



(一財) 日本鯨類研究所における 鯨食を含む捕鯨文化に係る広報事業について

- 日本列島周辺の海は、クジラが摂餌と繁殖のために南北を移動する回遊経路であり、古くから海岸に座礁したクジラやイルカを海岸に追い込むなどして鯨類を利用してきた。
- 日本は、仏教の影響で陸上動物を利用してこなかったため、海からの魚介類などの海洋水産資源が貴重なたんぱく源であった。特に体の大きなクジラは大量の鯨肉などがとれることから、海からの贈り物として重用されてきた。また骨やクジラヒゲなど食料に適さない部位は、道具の素材として利用してきた。
- 17世紀には和歌山県の太地で網掛け突き取り式捕鯨が始まり、この捕鯨法は九州にまで伝播し、日本の古式捕鯨は日本最大の産業の一つとして発展し、最盛期を迎えた。
- 明治期には、ノルウェー式捕鯨の導入により、捕鯨業はさらに発展し、全国に捕鯨基地などが作られるようになった。
- 第2次世界大戦後には、食糧難にあえぐ日本国民のたんぱく源として鯨肉などが日本全国に普及して国民食となった。

- しかしながら、1970年代に環境保護運動が盛んとなり、IWCにおいても1984年に商業捕鯨モラトリアムが採択されて捕鯨が一時停止され、国内での鯨肉等供給量も減少して、家庭の食卓からも鯨肉等が姿を消し、鯨料理に触れる機会がなくなり食物として認知していない若い世代も現れるようになった。
- また、反捕鯨団体等の大規模キャンペーン等によって、鯨類は「絶滅の危機に瀕しており、保護すべきもの」であり、「鯨食は野蛮」で、「時代錯誤の習慣」であり、「食料資源として利用すべきでない、利用しなくてもよい」と考える人たちも現れるようになった。
- しかしながら、鯨類資源は、現在、（セミクジラのように保護の必要な鯨種は一部あるものの、）多くの鯨類は健全な資源状態にあり、食料資源としても十分利用可能であるのみならず、栄養価の高い優れた食品であることが明らかになってきている。
- 当研究所では、捕鯨の歴史や文化、伝統工芸品、食体験などを通して、日本がこれまでクジラと深い関わりあいを持ってきたこと、そしてそれらは後世に継承すべき伝統であること、また鯨類の多くは健全な資源であり持続的に利用可能な資源であることなどについて、ポータルサイトを含むHPやパンフレット・リーフレットなどの印刷物、各種イベントの開催などを通して広く情報発信を行っている。

「鯨肉の栄養面について」：鯨は栄養価の高い優れた食品です。

「高タンパク、低脂肪」：鯨肉は、牛や豚のような畜肉に比べて低カロリーです。その理由はタンパク質と脂肪含有量の違いにあります。くじらは筋トレやダイエットに理想的なタンパク源とされている鶏ささみと同等のカロリーであり、その脂肪分はさらに低く、鶏ささみの約半分です。

クジラ赤肉に含まれる栄養成分(七訂日本食品分析表より)

	エネルギー	タンパク質	脂質	ビタミンA ¹⁾	ナイアシン当量	ビタミンB12	鉄
	(Kcal/100g)	(g/100g)		(ug/100g)	(mg/100g)	(ug/100g)	(mg/100g)
ミンククジラ赤肉	106	24.1	0.4	7	16.6	2	2.5
牛ヒレ赤肉	223	19.1	15	1	(8.4)	1.6	2.5
豚ヒレ赤肉	130	22.2	3.7	3	11.7	0.5	0.9
若鶏ささ身	109	23.9	0.8	5	16.9	0.2	0.3

