

## 令和 2 年度の学校給食の実施について

## I. コロナ禍での学校給食について

## 1. 学校園一斉臨時休業と給食提供について

## (1) 令和元年度の対応の流れ

年月日	内容
令和 2 年 2 月 2 8 日	文部科学省より学校園一斉臨時休業要請が行われる
令和 2 年 3 月 3 日	神戸市立学校園臨時休業開始（給食は 2 日から中止） ※当初 3 月 1 5 日までを予定していたが、感染状況を踏まえて春季休業開始日まで延長。
令和 2 年 3 月 1 7 日～ 1 9 日	分散登校日（給食を提供）

※学校園臨時休業は当初 3 月 1 5 日までを予定していたが、感染状況を踏まえて春季休業開始日まで延長した。

## (2) 令和 2 年度の対応の流れ

月日	内容		
	小学校	中学校	特別支援学校
4 月 6 日	神戸市立学校園臨時休業延長を決定（5 月 6 日まで）		
4 月 2 7 日	臨時休業延長を決定（5 月 3 1 日まで）		
5 月 2 1 日	6 月 1 日からの神戸市立学校園再開を決定（通常授業は 6 月 1 5 日から再開）		
6 月 1 日	学校再開（1 2 日までは分散登校）		
6 月 1 日		給食開始（通常献立）	
6 月 9 日	給食開始（パンと牛乳、デザート等のみ の児童による配膳を 必要としない簡易な 内容）		
6 月 1 5 日	給食開始（通常献立）		給食開始（通常献立） ※ 6 月中は分散登校 継続
7 月 2 1 日 ～ 3 1 日 8 月 1 8 日 ～ 3 1 日		夏季休業期間短縮に 伴う授業日に給食を 提供。	
8 月 2 0 日～ 3 1 日	夏季休業期間短縮に 伴う授業日に給食を 提供。		夏季休業期間短縮に 伴う授業日に給食を 提供。

## 2. コロナ禍での給食提供への配慮について

### (1) 給食をとる際について

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のための対応として、学校に対しても通常以上に衛生に配慮して給食の対応を行っており、特に小学校については、下記3点について徹底しているところである。

- ①食事の前後の手洗いを徹底する。
- ②飛沫を飛ばさないよう、机を向い合わせにしない、会話を控えるなどの対応をとる。
- ③食事をする時以外は、必ずマスクを着用する。

### (2) 学校給食に携わる教職員等の感染防止対策の徹底について

- ・「学校給食に携わる教職員等の感染防止対策の徹底について」を発出し、学校給食に携わる教職員等（栄養教諭・調理士対象）において、給食や食事をとる際の具体的な対応策について通知を行い、学校給食に携わる教職員間での感染症拡大防止対策を徹底している。
- ・「学校給食の調理作業における感染防止対策の徹底について」を発出し、各学校・共同調理場において、調理作業での一層の感染防止対策を行っている。

## 3. 食品送付について

- ・臨時休業が長期化する中で、児童生徒への栄養面への影響が心配されるところであったため、経済的に配慮が必要な就学援助世帯等を対象に、昼食の補助となる食品送付を行った。
- ・昼食の代わりとして手軽に食べられ、常温保管が可能であり、賞味期限が長い食品として、米・レトルトカレー・缶詰等の約20品目を発送した。



## 4. 食材補償について

- ・学校園の臨時休業に関して、学校給食で既に発注していた食材について、基本的には転用を行うが、廃棄せざるを得ないもの及び主食（ごはん、パン）や牛乳について製造をキャンセルしたことに伴い発生した経費について補償した。
- ・事業費：3億400万円

## 5. 食品ロス削減の取り組みについて

一斉の臨時休業に伴う学校給食中止により、食材補償の対象になった食材について食品ロスを防ぐ観点より、フードバンクやこども食堂、老人福祉施設等に寄付を行った。

また、気象警報や新型コロナウイルス感染症対応等予期しない事情により、学校が臨時休業になった場合は、当該臨時休業日に提供される予定であった献立を再開時に延期して提供することにより、可能な限り食品ロスを削減している。

あわせて、今後、神戸市学校給食会では、社会福祉法人等に学校給食食材で廃棄せざるを得ない食材があった際の受け取り希望を確認しており、今後実際にそういった食材が出てきた場合、社会福祉法人に定例的に食材を寄付するスキームを試行実施していく。

## Ⅱ. 兵庫県産食材の学校給食の提供について

### 1. 概要

新型コロナウイルス感染症による需要減退等の影響を受け、国の緊急対策を受けた兵庫県の食材を給食に提供する事業を活用し、下記の食材について無償提供を受けた。

兵庫県産食材を学校給食で提供することにより、子供たちに地元食材のおいしさや魅力を伝える食育の機会として、積極的に兵庫県産の食材を使用した献立を実施した。

### 2. 使用した食材

- ・ 県産和牛肉（神戸ビーフ）
- ・ 県産水産物〔マダイ・マダコ・ハタハタ・焼のり・味つけのり・クロダイ（特別支援学校）〕
- ・ 県産地鶏肉（丹波地どり）

### 3. スケジュール

令和2年度	小学校給食	中学校給食
10月		・ 神戸牛すき焼き（神戸ビーフ）
11月	・ 神戸牛どんだん（神戸ビーフ）	・ 神戸牛のうま煮（神戸ビーフ） ・ 丹波地どりのソテー（丹波地どり）
12月	・ 神戸牛すきやき（神戸ビーフ）	・ ハタハタのから揚げ（県産ハタハタ）
1月	・ 神戸ビーフシチュー（神戸ビーフ） ・ たいのからあげ（県産マダイ） ・ はたはたのからあげ（県産ハタハタ） ・ 焼のり	・ タイのから揚げ（県産マダイ） ・ 神戸牛プルコギ（神戸ビーフ） ・ 味つけのり
2月	・ 神戸ハッシュドビーフ（神戸ビーフ） ・ たこのからあげ（県産マダコ） ・ 味つけのり ・ たいのからあげ（クロダイ）	・ 神戸牛の大和煮（神戸ビーフ） ・ タコのから揚げ（県産マダコ） ・ 焼きのり

※（ ）内は使用した食材です。

#### 4. 兵庫県産食材を使用した献立の様子（写真）

兵庫県産食材を使用した様々なメニューが学校給食で登場し、児童・生徒にも大変好評であったメニューの一例。



神戸牛すきやき（小学校）



神戸牛ビーフシチュー献立（小学校）



神戸牛プルコギ（中学校）



タイのから揚げ（中学校）