

小学校給食の現状と課題

1. 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、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。

2. 現状

- 平成 19 年度以降、献立工夫の努力で給食費を据え置き、小学校給食を維持してきたが、諸物価上昇・消費税増税（5%⇒8%）の影響で給食の質を維持することが困難となってきた。
（参考）給食費：1食単価 233 円 月額 3,900 円 年額 42,900 円

【小学校給食費の推移】

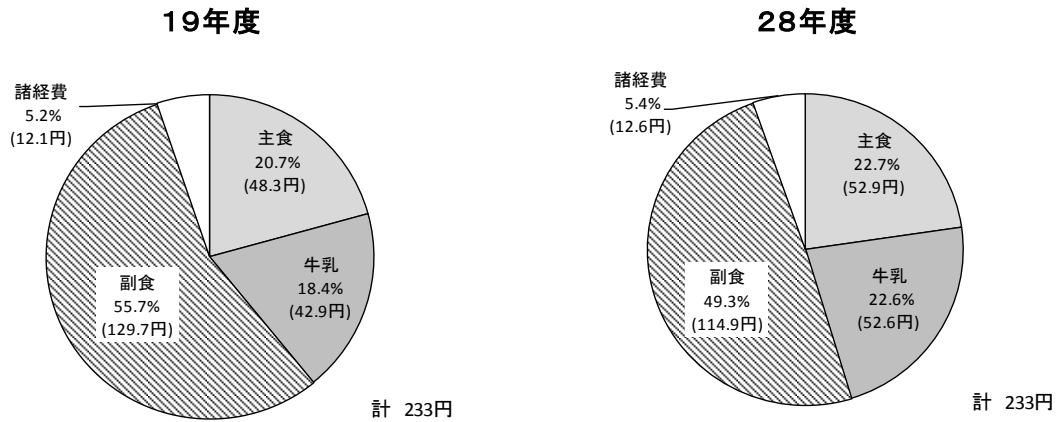
改定年度	給食費 (月額)			1食 単価	改定幅	改定理由
		改定幅	改定率			
昭和 60 年度	2,900 円	225 円	8.4%	173 円	14 円	
平成 4 年度	3,200 円	300 円	10.3%	191 円	18 円	消費税（平成元年～3%） 食材価格上昇等
平成 12 年度	3,600 円	400 円	12.5%	215 円	24 円	消費税（平成 9 年～5%） 米穀補助廃止等
平成 19 年度	3,900 円	300 円	8.3%	233 円	18 円	食材価格上昇 米飯回数増等

3. 課題

- 食育の推進にあたっての給食内容の充実
- 特色ある給食献立（行事食・季節料理・郷土料理等）の提供回数減少など、給食の質の低下への対応
- 学校給食摂取基準（文部科学省）のエネルギー量等の確保
- 価格の高い給食食材の使用回数に限られることによる食材の偏りや料理の多様性への対応

4. 給食費の内訳

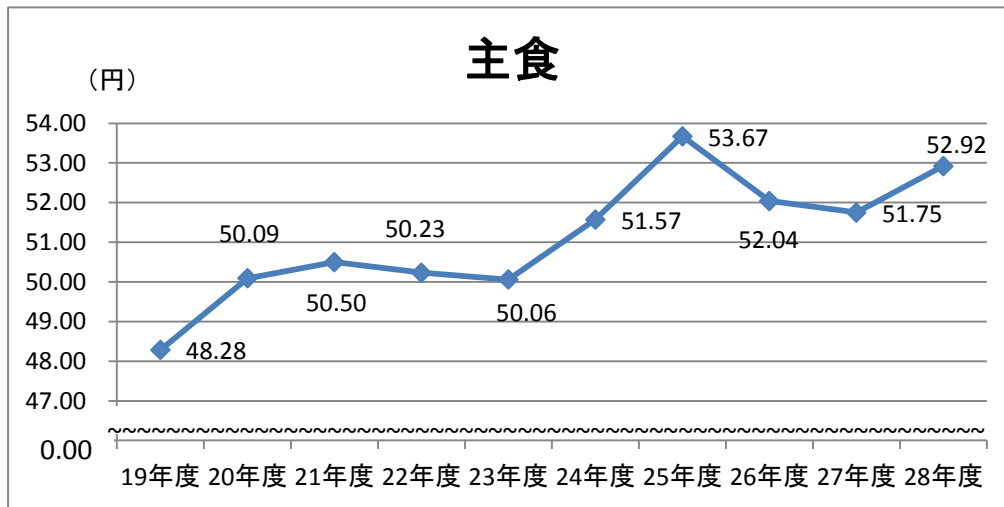
- 平成 19 年度（前回給食費改定時）と平成 28 年度を比較すると、主食と牛乳の価格上昇より副食に使用できる価格が減少している。
- 献立作成時に価格を考慮し、提供する内容を工夫することで給食費（233 円）内に収まるよう努めている。



