

(別紙1) 県産農林水産物利用状況調査要領 (令和5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5年4月～令和6年3月 (1年間)

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 入力方法の変更

※小数点第2位以下は切り上げて入力してください。

※その他畜産物の原材料が複数あり、産地が異なる場合は、一番多く使用されている原材料の産地で判断する。

[調査項目]

◇野菜

① 小松菜	⑨ピーマン	⑰ニンジン
② カラシナ	⑩トウガン	⑱ジャガイモ
③ チンゲンサイ	⑪サヤインゲン	⑲ダイコン
④ ホウレンソウ	⑫オクラ	⑳タマネギ
⑤ キャベツ	⑬ヘチマ	㉑きのこ類
⑥ ゴーヤー	⑭パパイア	㉒冷凍野菜
⑦ キュウリ	⑮カボチャ	㉓その他野菜
⑧ トマト	⑯モーウイ	

◇果実

①かんきつ類	③すいか	
②パインアップル	④その他果実	

◇畜産物

①牛肉	③鶏肉	⑤牛乳
②豚肉	④卵	⑥その他畜産物

◇水産物

①もずく	③ソデイカ	⑤その他水産物
②アーサ (ひとえぐさ)	④魚類	

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】に集計してからご提出ください。

(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位以下は切り上げて入力してください。
 - 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位以下は切り上げて入力してください。
 - 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

⑨ 小松菜	⑨ ピーマン	⑰ ニンジン
⑩ カラシナ	⑩ トウガン	⑱ ジャガイモ
⑪ チンゲンサイ	⑪ サヤインゲン	⑲ ダイコン
⑫ ホウレンソウ	⑫ オクラ	⑳ タマネギ
⑬ キャベツ	⑬ ヘチマ	㉑ きのこと類
⑭ ゴーヤー	⑭ パパイア	㉒ 冷凍野菜
⑮ キュウリ	⑮ カボチャ	㉓ その他野菜
⑯ トマト	⑰ モーウイ	

【調査対象 ○】

- ・原則は生鮮野菜（*いも類、豆類を含む）
- ・但し②冷凍野菜及び、1次加工※（皮むき、カット）は調査対象とする。

※ 例えば、角切りかぼちゃなど、調理しやすいよう予め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してください。

【調査対象外 ×】

- ・加工食品（レトルト野菜、缶詰、水煮、ペースト等）

【項目ごとの取り扱い】

② 冷凍野菜：すべての野菜の冷凍野菜

ア) ①～②についても冷凍であれば②に入る

ex) 「平成30年度公益財団法人沖縄県学校給食買取扱物資案内書」（以下「物資案内」という。）冷凍物資取扱い

No.1 「栗かぼちゃ」；かぼちゃだが、冷凍なので②となる

イ) イモ類、豆類含む

ex) 「物資案内」 冷凍物資取扱い

No.23 「あお豆」：冷凍の豆類なので②となる

ウ) 冷凍野菜においても、加工食品は除く

③ その他野菜：①～② にない野菜

ア) イモ類、豆類等を含む

イ) 加工食品を除く

◇果実

①かんきつ類	③すいか	
②パインアップル	④その他果実	

【調査対象 ○】

- ・原則は生の果物。但し1次加工（皮むき、カット）は調査対象とする。
- ・ミカンやカットパイン等の冷凍果実は調査対象とする。

【調査対象外 ×】

- ・加工品、缶詰（但し、パインアップルを除く）
- ・シロップ漬けされた冷凍果実は調査対象外とする。

【項目ごとの取扱い】

- ① かんきつ類 ：タンカン、青切りミカン等、かんきつ類全般
- ② パインアップル：生パインと缶詰を対象とする

◇畜産物

①牛肉	③鶏肉	⑤牛乳
②豚肉	④卵	⑥その他畜産物

【調査対象 ○】

- ・肉類、調理場で外注するフライ、カップ焼、味付け加工した肉の原材料。

【調査対象外 ×】

- ・商品化されている畜産加工品・缶詰は除く
（ミートボール、ソフトトンカツ、ポーク缶等）
ex) 「物資案内」冷凍物資取扱い
No. 113～ハンバーグコロケ類:商品化された物なので対象外

【項目ごとの取扱い】

- ④ 卵 ：たまご、液卵、冷凍液卵
（うずらの卵(水煮)、冷凍錦糸卵、厚焼き卵等、加工商品は除く）
Ex) 「物資案内」冷凍物質取扱い
No.232 「凍結全卵」：対象
No.233 「錦糸卵」:加工商品化された物なので対象外

⑤ 牛乳：

牛乳の比重を 1.032 とし、200ml=206g で計算する。

【調査対象 ○】

- ・飲料用のみを調査対象とする。（H28.7.14 改正）
- ・調査対象は、種類別名称“乳及び乳製品の成分企画等に関する省令（昭和26年12月27日厚生省令第52号）第2条”に規定する「生乳、牛乳、成分調整牛乳、低脂

肪牛乳、無脂肪牛乳」とする。それ以外（加工乳、乳飲料等）は調査対象外とする。

（H28.7.14 追加）

- ・産地がわからない場合は、県外産として扱う。（H28.7.14 追加）

【調査対象外 ×】

- ・調理用は調査の対象外とする。（H28.7.14 改正）
- ・加工品は対象外とする。粉末等。（H28.7.14 追記）

⑥その他畜産物；ウインナー、ハム、ベーコンの3種類

※これらについては、原材料が産地となります

※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してください。

Ex) 「物資案内」 冷凍物資取扱い

No.214 「無塩せき P ロングウインナー」：調査対象

（*その他の「肉類製品」については調査対象外）

※※外注加工した肉の計算方法※※

重量：1個当たりの肉のグラム数 × 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 ｸﾞﾗﾑ」(レバー正味 20 ｸﾞﾗﾑ、単価 50 円)、食数 1,000 食の場合

重量は、20 ｸﾞﾗﾑ × 1,000 食 = 20,000 ｸﾞﾗﾑ 20kg

金額は、50 円 × 1,000 食 = 50,000 円 50 千円

◇水産物

①もずく

③ソデイカ

⑤その他水産物

②アーサ（ひとえぐさ）

④魚類

【調査対象 ○】

- ・魚類、調理場で外注するフライ、カップ焼、味付け加工した魚の原材料。

【調査対象外 ×】

- ・商品化されている水産加工品・缶詰は除く
(フライ類・みぞれ煮、味噌煮 等)
Ex)「物資案内」冷凍物資取扱い
No.158～魚介類製品：商品化された物なので対象外

【項目ごとの取扱い】

- ① もずく：生もずく、冷凍もずく、カップもずくを対象とする
※カップもずくは、もずくの正味量×食数で重量換算する。
- ② アーサ：冷凍アーサと乾燥アーサを対象とする
※乾燥アーサは、重量に10を掛け重量換算する。
- ③ ソデイカ：ソデイカのみ。
- ④ 魚類：切り身の魚、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の。
※重量と金額の出し方については肉類と同様
Ex)「物資案内」冷凍物資取扱い
No.「チリメン」：冷凍素材なので対象
- ⑤ その他水産物
 - ア) 貝類、甲殻類、藻類（こんぶ、わかめ、ひじき）、海藻サラダ
※冷凍食品を含む
※藻類で乾物を使用した場合、10倍し重量換算する
 - イ) 水産加工品・缶詰は除く
Ex)かまぼこ、ツナ、かつおぶし、すり身、中華いか、中華くらげ、乾燥カワハギ、さきイカ、エイヒレ等

*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：宮城
TEL：098-866-2255
FAX：098-862-7519