく使われる魚介類の資料(実物写真、知識:生態、漁業、流通、旬の情報)【Webにて】」(69.8%)、次に「魚介類を使った給食メニューの実例集【Webにて】」(55.3%)が続く。

Q21. 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報の必要性について

【全体】

(n=3040)



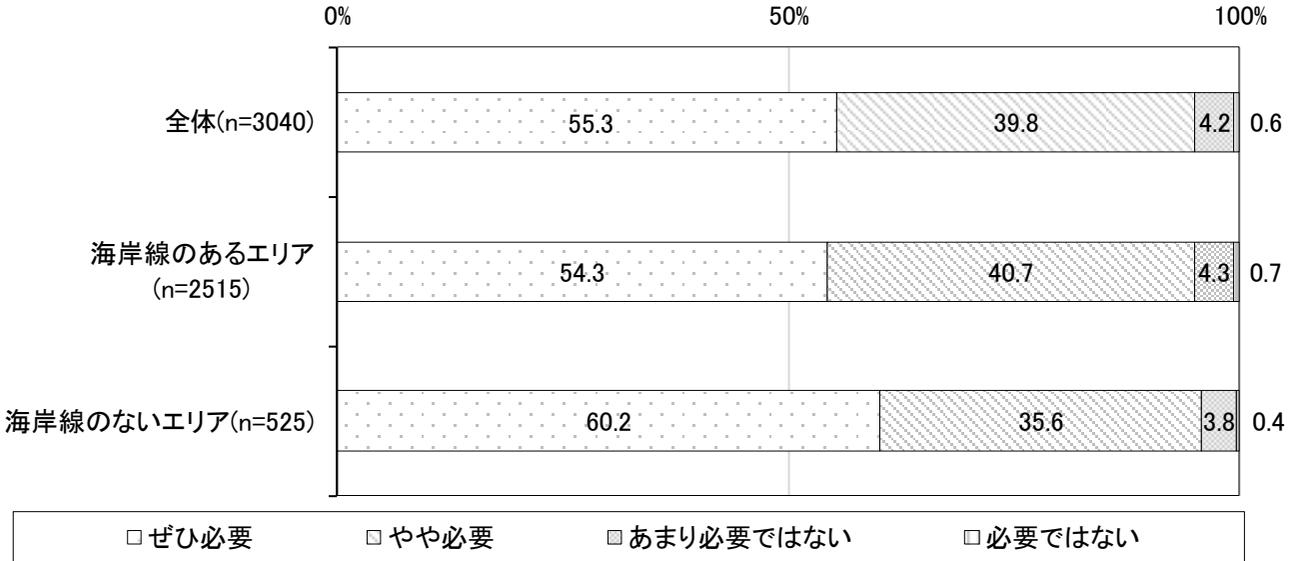
8-3. 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報の必要性

○ 海岸線のないエリアでは、「魚介類を使った給食メニューの実例集【Webにて】」および「給食によく使われる魚介類の資料(実物写真、知識:生態、漁業、流通、旬の情報)【Webにて】」を『ぜひ必要』との回答が海岸線のあるエリアよりも5pt以上高い。

Q21. 魚食の食育と給食のために使用する教材・情報の必要性について

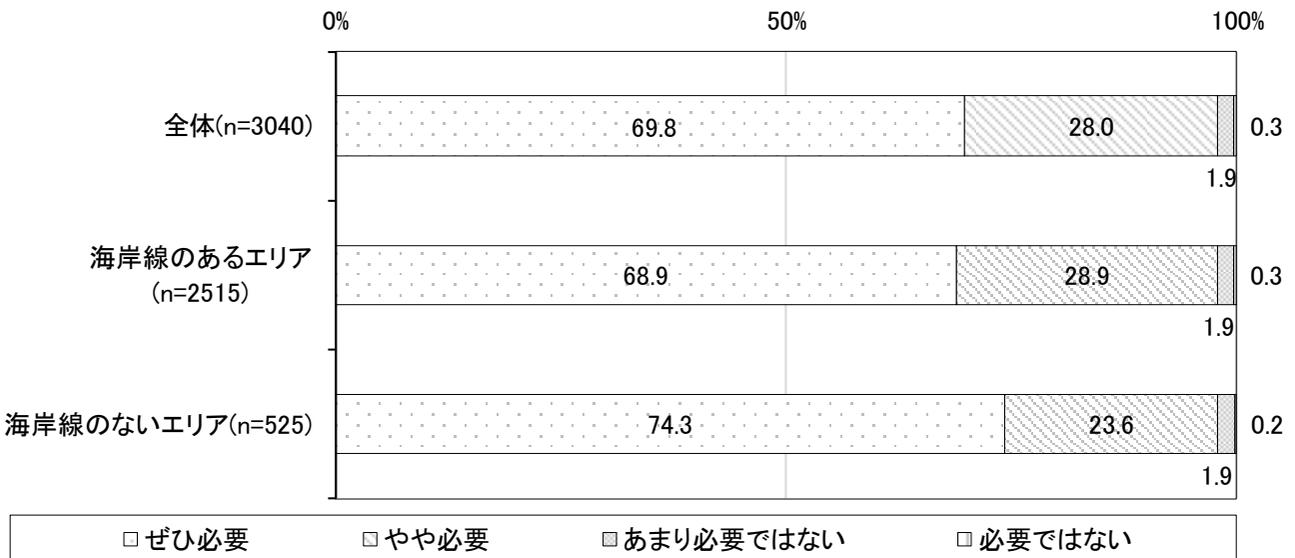
魚介類を使った給食メニューの実例集【Webにて】

【海岸線の有無別】



給食によく使われる魚介類の資料(実物写真、知識:生態、漁業、流通、旬の情報)【Webにて】

【海岸線の有無別】



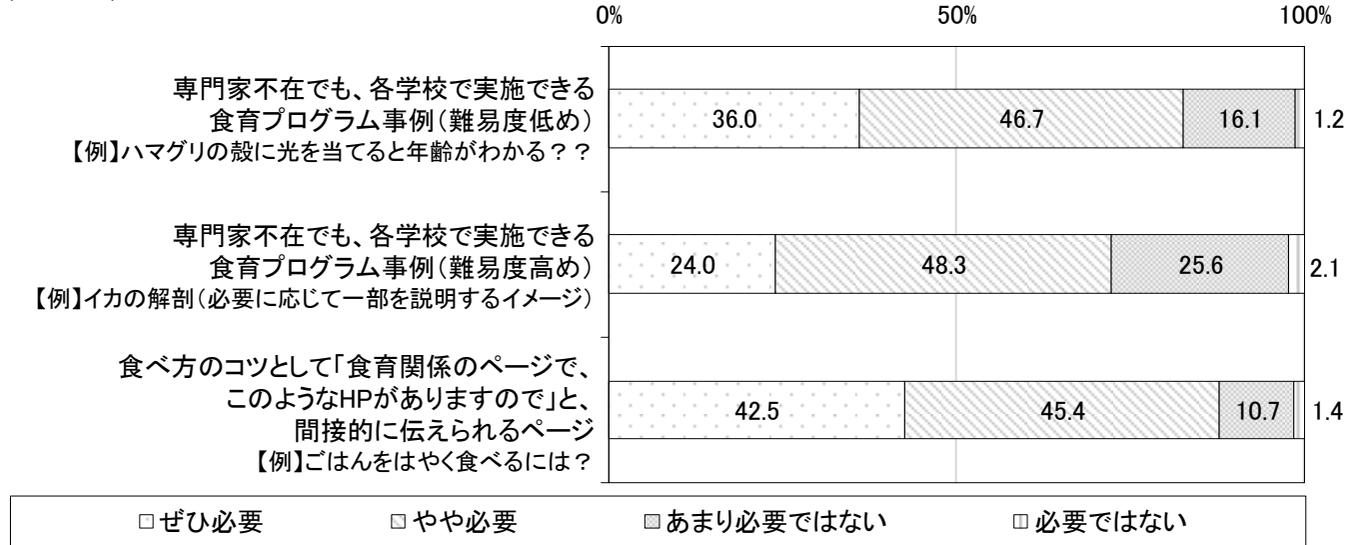
8-4. 魚食の食育プログラムのために使用する事例情報の必要性

- 魚食の食育プログラムのための事例情報の必要性については、『ぜひ必要』の回答が最も多かったのが「食べ方のコツとして「食育関係のページで、このようなHPがありますので」と、間接的に伝えられるページ【例】ごはんをはやく食べるには？」(42.5%)、次に「専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例(難易度低め)【例】ハマグリ(殻)に光を当てると年齢がわかる??」(36.0%)が続く。

Q22. 魚食の食育プログラムのために使用する事例情報の必要性について

【全体】

(n=3040)



<参考:情報ページURL>

- ・ 専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例(難易度低め)

【例】ハマグリ(殻)に光を当てると年齢がわかる?? (<https://osakana.suisankai.or.jp/s-growth/8533>)



- ・ 専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例(難易度高め)

【例】イカの解剖(必要に応じて一部を説明するイメージ) (<https://osakana.suisankai.or.jp/shokuiku/566>)



- ・ 食べ方のコツとして「食育関係のページで、このようなHPがありますので」と、間接的に伝えられるページ

【例】ごはんをはやく食べるには? (<https://osakana.suisankai.or.jp/shokuiku/8473>)



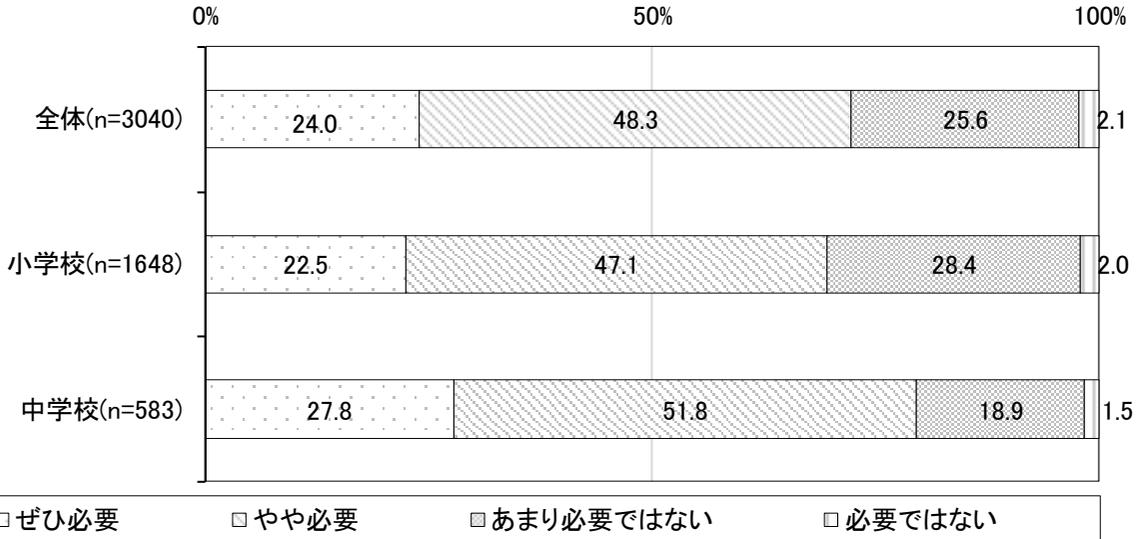
8-4. 魚食の食育プログラムのために使用する事例情報の必要性

○ 中学校では、小学校よりも「専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例（難易度高め）【例】イカの解剖（必要に応じて一部を説明するイメージ）」を『ぜひ必要』との回答が5pt以上高い。

