

## 平成 26 年度購入価格から見た給食に適した食材について

### Food materials suitable for provision of meals in terms of the purchase prices in the 2014 fiscal year

平澤明子 木村貴志 浅香透 斉藤勇樹 坂口純也 岩井英明

Meiko Hirasawa Takashi Kimura Toru Asaka Isaki Saitou Junya Sakaguchi Hideaki Iwai

#### Abstract

Nutritionists are engaged in various work fields, one of which is food material management. It is necessary to purchase better food materials at reasonable prices in consideration of price fluctuations and market trends. In this study we performed the ABC analysis of the delivery prices of the fresh vegetables which were used in the 2014 training, and we conducted the verification of the top-ten items in A Group.

It was found that vegetables with small price fluctuation are suitable for provision of meals due to stable supply throughout the year, while vegetables with large price fluctuation require proper selection of purchase time based on timely information obtained from markets and suppliers.

Key words : lunch Business Administration, Vegetables, ABC analysis, Wholesale trade, Trade price

#### I はじめに

給食を運営する上で、栄養管理や食事管理と並んで重要なのが食材料を管理し、より良い食材を適切な価格で購入することである。

本校の給食実習は、大量調理実習と校内実習があり、全校生徒分約 400 食の給食を調理し提供する実習だけではなく、献立作成・発注・栄養出納表の作成・かかった食材料費の算出までをトータルに学んでいる。

そこで、本研究では 26 年度の本校給食実習において使用した生鮮野菜について市場取扱量や価格との関係性に注目し、どの食材が多く使用され適正に購入されているか、どの食材が給食運営する上で適しているかを検証した。

#### II 方法

平成 26 年 4 月から平成 27 年 2 月までの間に校内実習・大量調理実習 147 回の献立で使用した生鮮野菜ごとの納品価格の合計を算出した。

全体の金額に占める割合をそれぞれの野菜ごとに算出し、ABC 分析を用いてグループ分けを行なった。

75%までを A グループ、75～95%を B グループ、95～100%を C グループとし、A グループに属する野菜の中から上位 10 品目について、月ごとのそれぞれの野菜の購入単価の平均や、東京市場での卸売量、卸売価格を比較検証した。

#### III 結果および考察

平成 26 年度に実施した給食実習 147 回の中で使用した生鮮野菜は 72 品目あった。使った金額を ABC 分析した結果、A グループに分類された野菜は上位よりほうれん草・エリンギ・きゅうり・じゃがいも・赤パプリカ・人参・長ねぎ・れんこん・ごぼう・玉葱・小松菜・しめじ・生しいたけ・キャベツ・レタス・ピーマン・トマト・えのき・かぼちゃ・ミニトマト・サラダ菜・黄パプリカ・オクラ・大根・サニーレタスの 25 品目となり、その中で上位 10 品目について調査することとした。

