

学校給食における国内産麦の利用状況(市町村等レベル)(平成22年度)

都道府県名	市町村名	実施者等	国内産麦導入にあたっての背景及び目的等	取組開始年	取組の概要
					品目別(パン、めん、その他)の取組状況
					及び技術開発等
北海道	札幌市	札幌市教育委員会	国内産麦の導入については、食料自給率の低下が憂慮されていること、地産地消推進の観点などから、北海道産小麦の生産動向を見ながら検討してきたが、パンやめんに適した北海道産小麦の収量が増え、札幌市の学校給食で使用できる目処がいたので導入し、地産地消を図るとともに、地場の産物の生産・流通・消費について理解させ、食に関する指導の充実を図ることが目的。	平成4年	<p>○ パン 平成19年4月から北海道産小麦(春よ恋・ハルユタカ・キタノカオリ・ホクシン・ホロシリ・タイセツ・きたもえ等のブレンド)を100%使用した基準パン(コッペパン、角食、パンズ、ツイスト)、バターロール、豆パン、レーズンパン、黒角食、黒コッペパン、ソフトフランス、かぼちゃパンを市内の全小中学校、特別支援学校(ミルク給食校を除く)において、週平均1回実施。</p> <p>○ めん 平成4年10月から北海道産小麦(チホク小麦を主体とする)を100%使用したうどん・冷麦を市内の全小中学校、特別支援学校(ミルク給食校を除く)、定時制高校(夜間)において週平均0.5回実施。 平成12年2月からは、小麦の品種をホクシンに換えて、週平均0.5回実施。 平成18年10月からはラーメンも北海道産小麦ホクシン100%とし週平均0.7回実施</p>
北海道	江別市	江別市立学校給食センター	<p>(財)北海道学校給食会が道産100%チホク粉及び道産麦50%ブレンド小麦粉の取扱いをし、容易に入手可能となったことから、江別市の委託製パン工場及び製麺工場の協力により、給食への導入がスムーズに行われた。</p> <p>また、江別市において地場産農産物の学校給食への利用推進の機運が高まり、市農業振興課、地元製粉会社等の協力により、江別産小麦を100%使用した学校給食用パンの実施が実現。</p> <p>保護者の学校給食に安全・安心な食材等の使用を求める願いに応じる。児童生徒に地場産農産物を使用した安全でおいしい給食の提供を通して、郷土の産業や食糧生産への理解を深めることが目的。</p>	平成12年	<p>○ パン 平成12年4月から北海道産小麦(ホクシン)50%ブレンドのすべての学校給食用パンを市内の小中学校において週1.75回実施。 平成17年度は、江別産小麦(ハルユタカ、ホロシリ、春よ恋のブレンド)100%の学校給食用パンを市内全小中学校で年3回実施。 平成18年度は年5回実施、平成19年度は、年7回、平成20・21年度は、年8回実施。 また、平成19年2月より江別産小麦パン以外のパンを道産小麦100%に切り替えて実施中。</p> <p>○ めん 平成12年4月から北海道産小麦(チホク小麦)100%使用したうどんを市内の小中学校において、月1~2回継続して実施。ラーメンは、平成19年度より道産麦100%使用に切り替えた。</p> <p>○ その他 平成16年6月から、江別産小麦(ハルユタカ、ホロシリ、春よ恋)100%使用したラーメンをラーメンサラダの食材料として継続して実施中。</p> <p>◆ 技術開発 道産麦50%ブレンドパンは、委託製パン工場の技術が高かったので試作。学校への試験使用を1回程度で軌道に乗せる。 江別小麦100%パンは、小麦の品種やブレンド割合、等級及びパンの種類(レシピ)等、製粉会社及び製パン工場の協力のもとに試作を数回程度行って決定。 道産小麦100%のパン導入は、非常にスムーズに実施し、それまでのブレンド小麦パンよりソフトで風味良好な製品に仕上がりに、学校でも好評である。 ラーメンは、すでに製品化されていた市販品を、サイズ、包装形態等給食向けに改良。</p>

北海道	恵庭市	恵庭市学校給食センター	安全で喜ばれる給食作りを行うため、輸入食品は避け安全で良質な食材を選定して使用している。	平成元年	○ パン 平成19年4月から、学校給食会より供給を受けている小麦を使用し、市内の全小中学校において、週平均1.5回実施をしている。 ○ めん ラーメン…平成19年4月から学校給食会より供給を受けている小麦を使用。うどん…小学校は平成元年9月、中学校は平成13年11月からホクシン小麦を使用。それぞれの「めん」を小中学校で週1回実施している。 ○ その他 麦ごはんとして、パンと同様の小麦を使用し、うどんと同様の期間から週1回実施している。
北海道	北広島市	北広島市教育委員会	—	平成元年	○ パン 平成19年2月より、北海道産小麦100%を使用。平成20年4月より実施回数を増やした。 ○ めん 平成元年4月より北海道産小麦100%を使用。平成20年4月より実施回数を増やした。
北海道	千歳市	千歳市学校給食センター	国内産品を供給可能な範囲で学校給食に取り入れるとともに地産地消の推進を図ることが目的。	平成5年	○ パン 平成18年度から取組。平成22年度からは、千歳市産小麦「春よ恋」を100%使用したパンの提供を定期的実施している。 ○ めん 平成5年8月から実施。 ○ その他 平成10年4月から麦ごはんを実施。
北海道	当別町	当別町学校給食センター	給食用パンについては、19年度より100%道産小麦使用の方針のため、道産小麦を使用している。 めんについては、スパゲティを除き道産小麦を使用。 (安全・安心である)	平成13年	○ パン 平成13年から取組。平成19年度から北海道産小麦100%を使用。当別町内の小中学校で週1回提供。 小麦の品種は、春よ恋、キタノカオリ、ハルユタカ、ホクシン、ホロシリ、タイセツ、チホクなど。 ○ めん ラーメン…北海道産小麦100%（ホクシン、春よ恋）使用。 うどん、冷麦…北海道産小麦100%（ホクシン）使用。 当別町内の小中学校で、ラーメン、うどん、冷麦のいずれかを週1回実施。
北海道	新篠津村	新篠津村教育委員会	—	平成16年	○ パン 平成16年4月から、道産小麦を100%使用したパンを、村内全小中学校に供給。（小学校 週1回、中学校 週0.5回）
北海道	函館市	函館市学校教育部	—	平成20年	○ パン 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。 市内の小中学校において、週2回実施。

北海道	小樽市	小樽市学校給食運営協議会	パン…北海道学校給食会の道産小麦への切り替えによる。めん…地元の製麺所に発注（地産地消）。その際、国内産（出来れば道内産）小麦の使用を指定している。	平成6年	○ パン 平成6年から北海道学校給食会を通じて北海道産小麦を使用している。週平均3回実施。 ○ めん 平成6年から地元の製麺所に発注。国内産（道内産）小麦を使用している。週平均1回実施。
北海道	余市町	余市町教育委員会	パン、めん共に北海道学校給食会の道産小麦への切り替えによる。	平成20年	○ パン 平成20年4月から北海道学校給食会を通じて道産小麦を使用している。週平均1回実施。 ○ めん 平成20年4月から北海道学校給食会を通じて道産小麦を使用している。週平均1回実施。
北海道	仁木町	仁木町学校給食共同調理場	パン、めん共に北海道学校給食会の道産小麦への切り替えによる。	昭和43年	○ パン 昭和43年から北海道学校給食会を通じて小麦を購入している。現在は週平均1回実施。 ○ めん 昭和43年から北海道学校給食会を通じて小麦を購入している。現在は週平均0.5回実施。
北海道	赤井川村	仁木町学校給食共同調理場（仁木町へ委託）	パン、めん共に（財）北海道学校給食会の道産小麦への切り替えによる。	昭和43年	○ パン 昭和43年から北海道学校給食会を通じて小麦を購入している。現在は週平均1回実施。 ○ めん 昭和43年から北海道学校給食会を通じて小麦を購入している。現在は週平均0.5回実施。
北海道	古平町	古平町学校給食センター	パン…北海道学校給食会の道産小麦の切り替えによる。めん…地元に近い業者（余市町「渡辺製麺所」）に発注している。特に原料の指定はしていないが、業者に確認したところ「うどん」は道産小麦を使用しているとのこと。地産地消の推進が目的。	平成19年	○ パン 平成19年4月から北海道学校給食会を通じて道産小麦を使用している。週平均1.5回実施。 ○ めん 平成19年4月から余市町「渡辺製麺所」に発注。うどんのみ道産小麦100%使用。週平均0.25回実施。
北海道	積丹町	積丹町学校給食センター	北海道学校給食会の道産小麦切り替えによる。	平成20年	○ パン 平成20年4月から北海道学校給食会を通じて北海道産小麦を使用している（キタノカオリ、ホクシン等）。週平均1回実施。
北海道	泊村	泊村教育委員会	地産地消を推進する目的から、地元に近い製パン業者に発注することにした。発注した製パン業者は以前から北海道産小麦を使用していた。（平成22年2月から原料不足のため外国産麦に切り替わった。）	平成16年	○ パン 平成16年4月から地元に近い製パン業者に発注（コッペパン、バターロール）。北海道産小麦（ハルエゾ：「春よ恋」「ホロシリ」「ホクシン」のブレンド粉）を使用し、週平均0.6回実施。しかし、原料不足により平成22年2月からカナダ産の小麦に切り替わった。

