

学校給食での有機農産物の使用実態調査および導入希望調査結果

基礎情報

回答者合計 121人

勤務施設は

1, 自校方式単独校・小学校	80校
2, 自校方式単独校・中学校	6校
3, 共同調理場方式	35校

施設規模は

自校方式単独校の場合 小学校の平均食数 603食
 中学校の平均食数 444食
 共同調理場方式（含む親子給食）の平均食数 2,787食
 施設規模は60食から16,000食までの幅があった。

設問1 今後の有機農産物の導入は学校給食の教育素材として重要な位置を占めると考えますか。

	全体 (121校)	単独校 (86校)	共同調理場 (35校)
1, 思う	82 (67.8%)	56 (65.1%)	26 (74.3%)
2, 思わない	3 (2.5%)	3 (3.6%)	0 (0%)
3, わからない	31 (25.6%)	22 (25.6%)	9 (25.7%)
無回答	5 (4.1%)	5 (5.8%)	0 (0%)

設問2 有機農産物の導入は学校給食の民間委託反対運動のエネルギーになると考えますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 思う	44 (36.4%)	28 (32.6%)	16 (45.7%)
2, 思わない	31 (25.6%)	23 (26.7%)	8 (22.9%)
3, わからない	43 (35.5%)	32 (37.2%)	11 (31.4%)
無回答	3 (4.1%)	3 (3.5%)	0 (0%)

設問3 学校給食で有機農産物を使うと将来の農業に大きな影響力がでてくると考えますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 思う	83 (68.6%)	60 (69.8%)	23 (65.7%)
2, 思わない	4 (3.3%)	3 (3.5%)	1 (2.9%)
3, わからない	28 (23.1%)	18 (20.9%)	10 (28.6%)
無回答	6 (5.0%)	5 (5.8%)	1 (2.9%)

設問4 学校給食で有機農産物を使っていますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 現在使っている	25 (20.7%)	19 (22.1%)	6 (17.1%)
2, 過去に使ったが、現在は使っていない	6 (5.0%)	4 (4.7%)	2 (5.7%)
3, 使っていない	86 (70.2%)	60 (69.8%)	26 (74.3%)
無回答	4 (3.3%)	3 (3.5%)	1 (2.9%)

設問5 使っていない方で機会があれば使ってみたいですか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 思っている	84 (69.4%)	59 (68.6%)	25 (71.4%)
2, 思わない	5 (4.1%)	2 (2.3%)	3 (8.6%)
無回答	32 (26.4%)	25 (29.1%)	7 (20.0%)

設問6 過去に使ったが、現在は使っていない方に、やめた理由(複数回答可)

	全体(6校)
1, 価格が高い	3
2, 注文や支払い等の手続きが煩雑	0
3, 入手ルートがなくなった	0
4, 教委・学校からの要望でやめた	0
5, 保護者・子どもからの要望でやめた	0
6, 安全性等の保証できる情報がない	0
7, 欠品が困る	3
8, 従来業者との調整が困難	1
9, その他()	3 (3校記入あり)

設問7 使ったことのない方にその理由をお聞きします。(複数回答可)

	全体(86校)
1, 興味・関心がない	0 (0.0%)
2, 有機農産物の購入法がわからない	23 (26.7%)
3, 費用の問題	34 (39.5%)
4, 安定供給ができないと心配がある	39 (45.3%)
5, 慣行栽培の農産物と変わらない	3 (3.5%)
6, 扱いにくい	18 (20.9%)
7, 欠品があると困る	14 (16.3%)
8, 注文や支払いなどの手続きが煩雑	7 (8.1%)
9, 従来業者との調整が困難	21 (24.4%)
10, 「使ってほしい」とのニーズがない	16 (18.6%)
11, その他()	16 (18.6%)

設問8 「有機農業」や「有機農産物」についてお聞きします。

1) 「有機農産物」にはJAS規格の認証・表示制度があることを知っていますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 知っている	52 (43.0%)	39 (45.3%)	13 (37.1%)
2, 聞いたことはあるがわからない	38 (31.4%)	26 (30.2%)	12 (34.3%)
3, 知らない	28 (23.1%)	19 (22.1%)	9 (25.1%)
無回答	3 (2.5%)	2 (2.3%)	1 (2.9%)

(2)「有機農業推進法」という法律で有機農業の定義が書かれていますが知っていますか。

(アンケートの一枚目の「ご協力お願い文」に書いてあります)

	全体	単独校	共同調理場
1, 知っている	19 (15.7%)	16 (18.6%)	3 (8.6%)
2, 聞いたことはあるがわからない	42 (34.7%)	31 (36.0%)	11 (31.4%)
3, 知らない	54 (44.6%)	36 (41.9%)	18 (51.4%)
無回答	10 (8.3%)	3 (3.5%)	3 (8.6%)