Q22. 魚食の食育プログラムのために使用する事例情報の必要性について

専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例（難易度高め）
【例】イカの解剖（必要に応じて一部を説明するイメージ）

【小中学校別】



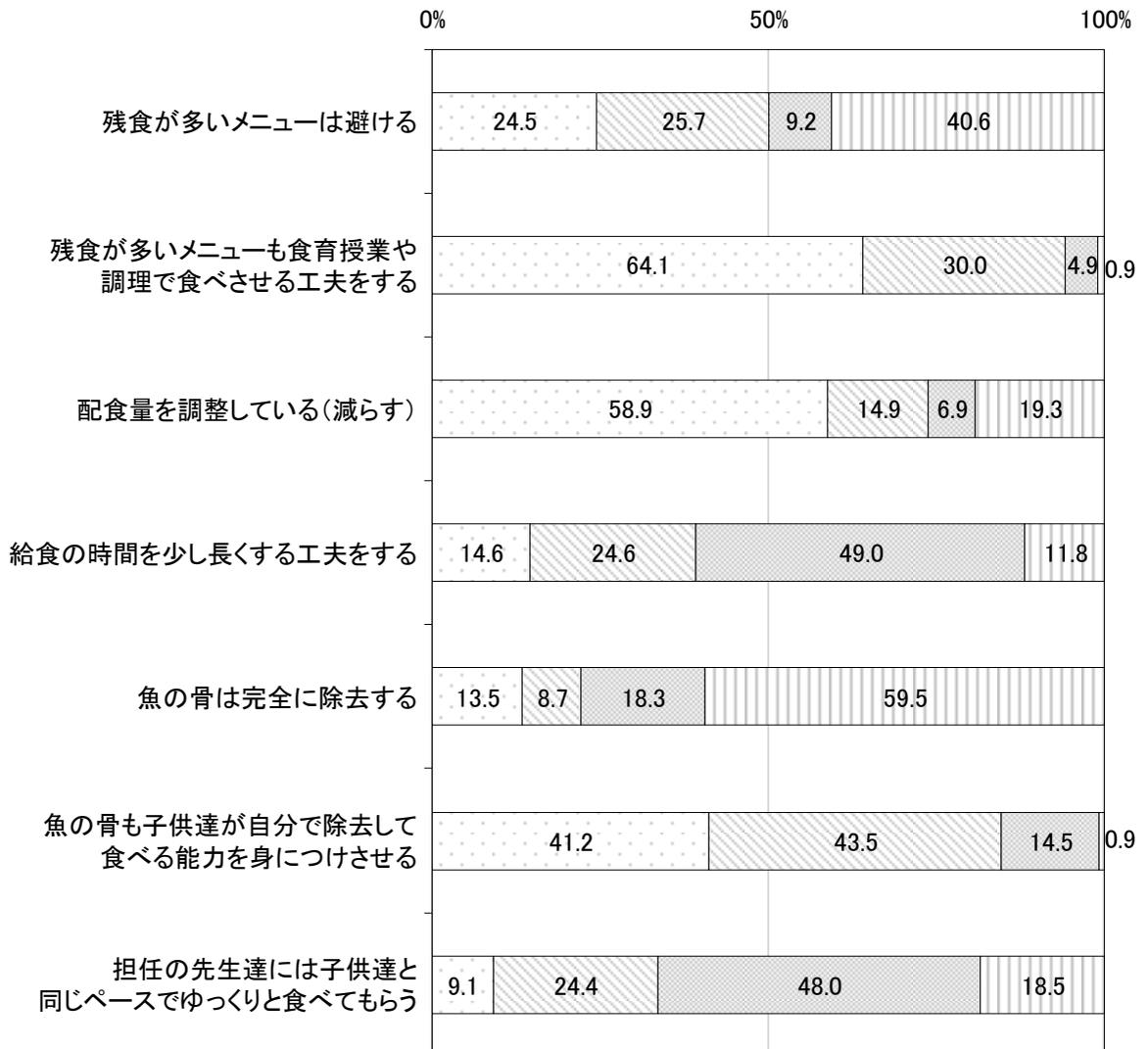
9. 給食の食べ残しを出さないための工夫

- 給食の食べ残しを出さないための工夫については、『実施している』との回答が最も多かったのが「残食が多いメニューも食育授業や調理で食べさせる工夫をする」(64.1%)、次に「配食量を調整している(減らす)」(58.9%)、「魚の骨も子供達が自分で除去して食べる能力を身につけさせる」(41.2%)が続く。
- 『必要を感じるが、まだ実施していない』との回答では、最も多かったのが「魚の骨も子供達が自分で除去して食べる能力を身につけさせる」(43.5%)、次に「残食が多いメニューも食育授業や調理で食べさせる工夫をする」(30.0%)が続く。
- 『必要を感じるが、そもそも実施できない』との回答では、最も多かったのが「給食の時間を少し長くする工夫をする」(49.0%)、「担任の先生達には子供達と同じペースでゆっくりと食べてもらう」(48.0%)が続く。
- 『実施する必要を感じない』との回答では、最も多かったのが「魚の骨は完全に除去する」(59.5%)、次に「残食が多いメニューは避ける」(40.6%)が続く。

Q23. 給食の食べ残しを出さないための工夫

【全体】

(n=3040)



□ 実施している

□ 必要を感じるが、そもそも実施できない

□ 必要を感じるが、まだ実施していない

□ 実施する必要を感じない

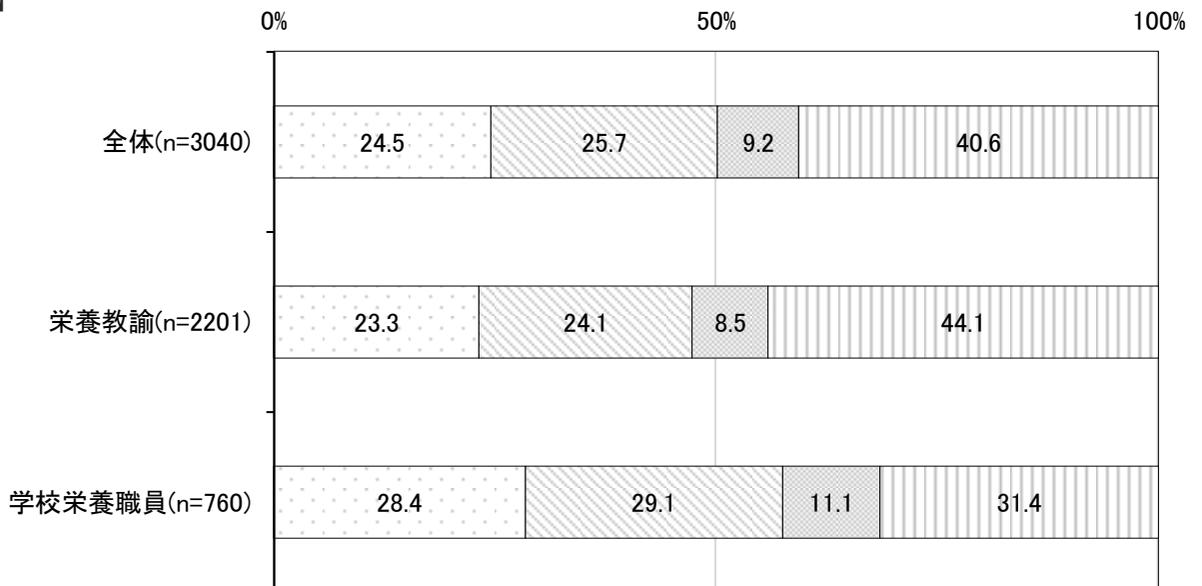
9. 給食の食べ残しを出さないための工夫

- 学校栄養職員では、栄養教諭より「残食が多いメニューは避ける」を『実施している』との回答が5pt以上高い。
- 栄養教諭では、学校栄養職員より「残食が多いメニューは避ける」を『実施する必要がある』との回答が10pt以上高い。

Q23. 給食の食べ残しを出さないための工夫

残食が多いメニューは避ける

【職種別】



実施している

必要を感じるが、そもそも実施できない

必要を感じるが、まだ実施していない

実施する必要を感じない

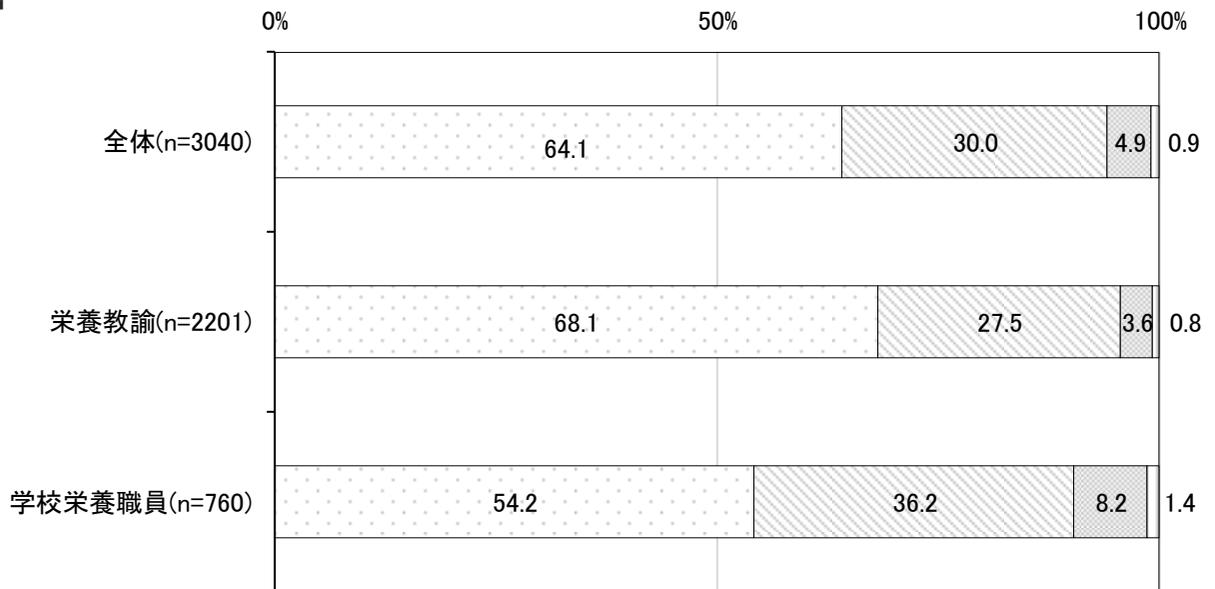
9. 給食の食べ残しを出さないための工夫

- 栄養教諭では、学校栄養職員より「残食が多いメニューも食育授業や調理で食べさせる工夫をする」を『実施している』との回答が10pt以上高い。
- 学校栄養職員では、栄養教諭より「残食が多いメニューも食育授業や調理で食べさせる工夫をする」を『必要を感じるが、まだ実施していない』との回答が5pt以上高い。

