

令和元年度 神戸市学校給食委員会
(意見のまとめ)

(案)

令和元年 11 月

<目 次>

○小学校・特別支援学校給食に関する検討

1. 小学校・特別支援学校給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
2. 給食費に関する検討・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

○中学校給食に関する検討

1. 中学校給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
2. アンケート結果を踏まえた魅力化・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
3. さらなる魅力化に向けた検討・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

<参考資料>

- I. 神戸市学校給食の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
- II. 食育の推進及び学校給食の取り組み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
- III. 小学校・特別支援学校給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
- IV. 他都市の小学校給食費の状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
- VI. 中学校給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22
- VII. 中学校給食に関するアンケート結果（今後の魅力化に関する設問）・・・・ 29
- VIII. アンケート結果・魅力化に向けた検討項目（案）・・・・・・・・・・・・・・ 30
- IX. 中学校給食の魅力化に向けた給食内容の充実（案）と必要経費・・・・・・・・ 31
- X. 中学校給食の魅力化に向けた給食内容の充実（案）と必要経費のシミュレーション・・・・ 32
- XI. 中学校給食における牛乳の提供・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 33
- XII. 政令指定都市の中学校給食の実施状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 34

小学校・特別支援学校給食に関する検討

1. 小学校・特別支援学校給食の現状と課題

(1) 給食を通じての食育の推進

新学習指導要領に対応した食に関する指導の手引きの第二次改訂を踏まえ、食に関する指導の全体計画を活用したPDCAサイクルによる検証システムの構築等、組織的・計画的な食育の推進を行っていく。

[委員意見]

- ・小学校・特別支援学校において、「食育推進委員会」を設置し、「食に関する指導の全体計画」を策定していくということだが、項目それぞれができているかどうかというのを誰がどう評価するのか。
- ・PDCAサイクルがうまくまわるような仕組みの構築が必要ではないか。
- ・給食時間では、グループにして子供達が話をする時間を作ったりするのはいいことである。時間を守ることも必要である。
- ・食に対する関心のでるクイズを子供達の活動の中で提供したりして過ごしているので、子供達は給食に関しては満足している。
- ・ご飯を完食に近づけていく、というのは教員の学級経営に非常に大きく影響するもので、食べなさいと言って食べれるものではないし、無理強いするものではない。
- ・雰囲気の良いクラスは給食を食べる。これは明らかである。
- ・長い目でみて小学校の場合は楽しい、とにかく食べることは楽しいなって、美味しいなと感じさせるのがとても大事な一番の要素である。

(2) 学校給食の情報発信

学校給食の情報発信についても、SNS等のソーシャルメディアの活用等様々な情報発信手段の検討が必要となっている。

[委員意見]

- ・ソーシャルメディアは少し怖いところがあり難しいところだが、最近SNSは大学生の親でも普通に使用しており、年齢が上がってきた方も使いこなすようになってきている。強力な情報発信力ということは否めないところなので、どこかのタイミングで使ってほしい。
- ・給食レシピ本がでるとのことだが、発行部数3,000部、学校図書館へ1部ずつ提供というのは少ない。

(3) 学校給食の内容の充実

給食内容の充実方針に基づき、さらなる学校給食内容の充実を図る。

[委員意見]

- ・小学校の思い出を友人と語ったり、学生と話をしている絶対話題になるのが、給食のことである。
- ・小学校の給食だと記憶に残っているので、そこで行事食をたくさん出すことができると、想いがどんどんつながっていくのではないかな。

- ・子供はあまり目新しいものだとびっくりする。子供は定番の焼きそばだとか、人気メニューがでけると食は進む。
- ・長年給食を食べ続けているが、一時お豆ばかりのときがあった。最近はずごくレシピを工夫されて、しかも色んな意味を込めているので、本当に質はあがっている。
- ・例えばふりかけがあると、ご飯が進む。パンであれば、米粉パンであったりとか、ジャムであったりとかがあると、通常の時より食べている。
- ・ご飯に関してはふりかけ、佃煮は大きい。児童は上手に使うて食べている。
- ・本当に日頃からおいしい給食を作っていて感謝しかない。
- ・小学校の給食試食会で実際に給食を食べて、ほんとにこんなおいしいものを子供達が食べられて、うれしい限りだなと本当に感謝している。
- ・小学校給食は、本当に子供達は喜んで食べている。特にアイスクリームはかなり人気がある。
- ・給食費も上がって内容も充実したので、今の状況をこのまま工夫して維持してもらえれば有り難い。
- ・保護者等にも非常に好評である。だいたい年1回保護者代表に試食会を行っているが、最近では学校評議員の方々にも給食を食べていただいて、子供が給食を食べている様子を見てもらったりすると、「ああ私達の時代とは違いますね。」「すごく給食って進んでいますね。」「いろいろもいいですね。」と言われる。

(4) 文科省・学校給食摂取基準の改正への対応

平成30年8月1日に学校給食摂取基準が改正（神戸市の献立には令和元年度より反映され、各項目の数値の変更とマグネシウムの項目が追加されており、献立作成において考慮する必要がある。令和元年度4月から11月に関して、エネルギーや主要栄養素について検証した結果、概ね基準を満たしており、引き続き、基準を満たしつつ魅力あるこんだてを検討していく。

[委員意見]

- ・小さい頃、わかめご飯とかがよく出て、おいしいなと思ったので、そういう工夫なら栄養価もとれて子供達も喜んでたくさん食べてくれる。
- ・鉄分は基準を満たしにくいという話が気になっている。神戸市の小学校給食を作るときに、炊いているお鍋が例えば鉄鍋であれば、もしかしたらもっと鉄分がとれている可能性があるのではないかと。
- ・摂取基準と実績の表をもし保護者や子供達が見たときに、保護者の方々は分からないと思う。五段階評価、ABC評価など、そういう表記にしたほうが分かりやすいのではないかと。
- ・これ以上もし給食費の値上げをしないと、おかずの量が減ってしまうのではないかと危惧している。また、おかずが減った時にご飯を食べなくなることを懸念している。

(5) 消費税率の改定等の影響

消費税率の改定により、酒類の税率が10%になる他、軽減税率の適用品目についても関連経費の上昇により食材価格に影響がでる可能性があるが、現時点では不透明な部分も多く、今後の食材価格の変動状況について注視していく必要がある。

[委員意見]

- ・野菜は軽減税率が適用されて税率は8%のままということだが、例えば1束100円のほうれんそうは、経費の上昇により絶対スーパーに並ぶ時点で100円のままじゃられないのではないか。
- ・今後も消費税等のコストに係る部分で値上げも考えていけないところ、余裕のない状態で、栄養面においても下回っているという状態でコストと栄養面が定められているという部分において、もう少し値段的な部分で余裕を持って献立を考えられるような状況にしたほうがよい。

(6) 特別支援学校の給食

特別支援学校の給食については、学校給食摂取基準の栄養価を踏まえつつ、適正な量及びその受益と負担のあり方について、長期的な検討が望まれる。

[委員意見]

- ・給食は単に栄養価を確保しているということではなくて、食べる行為によって摂食指導ということによって言語コミュニケーション、認知能力も上がる。単に食べるということではなく、本当に教育効果の高いものだとご理解いただきたい。
- ・特別支援学校の児童・生徒が増えており、特に高等部の生徒が増えていく現状は歯止めがかかっていないので、そう考えると、1食あたりの経費負担というのは、子供達にあったものにしていくのもやむをえないかなと考えている。
- ・特別支援学校の保護者の方々は地域の子供達と同じものを食べさせたいという強い思いがあって、特別支援学校での給食を非常に強く願われている。
- ・ハンディキャップのある人に対する支援のあり方というのも教育の一つであり、他の児童にもいい影響を与えるものである。
- ・特別支援学校の給食についてはご意見もいただいたが、慎重に取り扱っていくことにしていただきたいという次第である。

2. 給食費に関する検討

文部科学省・学校給食摂取基準については、現在、概ね基準を満たした給食提供ができてきていること、また消費税率の改定に伴う食材価格への影響については、不確定要素が多く、引き続き食材価格への影響を注視すべきという点から、現時点での給食費の改定は早急であり、引き続き検討を行っていく。

[委員意見]

- ・野菜は軽減税率が適用されて税率は8%のままということだが、例えば1束100円のほうれんそうは、経費の上昇により絶対スーパーに並ぶ時点で100円のままじゃられないのではないか。(再掲)
- ・これ以上もし給食費の値上げをしないと、おかずの量が減ってしまうのではないかと危惧している。また、おかずが減った時にご飯を食べなくなることを懸念している。(再掲)
- ・今後も消費税等のコストに係る部分で値上げも考えていけないところ、余裕のない状態で栄養面においても下回っているという状態でコストと栄養面が定められているという部分において、もう少し値段的な部分で余裕を持って献立を考えられるような状況にしたほうがよい。(再掲)
- ・長年、給食を食べ続けているが、一時お豆ばかりのときがあった。最近はずごくレシピを工夫されて、しかも色んな意味を込めてされているので、本当に質はあがっている。(再掲)

- ・保護者等にも非常に好評である。だいたい年1回保護者代表に試食会を行っているが、最近は学校評議員の方々にも給食を食べていただいて、子供が給食を食べている様子を見てもらったりすると、「ああ私達の時代とは違いますね。」「すごく給食って進んでいますね。」「いろいろもいいですね。」と言われる。（再掲）
- ・給食費も上がって内容も充実したので、今の状況をこのまま工夫して維持してもらえれば有り難い。（再掲）
- ・給食費の改定については、事務局より説明のあった摂取基準を分析すると、現在一定基準を満たした給食提供が出来ていることや、消費税率の改定に伴う食材価格への影響については、不確定要素が多い中この問題を審議するのはいささか早急なことである。

中学校給食に関する検討

1. 中学校給食の現状と課題

(1) 喫食率の低下

献立内容の充実など給食の魅力化を進めるとともに、中学校給食への理解の浸透のため、小学校6年生（新中学生）への中学校給食体験を引き続き実施し、申込・支払い方法など利便性の面でも工夫に取り組むなど、喫食率の向上に取り組む必要がある。

[委員意見]

- ・中学校給食を食べたが、味は悪くなかったのでイメージの悪さが先行していると感じた。
- ・家庭弁当も給食と同じように温かくないはずだが、なぜ給食の利用率が低下するのか疑問である。
- ・喫食率の向上が非常に大きな課題となっているが、小学校6年生向けの中学校給食試食体験などは非常に有効だと思う。
- ・やはり中学生になる前の早い段階で中学校給食がおいしいということを理解してもらうことが一番効果的だと思う。引き続き、できるだけ多くの小学校で中学校給食体験ができるよう調整してほしい。
- ・神戸市の給食が栄養バランスや衛生面など色々配慮されていて、メリットがある素晴らしいものであることを積極的に情報発信していくことが重要ではないか。
- ・献立内容の充実など給食の魅力化を進める必要がある。
- ・保護者からは支払い方法が面倒だと聞くので、利便性の面で工夫が必要ではないか。
- ・現在の1ヶ月単位ではなく、1週間毎などで申し込みができれば、給食を利用する機会が増えるのではないか。

(2) 給食内容

多様な食材を使用した特色ある献立や中学生のアイデアメニューの募集など、引き続き献立内容の充実に取り組むとともに、栄養バランスや衛生面など様々な面で配慮されていることなど中学校給食のメリットについて積極的に情報発信していく必要がある。

[委員意見]