1)レチノール活性当量

「EPA・DHA（不飽和脂肪酸）」：鯨の赤肉類は低脂肪の食材です。一方、畝須や本皮などは脂肪分が多い部位です。こうした部位には、魚介類と同じく多価不飽和脂肪酸（EPA、DHAなど）が含まれており、これらの脂肪酸を摂ることが血流の改善につながると言われています。さらに、血液の流れを良くする機能をもつDPA（ドコサペンタエン酸）が多く含まれており、EPA・DHAと比較して10倍以上の効果があると報告されています。DPAは、くじらの肉の部位の中でも特にベーコン（畝須）に多く含まれています。



くじらジャパンHPより

「バレニン」：鯨肉には抗疲労機能をもつアミノ酸「バレニン」が大量に含まれていることが判明しました。このバレニンは、アンセリンやカルノシンと同じイミダゾールジペプチドの一種で、特にヒゲクジラの赤肉に多く、ミンククジラ赤肉100gの含有量は1,177mg、イワシクジラは1.481mg、ナガスクジラは1,244mgと高い数値になっています。バレニンが属するイミダゾールジペプチドには、筋肉耐久力アップ、疲労防止・回復・抗酸化・活性酸素の除去機能などの働きがあります。

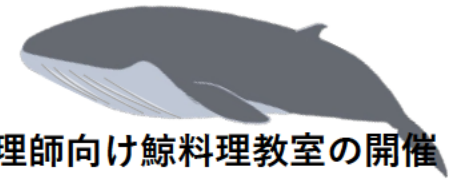
クジラや他の動物に含まれるイミダゾールペプチド(mg/100g)

種類	バレニン	アンセリン	カルノシン
ミンククジラ	1177	14	131
イワシクジラ	1481	39	170
ナガスクジラ	1244	3	324
魚類 シロサケ	ND	796	21
カツオ	ND	812	21
ウナギ	ND	ND	231
畜肉 牛肉	2	24～96	226～452
豚肉	48	34	270～475
鶏肉	5	120～1033	294

出典： 女子栄養大学紀要「高速液体クロマトグラフィーによる数種魚類のアンセリン及びカルノシンの測定」 西塔正孝・國崎直道 2004
鯨研通信「鯨肉に含まれるバレニンについて」 畑中寛 2006
北水試研報「鯨類捕獲調査で得られた鯨類体内におけるイミダゾールジペプチド類の比較」 辻浩司他 2009
など一部改変

「コラーゲン」：畜肉、魚介類、鯨等のタンパク質には、筋線維タンパク質と結合組織タンパク質の2種類があります。コラーゲンは後者のタンパク質で、筋肉組織を一定の状態に保持する役割を果たしています。畜肉でも、魚肉でも、鯨肉でも、コラーゲン含有量は種類や部位によって差異がありますが、特にくじらのベーコンの原料となる畝須にはコラーゲンが多く含まれています。

日本伝統の捕鯨文化の認知と継承を



くじらタウンHP：鯨についての総合サイト



生き物としてのクジラや調査についての授業：授業後にクジラ給食等で食体験を付与



親子や学生向け調理師向け鯨料理教室の開催



くじらポータル
サイトの開設

生物としての鯨や鯨食を含む捕鯨文化の発信と食体験の付与



クジラ博士の出張授業

伝統水産資源である鯨類 持続的利用への 理解と支持

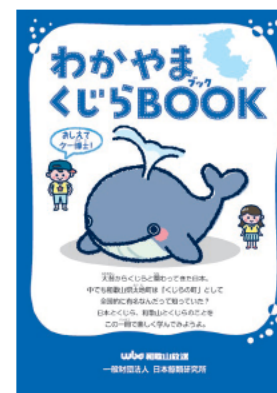
食育イベント等の開催と食体験の付与



料理教室・食育イベント等の開催

捕鯨文化や鯨食に係るパンフレット等の製作と配布

くじら展示等の開催



印刷物等の発行・配布

・ 「各種HP」

項目		令和4年度の数値	備考
くじらタウンHP	webサイト	訪問者数 / PV数 月平均 14,307 / 25,117 年間 171,689人 / 301,404	
	Facebook	累計フォロワー数 15,307人(昨年度より6,737人増)	Facebookのメインユーザー層である30代～50代（他のSNSに比べて高め）をターゲット
	Instargram	累計フォロワー数 1,331人	2022年5月から開始（2023年8月時点で2,346人のフォロワー）。10代～20代の低い年齢層がターゲット。
おしごとほくぶつかんHP	webクジラ教室	PV+鯨クイズや動画アクセス数 月平均 23,713 年間 284,562	おしごとほくぶつかんHPは様々な団体・企業が自社サイトを作成している。webクジラ教室は2022年度アクセス数で140社のうち2位を獲得。