Q23. 給食の食べ残しを出さないための工夫

残食が多いメニューも食育授業や調理で食べさせる工夫をする

【職種別】



実施している

必要を感じるが、まだ実施していない

必要を感じるが、そもそも実施できない

実施する必要を感じない

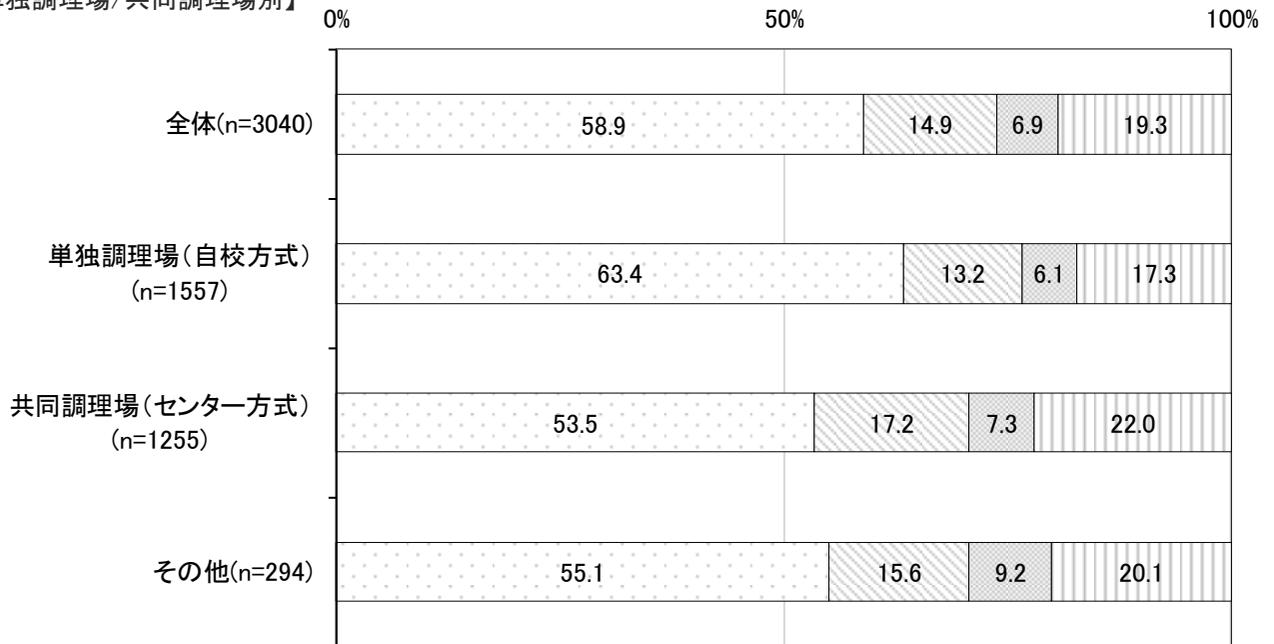
9. 給食の食べ残しを出さないための工夫

○ 単独調理場では、共同調理場より「配食量を調整している(減らす)」を『実施している』との回答が5pt以上高い。

Q23. 給食の食べ残しを出さないための工夫

配食量を調整している(減らす)

【単独調理場/共同調理場別】



- 実施している
- 必要を感じるが、まだ実施していない
- 必要を感じるが、そもそも実施できない
- 実施する必要を感じない

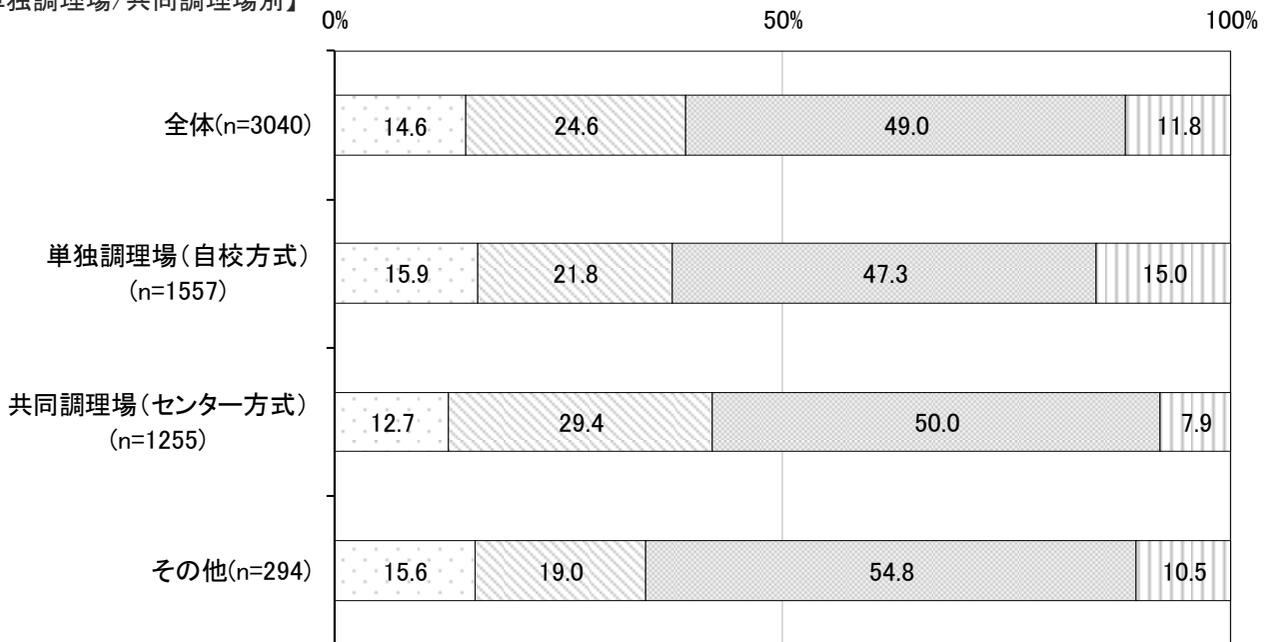
9. 給食の食べ残しを出さないための工夫

- 共同調理場では、単独調理場より「給食の時間を少し長くする工夫をする」を『必要を感じるが、まだ実施していない』との回答が5pt以上高い。
- 単独調理場では、共同調理場より「給食の時間を少し長くする工夫をする」を『実施する必要を感じない』との回答が5pt以上高い。

