



Title	学校給食における青果物納入業者の仕入販売行動：札幌市を事例として
Author(s)	山際, 睦子; 飯澤, 理一郎
Citation	北海道大学農経論叢, 68, 71-82
Issue Date	2013-04-01
Doc URL	<a href="http://hdl.handle.net/2115/53662">http://hdl.handle.net/2115/53662</a>
Type	bulletin (article)
File Information	71-82.pdf



[Instructions for use](#)

# 学校給食における青果物納入業者の仕入販売行動

- 札幌市を事例として -

山 際 睦 子・飯 澤 理一郎

## Purchase and Sales Activities by Fruit and Vegetable Providers for School Lunches in Sapporo City

Mutuko YAMAGIWA and Riichiro IIZAWA

### Summary

The objective of this paper is to clarify the purchase and sales activities by fruit and vegetable providers for lunches in all the elementary schools in Sapporo City. The features of purchasing and sales activities are as follows: 1) The reliability of provider companies in the area is high. 2) From the viewpoint of contractors who do business with these fruit and vegetable providers this reliability is probably due to the fact that they have been delivering to public institutions (the city's primary and high schools) under contract for a long time. 3) Purchases from schools are stable throughout the year. 4) In these providers' actions there is no almost retailing, but they do wholesale to hotels, hospitals and restaurants with the exceptions of school lunches. 5) They do not have any dealings with producers of fruit or vegetables, and all such supplies are chiefly handled by the Central Wholesale Market of Sapporo.

### 1. はじめに

我が国の学校給食は、摂取栄養量に配慮されており、食品構成基準から見ても、多種類の食品を適切に組み合わせて食事内容を充実させている。

近年社会環境や食生活が大きく変化している中で、学校給食は毎日実施されており、そこに納品される食材は、食文化、産業、生産、流通、消費など食の一連の営みについて理解することができる重要な教材となっている。

一方で、食の安全・安心を巡る諸問題の発生により、厳選された食材の供給と給食調理の動線や工程等の衛生管理のチェックも強く求められるようになってきている。そのため、学校給食の現場では地場産食材の活用を念頭に置きながら、栄養価の確保、並びに、食品構成、施設設備、調理方法そして作業能力等を考慮して献立を作成し、発注しており、札幌市においても例外ではない。札幌市では、単独方式（親子方式も含む）の調理を

行っており、質の高い給食を提供するには、札幌市全域に立地する各調理校への納入体制が重要な鍵をにぎっている。しかし、学校給食の納入業者にとっては、供給量が企業努力で増大するものではない。しかも高品質で安価で、安定的供給が求められており、更には、納品時運搬時間の限定、衛生状態への配慮等、細かなしぼりが多く存在している。このような条件のもと、ほぼ毎日、食材納入を行っているのは、青果物納入業者（牛乳納入業者は除く）のみである。

学校給食向け青果物食材の流通については、片岡〔4〕が地場産物活用と食農教育について実証的研究を行い、飯澤〔3〕が納入業者の実態について分析し食産業集積の方向性に言及している。内藤〔11〕が地方都市における地産地消型学校給食の展開として、地場産食材の利用と調達状況について言及している。脇谷〔15〕が加工、冷凍食品納入業者の存立構造を明らかにしている。村上〔13〕は学校給食における水産物利用の消費実態と調達行動

について分析している．しかし青果物納入業者についての分析に関しては、地場産物以外には触れられていない．

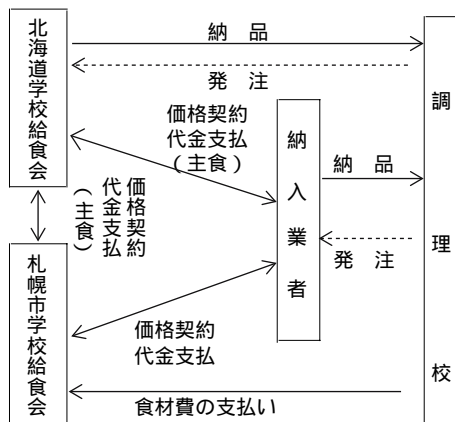
そこで、本研究では、学校給食における青果物納入業者の仕入、販売の行動について明らかにする．その際、納入業者の学校給食に対する依存度よりA社、B社、C社を取り上げることにした．以下、まず学校給食に供給されている給食用物資の使用状況を整理し、青果物の位置づけを明らかにする．次に、学校給食で扱う青果物の納入業者を取り上げ、その販売面の特徴を明らかにする．続いて、納入業者による青果物の原料調達について分析する．最後に以上を統括し、青果物を扱う納入業者の仕入、販売の行動を明らかにする．

## 2. 学校給食における青果物の位置

### 学校給食会の役割と取扱食品

図1は物資調達業務における給食会の位置を示したものである．

学校給食において取り扱われる物資は、広範囲な地域から多種多様な品目として供給されている．北海道学校給食会（以下道給食会）は、学校給食で取り扱う主食物資を始めとして、ほとんどの食品を仕入れ、入札等を行い、貯蔵施設の充実をほかり、納入業者としての役割も担っている．道給食会で取り扱う学校給食用物資は、表1に示したように、2011年度は431品目であり、2009年度より少なくなっているが、その要因としては、国内産原料の不足や、東北地方太平洋地震による工場



注)筆者作成．

図1 物資購入における給食会の位置．

破壊による取扱休止の商品が多かったためである．品目数でみていくと、調味料113、その他の加工、調理済み冷凍食品が75、缶詰、レトルト類が61、ジャム、添加物類が42品目と続いている．生鮮食品は9品目であるが、内、8品目は納豆で、1品目がもやしであり、これらについては、メーカー配送となっている．このことから道給食会で取り扱う商品の多くは、当日配送を必要としない比較的長期保存の出来る物資であることがわかる．

