

平成 29 年度の学校給食の実施状況

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 83,044 人 (29 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. 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

	H28学校給食摂取基準 [児童(8~9歳)]	H28実績 [小学校(神戸市)]	H29実績 [小学校(神戸市)]
エネルギー (kcal)	640	634	645
たんぱく質 ※()内は範囲 (g)	24 (18~32)	25.5	26.2
脂質 (%)	摂取エネルギー 全体の25~30%	29.7	29.3
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	315	321
鉄 (mg)	3	2.3	2.5
ビタミンA (μ g RE)	170	339	369
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	22	26
食物繊維 (g)	5	3.7	3.9

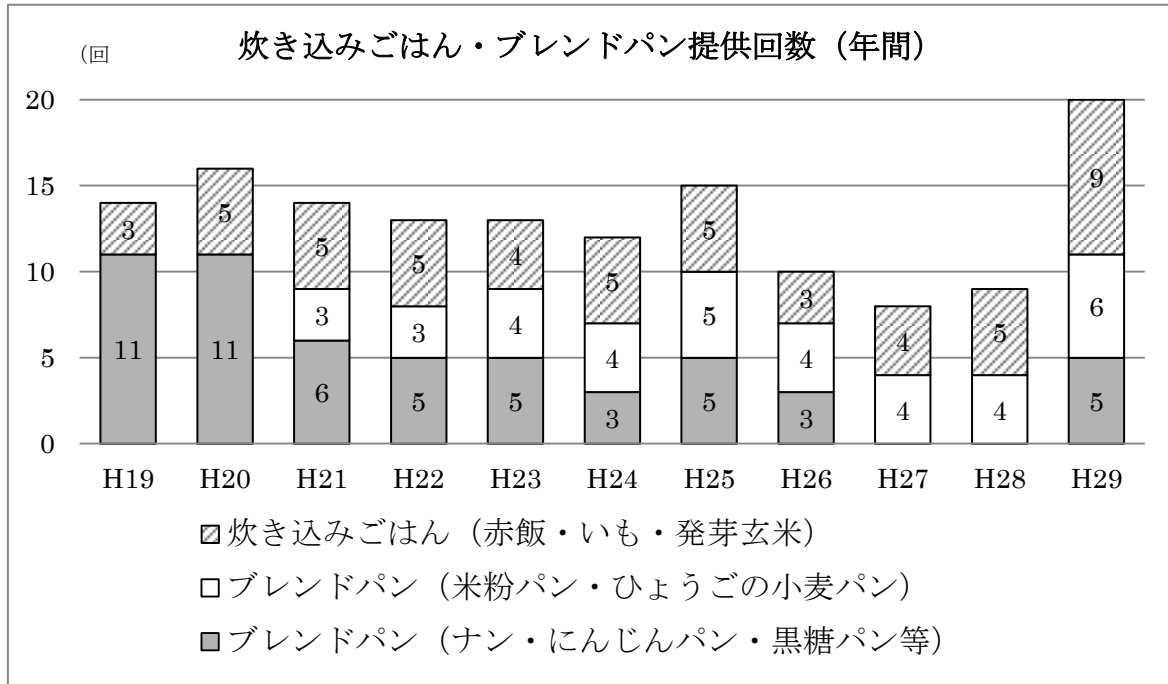
(3) 平成29年度の学校給食の献立 (主なもの)