Q23. 給食の食べ残しを出さないための工夫

給食の時間を少し長くする工夫をする

【単独調理場/共同調理場別】



- 実施している
- 必要を感じるが、まだ実施していない
- 必要を感じるが、そもそも実施できない
- 実施する必要を感じない

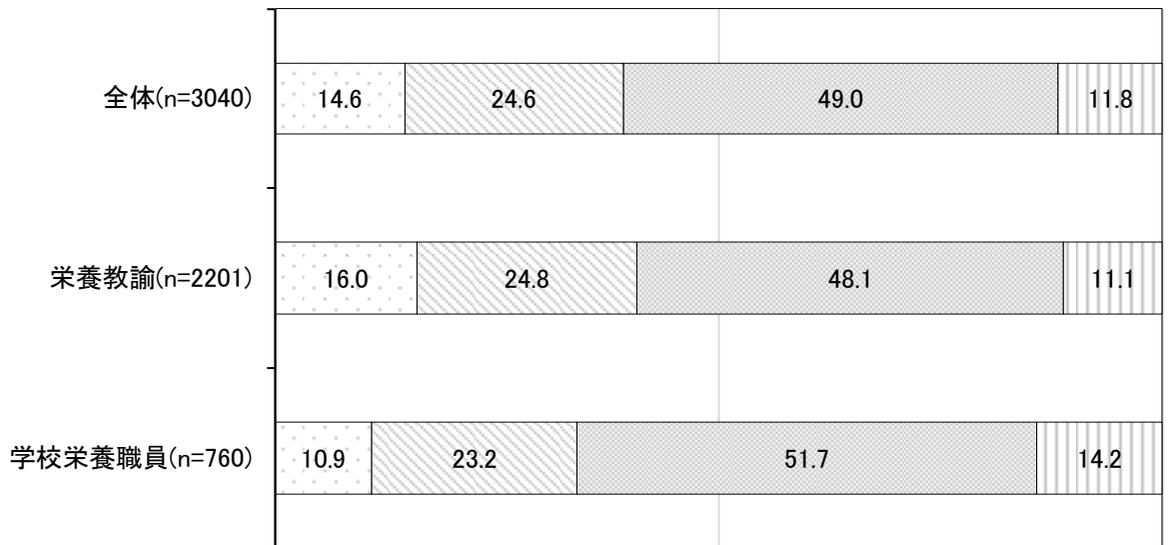
9. 給食の食べ残しを出さないための工夫

○ 栄養教諭では、学校栄養職員より「給食の時間を少し長くする工夫をする」を『実施している』との回答が5pt以上高い。

Q23. 給食の食べ残しを出さないための工夫

給食の時間を少し長くする工夫をする

【職種別】



- 実施している
- 必要を感じるが、まだ実施していない
- 必要を感じるが、そもそも実施できない
- 実施する必要を感じない

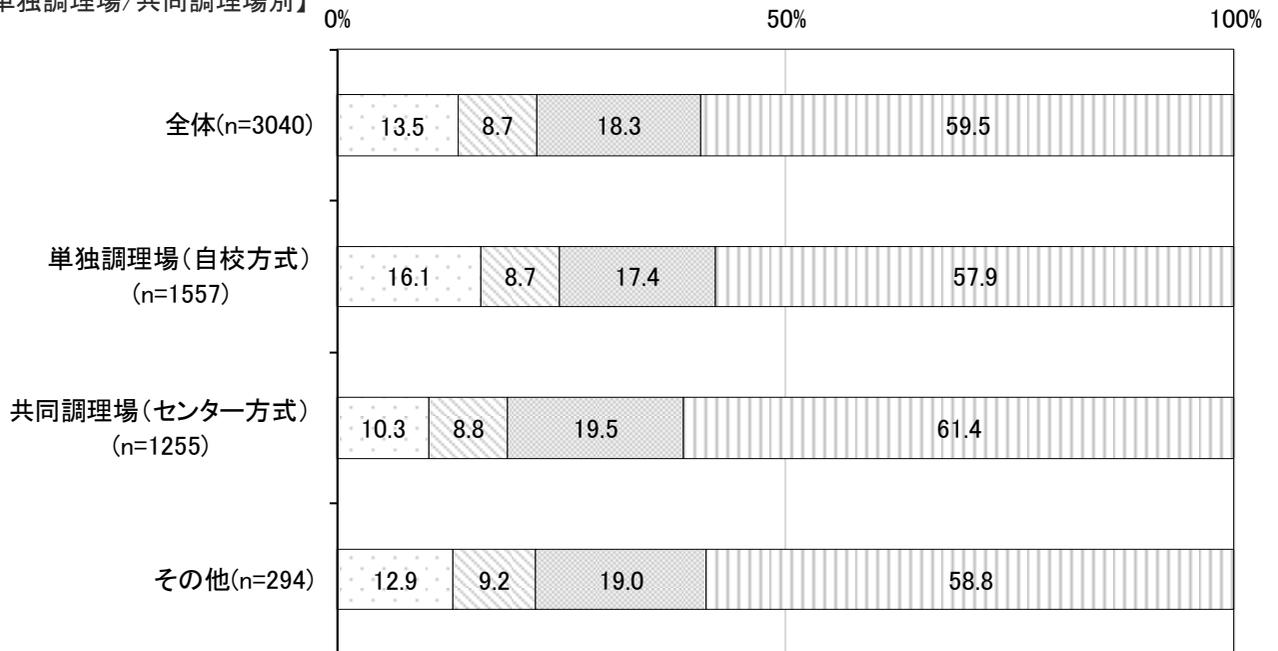
9. 給食の食べ残しを出さないための工夫

○ 単独調理場では、共同調理場より「魚の骨は完全に除去する」を『実施している』との回答が5pt以上高い。

Q23. 給食の食べ残しを出さないための工夫

魚の骨は完全に除去する

【単独調理場/共同調理場別】



実施している

必要を感じるが、そもそも実施できない

必要を感じるが、まだ実施していない

実施するの必要を感じない

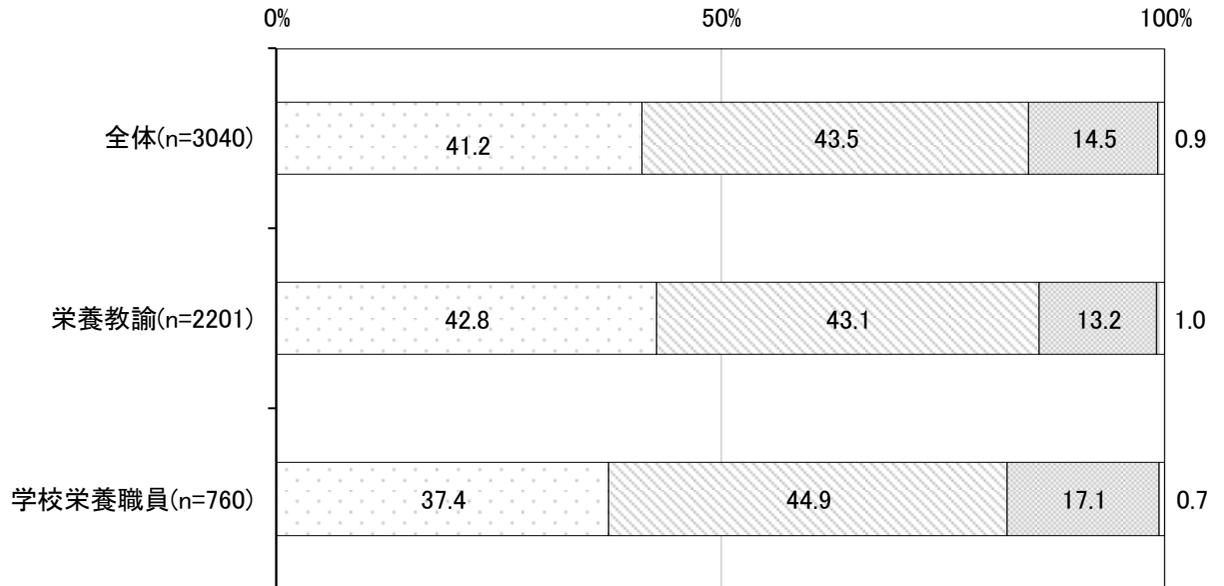
9. 給食の食べ残しを出さないための工夫

○ 栄養教諭では、学校栄養職員より「魚の骨も子供達が自分で除去して食べる能力を身につけさせる」を『実施している』との回答が5pt以上高い。

Q23. 給食の食べ残しを出さないための工夫

魚の骨も子供達が自分で除去して食べる能力を身につけさせる

【職種別】



- 実施している
- 必要を感じるが、まだ実施していない
- 必要を感じるが、そもそも実施できない
- 実施する必要を感じない

9. 給食の食べ残しを出さないための工夫【自由回答】

○ 給食の食べ残しを出さないための工夫についての自由回答では、最も多かったのが「お知らせ・掲示板での情報提示や指導、声かけ、校内放送でのアプローチ」、次に「調理方法・味付けを工夫」「個人やクラスに合わせて配膳量・配食量を調整」などがあげられる。

Q24. 給食の食べ残しを出さないための工夫として実施していること【自由回答のカテゴリー分類】



9. 給食の食べ残しを出さないための工夫【代表的自由回答抜粋】

Q24. 給食の食べ残しを出さないための工夫として実施していること

※回答件数の多かった上位8カテゴリー

お知らせ・掲示板での情報提示や食育の指導・声かけ・校内放送でのアプローチ

- いかに食べ残しているかを見えるように掲示して知らせ、自分たちで気づけるようにする。児童のみならず教員にも問題意識を持たせる。(福岡県)
- たよりや放送、掲示物などで給食のメニューや使われている食材について情報提供するように心がけ、関心を持たせる。(広島県)
- フードロスや体に必要な栄養素の話を通して、食べることの大切さを伝えと残量が減ってきます。(群馬県)
- 一口メモ等を活用して、子どもたちに興味関心を与えるようにしている。(山形県)
- 給食の時間に「ちょこっと食育」と題し食材や栄養などのミニ情報を伝えている。(静岡県)

調理方法・味付けを工夫

- こどもたちの苦手な魚や野菜類をおいしくいろいろな調理法で提供すること(兵庫県)
- ピーマンなど子どもが苦手な食材は、少量を細く切って、八宝菜など子どもが食べやすい味付けにして提供している。(愛知県)
- 魚のうろこ血合いを除き、薬味や調味料で調理し、食缶を開けた時のおいしさや見た目をよくする工夫をしている。(群馬県)
- 魚骨について。学校では喉にささることがあり、避けてしまうところはある。しかし、なるべく加圧処理され、骨も心配なく食べられる商品を探し使用している。これなら残食はすくない。(愛媛県)

個人やクラスに合わせて配膳量・配食量を調整

- いただきますの前に、食べられるだけの量の調節をする。(群馬県)
- 学級での配膳の際、一度平等に配った後、自分で食べられる量に各自調節する。(茨城県)
- 個人の食べられる量や食べさせたい量を把握しながら配膳量を調整する(岐阜県)
- 残食が多い学級はたくさん食べる学級に食べてもらっている。(三重県)

献立の組合せを工夫

- できるだけ国産を使用していますが、量が確保できなかったり、価格の面で考慮しなければならなかったりする場合、輸入品を品質等給食メニューの組み合わせを工夫すること(苦手なもの好きなものを組み合わせるなど)(福岡県)
- 残食が多い料理と食べやすい人気のある料理を組み合わせた献立を立てている。(高知県)
- パンの残菜が少し目立つため、担任の先生にもお声がけをしていただき、苦手な子はスープに浸して食べるなど工夫して頂いています。献立を立てる際も浸けておいしい(シチューやミネストローネなど)ものを組み合わせるようにしている。(熊本県)

盛り付け・盛り切りの指導

- 給食の配膳時に食缶に入っているおかずを全て空にする。最初のつけ分けが下手だと、そのまま残ってしまう事があるため。(愛知県)
- 盛り残しを防ぐために、配膳の見本資料を各学級に提供している(岩手県)
- 配膳の指導で、配り切るよう当番に指導している。(愛知県)

食材を工夫する(食べやすい食材、食べやすいサイズ・形状、食材の量を減らす等)

- ししゃもや鮭など食べ易いものを繰り返し出して少しずつ慣れさせる(福島県)
- 取れたての鮮度のよい魚を使用するようにしている。魚を指定しない。(佐賀県)
- 食べやすい形状にできる限り調理すること。(千葉県)
- 食材のおおきを小さく切って提供する(北海道)

委員会活動で残量を減らす取り組みをする

- 委員会活動で児童から食べ残しを減らす取り組みを行う(高知県)
- 給食委員会で啓発活動(放送、ポスター、クイズなど)を行う。(富山県)
- 残食量を学校へ知らせ、子どもたちの委員会活動などで取り上げてもらう。(食べ残しが多いことを、子どもたちに考えさせる)(兵庫県)

全体量・配缶量を調整する(減らす)

- 食時間に幼児児童生徒の様子を見て、配缶量の調整をする。(京都府)
- 献立全体の量の工夫。例えば、昔よりも食が細くなっている傾向があり、物理的におなかがいっぱいになってしまうのであれば、汁物の量を減らすなど。(静岡県)
- 前年度に同じメニューを実施したときの残食量を確認し、発注量や使用量を調節している。(静岡県)