札幌市学校給食会（以下市給食会）は、札幌市内の学校給食のほぼすべての食材の供給窓口となっており、入札等を行うほか、学校給食用物資（以下給食用物資）を購入し、委託校に供給する役割を担っている．給食用物資は、市給食会の認定を受けた学校給食用物資納入登録業者（以下登録業者）から購入するが、納入物資の事故発生の場合は、速やかに関係機関と連絡の上、適切な処置を講じて原因究明の上、以後の事故防止に努めなければならないと言う役割も担っている．市給食会では、給食用物資の購入に関わる理念として 安全性の高いもの、品質の良いもの、価格の安いもの、長期的に安定供給できるもの、地場産、道内産、国内産の重視と安定的な確保等を挙

表1 北海道学校給食会の学校給食用物資

分類名	品目数 2009年度 第3学期	品目数 2011年度 第2学期
生鮮食品等 (納豆、もやし)	9	9 (納豆8とやし1)
カットフルーツ	5	7
肉類	23	18
缶詰、レトルト類 (フルーツ)	22	18 (限3)
缶詰、レトルト類 (農水畜産素材)	39	43 (限2)
青果物 (冷凍)	10	11
水産物 (冷凍)	12	8
畜産物 (冷凍)	2	7
その他加工・調理 済み冷凍食品	86	75
穀物類	38	39
乳製品・油脂類	14	17
小麦粉乳製品・油脂類 ・でん粉製品類	19	19
調味料類	113	113
砂糖類	6	5
ジャム・添加物類	45	42
合 計	443	431

資料)北海道学校給食用物資価格表．

注1)2009年度第3学期分は、脇谷作成を引用．

注2)(限)は原料不足のため数量限定販売となるものと数値はその数．

注3)冷凍食品には、文部科学省の委託事業開発商品・北の海の恵み食育推進委員会開発商品・北海道学校給食会物資開発委員会推奨食品北海道学校給食会開発商品・全学米商品も含む．

注4)主食は除く．

げている。

札幌市の物資購入の特徴は図1に示すように、物資調達業務を市給食会と調理校で役割分担をしている物流分離方式である。納入価格は、市給食会が中心となり決定している。実際の発注、納品業務は調理校と納入業者の間で行われる。購入代金は市給食会が各調理校から徴収し、まとめて納入業者へ支払いをする。納入価格の決定方法は、副食用食材の種類によって異なるが、青果物は入札となっている。

市給食会で取り扱う給食用物資の品目は、表2に示したように、2009年度は225品目であり、2010年度には247品目、2011年度には274品目となっている。その中で青果物は61品目から64品目、そして69品目と増加しており、魚介類も23品目から27品目、そして33品目へと増加している。又、調味料等は、今まで学校と納入業者が直接取引を行っていたが、市給食会の取扱品目になったことによる増加である。これら市給食会の給食用物資幹旋事業収入は、2009年度で33.8億円、2010年度では35.3億円であり、品目別事業収入の割合は、青果物約35%、食肉約10%、大豆製品約9%、冷凍食品等約32%、その他（漁練製品、鶏卵、乳製品、乾物、畜肉加工品等）約14%となっている。

表3は、市給食会で取り扱う青果物相対品目の一覧である。学校給食の相対品目は、年々増加傾向にあり2011年度で17品目に至っている。ほぼ年間を通して扱われる品目から2～3週間の提供等、

表2 札幌市給食会取扱物品

	2009年度	2010年度	2011年度
青果物	61	64	69
食肉	14	16	14
大豆製品等	11	11	11
魚練製品	5	5	5
鶏卵	2	2	2
魚介類	23	27	33
冷凍食品等	26	36	37
調味料等	54	55	74
乳製品	12	14	12
乾物	14	14	14
畜肉加工品	3	3	3
合計	225	247	274

資料)札幌市供給物資実績一覧。

注1)冷凍食品には、冷凍野菜6品目、冷凍果物、とり骨、ぶた骨、白玉を含む。

注2)調味料等には、穀類13品目、種実類6品目、塩蔵類3品目水煮3品目、油脂類4品目、みそ2品目、甘味類7品目を含む。

期間はそれぞれである。価格は、生産者と丸果、札果及び市給食会が決定する。卸売市場値1に対し、市給食会値(学校納入値)1.25であり、0.25が納入業者の運搬手数料となる。

相対品は仲卸を通さず、丸果、札果の卸売直接納入であり、これに対しては納入業者は物流業者にすぎない。相対品の発注は、月曜日使用分の場合、前週の火曜日までに行うことになっており、他物資より発注日が早い設定となっている。相対品は運搬のみであることから、納入業者にとってはある種、楽であると考えがちであるが、クレームによる労力を費やすこともある。相対品取扱い時期以外は、それぞれの納入業者が調達納入している。又、相対品取扱い時期であっても、給食に相対品を必ず使用するという原則はなく、相対品以外の調達も可能である。相対品に対しそれ以外の青果物の価格は基本的には毎週火曜日、30社が属する6グループ(表10を参照)の入札によって翌週の価格が決定される。決定された価格は市給食会より各調理校に送付され、その価格に基づき、翌週一週間分の青果物の発注が行われる。青果物の価格は完全な入札で行われ、最低価格で落札するが、低価格で入札した業者に落札されるわけではなく、単に購入価格決定のための入札であり、登録価格決定のための制度といえる。もともと、安値優先ではなく品質を考慮した適性安価での決定が望まれており、以前は入札時の最高、最低価格は切り捨てられ、平均価格で決定していたという経緯もある。

### 3. 青果物納入業者の概要と販売の特徴

#### 1) 札幌市学校給食会業務と登録業者の分類

給食用物資は市給食会が登録業者から購入するが、購入方法は、基準献立に従い原則として、1品目につき2以上の業者より見積もりを徴し選定する。物資の購入契約には、契約の目的、物資の名称、購入単価及び数量、契約の期間、代金の決済及び物資の受け渡しに関する事項等を記載した契約書を作成しなければならない。契約締結後には、各業者に物資納入日時、数量、場所等必要な事項について指示するものとし、納入業者は、学校に物資を納入した場合は、納品書に受領印を受けなければならない。又市給食会は契約に

