

学校給食における 水産物提供の重要性と 期待される効果

2026年9月29日

(一社)大日本水産会

水産物・水産業をめぐる現状と課題

1 我が国の豊かな魚食文化

年間通して600-700種の水産物が市場に並び
世界でお寿司など和食が定着

2 国内消費は減少、輸出は増加

2001年をピークに、国内消費は減少、
輸出額は増加(令和元年2873億→令和7年4231億円)

3 海洋環境の変化、漁獲の変化

水温の上昇等に伴い、漁獲される魚、漁場、時期が変化

⇒魚離れが加速、魚食文化・水産業の衰退が懸念

水産物を学校給食に提供する重要性

1 魚食文化の継承

幼少期～学童期の食経験は、我が国の豊かな魚食文化を次世代に継承
国際交流においても貴重なコミュニケーションツール

2 水産業への理解促進

魚の生産から消費、地域の水産業とのつながりを学ぶ機会の提供

3 水産物の持続的利用・環境への理解促進

将来にわたり持続的に利用する重要性を学ぶ機会の提供

⇒学校給食での水産物の提供は、食育につながる

参考：水産業に関する世論調査

(3) 国民の理解や関心を深めるための取組

(令和8年9月3日内閣府政府広報室)

問7. あなたは、水産業の発展に向けた施策について、国民の理解や関心を深めるためには、どのような取組が効果的だと思いますか。(〇はいくつでも)

令和8年7月調査(速報)

(複数回答)

該当者数	1 テレビや新聞、SNSなどを分	3 学校や食育などを通じて、水	4 体験や学習の機会を設けること	2 資源管理や環境保全への取組につ	5 漁業体験や観光を推進し、都市部	6 その他	7 特に思いつくものはない	無回答	計(M.T.)
	%	%	%	%	%	%	%	%	%
人 1522	69.4	65.7	31.3	30.6	29.8	2.0	3.8	0.5	233.1

水産物を学校給食に提供する際の課題と対応

課題

- 1 価格
- 2 規格の統一
- 3 骨

対応

- 1 国・自治体等からの支援
- 2 地元加工業者等との連携
- 3 調理法、提供方法の工夫

大日本水産会の活動

出前授業、栄養士セミナーを実施。

- ・経済的事情を抱える家庭
- ・水産業に関する認識不足・体験格差を痛感

【実例】

- ・食事が給食のみ(朝、校長先生がおにぎりを準備)
- ・学校外での体験活動機会の差(高学年でも、水族館、回転寿司未経験)

家庭環境に左右されない、魚食体験
それを通じた水産業への理解が必要
⇒学校給食が重要な役割



各地で二ーズがある
出前授業、
栄養士向けセミナー

学校で人気の水産物メニュー



給食メニュー(アイゴのフライ)



出前授業(タイの塩焼き)

水産物に対する要望

- 1 児童にとって、水産物、特に寿司・刺身は高い人気
出前授業の際、魚を見た児童から刺身が食べたいとの声
- 2 水産業界から、生の水産物のおいしさ、
鮮度管理の工夫、日本の鮮度管理技術の高さを
知ってほしいとの声
- 3 水産物を手ごろに安心して手に入れたい
栄養士や保護者などから、日常的に水産物を購入・
調理する際の知識を知りたいとの声

⇒水産物は児童に人気、もっと食べさせたいとの声

非加熱で水産物を提供する際の課題

多くの学校給食関係者は、

1 現行の衛生管理基準で禁止されていると誤認

2 水産物、特に非加熱で給食提供する際の注意点が分からないとの声

⇒学校給食関係者への正確な情報提供や丁寧な説明が重要

参考：現行の学校給食衛生管理基準

(4)調理過程

「生で食用する野菜類・果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること」

※ 「等」には、水産物も含まれるが、学校給食関係者に、この認識は浸透していない。

水産物の児童への提供事例

実施事例：東京都 マグロ漬け丼(総合学習の時間)



学校給食での水産物(非加熱)提供に向けて

1 学校現場・保護者の理解

学校給食で水産物(非加熱)提供の意義、リスクの回避方法を丁寧に説明

2 安全な原料の選定

魚種・漁法等を踏まえた原料選定等

3 食材の購入

汚染を極力少なくする商品形態等

4 調理・搬入、児童への安全な提供

菌の付着、増殖リスクを極力少なくする温度帯の設定

⇒水産物の特徴を踏まえた安全対策、リスク管理

学校給食での水産物(非加熱)提供に向けて

学校給食での提供に当たっての具体的な留意点は、
今年度の文部科学省モデル事業(静岡県御前崎市)
で検証中

食材:カツオのレアステーキ

日時:令和8年12月23日

対象校:御前崎市立御前崎小学校
児童数146名

大日本水産会からのご提案

- ・学校給食での水産物提供は、魚食文化の継承、水産業の発展、水産業や水産物の持続的利用の重要性について理解を深める重要な機会
- ・現行の衛生管理基準でも非加熱での提供は可能だが、現場がそれを認識し非加熱での提供の選択ができるよう、衛生管理基準や手引きに留意点を明記する必要があるのではないか
- ・非加熱含む水産物を学校給食に提供する際の食材の選定、調理、搬入等のポイントは、水産業界から積極的に協力する所存