北海道	岩内町	岩内町教育委員会	北海道学校給食会の道産小麦切り替えによる。	平成19年	○ パン 平成19年2月から北海道学校給食会を通じて道産小麦を使用している。週平均1回実施。
北海道	共和町	共和町教育委員会	北海道学校給食会の道産小麦切り替えによる。	平成19年	○ パン 平成19年4月から北海道学校給食会を通じて道産小麦（ホクシン、春よ恋、キタノカオリ等）を使用している。週平均1回実施。
北海道	倶知安町	倶知安町学校給食センター	北海道学校給食会の道産小麦切り替えによる。	平成14年	○ パン 平成14年4月から北海道学校給食会を通じて道産小麦を使用している。週平均1回実施。
北海道	京極町	京極町学校給食センター	北海道学校給食会の道産小麦切り替えによる。	平成18年	○ パン 平成18年4月から北海道学校給食会を通じて道産小麦を使用している。週平均1回実施。
北海道	喜茂別町	喜茂別町学校給食センター	パン…北海道学校給食会の道産小麦の切り替えによる。 めん…隣村の業者で製造できることがわかり、その業者は道産小麦を使用していることから、21年から発注している。	平成19年	○ パン 平成19年5月から北海道学校給食会を通じて道産小麦を使用している（キタノカオリ、ホクシン等）。週平均0.5回実施（第1、第3水曜の月2回）。 ○ めん 平成21年4月から隣村の製麺所に発注。特に原料を指定していないが、道産小麦を使用している。週平均1回実施。
北海道	留寿都村	留寿都村教育委員会	パン…北海道学校給食会の道産小麦の切り替えによる。 めん…地産地消を推進する目的から、地元の製麺業者から仕入れている。原料を指定していないが、当所から道産小麦を使用している。	平成19年	○ パン 平成20年4月から学校給食会を通じて道産小麦を使用している（キタノカオリ、ホクシン等）。週平均0.5回程度実施。 ○ めん 平成19年4月から地元の製麺業者に発注。道産小麦粉（小麦粉名：ホクスイ）100%使用している。週平均1回実施。
北海道	真狩村	真狩村教育委員会	パン…北海道学校給食会の道産小麦の切り替えによる。 めん…地産地消を推進する目的から、地元に近い製麺業者（以前から道産小麦を使用している）に発注した。	-	○ パン 北海道学校給食会を通じて道産小麦を使用している。週平均0.5回実施。 ○ めん 地元に近い製麺業者に発注。道産小麦を使用している。週平均1回実施。
北海道	ニセコ町	ニセコ町学校給食センター	パン…国内産小麦のパンということから北海道学校給食会を通じて原料を供給し地元の製パン業者に発注した。 めん…地産地消を推進する目的から、地元に近い製麺業者（発注以前から道産小麦を使用している）に発注した。	平成21年	○ パン 平成21年8月から北海道学校給食会からの国内産小麦を使用している。週平均1回実施。 ○ めん 平成20年5月から地元に近い製麺業者に発注。国内産小麦を使用している。週平均1回実施。

北海道	蘭越町	蘭越町学校給食センター	安全で安心な給食を提供することが目的。	平成17年	○ パン 平成18年10月から北海道産小麦100%（ハルエゾ：「春よ恋」「ホロシリ」「ホクシン」のブレンド粉）を使用したものを近郊の福祉施設から購入。年間17回実施。（平成21年の小麦不作により、平成21年12月いっぱいまで外国産小麦へ切り替えた。平成22年度は出来秋の作柄・価格等を見ながら道産小麦へ切り替えたいと考えている。） ○ めん 平成17年4月から近郊の製麺業者に発注。スパゲティ以外の麺に道産小麦を使用している。年間31回実施。
北海道	黒松内町	黒松内町教育委員会	地元の食材を学校給食に提供したいという意向があり、地元の道の駅で道産小麦を使用したパンを作っていることから発注した。	平成11年	○ パン 平成11年8月から地元製パン業者に発注。道産小麦「春よ恋」100%使用。週平均1回実施。
北海道	島牧村	島牧村学校給食センター	北海道学校給食会の道産小麦切り替えによる。	平成18年	○ パン 平成18年4月から北海道学校給食会を通じて道産小麦を使用している。週平均0.3回実施。
北海道	旭川市	旭川市教育委員会 学校保健課	パン、麺類に使用する小麦を北海道学校給食会より購入している。 平成19年度から北海道産小麦（100%小麦粉）を使用。	平成19年	○ パン 道産小麦（100%小麦粉）を使用。 ○ めん 道産小麦（100%小麦粉）を使用。
北海道	鷹栖町	鷹栖町学校給食会	供給元が国産小麦の使用を行ったため。（パン…学校給食会、麺類…北海製麺から購入）	平成20年	○ パン 平成20年4月から国産小麦を100%使用したパンの学校給食を全町小・中学校において週約1回実施。 ○ めん 平成17年11月から国産小麦を100%使用した麺を一部使用している。
北海道	東神楽町	東神楽町教育委員会	北海道学校給食会の道産小麦切り替えによる。	平成19年	○ パン 北海道学校給食会が平成19年3月から原料を道産小麦に切り替えた。 ○ めん 旭川市の北海製麺で平成19年4月から道産小麦に切り替えた。
北海道	比布町	比布町教育委員会	平成16年11月より製麺業者の変更に伴い国内産麦を使用。	平成16年	○ パン 平成20年4月から道産麦を使用。 ○ めん 平成16年11月から道産麦を使用。
北海道	上川町	上川町給食センター	—	平成19年	○ パン 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。町内の小中学校において、週約2回実施。

北海道	美瑛町	美瑛町教育委員会	地産・地消を通じた食育の推進及び安心・安全な食材の確保が目的。	平成21年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成21年4月から美瑛産小麦（春よ恋4：ホクシン6＝香麦）を使用したパンの学校給食を町内全小中学校において実施。 ○ めん 平成21年4月から美瑛産小麦（春よ恋4：ホクシン6＝香麦）を使用した麺（うどん・ラーメン）の学校給食を町内全小中学校において実施。 ◆ 技術開発 平成17年に、美瑛町産小麦（ホクシン6：春よ恋4）をブレンドした小麦粉「香麦」を原料とした「香麦うどん」が開発された。以降、美瑛町内業者等によりラーメンやパンへの利用が拡大された。
北海道	上富良野町	上富良野町学校給食センター	地産地消及び食育を推進する目的から、北海道学校給食会で上富良野産100%小麦の利用を検討し、水田農業推進協議会より小麦を分けて頂き利用が始まる。	平成16年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成16年から取組。平成21年は上富良野産小麦（春よ恋）の入荷ができず使用していない。 ○ めん 平成17年から取組。平成21年はゆでうどん12回、ゆでラーメン15回実施。（上富良野産、春よ恋・ホクシン） ◆ 技術開発 富良野市「佐々木製麺所」の協力により太さ、長さ、硬さ、色、艶、食味等検討。
北海道	南富良野町	南富良野町学校給食センター	当給食センターにおいて、パン用小麦は、北海道学校給食会より購入しており、平成19年度より北海道学校給食会の小麦の取扱いが道産小麦100%となったため。	平成19年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成19年からパン用小麦は学校給食会より購入。平成21年3月までは、週2回実施。21年4月より週1回実施。 ○ めん 平成19年から道産小麦100%使用。（麺の製造、納入業者で使用）
北海道	羅臼町	羅臼町学校給食センター	地産地消強化が目的。 (北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。)	—	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 以前から学校給食会の道産麦を使用している。 (平成21年：年間41回実施。)
北海道	標津町	標津町学校給食センター	平成6年4月の給食センター設置時より実施。 (北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。)	—	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成6年4月から国産小麦を100%使用した学校給食を町内の全小中学校及び幼稚園において、週1回実施。 ○ めん 平成6年4月から国産小麦を100%使用した画工給食を町内の全小中学校及び幼稚園において、週1回実施。
北海道	白糠町	白糠町	平成19年から道産小麦を使用した冷凍パン生地を使用。	平成19年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成19年4月から道産小麦（ブレンド名：ほっきょくせい）を使用した冷凍パン生地を購入し、本食パン、バーガーパンに整形して提供。
北海道	釧路町	釧路町教育委員会	安心・安全と地産地消の推進を図り一次産業の発展に寄与することが目的であり、学校給食会から購入することにより安価で購入できる。	平成7年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成20年から取組。平成21年：年間39回実施。 ○ めん 平成7年から取組。平成21年：年間39回実施。