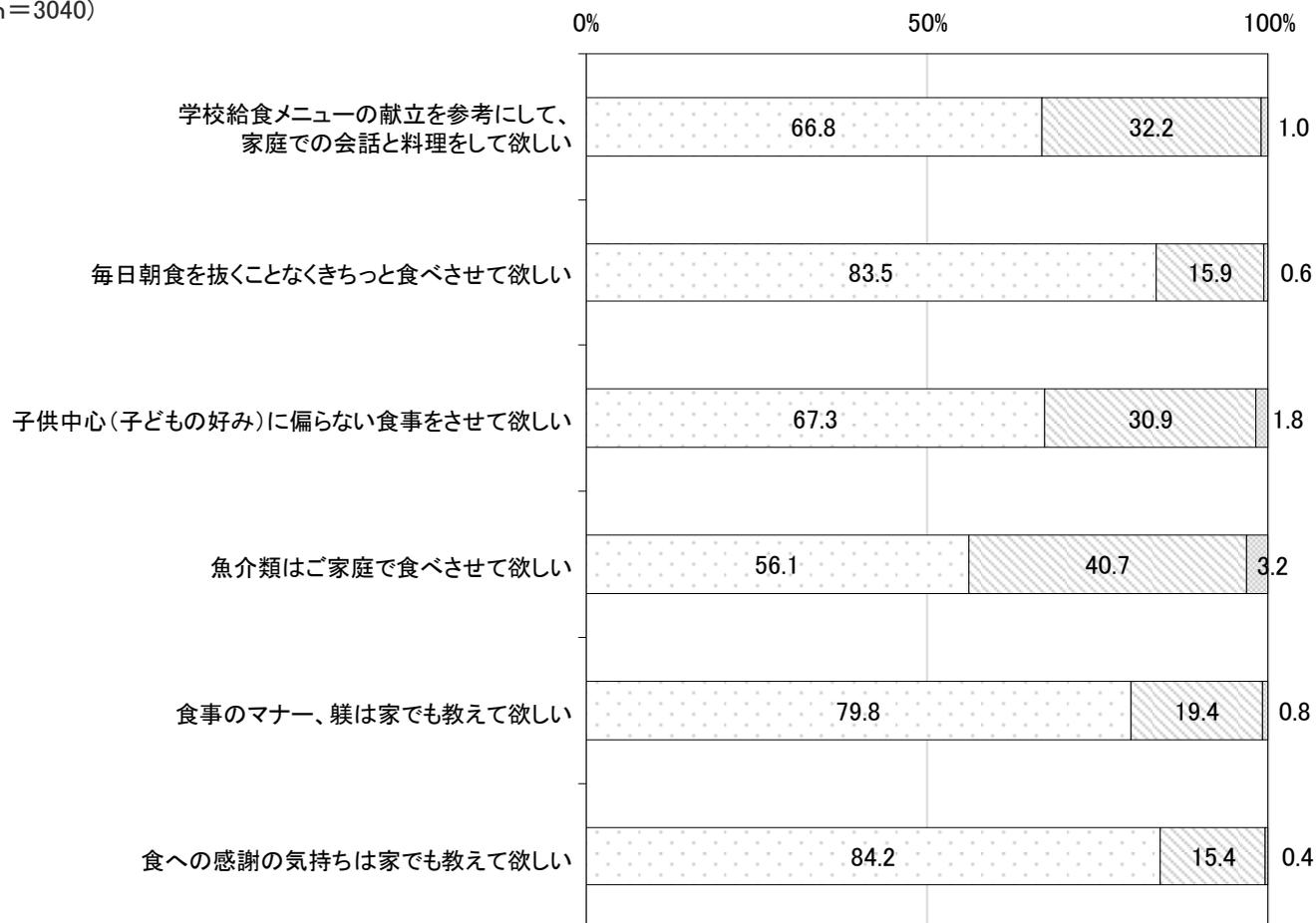
10. 家庭での食事に期待すること

- 家庭での食事に期待することについては、『大いに期待している』との回答が最も多かったのが、「食への感謝の気持ちは家でも教えて欲しい」(84.2%)、次に「毎日朝食を抜くことなくきちっと食べさせて欲しい」(83.5%)、「食事のマナー、躰は家でも教えて欲しい」(79.8%)が続く。

Q25. 家庭での食事に期待すること

【全体】

(n=3040)



□ 大いに期待している

□ 少し期待している

□ 期待していない

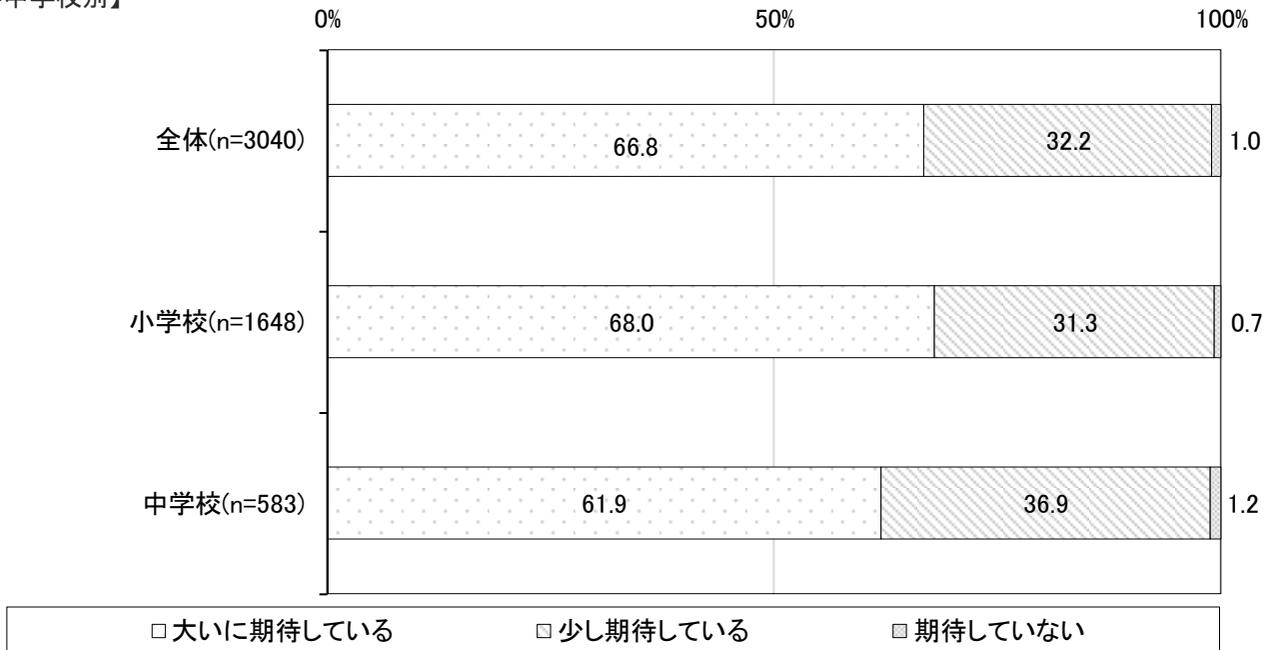
10. 家庭での食事に期待すること

- 小学校では、中学校よりも「学校給食メニューの献立を参考にして、家庭での会話と料理をして欲しい」を『大いに期待している』との回答が5pt以上高い。
- 栄養教諭では、学校栄養職員よりも10pt以上高い。