表3 2011年度札幌市中央卸売市場と札幌市学校給食会相対品目

品名	供給機関	産地J A名	名称等
ばれいしょ	4月6日～5月27日	J Aとうや湖	イエス!クリーン
	9月5日～10月28日		
	10月31日～3月23日	J Aふらの	イエス!クリーン
玉ねぎ	10月3日～10月21日	J Aさっぽろ	フードリサイクル さつおう
	10月24日～11月18日	J Aさっぽろ	さっぽろとれたてっこ
	4月6日～6月17日		エコフード
	8月29日～9月30日	J Aふらの	イエス!クリーン
	11月21日～3月23日		
にんじん	6月27日～7月25日	J A新はこだて (七飯産)	イエス!クリーン
	8月22日～9月22日	J Aふらの	イエス!クリーン
	9月26日～10月21日	J Aようてい	イエス・クリーン
	10月24日～11月25日	J Aとうや湖	イエス!クリーン
だいこん	5月16日～6月24日	J A新はこだて (七飯産)	イエス!クリーン
	7月11日～10月7日	J Aとうや湖	イエス!クリーン
こまつな	5月30日～10月21日	J Aさっぽろ	さっぽろとれたてっこ エコファーマー
チンゲン菜	6月20日～10月14日	J Aさっぽろ	さっぽろとれたてっこ エコファーマー
しょうが 長ねぎ	4月6日～3月23日	高知産	特別栽培
	8月22日～11月4日	J Aなんぼろ	イエス!クリーン
キャベツ	9月26日～10月21日	J A伊達市	イエス!クリーン
	7月21日～9月22日	J Aなんぼろ	イエス!クリーン
ピーマン きゅうり かぼちゃ	6月20日～10月21日	J Aなんぼろ	イエス!クリーン
	6月20日～9月30日	J A新すながわ	イエス!クリーン
	8月29日～9月30日	J A北いしかり	さっぽろハーベストランド
りんご	9月26日～10月21日	J A新はこだて (七飯産)	つがる
	11月28日～12月22日	イエス・クリーン	王林
レタス	7月4日～7月22日 9月5日～9月30日	J Aさっぽろ	フードリサイクル
とうもろこし はくさい にんにく	8月29日～10月7日	J Aさっぽろ	フードリサイクル
	9月5日～10月7日	J Aしんしのつ	さっぽろハーベストランド
	9月20日～10月28日	十勝清水	道産

資料)札幌市給食会への聞きとり調査及び札幌市価格表。

注1)丸果取扱品 他は札果取扱品。

注2)「イエス!クリーン」は、クリーン栽培技術を導入し、定められた要件を満たしたクリーン農産物。

注3)「さっぽろとれたてっこ」は、地産地消を推進する取り組みで、新鮮、安心、良質を目指し、農業や化学肥料に関する独自の生産基準を定め、これに基づいて生産した農畜産物。

注4)「エコフード」とは、体にも環境にもやさしい食べ物のことで、農業や化学肥料を必要以上に使わない環境負荷の少ない作物。

注5)「さっぽろハーベストランド」は、札幌広域圏(石狩管内8市町村)内J Aグループが供給する農畜産物ブランド。

注6)「さっぽろ学校給食フードリサイクル」とは、学校給食で発生する生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を学校給食の食材に用いて子どもたちが食するという食の循環であり、生ごみ堆肥で作られた作物。

注7)「エコファーマー」とは、持続性の高い農業生産方式の導入計画を道知事から認定された農業者の愛称。

基づく適正な品質確保のため必要に応じて現場検査及び随時抜き取り検査を実施する。

表4は、契約締結登録業者の分類と業者数である。業種別では、8分類に分けられ、2011年度の登録業者数は82業者である。分類別にみると、青果物が30業者であり、全体の36.6%をしめている。

## 2) 青果物納入業者の概要と販売の特徴

1952年2月から19の小学校でパンを主食とした

完全給食が開始された札幌市の学校給食は、現在すべての小学校、中学校、特別支援学校で実施されている。主食も、週5日のうち、米飯3回、麺1回、パン1回となり、副食の食材も多種類、多品目となっている。

表5は、青果物納入業者30社の概要と販売先を示したものである。市給食会が設立されたのは、1974年(昭和49年)である。市給食会設立以前は、

表4 札幌市学校給食会学校給食用物資納入登録業者数(2011年度)

分類名	登録業者数	割合(%)
青果物	30	36.6
食肉	21	25.6
大豆製品	13	15.9
魚練製品	3	3.7
鶏卵	2	2.4
冷食、乳製品、調味料等	7	8.5
乾物	2	2.4
畜肉加工品	4	4.9
合計	82	100

資料)札幌市給食会への聞き取り調査。

各々調理校に青果物の納入を行っていたが市給食会設立時には全ての業者が市給食会登録業者へとスムーズに移行され現在の体制が整えられたのである。財団法人札幌市学校給食会となったのは、1981年である。1991年には青果物の登録業者数は32であることから、登録業者数に大きな変化は見られない。給食参入時期をみると、1974年市給食会設立年以前から学校へ納入していた業者は8業

者で、他22業者は設立以降の納入業者である。22社の給食参入時期は1974年の設立時から1983年に8社、1984年から1993年には4社、1994年から2003年で4社、2004年以降に6社となっている。市給食会設立以前から納入していた8業者のうち1952年2月の完全給食開始時より今日まで納入している業者は1社である。学校給食への依存度は、60%以上が10社で、10%未満が10社である。学校給食と小売をみると2社が90%、20~45%が11社、3~5%が2社で0%が15社である。0%が半分を占めるという特徴が見られ、他でも1/3位が2~4割台で小売の比率が極端に高い率ではない。その他、業者納入の規模から見てみると、大規模(年間売上10億円以上)5社中、1社を除き学校給食に占める割合は7~0.18%と依存度が低く、一方、小規模(年間売上1億円未満)13社中9社は、100~60%と依存度が高いことが観察される。