北海道	根室市	根室市教育委員会	食の安全性、地産地消が目的。 (北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。)	平成12年	○ パン 平成16年4月から北海道産小麦を100%使用したパンの学校給食を市内の全小中学校において、週平均2回実施。 ○ めん 平成12年4月から北海道産小麦(平成21年度は北もみじ)を100%使用した麺(うどん)の学校給食を市内の全小中学校において、月平均1回実施。
北海道	浜中町	浜中町学校給食センター	—	昭和55年	○ パン 昭和55年5月から道産小麦100%を使用したパンを町内全小中学校において、週平均1回実施。 経費削減の折から平成21年4月から隔週1回で実施。
北海道	浦幌町	浦幌町学校給食センター	安全で安心な食材の提供が目的。	平成17年	○ パン 平成17年4月から道内産小麦(ホクシン、キタノカオリ)を100%使用した卵パンの学校給食を対象校において、月1回実施。 平成19年4月から道内産小麦(ホクシン30%、キタノカオリ70%)を100%とし、週平均1回実施。 (北海道学校給食会から道産小麦を購入。) ○ めん 平成18年から取組。 うどん(月1回)、ラーメン(月1回)道内産小麦(ホクシン100%)。 (北海道学校給食会から道産小麦を購入。) ○ その他 昭和59年から取組。 麦ごはん(山梨県産米粒麦)月1回。
北海道	音更町	音更町教育委員会	それまで十勝産小麦50%、外国産小麦50%を使用していたが、地産地消や食育への関心が高まる中、より安全性を高め、地元で取れた身近な材料を使う学校給食を目指して、十勝産小麦100%を使用することとした。	平成18年	○ パン 平成18年度から十勝産小麦(キタノカオリ・ホクシン)100%を使用したパンを町立小・中学校全校において週平均2回実施。 ○ めん 平成19年度から十勝産小麦(キタノカオリ)100%を使用しためんを町立小・中学校全校において週平均1回実施。
北海道	足寄町	足寄町学校給食センター	安全で安心な食材の提供が目的。 (北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。)	平成18年	○ パン 平成18年4月から十勝産小麦のホクシン30%・キタノカオリ70%を使用したパンの学校給食を町内の全小中学校において週平均2回実施。 ○ めん 平成19年1月度から北海道産小麦ホクシンを100%使用しためん为学校給食を町内の全小中学校において週平均1回実施。
北海道	広尾町	広尾町学校給食センター	安全で安心な食材の提供が目的。 (北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。)	—	○ パン 道内産小麦を100%使用したパンの学校給食を町内の全小中学校及び幼稚園において、週1回実施。 ○ めん ラーメン、そば、うどんについては道内産小麦100%使用。 ラーメン(焼きそば)は月平均2.4回。そば・うどんは月平均0.9回。

北海道	豊頃町	豊頃町学校給食センター	—	平成19年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成19年12月から道産小麦粉「北極星」を100%使用したパンを月1回実施。 ○ めん 平成22年4月から道産小麦粉（十勝産）「北のかおり」（ラーメン）及び「ホクシン」（うどん）をそれぞれ100%使用した麺を月各1回実施。
北海道	更別町	更別町学校給食センター	安心安全な学校給食の提供と地産地消を目的として導入。 (北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。)	—	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成21年：年間43回実施。 ◆ 技術開発 地元のパン工房に依頼。
北海道	芽室町	芽室町学校給食センター	平成17年に食育基本法が制定され、食育の推進が地方公共団体の責務とされたことに伴い、安全・安心な給食の提供のため国内産食材の使用促進を図るようになった。	—	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 週1回、地元十勝産の小麦粉を使用したパンを提供。 ○ めん 月1回、地元十勝産の小麦粉を使用した麺を提供。（平成20年度までは週1回。） ○ その他 週3回、国内産麦を10%混ぜたご飯の給食を提供。
北海道	士幌町	パン企画検討会、 新得町学校給食調理場	安心・安全、地産地消が目的。	平成13年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン パン規格検討会(新得町・芽室町・鹿追町・士幌町)により取組。道産小麦100%のパンを試作し平成16年より学校給食に提供。平成20年度より十勝産小麦100%で週1回。 ○ めん 平成13年度から、十勝産小麦60%・北海道産小麦40%を使用したうどんを週1回。 ◆ 技術開発 パン：イズヤパン株式会社(帯広市)に試作を依頼し提供が実現。
北海道	新得町	新得町学校給食共同調理場	—	平成7年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成7年度より北海道産小麦のパンを提供。現在は十勝産小麦を使用したパンを週1回提供。 ○ めん 平成7年度から北海道産小麦の麺を提供。現在は十勝産小麦(ホクシン)を使用した麺を週1回提供。
北海道	帯広市	帯広市学校給食共同調理場	安心・安全な十勝産麦をより多く使用し、地産地消を目指すことが目的。 (北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。)	平成11年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成11年4月から道産小麦(ホクシン)50%、外国産小麦50%をブレンドしたパンを提供。 平成18年4月から十勝産小麦(ホクシン、キタノカオリ)100%を使用したパンを提供。 ○ めん 十勝産小麦(ホクシン)を使用した、素麺を月1回程度提供。 北海道産小麦を使用したうどんを月1回程度提供。

北海道	斜里町	斜里町学校給食センター	斜里町内で多く収穫される春まき小麦「春よ恋」を地産地消、食育の両面から給食に取り入れることで、地元意識の高揚と地域性に即した教育ができる。	平成11年	○ パン 平成18年度から6回（10月～3月）実施。「春よ恋」を使用したパンを供給。 平成21年度からは14回（6月～3月）実施。「春よ恋」を使用したパンを供給。 ○ めん 平成11年から取組。 平成21年から「春よ恋」使用のラーメン（生）を使用。月一回実施。
北海道	津別町	津別町学校給食センター	—	—	○ パン 平成20年4月から道内産小麦100%使用したパンを町内全小中学校に供給している。 ○ めん ラーメン・うどんにおいて道内産小麦100%使用の麺を町内全小中学校に供給。
北海道	佐呂間町	佐呂間町学校給食センター	—	平成19年	○ めん 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。平成21年は年間32回実施。
北海道	置戸町	置戸町教育委員会	—	—	○ パン 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。平成21年は年間69回実施。 ○ めん 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。平成21年は年間41回実施。
北海道	美幌町	美幌町学校給食センター	—	—	○ パン 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。平成21年は年間26回実施。 ○ めん 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。平成21年は年間32回実施。
北海道	岩見沢市	岩見沢市教育委員会教育部学校給食課	平成17年度まで北海道学校給食会を通じ、北海道産と外国産の50%ずつ混合した小麦粉を使用。 平成18年度より、パンとラーメンに岩見沢市産小麦を100%使用。うどんに岩見沢市産50%、北海道産50%の小麦を使用。	平成18年	○ パン 平成18年4月から岩見沢産小麦（キタノカオリ）を100%使用した基準パン、山型スライスパン、バターパン、黒糖パン、渦巻きパン、メロンパンの学校給食を市内の全小中学校において、週平均0.6回実施。 ○ めん 平成18年4月から岩見沢産小麦（キタノカオリ）を北海道産小麦（ホクシ）を50%ずつ使用したうどん（週平均0.3回）及び岩見沢産小麦（キタノカオリ）を100%使用したラーメン（週平均0.3回）の学校給食を市内の全小中学校で実施

北海道	美唄市	美唄市教育委員会	—	平成6年	○ パン 平成6年から取組。平成21年4月から、美唄産小麦（春よ恋）を100%使用、週平均1.5回実施。 ○ めん 平成6年から取組。うどんは道内産ブレンド粉（北紅葉）、ラーメンは美唄市産（春よ恋）を使用。
北海道	三笠市	三笠市学校給食センター	地産地消が目的。	平成5年	○ パン 平成19年度から国内産100%小麦を使用。（小麦は学校給食会から購入。）週平均1回実施。 ○ めん うどんは平成5年度から国内産小麦を100%使用。ラーメンは、平成19年度から国内産小麦を100%使用。（小麦は学校給食会から購入。）それぞれ平均して2週に1回実施。
北海道	月形町	月形町教育委員会	—	平成21年	○ めん 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。平成21年は年間18回実施。
北海道	栗山町	栗山町教育委員会	パンについては、北海道学校給食会が平成19年度から試行で実施開始。 麺については、栗山町で生産された小麦粉を地場で消費してほしいとの願いから平成20年度より試行開始し、平成22年度より農水省の補助事業対象により、栗山産小麦粉（100%）で完全実施。	平成19年	○ パン 平成19年4月から（試行）北海道産小麦を100%使用したパンの学校給食を町内の全小中学校において、週平均1回実施。 平成20年4月からは北海道産小麦を100%とし完全実施。週平均1回実施。 ○ めん 平成20年度より（試行）、うどんはホクシンで、全小中学校に年1回スポット的に試行。 平成22年度4月からは、うどん用に「ホクシン」、ラーメン用に「ゆめちから」を使用し全小中学校において週1回の予定で実施。
北海道	長沼町	長沼町学校給食センター	次代を担う子どもたちが毎日食するものとして、安全で安心な給食を心がけ、国内産或いは道内産を使用している。	—	○ パン 北海道産小麦100%使用したパンの学校給食を町内の全小中学校において月1回実施。（平成22年度） ○ めん 北海道産小麦100%使用した麺の学校給食を町内の全小中学校において月2回実施。（平成22年度）
北海道	南幌町	南幌町立学校給食センター	地場産農産物等の消費拡大と食育指導が目的。	平成20年	○ めん 国内産小麦ホクシンを100%使用したうどんを全小中学校において、年12回実施。
北海道	夕張市	—	導入希望と同時に北海道学校給食会で取り進めた。	平成15年	—
北海道	伊達市、 壮瞥町	伊達・壮瞥学校給食組合	地産地消を目的に、使用感・食感に適している物を選択。	平成19年	○ めん 味も良く製品に適した原材料を選択し、うどん、ラーメンに北海道産小麦を使用。