・ 「各種パンフレット・リーフレット」



日本鯨紀行の読者アンケート（n=123）

捕鯨の伝統についての認知度

- 古くから捕鯨の伝統があるのを知っていたか？
知っていた：92%
- 本誌を見て日本の捕鯨文化に興味を持ったか？
持った：98%
- 日本鯨紀行の他地域版を見たいか？
見たい：98%
- 本誌をみて鯨を食べてみたいと思ったか？
思った：98%

→ 日本の捕鯨文化が様々なかたちで全国に残っていることを告知し、興味を持たせるのに有効なPRツールである

- 「各種イベント」：特に料理教室では、鯨料理の試食等も行って、鯨類が食料資源であることを理解する食体験の機会を提供した。令和4年度は35か所で開催もしくは出展した。



項目	場所	イベント参加者（人）		パンフレット等配布		鯨食普及
		イベント全体	参加者数	種類	総部数	
クジラの授業の開催	東京・台東区立小学校（学校栄養士）	320	10	3	30	調理指導（くじら汁、竜田揚げ）
	東京・東京家政大学（1年生）		40	3	120	栄養教諭の調理指導DVD放映
	東京・ブーケ21（一般者）		43	3	129	調理実習（くじら飯、くじら汁、ステーキ、竜田揚げ）
	東京・新宿調理師学校（2年生）		80	3	240	調理指導（くじら飯、くじら汁、ステーキ、竜田揚げ）
	東京・豊島区立小学校（5年生）		52	3	156	クジラ給食（くじら飯・竜田揚げ）
	東京・豊島区立小学校（全校児童の保護者、子ども、大正大学生）		20	3	60	調理実習（くじら飯・竜田揚げ）
	東京・豊島区立小学校（5年生）		75	3	225	クジラ給食（くじら汁・竜田揚げ）
鯨食セミナーの開催、「栄養と料理」掲載	鹿児島・鹿児島純心女子短期大学	48	48	2	96	調理実習（クジラソテー、マリネ、炊き込みご飯、みぞれ汁、じゃがいもの妙め物）
学食フェアの開催	東京・女子栄養大学	700	300～400	2	1,400	鯨竜田揚げおろしポン酢・鯨肉みそ炒め・鯨汁、鯨肉のシャリアピンステーキ・クジラ肉のマリネ、鯨肉のカラフル青椒肉絲・鯨肉とじゃがいもの海苔塩、鯨肉炊き込みご飯・大和煮・鯨汁（みそ）《坂戸キャンパス》 鯨肉和風ポテトグラタン、鯨と水菜のサラダ柚子胡椒ソース、鯨と茄子の南蛮漬、鯨のアクアパッツァ 《駒込キャンパス》
料理セミナーの開催	沖縄・沖縄調理師学校	76	73	3	219	実演料理：鯨スタミナ丼、鯨のすき焼き、赤身、尾肉の刺身、テッパ うでもの（内臓類複数種類部位）
熊本での鯨食普及	熊本・熊本市内保育園	230	230	3	690	こどもキッチンで鯨カツ調理実演、試食
	熊本・熊本県立大学	152	152	3	456	学食弁当に添える試食（竜田揚げ、くじら汁）、調理実習（ステーキ、豚汁風くじら汁、鯨肉じゃが、鯨刺身）
	熊本・熊本市内高校	32	32	3	96	調理実習（酢鯨、おばけサラダ、赤身くじら刺身）
	熊本・尚綱大学	99	99	3	297	学食での鯨試食（鯨カツ、くじら汁）
	熊本・人吉市ひまわり亭	108	108	3	324	親子調理教室（ステーキ、豚汁風くじら汁）
京都・大阪での鯨食普及	京都・京都大学北部際	主催者発表なし	試食提供 591	2	500	試食提供（ハリハリ鍋274食、鯨みそ317食）
	京都・京都文教大学ともいきフェスティバル	主催者発表なし	288	4	400	試食用鯨ジャーキー配布、鯨料理の紹介
	大阪・大阪木津地方卸売市場朝市	約400	200	2	200	試食提供（ハリハリ鍋200食）
親子料理教室の開催	東京・ABCクッキング	38	38	2	40	調理実習（くじらの竜田揚げバーガー）



