

第 1 回

河内長野市学校給食のあり方検討委員会

協議資料

資料 01：学校給食の定義や実施状況・・・・・・・・・・ P1

資料 02：河内長野市学校給食の現状と課題・・・・・・・・ P7

資料 03：検討委員会スケジュールと協議内容・・・・ P21

令和 3 年 2 月 26 日

河内長野市教育委員会

学校給食の定義や実施状況

1. 学校給食の歴史

1.1. 学校給食の歩み

学校給食は、適切な栄養の摂取により、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、日々の食事を通じて、食に関する理解や判断力を養う上でも重要な役割を果たすものであり、学校における食育の主要な手段にもなっている。

平成 30 年 5 月 1 日現在、学校給食法等の法律及び関連する規定等に基づき、約 3 万校の学校で学校給食が実施され、およそ 925 万人の児童生徒に学校給食が提供されている。

1.2. 学校給食の始まり

日本で最初に学校給食を実施したのは、明治 22 年、山形県鶴岡町忠愛小学校で提供された食事であったとされている。

今日、学校給食は教育の一環として特別活動の一つに位置付けられ、「学校給食法」には、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることや、日常生活における食事について正しい理解を深めること等が目標として掲げられているが、明治時代における初期の学校給食は、そのほとんどが経済的に恵まれてない児童生徒を対象として実施されていた。その後、大正時代に入ると栄養面も併せて考慮されるようになっていく。

第二次世界大戦後には、多くの教育施設設備が破壊消失され、僅かに残った学校の一角や青空教室で授業が続けられていた。そのような中でも、全国で約 2000 校に上る学校で、地域社会の協力によって代用食あるいは山菜等を活用した学校給食が行われていたと言われている。

1.3. 法律の制定

学校給食を実施する学校が増加する一方で、統一的な施策や明確な法的根拠がなく、実施に当たり支障を来していたこと等を背景として、昭和 29 年 6 月 3 日に「学校給食法」が施行され、学校給食制度が法的に確立された。

その後、昭和 31 年及び昭和 32 年の法改正により、小学校及び特殊教育諸学校の小学部に在学する児童のみを対象に実施されていた学校給食が、中学校や特殊教育諸学校の幼稚部や高等部にまで拡大され、平成 30 年 5 月 1 日現在、小学校の 99.1%、中学校の 89.9% で実施される等、多くの学校で実施されている。

平成 20 年には学校給食法の「学校給食の目標」がより詳細に規定されるとともに、新たに「学校給食を活用した食に関する指導」について規定される等の改正が行われた。

《学校給食の目標（抜粋）》

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1 健康の保持増進 | 2 食習慣の形成 |
| 3 社交性や協同の精神 | 4 生命・自然の尊重 |
| 5 勤労を重んずる態度 | 6 伝統的な食文化に対する理解 |
| 7 食料生産・流通・消費に関する理解 | |

2. 関連法例及び基準

学校給食に関連する法令及び基準は以下のとおりである。

2.1. 学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日）（法律第 160 号）第 1 条

昭和 29 年に制定され、学校給食の普及充実に図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められた。

平成 20 年の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められている。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実に及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

（経費の負担）

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第 16 条に規定する保護者の負担とする。

2.1.1. 学校給食の区分と内容について

学校給食は学校給食法施行規則第 1 条により、以下の 3 種類に分類されている。

表 2-1 学校給食の区分

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

2.1.2. 学校給食実施方式について

学校給食には以下に示す 4 つの方式が存在する。

表 2-2 学校給食実施方式

区分	内容	市の現状
自校調理方式	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式	
親子調理方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する方式	
民間調理場活用方式 (デリバリー方式 等)	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式	
センター方式	センターで調理した給食を各校に配送する方式	小学校：全員給食 中学校：選択制給食（ランチボックス方式）

2.2. 学校給食実施基準（平成 21 年 4 月 1 日全部改正施行）

文部科学省が定めている学校給食を適正に実施するための基準である。

学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号）（抜粋）
（学校給食の実施対象等） ・対象：在学するすべての児童又は生徒に対して実施 ・回数：年間を通じ、原則として毎週 5 回、授業日の昼食時に実施 ・栄養内容：栄養内容の基準は、学校給食摂取基準のとおりとする。

2.3. 学校給食衛生管理基準

文部科学省が定めている学校給食の衛生管理を適切に行うための基準であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められている。なお、本基準は 2.1.2. に示すいずれの実施方式を採用する場合においても遵守しなければならない。

2.4. 食育基本法について

食育基本法は、国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向等を含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、食育を強力に推進するために平成17年に制定された法律である。