北海道	伊達市（大滝区）	伊達・壮瞥学校給食組合	地産地消を目的に、使用感・食感に適している物を選択。	平成19年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成21年4月から北海道産小麦を使用している物を導入。 ○ めん 味も良く製品に適した原材料を選択し、うどん、ラーメンに北海道産小麦を使用。
北海道	豊浦町	豊浦町学校給食センター	地元産を使用することを基本としている。	平成19年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 学校給食会から北海道産小麦を購入し実施している。 ○ めん 平成21年4月から豊浦町内の製麺会社から道産小麦を使用したものを購入し週1回実施している。
北海道	洞爺湖町	洞爺湖町学校給食センター	地場産で安全・安心な食材を使うことが目的。	平成16年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成20年4月から北海道産の小麦を原料としてパンを製造しているパン工房（地元の授産施設）のパンを給食に使用。 ○ めん 平成16年から北海道産小麦を使用している管内の業者から購入し週1回実施している。
北海道	登別市	登別市学校給食センター	北海道学校給食会が道産小麦をあつかうようになったため。	—	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 北海道学校給食会から北海道産小麦粉を購入。 ○ めん 平成21年11月まで、うどんとラーメンの原料小麦粉に北海道産を使用していたが、国産小麦が高いため、21年12月から外国産小麦を使用。
北海道	苫小牧市	苫小牧市第1学校給食共同調理場	履歴の把握できる安心な小麦を使用することが目的。	平成6年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成12年4月から道産小麦を使用。 ○ めん 麺類（うどん）は、平成6年から道産小麦使用を始める。 ○ その他 平成18年4月から、麦ごはんを食物繊維の摂取を主な目的として月に1～2回実施。
北海道	厚真町	厚真町学校給食センター	地元の食材の使用が目的。	平成15年	<ul style="list-style-type: none"> ○ めん 平成15年4月から、地元の製麺業者が製造する北海道産小麦を100%使用した麺を、小中学校の給食に週1回実施。
北海道	安平町	安平町学校給食センター	「安全・安心」な食材の確保及び地場産物の積極的な活用が目的。	平成19年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 北海道学校給食会から供給。（「札幌パリ」及び「ロバパン」のパン。）北海道産小麦100%使用。 ○ めん うどん、ラーメン、蒸し麺は、苫小牧市若森食品工業から供給。（北海道産小麦を100%使用。） ○ その他 北海道産小麦100%のマカロニを使用。（北海道学校給食会から供給。）

北海道	新ひだか町	新ひだか町学校給食センター	不足しがちな食物繊維を補うことが目的。	—	○ パン 平成20年4月より、学校給食会から北海道産小麦を購入し実施している。 ○ その他 麦ごはん…国産大麦を白米に5%程度混ぜている。月2回程度実施。
北海道	日高町	日高町教育委員会	数量の確保、価格等が安定している北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。	—	○ パン 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。町内の小中学校において、週1回実施。 ○ めん 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。町内の小中学校において、週1回実施。
北海道	新冠町	新冠町教育委員会	—	平成21年	○ パン 平成21年4月から北海道産小麦を使用している物を導入。
北海道	浦河町	浦河町学校給食センター	—	昭和45年	○ パン 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。 ○ めん 北海道学校給食会から北海道産小麦を購入。
北海道	士別市	士別市学校給食センター	地産地消の推進が目的。	平成20年	○ パン 平成20年7月から士別産小麦(春よ恋)を100%使用したパンの学校給食を市内の全19校に年3回実施している。
北海道	名寄市	名寄市学校給食センター	輸入小麦粉のポストハーベスト農薬の危険性を考えて地場産品を導入した。	パン平成19年 めん平成7年	○ めん 道産小麦粉ハルユタカ100%使用(ラーメン)その後、品種の指定はせず、ラーメン・うどん・とりめんに合わせて道産麦を使用している。
北海道	芦別市	芦別市	北海道学校給食会から納入。 食生活の見直しや、食の安心安全に対する関心の高まりの中で、国内産、道内産の小麦を使用した給食用パンが出来ないものかとの道内市町村からの要望により、学校給食会を中心に検討会が開催され、安定供給が確保できる見通しとなった平成12年から国内産麦を導入。その後、平成18年4月から道内産麦を100%使用した学校給食用パンとなっている。	平成12年4月	○ パン 平成12年4月から国内産小麦(品種は不明)50%と外国産小麦50%ブレンドの学校給食用パンを導入。その後、平成18年4月から道内産小麦(キタノカオリ、ホクシン等)を使用したパンを導入。 市内の小中学校8校に、週2回実施している。
北海道	深川市	深川市	次代を担う児童生徒に、安全で安心な給食を提供するため、深川市学校給食センターでは、供給可能な食材については深川産の食材を活用し、その他の食材についてもできるだけ北海道産や国産の食材を使用することとしている。	平成16年4月	○ パン 平成19年4月から、道産小麦(キタノカオリ、ホクシン)を100%使用したコッペパンを含む給食パンを市内の全小中学校11校に対して週1回実施。 ○ めん 平成16年4月から、うどん、ラーメン、焼きそば、スパゲティ等のいずれかを週1回実施。
北海道	留萌市	留萌市	平成17年7月15日付けで食育基本法が施行されたことで、地産地消の活用も盛り込まれていることから、北海道教育庁と(財)北海道学校給食会と協議、検討し、道産小麦の導入に伴う、収穫量、価格調査で検討した結果、平成19年度から学校給食へ使用開始。	平成19年4月	○ パン 平成19年4月から道産小麦(キタノカオリとホクシンをブレンドした小麦粉)を100%使用した角食パン等の学校給食を市内の全小中学校において、週平均1回実施。

岩手県	矢巾町	矢巾町学校給食共同調理場	給食に出来る限り安全・安心な食材として、県内産小麦を利用することが目的。	平成16年	○ めん 岩手県産ナンブコムギ100%のめん給食を年5回実施
岩手県	奥州市	奥州市教育委員会	安全安心な岩手県産小麦を学校給食に供給することにより、児童生徒が地元農業への関心と愛着を深め、地場産業の振興を図ることが目的。	平成14年	○ パン 岩手県産ナンブコムギ5割のパン給食年20回 ○ めん 岩手県産ナンブコムギ5割のめん給食年5回
岩手県	陸前高田市	陸前高田市立学校給食センター	安全・安心な国内産小麦を学校給食に供給することにより、児童生徒が地元農業への関心と愛着を深め、地場産業の振興を図ることが目的。	平成14年	○ その他 国内産大麦16%入り麦ごはん（銘柄不明）週2.0回
岩手県	雫石町	雫石町教育委員会	学校給食における地産地消を推進し、児童生徒が地場産品への関心を高めることなどが目的。	平成15年	○ パン 雫石町内産小麦を使用したパンを町内の小学校の学校給食で実施。 ○ めん 雫石町産小麦（ナンブコムギ）を使用した麺類を町内の小学校で給食に取り入れている。
宮城県	大河原町	大河原町	学校・保護者からの要望や、食育の観点から、国内産・地場産物使用の必要性が高まっているため。	すいとん不明 麦ご飯平21年	○ その他 岩手県産小麦を使用した冷凍すいとん・宮城県産大麦を使用した麦ご飯（米粒麦10%配合）を実施。
宮城県	大衡村	大衡村学校給食センター	食物せんい等栄養摂取と食習慣の伝承が目的。	—	○ その他 麦ご飯 学校給食において月に1～2回程度の麦ご飯の実施。国内産押し麦を10%弱使用し炊飯。
栃木県	足利市	足利市学校給食会	・パン 足利市は栃木県内でも有数な小麦生産地であり、地産地消を推進するため。 ・その他 パン給食から米飯給食に移行する際、不足する栄養素（ビタミンB1、食物繊維）を補うため白麦米を取り入れた。	パン 平成15年 米飯 昭和59年	○ パン 平成15年12月から栃木県産小麦を30%（足利産24%、小山産6%）を使用したパンの学校給食を市内の全小中学校（33校）において、週2回実施。 平成16年10月から栃木県産小麦30%をすべて足利産（農林61号）とし、週2回実施。 ○ その他 昭和59年10月から米飯に白麦米7%混入。平成4年12月からごはんの量を文部科学省の基準量とし、白麦米を5～10%混入している。 平成9年より米飯は週3回実施。平成21年12月より精白米100%の米飯給食としたため、白麦米の使用は無くなった。 ○ 技術開発 パン 指定のパン業者等で平成15年2月から試作を繰り返し行い、8月に完成し導入した。