- ・栄養バランスが非常にとれているというのが学校給食の一番のメリットである。
- ・栄養価も非常に高く、1食300円で毎日多くの食材を使い、色々な特色ある献立を考えていただいている。同様のものは家庭弁当では作ることにはできない。
- ・中学生のアイデアメニューの募集は、生徒が考案したメニューが実際に給食の献立として採用されるため、学校としてはアピールがしやすい。
- ・中学校給食のスタート時点では、デリバリー方式で汁物がつくのが一つの売りだったが、提供回数が減ってしまっている。
- ・子どもたちが毎日食べていると、ご飯は温かいが、おかずが冷たいと感じてしまう。
- ・冷たくてもおいしいと感じる献立をもっと増やした方が良いのではないか。
- ・神戸市の給食が栄養バランスや衛生面など色々配慮されていて、メリットがある素晴らしいものであることを積極的に情報発信していくことが重要ではないか。(再掲)

(3) 牛乳の飲用

冬場を中心として多量の飲み残しが発生している実態や家庭弁当の生徒も含め、牛乳に対する嗜好に個人差があることなどを踏まえた対応を検討する必要がある。

[委員意見]

- ・主食・牛乳の価格の上昇に伴い、副食の価格が落ちているとのことだが、実態としては牛乳を残している生徒が多いと聞く。飲み残しの牛乳を捨ててしまうのは非常にもったいないと感じており、牛乳の費用を副食に使用し、おかずを充実させる方が生徒は喜ぶのではないか。
- ・牛乳だけ飲みたいという家庭弁当の生徒も多い。
- ・特に冬場は多量の飲み残しが発生してしまっている。

(4) 中学生の意識・ニーズ

中学生の心理を十分理解したうえで、中学校給食の利用に対する中学生の意識やニーズについて分析する必要がある。

[委員意見]

- ・中学生の「おいしくない」という意見は、「温かくない」から「おいしくない」のか、それとも味付けの問題なのか、嫌いなものが入っているから嫌なのか、捉え方が難しい。
- ・中学生はモラルが育ってきており、「苦手なものを食べたくない」、「好きなものが食べたい」という理由は言いにくい、「冷たい」、「おいしくない」は理由として言いやすい。「先輩からの評判」というのも、子ども同士の集団心理が影響している部分もあるのではないか。
- ・苦手なものが入っていることが「おいしくない」という表現になってしまう。
- ・ご飯が温かい分、おかずが冷たく感じることはあるが、生徒の心理として、「冷たいから」、「おいしくないから」ではなく、本当は「家庭弁当が良いから」給食を食べないのではないかと思う。
- ・中学生であれば、実際の給食がどういった流れで提供されているのかを理解することができる。例えば、雑菌が繁殖しやすい温度は何度くらいかなどを伝えることも中学生の学びにつながっていくのではないか。

2. アンケート結果を踏まえた魅力化

(1) 給食内容の魅力化

相応の経費を負担しても給食内容の充実を望むという保護者意見もあるが、昨今の物価上昇や消費税率改定などにより負担感を感じている家庭も多い状況の中、さらなる負担を求めることは中学校給食の利用率の低下につながる可能性もあり、慎重な検討が必要である。一方、牛乳は多量の飲み残しが発生している反面、家庭弁当の生徒からは牛乳利用の希望が多いなど、牛乳に対する嗜好は特に個人差が大きい。

中学校給食の魅力化を図りつつも、各家庭の状況やニーズに合わせた給食制度とするためには、家庭弁当の生徒も牛乳を利用できるようにするとともに、牛乳を希望しない生徒には主食と副食のみの提供とし、牛乳の費用を別料金としたうえで、その分の費用を献立内容の充実にも活用することも方策の一つとして検討することが望ましい。

[委員意見]

- ・主食・牛乳の価格の上昇に伴い、副食の価格が落ちているとのことだが、実態としては牛乳を残している生徒が多いと聞く。飲み残しの牛乳を捨ててしまうのは非常にもったいないと感じており、

牛乳の費用を副食に使用し、おかずを充実させる方が生徒は喜ぶのではないかと。(再掲)

- ・牛乳を切り離して、その分おかずを充実させることができれば、献立内容を充実することができるのではないかと。
- ・他都市の例を参考に牛乳を選択制と割り切るのも考え方としてはあり得るのではないかと。
- ・栄養価の面で課題はあるが、家庭でも牛乳を飲んでいる生徒も多くいるため、牛乳分の費用を選択制にして献立内容を充実する方が望ましい。

<献立内容の充実>

- ・アンケート結果において生徒と保護者の意見に差異がある回答については生徒の意見を尊重すべきである。
- ・食べる主役である子どもたちの希望は優先的に改善すべきである。
- ・給食費に関わることだが、魅力化に向けてできるものは全て実施することが望ましい。
- ・食材にかかる消費税率は軽減税率の対象として8%が適用されるが、実際には送料や人件費なども含めて消費税率の改定の影響が反映される。特に近年は最低賃金の上昇に伴い、食材費に変化がみられる。給食費が上がらない中で、魅力化の実施は難しいのではないかと。
- ・学校給食の主役は子どもたちであり、神戸の未来を担う中学生の成長という大きな役目を中学校給食は背負っている。スピード感をもって中学校給食の魅力化を行うことが必要である。
- ・レトルトは生徒に人気があるので、回数が増えるのは良いと思う。
- ・アンケートではレトルトの種類を増やしてほしいという声もあるので、クリームシチューやビーフカレーといった新製品など温かいレトルトメニューを冬場に提供してはどうか。

<牛乳の提供>

- ・他都市の例を参考に牛乳を選択制と割り切るのも考え方としてはあり得るのではないかと。(再掲)
- ・特に冬場を中心に多量の牛乳が残ってしまう。牛乳の飲用は希望制にした方がよい。
- ・給食で牛乳を飲まない場合、家庭でのカルシウム摂取が必要となるため、各家庭に対する働きかけが必要である。
- ・家庭弁当の生徒も牛乳を飲めるようにする方が望ましい。
- ・栄養価の面で課題はあるが、家庭でも牛乳を飲んでいる生徒も多くいるため、牛乳分の費用を選択制にして献立内容を充実する方が望ましい。(再掲)
- ・牛乳を飲まなくていいということになれば、神戸市としてカルシウムの摂取量が不足していても良いと認めることになる。

<モデルケースによる必要経費のシミュレーション>

- ・これまでの食材費の価格上昇の状況を見ても、価格上昇への対応を踏まえたシミュレーション案が妥当である。
- ・物価上昇の影響が食材費を圧迫しており、給食費の改定は必要であるが、仮に行うとしても340～350円程度までにすべきではないかと。
- ・アンケートで希望の多かった項目を実現するためであれば、給食費がある程度高くても納得できるのではないかと。
- ・仮に給食費改定を行った場合でも、神戸市の負担が増えることになるが、これまで通り生活保護世帯や就学援助世帯には給食費の全額補助を行うべきである。

(2) 給食の量への対応

中学生は体格差や運動量等の個人差が大きいことから、中学校給食の魅力化の一環として給食の量の調整について対応を検討する必要がある。

[委員意見]

- ・給食は栄養面で調整しているので難しいかもしれないが、中学生は体格差・運動量等で必要な量に個人差が出る。給食の量への対応を検討すべきである。
- ・多めに食べたい生徒が2個食べられるようなランチボックスのサイズにする方法もある。
- ・量が多いと感じる場合は残すことができるが、足りない場合は家から持参する必要がある。
- ・寝屋川市の事例は全員喫食が前提である。給食の生徒とそうでない生徒が混在している今の状況では配膳等の対応が難しいと思うが、おかずの量も調整できるので、検討すべきである。

(3) ランチボックスのリニューアル

耐用年数が到来する現在のランチボックスのリニューアルを図り、イメージの刷新を行うことが望ましい。

[委員意見]

- ・現在のオレンジ色のランチボックスは食材が映えないなどの課題があるため、色を変えてイメージの刷新を図るべきである。
- ・新しいランチボックスの話題性も含め、給食の提供にあたって、子どもたちにいかに楽しい時間をシェアしてあげる機会を作ってあげられるかが大事である。

3. さらなる魅力化に向けた検討

(1) 温かい給食の提供に向けた工夫

温かい給食の提供に向けて、保温カートや保温食缶の活用など他都市での先行事例を参考としながら、中学校給食のさらなる魅力化に向けた工夫を検討する必要がある。

[委員意見]

- ・主菜のみを保温食缶で配送する方式を取り入れた寝屋川市のように、おかずを温かくすれば匂いが出て生徒も食欲が沸く。神戸市の規模で実現可能か不明だが検討すべきである。
- ・寝屋川市の事例は全員喫食が前提である。給食の生徒とそうでない生徒が混在している今の状況では配膳等の対応が難しいと思うが、おかずの量も調整できるので、検討すべきである。(再掲)
- ・技術革新がある中でコストダウンしているところも示す必要があると思うが、他都市で活用している保温カートの導入、小中学校が同一敷地にある学校や隣接校での親子方式の実施など、初期投資が必要なことでも、効果があれば費用が発生しても市民理解を得られるのではないかと。

(2) 実施方式

まずは現行方式の魅力化を早急に進める必要があるが、他都市の実施状況を踏まえ、中長期的な観点から、全員喫食の検討と合わせて望ましい実施方式について検証・検討が必要である。

[委員意見]

- ・中長期的な観点から現在の实施方式でいいのか議論する必要がある。
- ・他都市で他の方式に移行している自治体を見たところ、うまく移行できているところは全員喫食が前提となっている。
- ・他都市の実施状況を見て、実施方式の切り替えも考えられないわけではないが、一つ一つできることを積み重ね、何が効果的だったのか、都度の変数を見て効果を検証していく方が良い。
- ・大阪市がデリバリー方式を改め、自校調理方式・親子方式を導入して全員喫食に切り替えるなど、実施方式そのものの見直しも他都市では起こっている。中長期的に考えて、どういった方式が良いのか検証していく必要がある。
- ・実施方式の見直しには多額の財政負担もセットの話なので、まずは現行方式をどう魅力化していくのかを早急に進めていく必要がある。
- ・色々な方式があるが、それぞれメリット・デメリットがある。
- ・技術革新がある中でコストダウンしているところも示す必要があると思うが、他都市で活用している保温カートの導入、小中学校が同一敷地にある学校や隣接校での親子方式の実施など、初期投資が必要なことでも、効果があれば費用が発生しても市民理解を得られるのではないかと。(再掲)

(3) 全員喫食

現在、全員喫食を基本としながら、家庭弁当の持参を認めているが、食育を推進する観点から、現在の運用を改め、全員喫食とするのか、望ましい実施方式と合わせて検討が必要である。

[委員意見]

- ・多様性の時代の中で全員喫食が本当に望ましいのか、例外を認めるべきなのか疑問もあり、実施方式の見直しには熟度が煮詰まっていないのではないかと。
- ・全員喫食か選択制のどちらが良いのかについては、どうあるべきかの市としての理念をはっきりさせる必要があるのではないかと。
- ・喫食率が30%程度のため、いきなり全校での全員喫食を実施するのは難しいと思うので、例えばモデル校で実施したうえで全市展開に向けた検証を行ってはどうか。
- ・学校給食は食育であり、教育である限りは全員に等しく受けてもらうべきという観点からすると、全員喫食が望ましいと考えられる。

＜参考資料＞

I. 神戸市学校給食の概要

1. 学校給食と関係法等

学校給食は、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする「学校給食法」に基づいて実施している。

【学校給食と法律の関係】

校 種	給食関係の法	就学援助関係の法等	
小・中学校	学校給食法（S29） ⇒食育、衛生管理の充実等のために平成20年度に大幅改正。21年度より施行	学校給食法	
義務教育学校		特別支援学校への就学奨励に関する法律	
特別支援学校（小・中）			
特別支援学校（小・中以外）	特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律（S30⇒H21改正施行）	学校教育法第19条	