食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）（抜粋）

（前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（学校、保育所等における食育の推進）

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

2.5. 必要な栄養価、喫食量について

学校給食実施基準（文部省告示第 90 号）では、第 4 条において以下に示す「学校給食に供する食物の栄養内容に関する基準」を定めている。

表 2-3 より、中学生は小学生に比べ多くのエネルギーを摂取する必要があるといえ、小学生中学年と比較した場合およそ 1.3 倍※の喫食量が必要となることがわかる。

表 2-3 必要な栄養価及び喫食量

区分	基準値			
	児童(6 歳～7 歳)の場合	児童(8 歳～9 歳)の場合	児童(10 歳～11 歳)の場合	生徒(12 歳～14 歳)の場合
エネルギー(Kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 13%～20%			
脂肪(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 20%～30%			
ナトリウム(g) (食塩相当量)	2 未満	2 未満	2.5 未満	2.5 未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2.5	3.0	4.0	4.0
ビタミン A (μ gRAE)	170	200	240	300
ビタミン B1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミン B2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミン C(mg)	20	20	25	30
食物繊維(g)	4 以上	5 以上	5 以上	6.5 以上

(出典：学校給食実施基準 別表（第四条関係）平成 30 年 7 月 31 日改訂版)

※1.3 倍： $830 \div 650 = 1.27692 \cdots \div 1.3$

上記の「1.3」とは、「献立が同じ場合、中学生の喫食量は小学生の 1.3 倍程度であり、計画食数と同じであっても中学校給食は小学校給食に比べ 1.3 倍の食数分調理する必要がある」といえる

3. 中学校給食の実施状況（令和 2 年 10 月末現在）

現在、市立小学校ではセンター方式による「全員給食」を実施している一方、市立中学校ではランチボックス方式による「選択制」で給食を実施している。

全国的には近年の食行動の多様化による子どもたちの食習慣・食生活の乱れや、食育推進の観点等により、中学校への「全員給食」の導入が進んでいる。

大阪府下市町村における中学校給食の実施状況は表 3-1 のとおりである。

表 3-1：大阪府における完全給食実施状況

項目	センター方式	民間調理場活用方式	自校調理方式	親子調理方式
全員給食	四条畷市	松原市	門真市	高槻市
	交野市	寝屋川市	和泉市	島本町
	大阪狭山市	大東市	熊取町	大阪市
	千早赤阪村	阪南市	田尻町	-
	柏原市	豊能町	岬町	-
	藤井寺市	貝塚市	箕面市	-
	太子町	泉南市	高石市	-
	河南町	泉大津市	忠岡町	-
	泉佐野市	-	能勢町	-
	池田市	-	島本町	-
	岸和田市	-	高槻市	-
	-	-	大阪市	-
選択制	河内長野市	吹田市	富田林市	-
	枚方市	羽曳野市	-	-
	-	茨木市	-	-
	-	守口市	-	-
	-	豊中市	-	-
	-	摂津市	-	-
	-	堺市	-	-
	-	八尾市	-	-
	-	東大阪市※	-	-

（出典：「中学校給食導入促進事業の進捗状況について」（大阪府））

※東大阪市は、平成 31 年 4 月より順次導入しており、令和 4 年度までに全校に導入予定

河内長野市学校給食の現状と課題

1. 市の学校給食の現状

1.1. 小学校給食

- 市立小学校 13 校では、センター方式による「全員給食」を実施している。
- 給食内容は、完全給食（パン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食）を採用。



写真 1-1：小学校給食の献立

1.1.1. 中学校給食

- 中学校 7 校では、ランチボックス方式による「選択制」の給食を実施している。給食を希望する場合は、予約システムから翌月分の給食を予約する。喫食率は約 5.3%（平成 31 年度実績）。
- 給食内容は 2 種類あり、完全給食または補食給食（完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食）を選択できる。
- 調理は市立学校給食センターで行い、ランチボックスにつめて各中学校の給食受渡室に配送し、給食受渡室で昼食時間まで衛生的に保管。ご飯は給食受渡室でランチボックスに配膳し、温かいご飯を提供。食べ終わったら生徒が受渡室へランチボックスを返却し、洗浄は給食センターで行っている。
- 献立は小学校献立を基本とし、汁物の献立はスープジャーを使用している。ただし、スープジャーで保温しても喫食時に 65℃以上を保てない献立は代替品を提供している。（完全給食の場合、月・水・木は米飯、火・金はパンであり、中学生の栄養量に配慮している。）
- ランチボックスはポリプロピレン製で、学校給食用に開発されたものを採用。汁物の献立に使用しているスープジャーは、ステンレス製を採用している。なお、箸またはスプーンは生徒が持参することとなっている。



写真 1-2：中学校給食の盛り付けの様子

1.2. 市立学校給食センター

1.2.1. 施設概要

- 昭和 59 年に建設し、築 36 年が経過している。
- 最大提供数は約 8,000 食/日であり、現行の提供食数は約 4,900 食/日（平成 31 年度実績）となっている。
- 平成 16 年に改修を行い、調理場の床はドライ方式を導入。
- 敷地面積は 5,175 m²、延床面積は 2,670 m²、構造は RC 造、地上 2 階建である。



