

小学校給食の内容の充実に向けて（まとめ案）

【構成】

○小学校給食の内容の充実及び給食費に関する検討

1. 小学校給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
2. 学校給食の意義・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
3. 食育における家庭と学校の役割・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
4. 給食内容の充実・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
5. 給食内容充実のための具体的な方策及び必要経費（実施モデルによる試算）・ 5
6. 給食費の見直しについて・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

<参考資料>

- I. 小学校給食の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 1
- II. 小学校における食育推進及び学校給食の取り組み・・・・・・・・ 1 4
- III. 小学校給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 7
- IV. 他都市の状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 3

小学校給食の内容の充実及び給食費に関する検討

1. 小学校給食の現状と課題

○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、給食の栄養価や内容など質の維持が困難となってきた。

[委員意見]

- ・給食運営委員会でも献立作成が厳しいと議論になっており、給食費を見直す時期にきている。
- ・値段的に給食の献立作成は限界にきており、給食費の改定も視野に入れた検討も必要だと思う。
- ・限られた価格で栄養価を確保しつつ「主食・牛乳・主菜・副菜」を揃えるには、食材の工夫しかないが、食材も高騰し、献立作成は非常に厳しい。このため様々な献立があるが出せていない。
- ・献立作成において、27年度は変わりごはん、ブレンドパン、ふりかけ、ジャム、デザート等の回数を減らし対応したが、今年度はこれ以上減らせない状態である。
- ・給食費が徴収できないと食材費が払えない。入金の流れや食材価格の変動に対応するため予備的な部分についても議論が必要であると思う。
- ・献立作成は努力しているが、栄養を満たすことが最優先で、食や心の豊かさの部分が少し残念な状況となっている。

○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。

[委員意見]

- ・様々な状況により朝食を食べず、給食の栄養で体を維持している子も少なくない。家庭では食べない料理を給食で食べたという子供もいる。給食は食育につながる楽しい時間であり、体をつくる栄養面からも充実するのは大事である。
- ・給食は子供が見て、食べて、楽しみ、話が弾むほっとする時間で、季節料理や郷土料理を通じ食育にもつながるので、学校現場としても何とかしたい。
- ・ライフスタイルの変化に伴い共食や内食の減少は我が家でも起きている。だからこそ給食に助けてもらう部分も大きいと他の保護者とも話が出ている。
- ・(以前のように)祖父母がいる家庭なら、一緒に食べることもあったが、(孤食等食習慣の変化は)社会が変化したことによると思う。また(今の状況は)母親が忙しい時代の裏付けだとも思う。
- ・神戸市は学校差があるにしろ、体力がさほど高い地域ではない。子供達のカルシウムやビタミンは足りているのかなど体力の低下などへの影響も食教育の中でみていく必要がある。

○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。

[委員意見]

- ・最低限のお金をかけないと皆が満足する給食は難しい。楽しみのデザートも減り、給食の思い出を語る状況が減るなど、今のままでは子供達がかわいそう。前向きに給食費の検討が必要である。
- ・給食は学校の楽しみでもあるのに、19年度から27年度で大幅に量が減って、嘆かわしい状況。保護者としては給食費を上げてでも充実した給食を子供達に提供してほしい。

- ・国際都市「神戸」で現状の給食はどうかと思う。今後、世界に羽ばたいて活躍していく子供達のためにも残念な給食の思い出は与えたくない。食育の大切さを思えば、給食費を上げることを早期に実現していきたい。
- ・いただきますやごちそうさまのあいさつも日本の大切な文化であり、子供がその意味を考え、食べられることに感謝できる人に成長してほしい。食育は大切な授業であり、食育に必要な給食を充実させるためには給食費の増もあり。
- ・給食は単にお腹を膨らましたり栄養をとったりするだけのものではなく、子供同士、家に帰っての父母とのコミュニケーションの1つのツールであり、食育に不可欠なものとして意義を捉えるべきであり、そういう意味での給食が結果として給食費の改定に結びつくということだと思う。

2. 学校給食の意義

学校給食は、単に栄養を取るだけのものではなく、食育に不可欠なものである。

[委員意見]