献立回数189回 米飯回数113回 実施回数184回	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
季節・行事	若竹に 花見だんご	グリーンスープ たけのこごはん 若竹じる ちまき	★食育・国際月間献立 カミカミ献立 えだまめ	七夕料理 七夕そうめんじる とうがんスープ なすの田楽	とうもろこし えだまめ	カミカミ献立 森のハンバーグ きのこじる さんまのかんろに 月見だんご	きのこスープ さんまのかば焼き	冬至料理 かぼちゃのそぼろあんかけ	正月料理 ぞうに(白みそ) くりきんとん 給食週間の料理 のり(つくだに) もちむぎめん ぼたんじる	節分料理 節分豆 いわし料理 かすじる	ひなまつり献立 ひなあられ ちらしずし 卒業お祝い献立 赤飯・フライドチキン
新献立(月1回程度) 新食材は9月以降に使用			カリフラワーのスープに さけクリームスパゲティ	とんじゃがスープ	けい肉のスパイシーに いため	チンゲンサイのさっぱり いため	洋風にももの	けい肉のみぞれじる		あまからごぼう つくねじる	フライドチキン 赤だし
変わりごはん	発芽玄米		発芽玄米		発芽玄米		発芽玄米		発芽玄米		赤飯
ブレンドパン		米粉パン	ナン ひょうこの小麦パン	黒糖パン	米粉パン	ほうれんそうパン	米粉パン	ライ麦パン	(ひょうこの小麦パン)	米粉パン	にんじんパン
ミルク・添加物等 (ふりかけ・ジャム各月1 回)	ふりかけ(わかめ) いちごジャム	ふりかけ(ひじき) アプリコットジャム	ミルク(ココア) ふりかけ(わかめ) ブルーベリージャム	ふりかけ(ゆかり) りんごジャム	ふりかけ(おかか) 洋なしジャム	ふりかけ(のりかつお) ブルーベリージャム	神戸ぶどうジャム (10月か11月) ふりかけ(ひじき)	ふりかけ(おかか) ミルク(キャラメル) バター	つくだに(兵庫のり) 黒豆 スライスチーズ みかんジャム	ミルク(コーヒー) 味付けのり メープルジャム ふりかけ(さかな)	おたのしみチーズ ふりかけ(さけ)
背割りパン		セルフドッグ				セルフドッグ				セルフドッグ	
3品献立 (季節・特献ほか考慮する もののみ)		たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる	五目ごはん ますのからあげ みそじる	あらびきソーセージ ツナポテト パンプキンスープ	スパゲティミートソース フライビーンズ ぶどう	菜めし さんまのかんろに ぶたじる	大豆ごはん ますのからあげ さわにわん	ベジタブルカレー 白身魚フライorささみフ ライ プロッコリー(生)	ぞうに(白みそ) 田作り風 くりきんとん	さけごはん あげのふくめに つくねじる	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
	※4月は仕上げ時間が 早いため計画しない	こんぶ豆 あじのたつたあげ さわにわん	ウインナーポトフ (ゆでものなし) 小えびのからあげ フルーツカクテル	ブルコキトツパブ わかさぎのからあげ 春雨スープ	梅じゃこごはん ますのからあげ みそじる	ピピンバ しゅうまいのからあげ わかめスープ	ぶたにらどん はたはたのからあげ みそじる	牛どんどん わかさぎのからあげ 汁物	たこめし はたはたのからあげ もちむぎめん	八宝菜 揚げ物 あんにとんどうふ	ちらしずし れんこんのたつたあげ 赤だし
					ひじきごはん わかさぎのからあげ さつまじる	クリームシチュー カミカミビーンズ フルーツカクテル					フライドチキン 野菜のポタージュ みかんゼリー
★地産地消メニュー		ごはん ほっかけどん 揚げ物 みそじる(こうべ旬菜)					ごはん 神戸たまねぎミンチカツ みそじる(こうべ旬菜) 3品用そえ野菜 神戸ぶどうゼリー	ごはん すきやき ちりめんじゃこのいりに		旬菜スープ (こうべ旬菜こまつな)	