写真 1-3：現学校給食センター外観

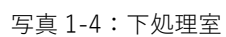
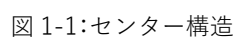




写真 1-5：調理室



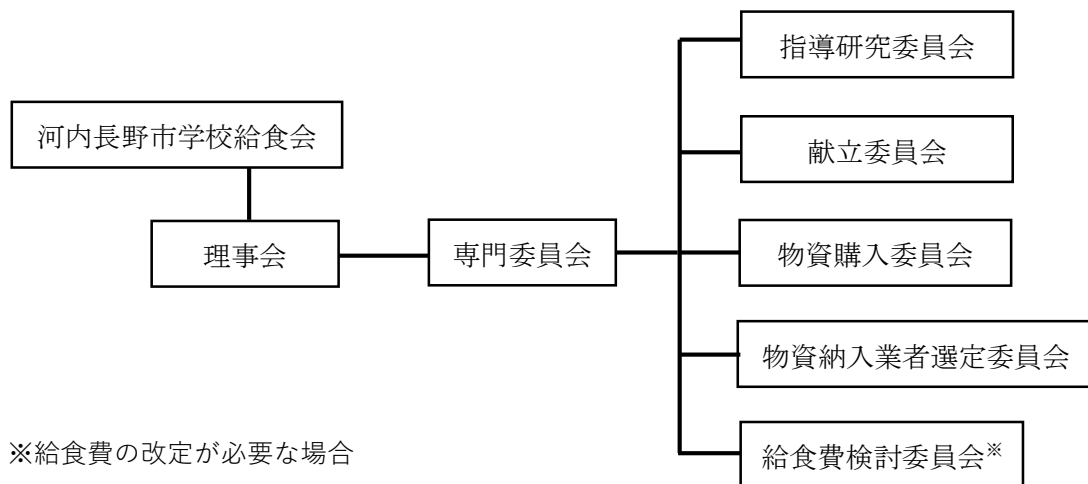
写真 1-6：配送車から荷下ろしの様子



写真 1-7:返却洗浄室

1.2.2. 運営方式

- 学校給食の運営方式は以下の通りである。



1.2.3. 職員の配置状況（令和2年度）

- 給食センターと学校のそれぞれで職員が配置されている。令和2年度の配置状況は以下の通りである。

<給食センター>

事務所	6名（内4名会計年度任用職員）
栄養教諭等	3名（府費負担教職員）
調理員	44名（委託）

<学校>

配膳員	37名（委託）
学校管理員	13名（会計年度任用職員）

1.2.4. 給食費

- 保護者の方が納入されている給食費は、児童・生徒の食材費のみに使用されている。学校給食にかかる人件費、光熱水費、消耗品費、施設及び設備等の維持・管理に必要な経費は、市が負担している。

<小学校>

低学年	4,050 円（×11 カ月）
中学年	4,150 円（×11 カ月）
高学年	4,250 円（×11 カ月）

<中学校>

1 食	320 円
1 食(おかずのみの場合)	260 円

1.2.5. 物資購入方法

- （公財）大阪府学校給食会から主に主食物資（ご飯・パン・牛乳等）を購入。
- 河内長野市学校給食会に年間登録を行った業者（令和 2 年度 27 社）からは、主に副食物資（肉・魚・野菜等）を購入。
- 地産地消の推進のため、給食に使用する農産物のうちみそ、キャベツ、たまねぎ、ほうれん草、小松菜、みかん等は、河内長野産のものを積極的に使用。

1.2.6. 給食の内容

<ごはん>

- 週 3 回（月・水・木）
- 平成 31 年度は、ななつぼし（北海道産米）を使用し、1～2 月は河内長野産米を使用。
- 混ぜご飯は月 1 回程度である。

<パン>

- 週 2 回（火・金）
- コッペパン・黒糖パン・なかよしパン・うずまきパン・ベビーパン・ココアパン・ライ麦パン・オリーブパン 等がある。

<副食>

- 栄養のバランス、児童の嗜好等を考慮し、季節感を取り入れた旬の食材を使った献立で、3～4 品を提供している。
- 日本の伝統的な食文化を学ぶために、ちまき、月見団子、七草粥、ひしもち等の行事食を提供している。
- 令和 2 年 9 月からは、中学校でもスープジャーを利用して、汁物のおかずはあたたかい状態で提供している。

<牛乳>

- 毎日 1 本（200ml）ずつ提供している。

1.2.7. センターでの衛生管理

<職員の衛生管理>

- 月2回の腸内細菌検査（検便）
- 年2回の健康診断（調理員）
- 衛生管理マニュアルに基づく衛生講習会の実施（調理員・配膳員は学期毎、衛生環境管理員は年1回）