項目	場所	イベント参加者（人）		パンフレット等配布		鯨食普及
		イベント/施設 全体	参加者数	種類	総部数	
親子くじら料理教室の開催、 冊子「わかやまくじらBOOK」配布	和歌山・和歌山市北コミュニティセンター	13	13	1	13	調理実習（竜田揚げ、梅酢サラダ、中華スープ）
「巣鴨くじら祭り2022」の開催	東京・眞性寺	約1,000	クジラワークショップ 120 くじら料理のふるまい 600	2	240	くじら料理のふるまい（くじら飯、竜田揚げ）
「さかな文化祭・たべるクジラの学校」開催	神奈川・日本丸メモリアルパーク	15,832	ワークショップ 500世帯	2	1900	
公開授業開催、冊子「やまぐちクジラのお話」配布	山口・下関市立小学校	156	82	1	156	
	山口・下関市立小学校		29			
	山口・下関市立小学校		45			
在日留学生の捕鯨ツアー	和歌山・太地町	9	9	1	9	鯨料理の経験（刺身、竜田揚げ、コロッケ等）
「青少年のための科学の祭典」への参加	東京・科学技術館	7,778	128	4	128	ワークショップ受講者に鯨食体験用缶詰を配布
クジラ企画展「クジラってどんな生き物？ ークジラや魚は大切な水産資源」開催	千葉・道の駅WA・O	約600	アンケート回答22	4	1600	（台風の影響で来館者数減）
	長崎・平戸市生月町博物館島の館	約60	アンケート回答29	4	200	（台風直撃により施設閉鎖）
	神奈川・観音崎自然博物館	2321	アンケート回答922	4	4000	試食体験（竜田揚げ） 130食
	高知・高知城歴史博物館	約400	アンケート回答212	5	2000	試食用鯨ジャーキー配布 300食
	北海道・網走オホーツク文化交流センター	約300	アンケート回答151	5	1000	試食用鯨ジャーキー配布 300食
	北海道・釧路市生涯学習センターなまぼつと幣舞	3942	アンケート回答168	5	1000	
	和歌山・イズミヤスーパーセンター紀伊川辺店	約1000	アンケート回答182	5	2000	
	沖縄・名護市立中央図書館	約600	291	10	1800	

イベント参加者に見る鯨食文化及び持続的捕鯨への理解度 (アンケート調査)

- 鯨が伝統的食材であることへの認知度： 73% (n=349)
 - 約7割が鯨を食べ物として認知しており、知らない約3割へ伝達し、食体験を付与する
- 地元の鯨の郷土料理の認知度： 31% (n=639)
 - 知らないと答えた約7割に鯨の郷土食について伝達する
- 鯨の食体験： あり69% (n=1043)
 - 食べたことのない約3割に可能な限り食体験を付与する
- 鯨食文化の次世代継承について： 継承されるべき85% (n=290)
 - 約9割の参加者が鯨食文化の維持継承を支持している
- 持続的な捕鯨への支持： 75% (n=486)
 - 約8割が全面的、条件付きで捕鯨を支持している