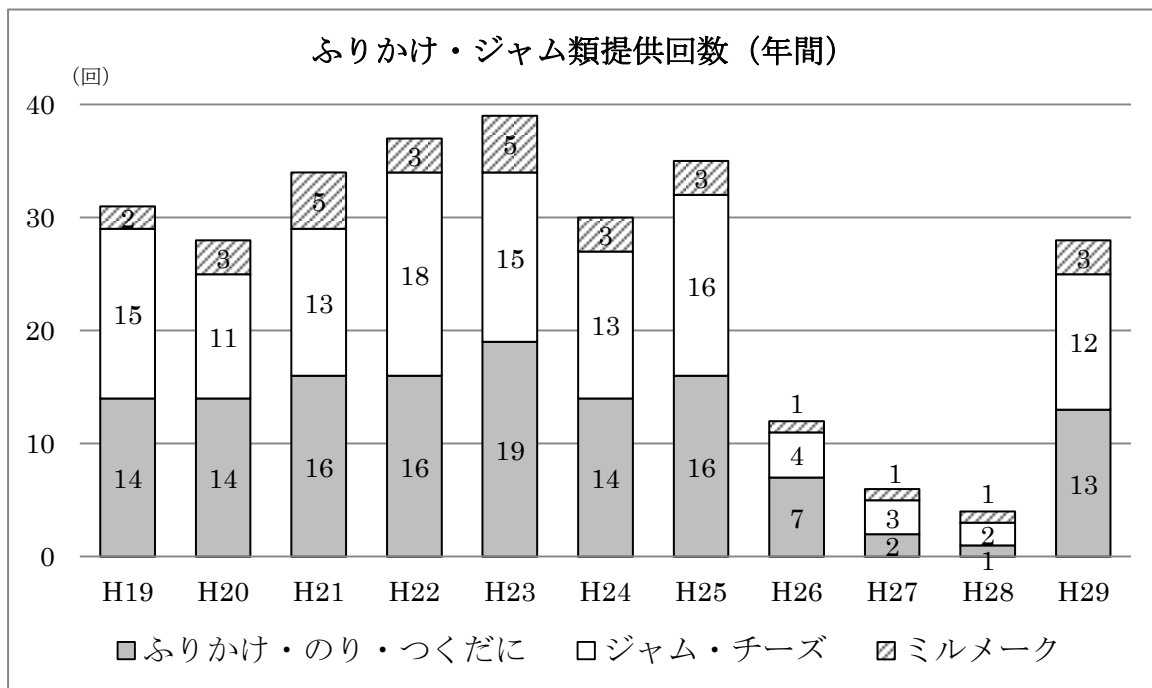
(4) 内容の充実の取組状況

		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 (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) たけのごはん(5月) すし飯(3月) 赤飯(3月)	たけのごはん(5月)、 発芽玄米入りごはん (6月、11月、2月)、 すし飯(3月)、 赤飯(3月)
副食	献立内容の充実(3品献立)	23回	15回
	肉の使用頻度(鶏:牛:豚) 回数 重量	1.3 : 1 : 1.5 1.1 : 1 : 1.1 ※別途しし肉を提供	2.6 : 1 : 2.7 2.3 : 1 : 2.2
デザート ※太字は 行事の デザート	4月	りんごゼリー、花見団子	—
	5月	いちごゼリー、ミニゼリー、 ちまき	—
	6月	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	みかんゼリー、パインアップル	パインアップル
	9月	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	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	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、アップルゼリー	—
	1月	みかん、ミニゼリー	みかん
	2月	節分豆 、りんごゼリー あんにとどうふ、ぼんかん	ぼんかん
	3月	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
5月		アプリコットジャム、ふりかけ	—
6月		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	—
9月		洋なしジャム、ふりかけ	メープルジャム
10月		ブルーベリージャム、ふりかけ	—
11月		ふりかけ、味つけのり 神戸ぶどうジャム	—
12月		たべる小魚、バター、ふりかけ ミルメーク	—
1月		つくだに、みかんジャム スライスチーズ	つくだに
2月		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		ふりかけ、おたのしみチーズ	—