表5 青果物納入業者の概要と販売先

(単位:年・万円・年・万円・%)

業者番号	設立時期	資本金	給食参入時期	年間売上	販売先		
					学校給食	小売	先給食外
1	1979		1983	3,200	100.0		
2	1970	1,000	1970	4,500	95.0	3.0	2.0
3	1958	300	1970	4,200	95.0		5.0
4	1976	2,000	1983	5,485	80.0		20.0
5	1956	300	1991	3,886	80.0	20.0	0.0
6	1975	1,000	2000	2,475	79.0	21.0	0.0
7	1969		2005	1,600	65.0	35.0	0.0
8	1954	1,000	1980	3,700	65.0	23.0	12.0
9	1975	300	1985	4,600	60.0	10.0	30.0
10	1970	500	1989	14,100	60.0	40.0	0.0
11	1984	300	1997	7,500	45.0	30.0	25.0
12	1949	2,400	1980	14,410	43.0	43.4	13.6
13	1958		1965	4,284	40.0	20.0	40.0
14	1967		2001	13,000	40.0	20.0	40.0
15	1970	4,900	1965	21,000	35.0		65.0
16	1969	1,000	1975	25,000	30.0		70.0
17	1930	1,000	2011	2,500	20.0		80.0
18	1906	1,000	1970	150,000	14.0	20.0	66.0
19	1950	4,000	1982	50,248	12.0		88.0
20	1971	300	2007	15,000	10.0		90.0
21	1974	1,650	1974	26,500	7.6	90.2	2.3
22	1932	2,000	1952	142,000	7.0	5.0	88.0
23	1968		1982	5,500	6.0		94.0
24	1993	800	1996	30,000	5.0		95.0
25	1967	1,000	1970	52,000	5.0		95.0
26	1973	1,000	1993	51,000	3.5		96.5
27	1962	2,000	1972	225,480	3.5	95.1	1.4
28	1976	1,000	2007	170,000	0.5		99.5
29	1984		2005	380,000	0.2		99.8
30	1955	1,000	2011	70,000	0.0		100.0

資料)30業者へのアンケート、聞き取り調査。

注)業者番号30の学校給食割合は0.04%である。

学校給食への販売依存度は、最大で100%、最低で0.04%であるが、ここでは、60%以上を高依存型、10~45%を中依存型、10%未満を低依存型と区分する。

4. 納入業者の青果物調達行動の形態とその要因

A社 B社 C社を事例として

表6は、A社、B社、C社の沿革と概要、青果物の販売先、配送車両を示したものである。

(1) A社(表5 業者番号22)

1) A社の概要と青果物の販売先及び調達先

表6は、低依存型に属するA社の沿革と概要を示したものである。

A社は青果物小売店として1932年に設立され、1966年に組織変更して株式会社として現在に至っている。年間売り上げは14.2億円で、60人(内パート職員数16人)の社員が業務に携わり、経営者は、3代目である。社会、地域への貢献、業務への責任感をモットーとして各関係者等との信頼関係を築いている。

給食参入は1951年度2月からの完全給食開始時である。待望の完全給食開始に向けて準備が進め

られ、19校で実施されたが、準備段階において校区や近隣地域である苗穂小学校 東北小学校より野菜、果物等の納入を依頼されたのが始まりである。その後、学校数の増減が繰り返され現在は持校数16校で推移している。学校への納入は、年間を見通すことのできる安定取引があり、又、確実な収益があるためとても重要であり、その他業者などからみて公的仕事をしているということで評価が高い。

A社の青果物の納入先は表6のとおりホテル77%と大半を占め、残り学校給食7%、病院10%、卸売5%、専門学校1%となっている。

A社の青果物販売先に占める学校給食の割合は、約7%で、依存度は至って低い。とは言え納入している学校は16校で調理校の8.6%、児童生徒数(食数)は11,474人で全体の8.4%にあたり、登録業者の中で持校数、食数共に2番目の位置にいる納入業者である。地域の学校の依頼を受け総合的な学習の時間の授業を担う等、学校教育に参画した実績もあり、子どもたちの健全育成に寄与している。

学校への納入は、当日配送で、納品時間が限定されている。検品に際しても立ち会いのもと行わ

表6 青果物納入業者の沿革と概要及び販売先

		A社	B社	C社	
沿革と概要	設立	1932年	1969年	1970年	
	法人化	1966年	1977年	1970年	
	所在地	中央区	白石区	豊平区	
	資本金	2,000万円	1,000万円	1,000万円	
	年間売上	142,000万円	25,000万円	4,500万円	
	仕入額	98,000万円	20,000万円	3,400万円	
	経費	39,872万円	4,500万円	1,008万円	
	社員数	44人	7人	2人	
	パート職員	16人	8人	0人	
	合計	69人	15人	2人	
青果物販売先	給食参入時期	1951年	1975年	1970年	
	他給食外食産業	学校給食	7%	30%	95%
		ホテル	77%	30%	
		病院	10%	30%	
		専門学校	1%		
		飲食店・保育園		10%	2%
		倉庫販売・自動販売機			3%
子会社卸売		5%			
配送車両	2t車	1	1		
	1.25t車	6			
	1t車	10	5	2	
	0.4t車	4			
	軽自動車		2		
合計		21	8	2	

