

(別紙1) 県産農林水産物利用状況調査要領(令和6年度)

1 調査目的

学校給食において県産食材がどの程度活用されているか定期的な調査を行い、その実態を把握することで課題の抽出を行うとともに、今後の学校給食における県産食材利用促進及び地産地消推進に向けた取組に生かすための基礎資料とする。

2 調査期間

令和6年度(5月、7月、9月、11月、令和7年1月、2月)

3 調査項目・方法

下記の調査項目について、様式1(別紙)に月別の利用量(kg)及び金額(千円)を「総量」及び「県内産」ごとに記入する。

※「総量」は海外産も含む。

4 調査方法の変更

※ 調査期間の変更(12ヶ月→6ヶ月)

※ 調査項目の見直し(個別入力する品目数を減らし、「その他」にまとめて整理)

※ 上記見直しに合わせて、調査様式を修正。

[調査項目]

◇野菜

① ゴーヤー	② キュウリ	③ ニンジン
④ きのこと類	⑤ その他野菜	

◇果実

① かんきつ類	② その他果実
---------	---------

◇畜産物

① 豚肉	② 牛乳	③ その他畜産物
------	------	----------

◇水産物

① もずく	② その他水産物
-------	----------

調査簡易マニュアル

(1) 表の入力方法

① 【様式1】個別調査票 (Excel ファイル「個別調査票」)

* 日々の入力ができる月別シート。

月別シートを集計する年集計シート (月別シートからリンク)

② 【様式2】集計表 (Excel ファイル「集計表」)

* 各市町村のとりまとめをされる方は各学校・センターの個別調査票【様式1】を集計し、教育庁へ提出してください。

※市町村に調理場が1箇所の場合は【様式1】をご提出ください。調理場が複数箇所ある場合は各調理場のデータを【様式2】に集計してご提出ください。

(2) 入力項目

① 重量：重量は kg 単位で入力 してください。

※入力は小数点第1位まで。小数点第2位以下は切り上げ。

例) 550g → 0.55kg → 0.6kg → 0.6 と入力

※食材の寄付や無償提供を受けた場合も、重量を記入してください。

② 金額：金額は千円単位で入力してください。

※入力は小数点以下1桁まで。小数点第2位以下は切り上げ。

例) 530円 → 0.53千円 → 0.6 と入力

※食材の寄付や無償提供を受けた場合は、金額は記入しないでください。

(3) 調査項目

◇野菜

① ゴーヤー	② キュウリ	③ ニンジン
④ きのこと類	⑤ その他野菜	

調査対象 ○	<ul style="list-style-type: none"> ・原則、生鮮野菜 (*いも類、豆類を含む) が対象。 ・但し、冷凍野菜及び1次加工品 (皮むき、カット) も調査対象とする。 ※ <u>例えば、角切りかぼちゃなど、調理しやすいように皮むきやカットなどの下処理がされているものは、調査対象となります。</u>
調査対象外 ×	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品 (<u>レトルト野菜、缶詰、水煮、ペースト等</u>) ・乾物 (干しいたけ、切干大根等)

項目ごとの取扱い	<p>【⑤その他野菜】</p> <p>①～④以外の野菜全般。</p> <p>ア) <u>いも類、豆類</u>を含む</p> <p>イ) <u>冷凍野菜</u>を含む</p> <p>※①～④についても冷凍であれば⑤の その他野菜に入る</p> <p>ウ) 加工食品を除く</p>
----------	---

◇果実

① かんきつ類	② その他果実
---------	---------

調査対象 ○	<ul style="list-style-type: none"> ・原則、生の果物が対象。 ・但し、ミカンやカットパイナップル等の冷凍果実及び1次加工品（皮むき、カット）も調査対象とする。 ※「総量」は海外産も含む。
調査対象外 ×	<ul style="list-style-type: none"> ・加工品、缶詰（但し、パイナップルを除く。） ・シロップ漬けされた冷凍果実
項目ごとの取扱い	<p>【①かんきつ類】</p> <p>タンカン、青切りミカン等のかんきつ類全般</p> <p>【②その他果実】</p> <p>かんきつ類以外の果実全般。</p> <p>ア) <u>冷凍果実</u>を含む</p> <p>イ) パイナップルは、<u>缶詰も集計に含む。</u></p>