2. 調理方式

(1) 小学校給食（義務教育学校（前期課程）、特別支援学校含む）

調理の方法としては、個々の学校に調理室がある単独校調理場方式と、学校とは別に調理場を設置し、複数の学校に給食を配送する共同調理場方式がある。

形 態	小学校	義務教育学校（前期課程）	特別支援学校	計
単独校調理場方式	138	1	5	144
共同調理場方式	北センター	0	0	18
	垂水センター	6	0	6
計	162	1	5	168

(2) 中学校給食（中学校 81 校・義務教育学校（後期課程） 1 校）

民間調理場で給食を調理して学校へ配送するデリバリーランチボックス方式により提供している。（現在 4 事業者により提供）

3. 食材について

(1) 学校給食基幹食材（主食・牛乳は国や県の関与のもとで実施）

パン（小麦）、米飯（精米）は、兵庫県の学校給食会にあたる（公財）兵庫県体育協会学校給食・食育支援センターが入札し、調達している（小麦はアメ

リカ・カナダ産の準1等粉、米は全て神戸産を使用)。

牛乳は兵庫県畜産課が入札し、神戸市に供給する業者と価格を決定する。

(2) 副食食材

副食食材は、(一財)神戸市学校給食会が、一定の条件を満たした登録業者への入札等により良品で安価、安全なものを選定している。

食材は、地元産・国内産を優先し、量的に入手が困難な場合に限り、外国産を使用している。特に、生鮮野菜は、市内産を可能な限り使用しているほか、肉は国内産を使用している。

4. 令和元年度の学校給食の実施

	小学校・特別支援学校	中学校
献立回数	189回	192回
給食実施回数	上記内で、運動会等代休による給食を実施しない日数を除き、各校の実状に応じ実施(小:概ね184回、中:概ね170回)。	
形態	全員喫食	全員喫食を基本 (ただし、家庭弁当の持参も可)
食数(児童+教職員等数)	約82,000食/日	約13,000食/日
学校給食費	260円/食	300円/食
献立作成	栄養教諭が中心となり、原案を作成し、原案をもとに学校長、保護者、栄養教諭、調理士等からなる「神戸市献立作成委員会」で、2ヶ月前に献立を決定。	栄養教諭及び管理栄養士が、献立を作成。学期ごとに学校長、保護者、事業者からなる「神戸市献立作成委員会」で、意見聴取。
内容	主食(ごはん・パン) 牛乳 副食(2~3品)	主食(ごはん) 牛乳 副食(おかず4品程度) 汁物(冬場など)

5. 献立作成について

(1) 全市統一献立

安価に食材を確保するため、全市統一献立を行っている。

但し、危険分散を図るため小学校給食については、全市を7ブロックに分けて、献立を提供する日を変えて、1ヶ月経つと同じものが食べられるようにしている。

学校給食共同調理場や特別支援学校は、配送時間や設備等への考慮、児童の障害等に対応するため、自校調理校の献立(基準献立)から一部変更を行っている。

(2) 献立作成に考慮する点

- 献立は、栄養価・価格・料理形態・使用食品等を考慮して作成し、主食・牛乳・主菜・副菜の組み合わせとしている。
- 文部科学省・栄養摂取基準に沿った栄養量の確保に努め、多様な食品を使い、バランスのとれた献立を作成する。
- 衛生・安全性、作業性を考慮する。
- 食指導につながる献立を目指す。
- 地場産物を使用した献立の充実を図る。
- 行事食・季節料理・外国の料理、地域の食材・季節の食材を取り入れ献立を充実するとともに、味付けや調理方法、使用食材の偏りがないように計画する。
- 食物アレルギー対応に配慮する。

(3) 栄養量 文部科学省・学校給食摂取基準

以下の基準にそった栄養量の確保に努める。(平成30年8月1日改正基準)

	小学校中学年	中学校
エネルギー (kcal)	650	830
たんぱく質 (%)	13～20	13～20
脂質 (%)	20～30	20～30
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2 未満	2.5 未満
カルシウム (mg)	350	450
鉄 (mg)	3	4
マグネシウム (mg)	50	120
ビタミンA (μ g RE)	200	300
ビタミンB1 (mg)	0.4	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.6
ビタミンC (mg)	20	30
食物繊維 (g)	5 以上	6.5

II. 食育の推進及び学校給食の取り組み

1. 食育の推進

平成17年6月に「食育基本法」が制定されたのを受け、学校においては、平成23・24年に実施となった「学習指導要領総則」のなかに食育が位置づけられ、学校全体で食育の取り組みが行われるようになった。令和2・3年に実施となる「新学習指導要領」においても、総則のなかで、更なる食育の推進に取り組むことが明示されている。

＜参考＞新学習指導要領（抜粋）

第1章 総則

第1 中学校（小学校）教育の基本と教育課程の役割

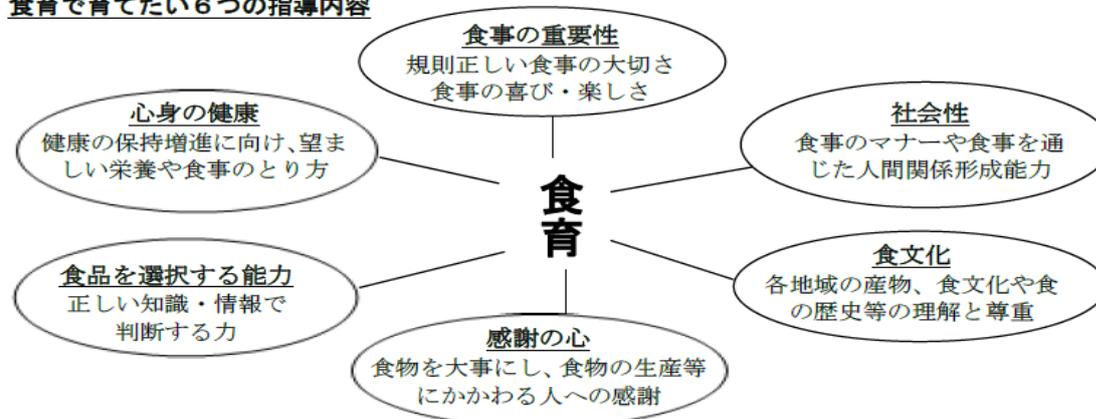
2-（3）

学校における体育・健康に関する指導を、生徒（児童）の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科（体育科）、技術・家庭科（家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、（外国語活動）及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

神戸市では、全小学校（義務教育学校前期過程を含む）において、「食育推進委員会」を設置し、「食に関する指導の全体計画」を策定して、食育を組織的・計画的に推進している。中学校（義務教育学校後期過程を含む）においても、推進体制の整備74%、全体計画の作成66%と、食育に取り組む学校が増えてきている。児童・生徒が食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を形成できるよう、食育の生きた教材である「学校給食」を活用するほか、学級活動、各教科、総合的な学習の時間、学校行事等を通じて、栄養教諭・学級担任・養護教諭等が連携しながら指導を行っている。

また、副食食材の調達を担う（一財）神戸市学校給食会では、農業体験事業の実施や企業の食育プログラムの紹介等により学校の食育の支援を行っている。

食育で育てたい6つの指導内容



2. 特色のある献立の提供

地域の郷土料理や行事献立、季節料理や食材を提供することを通じ、地域の文化や伝統、食べ物の旬等に対する理解と関心を深めることができる。

3. 地産地消の取り組み

学校給食に地域の産物を活用することは、子供たちが給食を通して農業など地域の産業の理解や感謝の心の醸成等の教育上の効果とともに地域の農水産業の振興等に果たす役割も大きいことから、神戸市学校給食では、北区や西区に農業地帯を有する本市の恵まれた条件を活かし地産地消を推進している。

生鮮野菜に占める市内産の使用状況

	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
市内産利用割合 (重量)	12.0%	15.0%	16.8%	17.3%	16.8%	19.8%	15.1%

4. 安全・安心な学校給食

学校給食では、安全・安心な給食の提供が重要であり、食材の安全性や内容の適正を確保するための取り組みを行っている。

具体的には、食材に応じて残留農薬検査や細菌検査、規格検査等を行うとともに、産地確認や、遺伝子組み換えの有無、食品添加物等を審査し、合格したもののみを使用している。

また、登録業者に対し、食材についての期限表示や鮮度等の確認、適切な温度管理、在庫管理を指導している。

5. アレルギー対応

学校給食でのアレルギー対応については、「学校給食アレルギー対応マニュアル」を作成し、基本的な基準を設け、市内で統一した対応（要件を満たした児童に対する献立の中止また給食の中止、卵除去食の提供等）を行っている。

また、毎年、食物アレルギー児童の調査を行い、必要に応じて保護者と面談し状況を把握するとともに、各学校で「食物アレルギー対応検討委員会」を設置し、対応方針の検討を行っている。

さらに、アレルギーがあってもできるかぎり他の児童と一緒に、給食を安全にかつ楽しめるよう、卵や乳を入れないパンの提供、同一献立で同じたんぱく質源の食品やアレルゲンが重ならない組み合わせなどの工夫を行っている。

6. 学校給食の情報発信

神戸市の学校給食は、恵まれた環境をいかし、食材に市内産米や野菜を積極に取り入れるなど、安全で安心のおける地産地消の取り組みを推進している。献立に郷土料理や外国料理などを積極的に取り入れ、600を超える多彩なメニューを考案している。

こういった神戸の優れた学校給食の取り組みについて広く発信し、かつ神戸の学校給食のイメージアップを図るため、神戸市では、学校給食のブランディング化を推進

している。また、2020年は神戸市が8大都市のトップとして完全給食を開始した1950年から数えて70年目に当たる節目の年である。

これを機に今まで取り組んできた学校給食の情報発信とともに、ブランディング化をさらに推し進めていく。

Ⅲ. 小学校・特別支援学校給食の現状と課題

1. 概要

平成29年4月より給食内容を充実することとし、これに伴う給食費の改定を行った。

(1) 献立回数 189回

(2) 給食実施回数

上記(1)内で、運動会等代休による給食を実施しない日数を除き、各校の実状に応じ実施(概ね184回)。

(3) 食数(児童数+教職員等数)・・・給食人数82,415人(令和元年度)

(4) 学校給食費 月額 4,350円(平成29年4月改定)、1食260円
年額 約47,850円

(参考) 小学校・特別支援学校給食費の推移

改定年度	給食費 (月額)			1食 単価	改定幅	改定理由
		改定幅	改定率			
昭和60年度	2,900円	225円	8.4%	173円	14円	
平成4年度	3,200円	300円	10.3%	191円	18円	消費税(平成元年~3%) 食材価格上昇等
平成12年度	3,600円	400円	12.5%	215円	24円	消費税(平成9年~5%) 米穀補助廃止等
平成19年度	3,900円	300円	8.3%	233円	18円	食材価格上昇 米飯回数増等
平成29年度	4,350円	450円	11.5%	260円	27円	消費税(平成26年~8%) 食材価格上昇等

2. 献立作成にあたって

- 給食は学校給食摂取基準をもとに年間献立計画を作成し、多様な食品を使い、栄養量の確保を図り、アレルギーも配慮したバランスのとれた献立になるように努めている。
- 献立は、下記の充実方針に基づき、栄養価・価格・料理形態・使用食品等を考慮し作成している。主食・牛乳・主菜・副菜の組み合わせとし、行事食・季節料理・地域の食材・季節の食材を取り入れ、味付けや調理方法、使用食材の偏りが無いように計画している。