<調理場での衛生管理>

- 中心温度の測定（85℃以上 90秒）
- 保存食の管理（-20℃で2週間）
- 拭取り検査（月1～2回）
- 食材別による器具の使い分けの徹底 等



写真 1-8：温度管理の様子



写真 1-9：食材別器具

1.3. 食育の推進

- 河内長野市学校給食会より、小学生・中学生向けの「食育だより」を毎月発行し、食にまつわる知識を提供。
- 各小中学校で食育計画を策定し、その計画を踏まえ、年間を通じて、各学年に応じた「食」に関する指導を3名の栄養教諭等が学校を巡回して行っている。巡回指導以外にも、各学年の担任教諭等が様々な教科で「食」に関する授業を行ったり、校外学習でも桃畑の見学等を行っている。

1.4. 食物アレルギーへの対応（小学校）

- 献立にはそば、ピーナッツは使用せず、パンには卵は使用しない。また、献立によっては牛乳の代わりに豆乳、小麦粉の代わりに米粉を使用することがある。
- サラダに使用するドレッシングやマヨネーズは、別容器で配送し、学級で和える前に取り分けることができる。また、スパゲッティの麺、サラダの炒り卵等、和えずに別の食缶で配送することがある。
- 毎月全員に食材を記載した献立表を配布し、加工品等に含まれるアレルギーの情報が必要な児童には、成分表を渡す。
- 飲用牛乳（パック）、パン及び米飯は、食物アレルギーにより飲用・喫食できない場合は提供しない。この場合は給食費から減額する。
- アレルギーの申告がある児童について、「食物アレルギー調査・面談票（保護者記入）」、医師からの原因食物除去の指示がある場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（医師記入）」を提出してもらう。安全確保のために、原因食物を提供するかしないかの二者択一を原則的な対応とするが、保護者と学校側で面談を行ない、対応の仕方について確認する。
- 本人、保護者が献立表を確認したうえで、学校での配膳時には、できる範囲での除去対応をする。
- 調理実習や宿泊行事等、給食以外の食事・食品に接触する活動にあたっては、事前に保護者と学校との間で参加の仕方について相談を行う。
- 食べられない食品がある日は、家庭より補食を持参してもよい。

2. 本市の中学校における昼食についてのアンケート

2.1. 実施概要

2.1.1. 調査目的

本市の中学校における昼食のあり方の改善に向けて、今後の検討の基礎資料とすることを目的として実施した。

2.1.2. 調査時期

平成 30 年 3 月

2.1.3. 配布・回収数

アンケートの配布数及び有効回答数は以下のとおり。

	生徒	保護者	教員
配付数	2,438 人	2,438 人	177 人
有効回答数	2,233 人	1,338 人	163 人
有効回収率	91.6%	54.9%	92.1%

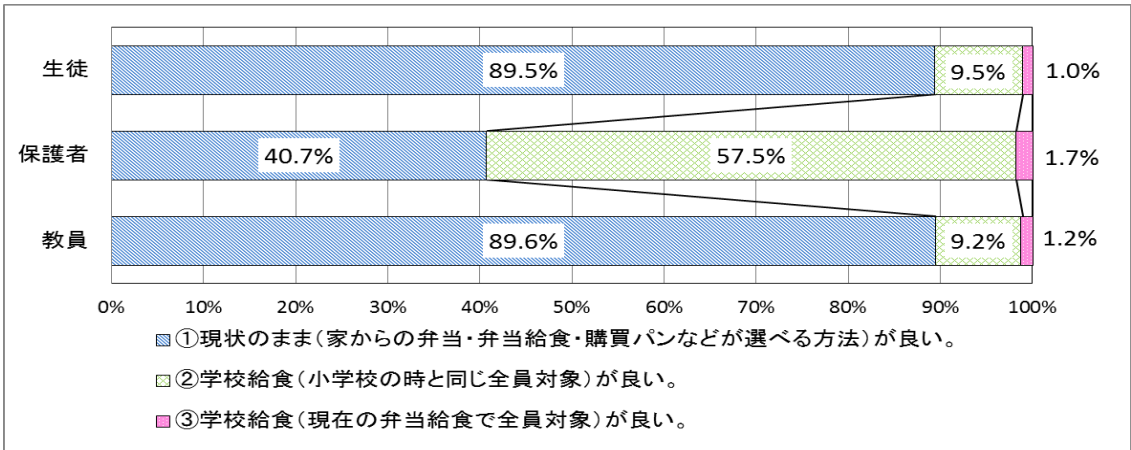
2.2. 結果概要

質問 1：学校の昼食は、どのような方法でとるのが良いと思いますか

前回のアンケート結果（平成 22 年度実施）と比べてみると、前回は保護者の 64.3%が「全員対象の学校給食が良い」と回答したのに対し、今回は 59.2%(57.5%+1.7%)であり、5.1%減少している。