- ・季節料理や郷土料理の食材の話などを伝えることで、子供達の食が進むことが往々にしてあり、食育を進めるうえで給食はとても大事である。楽しく思い出に残る給食にするためにも給食内容の充実はとても大切と思う。
- ・こんだて表を見て、給食と夜の献立が重ならないように活用しているし、行事のときは献立について家で子供に聞くようにしている。
- ・給食の良さとか意義を訴えられたらと思う。
- ・いただきますやごちそうさまのあいさつも日本の大切な文化であり、子供がその意味を考え、食べられることに感謝できる人に成長してほしい。食育は大切な授業であり、食育に必要な給食を充実させるためには給食費の増もあり（再掲）。
- ・給食の内容は、「給食」が食に関する正しい知識を身につける教材であるということと矛盾しないようにすべきである。給食は食べるだけでなく、コミュニケーションをとる、意見交換ができるなど食育という社会的な勉強になり、また子供達の様子も聞けるものである。その時間を守っていきたい。
- ・牛乳だけでなく、水も飲みましょうということや、豪華な食材や野菜にもそれぞれその役割があるということ、デザートなど甘いものも脳に糖分を与えてお昼からの勉強がはかどるなどの役割があるといった学校給食を通じて子供達に身に着けさせる正しい知識や望ましい食習慣が何かということを改めて考えないといけない。
- ・人間が育つには、他者に共感するという気持ちがすごく大事で、小さいときは共感する気持ちを持っているが、成長するにつれ、環境が影響し他者に共感しなくなる。子供が自立するには、「自分への信頼」と「他者への信頼」が必要といわれるが、給食は他者への信頼の基礎となる「他者共感」を育てるよい機会である。ご飯を一緒に食べるだけで仲良くなることもあり、学校給食をそういう時間にするには、給食を充実してそのためのツールに仕立てることは必要だと思う。
- ・ファーストフード等で、単品を食べる傾向になっているが、給食では三品献立等おかずがあつて、食べる時間を共にする、共感する、というのが大事なことだと思う。デザートはいらぬという意見もあるが、同じような意味あいがあるので、どちらかというとならぬ。
- ・デザートが出ると、子供達から歓声があがる。子供達の気持ちが高揚するのは、教育上、非常に大事なことだと思う。
- ・給食は単にお腹を膨らましたり栄養をとったりするだけのものではなく、子供同士、家に帰っての父母とのコミュニケーションの1つのツールであり、食育に不可欠なものとして意義を捉えるべきであり、そういう意味での給食が結果として給食費の改定に結びつくということだと思う。（再掲）

3. 食育における家庭と学校の役割

[委員意見]

- ・家庭との連携ということで、子供達の朝食の喫食状況を把握した上で、昼の給食、そして夕食、という一日の栄養をトータルで考えていく必要があると思う。(再掲)
- ・いただきますやごちそうさまのあいさつも日本の大切な文化であり、子供がその意味を考え、食べられることに感謝できる人に成長してほしい。(再掲)
- ・学校と家庭の役割を峻別しておかないといけない。家庭と学校の役割分担を理解したうえで、家庭と学校と一緒にやれるところは一緒になってやればよいと思う。
- ・幼稚園で歯磨きの習慣を身につけていたが、小学校では場所が足りないからと歯磨きをしなくなり、家でのしつけに苦勞した。学校や教育委員会では山ほど課題や問題があると思うが、保護者の力も借りて、みんなで力をあわせてやれることならぜひ歯磨きを可能にしたい。
- ・小規模であることや歴史的沿革で歯磨きをしている学校もあるが、大変な労力がかかる。洗い場など物理的な問題もあり、大規模校では難しい。また、昼休みは委員会活動や児童間の交流など他にも大切な様々なことがある。
- ・歯磨きは健康教育の観点から大事なことであり、各学校で取り組んでいく方向性の話と、各家庭に対し発信したり、PTA にお願ひしたりするところもあると思う。

4. 給食内容の充実

安心・安全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。

[委員意見]

- ・家庭との連携ということで、子供達の朝食の喫食状況を把握した上で、昼の給食、そして夕食、という一日の栄養をトータルで考えていく必要があると思う。
- ・給食の時間も十分でないので、せめて食材は充実し楽しんで食べれる給食にしてほしい。
- ・様々な状況により朝食を食べず、給食の栄養で体を維持している子も少なくない。(再掲)
- ・神戸市は、学校差はあるにしろ、体力がさほど高い地域ではない。子供達のカルシウムやビタミンは足りているのかなど体力低下などへの影響も食教育の中でみていく必要がある。(再掲)

(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。

[委員意見]

- ・季節料理や郷土料理の食材の話などを伝えることで、子供達の食が進むことが往々にしてあり、食育を進めるうえで給食はとても大事である。楽しく思い出に残る給食にするためにも給食内容の充実はとても大切と思う。(再掲)
- ・いただきますやごちそうさまのあいさつも日本の大切な文化であり、子供がその意味を考え、食べられることに感謝できる人に成長してほしい。(再掲)

