

「神戸市学校給食委員会の意見のまとめ」について

<構成（案）>

○はじめに ※給食委員会開催の趣旨

I 神戸市中学校給食の今後の方向性

1. 中学校給食の現状について
2. 生徒・保護者のニーズについて
3. 中学校給食の今後の方向性について

II 全員喫食制への移行に向けて

1. 全員喫食制への移行に向けた基本的事項について
2. 今後の中学校給食に関する保護者アンケートの実施結果について
3. 民間事業者へのサウンディング調査の実施結果について

III 全員喫食制における実施方式の検討

1. 各実施方式に関する調査結果について
2. 全員喫食制における最適な実施方式について

IV その他の検討課題

1. 給食内容について
2. 給食時間について
3. 食育の推進について

○おわりに

意見のまとめ（原案）

I 神戸市中学校給食の今後の方向性

神戸市の中学校給食の現状や生徒・保護者のニーズを踏まえて、今後の方向性について検討を行いました。

1. 中学校給食の現状について

（1）これまでの経緯と現状

神戸市における中学校給食は、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」の最終意見も踏まえ、民間デリバリー方式（ランチボックス）により、平成26年11月から順次実施され、平成29年2月から全校で実施されています。

ランチボックスによる給食は、国の衛生管理基準に基づき、主食は65度以上、副食は10度以下で温度管理のうえ提供されています。

また、全員喫食を基本としていますが、家庭弁当の持参も可とされており、令和2年度の給食の利用率は約40%となっています。

（2）中学校給食の魅力化

中学校給食の魅力化を図るため、令和2年度から献立内容の充実やランチボックスのリニューアル、給食費の半額助成が行われています。

①献立内容の充実

- ・温かいメニューであるレトルトメニューや汁物のほか、デザートを提供回数の増、生徒に人気のある肉系料理の充実など、献立内容を大幅に充実

②ランチボックスのリニューアル

- ・従来のオレンジ色の容器を5色のおしゃれな容器に全面リニューアル

③給食費の半額助成

- ・保護者の経済的負担を軽減し、子育て支援の充実を図るため、全世帯の中学校給食費の負担の半額を助成（1食 約340円 → 約170円）

2. 生徒・保護者のニーズについて

（1）令和元年度アンケート調査の結果

①温かい給食のニーズ

令和元年度の生徒・保護者へのアンケート調査では、生徒・保護者ともに「温かい給食」を希望する意見が最も多くなっています。

（生徒：約60.8%、保護者：約75.5%）

②全員喫食制のニーズ

同アンケート調査では、全員喫食制の給食について「とても良い・良い」と回答した保護者は約44.7%でした。一方、「良くない・あまり良いとは思わない」と回答した保護者は約27.3%であり、その理由として「家庭弁当を持参させたい」と回答した保護者は回答者全体の約3.4%となっています。

(2) 温かい給食のモデル実施

生徒や保護者のニーズを踏まえ、令和2年度に温かい給食のモデル実施が行われました。

①一部食缶方式

- ・概要：保温食缶を活用し、副食のうち主菜を温かいまま配送して提供
 - ・対象校：須佐野中学校（兵庫区）、神陵台中学校（垂水区）、西神中学校（西区）
 - ・実施時期：令和2年7～8月 ※各校、全学年一斉に3回（計3日間）
- ⇒ 生徒満足度：①全体 63.1%、②普段給食を利用している生徒 76.5%

②親子調理方式

- ・概要：小学校給食室で調理した給食を温かいまま隣接の中学校に配送して提供
 - ・対象校：向洋中学校（東灘区）、筒井台中学校（中央区）、大原中学校（北区）
 - ・実施時期：令和2年11月～令和3年1月 ※各校、学年ごとに3回（計9日間）
- ⇒ 生徒満足度：①全体 93.0%、②普段給食を利用している生徒 96.1%

