

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、使用食材の偏りがな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 (μ g 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

(2) 内容の充実の取組状況

		30年度	29年度	28年度
主食	ブレンドパン	米粉パン (5月、9月、11月、2月) ひょうごの小麦パン (1月) 黒糖パン(7月) ほうれんそうパン(12月) ライ麦パン(6月) にんじんパン(3月) ナン(11月)	米粉パン (5月、9月、11月、2月) ひょうごの小麦パン (6月、1月) 黒糖パン(7月) ほうれんそうパン(10月) ライ麦パン(12月) にんじんパン(3月)	兵庫の小麦パン(6月) 米粉パン(7月) たけのこごはん(5月) 発芽玄米入りごはん(6月、11月、2月)
	炊き込みご飯	発芽玄米入りごはん (4、6、9、11、1月) たけのこごはん(5月) ずし飯(3月) 赤飯(3月)	発芽玄米入りごはん (4、6、9、11、1月) たけのこごはん(5月) ずし飯(3月) 赤飯(3月)	たけのこごはん(5月)、 発芽玄米入りごはん (6月、11月、2月)、 ずし飯(3月)、 赤飯(3月)
副食	献立内容の充実(3品献立)	24回	23回	15回
デザート ※太字は 行事の デザート	4月	りんごゼリー、 花見だんご	りんごゼリー、 花見団子	—
	5月	いちごゼリー、ミニゼリー(アセロラ)、 ちまき	いちごゼリー、ミニゼリー、 ちまき	—
	6月	フルーツカクテル、キャロットゼリー、 わらびもち 、ミニゼリー(ピーチ)	フルーツカクテル、ミニゼリー、 キャロットゼリー、 わらびもち	フルーツカクテル
	7月	パイナップル、ミニゼリー	みかんゼリー、パイナップル	パイナップル
	9月	ぶどう、なしゼリー、月見だんご、 アイスクリーム	ぶどう、アイスクリーム、 なしゼリー、ミニゼリー	ぶどう
	10月	かき、フルーツカクテル、ヨーグルト、 ミニゼリー(洋なし)	月見だんご、フルーツカクテル ミニゼリー、かき、ヨーグルト	神戸ぶどうゼリー
	11月	神戸ぶどうゼリー、りんご	りんご、ハニーポテト 神戸ぶどうゼリー、ミニゼリー	りんご
	12月	みかん、ミニゼリー(アップル)	みかん、アップルゼリー	—
	1月	くりきんとん、みかん、ミニゼリー(ピーチ)	みかん、ミニゼリー	みかん
	2月	節分豆 、あんにとんこ、 ミニゼリー(アセロラ)、 ぼんかん	節分豆 、りんごゼリー あんにとんこ、 ぼんかん	ぼんかん
3月	ひなあられ 、ミニゼリー(アップル)、 みかんゼリー	ひなあられ 、ミニゼリー、 みかんゼリー	みかんゼリー	
ふりかけ ・ジャム類	4月	いちごジャム、ふりかけ(さかな)	いちごジャム、ふりかけ	いちごジャム
	5月	ふりかけ(ひじきウエット) アプリコットジャム	アプリコットジャム、ふりかけ	—
	6月	たべる小魚、ミルメーク、ふりかけ(さけ) ブルーベリージャム	ミルメーク、ブルーベリージャム ふりかけ	ミルメーク
	7月	りんごジャム、ふりかけ(ゆかり)	りんごジャム、ふりかけ	—
	9月	ふりかけ(わかめウエット)、洋なしジャム	洋なしジャム、ふりかけ	メープルジャム
	10月	バター、たべる小魚、ふりかけ(のり)	ブルーベリージャム、ふりかけ	—
	11月	神戸ぶどうジャム、ふりかけ(わけめウエット)	ふりかけ、味つけのり 神戸ぶどうジャム	—
	12月	ミルメーク、いちごジャム	たべる小魚、バター、ふりかけ ミルメーク	—
	1月	みかんジャム、つくだに(兵庫のり)	つくだに、みかんジャム スライスチーズ	つくだに
	2月	味つけのり、ミルメーク、 神戸いちじくジャム	ミルメーク、ふりかけ、 味つけのり、メープルジャム	味つけのり
3月	スライスチーズ	ふりかけ、おたのしみチーズ	—	