(3)あなたの都道府県や市町村で「有機農業推進計画」が作成されていることを知っていますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, 知っている	8 (6.6%)	3 (3.5%)	2 (5.7%)
2, 聞いたことはあるがわからない	21 (17.4%)	17 (19.8%)	4 (11.4%)
3, 知らない	89 (73.6%)	61 (70.9%)	28 (80.0%)
無回答	6 (5.0%)	2 (2.3%)	1 (2.9%)

(4)有機農業や有機農産物について、学習したことはありますか。

	全体	単独校	共同調理場
1, ある	38 (31.4%)	30 (34.9%)	8 (22.9%)
2, よくわからない	21 (17.4%)	15 (17.4%)	6 (17.1%)
3, ない	56 (46.3%)	38 (44.2%)	18 (51.4%)
無回答	6 (5.0%)	3 (3.5%)	3 (8.6%)

設問9 現在、学校給食で有機農産物を使っている方と、使ったことがある方にお聞きします。

使うきっかけは何でしたか。(複数回答可)

全体 (31校)

1, 栄養教諭(士)・調理員の要望	6 (19.4%)
2, 生産者からの要望	3 (9.7%)
3, 行政・JAなどからの要望	2 (6.5%)
4, 保護者の要望があった	1 (3.2%)
5, 教委・学校からの要望があった	4 (12.9%)
6, その他 ()	2 (6.5%)

設問10 現在使っている方にお聞きします。使ったことのある具体的な食材名を書いてください。

米(1)、根菜類(大根、ニンジン、ジャガイモ等) (11)、果菜類(ナス、キュウリ、トマト) (4)、
葉菜類(キャベツ、レタス) (13)、果物(5)、その他(豆、大豆、トウモロコシ)

事例	東京国分寺市	個人農家から(ブロッコリー、ジャガイモ、モロヘイヤ)
	大分津久見市	個人農家から(トウモロコシ、カボチャ)
	埼玉	個人農家から(ジャガイモ、ニンジン、小松菜、大根)
	岩手北上	地元生産者から(アスパラ、タマネギ、ニンジン、二子芋)
	熊本市	農協・生産者団体から(キャベツ、タマネギ)
	横須賀市	農協・生産者団体から(キャベツ)

相模原市	生産者グループから(果実)
相模原市	業者から(県内産の果実)
長野県塩尻市	個人農家や直売所、農協・生産者団体から(小松菜、タマネギ、ニンジン、ジャガイモ、ネギ、キャベツ、モロヘイヤ、キュウリ、トマト)
世田谷区	個人農家や農協・生産者団体から(ほうれん草、小松菜、リンゴ、ミカン、ネギ、キュウリ、キャベツ 大豆など)
世田谷区	卸売業者や業務用物資取り扱い業者、個人農家、農協や生産者団体から(タマネギ、ジャガイモ、ネギ、小松菜、柑橘類、トマト、キュウリ、ナス、インゲン、ニンジン、里芋など)

設問11 現在使っている方にお聞きします。有機農産物はどこから購入していますか。(複数回答可)

全体(25校)			
1, 一般小売店	0	5, 直売所	1
2, 卸売業者	1	6, 農協や生産者団体	4
3, 個人農家	4	7, その他()	0
4, 業務用物資取り扱い業者	3		

設問12 現在使っている方に、有機農産物でそう思う番号に をつけてください。

全体(25校)						
安全性	1, 高い	19(76.0%)	2, 普通	5(20.0%)	3, 高くない	0(0.0%)
味	1, よい	18(72.0%)	2, 普通	7(28.0%)	3, よくない	1(4.0%)
見た目	1, よい	4(16.0%)	2, 普通	13(52.0%)	3, よくない	7(28.0%)
取り扱いやすさ	1, よい	4(16.0%)	2, 普通	13(52.0%)	3, 面倒	7(28.0%)
価格	1, 高い	8(32.0%)	2, 普通	14(56.0%)	3, 安い	2(8.0%)

設問13 全員の方にお聞きします。献立を作るときに考慮していることに 印をつけてください。(複数回答可)

全体(121校)	
1, 食の安心・安全	91(75.2%)
2, 衛生管理	75(62.0%)
3, 栄養価	1(0.8%)
4, 旬	71(58.7%)
5, 給食費	50(41.3%)
6, 郷土食・伝統食	49(40.5%)
7, 作業量	58(47.9%)
8, 多様性・献立の変化	39(32.2%)
9, 食に関する指導効果	25(20.7%)
10, 美味しさ	58(47.9%)
11, 嗜好	21(17.4%)
12, その他()	6(5.0%)