3. 中学校給食の今後の方向性について

(1) 提供方法等についての比較検討

中学校給食の経緯や現状を踏まえ、全員喫食や提供方法について主なメリット・デメリットを比較検討し、今後の中学校給食の方向性について検討を行いました。

①全員喫食について

	主なメリット	主なデメリット
全員喫食制	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒全員に統一的な食育指導が可能 ・栄養バランスの良い給食を生徒全員に提供できる ・家庭の負担軽減につながる 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭弁当等を希望するニーズに対応できない ・アレルギー対応や嗜好など個々への対応に限界がある
選択制〔現行〕	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭弁当等を希望するニーズに対応することができる ・アレルギー対応や嗜好など個々への対応が可能である 	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒全員に統一的な食育指導を行うのは困難 ・給食を利用しない場合、家庭弁当を準備する家庭の負担が発生する

②提供方法について

	主なメリット	主なデメリット
①自校調理方式	<ul style="list-style-type: none"> ・温かい給食が提供できる ・量の調整ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ランチボックスで提供する方法と比べて、準備時間が必要
②親子調理方式		
③給食センター方式		
④民間デリバリー方式（食缶）		
民間デリバリー方式（ランチボックス）〔現行〕	<ul style="list-style-type: none"> ・食缶で提供する方法と比べて準備が容易 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理基準上、おかずを冷却する必要がある ・量の調整が難しい

(2) 中学校給食の今後の方向性

中学生の身体の育成や保護者の負担軽減、栄養面の確保や食育の観点などを考えると学校給食が果たす役割は重要であり、全員喫食制に移行することが望ましいと考えます。

また、食缶による温かい給食は五感に訴える効果もあり、量の調整も可能となります。子どもたちにより喜んでもらえる形で温かい給食を提供していくことが望ましいことから、できるだけ早く移行できるように移行時期の目標や方向性を決めて進めていく必要があります。

Ⅱ 全員喫食制への移行に向けて

全員喫食制への移行に向けて検討が必要となる事項について確認するとともに、あらためて実施された保護者アンケート、民間事業者の参入意向等を把握するためのサウンディング調査の実施結果を踏まえ、意見交換を行いました。

1. 全員喫食制への移行に向けた基本的事項について

(1) 今後の中学校給食における基本的な考え方

生徒や保護者へのアンケート調査やモデル実施の結果、給食委員会での意見を踏まえ、令和3年3月24日に教育委員会により「今後の中学校給食における基本的な考え方」が策定されました。

<今後の中学校給食における基本的な考え方>

1. 全員喫食について

家庭弁当の持参を可としている現在の運用を改め、栄養バランスに配慮した給食を生徒全員に提供する「全員喫食制」に移行し、食育の一層の推進や家庭弁当の持参にかかる負担軽減を図る。

2. 提供方法について

生徒や保護者のニーズを踏まえ、現在のランチボックス方式を改め、温かい給食の提供や量の調整に対応できる方式に移行する。

3. 実施方式について

1. 2の方向性を踏まえて、安全安心で温かい給食を安定的に提供できることを前提として、費用対効果や効率性などの観点から最適な方式を検討する。

なお、一つの方式に拘らず、学校施設の状況や地域特性なども踏まえたうえで、複数の方式を組み合わせることも含めて柔軟に検討する。

4. 移行時期について

この基本的な考え方をもとに具体的な調査検討に取り組み、令和3年の秋頃までに「全員喫食制への移行に向けた基本方針」を策定し、早期の移行を目指す。

(2) 全員喫食制に必要な調理体制

全員喫食制には全 82 校に 1 日あたり約 37,000 食（生徒及び教職員数から推計）の給食を提供する必要があります。

区	校数	必要食数	区	校数	必要食数
東灘区	7校	4,800食	長田区	6校	2,000食
灘区	5校	2,800食	須磨区	11校	3,900食
中央区	7校	2,600食	垂水区	11校	5,800食
兵庫区	5校	1,800食	西区	13校	7,000食
北区	17校	6,300食	合計	82校	37,000食