さらにそれぞれの野菜について、月ごとに東京市場の卸売数量と卸売価格・本校に八百屋から納品された時の価格 (kg) をそれぞれグラフにして比較検証した。

平成26年度購入価格から見た給食に適した食材について

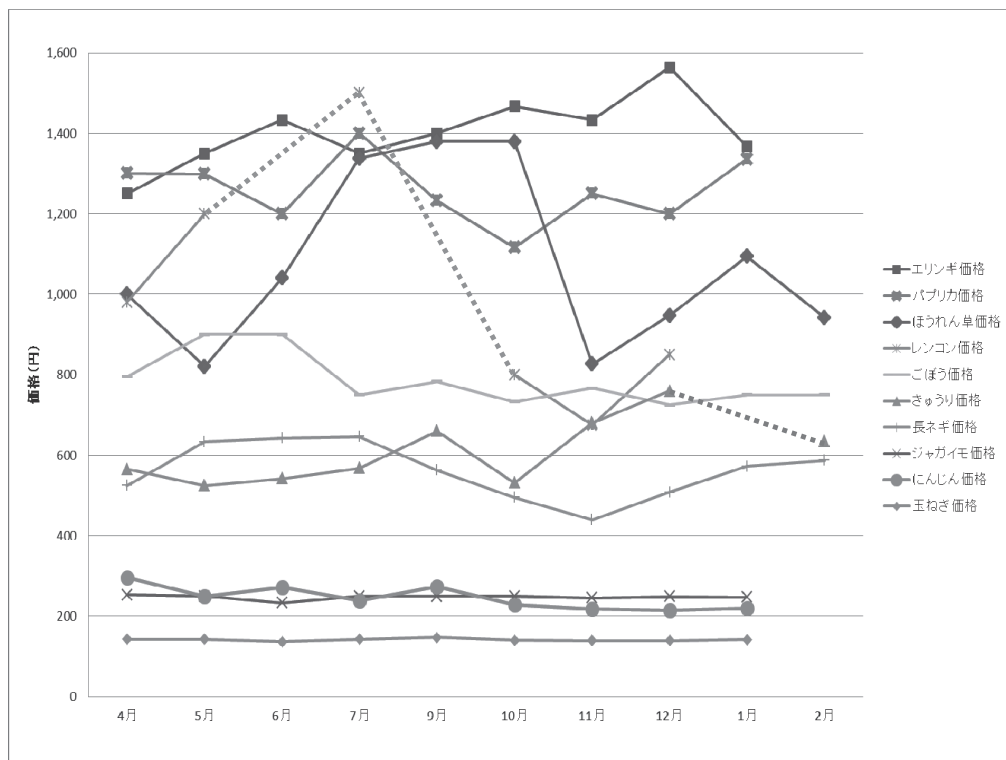


図1 月別平均購入価格の推移

購入価格で全体を比べると、圧倒的に玉葱・人参・ジャがいもが安値で推移しており、逆にエリンギ・パプリカ・ほうれん草は高値で推移している(図1)。玉葱・人参は卸売量が多く、卸売価格・購入価格共に大きな波は見られず、年間を通して安定していた(図2・3)。ジャがいもは市場卸売量が少ないのに対し価格が低く安定しているが、これは市場に実際に出回るのはほんの一部であり、加工品や飼料用に使われるものは市場に出回らず、たくさんの収穫量があるので年間を通して安定した数字が出ていると見られる(図4)。

長ねぎは春から初夏に、きゅうりは冬に卸売量が少なくなっている。それに伴い卸売価格・購入価格共に上昇しているが、それでも他の野菜に比べると玉葱や人参に次いで卸売量は多く、多少の変動はあるものの価格が低めで安定していた(図5・6)。

これはハウス栽培などで成長をずらして生産されているので年間を通して収穫しやすいためとみられる。

ほうれん草・エリンギ・パプリカ・れんこん・ご

ぼうは、前述にある比較的數字が安定していた野菜に比べ卸売量が少なく価格も高くなっている(図7・8・9・10・11)。

中でもほうれん草とれんこんは卸売価格・購入価格共に、月によって変動が大きくなっている。

ほうれん草に限らず、葉茎類は降雨や気温などの気象変化の影響を受けやすいことから、長雨や台風の影響で価格が大きく変動したと考えられる。

れんこんは他の野菜に比べて旬の影響が大きく、旬から外れる春は、卸売量が少なく価格がかなり上昇する傾向にある。本校では他の食材に比べて使う回数は少なかったが年間を通して見ると8番目に多くお金を使っている。これは価格が上がる時期に使用量が多かったためと考えられる。