・給食内容の充実方針

(1) 栄養量の確保

多様な食品を使い、バランスのとれた献立に努め、栄養量の確保を図る。

(2) 神戸の特色ある献立を通じた食文化の継承 ～食を楽しみ、大切にし、健康をつくる～

行事献立や地域の郷土料理、季節料理、外国の料理や食材の提供を通じ、地域文化や伝統、食べ物の旬、他の地域や国等に対する理解と関心を深める。

(3) 地産地消の推進

地域の産物を学校給食に活用することにより、子供達の農業等地域の産業への理解や感謝の心の醸成を図るとともに、地域の農漁業の振興に貢献する。

(4) 食教育につながる学校給食

子供が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけることができるよう、「生きた教材」である「学校給食」の献立内容の充実を図る。

(5) 安全・安心な学校給食

学校給食では、安全・安心な食材の提供が重要であり、引き続き食材の安全性や内容の適正を確保するための取り組みを行う。

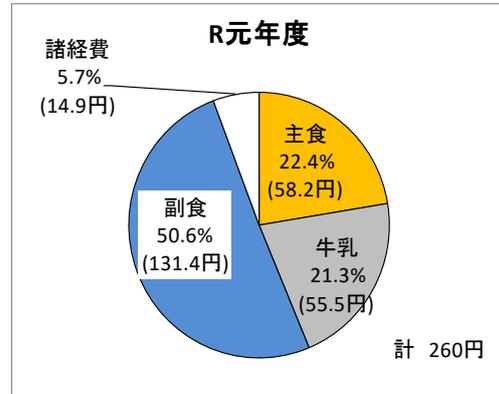
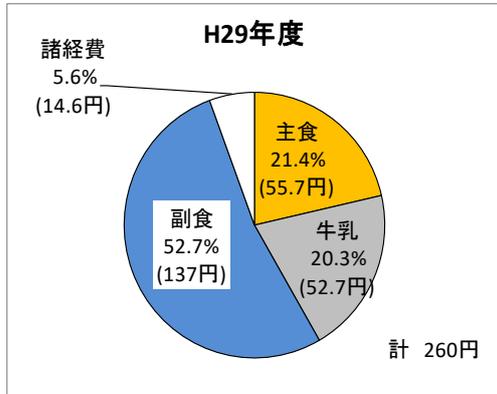
3. 給食内容の充実の取組み状況

(1) 文部科学省・学校給食摂取基準

	H30学校給食摂取基準 [児童(8～9歳)]	H29実績 [小学校(神戸市)]	H30実績 [小学校(神戸市)]
エネルギー (kcal)	640	645	644
たんぱく質 ※()内は範囲 (g)	24 (18～32)	26.2	26.2
脂質 (%)	摂取エネルギー 全体の25～30%	29.3	29
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2.5未満	2.2	2.2
カルシウム (mg)	350	321	320
鉄 (mg)	3	2.5	2.4
ビタミンA (μg RE)	170	369	362
ビタミンB1 (mg)	0.4	0.4	0.4
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.5	0.5
ビタミンC (mg)	20	26	25
食物繊維 (g)	5	3.9	3.9

4. 給食費の内訳

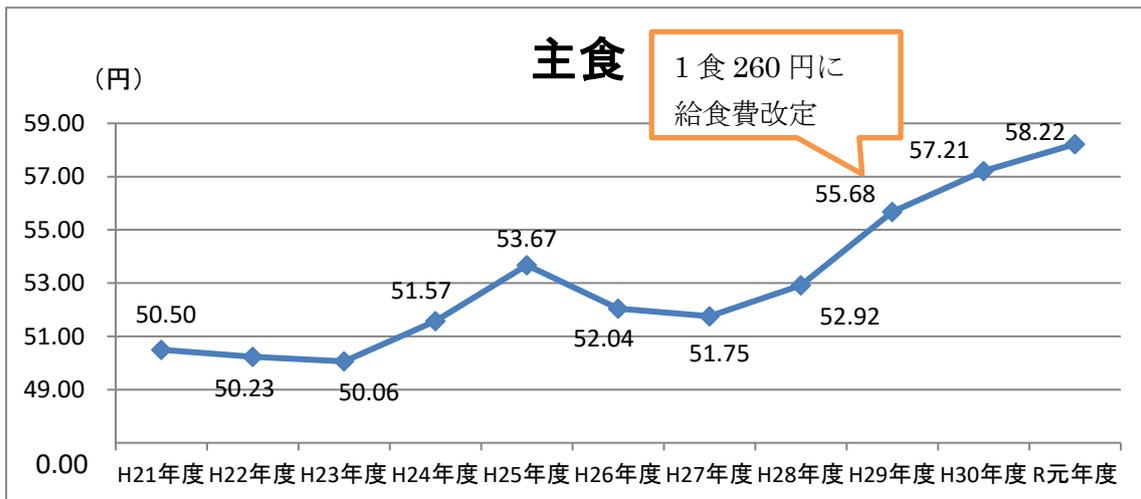
- 平成 29 年度（前回給食費改定時）と令和元年度を比較すると、主食と牛乳の価格上昇により副食に使用できる価格が減少している。
- 献立作成時に価格を考慮し、提供する内容を工夫することで給食費（260 円）内に収まるよう努めている。