- 「**鯨博士の出張授業**」： 生物としてのクジラを身近に感じてもらう取り組みであり、特に歴史的に捕鯨に関わりのある市町を中心に小中学校**20校以上**で実施した。くじらの生物学の授業の後には給食や試食等を通じて鯨料理の食体験を子供たちに提供した。



月 日	開催場所	都道府県	学年	参加人数	鯨食体験	鯨食体験の内容
6月8日	沖縄市立小学校	沖縄	5年生	200名	昼食時に鯨料理の試食	焼肉
6月9日	沖縄市立小学校	沖縄	5年生	140名	昼食時に鯨料理の試食	焼肉
6月25日	伊丹市立小学校「土曜学習わくわくサタデー」	兵庫	全学年	30名+保護者	鯨食体験用に缶詰配布	大和煮缶詰
7月7日	市川市立小学校	千葉	3年生	43名+保護者	鯨食体験用に缶詰配布	大和煮缶詰
7月29日	大田区立小学校	東京	3～6年生	48名	鯨食体験用に缶詰配布	大和煮缶詰
8月5日	柏市青少年センター「夏休みこども教室」	千葉	3～6年生	30名	鯨食体験用に缶詰配布	大和煮缶詰
8月20日	「親子で学ぶ！くじら食文化教室」	長崎	3～6年生	25名+保護者	終了後に鯨料理の試食	くじら弁当（鯨じゃが、鯨カツ、鯨炊き込みご飯）
9月27日	函館市立小学校	北海道	1～2年生	23名	給食に鯨料理提供	竜田揚げ
10月3日	江東区立小学校	東京	1年生	51名	先方の意向でなし	
10月10日	観音崎自然博物館「研究者からクジラを学ぼう」	神奈川	小1～中3年生	30名+保護者	終了後に鯨料理の試食	竜田揚げ
10月13日	唐津市立小中学校	佐賀	小1～中2年生	13名	給食に鯨料理提供	竜田揚げ
10月21日	能登町立小学校	石川	3～6年生	113名	給食に鯨料理提供	竜田揚げ
10月26日	沖縄市立小学校	沖縄	5年生	120名	昼食時に鯨料理の試食	焼肉
10月27日	久米島町立小学校	沖縄	1～6年生	176名	終了後に鯨料理の試食	焼肉
10月31日	さいたま市立小学校	埼玉	6年生	120名	先方の意向でなし	
11月27日	山田町立鯨と海の博物館「親子教室」	岩手	3～6年生	20名+保護者	終了後に鯨料理の試食	鯨ユッケ、鯨カレー
11月29日	長崎市立小学校	長崎	6年生	58名	給食に鯨料理提供	竜田揚げ
11月30日	長崎市立小学校	長崎	6年生	43名	前日給食に鯨料理提供	竜田揚げ
12月7日	沖縄市立小学校	沖縄	5年生	92名	昼食時に鯨料理の試食	焼肉
2月7日	新上五島町立小学校	長崎	4年生	18名	鯨食体験用に缶詰配布	大和煮缶詰
2月14日	網走市立小学校	北海道	1～4年生	43名	給食に鯨料理提供	竜田揚げ
2月15日	網走市立小学校	北海道	5年生	14名	給食に鯨料理提供	竜田揚げ
2月16日	網走市立小学校	北海道	4年生	77名	給食に鯨料理提供	竜田揚げ
2月17日	網走市立小学校	北海道	1～6年生	14名	給食に鯨料理提供	竜田揚げ

出張授業参加者や教師へアンケート調査

- 授業の前にクジラが食べ物だと知っていたか？

知っていた 68% (n=1021：小学生)

→ 約7割の子供たちが鯨を食用と認識。授業で鯨の生態や捕鯨文化の知見を紹介、可能な限り食体験を付与した。

- 子供たちに関心をもってもらう方策は？（教師向け、n=102）

1位 出張授業

2位 海やクジラを紹介する映像

3位 海に関する体験イベント

→ 出張授業では、座学による講義のみならず、映像や実寸大鯨幕、触れる生物標本、骨伝導のデモなどの体験学習を通じて、効果的なPRに努め、鯨についての理解を深めてもらった。