※学校数・必要食数は令和3年4月現在

(3) 学校給食摂取基準

文部科学省による学校給食摂取基準は下記のとおりとされています。

【児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準】

区 分	基準値			
	小学生			中学生
	(6～7歳)	(8～9歳)	(10～11歳)	(12～14歳)
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]	1.5 未満	2.0 未満	2.0 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)	2.0	3.0	3.5	4.5
ビタミンA (μ gRAE)	160	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	25	30	35
食物繊維 (g)	4.0 以上	4.5 以上	5.0 以上	7.0 以上

※学校給食実施基準 別表（第四条関係） 令和3年2月12日改定

(4) 衛生管理基準

安全安心な給食の提供を行うため、文部科学省や厚生労働省により、下記の衛生管理基準が示されています。

①学校給食衛生管理基準（文部科学省）

- ・概 要：HACCP（ハサップ）の概念に基づき、学校給食における献立作成、食品の納入、調理過程等に関する衛生管理の基準を定めたもの
- ・温度管理：調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること

②大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）

- ・概要：集団給食施設等における食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したもの
- ・対象施設：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設
- ・温度管理：調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の繁殖を抑制するため、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要

2. 今後の中学校給食に関する保護者アンケートの実施結果について

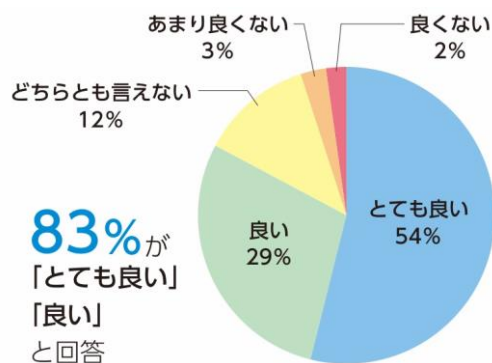
令和3年4月に実施された保護者アンケートの結果によると、全員喫食制や温かい給食に関して好意的な意見が非常に多く、中学生に栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、保護者の負担軽減という観点からも給食への期待が大きいことがわかります。

【アンケート調査の実施結果】

- ・調査目的：温かい中学校給食による全員喫食制への移行に関する保護者ニーズを把握し、今後の検討における基礎資料とするため
- ・対象者：市立小学校・中学校・義務教育学校に在籍する児童生徒の保護者
- ・実施期間：令和3年4月28日～5月12日
- ・回答件数：40,138件（回答率：54.5%）
- ・主な回答：以下のとおり

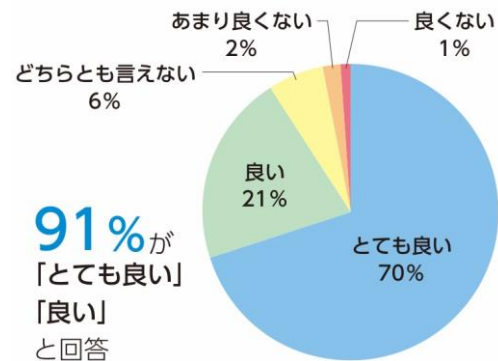
全員喫食制のニーズ

生徒全員に給食を提供する「全員喫食制」とすることについてどう思いますか？



給食の提供方法

全てのおかずを温かく提供し、量の調整もできる方法への移行についてどう思いますか？



3. 民間事業者へのサウンディング調査の実施結果について

民間事業者の参入意向等を把握するために行われたサウンディング調査の実施結果によると、民間事業者にとっては全員喫食制の方が安定した収益の計算ができるため、複数事業者の参入意向がありますが、民間事業者による給食提供だけでは全員喫食制に必要な食数の確保が難しいことがわかりました。

【サウンディング調査の実施結果】

- ・調査目的：全員喫食制における実施方式の検討にあたり、民間活力の活用を図る観点から、民間事業者の参入意向を広く調査・把握するため
- ・実施期間：令和3年4月19日～4月30日
- ・参加事業者：12社（うち市内事業者3社）
- ・結果の概要：以下のとおり

