

## 平成 28 年度 神戸市小学校給食の概要

### 1. 学校給食と関係法等

学校給食とは、広義の意味として、学校管理下で生徒や児童に提供する食事と狭義の意味として、学校給食法等法律に基づいて提供する食事の 2 種類がある。

教育委員会が業務として実施するのは后者であり、法律との関係をまとめると下表となる。

なお、幼稚園で実施する給食や高等学校での食堂等は、狭義の意味での学校給食ではない。

校 種	給食関係の法	就学援助関係の法等	
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	学 校 教 育 法 第 19 条
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)		
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)	高等学校定時制及び通信教育振興補助金交付要綱	

\* 給食費以外の教科用図書、就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) で規定

### 2. 単独校調理方式と共同調理場調理方式

(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	特別支援学校	計
単独調理方式	140	6	146
共同調理方式	北センター	0	18
	垂水センター	0	6
計	164	6	170

(2) 北センター・垂水センターの調理業務 (H14～)・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）

- ・学校給食の食材のうち、パン（小麦）、米飯（精米）、牛乳は、学校給食基幹食材といい、国や県の関与のもとで実施される。
- ・学校給食法が施行されて以来、これら基幹食材は、どのような不作であっても全国の児童生徒に行き渡らす必要があるため、国は各都道府県に学校給食会（兵庫県は（公財）兵庫県体育協会学校給食・食育支援センター）を設置し、そこを通じて小麦や米は供給される仕組みをつくった。
- ・全県の学校給食用小麦は、同センターが入札して業者を決定。またパン業者は同センターの登録制になっており、小麦は登録を受けたパン業者に配送され、パンに加工され、学校に配送される。

\*小麦はアメリカ・カナダ産の準1等粉を使用

- ・米飯については、各市町が米の銘柄・産地を指定し、それをもとに同センターが全農兵庫に買い付けた米を同センターから登録を受けた米飯加工工場（パン業者）が炊飯して、各学校に配送される。

\*米は全て神戸産を使用

- ・牛乳は兵庫県畜産課が毎年入札を行い、神戸市に供給する業者と価格が決定される。

主食価格・円／食・中学年

	米 飯	パ ン	牛 乳
	75 g（精米）	60 g（小麦）	200ml
28 年度	57.20 円	46.12 円	52.63 円
27 年度	54.43 円	45.66 円	52.19 円
26 年度	56.78 円	45.00 円	50.74 円
25 年度	58.09 円	43.29 円	47.58 円

#### ②副食食材

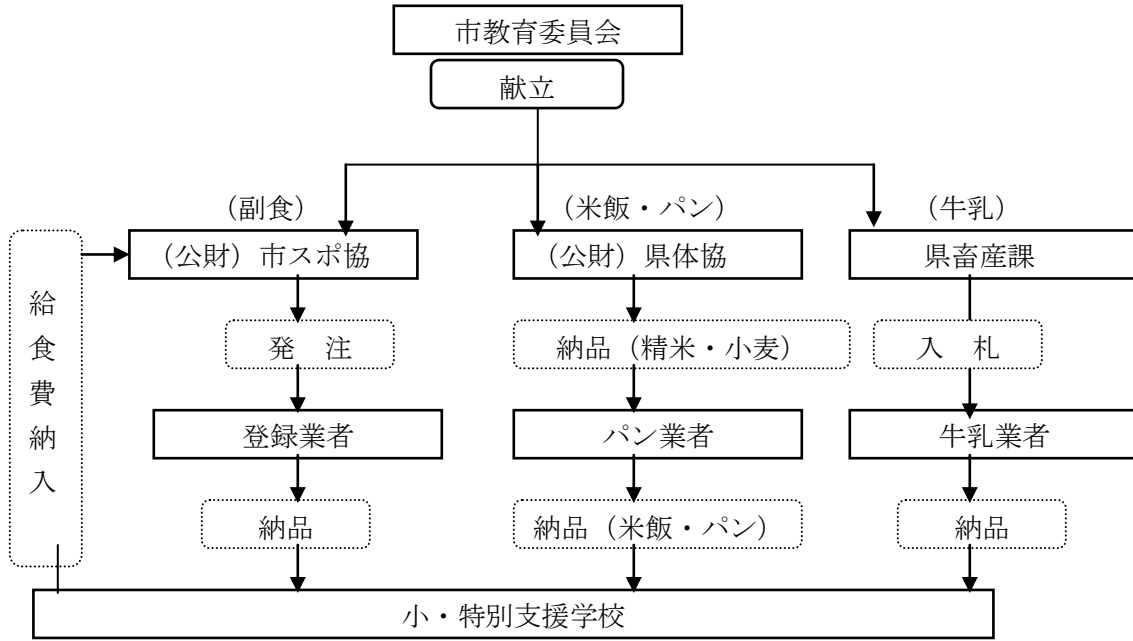
- ・副食食材は、（公財）神戸市スポーツ教育協会（給食・食育推進課）が取り扱っている。
- ・一定の条件を満たした登録業者への入札等により良品で安価、安全なものを選定し、学校や共同調理場に配送している。
- ・食材は、地元産・国内産を優先しているが、量的に入手が困難な場合に限り、外国産を使用している。
- ・生鮮野菜は、市内産を可能な限り使用しているほか、肉は国内産を使用している。