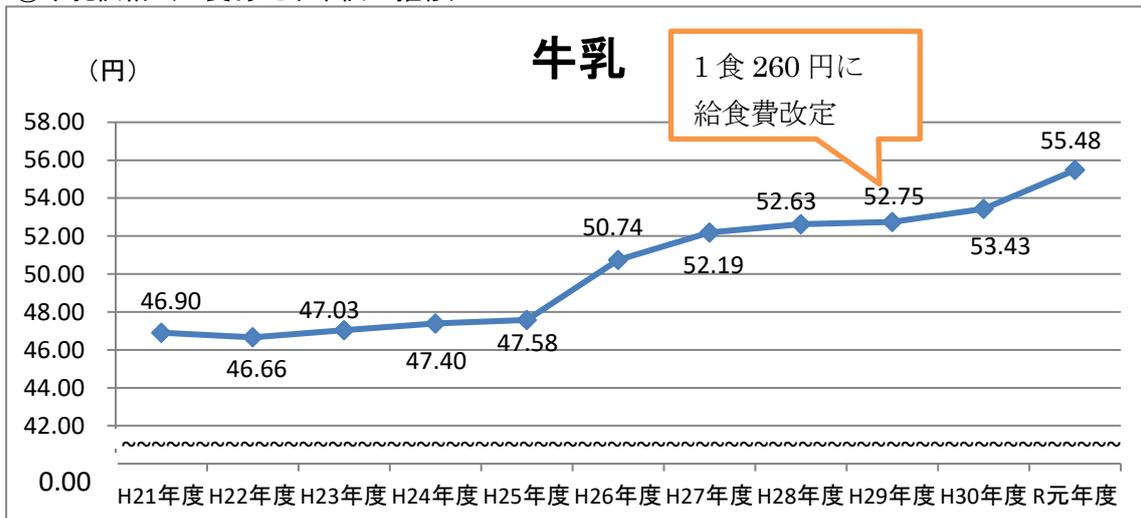
(1) 一食あたり単価の推移

主食、牛乳価格の上昇に伴い、副食価格を抑えることで現行給食費（260 円/食）を維持している。

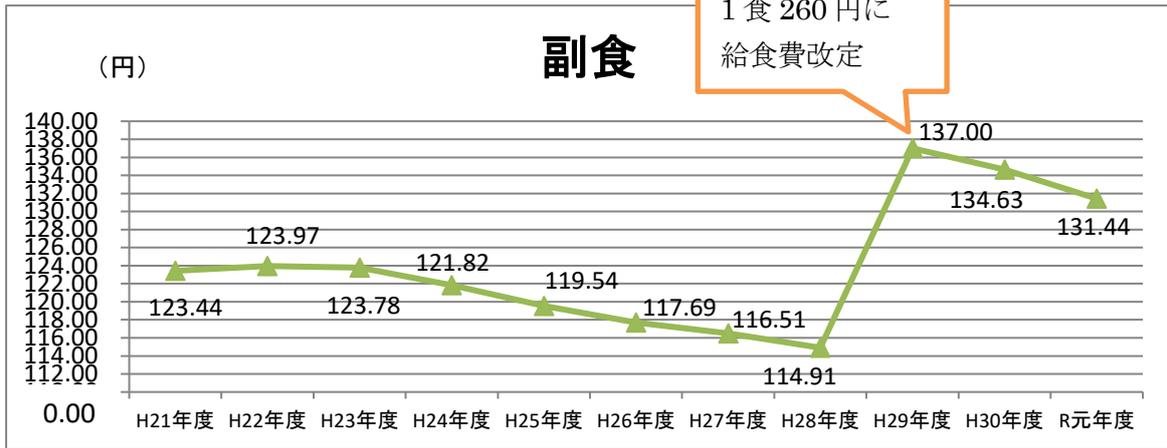
① 主食価格（一食あたり単価の推移）



② 牛乳価格（一食あたり単価の推移）

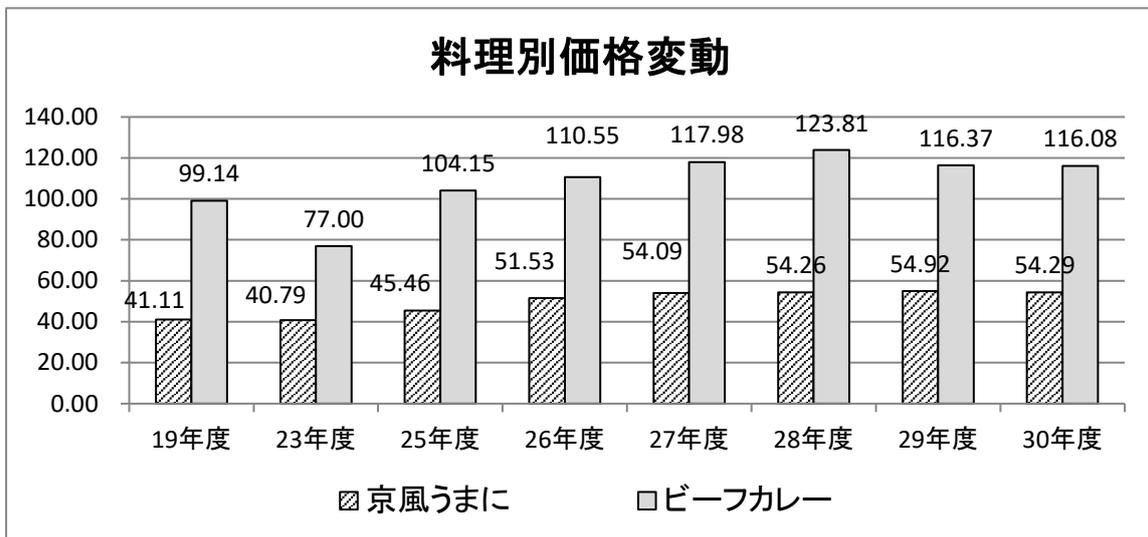


③副食価格（一食あたり単価の推移）



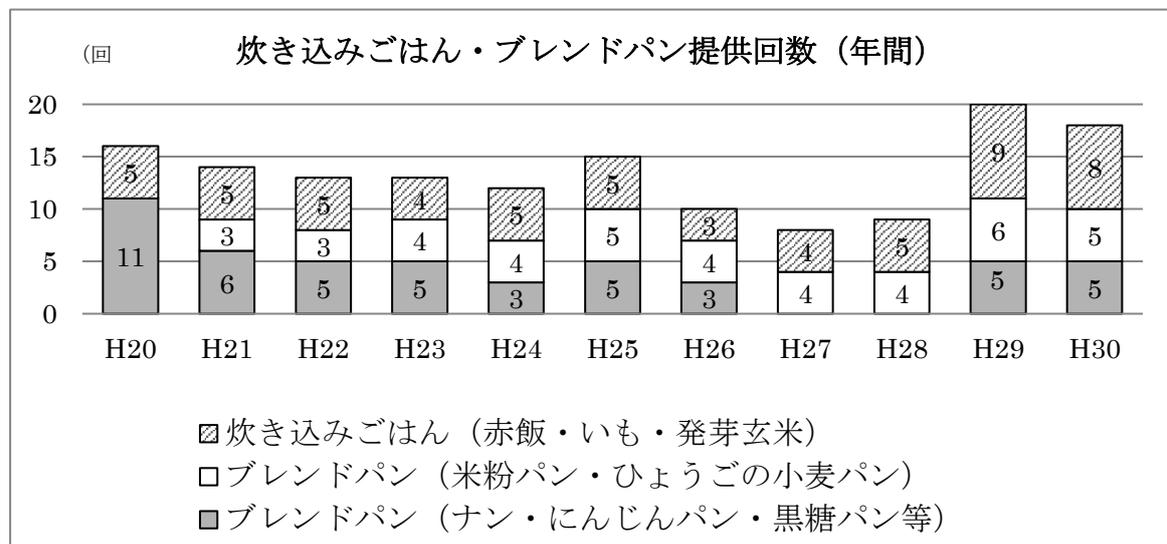
(2) 料理の価格変化

改定後はほぼ横ばい。

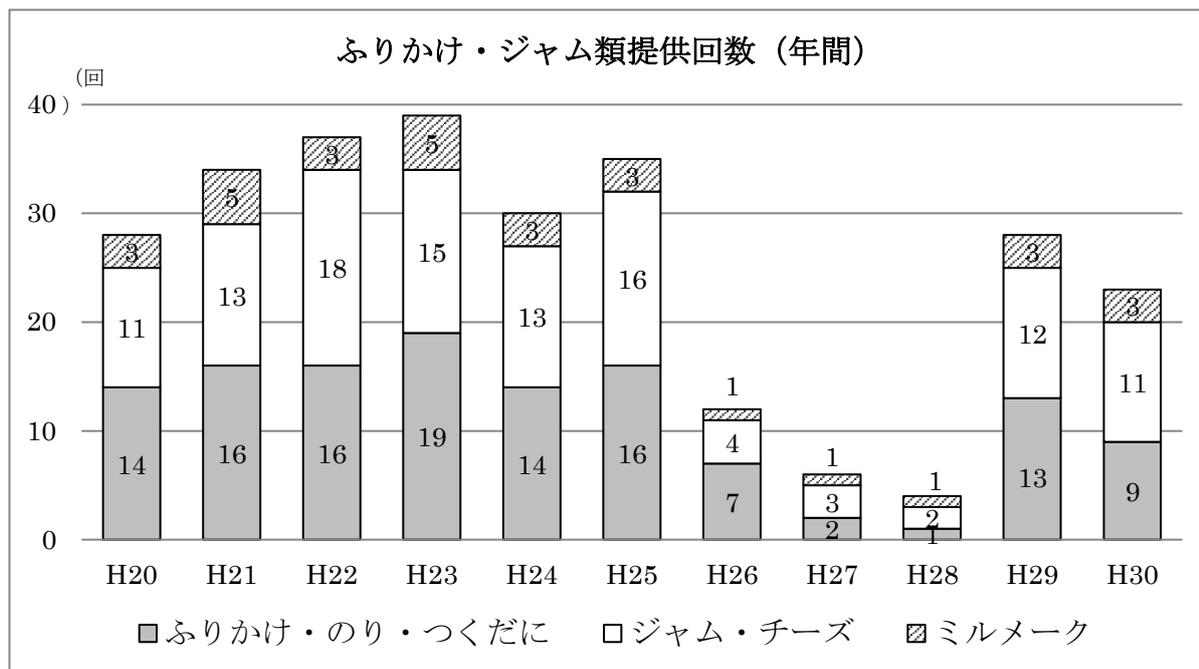


(3) 献立作成上の工夫

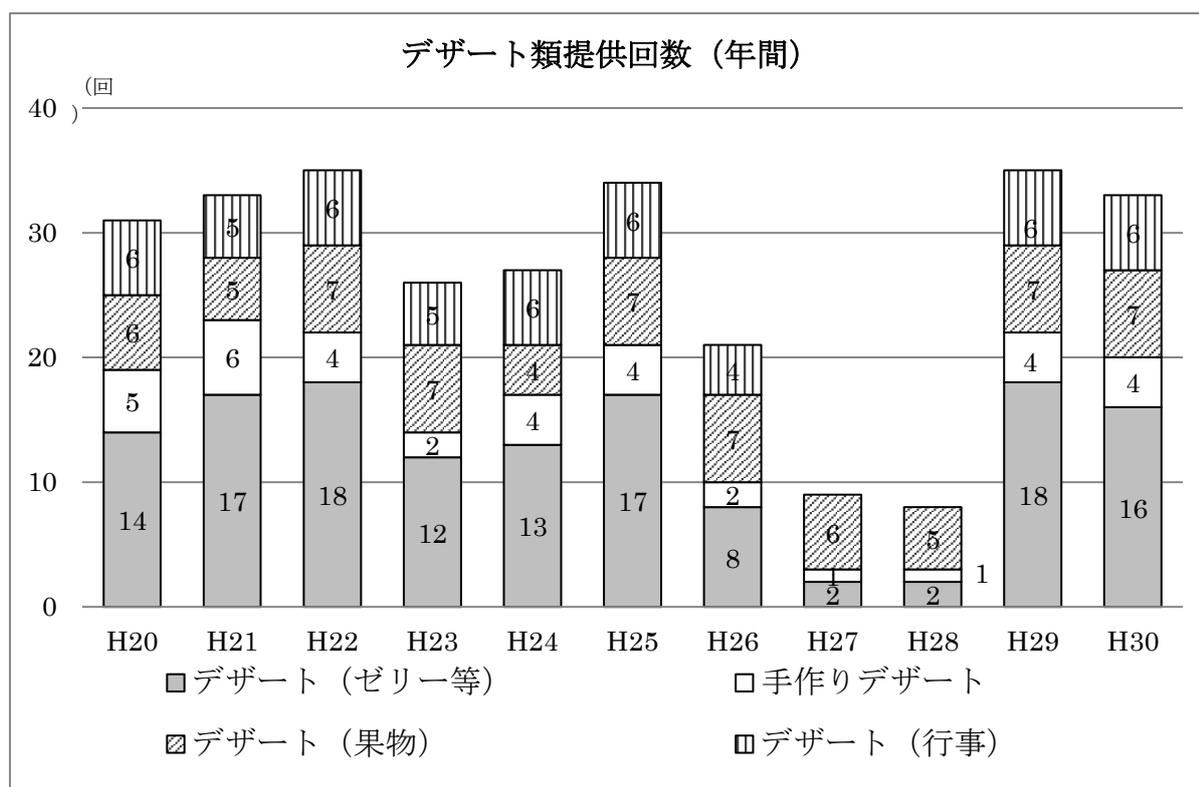
①【主食内容の工夫】



②【ふりかけ・ジャム類の工夫】



③【デザート等の工夫】



5. 課題

直近では平成30年3月に「小学校給食・食育推進委員会」を開催し、給食内容について検証を行ったが、その後下記のとおり状況が変化しており、給食内容及び給食費に関する基本方針に基づき、再度検証を行う必要がある。

(1) 文部科学省・学校給食摂取基準の改正

平成30年8月1日の改正（神戸市の献立には令和元年度より反映）により、各項目の数値の変更とマグネシウムの項目が追加されており、献立作成において考慮する必要がある。

(2) 消費税率の引き上げ

令和元年度10月に10%に引き上げ予定。学校給食は軽減税率の対象とされているため、基本的には増税分の保護者への転嫁はないが、委託加工賃・燃料・輸送代等が上がることによって、食材価格等に影響がでる可能性がある。

(3) 物価の変動

主食と牛乳の価格上昇により副食に使用できる価格が少し減少している。

(参考) 給食内容及び給食費に関する基本方針

(ア) 給食内容の充実方針に基づき、給食内容の年度間の平準化を行う。

(イ) 今後、概ね3年ごとの給食費改定を基本とする。ただし、社会情勢の変化等に応じて3年が経過していなくても検証を行い、必要があれば見直しを行う。

(ウ) 「小学校給食・食育推進委員会」を定期的（1～2年ごと）に開催し、PDCAサイクルにより以下の観点から給食のあり方について検証する。

- 給食内容（方針）・給食費等の検証と必要に応じた見直し
- 学校・保護者の役割分担・情報共有・連携
- 事後評価等

IV. 他都市の小学校給食費の状況

1. 政令市の学校給食費

(1) 小学校給食費

	最高額	最低額	平均額	神戸市
1食単価	291.00円	226.00円	257.74円	260.00円

○神戸市の現行価格は、政令市20市中10番目の価格。

2. 近隣市等の学校給食費

(1) 小学校給食費

	最高額	最低額	平均額	神戸市
1食単価	260.00円	230.00円	248.36円	260.00円

○神戸市の現行価格は、近隣市等11市町中1番目の価格。

VI. 中学校給食の現状と課題

1. 経緯

- 平成 25 年 3 月に提出された「神戸市立中学校の昼食のあり方検討会」の最終意見を踏まえ、同年 3 月に教育委員会において「神戸市中学校給食実施方針」を策定し、中学校給食の実施が決定された。
- 平成 26 年 3 月には、教育委員会で「神戸市中学校給食の実施概要」を決定し、デリバリー（ランチボックス）方式により、平成 26 年度中に中学校給食の実施を目指すことが決定された。
- 平成 26 年 11 月に 33 校で先行実施し、平成 29 年 2 月には全市 82 校で中学校給食の実施に至った。

2. 現状

(1) 概要

- ・実施方式：デリバリー（ランチボックス）方式
- ・実施時期：平成 26 年 11 月～ 33 校
平成 29 年 2 月～ 82 校（全校実施）
- ・実施方針：全員喫食を基本（ただし、家庭弁当の持参も可）

(2) 給食費

- ・単価：300 円／食
- ※前払い制を採用し、クレジットカード又はコンビニエンスストア等で納付
- ※払込金額：6,000 円、12,000 円、27,000 円の 3 種類

(3) 給食内容

- ・内 容：主食（ごはん）、副食（おかず 4 品程度）、汁物（冬場など）、牛乳
- ・献立方針：学校給食摂取基準をもとに年間献立計画を作成し、多様な食品を使い、栄養量の確保を図るとともに、バランスのとれた献立を目指す。また、子供たちの人気料理や新しいメニューを取り入れ、特色ある献立（行事献立・季節の料理・各地の郷土料理・外国の料理等）を通じて食文化の継承を図る。
- ・献立回数：192 回（令和元年度）
- ・食材調達：一般財団法人神戸市学校給食会が一括調達（小学校と同様）

(4) 調理等委託事業者

事業者	開始時期	区・ブロック	校数
株式会社コープフーズ (工場：加古郡稲美町)	平成 26 年 11 月～	東灘区、西区	20 校
サンケータリング株式会社 (工場：姫路市)	平成 28 年 11 月～	北区 (北部)	4 校
株式会社万福 (工場：神戸市東灘区)	平成 29 年 1 月～	灘区、中央区	47 校
	平成 29 年 2 月～	兵庫区、北区 (東部、中部、南部) 長田区、須磨区	
株式会社グルメサービス (工場：加古川市)	平成 29 年 2 月～	垂水区	11 校

※工場で調理された給食は、衛生管理基準に基づき、適切な温度管理のもと、各学校の配膳室に配送

(5) 申込方法

- ・ 1 ヶ月単位の予約

※卒業時まで毎月予約が入る「給食自動予約プラン」又は毎月手続きが必要な「インターネット予約」の 2 通り（「給食自動予約プラン」が初期設定）

(6) 喫食率

- ・ 36% (平成 30 年度)