群馬県	前橋市	前橋市教育委員会	学校給食における地産地消の推進を図ることが目的。	-	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 群馬県学校給食会との学校給食用基本物資契約に基づき、県内産小麦「ダブル8号」を100%使用したパンを市内の全小中養護学校、幼稚園に月1回程度使用している。 ○ めん 群馬県学校給食会との学校給食用基本物資契約に基づき、県内産小麦（「きぬの波」70%「農林61号」30%）を100%使用したゆで麺を市内の全小中養護学校、幼稚園に月1回程度使用している。また、県内産小麦「農林61号」を40%使用した焼きそば麺も使用している。
群馬県	渋川市	子持・赤城・小野上・渋川学校給食共同調理場、伊香保中、北橋中	群馬県学校給食会が中心となり、県内産小麦を活用した麺（うどん）・パンを導入するため製品開発し、活用に至る。 学校給食で県内産の小麦粉を使用することによって、児童生徒に地域や県内の農産物について知らせ、農業への理解や郷土への愛着を高める。	平成13年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成13年4月から県内産小麦（農林61号）を100%使用したパン「ぐんまるくん1種類のみ」、その後、平成17年度から良質なタンパク質を多く含んだ県内産小麦が「ダブル8号」を100%使用したパンを開発し、種類も7品になり学校給食を赤城地区の6校の小中学校に週平均1回実施。 ○ めん 平成17年4月から県内産小麦（きぬの波・農林61号のブレンド粉）を100%使用した麺（生麺・ゆでめん・おっきりこみ・すいとん）をパンと同時に6校の小中学校に週平均1回実施している。
群馬県	長野原町	長野原町教育委員会	-	昭和54年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 「協同組合群馬県炊飯センターより食パンやコッペパンの他月1回程度チーズパンやココアパンなどを提供 週平均2.5回。 ○ めん 群麺センターより月1～1.5回。
群馬県	玉村町	玉村小学校給食センター	地産地消の推進のため。	平成12年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成21年7月より玉村産小麦（農林61号）50%使用した地粉パンを町内の全小中学校及び福祉作業所において、年2回（7月・3月）実施。 ○ その他 平成12年7月より玉村産小麦（農林61号）100%使用した「地粉すいとん」を町内の全小中学校及び福祉作業所において、毎月実施。

群馬県	大泉町	大泉町教育委員会	安全な食材の使用及び給食を通して地域への関心を深めるため。	-	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 学校給食会より県内産小麦粉W8号を100%使用したパンを月1回程度購入。 ○ めん 近隣の市の業者より地粉を使用したうどんを年6回程度購入。
東京都	千代田区	教育委員会	-	平成16年	<ul style="list-style-type: none"> ○ その他 区としての取組ではないが、各校の取組として平成16年から、精麦を8%程度の割合でご飯に混ぜ、麦ご飯として実施。
東京都	中央区	学校給食管理委員会	食物繊維摂取量の向上を図るため	-	<ul style="list-style-type: none"> ○ その他 国内産の精麦を麦ご飯として、区内の全小・中学校において月2～3回程度実施。一回の使用量は、一人あたり8～10g。
東京都	新宿区	教育委員会	食物繊維、V Bの摂取量を上げる。できるだけ国内産を利用。	-	<ul style="list-style-type: none"> ○ めん 各学校で選択。 ○ その他 麦ご飯の実施。5%程度利用。
東京都	台東区	教育委員会	各小中学校で、国内産麦使用の食材をメニューに取り入れている。	-	<ul style="list-style-type: none"> ○ めん 一部、麺で使用（給食会の冷凍麺）。 ○ その他 麦ごはん、五穀・七穀ごはん等、米粒麦、押麦を使用。
東京都	墨田区	教育委員会	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ○ その他 麦ご飯
東京都	目黒区	教育委員会	食材の購入に当たっては、新鮮で品質の良い安全性の高いものを使用するよう努めている。 麦についても、価格や納入業者の確保等を考慮し、各学校で可能な範囲で取り組んでいる。	-	<ul style="list-style-type: none"> ○ めん 基本は、学校給食会指定の業者から購入している。 学校給食会で扱っているめんのうち、冷凍麺については国内産麦を100%使用している。 ○ その他 麦ご飯で国内産麦を使用している。
東京都	世田谷区	教育委員会	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ○ めん 学校給食会より購入している冷凍めん（うどん）のみ、国産の小麦粉を使用している。
東京都	渋谷区	教育委員会	-	-	<ul style="list-style-type: none"> 区としての取組ではないが、各校の取組として実施。 ○ めん 学校給食会より冷凍うどんを購入。 ○ その他 調理用小麦粉として、衣やルー等に使用。

東京都	杉並区	教育委員会	平成16年9月から、食育の一環として、すべての米飯給食に麦をとり入れ、食物繊維摂取の一助としている。	平成16年	○ その他 週4回の麦ごはんの実施。(15%の割合で麦を混ぜている)
東京都	豊島区	教育委員会	-	-	○ めん 東京都学校給食会が供給する物資である冷凍うどん、冷凍中華麺が国内産を使用している。 ○ その他 麦ごはん等で使用している。
東京都	北区	教育委員会	-	-	○ めん 区としての取組ではないが、各校の取組として実施。 ○ その他 区としての取組ではないが、各校の取組として実施。
東京都	荒川区	教育委員会	財団法人東京都学校給食会取扱い物資として、一部国内産麦を使用している。	平成13年(めん) 平成17年(麦ご飯)	○ めん 財団法人東京都学校給食会取扱い物資として、冷凍うどん・冷凍細うどん、冷凍ラーメン等があるが使用回数や使用量については、各学校により異なる。 ○ その他 財団法人東京都学校給食会取扱い物資として薄力粉(2Kg入り)があるが、使用回数や使用量については、各学校により異なる。
東京都	練馬区	教育委員会	※区としての取組は特に無し	-	○ パン 区としての取組ではないが、各校の取組として実施。 ○ めん 区としての取組ではないが、各校の取組として実施。 ○ その他 区としての取組ではないが、各校の取組として実施。
東京都	足立区	教育委員会	※一部の学校で自主的にパン、めん、麦ごはん等を使用しているが、区の実施としては該当なし	-	○ パン 区の実施ではないが、一部の学校で自主的に使用。 ○ めん 区の実施ではないが、一部の学校で自主的に使用。 ○ その他 区の実施ではないが、一部の学校で自主的に使用。(麦ごはん等)
東京都	葛飾区	教育委員会	-	-	○ その他 麦ごはんを実施の場合は、原則国内産麦を使用している。
東京都	江戸川区	教育委員会	※区としての取組は無し	-	○ その他 区の実施ではないが、以前からの慣習として各校で麦ごはんを実施している。
東京都	八王子市	教育委員会	-	-	○ その他 市内小学校の給食で月に1回程度「麦ご飯」を実施していますが、集計をしていないので正確な数値は把握できません。麦ご飯の麦は、物資選定で選んだ国内産麦を使用しています。(主に富山・石川・福井県産の麦)

東京都	立川市	教育委員会	—	パン：平成8～9年頃 めん：平成13～14年頃 その他：平成13年頃	○ パン 平成8～9年より国産小麦のパンを小学校(調理場12校)週1.8回使用、同12年より中学校9校に週0.8回使用、同18年～小学校(単独方式校)週0.2回使用 ○ めん 国産小麦39%の冷凍うどんを使用。平成18年より国産小麦63%の蒸中華麺を使用。他ほうとう使用。 ○ その他 平成13年頃より精白米と混ぜ、麦ご飯として国産押麦・国産米粒麦を使用。
東京都	武蔵野市	教育委員会	輸入小麦の残留農薬及びポストハーベストの問題から国内産小麦の利用拡大を図る。 生産地生産者の確認できる麦を使用する。	パン：平成12年 めん：平成2年 その他：平成8年	○ パン 平成元年4月より国内産麦を使用した手作りパンか天然酵母パンを導入し、平成12年9月から、市内全校において国内産麦を100%使用したパンを注文し製造している。(平均週1回実施) ○ めん 生うどんは平成2年から岩手産麦(南部地粉)100%を使用。スパゲティは平成2年から、中華麺は平成8年から国内産麦を100%使用した麺をしない全校で使用している。(平均週1回実施) ○ その他 餃子の皮は平成8年から国内産麦100%で注文製造している。調理用小麦も全て国内産麦を使用している。 ○ 技術開発 パン(基本的なもの)、生うどん、中華麺、餃子の皮は独自に業者に依頼し、国内産麦100%を使用した食材を注文している。
東京都	青梅市	青梅市学校給食センター	—	—	○ その他 白米に国内産大麦(米粒麦)を5%混ぜて炊いている。 麦ご飯を取り入れた給食を実施している。
東京都	府中市	府中市第二給食センター	府中市では全ての食材において国内産を基本としているため、内麦パンも早くから導入している。	パン：平成7年 めん：平成15年	○ パン 平成7年11月バターロール・ぶどうパン・クロワッサンから始める。平成13年からは全て内麦パン。 ○ めん 茹でうどん(冷凍も)、中華麺で使用。 ○ その他 麦ご飯、マカロニ、スパゲティで使用。
東京都	小金井市	教育委員会	—	—	○ めん 7校で実施。 ○ その他 (押麦) 4校で実施(ピラフ・麦ご飯)。
東京都	小平市	教育委員会	—	—	○ パン 取組とは違うが年間40回北海道産ホシシによるパンを使用している。 ○ めん 取組とは違うが年間23回北海道産ホシシによるうどん等を使用している。