資料) A社、B社、C社への聞き取り調査。

注1) 2011年度A社 学校給食持校数 16校(8.6%) 児童生徒数 11,474人(8.4%)。

注2) 2011年度B社 学校給食持校数 10校(5.3%) 児童生徒数 6,495人(4.7%)。

注3) 2011年度C社 学校給食持校数 5校(2.7%) 児童生徒数 4,065人(3.0%)。

れることから、1人が受け持つ学校数は2～3校に限られるため、A社は16校の学校納入に対して6人で配送を担当している。検品時には、物資の良否、重量、品目等の他、配送の人の服装が清潔であるか、車は専用であるか等の納入時の衛生に関するチェックも同時に行われている。A社としては、社員に通常の健康診断のほか、検便、予防注射の実施をしており、衛生管理の厳しい学校給食に対応している。しかし、納品した品物に対するクレームは学校からのものが1番多く、その対応に時間を費やすことも多くなっている。

配送担当者は午前6時ごろには出勤し7時前にはそれぞれの担当校に出発する。品揃えは前日で、その日の学校への配送終了後10人位（内パート2～3人）でピッキングを行い、学校ごとの荷を区分けし翌日の納品に備える。学校給食の作業終了後、ホテル、レストラン、病院等の他業種のピッキング、荷わけ作業が行われている。

A社の最大の納入先は、開業以来一貫してホテル、レストラン等である。市内ほぼ全てのホテルや主だったレストランへの納入がなされ、強い支持を得ている。厳しい競争がある中でも揺るがない信頼関係が構築されているといえる。ホテル、レストランのオーダーにてでき得る限りの対応をし、珍品や輸入物等も納品できる体制をとっている事や、レベルを下げないことなどが評価されていると思われる。

また病院への納入は、市立病院等の入札には参加しておらず、他病院へ納入し、その他、仕出弁当屋、漬物屋へ納入している。低価格という条件であるが、A社としては品質を下げるといったことは考えず、学校給食等のピッキングではずされた規格外品や学校給食での予備品等を納入している。又、西武五番館が閉店するまで地下食品売り場で小売をしていたが、現在は子会社である有限会社

Sが一年程度前から会社の倉庫が空になる土曜日に地域住民対象の小売販売を行っている。

住民に喜ばれながら、消費者のニーズを知る手掛かりとなる事、又、消費量が低下している青果物の消費量アップを目指して販売をしているが、会長自ら手づくり小松菜ケーキを焼き、試食として提供している。中、高年層の地域住民他、このケーキを楽しみに親子で買い物に来る若い消費者も増えており、低価格で良質な品物を購入できる場だけではなく地域のコミュニケーションの場所作りにも貢献している。

A社は表7に示した通り、札幌市中央卸売市場（以下中央卸売市場という）を始めとして、北海道内や本州の生産者、JA、東京太田、築地市場、㈱ジャルックス、その他から仕入れている。これは、ホテル、レストラン等のオーダーで珍しい物や輸入農産物等に対応するためであるといえる。又、生産者との直接取引もあり契約栽培の型をとっている。道内では、厚別区1件、江別市に1件契約農家があり、主に、レタス類、サラダ菜、ハーブ類、ブロッコリー、珍しい野菜類等を生産して貰っている。原則、状態の良し悪しにかかわらず買い取るようにしているが、生産物に対する向上心の持続や収穫後に即出荷する等レベルを下げない生産、出荷体制を取って貰っている。

学校給食に納品する青果物は、ほとんどが中央卸売市場からの仕入である。学校給食で使用される青果物の品目数は増えつつあるが、一般流通品目に限られており、特殊な品目は使用しないことや生産地や安全性の問題、特に最近では放射能検査等を重視することから、中央卸売市場が学校給食の中心的仕入先となっていると思われる。A社は、仲卸27社それぞれと取引を行っている。

## 2) 学校給食向け青果物の価格と発注

6グループの内訳は表8に示しているが、それぞれ1グループが1社～18社と差が大きい。市給食会設立前年に学校給食へ青果物を納入していた業者による協同組合の設立を目指したが個々の事情により一本化は出来ず、団体及び個人の6つのグループに分かれている。A社は4グループに所属しており、毎週火曜日の午前に6社が集まり、仲卸その他の情報を寄せ合い入札予定価格を決定し、廻り順の当番制で入札に参加している。A社

表7 納入対象と仕入先

対象	仕入先
学校給食	札幌市中央卸売市場
ホテル	札幌市中央卸売市場
(レストラン含)	道内、本州生産者
病院	JA
専門学校	東京太田築地市場
その他	㈱ジャルックス 他

資料) A社への聞き取り調査。



表8 グループと所属数

グループ	所属数(社)
1	1
2	1
3	18
4	6
5	2
6	2
合計	30

資料) 札幌市給食会への聞き取り調査。

は各学校から受注した数量を品目ごとに集計し中央卸売市場から購入している。

(2) B社(表5 業者番号16)

1) B社の概要と青果の販売先及び調達先

表6は、中依存型に属するB社の沿革と概要を示したものである。

B社は青果物小売店として1969年に設立され、1977年に株式会社に組織変更している。年間売り上げは2.5億円で15人(内パート職員数8人)の社員が業務に携わり、経営者は2代目である。

給食参入は1975年頃で先代が小売店を始めた頃、町内会長、PTA会長を通して東札幌小学校に納入したのが最初である。学校への納入は、長期休業があるものの年間販売高が見越せ、確実な支払がある事や、他の納入先での評価が高くなるという付加価値があり、安定経営の一つの要因となっている。

B社の青果物の納入先は、表9の通り、学校給食、ホテル、病院がそれぞれ30%づつと拮抗し残り10%は飲食店、保育園となっている。

学校給食への依存度は30%と概ね中位といえる。納入している学校は10校で調理校の5.3%、児童生徒数(食数)は6,495人で全体の4.7%にあたる。調理校は187校あり、30社が納入を行う学校数の割り当ては1校から40校の幅があり、持ち校数1校~5校までの割合が約67%であることから、B社の持ち校数、児童生徒数(食数)は上位に位置している事がわかる。