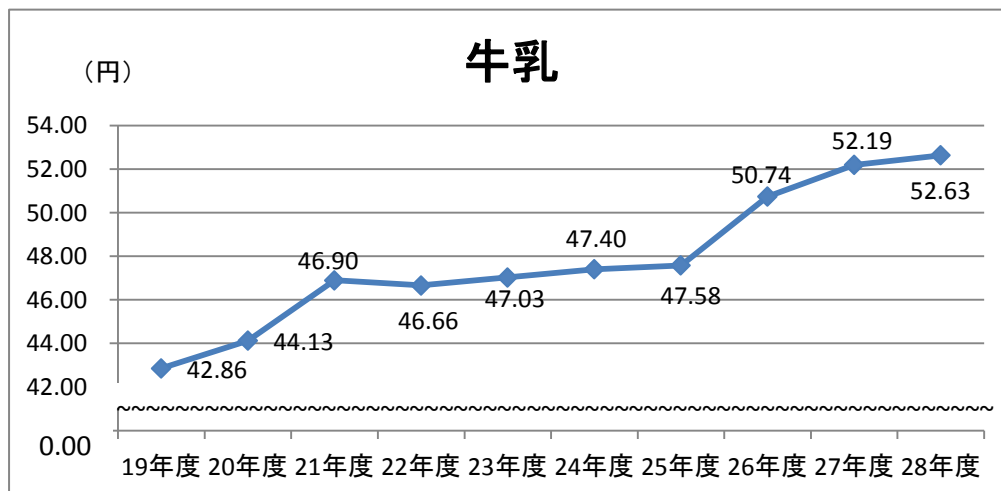
5. 一食あたり単価の推移

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（233 円/食）を維持している。

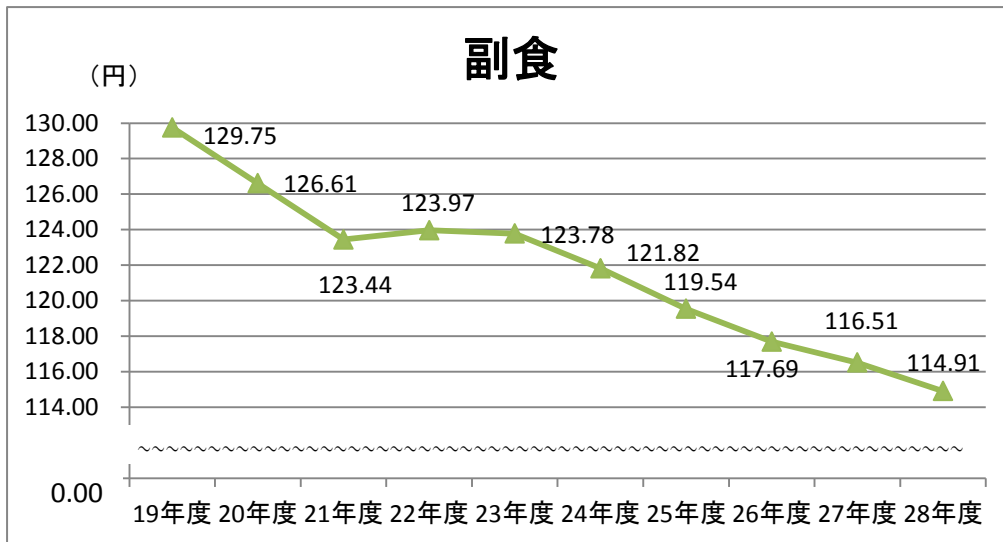
(1) 主食価格（一食あたり単価の推移）



(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）

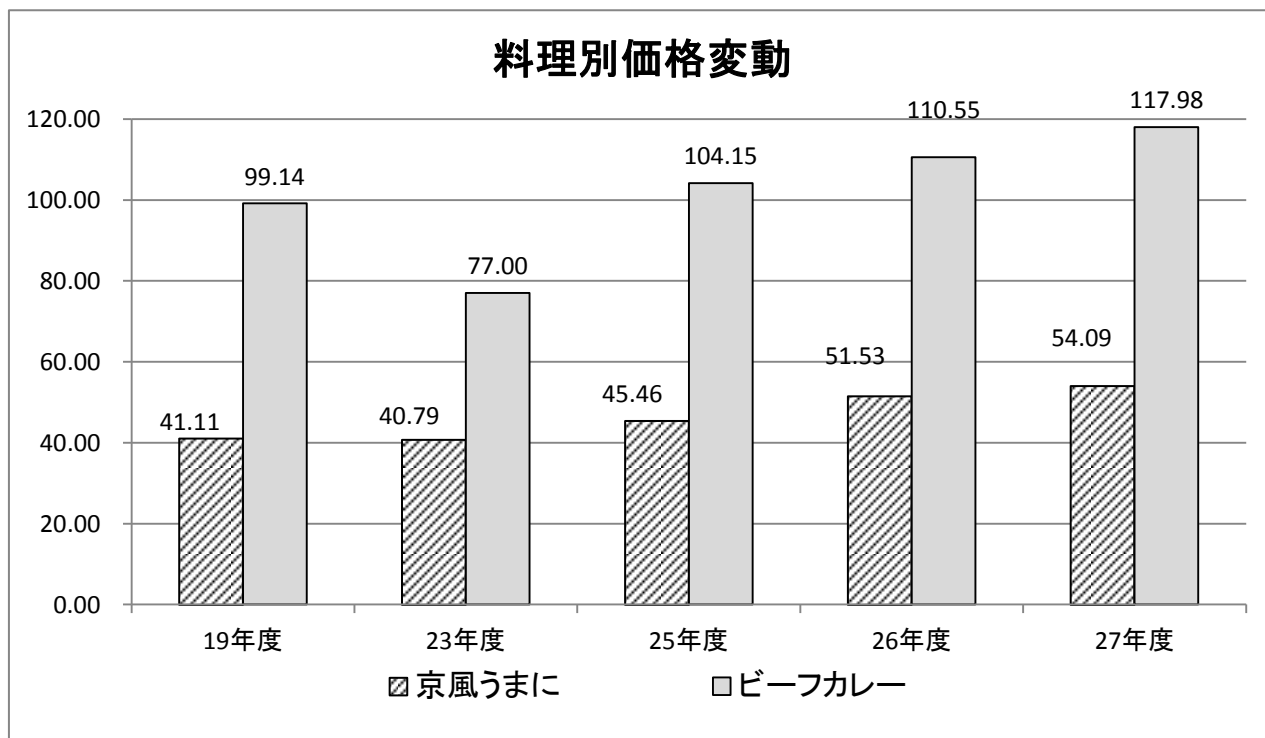


6. 文部科学省・学校給食摂取基準

	H27 学校給食摂取基準 [児童 (8~9 歳)]	H27 実績 [小学校 (神戸市)]
エネルギー (kcal)	640	630
たんぱく質 ※ () 内は範囲 (g)	24 (18~32)	25.4
脂質 (%)	摂取エネルギー 全体の 25~30%	29.7
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2.5 未満	2.2
カルシウム (mg)	350	307
鉄 (mg)	3	2.3
ビタミンA (μ g RE)	170	334
ビタミンB1 (mg)	0.4	0.36
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.51
ビタミンC (mg)	20	21
食物繊維 (g)	5	3.8

