

平成 29 年度 神戸市小学校給食の概要

1. 学校給食と関係法等

小学校給食は、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	学 校 教 育 法 第 19 条
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)	高等学校定時制及び通 信教育振興補助金交付 要綱	
夜間課程 高等学校	夜間課程をおく高等学校における学校給 食に関する法律 (S30⇒H21 改正施行)		

* 給食費以外の教科用図書、修学旅行等に係る就学援助は「就学困難な児童及び生徒に係る就学奨励に関する法律」(S31⇒H28 改正施行) で規定

* 幼稚園で実施している給食や高等学校での食堂等は、学校給食法に基づくものではない。

2. 単独校調理場方式と共同調理場方式

(1) 調理の方法としては、主として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	139 (138)	1	5	145 (144)
共同調理場方式	北センター	0	0	18 (19)
	垂水センター	6	0	6
計	163	1	5	169

* () は、御影北小学校の建て替えに伴い北センターからの配送 (9月～)

(2) 北センター・垂水センターの調理業務・配送業務は民間に委託している。

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、（公財）神戸市スポーツ教育協会が、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、学校や共同調理場に配送している。

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。なかでも、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. 学校給食費の流れ

学校給食費は、保護者から学校が徴収し、（公財）神戸市スポーツ教育協会に送金され、同協会から、副食食材業者、牛乳業者、パン業者に各々支払われる。

5. 平成29年度の学校給食の実施について

(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 83,044人（29年度）

(4) 学校給食費 1食あたり 260円（平成29年4月改定）

月額 4,350円

年額 約47,850円

6. 献立作成から決定

毎月の献立は、栄養教諭が中心となり、原案を作成し、この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する。

決定した献立の内容・明細により、（公財）神戸市スポーツ教育協会が全体の量・予定金額を計算し、区代表の校長等で組織する「学校給食運営委員会」で業者の発注が承認される。

7. 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。ただし、危険分散を図るため全市を7ブロックに分けて、献立を出す組み合わせを変えている。

また、学校給食共同調理場の献立や特別支援学校の献立については、配送時間や設備等への考慮や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（小学校中学年）

エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンc	食物繊維	ナトリウム（食塩相当量）
kcal	総g	mg		ug	mg			g	
640	24.0	350	3.0	170	0.40	0.40	20	5.0	2.5未満

- ・上記の基準にそった栄養量の確保に努める。
- ・たんぱく質は摂取基準の範囲（18～32g）とする。
- ・脂質は摂取エネルギー全体の25～30%とする。