(3) 学校現場の声（平成30年度給食献立状況報告書より抜粋）

【主食等】

- ライ麦パンはおいしかった。パンの種類を増やしてほしい。
- △発芽玄米入りご飯とライ麦パンの残食が多い。教師の声かけが必要だと思う。
- 米粉パンがモチモチとしておいしい。
- △ほうれんそうパンのような特別パンの回数を増やしてほしい。
- 黒糖パンが好評。

【副食】

- 1年生はくきわかめやレバーなど、初めて食べる食材もあったが、食べるとおいしいという子が多かった。
- △肉料理や揚げ物は残さず食べるが、野菜料理は苦手で残す児童が多い。すっぱい味も苦手。
- 魚のからあげが多かった。魚料理の揚げ物は好評。家庭では魚料理は減りつつある。
- どのクラスも残食がなく、きれいに食缶を空にしていた。
- △カミカミビーンズや田作り風は、1年生にとって時間がかかる。
- △若竹に、野菜ソテー、ぶた肉のやな川風の量が少ないと高学年からの声があった。
- カミカミビーンズは食べにくそうだが、今の子供たちには必要。
- きのこスープ、けんちんじる、五目たんめん、多くの食材が使われ野菜の出汁がおいしい。
- △試食会で保護者からもう1品野菜がほしい、彩り（青菜）がほしいという声があった。
- △みそしるを週に1回だしてほしい。
- 保護者の試食会の日がとうふのカレーで、好評だった。
- 季節の食材を使った料理があり、秋の味覚について話す機会ができ、良かった。
- 新料理のあげじゃがのミートソースが大人気でまた食べたいという意見が多かった。

【食育】

- 若竹に、花見だんごを初めて食べる1年生もいた。季節の料理として伝えていきたい。
- ちまきは、食べなれておらず、苦手な児童がいるが、食文化として伝えていきたい。
- 外国の特色ある料理をいろいろと食べられることは、とてもいい経験だと思う。
- 3品献立（1汁2菜）は、見た目もよく、食指導につながる内容だった。
- バジルポテトのバジルは兵庫県産のバジルで食育によかった。

【食の楽しみ】

- 花見だんごやりんごゼリー、ジャムやふりかけなども付いていて、嬉しそうだった。
- △1年生の中に、花見だんごやいちごジャムなど、甘いものを嫌がる子がいる。
- ふりかけがあるとご飯がすすみ、低学年も早く食べ終えることができる。
- 暑い日のゼリー、わらびもち等デザートが嬉しい。
- アイスクリームをととても喜んでいて。
- ぶどう、アイス、なしゼリー、月見だんごなど、デザートが充実し、楽しみにしていた。
- △ミルクを開封するときの牛乳をひっくり返すことがあり、アレルギーの対応に苦慮した。
- ミルクは牛乳の苦手な子が飲みやすい。

【こうべ特産給食】

- 好評。
- 品数が多く、豪華で、喜んで食べていた。
- 朝から子供たちが楽しみにしていた。
- ほとんどの食材が神戸産であることに子供も教師も驚いていた。意義のある献立だと思う。
- △量が多く、残が出た。低学年には量が多い。
- 神戸たまねぎミンチカツ、たまねぎとミンチのバランスがよく、ご飯が進んだ。