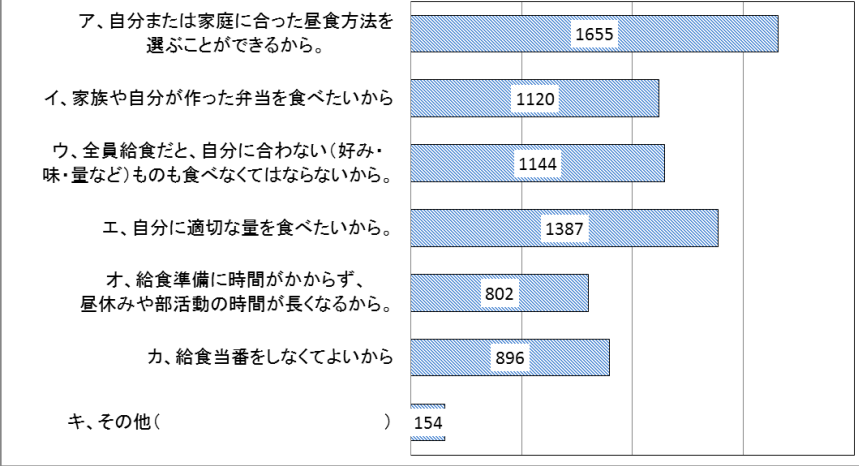
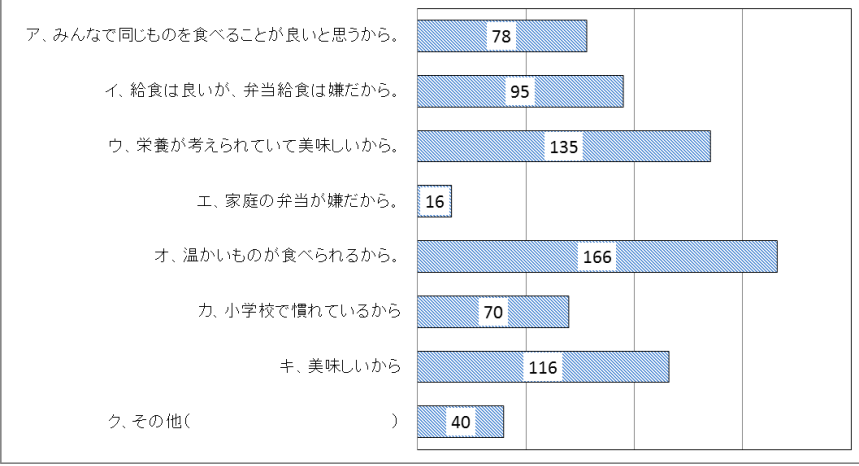
減少した割合（5.1%）と弁当給食を注文している割合（平成 29 年 4.9%）がほぼ同じであることから、選択制弁当給食を開始し、給食を必要としている一定の家庭の要望に応えられた結果であると考えられる。

また、生徒に関しては、前回のアンケートでは 7 割以上が現状のまま（弁当や購買のパン）という回答でしたが、今回は約 9 割が現状のまま（弁当・購買のパン・弁当給食の選択制）と回答している。

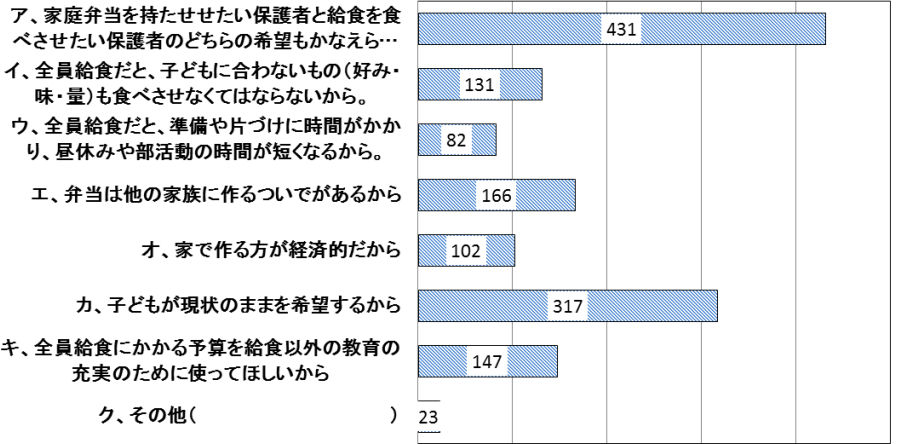
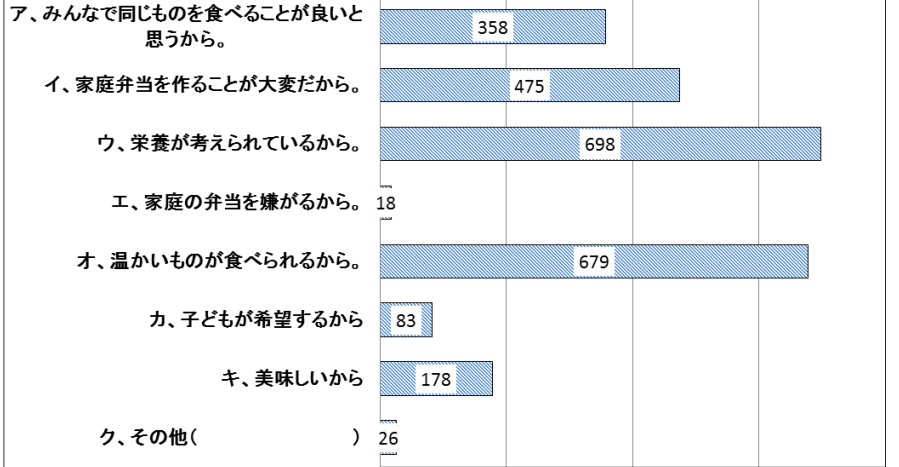