エリンギとパプリカは市場卸売価格の情報が無いが、卸売量が少なく価格も高めで推移している。ごぼうは安価とは言えないものの大きな価格変動がないことが分かった。

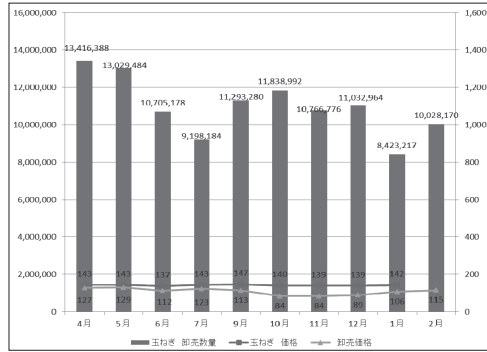


図2 玉葱

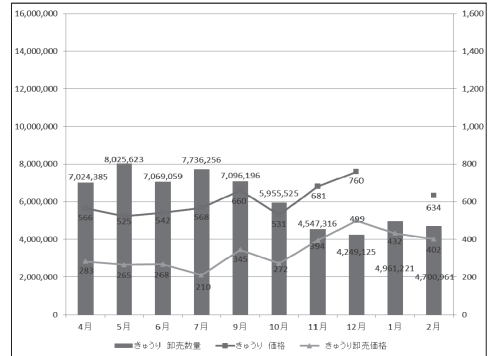


図6 きゅうり

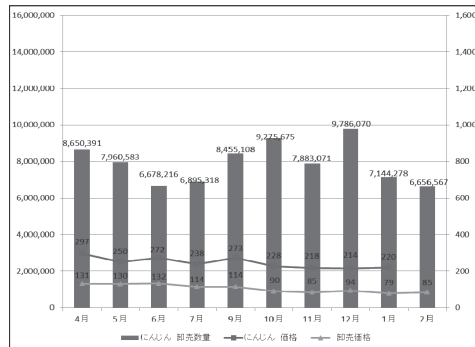


図3 人参

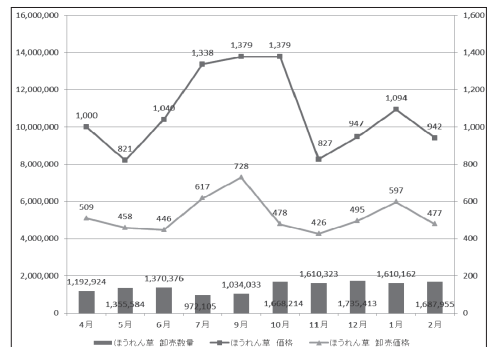


図7 ほうれん草

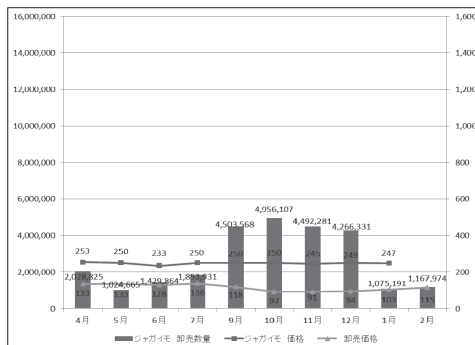


図4 じゃがいも

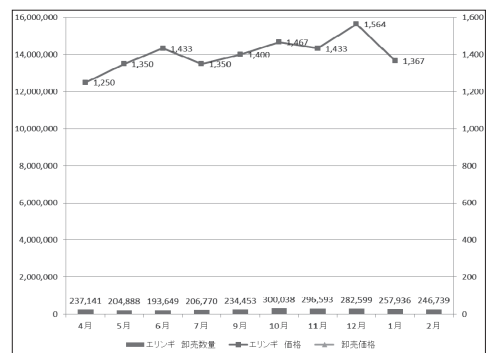


図8 エリンギ

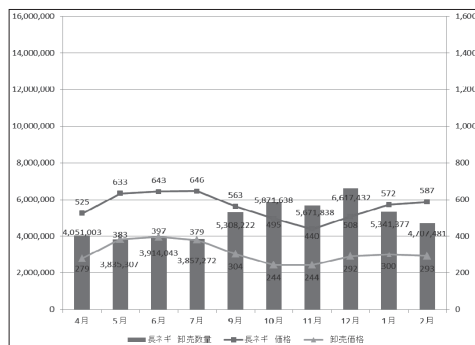


図5 長ねぎ

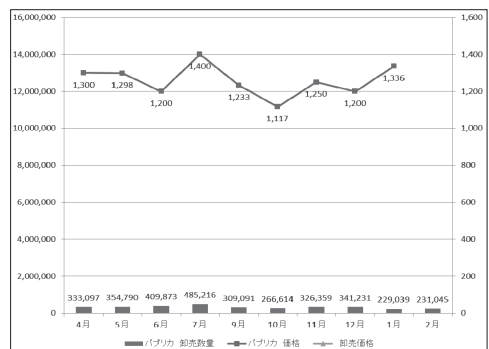


図9 パプリカ

## 平成26年度購入価格から見た給食に適した食材について

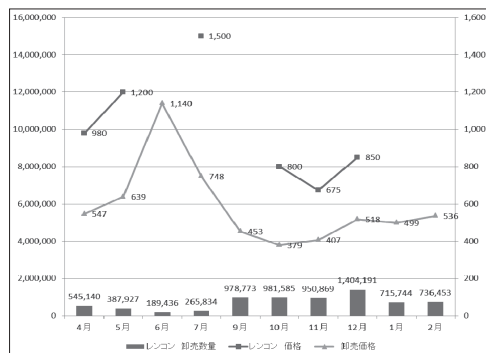


図 10 れんこん

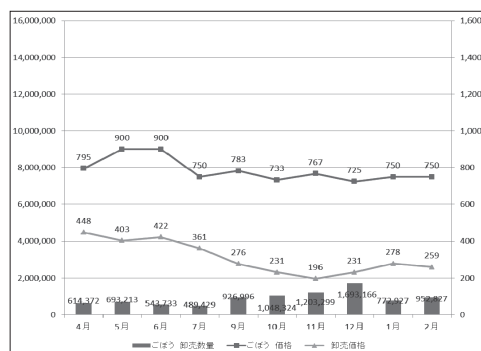


図 11 ごぼう

現在は栽培技術の向上により、旬と言われる時期以外でも様々な野菜が入手できる。今回、野菜の価格は旬や卸売量、天候などと密接に関係していると予想していたが、今回の調査によって野菜によっては必ずしもそうではないことが分かった。

じゃがいも・人参・たまねぎは年間を通して卸売量・価格共に安定しているのが給食に適している食材と言える。きゅうりと長ねぎも同様に、多少の変動はあるものの使いやすい食材である。

また、旬の時期であっても特に葉茎類は台風や長雨・気温変化などに大きく左右されるとみられるので、注意が必要である。

今回のれんこんの様に明らかに旬が影響し、卸売量が大幅に減り、価格が上がる時期がわかる場合もある。このような食材については代わりになる野菜を探すのももちろんのこと、冷凍野菜などの下処理済みさされて安定供給されるものに変更したり、使用量を調整するなどの工夫が必要である。

## Ⅳ まとめ

今回の調査で価格変動が少なく、年間を通して安定供給される野菜と、価格変動が大きく購入時期を考える必要がある野菜があることを明確にすることができた。

しかし、適している野菜ばかりの使用や安価であるというだけで下処理済みの野菜ばかり使用することは難しい。価格は日々変化するので、その日の価格を見るだけでなく、月単位・年単位での情報を収集し柔軟に対応することも大切である。

## Ⅴ 謝辞

本研究に際しご協力いただきました皆様に深謝いたします。

## 【参考文献】

- 1) 農林水産省ホームページ農林水産統計データ  
平成 26 年度公表資料
- 2) 東京中央卸売市場ホームページ市場取引情報  
平成 26 年 4 月～平成 27 年 3 月