7. 料理の価格変化

※19年度から、京風うまに：12.98円　ビーフカレー：18.84円の価格上昇

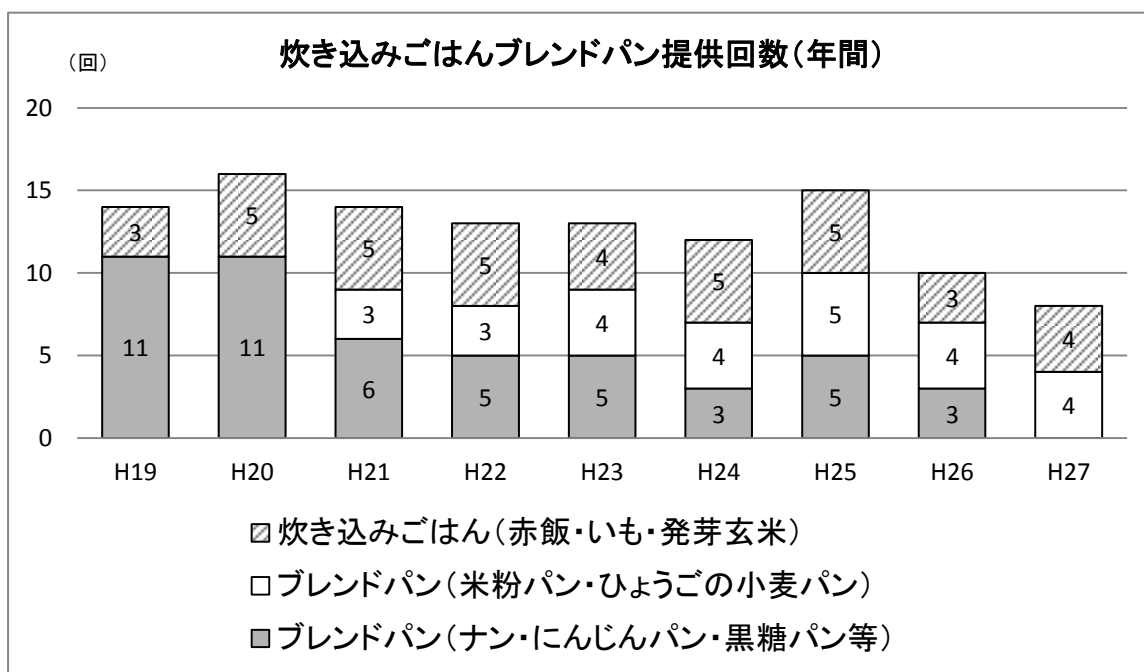


※京風うまに：豚肉、大豆、がんとどき、ひじきと野菜をしょうゆ味で煮含めた和風の煮物

8. 献立作成上の工夫

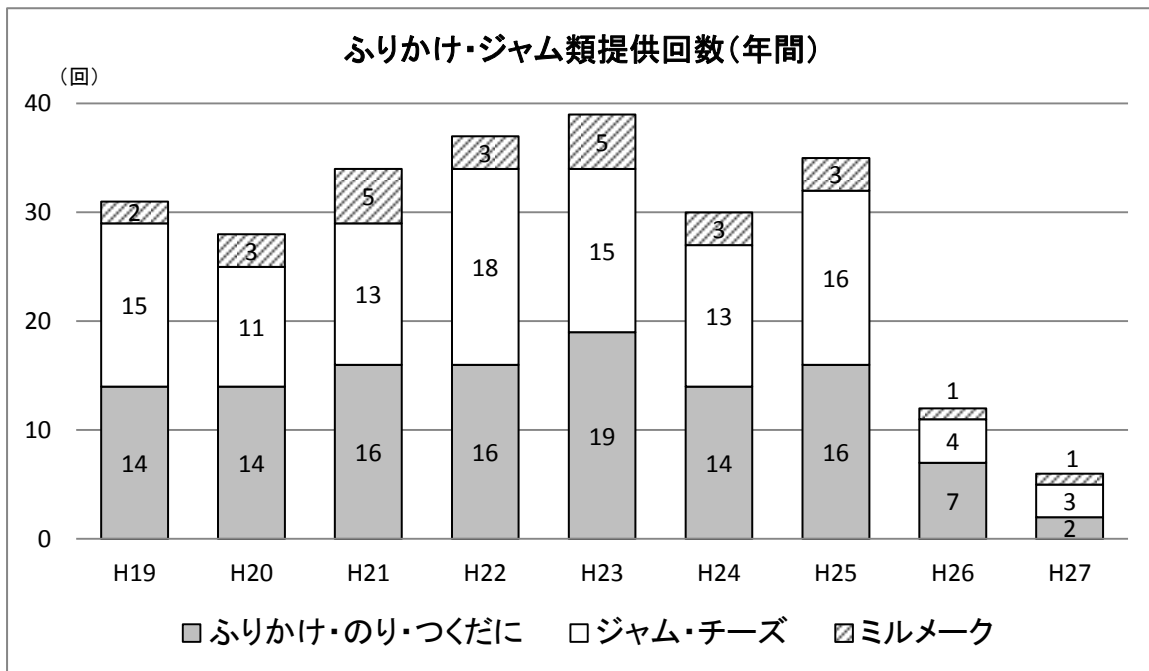
①【主食内容の工夫】

変わりごはん・ブレンドパンの提供回数を減らしている。



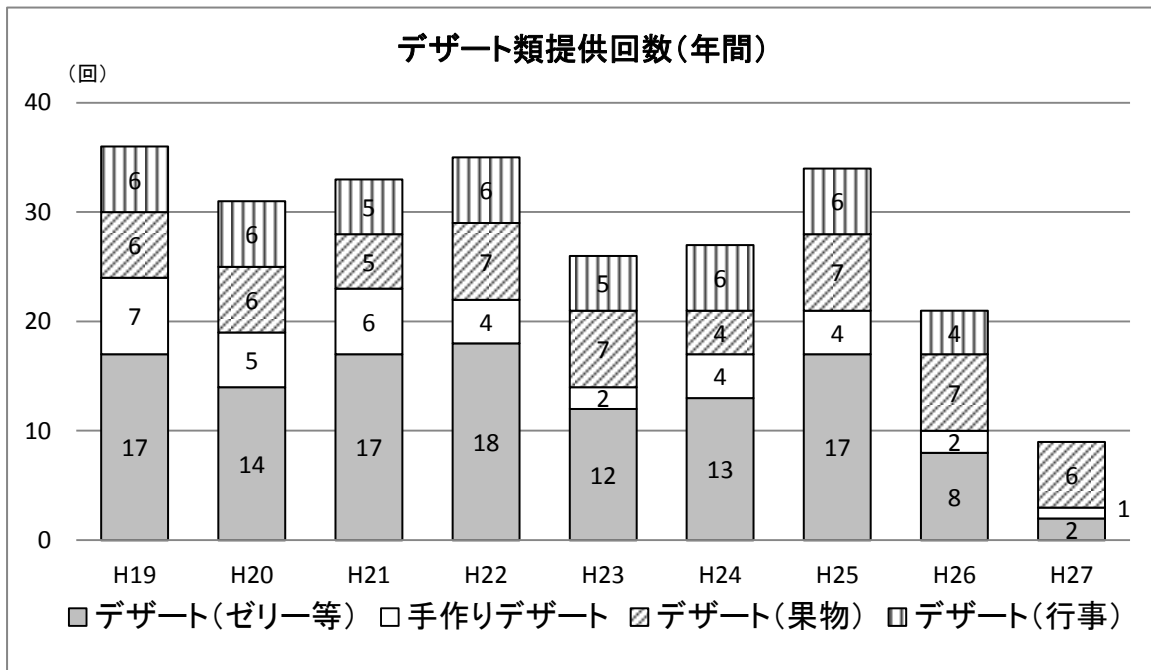
②【ふりかけ・ジャム類の工夫】

提供回数を減らしている。



③【デザート等の工夫】

提供回数を減らしている。



④【副食(主菜・副菜)の内容の工夫】

○牛肉等価格が高くなる食材の使用回数を減らしている。

(牛肉・豚肉・鶏肉の使用回数の偏りが生じ料理形態のバランスが悪くなる。)

(参考) 26年度⇒27年度の肉の使用回数の変化：

牛肉 45⇒33回/年 豚肉 84⇒81回/年 鶏肉 65⇒79回/年

○使用する牛肉と豚肉の部位(肩ロース→もも)を変更している。