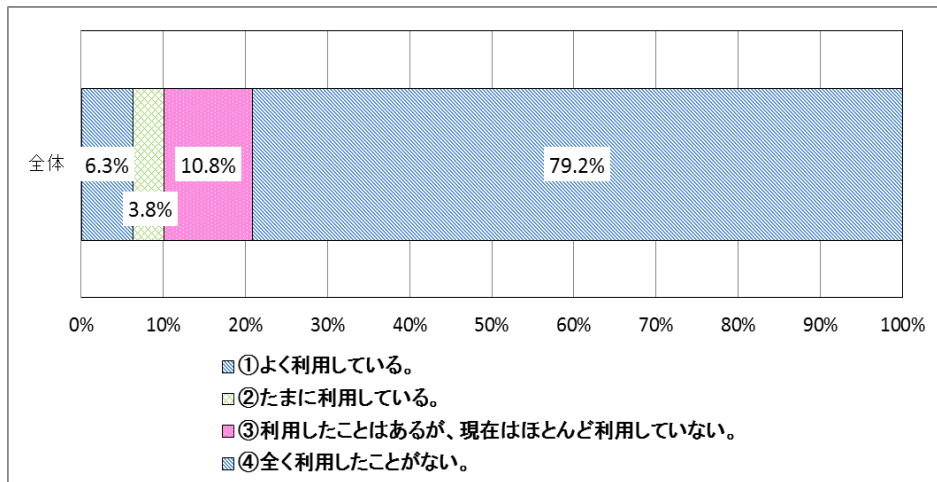
質問2：質問1の回答を選んだ理由

【生徒】

①現状のまま (選択制給食)	①現状のまま(家からの弁当・弁当給食・購買パンなどを選ぶ方法)が良い。理由  ア、自分または家庭に合った昼食方法を選ぶことができるから。 1655 イ、家族や自分が作った弁当を食べたいから 1120 ウ、全員給食だと、自分に合わない(好み・味・量など)ものも食べなくてはならないから。 1144 エ、自分に適切な量を食べたいから。 1387 オ、給食準備に時間がかからず、昼休みや部活動の時間が長くなるから。 802 カ、給食当番をしなくてよいから 896 キ、その他() 154 その他では、給食への否定(弁当給食が冷たい等)と「親の愛情弁当が食べたいから」等の意見が最も多く、「購買のパンが好きだから」や「給食は残食が多いが好きなのを選んで残食がなくてよいから」という理由も数人あった。また、「アレルギーへの心配から選択制がよい」という理由も数人あった。
②小学校と同じ 全員給食	②学校給食(小学校の時と同じ全員対象)が良い。理由  ア、みんなで同じものを食べることが良いと思うから。 78 イ、給食は良いが、弁当給食は嫌だから。 95 ウ、栄養が考えられていて美味しいから。 135 エ、家庭の弁当が嫌だから。 16 オ、温かいものが食べられるから。 166 カ、小学校で慣れているから 70 キ、美味しいから 116 ク、その他() 40 その他では、「親の負担軽減」をあげる生徒が最も多く、次に「小学校の給食が良かった」等の回答があった。
③現在の弁当給食 で全員給食	・準備に時間がかからず、みんなで同じものを食べることが良いと思うから (11人) ・栄養が考えられているから (9人) ・家庭弁当は大変なので給食にしたいけれど、小学校と同じ給食方法は嫌だから (8人)