【献立全体に関して】

- 食べやすい献立で1年生も喜んでいた。(4月)
- △小型パンと麺類の組み合わせは炭水化物ばかりのイメージなので、麺類のおかずは無くしてもよい。(4月)
- 毎日今日は何かと献立を楽しみにしている。(5月)
- △家で食べなれていないものは人気がないようだ。(5月)
- △家で洋食系が増えているので、給食はあえて和食の1汁3菜をもっと取り入れてほしい。(5月)
- 世界各国のいろいろな料理が出てきてよかった。国旗の掲載も分かりやすかった。(6月)
- 6月食育月間の外国料理は高学年に定着してきた。楽しみにしていた。(6月)
- 保護者からとても丁寧に作られていることが分かったという声があった。
- △警報で食べられなかった献立(皿うどん、プルコギ等)を残念がっていた。(7月)
- 夏らしい献立が多く、活力になっている。(7月)
- 暑さの残る日もあったが、よく食べていた。(9月)
- かき、ヨーグルト、洋ナシゼリー、にこみうどん、焼きそばなど、子供が好きな給食が多かった。(10月)
- 試食会でセルフドック、コーンスープが好評。野菜がしっかり食べられる、家でもやってみたい等の声があった。(10月)
- 試食会で菜めし、さんまのかんろに、ぶたじろの献立の量・味・組み合わせに保護者が大満足。(10月)
- △油濃い献立が多い。しゅうまい、じゃがいも等、揚げなくてもよいのでは。低学年には量が多い。(10月)
- △季節献立や新料理だけでなく、特産給食のようにわくわくする献立も入れてほしい。(11月)
- 納豆は好き嫌いが分かれるが、食経験をひろげるために、年1回登場してほしい。(11月)
- △和食離れが進んでいるので、給食に和食を出してほしい。(12月)
- 寒くなってきたので、ほうとうやスープのような温かい汁物がうれしい。(12月)
- 正月料理、兵庫県の郷土料理に関心をもって食べていた。(1月)
- △食べられないものが人気のない献立になっている。(2月)
- 卒業、進級お祝い献立、とても喜んでいた。(3月)
- 温かい給食が食べられて幸せ。ありがとうございます。1年を通しおいしかった。(3月)

(参考 献立例)

行事献立

お花見:

ごはん・さわらのたつたあげ・若竹に・**花見だんご**



季節のデザート:

京風うまに・きゅうりのちゅうかづけ・**わらびもち**



節分献立:

ごはん・いわしのかば焼き・ぶた肉のはりはりじる・**節分豆**



端午の節句:

ごはん・おろしハンバーグ・五色に・**ちまき**



お月見:

パン・だいず入りチキンカレー・野菜のドレッシングそえ
月見だんご



ひなまつり献立:

ちらしずし・れんこんのたつたあげ・赤だし・
ひなあられ



ブレンドパン・かわりごはん

ライ麦パン

(ロシア料理) ポルンチ・蒸し野菜(カリフラワー)



にんじんパン

(卒業・進級お祝い献立) フライドチキン・野菜ポタージュ
みかんゼリー



ナン

だいず入りチキンカレー・蒸し野菜(ブロッコリー)



ほうれんそうパン

豆乳チャウダー・蒸し野菜(ブロッコリー)



黒糖パン

とうふ・チャンプルー・ミートボールのチリソース



赤飯

あかうおのからあげ・こまつなとたくあんのいためもの・すましじる



郷土料理

こうべ特産給食

ごはん・味つけのり・神戸たまねぎミンチカツ
こまつなとたくあんのためもの・みそしる
神戸ぶどうゼリー



兵庫県郷土料理

たこめし・はたはたのからあげ・もち麦めん



デザート類

にこみハンバーグ・野菜ソテー・**アイスクリーム**



焼そば・カリフラワーのあまずけ・**ヨーグルト**



森のハンバーグ・みそしる・**かき**



とうふチャンプルー・ミートボールのチリソース
パインアップル



ふりかけ・ジャム類

ビーフストロガノフ・野菜ソテー・**神戸ぶどうジャム**



バター・野菜のクリームスープ・さつまいもとだいずのかりんとう



ミルク(コーヒー)・けい肉のチャウダー・野菜ソテー



つくだに(兵庫のり)・たらのみぞれかけ・
ふた肉と野菜のスープ

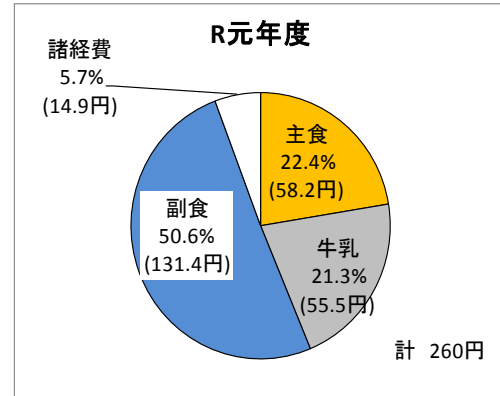
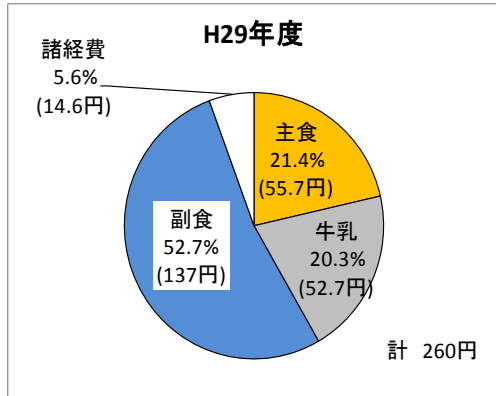


