

【 注 意 事 項 】

1 調査票について

調査票は、エクセルで自動集計されますので、項目の追加や行の追加・削除等は絶対に行わないでください。

また、エクセルシートでの入力方法等については、別紙【データの入力手順について】を参照して下さい。

エクセルシートは、下記からダウンロードできます。

「岩手県公式ホームページ」⇒「産業・雇用」⇒「農林水産業一般」⇒「地産地消」⇒「給食施設における県産農林水産物の利用実態調査について」

<https://www.pref.iwate.jp/sangyoukoyou/nourinsuisan/chisan/1007520.html>

2 調査日について

調査日は、毎月第4週の7日間

ただし、調査期間中に、給食実施日がない場合などは、前後の週も含めて、曜日が重ならないように配慮し、7日間（学校給食にあつては、5日間）を選んでください。

例 第4週の水曜日が行事開催のため、給食がない場合 ⇒ 第2週又は、第3週の水曜日を調査

日	月	火	水	木	金	土
					○	○
○	○	○	◎	○	○	○
●	●	●	×	●	●	●
○	○	○	◎	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○

3 数値について

数値は、単位はキログラムです。

小数点以下四捨五入のうえ、整数で入力してください。

※ 0.8キログラム ⇒ 1キログラム

50.3キログラム ⇒ 50キログラム

4 食材の産地について

① 「県内産」

岩手県産の食材

加工食品等にあつては、主となる食材が県産食材であるもの（詳細については5を参照）

② 「県外産」

①を除く国産の食材

③ 「国産以外」

輸入品・不明等

5 加工食品の考え方について

- ① 加工食品は、味付け・調理などの加工された食品とします。
- ② 加工食品は、主な原料に県内産が使われている場合には、「県内産」に入力してください。
(例：コロッケのジャガイモに岩手県産を利用していれば県内産に分類)
※ 岩手県内で加工されていても、主な原料に県内産が使われていない場合には、「県外産」(原料が国産とわかる場合) 又は「国産以外」(原料が輸入品又は不明) に入力してください。
- ③ 冷凍以外の加工食品は、「加工食品 (その他)」に入力してください。(常温・チルドなど)

6 冷凍食品の考え方について

- ① 「冷凍の野菜類」
かぼちゃ・インゲン・さといも・グリーンピース・ホウレンソウなどの野菜をそのまま冷凍したもの (カットの場合も含む)
- ② 「冷凍の加工食品」
①以外の冷凍食品

7 その他

- ① 利用量は、食材の重量ベースで換算し、キログラム単位で入力してください。
- ② 乾燥・塩蔵・水煮についても、そのままの重量で入力してください。
- ③ 缶詰類は、固形量で入力してください。
- ④ 次の食材については、調査対象外としますので、入力は不要です。
(詳細は、別添「調査分類表」を参照してください。)
 - ・ 調理用以外のジュース飲料 (野菜ジュース、豆乳など)
 - ・ 調理用以外の乳製品 (乳酸飲料・飲食用ヨーグルト) ※牛乳は除く。
 - ・ 砂糖類及び甘味類
 - ・ 油脂類
 - ・ 菓子
 - ・ し好品飲料類
 - ・ 醤油、味噌以外の調味料
- ⑤ パンの小麦粉や米粉の重量が分からないときは、パンの重さで入力してください。
※ 学校給食会を利用している場合は、次のとおりです。
 - ・ 基準パン：「パン (小麦粉重量)」分類。一律100パーセントが県内産
 - ・ 米粉パン：「米粉パン (米粉+小麦粉重量)」分類。一律95パーセントが県内産
- ⑥ 乳製品は、調理用に利用したもののみ記入してください。
- ⑦ 飲料用に利用した牛乳は、「牛乳」として入力してください。