【保護者】

①現状のまま (選択制給食)	①現状のまま(家からの弁当・弁当給食・購買パンなどが選べる方法)が良い。理由  ア、家庭弁当を持たせたい保護者と給食を食べさせたい保護者のどちらの希望もかなえら… 431 イ、全員給食だと、子どもに合わないもの(好み・味・量)も食べさせなくてはならないから。 131 ウ、全員給食だと、準備や片づけに時間がかかり、昼休みや部活動の時間が短くなるから。 82 エ、弁当は他の家族に作るついでがあるから 166 オ、家で作る方が経済的だから 102 カ、子どもが現状のままを希望するから 317 キ、全員給食にかかる予算を給食以外の教育の充実のために使ってほしいから 147 ク、その他() 23 その他では、「今しかできない弁当づくりをしたい」「障がいの特徴で好むものが少ない」「食べることくらいは自由にさせてあげたいから」「子どもが喜ぶので」「弁当をつくる親の喜びを奪わないでほしいから」「言葉の代わりに子どもを応援する1つの手段と考えているから」「子どもが感謝の気持ちを表してくれるから」「未納問題があるから」等があった。
②小学校と同じ 全員給食	②学校給食(小学校の時と同じ全員対象)が良い。理由  ア、みんなで同じものを食べることが良いと思うから。 358 イ、家庭弁当を作ることが大変だから。 475 ウ、栄養が考えられているから。 698 エ、家庭の弁当を嫌がるから。 18 オ、温かいものが食べられるから。 679 カ、子どもが希望するから 83 キ、美味しいから 178 ク、その他() 26 その他では、「皆で食べる事で和と絆が生まれる」「食中毒が心配」「野菜等苦手なものを食べる機会がえられる」「義務教育の間は当然、食育の面からも大切」「家からの弁当も材料費がかかる」等の回答があった。
③現在の弁当給食 で全員給食	・準備に時間がかからず、みんなで同じものを食べることが良いと思うから (17人) ・栄養が考えられていて美味しいから (16人) ・家庭弁当を作ることが大変だから (5人)

質問 3：これまでの弁当給食の利用状況**【保護者】****《理由》**

①よく利用している	・家で作ることが大変、負担軽減のため。 ・栄養のバランスがよいと思うから。 ・毎日違うものが食べられるから。
②たまに利用している	・弁当作りの負担を軽減したいから。 ・子どもが好むメニューのときがあるから。 ・家で作れないときがあるから。
③利用経験あるが現在はほとんど利用していない	・冷たくておいしくないと子どもが言うから。 ・家の弁当、購買のパンの方がいいと子どもが言うから。 ・1 か月前からの申し込みがしにくいから。
④全く利用したことがない	・家の弁当、または購買のパンの方がいいからと子どもが言うから。 ・1 ヶ月前からの申し込みがしにくいから。

アンケート結果まとめ

- ・平成 22 年時のものと比べ、大きな変化はなかった。
- ・現在の選択制の弁当給食については、衛生管理上の「冷たさ」、「申し込みの不便さ」等への改善を求める意見があった。
 - ⇒「冷たさ」は、令和 2 年 9 月からスープジャーを利用して汁物のおかずをあたためた状態で提供している。
 - ⇒「申し込みの不便さ」は、食材調達の期間確保や安価に食材を購入する等の観点から、現時点での改善は難しい状況である。

3. 本市の中学校給食の喫食率

本市の中学校給食の喫食率、利用率、実喫食数を以下に示す。

平成 31 年度の喫食率は教員を含めて 5.3%となっており、喫食率は減少傾向にある。

年度	喫食率（％）		利用率（％）		実喫食数（食）		備 考
	生徒のみ	教職員含む	生徒のみ	教職員含む	生徒のみ	教職員含む	
H23	15.7		32.0		6,263		※東中学校開始
H24	14.7		24.4		21,466		※南花台、加賀田、西中学校開始
H25	9.8	9.9	18.6	18.5	26,884	26,906	※長野、美加の台中学校開始
H26	5.9	6.1	12.4	12.4	24,259	27,219	※千代田中学校開始
H27	5.3	5.5	8.6	8.8	20,811	23,563	※H27 年度以降、全中学校で実施
H28	5.1	5.4	8.0	8.1	20,379	23,085	
H29	4.9	5.2	7.1	7.3	18,053	20,708	
H30	4.8	5.3	7.0	7.5	16,236	19,289	
H31	4.7	5.3	6.8	7.3	13,618	16,387	※3月未実施

4. 市の学校給食に係る課題等

小学校給食

- ・ 市立給食センターの設置から 36 年が経過し、**調理機材等の老朽化**が進んでいる。

中学校給食

- ・ 平成 30 年 3 月に実施した「中学校給食に関するアンケート」では、**保護者の 59.3%が全員給食の実施を希望**している。社会状況の変化等により、全員給食実施の要望が高まっている。