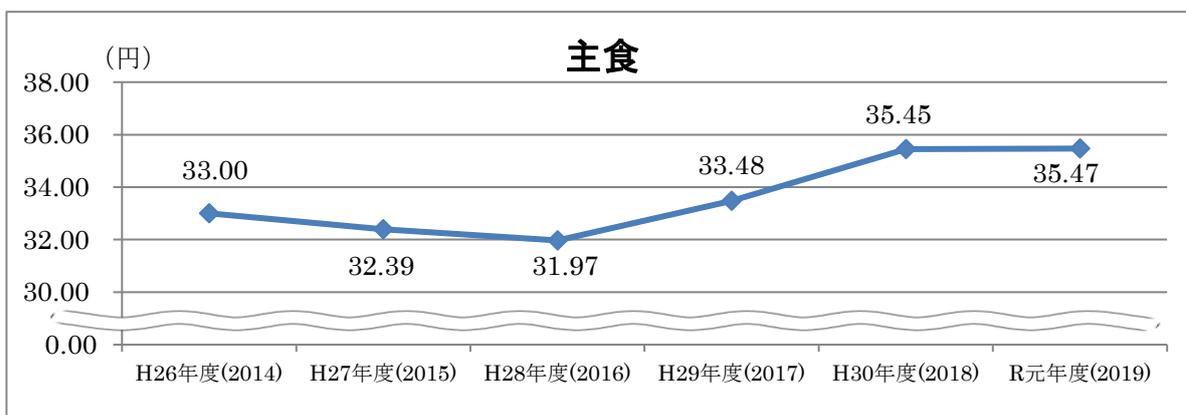
3. 課題

- 中学校における食育の「生きた教材」として給食の充実を図るとともに、喫食率向上に向けた給食内容の抜本的な魅力化の検討
- 体格や運動量、嗜好など個人差が大きい成長期にある中学生の望ましい食生活・食習慣の形成 (学校給食摂取基準に基づく栄養量の確保、学校・家庭との連携による食育の推進)
- 利用者 (生徒・保護者) ニーズを的確に把握するとともに、それを踏まえた給食内容の魅力化並びに給食利用における利便性の向上

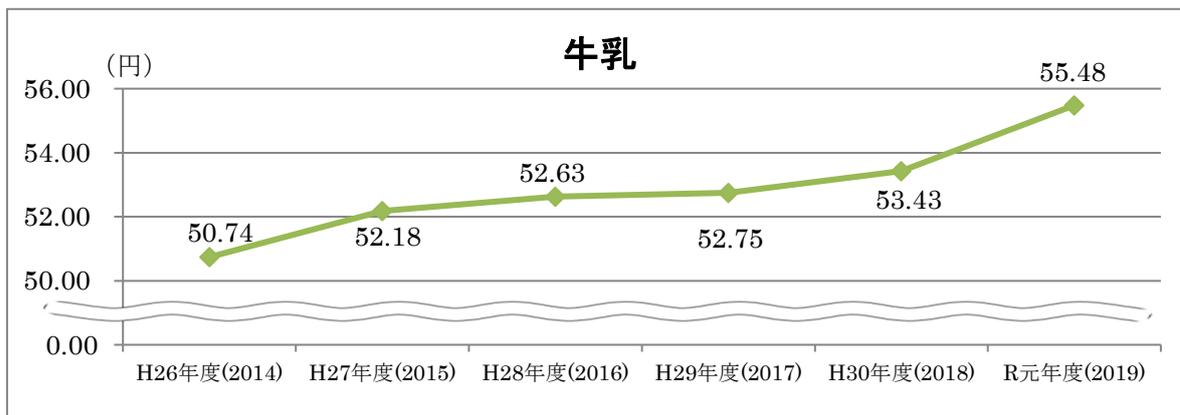
4. 給食費の内訳

- 中学校給食が開始された平成 26 年度と令和元年度を比較すると、主食と牛乳の価格上昇により副食に使用できる価格が減少している。
- 給食費（1食あたり 300 円）に収まるように献立内容を工夫しながら、魅力あるメニューの提供に取り組んでいる。