①給食事業への参入意向

- ・非常に興味がある 5社
- ・興味はあるが条件次第 7社

②提供可能食数見込み

- ・約17,000食/日～約20,000食/日
- ※事業者による提供が可能と見込まれる食数の合計

③事業者決定から業務開始までの期間

- ・既設の調理施設を改修して活用する場合 半年～1年程度
- ・新たな調理施設を整備する場合 2～3年程度

Ⅲ 全員喫食制における実施方式の検討

全員喫食制における実施方式について、検討の対象となる4つの方式の課題等の調査を行い、比較検討のうえ、最適な実施方式の検討を行いました。

1. 各実施方式に関する調査結果について

(1) 自校調理方式

①概要

学校内の給食室で調理した給食を当該校で提供する方式です。配送が不要なため、交通事情等の影響を受けないこと等のメリットがありますが、中学校の敷地内に新たに給食室を整備するスペースを確保する必要がある等の課題があります。

②調査結果

運動場など学校生活に必要な敷地を利用せずに、中学校の敷地内に新たに給食室を整備することができるのか、全82校を対象に調査を行ったところ、敷地内で対応可能な学校は2校でした。また、敷地内で対応可能ではあるが、別途、校舎改築工事が必要であるなどの課題がある学校は6校でした。

(2) 親子調理方式

①概要

近隣の学校の給食室で調理した給食を他校に配送する方式です。既存施設を活用することで費用対効果等の観点から効果的となる場合が考えられますが、親校となる小学校が給食室の調理能力に余力がある学校に限定される等の課題があります。

②調査結果

小学校給食室の調理能力に余力があるのか、給食室がある小学校140校を対象に調査を行ったところ、1日あたり約400食以上（中学校の平均生徒数）の調理能力の余力が見込まれる学校は4校でした。ただし、対応する中学校との組み合わせについては、必要食数や配送距離などを考慮して検討する必要があります。

(3) 給食センター方式

①概要

給食センターで調理した給食を各校に配送する方式です。調理能力内であれば学校間で生徒数の増減があった場合でも柔軟に対応しやすい等のメリットがありますが、配送に便利な用地を新たに確保する必要がある等の課題があります。

②調査結果

給食センターの候補となり得る用地（市有地）は現時点で複数ヶ所あります。ただし、給食センター方式だけで全員喫食制を実施することについては、少なくとも4か所の用地確保が必要となり、費用対効果や効率性、実現までの期間等の観点から課題が大きいと考えられます。

(4) 民間デリバリー方式（食缶）

①概要

民間事業者の調理施設で調理した給食を各校に配送する方式です。民間事業者の施設を活用するため、市による施設整備が不要である等のメリットがありますが、参入事業者の確保が課題となります。

②調査結果

令和3年4月に実施された民間事業者へのサウンディング調査（参入意向調査）によると、事業者による提供が可能と見込まれる食数は、1日あたり最大約17,000食～約20,000食という結果でした。

(5) 必要経費の比較

各実施方式の必要経費（概算）の試算は以下のとおりとなっています。

	自校調理方式	親子調理方式	給食センター方式	民間デリバリー方式（食缶）
初期投資費	約162億円	約76億円	約144億円	約23億円
修繕更新費	約300億円	約129億円	約255億円	約40億円
維持運営費	約650億円	約750億円	約539億円	約682億円
計 （1食あたり）	約1,112億円 （約442円）	約955億円 （約380円）	約938億円 （約373円）	約745億円 （約296円）