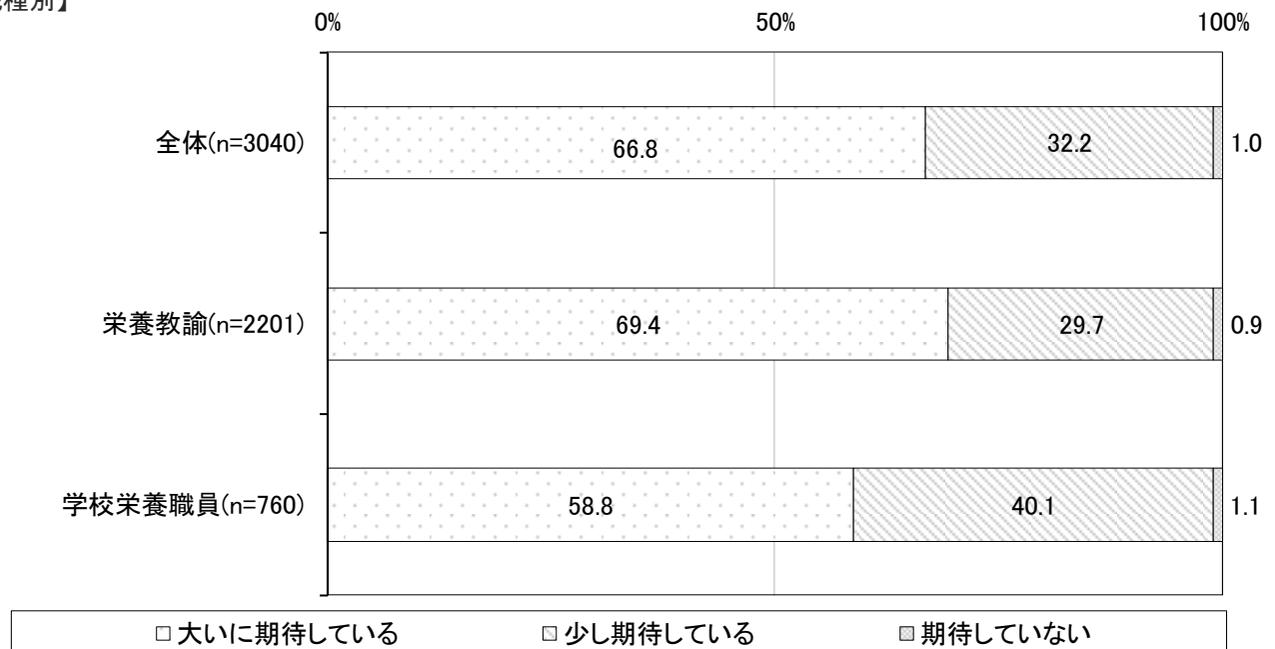
Q25. 家庭での食事に期待すること

学校給食メニューの献立を参考にして、家庭での会話と料理をして欲しい

【小中学校別】



【職種別】



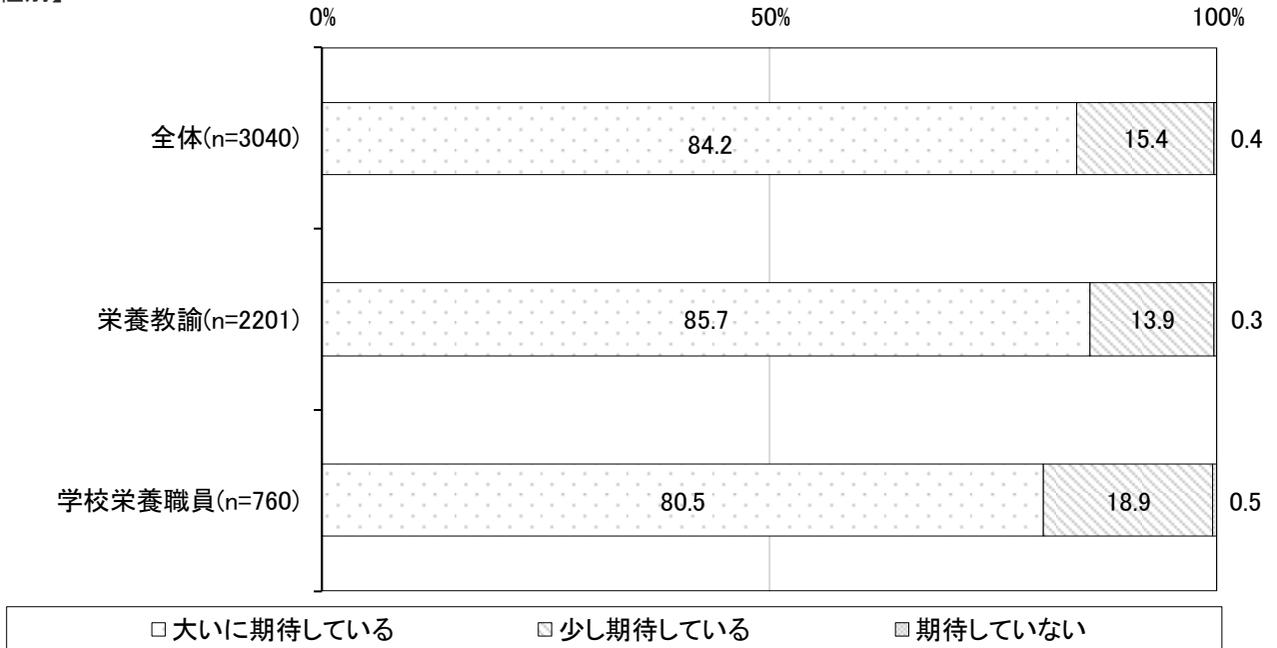
10. 家庭での食事に期待すること

○ 栄養教諭では、学校栄養職員よりも「食への感謝の気持ちは家でも教えて欲しい」を『大いに期待している』との回答が5pt以上高い。

Q25. 家庭での食事に期待すること

食への感謝の気持ちは家でも教えて欲しい

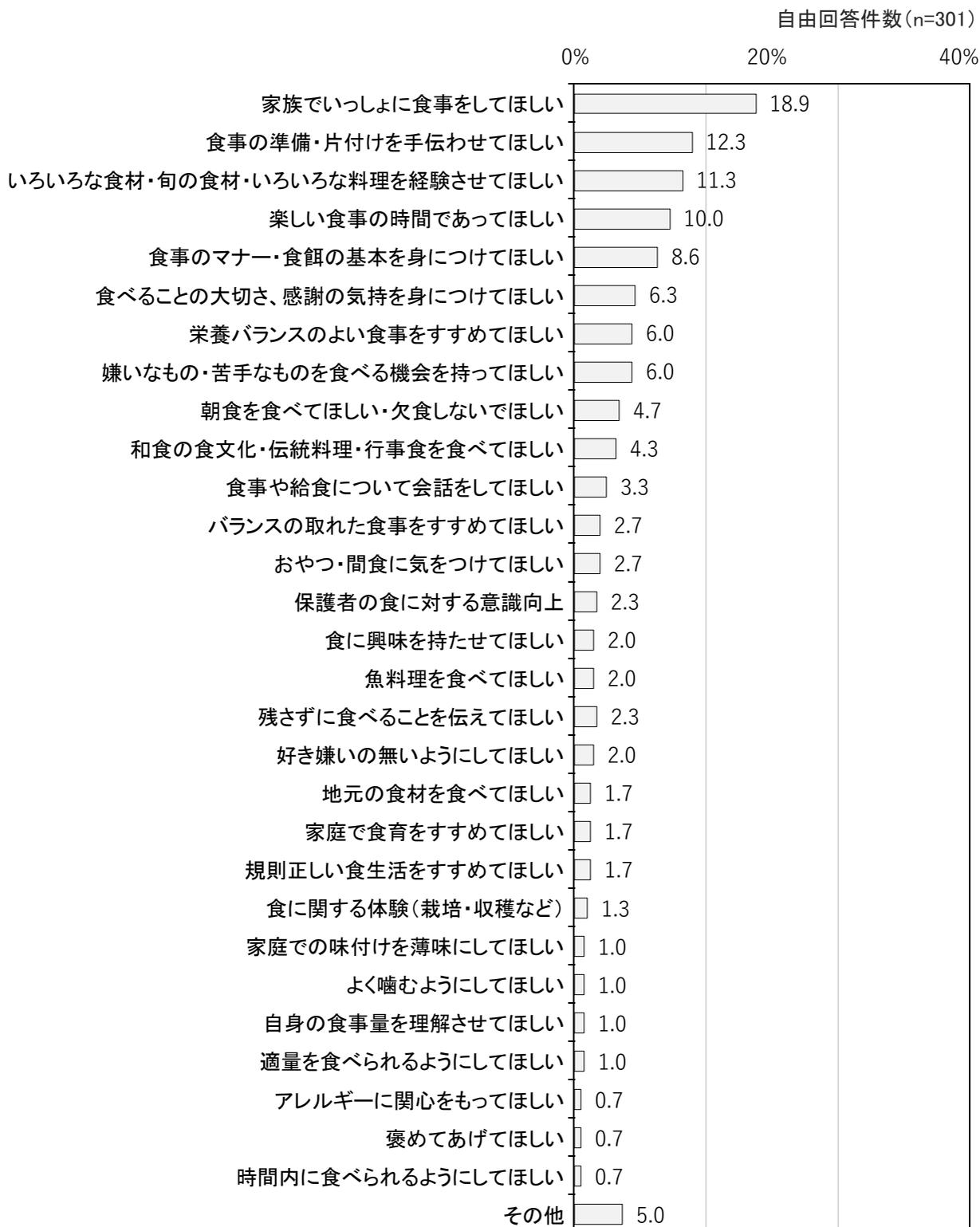
【職種別】



10. 家庭での食事に期待すること【自由回答】

- 家庭での食事に期待することのその他自由回答では、「家族でいっしょに食事をしてほしい」「食事の準備・片付けを手伝わせてほしい」「いろいろな食材・旬の食材・いろいろな料理を経験させてほしい」「楽しい食事の時間であってほしい」などがあげられる。

Q26. 家庭での食事に期待すること その他【自由回答のカテゴリー分類】



10. 家庭での食事に期待すること【代表的自由回答抜粋】

Q26. 家庭での食事に期待すること

※回答件数の多かった上位8カテゴリー

家族でいっしょに食事をしてほしい

- ・一人で食べることなく、家族団らんの時間を大切に、楽しい食事時間にしてほしい。(福島県)
- ・家族そろって食事をする時間をとって欲しい。(広島県)
- ・孤食やながら食べは避けて、家族と一緒に会話のある団らんの中で食事する機会を大切にしてほしい(群馬県)
- ・食事の団らんの時間を楽しみ、食べ物への興味関心を育むこと。(新潟県)

食事の準備・片付けを手伝わせてほしい

- ・食事の準備、片付けも家で手伝わせてほしい(長崎県)
- ・男女の区別なく、食事づくりや準備の手伝いをさせること。(福島県)
- ・年齢に合った食事に関するお手伝いを家庭で毎日、させてほしい。少しでも、食に関わり役割等を持たせて、食の知識・マナー等を身につけてほしい。(岡山県)
- ・毎日でなくてもよいので、家庭で食事の準備から、片付けまで一緒にすること。(兵庫県)

いろいろな食材・旬の食材・いろいろな料理を経験させてほしい

- ・いろいろな種類の食材を料理に加えて、家で食べる習慣をつけてほしい(茨城県)
- ・旬の食材、季節の食べ物を食卓に並べられたらいいと思う。(鹿児島県)
- ・食わず嫌いをせず、いろんな献立を味わってほしい(茨城県)
- ・多様な食品に触れる機会を増やしてほしい(給食で初めて食べてアレルギーを発症することが減るように)(新潟県)

楽しい食事の時間であってほしい

- ・一人で食べることなく、家族団らんの時間を大切に、楽しい食事時間にしてほしい。(福島県)
- ・食べることの楽しさを体感させてあげてほしい(茨城県)
- ・食事が楽しい時間であってほしい。(広島県)
- ・食事の大切さと共に、食べることの楽しさを伝えてほしい。(岐阜県)

食事のマナー・食餌の基本を身につけてほしい

- ・マナーに(はしの持ち方・食器の置く位置・食べる姿勢等)を身につけさせてほしい(千葉県)
- ・食事のマナーの中でもおはしの正しい持ち方は、小学校入学前または小学校低学年のうちに家庭でしっかり指導して欲しい。(茨城県)
- ・忙しいのはわかるが、学校給食だけで、食の知識、マナーは、習得できない(岡山県)
- ・本来家庭で身につけるべき事柄が学校へ委ねられていることが多いと感じている。必要最低限の食事マナーや躰は家庭で行ってほしい。(埼玉県)

食べることの大切さ、感謝の気持ちを身につけてほしい

- ・共食を通して社会性や感謝の気持ちを持たせてほしい。(岩手県)
- ・食べ物の大切さ。残すことを何とも思わないような人に育ててほしくないです。(静岡県)
- ・食べ物を大切にすること(香川県)
- ・感謝の気持ちは教えるものではなく、自分で気づくこと(宮城県)

栄養バランスのよい食事をすすめてほしい

- ・たんぱく質、ミネラル、ビタミンなどが十分にとれる食事をしてほしい。(静岡県)
- ・栄養バランスのよい食事を食べさせてほしい(石川県)
- ・学校給食を手本として、食の栄養バランス、量と質を家庭でも整えてほしい。(愛知県)
- ・保護者の偏食や嗜好が、子どもに影響すると考えられるため、家庭でも栄養バランスや減塩等を意識し、子どもに様々な食材を食べさせてほしい。(秋田県)