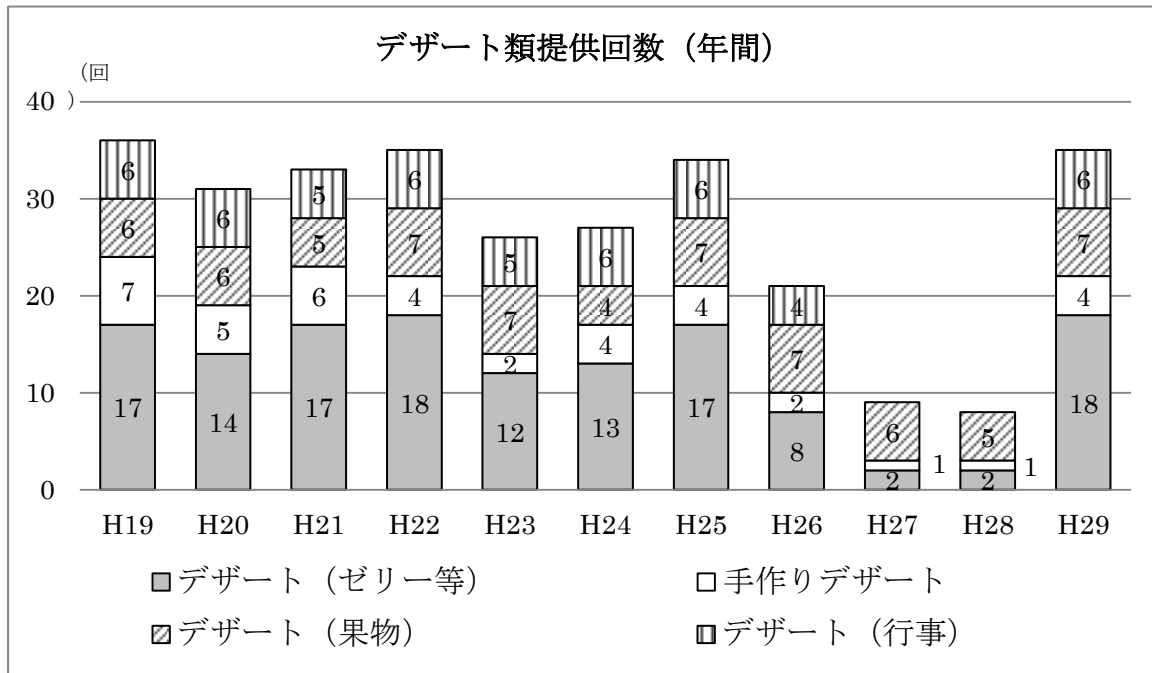
①主食



②副食【ふりかけ・ジャム類】



③副食【デザート等】



（参考）内容充実のための具体策

①主食の充実

（物価上昇への対応、月1回程度のブレンドパン、2か月に1回程度の炊き込みごはんの提供）

②牛乳価格の上昇（物価上昇への対応）

③副食の充実

（行事、郷土、季節、外国料理等における3品献立の回数増など献立内容の充実、肉の使用頻度の均一化、食材の多様化や野菜等の使用拡大）

④デザート類の充実

（行事や手作りデザート、季節の果物等、食育につながる食材の週1回程度の提供、ふりかけ類 [ごはん]やジャム類[パン]など主食を食べやすくするもののそれぞれ月1回程度の提供等）

⑤諸経費の上昇

(5) 学校現場の声 (平成29年度給食献立状況報告書より抜粋)

【主食等】

- ナン、黒糖パン、ほうれんそうパン、ライ麦パンなど、久しぶりのブレンドパンが好評だった。
- 副食や添加物 (ふりかけ、ジャムなど) が増え、主食が残らなくなった。