洋なしジャム・マカロニのクリームに・えだまめ



4. 給食費の内訳

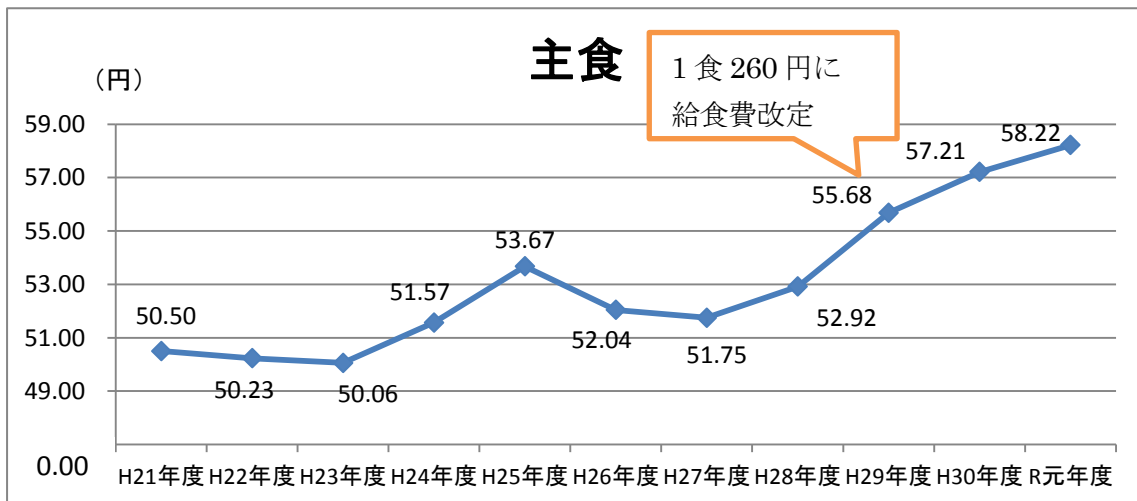
- 平成 29 年度（前回給食費改定時）と令和元年度を比較すると、主食と牛乳の価格上昇により副食に使用できる価格が減少している。
- 献立作成時に価格を考慮し、提供する内容を工夫することで給食費（260 円）内に収まるよう努めている。