嫌いなもの・苦手なものを食べる機会を持ってほしい

- ・苦手なものでも少しは食べてみるよう促してほしい(長崎県)
- ・嫌いなものでも食卓に出して、少しでも食べられるようにしてほしい。(福井県)
- ・嫌いな食べ物も少しずつ食べられるように調理の工夫や、偏食をしないような声掛けなど。(愛知県)
- ・子どもの好みに合わせた食事にならないよう苦手なものでも食べさせる努力をしてほしい。(福岡県)

■ 調査票 ■

学校給食での水産物活用に関するアンケート

アンケートにご協力をお願い致します。

調査の結果はご希望の皆様にメールでお送りいたします。

(回答所要時間：20分程度)

【アンケートのお問い合わせ先】

一般社団法人 大日本水産会

魚食普及推進センター

【FQ1】

あなたの性別をお答えください。

【必ず回答】

- 1. 男性
- 2. 女性

【FQ2】

あなたのお住まいの都道府県をお答えください。

【必ず回答】

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

【FQ3】

あなたの職種を教えてください。

【必ず回答】

- 1. 栄養教諭
- 2. 学校栄養職員
- 3. その他

【FQ4】

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。

【必ず回答】 (複数選択)

- 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

【FQ5】

あなたの職場の給食提供数（令和5年現在）をお答えください。

【必ず回答】

- 1. 50未満
- 2. 50以上～100未満
- 3. 100以上～300未満
- 4. 300以上～500未満
- 5. 500以上～1000未満
- 6. 1000以上～2000未満
- 7. 2000以上～3000未満
- 8. 3000以上～5000未満
- 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。

【必ず回答】 (複数選択)

- 1. 食物アレルギーへの対応
- 2. 異物混入への注意対応
- 3. 調理時の衛生管理
- 4. 調理から提供までの時間短縮
- 5. 毎日の栄養基準を達成する事（3大栄養素、エネルギー生産栄養素）
- 6. ビタミン類の摂取基準を満たすこと
- 7. ミネラル類の摂取基準を満たすこと
- 8. 食物繊維の摂取基準を満たすこと
- 9. 魚類・肉類食材の半々活用
- 10. 各栄養の摂取基準を満たすことと献立を給食費内で納めることの両立
- 11. 食育推進と食育に関連する献立の作成
- 12. 地場産物、伝統調理の採用
- 13. 好き嫌いをなくす献立の作成
- 14. 食料の生産、流通および消費の理解への指導
- 15. 家庭の理解と家庭への指導
- 16. その他難しいと思っていること

【Q2】

給食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。

(複数選択)

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

【Q3】

学校給食で使用する水産物を選択する際に、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。

【必ず回答】 (複数選択)

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

【Q4】

あなたの職場では、現在どのような水産物を使用していますか。
水産物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）

【必ず回答】 (複数選択)

- 1. 揚げ物（フライ、竜田揚げなど）
- 2. 焼きもの（焼き魚など特別な味をつけていないもの）
- 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）
- 4. 刺身
- 5. ハンバーグ
- 6. 炒め物
- 7. 煮魚（魚介類がメインになっているもの）
- 8. 煮物（おでん等、魚介類がメインになっていないもの）
- 9. 和え物・サラダ
- 10. スープ・汁物
- 11. ご飯類（炊き込みご飯など）
- 12. パスタ・麺類
- 13. その他

- 14. 該当なし（給食で提供しない）

Q4-2 小魚類（ししゃも、煮干し、しらす干し、干しえび等）

【必ず回答】（複数選択）

- 1. 揚げ物（フライ、竜田揚げなど）
- 2. 焼きもの（焼き魚など特別な味をつけていないもの）
- 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）
- 4. 刺身
- 5. ハンバーグ
- 6. 炒め物
- 7. 煮魚（魚介類がメインになっているもの）
- 8. 煮物（おでん等、魚介類がメインになっていないもの）
- 9. 和え物・サラダ
- 10. スープ・汁物
- 11. ご飯類（炊き込みご飯など）
- 12. パスタ・麺類
- 13. その他
- 14. 該当なし（給食で提供しない）

Q4-3 貝類

【必ず回答】（複数選択）

- 1. 揚げ物（フライ、竜田揚げなど）
- 2. 焼きもの（焼き魚など特別な味をつけていないもの）
- 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）
- 4. 刺身
- 5. ハンバーグ
- 6. 炒め物
- 7. 煮魚（魚介類がメインになっているもの）
- 8. 煮物（おでん等、魚介類がメインになっていないもの）
- 9. 和え物・サラダ
- 10. スープ・汁物
- 11. ご飯類（炊き込みご飯など）
- 12. パスタ・麺類
- 13. その他
- 14. 該当なし（給食で提供しない）

Q4-4 軟体類（いか、たこ等）

【必ず回答】（複数選択）

- 1. 揚げ物（フライ、竜田揚げなど）
- 2. 焼きもの（焼き魚など特別な味をつけていないもの）
- 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）
- 4. 刺身
- 5. ハンバーグ
- 6. 炒め物
- 7. 煮魚（魚介類がメインになっているもの）
- 8. 煮物（おでん等、魚介類がメインになっていないもの）
- 9. 和え物・サラダ
- 10. スープ・汁物
- 11. ご飯類（炊き込みご飯など）
- 12. パスタ・麺類
- 13. その他
- 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、さつま揚げ等）

【必ず回答】（複数選択）

- 1. 揚げ物（フライ、竜田揚げなど）
- 2. 焼きもの（焼き魚など特別な味をつけていないもの）
- 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）
- 4. 刺身
- 5. ハンバーグ
- 6. 炒め物
- 7. 煮魚（魚介類がメインになっているもの）
- 8. 煮物（おでん等、魚介類がメインになっていないもの）
- 9. 和え物・サラダ
- 10. スープ・汁物
- 11. ご飯類（炊き込みご飯など）
- 12. パスタ・麺類
- 13. その他
- 14. 該当なし（給食で提供しない）

Q4-6 水産缶詰製品

【必ず回答】 (複数選択)

- 1. 揚げ物 (フライ、竜田揚げなど)
- 2. 焼きもの (焼き魚など特別な味をつけていないもの)
- 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)
- 4. 刺身
- 5. ハンバーグ
- 6. 炒め物
- 7. 煮魚 (魚介類がメインになっているもの)
- 8. 煮物 (おでん等、魚介類がメインになっていないもの)
- 9. 和え物・サラダ
- 10. スープ・汁物
- 11. ご飯類 (炊き込みご飯など)
- 12. パスタ・麺類
- 13. その他
- 14. 該当なし (給食で提供しない)

【Q5】

給食メニューで使用する水産物について、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。

【必ず回答】

- 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

【Q6】

Q5の回答理由をお答えください。

【Q7】

給食で使用している水産物についてお伺いします。

学校給食の中で、水産物を活用するために行っている工夫をすべてお選びください。

【必ず回答】 (複数選択)

- 1. 小魚を使用する
- 2. 小魚以外は骨を取り除いて使用する
- 3. 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
- 4. 子供が食べやすいメニューを考案する
- 5. 簡便な料理法を考案、実施する
- 6. 簡便な加工法を考案、実施する
- 7. 価格の安い食材を使用する
- 8. その他
- 9. 水産物を活用するために行っている工夫は特にない

【Q8】

学校給食の中で、水産物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。

【必ず回答】 (複数選択)

- 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. 調理施設での加工が難しいこと
- 15. 食物アレルギーへの対応
- 16. その他

【Q9】

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。

【必ず回答】（複数選択）

- 1. 調理機器の数や能力が不足しており調理に時間がかかる
- 2. 調理機器の種類が不足しており調理が出来ないメニューがある
- 3. 調理員が少なく調理に時間がかかる
- 4. 給食を配送するため調理時間に制約がある
- 5. その他

【Q10】

あなたの職場の水産物の仕入先をいくつでもお選びください。

【必ず回答】（複数選択）

- 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

【Q11】

あなたの職場では、水産物の地産地消食材（地元の魚など）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物をその地域で使用することを意味します。

【必ず回答】

- 1. 活用している
- 2. 活用していない

【Q12】

Q11で1を選択した方「水産物について地産地消食材（地元の魚など）を活用している方」にお伺いします。地元産の水産物（地元の魚など）を活用している理由をすべてお選びください。

【必ず回答】（複数選択）

- 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（水産物）に関する情報が豊富だから
- 10. 旬の水産物が手に入るから
- 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

【Q13】

Q11で1を選択した方「水産物について地産地消食材（地元の魚など）を活用している方」にお伺いします。水産物の地産地消食材（地元の魚など）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。

【必ず回答】（複数選択）

- 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

【Q14】

水産物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。

【必ず回答】 (複数選択)

- 1. 日本は漁業が盛んな国であるため、水産物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、水産物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、水産物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、水産物を食育に活用していくべきだと思う
- 5. 水産物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、水産物を食育に活用したいと思う
- 7. その他
- 8. 水産物を食育に活用したいと思わない

【Q15】

Q14で8を選択した方（水産物を食育に活用したいと思わない）にお伺いします。
そのようにお考えになる理由をお答えください。

【Q16】

給食食材の定形、定量、定質、定時、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

1. 定形とは、厚い、薄い、太い、細い、長いなどの見た目の形状が整っていること
2. 定量とは、均一な重量であること
3. 定質とは、均質であること（栄養成分比率、水分など）
4. 定時とは、いつも安定的に、もしくは定期的に入手できること
5. 定価とは、短期間で大きく乱高下しない価格をいいます。

【必ず回答】

1. 絶対条件である

2. 絶対条件ではない

給食食材が定形であること



給食食材が定量であること



給食食材が定質であること



給食食材が定時であること



給食食材が定価であること



【Q17】

Q16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。

【必ず回答】（複数選択）

- 1. 天然素材である水産食材に「定形」は求めない
- 2. 天然素材である水産食材に「定量」は求めない
- 3. 天然素材である水産食材に「定質」は求めない
- 4. 天然素材である水産食材に「定時」は求めない
- 5. 天然素材である水産食材に「定価」は求めない
- 6. 複数の小個体をあわせるなど盛り付け時に定量になればよい（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）
- 7. できれば1クラス全体は同一食材条件（定形、定量、定質、定時、定価）となればよい
- 8. 他のクラスと形が大小異なっても構わない
- 9. その他

【Q18】

学校給食で水産物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。

【必ず回答】 (複数選択)

- 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

【Q19】

水産物に関する以下の事について、ご存知ですか。
あてはまるものをそれぞれひとつずつお選びください。

【必ず回答】

1. よく知っている 2. 聞いたことがある程度 3. 知らない

日本はかつて漁業・魚食大国だった。（国民一人当たりの年間水産物消費量44.1kgと世界平均の3倍以上を食べていたが、現在、国民一人当たりの年間水産物消費量は23.4kgに激減し、肉類の30kgに大きく水を開けられてしまいその差が広がっていること。）