※同一方式により実施するものと仮定した場合

（事業期間40年間、対象校：82校、必要食数：37,000食、年間実施日：170日）

※2012年（平成24）年時点の経費試算について2020（令和2）年時点に再試算したもの（物価変動等を反映）

2. 全員喫食制における最適な実施方式について

(1) 最適な実施方式

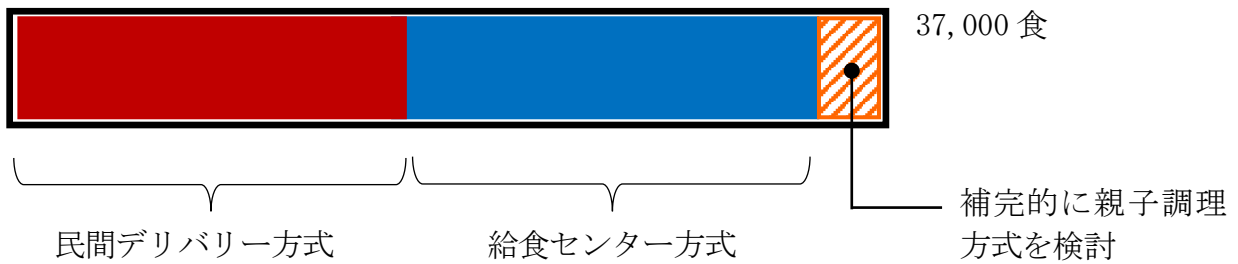
調査検討の結果、いずれの実施方式にも課題はありますが、全員喫食制を早期実現するためには、コストや導入のしやすさの面でメリットのある民間デリバリー方式と、給食センター方式の2つを柱として、組み合わせにより実施していくことが望ましいと考えます。

民間デリバリー方式と給食センター方式を具体的にどう組み合わせるかについては、教育委員会において、民間事業者の参入意向や給食センター用地の確保状況、今後の人口減少の推計など、中長期的な観点も踏まえて検討いただくよう望みます。

なお、親子調理方式については、対応可能な学校が限られますが、既存施設の活用により他の方式に比べて費用対効果や効率性等の観点から効果的となる場合に、全体の整合性も考慮のうえ、補完的に導入することが考えられます。

自校調理方式については、対応可能な学校が極めて限定的であり、初期投資に要する経費や工事中の学校生活への影響などから、基本的には検討対象から除外すべきではないかと考えます。

【組み合わせによる提供イメージ】



(2) 全員喫食制への移行時期について

全員喫食制への保護者の期待は大きく、可能な限り早期の移行に向けて取り組んでいただきたいと考えます。

また、移行時期については、異なる実施方式においても、できるだけ全市で統一することが望ましいと考えますが、方式によって早期の移行が可能な場合には、対象となる学校について先行実施を行うなど柔軟な対応も検討していただくよう望みます。

(3) その他

給食センターの整備にあたっては、他都市の事例を参考にしながら、防災や食育の観点でも施設を活用できないか検討いただきたいと考えます。

IV その他の検討課題

中学校給食の全員喫食制への移行に伴う諸課題について共有するとともに、検討を行いました。

1. 給食内容について

安全安心を大前提として、成長期にある中学生にふさわしい、栄養バランスに配慮した魅力的な給食となるよう、献立内容の工夫に取り組んでいただきたいと思います。特に、実施方式が異なったとしても、十分な質を担保できるよう取り組んでいただきたいと思います。

また、食物アレルギーを持つ生徒等への対応について、小学校給食における対応を参考として検討いただきたいと思います。

2. 給食時間について

現在、神戸市の中学校では、お昼の休憩時間（40～45分間）のうち、給食時間は20分間又は25分間となっていますが、全員喫食制に移行する際は、教室での配膳時間が必要となるため、給食時間を今以上に長く確保する必要があります。

学校給食は食育の推進という教育的な意義があることから、十分な給食時間の確保が望ましいと考えられますが、学校生活への影響等なども十分に踏まえて検討していくことが必要です。引き続き、教育委員会と学校がコミュニケーションを取り合い、望ましい給食時間のあり方について、検討を重ねていただくよう望みます。

3. 食育の推進について

子どもの成長段階に応じた食育の推進を図っていただきたいと思います。また、給食時間だけではなく、他の授業時間なども含めて食育の推進に取り組んでいただくよう望みます。