- **公益需要助成事業（学校給食など）**

（１）「公益需要のうち学校給食」：鯨が「食べ物」であることを若い世代に理解してもらうために、学校給食に鯨肉を廉価（市場価格の３分の２を補助）で提供する公益需要の取組を行っている。捕鯨にゆかりのある地域を中心に令和４年度は全国**47**都道府県のうち**28**都道府県の小中学校が参加し、**5,400**回の鯨肉給食（鯨肉**104**トン）が提供された。

（２）**「公益需要のうち、地域住民、啓発、医療枠など」** その他、鯨食の伝統を維持するための地域の取り組みを支援する事業には捕鯨の伝統を有する地方自治体**3**団体、女川町、南房総市、太地町が参加した。

令和 4 年度学校給食実施状況について

令和 4 年度都道府県別の学校給食利用学校数（公益助成事業のみ）

	小学校	中学校	その他	合計	
北海道	133	70	1	204	北海道
宮城県	2	1	3	6	東北
埼玉県	139	59	0	198	関東
千葉県	1	3	0	4	
東京都	531	220	27	778	
神奈川県	76	22	6	104	
新潟県	0	0	1	1	
長野県	117	68	4	189	中部
福井県	0	1	1	2	
岐阜県	45	19	27	91	
愛知県	22	11	0	33	
滋賀県	54	17	14	85	
京都府	40	9	7	56	近畿
奈良県	13	8	0	21	
和歌山県	344	130	111	585	
大阪府	570	238	11	819	
兵庫県	188	80	11	279	

	小学校	中学校	その他	合計	
岡山県	170	63	11	244	中国
鳥取県	1	1	2	4	
島根県	152	78	5	235	
広島県	28	9	4	41	
山口県	402	246	25	673	
愛媛県	7	2	6	15	四国
高知県	68	42	10	120	
福岡県	78	29	11	118	九州
佐賀県	1	0	0	1	
長崎県	300	157	24	481	
大分県	6	2	5	13	
計	3,488	1,585	327	5,400	

注： その他は保育園、幼稚園、養護学校、調理センター等

学校給食の役割について（アンケート調査）

- 鯨の食体験あり： 69%（n=1043、イベント参加者）
 - 7割が鯨の食体験あり
- 食べた場所（n=485）：
 - 給食(1位)、家庭(2位)、外食(3位)
 - 「給食」が食体験に重要な役割を持つ
 - イベントを1位とした県は、給食がないか少ない地域であり、イベントが食体験の付与に貢献した。

● 「海外への広報活動」：

「北大西洋海産哺乳動物委員会（NAMMCO）30周年記念イベントへの参加」：2022年10月5-6日にNAMMCO設立30周年記念イベントがフェロー諸島で開催され、175名が参加した。ハイライトとなったレセプションで5か国6地域のくじら料理が提供された。また、キッチンでは各国代表と現地スタッフや各国料理人との間で食文化についての意見交換が行われた。



「英語ウェブサイト Whaling Today」：日本国内の捕鯨や鯨文化に関する情報や意見を提供するプラットフォームとして作成、情報発信を行っている。

「在日留学生の捕鯨ツアー」：日本在住の留学生ら9名が実際に和歌山県太地町を訪問し、町民や捕鯨者との交流を通じて町の実像が映画「THE COVE」で意図的に生み出されたイメージとどのように異なるかを身をもって体験してもらい、太地の捕鯨文化を通じて、日本の捕鯨文化を理解してもらうことを目的として開催された。