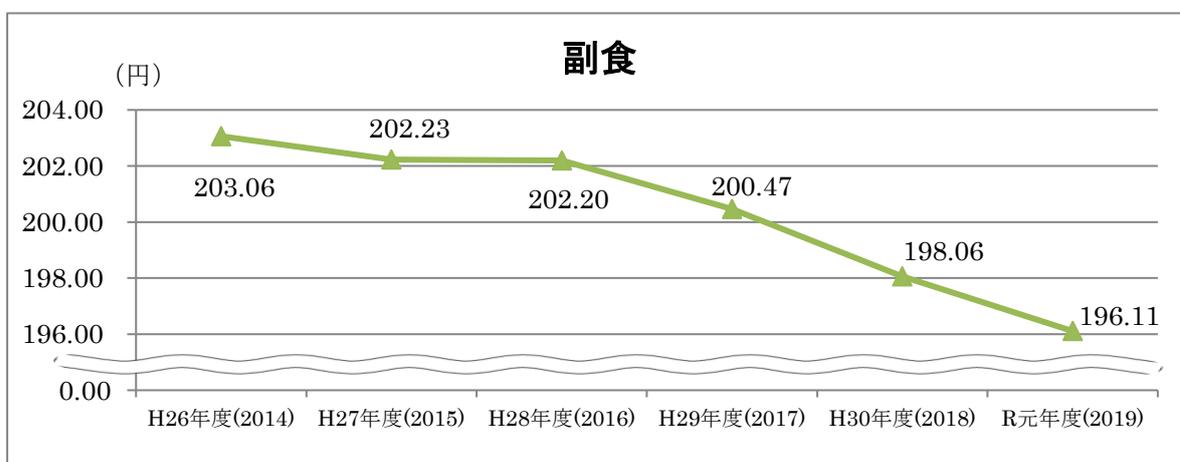
(1) 主食価格（一食あたり単価の推移）



(2) 牛乳価格（一食あたり単価の推移）

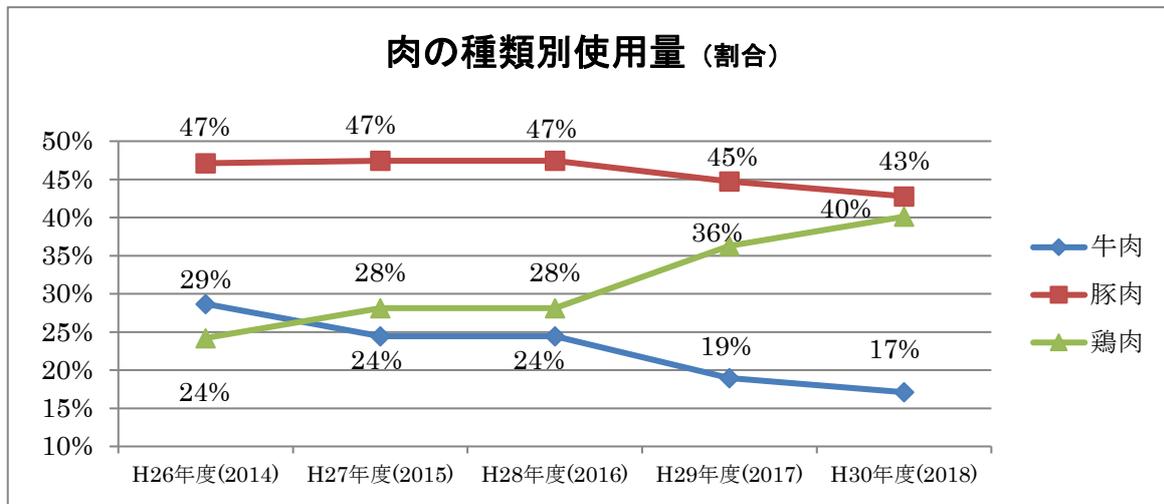


(3) 副食価格（一食あたり単価の推移）



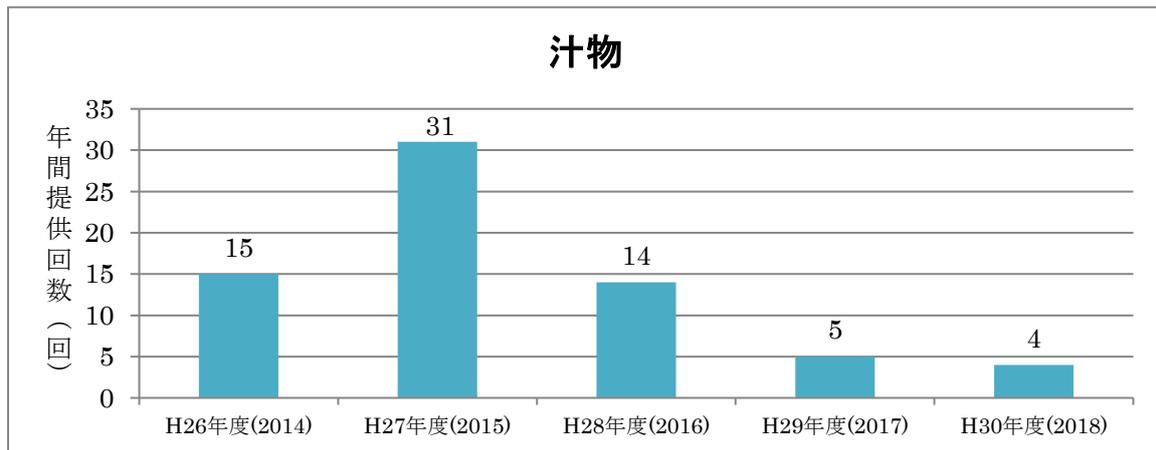
<参考：副食に使用できる価格の減少に伴う影響と対応>

(1) 肉の種類別使用量の割合（年間）



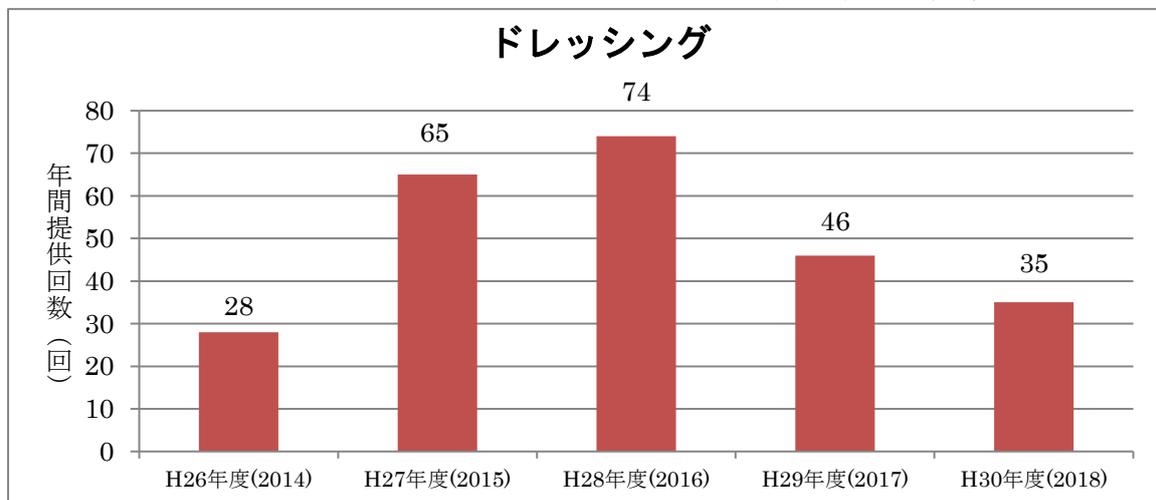
(2) 汁物の提供回数（年間）

※平成 26 年度は 5 ヶ月分（11 月～3 月）



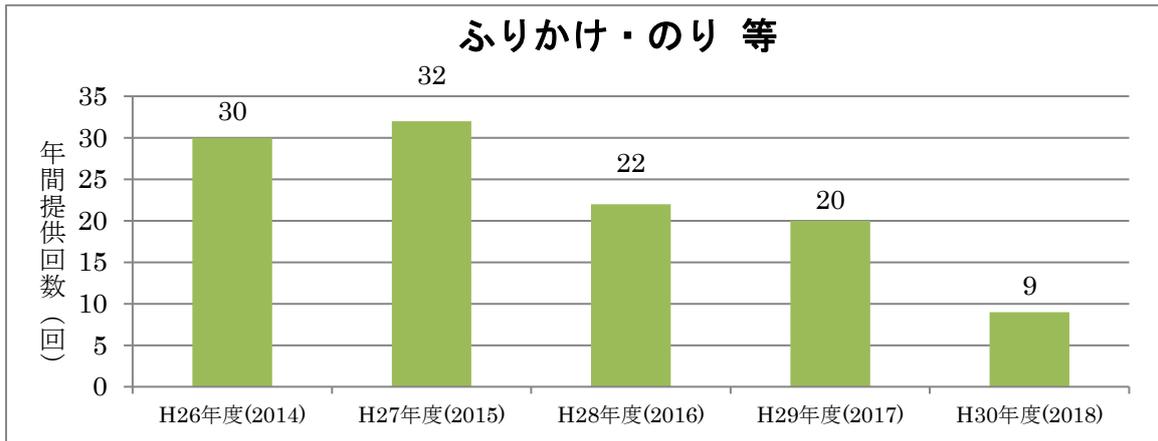
(3) ドレッシングの提供回数（年間）

※平成 26 年度は 5 ヶ月分（11 月～3 月）



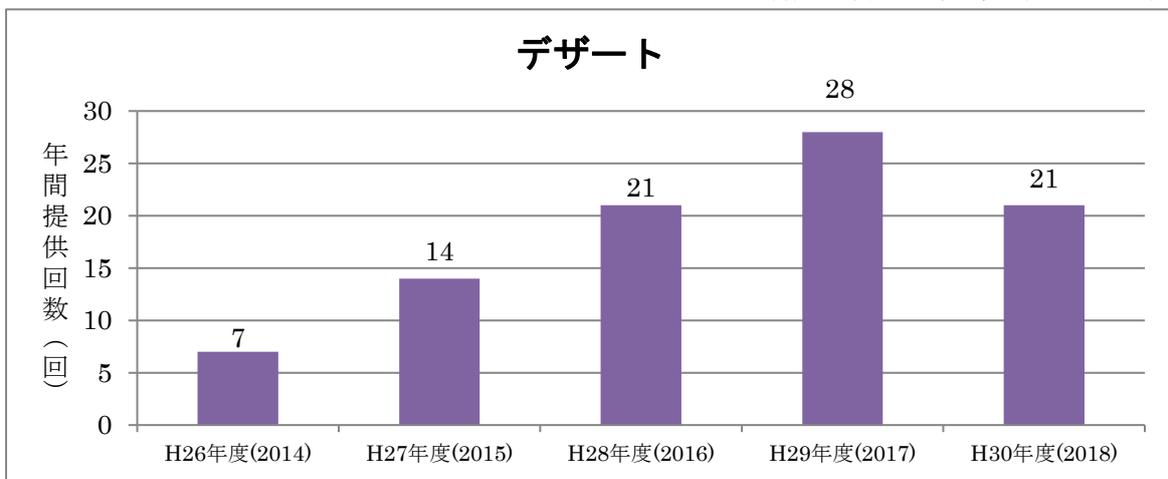
(4) ふりかけ・のり等の使用回数 (年間)

※平成 26 年度は 5 ヶ月分 (11 月～3 月)



(5) デザートの使用回数 (年間)

※平成 26 年度は 5 ヶ月分 (11 月～3 月)



5. 喫食率の推移

○ 例年、年度当初の 4 月は相対的に喫食率が高く、年度末にかけて減少傾向にある。

	平成 26 年度		平成 27 年度		平成 28 年度	
	11 月	3 月	4 月	3 月	4 月	3 月
1 年生	67.2%	48.4%	59.5%	44.0%	54.3%	45.7%
2 年生	59.4%	47.6%	43.8%	42.4%	41.9%	33.9%
3 年生	44.6%	25.3%	44.1%	30.6%	40.5%	20.2%
全 体	56.9%	40.3%	49.1%	39.0%	45.5%	33.2%

	平成 29 年度		平成 30 年度		令和元年度	
	4 月	3 月	4 月	3 月	4 月	11 月
1 年生	57.8%	37.6%	49.7%	33.7%	44.6%	33.1%
2 年生	42.4%	37.2%	36.6%	32.9%	32.7%	30.5%
3 年生	31.9%	28.6%	36.2%	33.7%	32.1%	30.2%
全 体	43.8%	34.4%	40.7%	33.4%	36.5%	31.3%

6. 魅力化に向けた取り組み

(1) 献立内容の工夫・充実（主なもの）

①小学校給食での人気メニューの提供

- ・小学校給食で馴染みのあるメニューを中学校給食で提供
(ハンバーグ、唐揚げ、カレーなど)

②温かいメニューの提供

- ・レトルトメニューの開発・提供 [月2回程度]
(ベジタブルカレー、ハッシュドビーフ、麻婆豆腐、デミグラスソース、トマトソース)
- ・汁物(すまし汁・みそ汁等)の提供 [冬場(11~2月)に月1回程度]

③神戸らしいメニュー(神戸市産食材や神戸発祥の料理)の提供

- ・神戸市内で生産されている食材をできる限り使用した「神戸特産ランチ」を提供
- ・「ぼっかけ焼きそば」、「すき焼き」、「イカナゴのくぎ煮」など、神戸メニューを提供

④中学生のアイデアメニュー募集・新メニューとして献立への採用

- ・中学生が食べたい献立のアイデアメニューを募集し、入賞メニューを献立として採用
※平成30年度~実施(平成31年2月献立より提供:ラタトゥイユ、ちゃんちゃん焼き等)

⑤ラグビーワールドカップ2019神戸試合出場チーム献立の提供

- ・神戸試合出場国チームにちなんだメニューを献立として提供(令和元年9・10月)
※(例)イングランド:フィッシュ&チップス、アメリカ:ポークチャップ等

(2) ランチボックスのリニューアル

- ・現行のランチボックスが耐用年数を迎えるため、給食がよりおいしく、楽しく感じてもらえるような神戸らしいデザインのランチボックスにリニューアル(予定)

(3) 小学校6年生向け中学校給食試食体験の実施

- ・中学校給食の利用促進のため、中学校入学前の小学校6年生を対象に中学校給食の試食体験会を実施
※平成29年度~実施

(4) 給食カレンダーへの神戸出身アスリートからのメッセージ掲載

- ・給食の魅力発信のため、給食カレンダーに神戸出身の有名アスリートからのメッセージを掲載
※坂本花織選手(フィギュアスケート)、藤谷壮選手(サッカー選手)

7. 利用者ニーズの把握

(1) 中学校における保護者向け試食会の開催

- 中学生の保護者を対象に試食会を開催し、中学校給食を喫食いただきながら、意見交換を行うとともに、アンケートを実施（平成30年度：延べ45校、参加人数891人）

（主な意見）※平成29年度集計

- ・おいしい、思ったよりおいしい 322件
- ・野菜が多いなど栄養のバランスもよい 224件
- ・全員喫食にしてほしい 130件
- ・ごはんが温かい 122件
- ・おかずが冷たい 106件
- ・衛生面でよく考えられている、安心できる 98件
- ・献立や味付が工夫されている 95件
- ・給食の時間が短い 83件
- ・容器の色がオレンジ色で料理が映えない 68件
- ・家で食べない献立の味でよい 53件

(2) 中学校給食に関するアンケートの実施

- 中学校給食の充実に向けて、生徒や保護者の意識やニーズを把握するため、全生徒及び保護者を対象に「中学校給食に関するアンケート」を実施

- ・対象者：市立中学校の全生徒及び保護者

- ・実施日：令和元年6～7月

- ・回収状況

	回収枚数	配付枚数	回収率
生徒	31,572枚	34,017枚	92.8%
保護者	23,046枚	34,017枚	67.7%
合計	54,618枚	68,034枚	80.3%