【副食】

- すきやきのお肉が生肉でおいしく、好評だった。(12月 人気献立NO. 1)
- 正月献立は好評で毎年楽しみにしている。お正月料理を味わっていない子に良い献立だった。
- ぼたんじるはしし肉の臭みがなく好評だった。給食でしか食べないという児童がけっこういる。
- 節分料理に節分豆がつき、喜んでいて。
- △節分豆の数が多くて食べるのに時間がかかった。
- 子供たちに人気のメニューが多く取り入れられ、1年生にとっても食べやすかった。
- 子供の好きなおいしいおかずが多く、こういう日は食べ終わるのが早かった。
- 給食で、生まれて初めて口にしたというメニューもあった。
- 定番の和食の組み合わせも人気だった。
- 試食会のハッシュドビーフ、蒸し野菜(カリフラワー)が保護者に好評だった。(10月)
- 試食会の菜めし、さんまのかんろに、ぶたじるが保護者に好評だった。(10月)
- 牛肉とさといものにも、みずなのじゃこには、試食をした学校評議員に良い献立とほめられた。

【食育】

- 6月の外国料理、献立表に国旗がついていて、興味を持っていた。掲示や話題、食育に役立った。
- 季節の食材やこうべ旬菜を使った献立、七夕、正月、節分などの行事献立、郷土料理、お祝い献立など、食指導につながる献立が充実していた。
- えだまめ、とうもろこし、ぶどうなど、季節感があり、手で食べられる食材を楽しんでいた。

【食の楽しみ】

- 花見だんご、ちまき、わらびもち、柿など、食べ慣れていないデザートもあるが、季節感があってよかった。残してほしい。
- みかんゼリー(通称とくれん)は久しぶりで好評だった。今度はいつ出ると期待が大きかった。
- 久しぶりのアイスクリームに、「本当に出るの」等、1週間くらい前からテンションがあがっていた。
- フルーツカクテル、ヨーグルトも久々で、大喜びした。
- デザートメニューが楽しみになってきている。
- ミルクは人気がある。牛乳の残が減る。
- バター、スライスチーズ共に久しぶりで、食べ方が分からない子がいた。
- △ヨーグルトやフルーツカクテル等のせっかくのデザートなのに、組み合わせで食べ切れない子がいる。
- △あんにとどうふは、独特の味で好き嫌いが分かれた。みかん缶が品薄のため少量で残念だった。

【こうべ特産給食】

- 献立表を見たときから話題になり楽しみにしていた。インパクトがあった。
- 地産地消の指導ができた。神戸の食に関心をもち親しみがわいた。
- 神戸たまねぎミンチカツは、たまねぎの甘さを知る機会になった。大人気だった。
- 神戸ぶどうゼリーは甘くて好評だった。市販されていたら買いたいという声があった。
- 品数が多かったが、喜んでよく食べていた。
- △配り物や品数が多く、低学年では時間がかかった。
- △校外学習や修学旅行で中止になった学年があり、残念だった。
- △豪華すぎて1日ではもったいない。味つけのりを他の日にまわしてはどうか。
- △量が多くて食べ切れず、残がでた。ゼリーを他の日にまわしてはどうか。
- 年に1度のお楽しみになってよいと思う。