学校への納入は、7:30~8:30という限定された

表9 納入対象と仕入先

対象	仕入先
学校給食	札幌市中央卸売市場
ホテル	札幌市中央卸売市場
病院	生産者
飲食店	
保育園	

資料) B社への聞き取り調査。

時間内で行うため、1校あたりの総量や走行距離を考慮し、正社員4人(4台)で2~3校ずつ分担しているが、配送時間帯の壁が業務内容に大きな影響を与えている。衛生管理の面では、義務付けされている年2回の検便はもちろんのこと、車内の衛生や社員の健康状態等に気を配っている。

配送担当の4人は、学校への納入が終了後、病院、ホテル等他の納入を行っている。荷分け作業については前日に行われ、午前中の仕入後それぞれの納入先ごとに作業が行われている。作業は基本的に、納入担当者がそれぞれの担当校、ホテル、病院等すべてを行うようにしており、勤務時間は、7時ごろから18時~19時ごろまで休憩をはさみながら行われている。

学校給食以外、10のホテルと若干のレストランに納入しており、それぞれのオーダーに対応した納入を心がけている。病院への納入は、直接病院への納入が20病院で、その他給食受託会社のセンターに30の病院分を個々の病院ごとに荷分けをして納入している。従って病院数は50であるが納入先は21か所である。

市立病院等公立病院の入札にも参加しているが、市立病院の場合には、1品ずつの入札であり、不確定要素が高くなっている。他公立病院については、ほとんどが委託となっている。

専門学校は調理専門学校1校と同系列の短期大学への納入を行っている。専門学校への青果物納入については、ホテル同様オーダーに即し品揃えをしている。

B社は、松坂屋、カウボーイで小売をしていたが、それぞれ閉店し、以後小売はしていない。

表9に示した通り、B社は、中央卸売市場、生産者から青果物を仕入れている。学校給食に納入する青果物は、ほとんどが中央卸売市場からの仕入である。ホテル、飲食店に納入する青果物は、中央卸売市場の仕入が7割で残り3割は納入先の注文に応じ珍しい品や近郊指定等を生産者からの直接仕入れで行っている。生産者との直接仕入れの場合は特に、病院等一部ではあるが、野菜等の細菌検査の提出を求められるため、抜き取りで年2回野菜の細菌検査を行っている。検査項目はサルモネラ等5種類の検査を依頼している。学校給食においても滅多にはないが、まれに特殊な品目が

発注されることがある。その時には細菌検査済みの物を納入している。

## 2) 学校給食向け青果物の価格と発注

B社は、2社で形成される5グループ(表8)に属している。このグループでの入札予定価格の決定及び入札参加の役割は、交代制で行っており、事前の打ち合わせはしていない。学校ごとの発注品を集計し、前日に仲卸から購入するが、B社は仲卸27社全てと取引をしている。又、仲卸を通さず直接購入することも多い。

### (3) C社(表5 業者番号2)

#### 1) C社の概要青果物の納入先及び仕入先

表6は、高依存型に属するC社の沿革と概要を示したものである。

C社は1970年に小売店として設立され、年間売り上げは4,500万円、経営者は2代目で現在は夫婦2人で業務を行っている。

給食参入は1970年で、地域の学校より青果物の納入を依頼されたのが始まりである。学校への納入は、ロスが少ないというメリットや、地域、他周辺関係者にとっての評価が高いという大きなメリットがある。一方で夏休み、冬休み等の長期間の休みがあるというデメリットがあるが、年間を見通せる安定的取引で確実な収入があることから深刻なデメリットとは考えていない。

C社の青果物の納入先は、表6のとおり、学校給食が95%、その他飲食店、倉庫販売となっている。

C社の年間売上に占める学校給食の割合は95%で殆どを学校給食に依存している高依存型である。納入している学校は5校で調理校の2.7%、児童生徒数(食数)は4,065人で全体の3.0%にあたり、登録業者の中で平均的な持ち校数と食数である。

学校への納入は、5校全て1人で行っており、冬季には、2時間近くかかる時もあるが通常7:00~8:30までの1時間30分で終了している。配達に要する時間よりも、前日のピッキング、荷分け作業にほとんどの時間が費やされている。

飲食店への納入は近所のラーメン店への納品である。学校での予備品やピッキングではずされた規格外品等を納入している。又、地域の住民が通りすがりに購入していくこともある。この場合原価提供をし、在庫品の処理にあてている。その他

表10 納入対象と仕入先

対 象	仕 入 先
学 校 給 食 飲 食 店 他	札幌市中央卸売市場

資料) C社への聞き取り調査。

小売をしていた時の自動販売機が2台あり、青果物ではないが貴重な収入の一部となっている。C社は、小売店から始めているが、近隣にスーパーが出来た事や、親の介護が重なったことにより12年前から小売をやめ、学校給食専門の青果物納入業者にシフトしている。

表10に示した通り、C社における仕入先は、中央卸売市場のみである。学校給食がほぼ専門に近いことから他市場へのアプローチはしていない。学校からの発注を受け、前日購入するが仲卸5~6社との取引である。広く浅くではなく、突発事故を考慮し、密接な関係を築いている。

#### 2) 学校給食向け青果物の価格と発注

C社は、18社で形成される3グループ(表8)に属しており、6グループの中でもっとも多くの納入業者が所属しているグループである。

C社の経営者は、この協同組合の理事長をしており、毎週火曜日の午前中に行われる入札予定価格の決定会議への出席、その他、理事長として他会合への出席、又、組合内部のまとめ役としても活動している。