東京都	日野市	教育委員会	—	—	○ その他 市全体での取組はしていない。各校に1名栄養士を配置しており、献立に応じて麦ご飯等で対応している。
東京都	東村山市	東村山市	学校給食物資食材選定基準を設けて、安全・安心の観点から使用している。	—	○ パン 市内15小学校で以下のメニューを実施している（ナン、蒸しパン、ドーナツ、パンケーキ等）。 ○ めん うどんは国産小麦粉で製造されためんを使用している。 ○ その他 麦入りごはん（米に1割程度国産米粒麦を入れている）。
東京都	国分寺市	教育委員会	食品の安全性確保のため	平成8年頃 (パン)	○ パン 岩手産小麦を70%使用した手作りナンを年4～5回程度実施している。 ○ めん うどんを月2回程度、中華麺を月1～2回程度、スパゲティを月1～2回程度実施。 ○ その他 米粒麦を7%程度使用した麦ご飯を年3回程度実施。 調理（ルー、揚げ物等）に岩手産小麦を使用。
東京都	国立市	国立市学校給食センター	—	—	○ めん 年2回国内産麦のうどんを使用。 ○ その他 麦飯を年1回。 その他調理用小麦粉として主にカレーやシチューのルーやフライのパン粉付けのためのバター液の材料として使用。
東京都	福生市	福生市学校教育課	安全・安心面を第一の目的とし、出来る限り国内産を使用した給食供給を原則としている。	平成16年	○ パン 平成16年4月から群馬、埼玉、栃木県産（農林61号、タブ8号(群馬のみ)）を100%使用したパンを市内小学校7校に週平均2.5回実施。
東京都	東大和市	東大和市	—	平成14年	○ その他 米粒麦を出来るだけ給食に取り入れるよう、混ぜご飯に入れて使用していません。
東京都	東久留米市	東久留米市教育部	地場産食材の活用の一つとして当市の小麦粉も導入している。	平成16年 (めん) 平成17年 (その他)	○ めん 東久留米市の特産物として「柳久保小麦」があり、平成21年度より、その小麦粉の利用、うどん（20%使用）を行事食等で年数回実施している。 ○ 技術開発 うどんは市内の学園の給食事業部。

東京都	武蔵村山市	教育委員会	ここ数年は麺類（うどん・中華麺等）は安全性を優先するため国産を使用している。	-	○ パン 価格差が大きいため今後も使用する見込みは少ない。 ○ めん 100%北海道産小麦を使用したうどん、冷凍うどん、中華麺を小学校及び中学校で月1~2回使用する見込みである。
東京都	稲城市	稲城市	安全のために製造・加工経路の確認をする必要があると考える。	-	○ パン 国産（学校給食会以外のパンで一部外国産小麦使用）。 ○ めん 学配揚げ麺⇒国内小麦。 ○ その他 麦ご飯（国内大麦を使用） ドライパン粉⇒国内産無添加パン粉。
東京都	あきる野市	あきる野市学校教育委員会	食材の安全性を考え、業者の国内産麦に対応できるとわかったので切り替えた。	平成15年（パン） 平成17年（めん）	○ パン H15年9月から北海道産小麦（春よ恋、ホクソ）栃木・群馬県産（農林61号）を原料とした小麦粉を100%使用したパンを市内の全小中学校において実施。 ○ めん H17年11月から北海道産小麦（北海）を原料とした小麦粉を100%使用した冷凍うどんを月1回程度使用している。 ○ その他 麦ご飯を群馬県産のもので年間2.5回程度使用している。
東京都	羽村市・瑞穂町	羽村・瑞穂地区学校給食センター	-	-	○ その他 麦ご飯を小学校で年15回、中学校で年18回出している。
東京都	西東京市	西東京市	給食に使用する食材については、安全性の見地から極力国産品を使用することとしている。小麦については若干量ながら市内での生産もあり、可能な範囲で市内産も使用している。	-	○ パン 各学校ごとに取り組んでいる。 ○ めん 各学校ごとに取り組んでいる。 ○ その他 米飯給食の際、麦ご飯を取り入れる等、学校毎に工夫している。また一部の学校では調理用小麦粉に国内産のものを使用している。
東京都	奥多摩町	学校給食センター	-	平成10年	○ その他 平成10年より麦ご飯を使用している。
東京都	利島村	教育委員会	-	平成9年	○ その他 村としての取組ではないが、麦ご飯で使用。
東京都	新島村	教育委員会	-	平成14年	○ その他 村としての取組ではないが、各校の取組として麦ご飯で使用。
東京都	神津島村	教育委員会	-	-	○ その他 村としての取組ではないが、麦ご飯で使用。

東京都	三宅村	教育委員会	-	-	○ その他 米粒麦を精米に混ぜて麦ごはんとして提供。
東京都	八丈町	八丈町給食センター	-	-	○ パン 町としての取組ではないが、平均週1回実施。 ○ その他 町としての取組ではないが、麦ごはんとして使用。
長野県	松本市	松本市西部学校給食センター (学校給食課)	-	平成16年	○ パン 自校3校(本郷小学校、奈川小・中学校)で実施。松本の小麦粉を使って地域の方がパンを焼いてくださってます。(奈川小・中) ○ めん 平成19年から長野県産麦「シラネコムギ」100%をしたうどんを月2回程度実施。(安曇小・中)学校で麺をゆでるので、乾麺は「つるびかり」という国産小麦で作ったものを使用。(奈川小・中) ○ その他 学校で作る蒸しパンやお好み焼き、カレーのルーに使用する小麦粉は、国産のものを使用。(奈川小・中)
長野県	朝日村	朝日小学校	-	平成18年	○ めん 平成18年4月から北海道産小麦を100%使用したうどんを実施。うどんに限定されるため、年5回程度の実施。 ○ その他 国内産麦(押麦)を5%混入した米の提供を実施。週平均3回、開始年月は不明。
長野県	玉滝村	玉滝小中学校	食物繊維の摂取のため。	平成21年	○ その他 平成21年4月から長野県産大麦を5%使用した麦ごはんを玉滝小中学校で週4回実施。
長野県	駒ヶ根市	市内各学校給食センター	米飯：食物繊維の摂取量確保のため。 ナン：長野県産小麦粉の消費拡大のため。	-	○ その他 国内産大麦をご飯に5%混ぜ提供。 ナンを年1回実施。
長野県	箕輪町	箕輪南小学校・箕輪西小学校	地産地消の推進	-	○ パン 県内産麦を使用したパンを年20回実施。 ○ めん 県内産麦を使用しためんを年12回実施。 ○ その他 県内産麦を使用した麦ごはんを年16回実施。
長野県	南箕輪村	南箕輪村学校給食センター・南部小学校	自給率の拡大及び安全な食糧の確保	-	○ パン 県内産麦20%使用。210回/年で週1回の実施。 ○ めん ソフト麺で県内産100%使用。210回/年で週0.5回の実施。
長野県	宮田村	宮田中学校	-	-	○ パン 村内のパン屋より購入。

長野県	小諸市	小諸市教育委員会	-	パン平成19年 めん平成17年	○ パン 小麦（ユメアサヒ）の使用回数は、昨年度の倍提供することを予定している。市内全校において実施 ○ その他 お菓子への利用、すいとん、粉等様々な料理を年間を通して使用
長野県	佐久市	学校給食南部センター	「食の里プロジェクト」の一環として18年度からの引き継ぎの活動が背景にある。	平成18年6月	○ パン 佐久市城山小学校では、麦踏みなどの体験学習をした小麦を粉にしたものを100%使用して、年に2回ほど全校に提供をしている。
長野県	立科町	立科町教育委員会	地産地消を促進。	めん、すいとん平成17年9月	○ めん ソフト麺として年1回、うどんとして年7回 120kg。 ○ その他 おやきの皮、天ぷら、フライの衣、ルーなどに使用 140kg。
長野県	川上村	川上村教育委員会	-	-	○ パン 北米産90%、長野県産10% 週2回（平均）実施
長野県	御代田町	御代田町南小学校	地産地消の一環として、地元でできた小麦を使用することにより、地元の良さを知り、また、生産者の方を実際に交流しながら収穫体験をすることにより、食べ物を大切にすることを育てたい。	平成18年5月	○ めん 平成18年度より、御代田町産の小麦粉100%を使用した、郷土食の「おにかけ」を取り入れている。
長野県	長和町	長和町教育委員会	-	-	○ その他 麦ご飯
長野県	東御市	東御市教育委員会	地産地消の推進。	平成21年4月	○ めん 北御牧給食センター・・・副食に北御牧産シラネ小麦100%のうどん月1回実施。 ○ その他 麦ご飯、すいとんなどに使用。
長野県	坂城町	坂城町学校給食センター	地産地消の推進。	平成16年	○ その他 坂城産の小麦粉（ユメセイキ）を「すいとん」として年3～4回学校給食に利用している。
長野県	小川村	小川村学校給食共同調理場	食物繊維不足を補うため。	平成15年	○ その他 麦ごはん、郷土料理おやきの実施。
長野県	信濃町	信濃町学校給食センター	県内産食材の利用拡大のため。	平成17年	○ その他 すいとん（年3回、長野県産シラネコムギ使用）。