A joint project from The Institute of Cetacean Research and JAPAN Forward

WHALING TODAY

NEW PERSPECTIVES ON AN OLD DEBATE

WHY? THE LATEST WHALING IN FOCUS RESEARCHERS' VIEW TOPICS DATA ABOUT

Q

<

令和4年度における日本鯨類研究所の広報事業の概要

項目	内容
[パンフレット・リーフレット製作・新聞企画]	
・ パンフレット	増刷
・ ポスター	印刷
・ 「日本鯨紀行 日本海・瀬戸内海編」	制作
・ 「日本鯨紀行」東日本/西日本編	増刷
・ 鯨食PR冊子の作成	イベント配布用
・ 「くじらぬりえ」「くじら壁新聞」	イベント、各小学校に掲示
・ 「わかやまくじらBOOK」	制作、配布、CM素材制作など
・ 鯨特集記事	新聞企画
・ 「やまぐちくじらBOOK」	増刷、配布、公開授業開催など
・ 教材用下敷き	増刷
・ 学校副教材冊子「おしごと年鑑」	記事掲載
[HP]	
	(コンテンツ更新などの維持管理)
・ 「つながる陸と海のいのち」コーナー	(教材配布・授業開催)
・ ICRHP、CPOPS、くじらタウン	サーバ代
・ WEBクジラ教室	コンテンツ更新
・ くじらタウン	HP運営費
{くじら博士の出張授業など}	
・ クジラ博士の出張授業	(24校、旅費、給食用鯨肉他)
・ クジラの授業開催	WFF

令和4年度における日本鯨類研究所の広報事業の概要

項目	内容
[イベント]	
・ 巣鴨くじら祭り2022	東京巣鴨
・ クジラ展示と料理教室	沖縄名護地域（那覇での料理教室を含む）
・ 鯨食普及イベント	京都大学、京都文教大学、朝市
・ クジラ企画展	千葉・道の駅
・ クジラ企画展	生月島の館
・ クジラ企画展	和歌山
[料理教室等]	
・ 鯨食普及イベント	熊本
・ 親子ワークショップ、ABCクッキング	
・ 鯨食セミナー	雑誌「栄養と料理」掲載
[子供向け企画等]	
・ ブース出展	科学技術館「科学の祭典」
・ クジラ企画展	観音崎自然博物館
・ クジラ企画展	高知城歴史博物館
・ クジラ企画展	釧路市
・ 「たべるクジラの学校」開催	横浜「さかなの文化祭」
・ クジラ企画展	網走市
[公益需要]	
・ 学校給食の助成（2/3＋経費）	25都道府県の小中学校で 延べ4,803回
・ 地域住民、啓発等（経費）	地域住民枠は女川町、南房総市、太地町
[海外広報]	
・ 海外向け情報発信	特設サイトWhaling Today/Japan Forward
・ 国内外学生の捕鯨ツアー	
・ NAMMCOイベントに参加	

<ご参考> 令和 3 年度学校給食実施状況について

令和 3 年度都道府県別の学校給食利用学校数（公益助成事業のみ）

	小学校	中学校	その他	合計	
北海道	60	33	6	99	北海道
宮城県	5	1	2	8	東北
埼玉県	110	26	5	141	関東
千葉県	46	20	4	70	
東京都	512	228	17	757	
神奈川県	68	0	9	77	
新潟県	0	0	0	0	中部
長野県	68	47	2	117	
静岡県	9	5	2	16	
岐阜県	23	11	6	40	
愛知県	5	2	0	7	
三重県	11	4	2	17	
滋賀県	75	20	16	111	近畿
京都府	29	5	5	39	
奈良県	11	7	0	18	
和歌山県	341	131	116	588	
大阪府	442	142	6	590	
兵庫県	110	34	16	160	

	小学校	中学校	その他	合計	
岡山県	200	60	5	265	中国
鳥取県	0	0	0	0	
島根県	0	0	0	0	
広島県	68	20	56	144	
山口県	496	200	106	802	
愛媛県	1	0	0	1	四国
高知県	77	37	18	132	
福岡県	700	300	0	1,000	九州
佐賀県	0	0	0	0	
長崎県	619	316	33	968	
大分県	6	2	5	13	
計	4,092	1,651	437	6,180	

注： その他は保育園、幼稚園、養護学校、調理センター等