年齢が高くなるほど、よく魚を食べる傾向は続いている。しかし、昔と比べると、年齢層が高くても魚を食べなくなってきた。



現在、日本では魚離れ・和食離れが進んでいること



魚介類には子供達の成長に必要な栄養成分（EPA、DHA、タンパク質、カルシウム、タウリンなど）が豊富に含まれていること



日本は海に囲まれた島国で新鮮で栄養豊富な魚介類を入手することができる大変幸せな国であること



魚の骨無し切り身製品を作るためには人手が掛かり、加工・運賃コストが掛かり、美味しさも失われる場合もある



国内の加工工場では人手不足により、今後、骨を取り除く作業ができなくなる可能性が高いこと



天然の魚は増えた分だけを上手に獲って食べれば、尽きることのない持続可能な食料資源であること



【Q20】

水産物に含まれる栄養成分と効果・機能についての認知状況を教えてください。

あてはまるものをそれぞれひとつずつお選びください。

【必ず回答】

	1. よく知っている	2. 知っている	3. あまり知らない	4. 知らない
<u>魚油 (EPA、DHA)</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>魚肉タンパク質</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>小魚のカルシウム</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>鯨肉のバレニン</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>多くの魚介類に含まれるタウリン</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>多くの魚介類に含まれるアスタキサンチン</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>海藻のフコイダン</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>海藻のアルギン酸</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

【Q21】

以下の教材・情報について、魚食の食育と給食のために必要だと思いますか。

あてはまるものをそれぞれひとつずつお選びください。

【必ず回答】

	1. ぜひ 必要	2. やや 必要	3. あまり必要 ではない	4. 必要 ではない
魚介類を使った給食メニューの実例集【Webにて】	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
魚介類を使った給食メニューの実例集【書籍、冊子にて】	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
給食によく使われる魚介類の資料（実物写真、知識：生態、漁業、流通、旬の情報）【Webにて】	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
給食によく使われる魚介類の資料（実物写真、知識：生態、漁業、流通、旬の情報）【書籍、冊子にて】	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

【Q22】

以下のような「食育プログラム事例情報」を必要だと思いますか。

各質問項目の「【例】タイトル」部分をクリックして、食育プログラムの事例ページをご覧ください。

あてはまるものをそれぞれひとつずつお選びください。

※「【例】タイトル」部分をクリックすると、事例ページがアンケート画面とは別のウィンドウ（新しいタブ）で表示され、事例ページとアンケート画面の2つの画面が同時に表示された状態となります。

※アンケート画面を閉じないようにご注意ください。

【必ず回答】

	1. ぜひ 必要	2. やや 必要	3. あまり必要 ではない	4. 必要で はない
専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例（難易度低め） <u>【例】ハマグリの殻に光を当てると年齢がわかる？？</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
専門家不在でも、各学校で実施できる食育プログラム事例（難易度高め） <u>【例】イカの解剖（必要に応じて一部を説明するイメージ）</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
食べ方のコツとして「食育関係のページで、このようなHPがありますので」と、間接的に伝えられるページ <u>【例】ごはんをはやく食べるには？</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

【Q23】

給食の食べ残しを出さないための工夫について、実施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。

【必ず回答】

	1. 実施 している	2. 必要を感じるが、 まだ実施して いない	3. 必要を感じるが、 そもそも実施 できない	4. 実施する 必要を感じない
<u>残食が多いメニューは避ける</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>残食が多いメニューも食育授業や調理で食べさせる工夫をする</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>配食量を調整している（減らす）</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>給食の時間を少し長くする工夫をする</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>魚の骨は完全に除去する</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>魚の骨も子供達が自分で除去して食べる能力を身につけさせる</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<u>担任の先生達には子供達と同じペースでゆっくりと食べてもらう</u>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

【Q24】

前問以外に、給食の食べ残しを出さない工夫として、何か実施していることがあればご記入ください。

【Q25】

家庭での食事について、期待することをお答えください。
あてはまるものをそれぞれひとつずつお選びください。

【必ず回答】

1. 大いに期待している 2. 少し期待している 3. 期待していない

学校給食メニューの献立を参考にして、家庭での会話と料理をして欲しい



毎日朝食を抜くことなくきちっと食べさせて欲しい



子供中心（子どもの好み）に偏らない食事をさせて欲しい



魚介類はご家庭で食べさせて欲しい



食事のマナー、躰は家でも教えて欲しい



食への感謝の気持ちは家でも教えて欲しい



【Q26】

前問以外に、家庭での食事に期待することがあればご記入ください。

■ 付録 ■

【付録 I】 文部科学省令和3年度学校給食実施状況等調査の概要 文部科学省公表より

1. 調査目的

文部科学省では、学校給食の実施状況を明らかにし、今後の学校給食及び食に関する指導の充実のための施策の企画・立案に必要な基礎データを得ることを目的として、隔年で学校給食実施状況等調査を実施している。

2. 調査期日: 令和3年5月1日現在

3. 調査対象: 学校給食を実施している国公立の小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校(前期課程)、特別支援学校及び夜間課程を置く高等学校(以下「夜間定時制高等学校」という。)

4. 調査事項

(1) 学校給食実施状況調査

学校給食を実施している学校数等、学校給食調理員の配置状況など

(2) 学校給食費調査

公立の小・中学校における学校給食費の平均月額

(3) 米飯給食実施状況調査

米飯給食を実施している学校数、週当たりの実施回数など

5. 調査結果の概要

(1) 学校給食実施状況調査

ア、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29,614校、実施率は95.6%である。また、完全給食(主食、おかず及びミルクから成る給食)の実施率は94.3%であり、実施率については、小学校、中学校及び中等教育学校(前期課程)において前回調査(平成30年)より増加している。

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	令和3年	19,107校	99.0%(18,923校)	98.7%	0.2%	0.1%
	平成30年	19,635校	99.1%(19,453校)	98.5%	0.3%	0.3%
中学校	令和3年	9,955校	91.5%(9,107校)	89.1%	0.3%	2.1%
	平成30年	10,151校	89.9%(9,122校)	86.6%	0.4%	2.9%
義務教育学校	令和3年	151校	98.7%(149校)	98.7%	0.0%	0.0%
	平成30年	82校	100.0%(82校)	100.0%	0.0%	0.0%
中等教育学校 (前期課程)	令和3年	54校	64.8%(35校)	55.6%	0.0%	9.3%
	平成30年	52校	63.5%(33校)	53.8%	0.0%	9.6%
特別支援学校	令和3年	1,157校	89.3%(1,033校)	88.4%	0.1%	0.8%
	平成30年	1,132校	89.9%(1,018校)	88.8%	0.1%	1.1%
夜間定時制 高等学校	令和3年	555校	66.1%(367校)	51.9%	13.9%	0.4%
	平成30年	565校	68.0%(384校)	52.6%	15.2%	0.2%
計	令和3年	30,979校	95.6%(29,614校)	94.3%	0.5%	0.8%
	平成30年	31,617校	95.2%(30,092校)	93.5%	0.6%	1.1%

イ、学校給食調理員の配置状況

公立の小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校（前期課程）、特別支援学校、夜間定時制高等学校及び共同調理場における学校給食調理員数は39,393人であり、このうち非常勤職員の比率は46.9%である。

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（%）	
令和3年	20,911	53.1	18,482	46.9	39,393
平成30年	25,190	55.4	20,286	44.6	45,476

※計上されている調理員数は、学校設置者が直接任用している調理員の数。

調理業務委託により業者から派遣されている調理員の数含まない。

(2) 学校給食費調査

公立の小学校及び中学校において保護者が負担する学校給食費の平均月額、小学校で4,477円、中学校で5,121円であり、全体的に微増している。

区分	令和3年		平成30年	
	給食回数	給食費月額	給食回数	給食費月額
小学校	192	4,477	191回	4,343円
中学校	188	5,121	186回	4,941円

※給食費月額とは、保護者の年間負担額を11か月で除した額。

(3) 米飯給食実施状況調査

完全給食を実施し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29,214校、実施率は100%である。また、米飯給食の週当たりの平均実施回数は3.5回である。

区分	令和3年	平成30年
完全給食実施学校数	29,214校	29,553校
米飯給食実施学校数	29,214校	29,553校
米飯給食実施率	100%	100%
実施回数（週当たり）	3.5回	3.5回

【付録Ⅱ】 令和3年度学校給食実施状況等調査結果 詳細 文部科学省公表より

Webリンク: https://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/chousa05/kyuushoku/kekka/1269112.htm



1. 学校給食実施状況調査
2. 学校給食費調査
3. 米飯給食実施状況調査

【付録Ⅲ】 学校給食に関する法令

1. 食育基本法 抜粋

Webリンク：<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=417AC1000000063>



平成十七年法律第六十三号

食育基本法

前文

第一章 総則(第一条—第十五条)

第二章 食育推進基本計画等(第十六条—第十八条)

附則

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、過度の痩そう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はん濫する中で、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くまれてきた、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)

(年次報告)

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、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、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、過度の痩せよう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)

第二十二條 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)

第二十三條 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)

第二十四條 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)

第二十五條 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)(組織)(政令への委任)(都道府県食育推進会議)

(市町村食育推進会議)

2. 学校給食法 抜粋

Webリンク：<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=329AC0000000160>



昭和二十九年法律第一百六十号

学校給食法

目次

第一章 総則(第一条—第五条)

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項(第六条—第九条)

第三章 学校給食を活用した食に関する指導(第十条)

第四章 雑則(第十一条—第十四条)

附則

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つては、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、義務教育学校、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に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、義務教育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。

3. 学校給食法施行令

Webリンク：<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=329CO000000212>



4. 学校給食法施行規則

Webリンク：<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=329M50000080024>



5. 学校給食実施基準

Webリンク：https://www.mext.go.jp/content/20210212-mxt_kenshoku-100003357_1.pdf



Webリンク：https://www.mext.go.jp/content/20210212-mxt_kenshoku-100003357_2.pdf



2024年(令和6年)2月発行

学校給食における水産物の活用
～栄養教諭・学校栄養職員3000人に聞きました！～

発行者 一般社団法人 大日本水産会
魚食普及推進センター

〒100-0011 東京都千代田区内幸町 1-2-1 日土地内幸町ビル3階

電話:03-3528-8511 FAX:03-3528-8530

メール:osakana@suisankai.or.jp

サイト:<https://osakana.suisankai.or.jp/>
