

神戸市学校給食の充実に向けた方針（案）

1. 現状と課題

- 平成 19 年度以降、献立の工夫等により給食費を据え置いてきたが、食材価格の上昇・消費税改定等の影響により、学校給食の栄養価や内容など質の維持が困難となってきた。
- 子供達を取り巻く食環境が大きく変化しているなか、学校における食育の充実が求められている。
- 神戸の食育を推進し子供たちの健康を確保するためには、学校給食の内容の充実とこれを実現するための給食費の見直しが必要となる。

2. 給食内容の充実（案）

安全・安心な学校給食を基本として、以下の取り組みを行う。

（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～

地域の郷土料理や行事献立、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、子供たち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付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。

【具体的な方策】

○主食の充実

- ・兵庫県産食材等ブレンドパン・炊き込みご飯の充実

○副食・デザート類の充実

- ・食の指導に資する献立の内容充実（行事献立、郷土料理、季節料理、外国の料理、まぜごはん、その他3品献立等）
- ・肉の使用頻度の均一化（牛肉：豚肉：鶏肉＝1：1：1）
- ・食材の多様化（高い価格帯の食材の使用再開、地産地消）・使用拡大
- ・食べやすくするための工夫（ふりかけ、ジャム、ミルメーク等の増）
- ・食育につながるデザートの提供（行事・手作り・季節の果物・アイスクリーム等）

○主食（パン・ごはん）・牛乳・副食食材価格の上昇分の充足

- ・安全・安心で良質な食材の確保