長野県	小布施町	小布施町学校給食センター	—	平成11年以前	○ その他 麦ご飯（町内産米飯給食に国内産麦を混入した麦ごはんを毎回実施）。
長野県	高山村	高山村教育委員会 高山村学校給食センター	郷土食である「ひんのべ」（すいとん）を地元産の小麦で提供することにより、地産地消・食育に資することを目的とする。	平成15年	○ その他 地元産の小麦粉を使用し、郷土食のひんのべ（すいとん）を年2回実施。
富山県	高岡市	高岡市教育委員会 体育保健課・産業振興部 農業水産課	全国学校給食週間（1月24日～30日）の取組の中で、高岡地区で収穫された小麦で作った「高岡麦っ子パン」を提供し、地産地消や高岡市の食材に興味を持つとともに、食の大切さと食に対する感謝の心を培うことが目的。	平成22年	○ パン 全国学校給食週間の期間に高岡産小麦100%使用の給食パン（小学校は食パン・中学校はコッペパン）を市内全小・中・支援学校へ提供。品種「マキカワ」25kg入り42袋（1,050kg） ○ 技術開発 グルテン、砂糖を追加製造。
福井県	池田町	池田町教育委員会	町外業者に委託しパンを納入していたが、20年度より国産小麦100%仕様のパン製造の町内業者に委託し、安心で安全なパンを納入。	平成20年4月	○ パン 町内業者に国産小麦100%の手作りパン製造を委託。週平均0.5回実施。
愛知県	豊田市	豊田市教育委員会	学校給食における地産地消の一層の推進と主食の多様化を図るため、地元産麦を使用したパンを平成17年度より学校給食へ導入している。 その後、平成19年度から中華麺（3～4回/年）・ソフトフランスパン（3～4回/年）、平成20年度からツイストロールパン（1回/月）・ロールケーキ（1回/年）、また、平成21年度から和・洋どちらの料理にも合うちぢれ麺「豊田めん」を新規導入した。	平成17年	○ パン 平成17年度から愛知県（豊田市）産小麦（農林61号）を100%（主原料割合）使用したスライスパンの学校給食を市内小学校（76）中学校（26）こども園等（97）において月1回実施。 平成19年度からソフトフランスパン（4回/年）平成20年度からツイストロール（1回/月）・ロールケーキ（1回/年）を導入している。 ○ めん 平成20年度は4回/年（豊田市）産小麦（農林61号）を100%（主原料割合）使用した中華めんを実施。 平成21年度は和・洋どちらの料理にも合う豊田めんを年3回使用。 ◆ 技術開発 豊田産小麦（農林61号）はグルテンの含有量が低く、パン、中華麺、豊田めん、ともに製品化にあたりグルテンを添加する必要がある。添加するグルテンの品質や量が製品の良しあしを決定するため価格は高くなるが国産品を使用している。
大阪府	豊中市	豊中市教育委員会	[麦ご飯] 食物繊維の摂取及びビタミン強化のため	平成17年	○ パン 平成17年4月から外麦80%・内麦20%のパンを導入している。 ○ その他 平成19年4月から麦を10%混入した麦ご飯を提供している。
大阪府	門真市	門真市教育委員会	—	平成18年	○ パン 内麦100%パンを月一回提供。
大阪府	大阪市	大阪市教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	—	○ その他 押し麦を使った麦ご飯を年三回程度提供。

大阪府	高槻市	高槻市教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	平成9年	○ その他 押し麦・割麦を10～20%程度混入。 導入当初はカレーライスに使用していたが、H15年以降は五目寿司等を除くほぼ全ての米飯給食に使用。
大阪府	摂津市	摂津市教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	—	○ その他 米粒麦を使った麦ご飯を年間19回程度提供。
大阪府	寝屋川市	寝屋川市教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	—	○ その他 平成21年度は年間8回実施、22年度は25回実施見込み。
大阪府	東大阪市	東大阪市教育委員会	—	平成12年	○ その他 カレー等のルウに内麦の小麦粉を使用している。
大阪府	八尾市	八尾市教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	平成3年	○ その他 麦を10%混入した麦ご飯を月2回程度提供している。
大阪府	藤井寺市・柏原市	藤井寺市柏原市 学校給食組合 藤井寺市教育委員会 柏原市教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	平成5年	○ めん 入札する際の規格を「原材料国産」で行っている。 ○ その他 麦ご飯を年間30回程度実施している。 白飯より残食が多いようなので、カレーライス・丼物にする等、献立を工夫している。
大阪府	大阪狭山市	大阪狭山市教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	昭和60年頃	○ その他 押し麦を使った麦ご飯を提供している。
大阪府	貝塚市	貝塚市教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	—	○ その他 米粒麦を使った炊き込みご飯やピラフ等を年間20回程度提供。
大阪府	阪南市	阪南市教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	平成22年	○ その他 米粒麦を使った麦ご飯を年間3回程度実施する予定。
大阪府	能勢町	能勢町教育委員会	食物繊維の摂取及びビタミン強化のため。	—	○ その他 週四回実施している米飯給食には、全て麦ご飯を提供している。

兵庫県	西宮市 芦屋市 宝塚市 稲美町 篠山市 明石市 加古川市 高砂市 加西市 加東市 多可町 姫路市 神河町 たつの市 佐用町 丹波市 福崎町 相生市 朝来市 洲本市 県立諸学校	西宮市 芦屋市 宝塚市 稲美町 篠山市 明石市 加古川市 高砂市 加西市 加東市 多可町 姫路市 神河町 たつの市 佐用町 丹波市 福崎町 相生市 朝来市 洲本市 県立諸学校	学校給食において献立の材料は安全・安心なものを選びたいとの市町の意向から国内産麦の小麦粉(九州産)導入となった。	—	○ その他 小麦粉 (九州産) 22,084kg
兵庫県	篠山市 国立・ 県立諸学校	篠山市 国立・ 県立諸学校	学校給食において献立の材料は安全・安心なものを選びたいとの市町の意向から導入となった。	—	○ その他 小麦粉 (県産) 753kg
兵庫県	神戸市 芦屋市 篠山市 丹波市 稲美町 西脇市 加東市 たつの市 宍粟市 豊岡市 国立・ 県立諸学校	神戸市 芦屋市 篠山市 丹波市 稲美町 西脇市 加東市 たつの市 宍粟市 豊岡市 国立・ 県立諸学校	学校給食において献立の材料は安全・安心なものを選びたいとの市町の意向から導入となった。	—	○ その他 冷凍内麦 うどん 8,019kg

兵庫県	神戸市 猪名川町 丹波市 稲美町 西脇市 小野市 加西市 姫路市 福崎町 相生市 たつの市 宍粟市 豊岡市 淡路市 国立・ 県立諸学校	神戸市 猪名川町 丹波市 稲美町 西脇市 小野市 姫路市 福崎町 相生市 たつの市 宍粟市 豊岡市 淡路市 国立・ 県立諸学校	学校給食において献立の材料は安全・安心なものを選びたいとの市町の意向から導入となった。	—	○ その他 冷凍地粉 うどん 12536kg
兵庫県	尼崎市 西宮市 芦屋市 伊丹市 川西市 丹波市 明石市 加古川市 高砂市 播磨町 西脇市 三木市 小野市 加西市 加東市 多可町 姫路市 たつの市 赤穂市 宍粟市 太子町 神河町 佐用町 豊岡市 養父市 朝来市 香美町 新温泉町 洲本市 淡路市 南あわじ市 国立・ 県立諸学校	尼崎市 西宮市 芦屋市 伊丹市 川西市 丹波市 明石市 加古川市 高砂市 播磨町 西脇市 三木市 小野市 加西市 加東市 多可町 姫路市 たつの市 赤穂市 宍粟市 太子町 神河町 佐用町 豊岡市 養父市 朝来市 香美町 新温泉町 洲本市 淡路市 南あわじ市 国立・ 県立諸学校	学校給食において献立の材料は安全・安心なものを選びたいとの市町の意向から導入となった。	—	○ その他 ツインミール 25,290kg