◇畜産物

① 豚肉	② 牛乳	③ その他畜産物
------	------	----------

調査対象 ○	<ul style="list-style-type: none"> ・肉類、牛乳、卵 ・調理場で加工を外注するフライ、カップ焼、味付け加工品のうち、原材料となる肉類。
調査対象外 ×	<ul style="list-style-type: none"> ・商品化されている畜産加工品・缶詰（ミートボール、ソフトトンカツ、ポーク缶等）

項目ごとの取扱い	<p>【③牛乳】</p> <p>牛乳の比重を 1.032 とし、200ml=206g で計算する。</p> <table border="1"> <tr> <td>対象 ○</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・飲料用のみ ・生乳、牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳 ・産地不明の場合は県外産扱い </td> </tr> <tr> <td>対象外×</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・調理用 ・加工品（粉末等） ・上記以外の加工乳、乳飲料等 </td> </tr> </table> <p>【④その他畜産物】</p> <p>豚肉、牛乳以外の畜産物全般（牛肉、鶏肉、卵、ウインナー、ハム、ベーコン等）</p> <p>（ア）卵</p> <table border="1"> <tr> <td>対象 ○</td> <td>・たまご、液卵、冷凍液卵</td> </tr> <tr> <td>対象外×</td> <td>・うずらの卵(水煮)、冷凍錦糸卵、厚焼き卵等の加工品</td> </tr> </table> <p>（イ）ウインナー、ハム、ベーコンの3種類</p> <p>（A）これらについては、原材料が産地となる。</p> <p>（B）原材料が複数あり、それぞれ産地が違う場合は、一番多く使用されている原材料の産地で判断する。</p> <p>（C）その他の「肉類製品」については調査対象外</p>	対象 ○	<ul style="list-style-type: none"> ・飲料用のみ ・生乳、牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳 ・産地不明の場合は県外産扱い 	対象外×	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用 ・加工品（粉末等） ・上記以外の加工乳、乳飲料等 	対象 ○	・たまご、液卵、冷凍液卵	対象外×	・うずらの卵(水煮)、冷凍錦糸卵、厚焼き卵等の加工品
対象 ○	<ul style="list-style-type: none"> ・飲料用のみ ・生乳、牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳 ・産地不明の場合は県外産扱い 								
対象外×	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用 ・加工品（粉末等） ・上記以外の加工乳、乳飲料等 								
対象 ○	・たまご、液卵、冷凍液卵								
対象外×	・うずらの卵(水煮)、冷凍錦糸卵、厚焼き卵等の加工品								

※※外注加工した肉の計算方法※※

重量：1個当たりの肉の g 数 × 注文した食数

金額：1個当たりの値段 × 注文した食数(納品書のとおり)

例) 外注の「レバーフライ 30 g 」(レバー正味 20 g 、単価 50円)、食数 1,000 食の場合

重量は、20 g × 1,000 食 = 20,000 g 20kg

金額は、50円 × 1,000 食 = 50,000円 50千円

◇水産物

① もずく	② その他水産物
-------	----------

調査対象外×	・商品化されている水産加工品・缶詰 (フライ類、みぞれ煮、みそ煮等)
項目ごとの取扱い	<p>【①もずく】 生もずく、冷凍もずく、カップもずくが対象 ※カップもずくは、<u>もずくの正味料×食数</u>で重量換算する。</p> <p>【②その他水産物】 魚類、ソデイカ、貝類、甲殻類、藻類（アーサ、こんぶ、わかめ、ひじき）、海藻サラダ</p> <p>(ア) 魚類 切り身、小魚、カップ焼きや味付け加工した魚を業者に外注加工したもの。 ※外注加工の重量と金額の出し方については肉類と同様</p> <p>(イ) ソデイカ ソデイカのみ</p> <p>(ウ) 冷凍品を含む 例) 冷凍チリメン＝冷凍品のため対象</p> <p>(エ) アーサ 生アーサ、冷凍アーサ、乾燥アーサ</p> <p>(オ) 藻類で乾物を使用した場合は、乾燥重量×10倍して重量換算する</p> <p>(カ) <u>水産加工品・缶詰は対象外</u> 例) かまぼこ、ツナ、かつおぶし、すり身、中華いか、さきイカ、エイヒレ等</p>

*その他、疑義・質問等ありましたらいつでもご連絡ください。

沖縄県 農林水産部 流通・加工推進課 担 当：赤嶺貴史 TEL：098-866-2255 FAX：098-862-7519
--