【献立全体に関して】

- デザートやふりかけ、ジャムなど、久しぶりの物もあり、子供たちはとても喜んでいて。(4月)
- 久しぶりのメニューが登場するなど献立の改善がよりはっきりし、子供たちが喜んでいて。(5月)
- 4月以降、献立の内容がとても良くなったという声をよく聞く。試食会でも好評。(5月)
- 献立の内容がとてもよくなったという声をよく聞く。デザートやふりかけも喜んでいて。(6月)
- 暑くなって食欲が落ちる時期、さっぱりした味や冷たいデザートが食べやすい。(6月)
- 4月以降、献立がよくなったという意見をよく聞く。デザートが増えてうれしい。(7月)
- よみときブックで学習した献立と同じ内容がなく、日々工夫されていると驚いた。(7月)
- 美味しい給食をいただいている。調理士さんに感謝の気持ちをもって食べることができた。(7月)
- 運動会の練習の時期に、味のしっかりした献立と冷たいデザートが付き、食べやすかった(9月)
- 3品献立、添加物が増えているが、残食は減っており、子供たちも豪華になったと言っている。(9月)
- 試食会で、給食費改訂により献立が充実しているという感想があった。(10月)
- 寒くなり、温かい給食を食べる時間がほっとする時間だった。(11月)
- レバー、大豆など、子供の苦手な食材も使われているが、食べられるようになってほしい。(11月)
- 献立が充実したので、毎日の給食を楽しみにしている児童が多い。(12月)
- 学級閉鎖が続き特配も多かったが、温かい料理や人気メニューも重なりよく食べていた。(1月)
- △学級閉鎖、代休で好きなメニューや年に1度のメニューが食べられなくて残念がっていた。(1月)
- 野菜を使った料理は、手間がかかる、子供の嗜好に合わない、価格が高騰している等の理由で、家庭であまり食べられていないようなので、給食で季節の野菜が色々な料理になって食べられることがとてもよい。(1月)
- 今年度、天候不順により、食材の確保が難しい状況のなか、葉物野菜が冷凍から生野菜になるなど、調理作業の変更が大変だったが、今まで普通に給食ができていたことに改めて感謝する。学校現場にもお知らせいただくと、調理士もよく理解でき、子供たちの感謝の気持ちも育つと思う。(2月)
- 4月以降、献立がよくなったという声をよく聞く。デザートやふりかけも喜んでいて。(2月)

(6) 保護者の声（給食試食会の感想等より抜粋）

- 目に見えてデザートが増えてよかった。
- ちまき・節分豆・ひなあられなど行事にちなんだデザートが出てよかった。
- 卒業、進級お祝い献立が2回あり子供がよろこんでいた。
- デザート、ふりかけ・ジャムが毎月出るようになってよかった。
- 牛肉料理の回数が増えてよかった。
- 「外国料理」を食べることができよかった。（インド料理の日に試食会開催）
- 今年度は、デザート・ジャムなどの種類が増えて子供が喜んでいる。
- 卒業した上の兄弟が、給食が豪華になってうらやましいと言っていた。いろいろと事情があると思いますが、行事食やお祝い献立など、例年子供達が楽しみにしているものは毎年出るようにしてほしい。
- 内容が充実するのであれば、値上がりするのは賛成です。
- 給食費が上がってもいいので、デザートをもっと増やしてほしい。
- 今年は、デザートなどもついていて、子供が給食を楽しみにしています。家でもよく給食の話をする。
- 行事食（花見だんご・ちまき・七夕など）がたくさんあってよい。
- 家ではなかなか食べない、いろいろな食品が使われていて、栄養のバランスがとれた給食がありがたい。
- 地域の人もあじさい給食のメニューが豪華になった。生の果物がでるのですねと言われた。
- 今年度は、デザートやふりかけなどが充実していて子供達が家で大変喜んでいる。
- 子供達の好むおかずのメニュー以上に添加物などの充実を声を上げて楽しみにしています。
- 献立が充実するなら、もっと値上がりしてもよいと思う。
- 栄養教諭の話を聞いて、衛生面でも食材でも考えられないくらい最新の注意を払い、給食を作ってくださっていることがわかりました。こんなに安全なものを食べさせているなら値上がりはまったく気になりません。
- 給食費が上がって、豪華になっているのが献立表を見ただけでわかります。子供達も家に帰って「今日はこんなのが出たよ」と給食の話をよくするようになりました。
- 献立の内容が充実したなと思います。
- デザート・添加物が増えて子供が喜んでいます。
- 牛乳が苦手なわが子にとっては、ミルメークが楽しみの一つです。
- 少しの値上げだけでこれだけのものがつくのだったら、早く値上げしてくれたらよかった。

(参考)

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づけ・**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
パイナップル



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