発注に関しては、他と変わりはないが、学校給食会への請求書は組合が行い、支払に關しても学校給食会から一括で組合に振り込まれ、夫々の業者への振り込みも組合が行っている。今年度の相対品は高温障害で品質がよくないものが多かった。特に相対品故に、いも、人参、玉ねぎは春までこのままの品が納品されることになる。クレームの対応も多くあり、相対品の是々非々の検討が必要な時期に来ているのではないかとされる。

## 5. 調理校の給食食材と青果物

### 札幌市立K小学校

K小学校は児童数342名、職員数34名の小規模校である。単独調理校であり、栄養職員1名と調理員5名(委託)で普通学級12クラスと特別支援学級3クラスの376食を供給する給食を実施している。給食の献立は、日本型食生活を核として、

和食，洋食，中華等様々なレシピが整えられ，栄養量が遜色なく確保されるよう組合わせられている．栄養量を確保するためには，食品のバランスを考慮する必要があり，学校給食摂取基準と共に食品構成基準量も示されている．学校給食の献立は，学校給食摂取基準，食品構成基準量を満たすだけではなく学校給食衛生管理基準も満たし，又，食文化や，地域食等，様々な要素を含めての作成となる．

表11に示した食品別使用割合は，K小学校における実施献立を基に食品構成基準量を基準に作成

したものである．月により多少のばらつきがみられるが，概ね食品別使用割合は基準量に近いものとなっている．

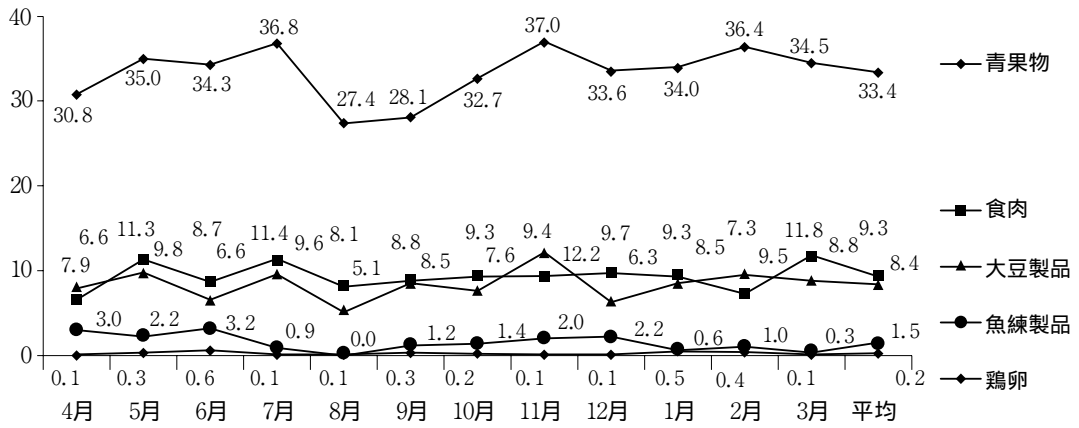
図2はK小学校2010年度生鮮食材の購入額の割合である．給食物資納入業者（表4）は，青果物30社，食肉21社，大豆製品13社，魚練製品3社，鶏卵2社，畜肉加工品4社，乾物2社と複数あるが1校に対して納入できる業者数はそれぞれ1社となっている．他冷食，乳製品，調味料等に関しては，複数社が品目ごとに納入する．図2に示されている通り青果物購入額は平均33.4%と高く，

表11 札幌市立K小学校の副食における食品別使用割合 2010年度

(単位：回・円・重量%)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均	基準量
給食実施回数	17	20	20	13	12	17	18	23	13	12	19	12	16.3	
1食当たりの平均金額	222.80	233.87	231.60	218.86	221.76	229.29	227.25	220.83	218.19	227.93	213.75	211.05	223.10	225.41
小麦粉及びその製品	1.8	1.8	2.0	1.3	2.6	2.2	1.3	1.5	2.1	1.5	1.1	2.2	1.8	1.6
いも及び澱粉	12.3	11.1	11.6	13.5	11.2	11.0	11.9	15.5	7.6	14.0	17.2	7.1	12.0	13.0
砂糖	1.2	1.2	0.9	1.2	1.7	1.0	1.3	0.8	0.9	1.3	1.3	1.5	1.2	1.2
豆 類	0.1	1.0	0.8	0.2	0.0	0.1	0.2	0.3	0.9	1.0	0.1	0.2	0.4	0.3
豆 製 品 類	9.0	8.0	6.4	10.4	9.6	8.1	8.0	9.3	9.6	9.0	9.4	10.7	9.0	9.1
種 実 類	0.5	0.4	0.6	0.5	0.3	0.5	0.6	0.5	0.2	0.3	0.5	0.7	0.5	0.6
緑黄野菜類	9.0	11.5	10.4	8.0	11.0	9.2	10.4	8.1	12.8	8.8	10.4	12.6	10.2	10.0
その他の野菜類	29.2	25.1	28.1	27.5	24.2	29.1	26.7	25.0	24.2	21.7	27.2	24.2	26.0	27.8
果 物 類	11.2	13.1	11.1	11.8	12.9	11.6	13.9	14.5	12.0	12.2	7.2	10.2	11.8	11.9
きのこ類	0.9	1.1	0.7	0.3	1.2	1.4	0.5	1.2	0.3	0.9	1.0	0.8	0.9	1.2
藻 類	0.6	0.1	0.3	0.4	0.8	0.4	0.4	0.4	0.3	0.5	0.3	0.4	0.4	0.4
魚 介 類	3.3	3.6	4.7	2.5	5.1	4.7	4.0	4.5	4.2	6.3	3.2	3.5	4.1	5.9
小 魚 類	0.5	0.7	0.7	0.6	0.7	0.5	0.0	0.6	0.6	0.3	0.5	0.8	0.5	0.4
肉 類	5.5	6.1	6.6	7.1	4.6	4.3	7.3	6.1	8.4	6.2	7.4	8.9	6.5	5.5
卵 類	0.6	0.9	1.5	0.2	0.4	0.4	0.7	0.2	0.1	0.9	0.6	0.2	0.6	1.2
乳 類	2.6	1.7	2.5	2.2	2.4	4.0	2.4	2.0	5.2	3.9	0.8	3.2	2.7	2.0
油 脂 類	1.9	1.6	1.4	1.9	1.7	1.9	1.5	1.8	1.9	1.6	1.6	1.6	1.7	1.6
調味料	6.5	7.8	7.1	7.2	6.3	7.0	6.3	5.9	6.0	6.8	6.8	8.2	6.8	6.3
その他	3.3	3.2	2.6	3.2	3.3	2.6	2.6	1.8	2.7	2.8	3.4	3.0	2.9	0.0
合 計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
備考：(冷，加工品)	3.9	3.0	3.5	2.5	2.0	2.6	3.4	2.3	3.2	3.5	3.2	5.3	3.2	