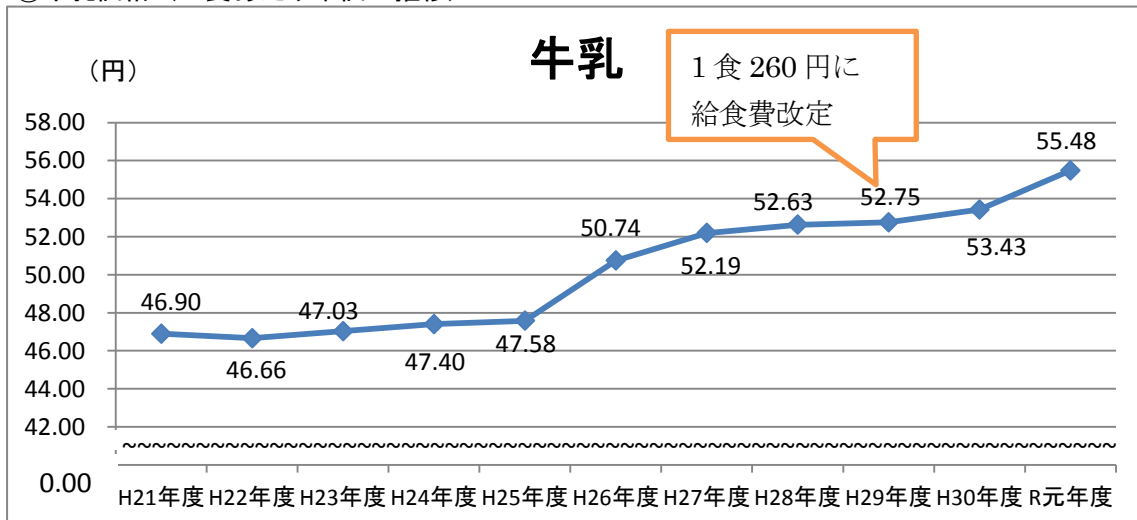
(1) 一食あたり単価の推移

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。

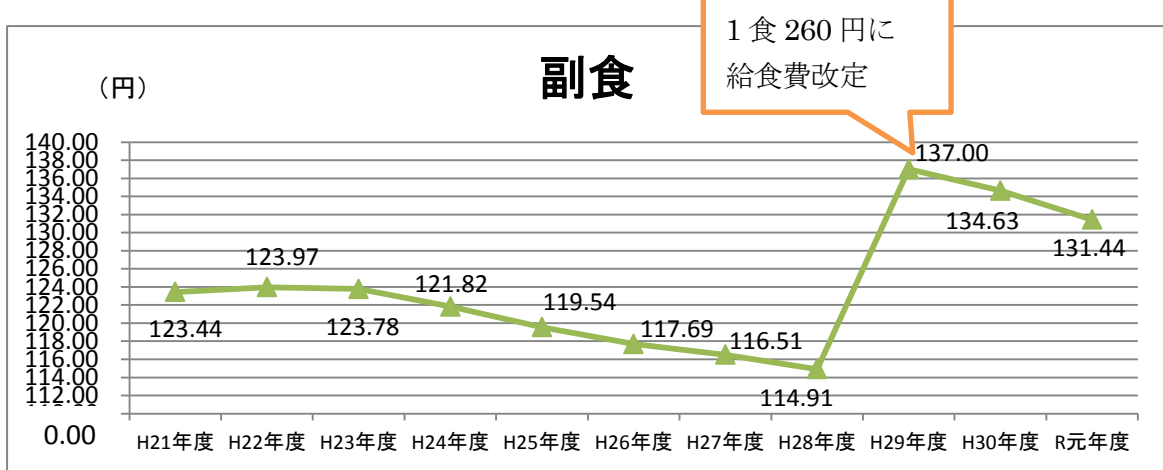
① 主食価格（一食あたり単価の推移）



② 牛乳価格（一食あたり単価の推移）

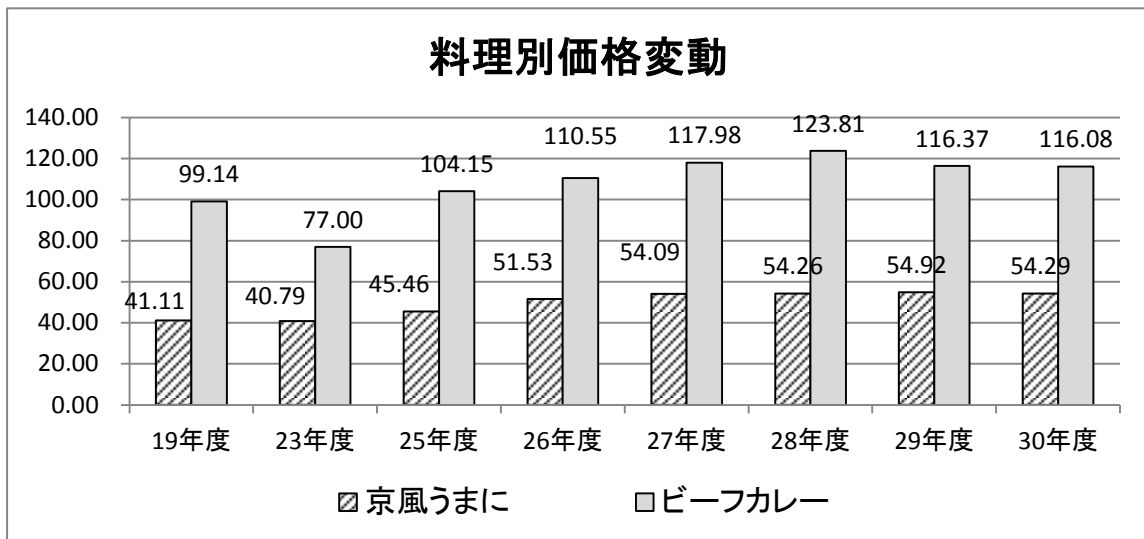


③副食価格（一食あたり単価の推移）



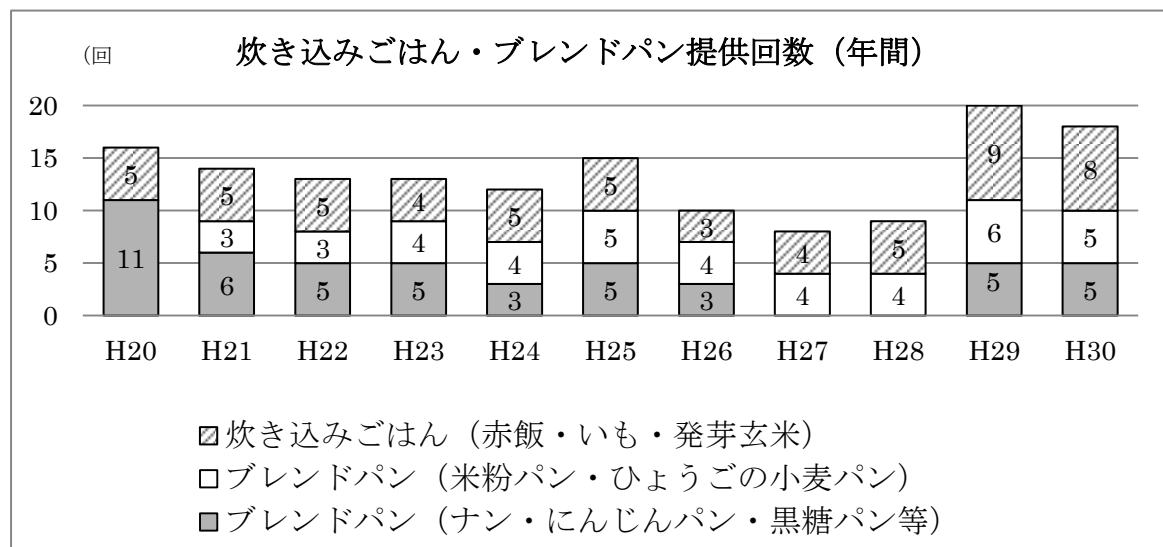