※生徒の配付枚数は令和元年5月1日現在の生徒数（分校除く・速報値）

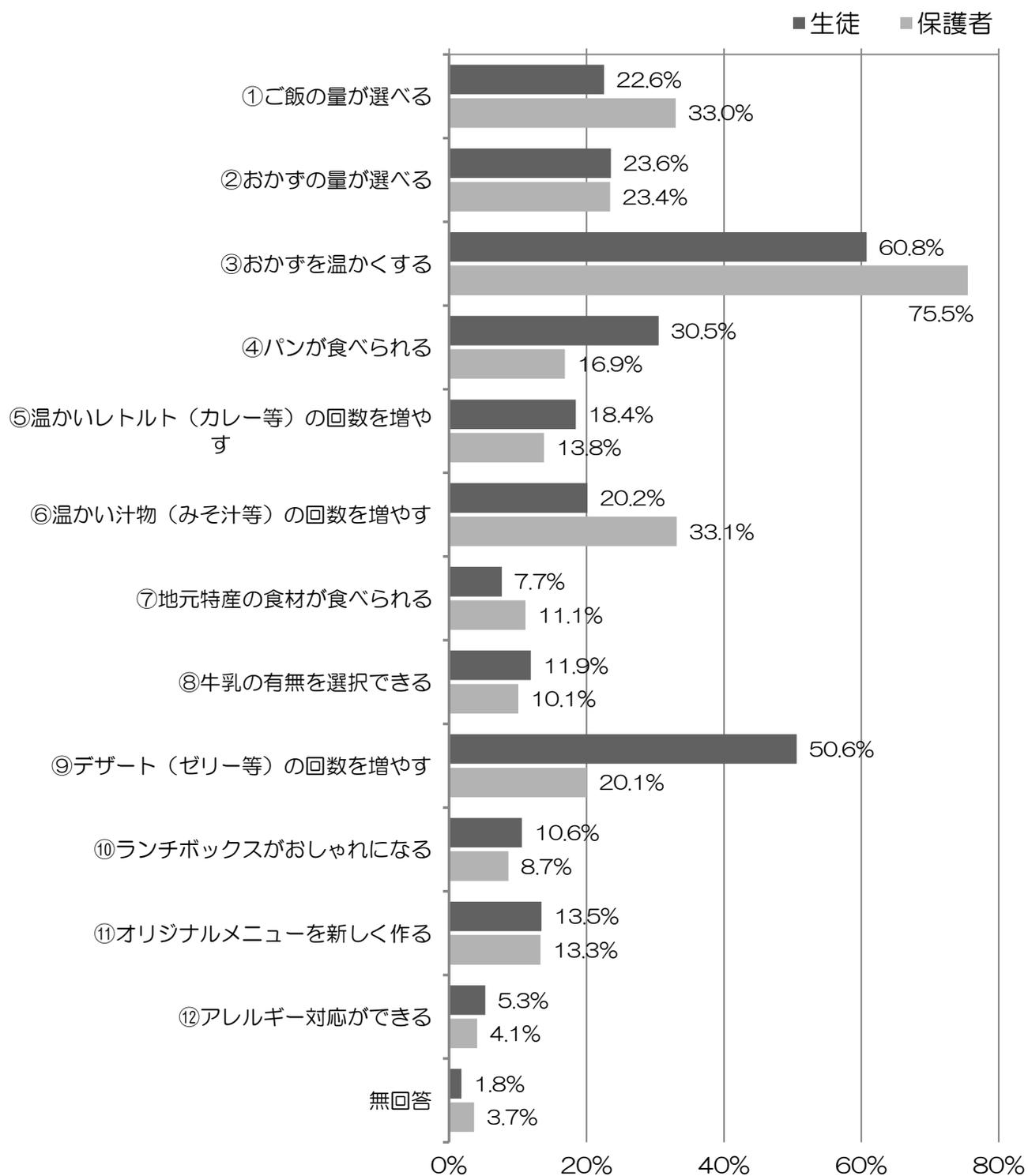
※保護者への配付枚数は生徒と同数で試算

Ⅶ. 中学校給食に関するアンケート結果（今後の魅力化に関する設問）

【生徒〔問13〕・保護者〔問9〕】 ※3つまで回答

問：給食が今後どう変われば良いと思いますか。

給食を利用していない方は、どんな給食であれば魅力を感じますか。



Ⅷ. アンケート結果・魅力化に向けた検討項目（案）

《アンケート結果》

	回答率		
	順位	生徒	保護者
① ご飯の量が選べる	5	22.6%	33.0%
② おかずの量が選べる	4	23.6%	23.4%
③ おかずを温かくする	1	60.8%	75.5%
④ パンが食べられる	3	30.5%	16.9%
⑤ 温かいレトルト(カレー等)の回数を増やす	7	18.4%	13.8%
⑥ 温かい汁物(みそ汁等)の回数を増やす	6	20.2%	33.1%
⑦ 地元特産の食材が食べられる	11	7.7%	11.1%
⑧ 牛乳の有無を選択できる	9	11.9%	10.1%
⑨ デザート(ゼリー等)の回数を増やす	2	50.6%	20.1%
⑩ ランチボックスがおしゃれになる	10	10.6%	8.7%
⑪ オリジナルメニューを新しく作る	8	13.5%	13.3%
⑫ アレルギー対応ができる	12	5.3%	4.1%

魅力化に向けた検討項目(案)

(1) 温かいメニューの提供

- ・ 既存メニュー（レトルトメニュー・汁物）の拡充
- ・ 提供方法の工夫（保温・再加熱）

(2) 主食の充実

- ・ 主食のバリエーションの充実（パンやナンの提供）
- ・ 主食の価格上昇への対応

(3) 副食のさらなる充実

- ・ 特色あるメニューの充実（行事献立・郷土料理・外国料理など）
- ・ オリジナルメニューの提供（神戸メニュー、中学生アイデアメニューなど）
- ・ 肉系料理の充実（肉の使用頻度の均一化・ボリュームアップ）

(4) デザート類の充実

- ・ 楽しく食育を学ぶための工夫（行事・季節のデザートの充実）
- ・ 主食を食べやすくする工夫（ふりかけの提供）
- ・ 牛乳を飲みやすくする工夫（ミルクの提供）

(5) 中学生の個人差を踏まえた対応

- ・ ご飯やおかずの量の調整
- ・ お代わりご飯の提供
- ・ 牛乳提供の希望制

(6) その他

- ・ ランチボックスのリニューアル
- ・ アレルギーへの対応
- ・ 給食利用における利便性の向上

Ⅸ. 中学校給食の魅力化に向けた給食内容の充実（案）と必要経費

[1食あたりの必要経費]

(1) 主食の充実・価格上昇への対応

○主食のバリエーションの充実 〔パンやナンの新規提供(1回程度/学期 ~ 1回程度/月)〕	2~6円
○価格上昇への対応 〔+約3円増(平成26年度→令和元年度)〕	3円

(2) 牛乳の価格上昇への対応

○価格上昇への対応 〔+約5円(平成26年度→令和元年度)〕	5円
-----------------------------------	----

(3) 温かいメニューの提供

○レトルトメニューの提供回数の増 〔2回程度/月 ⇒ 3~4回程度/月 ~ 8回程度/月〕	8~24円
○汁物の提供回数の増 〔月1回程度/11~2月 ⇒ 月2回程度/10~3月 ~ 4回程度/毎月〕	1~4円

(4) 副食のさらなる充実

○特色あるメニューの充実・提供回数の増 (行事献立や郷土料理、外国料理、神戸メニュー等) 〔3回程度/月 ⇒ 4.5回程度/月 ~ 8回程度/月〕	5~15円
○生徒に人気のある肉系料理の充実 〔肉の使用頻度の均一化・ボリュームアップ(牛肉+70gなど ~ 牛肉+100gなど)〕	10~15円

(5) デザート類の充実

○楽しく食育を学ぶための工夫(行事・季節のデザートの提供回数の増) 〔デザート:2回程度/月 ⇒ 4回程度/月 ~ 8回程度/月〕	5~15円
○主食を食べやすくするための工夫(ふりかけの提供回数の増) 〔ふりかけ:1回程度/月 ⇒ 2回程度/月 ~ 4回程度/月〕	1~3円
○牛乳を飲みやすくするための工夫(ミルクの提供回数の増) 〔ミルク:1回程度/学期 ⇒ 2回程度/学期 ~ 4回程度/学期〕	

(6) 物価上昇への対応

○消費者物価指数における物価上昇率を踏まえた対応 〔平成27年を100として、平成30年で食料が103.8、生鮮食品が106.4に上昇〕	10円
---	-----

X. 中学校給食の魅力化に向けた給食内容の充実(案)と必要経費のシミュレーション

中学校給食の魅力化に向けた給食内容の充実(案)と必要経費のシミュレーション

給食内容の充実(案)	1食あたり必要経費	案①	案②	案③	案④	案⑤	案⑥
(1) 主食の充実・価格上昇への対応 ○主食のバリエーションの充実(パンやナンの新規提供)	— 2~6	3 —	5 (1回程度/学期)	5 2	5 2	5 2	9 6
○価格上昇への対応(＋約3円・平成26年度→令和元年度)	3	3	3	3	3	3	3
(2) 牛乳の価格上昇への対応	—	5	5	5	5	5	5
○価格上昇への対応(＋約5円・平成26年度→令和元年度)	5	5	5	5	5	5	5
(3) 温かいメニューの提供 ○レトルトメニューの提供回数増(現行:2回程度/月)	—	1	9	9	9	18	28
○汁物の提供回数増(現行:月1回程度/11~2月)	8~24	—	8	8	8	16	24
(4) 副食のさらなる充実 ○特色あるメニューの充実・提供回数増(現行:3回程度/月)	1~4	1 (月2回程度/10~3月)	1 (3~4回程度/月)	1	1	2	4
○生徒に人気のある肉系料理の充実(肉の使用頻度の均一化・ボリュームアップ)	—	5	5	15	15	20	30
(5) デザート類の充実 ○行事・季節のデザートの提供回数増(現行:2回程度/月)	5~15	5 (4.5回程度/月)	5	5	5	10	15
○ふりかけの提供回数増(現行:1回程度/月)	10~15	—	—	10 (牛肉70g/月など)	10	10	15
○ミルクの提供回数増(現行:1回程度/学期)	—	6	6	6	6	12	18
(6) 物価上昇への対応 ○消費者物価指数における物価上昇率を踏まえた対応	5~15	5 (4回程度/月)	5	5	5	10	15
○ふりかけの提供回数増(現行:1回程度/月)	1~3	1 (2回程度/月)	1	1	1	2	3
○ミルクの提供回数増(現行:1回程度/学期)	—	—	—	—	—	—	—
(6) 物価上昇への対応 ○消費者物価指数における物価上昇率を踏まえた対応	—	—	—	—	10	10	10
合計	10	20	30	40	50	70	100

	現行	案①	案②	案③	案④	案⑤	案⑥
1食単価	300	320	330	340	350	370	400
改定幅	—	20	30	40	50	70	100
月額費用	4,650	4,950	5,100	5,250	5,400	5,700	6,200
改定幅	—	300	450	600	750	1,050	1,550
改定率	—	6.5%	9.7%	12.9%	16.1%	21.2%	30.4%

※月額費用は年間170回喫食した場合の月あたりの平均値で試算

XI. 中学校給食における牛乳の提供

カルシウムの食事摂取推奨量・学校給食摂取基準について

○「食事摂取基準」における推奨量

(単位:mg/日)

年齢	男性	女性
1～2歳	450	400
3～5歳	600	550
6～7歳	600	550
8～9歳	650	750
10～11歳	700	750
12～14歳	1,000	800
15～17歳	800	650
18～29歳	800	650
30～49歳	650	650
50～69歳	700	650
70歳以上	700	650

※出典:厚生労働省
「日本人の食事摂取基準(2015年版)」

○「学校給食摂取基準」における基準値

(単位:mg/回)

基準値	児童・生徒の年齢
290	児童(6～7歳)の場合
350	児童(8～9歳)の場合
360	児童(10～11歳)の場合
450	生徒(12～14歳)の場合

(「食事摂取基準」の推奨量の50%を基準値とする)

※出典:文部科学省
「学校給食摂取基準(2018年8月)」

※牛乳1パック(200ml)あたりのカルシウム含有量:227mg

牛乳の選択の有無による1食単価・月額費用

【牛乳あり】

【牛乳なし】

	1食あたり 必要経費	1食単価	月額費用	1食単価	月額費用
現行	—	300円	4,650円	244円	3,800円
案①	20円	320円	4,950円	264円	4,100円
案②	30円	330円	5,100円	274円	4,250円
案③	40円	340円	5,250円	284円	4,400円
案④	50円	350円	5,400円	294円	4,550円
案⑤	70円	370円	5,700円	314円	4,850円
案⑥	100円	400円	6,200円	344円	5,300円

※牛乳単価は1食あたり56円(令和元年度単価)で試算
※月額費用は年間170回喫食した場合の月あたりの平均値で試算

XII. 政令指定都市の中学校給食の実施状況

		学校給食費		実施方式(R1.10.1時点)				利用率 (平成30年度)
		令和元年度	前回改定 (下段:改定幅)	自校	親子	共同	デリ	
1	札幌市	317 円	H30.4~ (月額+300円)	60	38	-	-	全員喫食
2	仙台市	290 円	H25.4~ (日額+22円)	12	1	50	-	全員喫食
3	さいたま市	300 円	H26.4~ (月額+100円)	58	-	-	-	全員喫食
4	千葉市	320 円	H31.4~ (日額+30円)	-	-	55	-	全員喫食
5	川崎市	320 円	-	4	-	48	-	全員喫食
6	横浜市							
7	相模原市	315 円	H28.4~ (日額:+15円)	-	-	6	30	40.5%
8	新潟市	352 円	H31.4~ (日額+4円)	8	1	20	28	67.4% (ランチルームでの提供あり)
9	静岡市	325 円	H29.4~ (日額:+28円)	2	-	41	-	全員喫食 (H31.4~全校)
10	浜松市	350 円	H29.4~ (日額:+35~37円)	34	2	12	-	全員喫食
11	名古屋市	334 円	H21.4~ (日額:+30円)	2	-	-	108	58.4% (ランチルームでの提供あり)
12	京都市	310 円	H27.4~ (日額:+20円)	6	-	-	65	26.7%
13	大阪市	300 円	-	22	106	-	-	全員喫食 (R1.9~全校)
14	堺市	310 円	-	-	-	-	43	7.5%
15	神戸市	300 円	-	-	-	-	82	35.5% 全員喫食が基本
16	岡山市	329 円	H29.4~ (日額:+12円)	23	1	12	-	全員喫食
17	広島市	300 円	H27.12~ (日額:+35円)	5	3	13	43	35.6%
18	北九州市	288 円	H26.4~ (日額+28円)	-	62	-	-	全員喫食
19	福岡市	289 円	H27.4~ (月額:+400円)	5	-	64	-	全員喫食
20	熊本市	295 円	H26.4~ (日額+8円)	2	38	2	-	全員喫食