その他

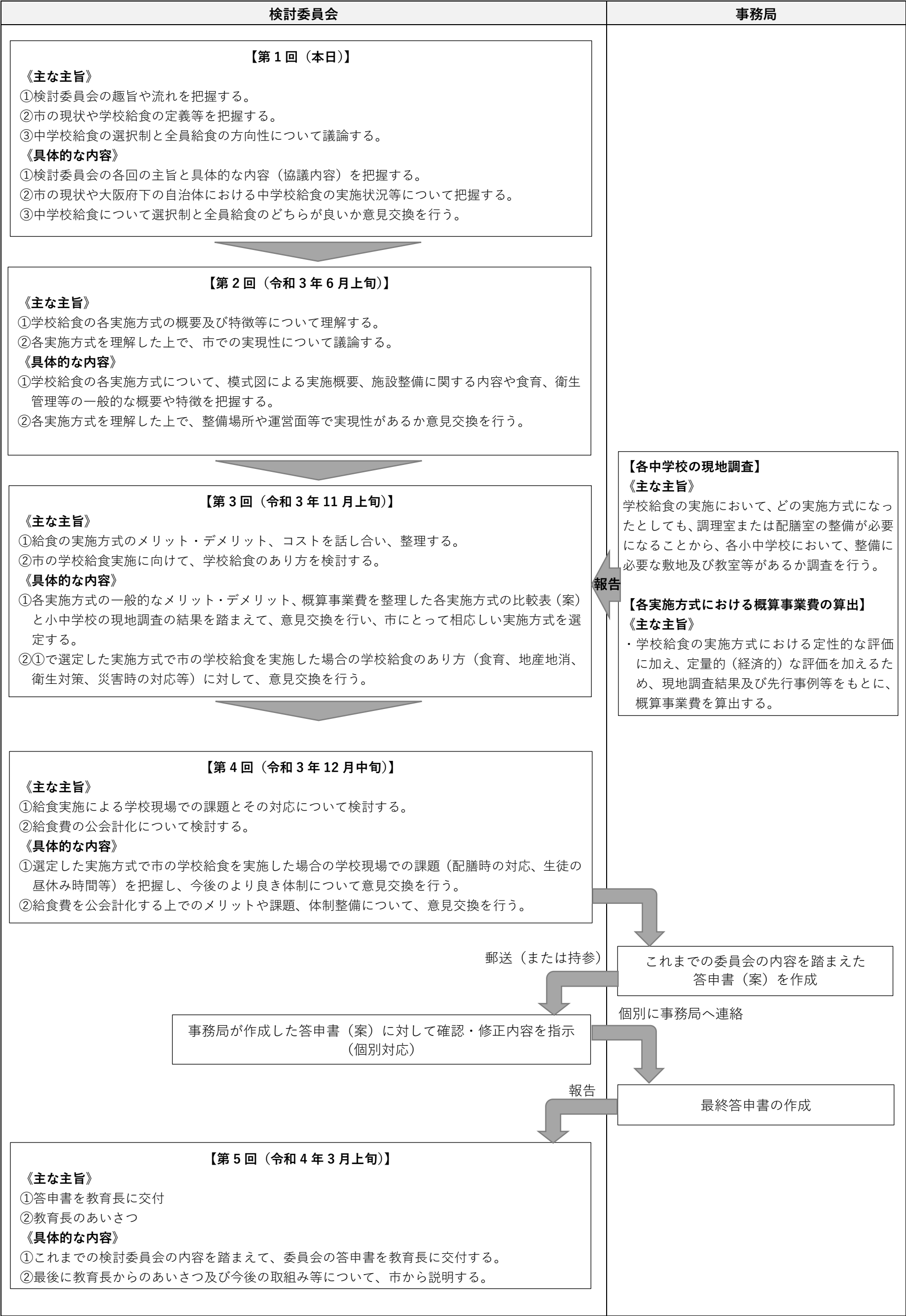
- ・ 全国的に少子化傾向にあり、本市においても児童生徒数の減少傾向がみられるため、**食数は児童・生徒数の減少及び学校・学級の統廃合等の実態に合わせて設定することが重要。**
- ・ **地産地消の促進**のため、生産者や JA、庁内関係部 署等との連携強化等が必要である。
- ・ 働き方改革による事務負担の軽減や文科省の公会計化に向けたガイドラインの策定等、昨今の公会計化に対する動向を鑑み、本市においても給食会計の**公会計化にむけた検討**を行う必要がある。



上記の課題を踏まえ、以下について同時に検討する必要がある。

- ・ **中学校における全員給食の導入**
- ・ **市立学校給食センター設備の老朽化対策**
- ・ **食育の充実**
- ・ **公会計化の検討 等**

検討委員会スケジュールと協議内容



※ 検討委員会の開催内容及び時期・実施回数については、進捗状況に応じて変更する。