資料)札幌市立K小学校，2010年度，実施献立。  
注)札幌市学校給食食品構成に基づき分類。



資料) 2010年度札幌市立K小学校購入簿。

図2 札幌市立K小学校における購入割合(金額%)。

給食費使用比においても副食の中で突出しているが、8月、27.4%、9月が28.1%と30.0%を割っている。8月は夏季休業ということがあるが9月も30.0%を割っている。又、冬期休業という同じ条件の1月は34.0%である事から長期休業以外での原因であると思われる。この時期は端境期にあたり、ほうれん草、小松菜等が青果物価格表上、取扱い中止あるいは高値になるため、使用量を減らしたり、より廉価な冷凍品に切り換えているためであると考えられる。

## 6.まとめ

本論で明らかにしたのは以下の点である。

札幌市学校給食における青果物の使用量は、食品別使用割合にそってたてられた献立により、毎日平均的に使用されている。取扱い物資において、青果物の品目数は、年々増加しており、市給食会における事業収入の中でも約35%を占めている。青果物の価格は相対品（市給食会が仕入を行い、運搬のみ当該業者が担当しているもの）を除き毎週入札によって決定される。給食用物資は、市給食会の認定を受けた学校給食用物資納入登録業者から購入する。認定については、共同購入委員会に諮り理事長が決定しており、2011年度の青果物納入業者数は30社である。

さて、青果物納入業者の仕入、販売の特徴は以下の通りである。

青果物納入業者の学校給食への依存度は100%~0.04%と幅が広く、60%以上で1/3、10%未満も1/3という割合である。依存度の高低に拘わらず、いずれも地域の信頼が高く、学校側からの依頼により納入が始まっている。学校給食への納入は、品質、規格などや、クレームの多さなど面倒なこともあるが、1年を通して納入が確実に安定的である。その上、学校への納入が他の業者からみて、公的機関への納入という視点で捉えられ、信頼度が増幅しているというメリットがある。青果物納入業者の依存度の幅は広いが、小売はほとんどなく、C社を除きホテル、病院、レストランへの納入業者として機能しているという特徴がみられる。食材調達においては、相対品も含め限定的食材（珍品の使用は殆んどない）であることや安全安心面から、直接生産地との取引はなく、

札幌市中央卸売市場が主となっている。学校への納入は、当日配達为原则であり、前日に購入し、ピッキングを行い、配達準備を整えている。仕入、納入に際しては、健康管理、衛生管理に細心の注意を払っており、自社仕入品の管理と共に相対品の管理も欠かせない業務となっている。

## 参考文献

1. 雨宮正子, 安藤まち子, 小沢辰男, 新村洋史, 藤沢和恵, 吉田真理子「学校給食を考える O157事件はなぜおきるのか」青木書店 1997年。
2. 雨宮正子「学校給食」第5刷 新日本出版社 1998年。
3. 飯澤理一郎, 荒川義人, 木村純, 河合知子「学校給食納入業者の実態と食産業集積の方向性に関する研究」ノースティク財団 2006年。
4. 片岡美喜「地場産農産物を活用した学校給食の影響考察 愛媛県今治市の事例から」『農林業問題研究』第158号 地域農林経済学会 2005年。
5. 「学校給食と食材料調達」『学校給食における食材料調達に関する調査 報告書』『学校給食と食材料調達』に関する研究会 1999年。
6. 河合知子, 佐藤信, 久保田のぞみ「問われる食育と栄養士 学校給食から考える」筑波書房 2006年。
7. 札幌市経済局中央卸売市場「札幌市中央卸売市場事業概要 平成23年度版」2012年。
8. 「札幌市中央卸売市場活性化ビジョン」札幌市中央卸売市場活性化委員会 2011年。
9. 設立十周年記念誌「十年のあゆみ」財団法人札幌市学校給食会 1992年。
10. 内藤重之, 藤田武弘, 梶浦紀征「地方自治体における「地産地消」推進施策の展開と役割」『農業市場研究』第14巻第1号「通巻61号」筑波書房 2005年。
11. 内藤重之, 藤田武弘, 梶浦紀征「地方自治体における「地産地消」推進施策の展開と役割」『農業市場研究』第14巻第1号「通巻61号」筑波書房 2005年。
12. 美土路知之第8章 市場制度研究と学校給食へのアプローチ 102 - 111, 2008年。玉真之介「農業市場に関する主要研究と論点」『科学研究費補助金研究』2005年~2009年度。
13. 村上陽子「学校給食における食材調達と水産物利用」『農林統計出版』2007年。
14. 山田浩子, 今井健, 野見山敏雄「学校給食への地場食材供給の規格、価格等に関する考察 岐阜県中津川市, 農村女性直売グループの事例から」『日本農村生活学会「農村生活研究」』2012年。

15. 脇谷祐子, 坂爪浩史「学校給食における加工, 冷凍納入業者の存立構造 北海道を事例として」  
北海道大学農経論叢 2010年.