9. 学校現場の声（平成 27 年度給食献立状況報告書より抜粋）

【主食等】

- 兵庫の小麦パンはふわふわでおいしかった。年に 1 度は登場してほしい。
- 「つくだに」がつくと圧倒的に残食が減る。ジャムやふりかけがときどきつくつとよい。
- ひさしぶりについたみかんジャムに児童は大喜びだった。

【副食】

- ビーフカレーは、牛乳を使用しないようになり、乳アレルギーの児童、保護者が喜んでいて。
- お祝い献立があり、給食でも進級・卒業する喜びを感じられた。／季節を感じさせるひなまつり献立は、児童に人気がある。
- 筍など季節感が味わえるものは、今後も出してほしい。／とうがんスープは季節感があり、指導するのによい教材だった。／冬至の日に、かぼちゃを使った献立があつてよかった。冬至の話をしながらいしく食べることができた。

【食育】

- 学校給食はさまざまな食べ物の触れる機会となり、児童にとってはよいと思う。／黒豆は国語の教科書にも載っていたので、実際に食べて知らせることができた。
- 地場産物に関連した料理は児童の関心が高かった。／4 年生は兵庫県の学習をしているので、いっそうよく味わって食べていた。／郷土料理は、食育にもつながりよかった。
- 季節や行事にあつた給食は、まさしく食育の学習になる。／正月献立は家庭で食べる機会も少ないので、よい献立だと思う。
- 神戸のぶどうを使っているということでもとても喜んでいて。

【食の楽しみ】

- デザート類がないのは寂しく残念だ。（花見団子、ちまき、月見だんご、ひなあられ）／毎年あるアイスクリームがデザートにないので、子供たちは嘆いていた。／デザート類ももう少し増やしてほしい。
- かきを家庭で食べたことがない児童もいた。季節の果物はこれからも献立にいれてほしい。／アイスクリームや月見だんごが入ると季節を感じるし、児童も喜ぶ。
- 久しぶりのミルメークに児童は大喜びした。

（参考）市長への手紙等でのご意見

- ・小学校給食が、バランス・量的に適切なのか疑問。なぜこのような献立なのか。
- ・給食一人分の分量が少ない。栄養的にも量的にもこの内容で給食費の徴収は妥当なのか。
- ・小学校の給食を改善してほしい。食生活はよい体・よい食習慣をつくる。家では不満や好き嫌いを聞いてしまうので、学校でいろいろおいしい日本食に触れてほしい。
- ・小学校給食は質・量ともに問題がある。給食が質素すぎて唾然とした。
- ・給食費を上げてでもよりよい給食にしてほしい。