兵庫県	芦屋市 三田市 猪名川町 篠山市 姫路市 太子町 養父市 朝来市 香美町 新温泉町 南あわじ市 県立諸学校	芦屋市 三田市 猪名川町 篠山市 姫路市 太子町 養父市 朝来市 香美町 新温泉町 南あわじ市 県立諸学校	学校給食において献立の材料は安全・安心なものを選びたいとの市町の意向から導入となった。	—	○ その他 押し麦 6,953kg
兵庫県	稲美町	稲美町	児童に、地元で作った大麦をアピールするため。	平成15年	○ めん 国内産小麦を使用したスパゲッティ、うどんを使用した学校給食を町内全小学校において平均月1回実施。 ○ その他 大麦（シュンライ）を100%使用した押麦を、約10%程度ブレンドした麦ごはんの学校給食を全小学校において、月1回～2回実施。
兵庫県	播磨町	播磨町	輸入小麦のポストハーベスト汚染が心配のため。	平成17年	○ パン 平成17年4月から北海道産小麦を100%使用したパンの学校給食を市内の全小学校において、週平均2回実施。現在は、九州産を使用している。 ○ 技術開発 ショートニングの配合割合を5%から8%に変更し味がよくなった。
兵庫県	福崎町	福崎町	地場の産業振興をはかり、こども達に地場産の味を知ってもらうため。	—	○ パン 平成13年から月1回、もち麦粉10%コッペパンを試験的に開始。平成14年からもち麦粉100%。 ○ めん 月1回もち麦そうめんを使用したそうめん汁。 ○ その他 平成13年から米飯にもち麦精麦を8%使用した麦ごはん。
島根県	松江市	松江市	国内産麦の消費拡大	昭和45年	○ めん 年に17回、国産小麦100%（うち県内産20%）の麺を市内3か所ある給食センターのうち、1か所で提供。
島根県	安来市	安来市	—	—	○ その他 米飯に混入。
島根県	東出雲町	東出雲町	—	—	○ その他 米飯に混入。

島根県	斐川町	斐川町	—	昭和56年	○ その他 米飯に混入。
島根県	雲南市	雲南市	—	—	○ その他 米飯に混入。
島根県	奥出雲町	奥出雲町	地産地消の拡大と食の安全の確保のため	平成7年	○ その他 米飯に混入。
島根県	吉賀町	吉賀町	—	—	○ めん 吉賀町産の小麦を使用したうどんとラーメンを2週間に1回実施。
島根県	津和野町	津和野町、農事組合法人つつみだファームはたのパン屋さん	地産地消が目的。	平成20年	○ パン 平成20年11月から地元産小麦を50%使用したパンを町内の全小中学校において、月4回提供している。
岡山県	和気町	和気町学校給食共同調理場	—	平成19年	○ その他 岡山県産麦を7%入れた米飯給食を週3回実施。
岡山県	和気町	和気町立和気小学校、和気町立藤野小学校	より安全で質のよい国内産麦を取り入れることが目的。	25年以上前から	○ その他 調理用小麦粉は100%国内産使用。 岡山県産麦を10%入れた米飯給食を週3回実施。
愛媛県	西予市	西予市教育委員会学校給食課	地場産物を使った食育の推進及び地産地消が目的。	平成20年	○ パン 平成20年4月から西予市産小麦（ミナミノカオリ）を100%使用したパンの学校給食を市内全小中学校及び市立幼稚園において、週1～2回実施。
愛媛県	宇和島市	宇和島市学校給食センター	生産地のはっきりした麦を導入することにより、食の安心安全な給食提供が目的。	平成20年	○ パン 平成20年11月より西予市産小麦（ミナミノカオリ）を100%使用。 旧宇和島市（小学校12校・中学校4校）、旧吉田町（小学校5校・中学校1校）で実施。
愛媛県	今治市	J A越智今治、J A今治立花	地場農産物の活用（地産地消）及び有機農業の振興並びに食農教育の観点から取り組んでいる。	平成12年	○ パン 平成12年11月から今治市内で小麦（ニシノカオリ）の作付けを始める。13年度の2学期からニシノカオリを原料に100%使用した学校給食用のパンとして、市内の小中学校で供給を始めた。初年度の供給量は、一人あたり年間4.3回であった。 ・平成21年には20.9haまで作付面積が増加し、週2回市内全小中学校の約10ヶ月分を供給できるまでになった。 ・作付け品種については、平成22年度からミナミノカオリに変更した。

高知県	高知市（旧春野町・養護学校を除く）	教育委員会（学事課）	国内産麦の使用については、学校からの要望もあり、（財）高知市学校給食会がパンを直接購入する事になったため、高知市用パンの配合を決め、導入している。	平成15年	○ パン 平成15年4月から北海道産小麦（ホクシン）を20%使用したコッペパン、バンズパン、にんじんパンの学校給食を市内（旧春野町を除く）小学校41校、中学校6校及び幼稚園において、週1回程度実施した。
高知県	高知市（市立養護学校）	市立養護学校	より安全な食材の導入、国産食材使用率を向上させるため。	平成15年	○ パン 平成15年4月から北海道産小麦（ホクシン）を20%使用したコッペパン、バンズパン、にんじんパンの学校給食を週1回程度実施した。
福岡県	久留米市	久留米市	久留米市でとれた米で作った米粉パンを学校給食に供給することにより、米粉用米の安定生産及び児童生徒、家庭への米粉パンの普及啓発を図るとともに、米の消費拡大を推進することを目的とする。	平成21年	○ パン 平成21年10月から平成22年3月まで久留米市産ヒノヒカリを70%と久留米市産ミナミノカオリを30%使用した米粉パンの学校給食を市内の小中学校において月1回実施。
佐賀県	鳥栖市	鳥栖市教育委員会	—	平成14年	○ パン 平成14年4月から、北海道産小麦（ハルヨコイ）と佐賀県産小麦（シノカオリ）をブレンドして使用。 ○ めん 平成15年から、佐賀県産チクゴイズミと佐賀県産シノカオリをブレンドしたものを使用。
佐賀県	玄海町	玄海町立学校給食センター	—	平成20年	○ めん 九州産小麦を使用したうどんを月に0～1回実施。
佐賀県	みやき町	みやき町教育委員会	みやき町の学校給食の統一を図り、安心安全を考えた国内産麦の採用。	平成15年	○ パン 佐賀県産小麦を使用。 ○ めん 佐賀県産小麦を使用。 ○ その他 （麦ごはん）九州産麦を使用。
佐賀県	吉野ヶ里町	吉野ヶ里町教育委員会	補食給食のため月1回パン給食を行っている。 御飯持参のため麺類は、全く使用しない月もあれば、多くても月に1～2回程度である。	—	○ パン 納入業者は2社あり、規格及び価格の選定を行っているが、国内産小麦を使用したパン給食を僅かに実施。 ○ めん 揚げ麺は国内産小麦100%使用。 冷凍うどんは国内産小麦100%使用。 茹でうどんは輸入小麦50%国内産小麦50%使用。
佐賀県	大町町	大町町給食センター	—	平成15年	○ パン 平成15年4月から北海道産ハルユタカ60%、佐賀県産シノカオリ40%使用したミルクパンの学校給食を町内小中学校において週平均2回実施。

佐賀県	嬉野市	嬉野市塩田学校 給食センター 嬉野市嬉野学校 給食センター	—	— ○ めん 〔塩田町〕うどん、ちゃんぽん、焼きそばの麺については、100%佐賀県産小麦を使用している。ラーメン麺については、佐賀県産小麦50%とオーストラリア産小麦50%のブレンドである。 〔嬉野町〕地元製麺業者より佐賀県産小麦使用のものを購入し使用。 ○ その他 〔塩田町〕週一回、麦ごはん（国内産大麦100%）の給食を実施している。使用回数は少ないが、キャロット・蒸しパン・つんきだご汁等で佐賀県産小麦を100%使用している。 〔嬉野町〕週4回の米飯のうち3回は麦飯を実施。だご汁・天ぷら衣等にも佐賀県産小麦を使用。
佐賀県	小城市	学校給食センター 三日月小 牛津小 砥川小 芦刈小	①食の安全性を重視。 ②児童の健康の増進及び地場産業の振興を図る。 ③地産地消の推進。	平成13年 ○ パン 〔学校給食センター〕平成15年度より実施。佐賀県産ニシノカオリ40%と北海道産ハルユタカ、ハルヨコイ60%使用。 〔三日月小〕平成13年度より実施。佐賀県産ニシノカオリと北海道産ハルユタカ、ハルヨコイ使用。 〔牛津小〕平成16年度より実施。佐賀県産ニシノカオリ使用。 〔砥川小〕平成16年度より実施。佐賀県産ニシノカオリ使用。 〔芦刈小〕平成14年度より実施。佐賀県産ニシノカオリ使用。 ○ めん 〔学校給食センター〕平成19年度から実施。佐賀県産ニシノカオリ100%の冷凍うどん麺を使用。 〔砥川小〕平成21年度から実施。