生鮮野菜に占める市内産の使用状況

	23 年度	24 年度	25 年度	26 年度	27 年度
市内産利用割合（重量）	15.8%	12.0%	15.0%	16.7%	17.0%

#### 4. 学校給食費の流れ

- ・学校給食費は月 3,900 円（233 円/食）を保護者から学校長が徴収。
- ・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（給食・食育推進課）に送金され、同協会が、副食食材業者、牛乳業者、パン業者に各々支払いされる。

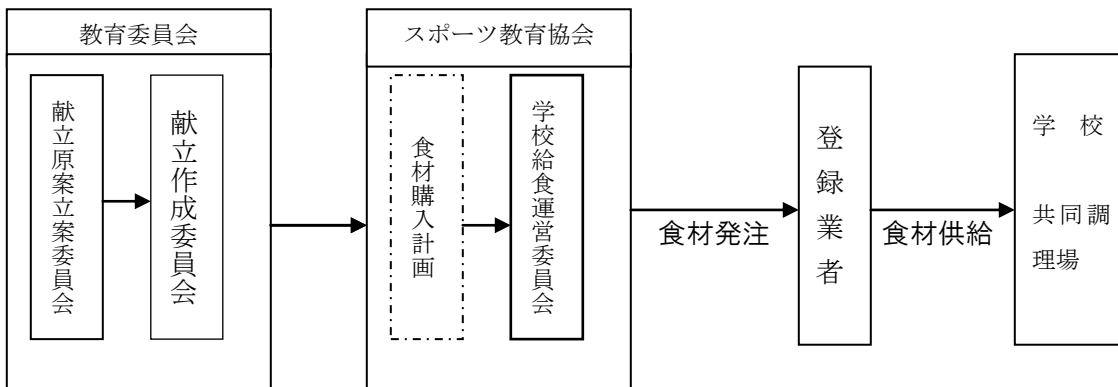


#### 5. 献立作成から決定

毎月の献立の作成は、初めに栄養教諭が中心となり、原案を作成する。

この原案をもとに「神戸市献立作成委員会」で、2ヶ月前に献立を決定する。決定した献立内容・明細により、(公財)神戸市スポーツ教育協会（給食・食育推進課）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。

##### 【献立作成から食材発注まで】



## 6. 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は、配送時間や設備を考慮し、自校調理校の献立（基準献立）に変更を行っている。

### (2) 献立作成に考慮する点

- ・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。
- ・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。
- ・行事食や季節料理、郷土料理を取り入れるなど献立の充実を目指す。
- ・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。

### (4) 共同調理場の献立変更

#### 献立変更の必要性

- ・調理施設の特徴・・・蒸気釜による大量調理、焼きもの機、真空冷却機使用
- ・配送時間・・・食缶の中で蒸れる、麺が延びる等

- ①基準献立のもとに変更する。（価格・栄養価等）
- ②不向きな献立（麺料理、炒め物等）は変更する。
- ③自校調理校にない設備（焼きもの機、真空冷却機等）を活用した献立に変更する。
- ④焼き物に変更した場合は、栄養価を考慮し、献立等で調整する。

### (5) 特別支援学校の献立変更

- ・児童生徒の障害の状況に合わせ、また調理を安全に行うために6校の特別支援学校の統一した献立変更を行う。

#### (6) コンベクションオープン設置校の献立変更

- ・ドライシステムを導入し、コンベクションオープンを設置している学校では、「焼きもの料理」や「蒸し料理」等、その調理機器の特性に適した献立変更を行う。

### 7. 平成 28 年度の学校給食の実施について

(1) 献立回数 188 回

#### (2) 給食実施回数

上記内で、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 83,016 人（27 年度 83,287 人）

#### (4) 学校給食費

月額 3,900 円（平成 19 年 4 月改定）

233 円／食

年額 約 42,900 円

#### (5) 28 年度学校給食献立について

項 目	内 容	備 考
米 飯 回 数	3 回/週	学校給食を米飯中心に
副 食 の 充 実	行事食・郷土食	ごはんにあうおかずの充実
主 食 の 充 実	変わりごはん	赤飯、発芽玄米入りごはん等の提供
	米粉パン	年 3 回
	ひょうごの小麦パン	年 1 回
デ ザ ー ト	手作り・果物・ゼリー等	
ふりかけ・ジャム		

### 8. 情報提供

#### ①献立表、給食だより

全保護者に前月に配布している。

#### ②学校給食イントラシステムによる学校への配信

- ・新献立・配分表・給食通信・献立兼調理日誌・ひとことおしゃべりを・使用食品一覧表・除去食リスト・作業工程表・検収表を配信している。

#### ③HP による保護者（市民）への情報配信

- ・神戸市と食材を調達している（公財）スポーツ教育協会のホームページ上で、献立表や給食だより、食材の産地情報やアレルギー情報をはじめとした学校給食に関する情報を配信している。