(2) 料理の価格変化

改定後はほぼ横ばい。

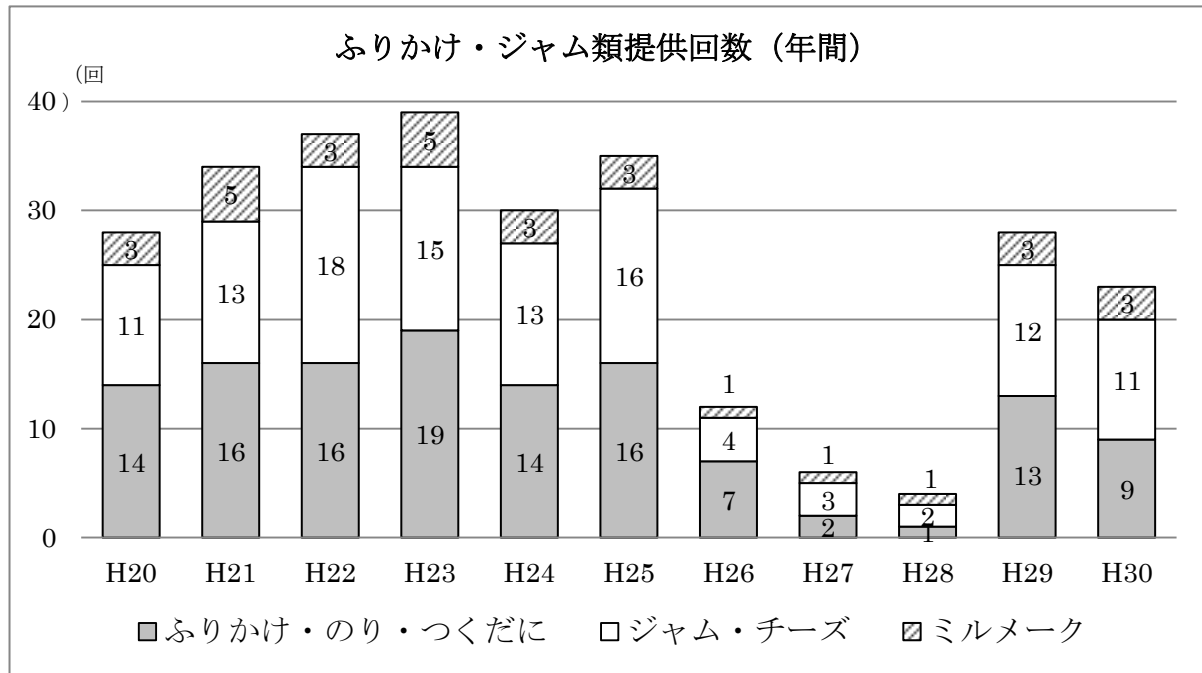


(3) 献立作成上の工夫

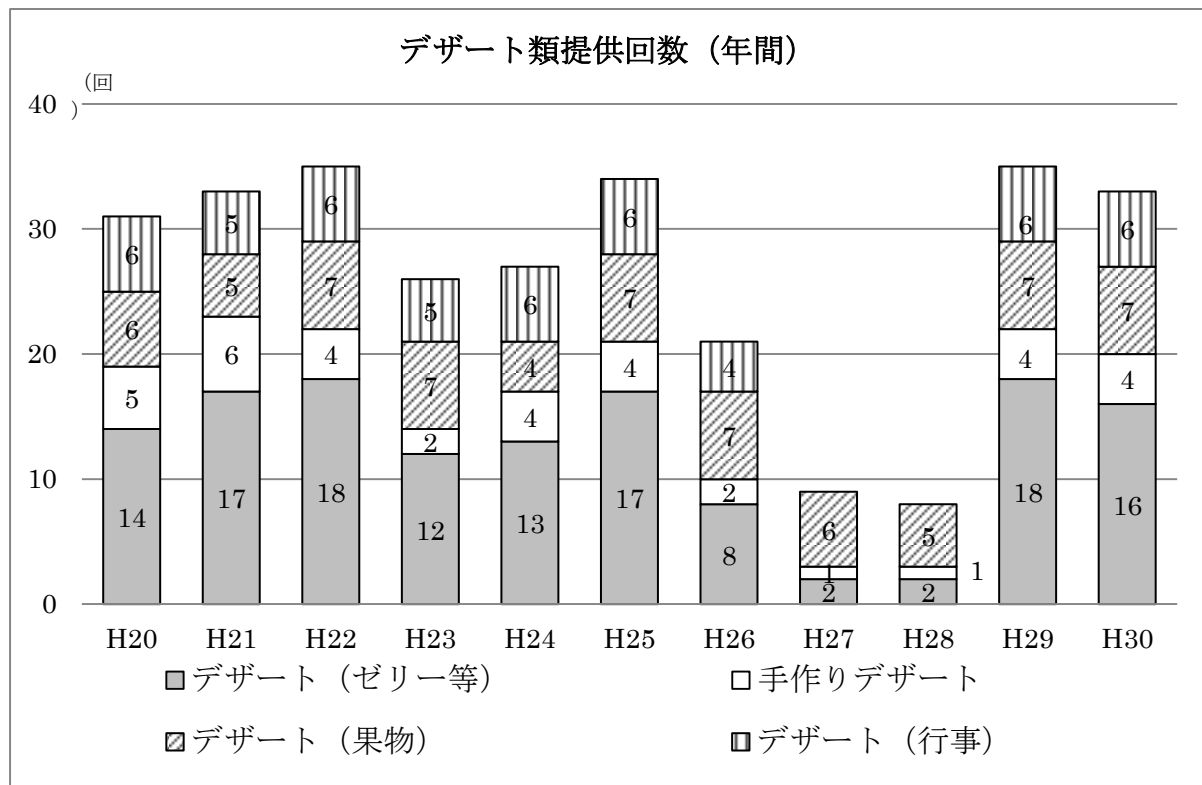
①【主食内容の工夫】



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。

平成30年8月1日改正版基準

	文科省摂取基準 中学年	
	改正後	改正前
エネルギー kcal	650	640
たんぱく質 ※（ ）内は範囲	摂取エネルギー-全体の 13～20%	24g (18～32)
脂質 %	摂取エネルギー-全体の 20～30%	摂取エネルギー-全体の 25～30%
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	350
マグネシウムmg	50	—
鉄 mg	3	3
ビタミンA μgRAE	200	170
ビタミンB1 mg	0.4	0.4
ビタミンB2 mg	0.4	0.4
ビタミンC mg	20	20
食物繊維 g	5.0以上	5

(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