- ・他都市では通常の給食とは別に、子供が一部のおかずを選べる「セレクト給食」や、複数から事前に献立を選ぶ「リザーブ給食」、卒業時などに人気の献立を出す「リクエスト給食」や異なる学年や地域住民との「交流給食」などを実施しているところがある。いろいろはしなくてよいが、何か特色のある給食ができるよう給食費の余裕があればいい。
- ・子供達が将来、社会に出ていろんな人と話すときに、神戸の給食にデザートでこんなものが出たとか、そんな話ができればよいと思う。

(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。

[委員意見]

- ・神戸の産業でスイーツがあるが、給食ではコスト等の面で難しいかもしれないが、デザートにちょっと凝ったことをして地域性を出すなど特色づけをして、デザートがおいしかったという記憶を子供達に残してやれたらと思う。
- ・神戸らしいデザートでは、神戸ワイン城で栽培したぶどうを使ったゼリーがある。栄養教諭で献立の原案を作成しているが、給食からははずせないということで1回だけだが10月の献立に入れた。

(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。

[委員意見]

- ・給食の内容は、「給食」が食に関する正しい知識を身につける教材であるということと矛盾しないようにすべきである。給食は食べるだけでなく、コミュニケーションをとる、意見交換ができるなど食育という社会的な勉強になり、また子供達の様子も聞けるものである。(再掲)
- ・牛乳だけでなく、水も飲みましょうということや、豪華な食材や野菜にもそれぞれその役割があるということ、デザートなど甘いものも脳に糖分を与えてお昼からの勉強がはかどるなどの役割があるといった学校給食を通じて子供達に身に付けさせる正しい知識や望ましい食習慣が何かということを変更して考えないといけない。(再掲)
- ・給食は他者への信頼の基礎となる「他者共感」を育てるよい機会であり、ご飯と一緒に食べるだけで仲良くなることもあり、学校給食をそういう時間にするには、給食を充実してそのためのツールに仕立てることは必要だと思う。(再掲)

(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。

[委員意見]

- ・給食費は単なる食材費と考えるのではなく、「安全」に対する費用と捉えるべき。
- ・保護者から「給食内容の充実と安全を考えてほしい」という意見があり、食の安全面からも、より安価な食材を求めることについては考える必要がある。

5. 給食内容充実のための具体的方策及び必要経費（実施モデルによる試算）

- (1) 主食の充実 ⇒ 58円
- 物価上昇への対応（現行価格、安全・安心で良質な食材の確保）
 - 月1回程度のブレンドパンの提供
（ひょうごの小麦、米粉、ライ麦、かぼちゃ、ナン、にんじん、黒糖）
 - 2か月に1回程度の炊き込みごはんの提供（赤飯、発芽玄米）
- (2) 牛乳価格の上昇 ⇒ 53円
- 物価上昇への対応（現行価格、安全・安心で良質な食材の確保）
- (3) 副食の充実 ⇒ 125円
- 現行価格（安全・安心で良質な食材の確保）
 - 食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、まぜごはん他における3品献立の回数増等）
 - 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、地産池消）と使用拡大（肉・魚・野菜・いも類）
- (4) デザート類の充実 ⇒ 11円
- 食育につながる食材の提供（週1回程度のデザートの提供）
 - ・行事のデザート（ちまき、花見団子、わらびもち、月見団子、節分豆、ひなあられ）
 - ・手作りデザート（杏仁豆腐、フルーツカクテル）
 - ・アイスクリーム、ゼリー類
（アイスクリーム、シャーベット、ヨーグルト、ゼリー）
 - ・季節の果物（ぶどう、柿、みかん、パインアップル、ぼんかん、りんご）
 - 主食を食べやすくするための工夫（ごはん・パン用各月1回提供）
（ふりかけ・のり・つくだに（ごはん用）、ジャム・バター・チーズ（パン用））
 - 牛乳を飲みやすくするための工夫（4ヶ月に1回程度ミルメークの提供）
- (5) 諸経費の上昇 ⇒ 13円

計 260円

【給食内容充実の実施モデル】

※数字は提供回数（単位：回）

分類	給食の見直し(案)			(参考)過去の実績				
	項目	実施モデル	回数	28年度		19年度		
				回数	回数			
①主食	物価上昇への対応(現行価格)							
	月1回程度のブレンドパンの提供	ひょうごの小麦パン① 米粉パン④ ライ麦パン① かぼちゃパン① ナン① にんじんパン① 黒糖パン①	10	米粉パン③ 兵庫の小麦パン①	4	ブレンドパン・ナン⑪	11	
	2か月に1回の炊き込みごはん	発芽玄米⑤ 赤飯①	6	発芽玄米③ 赤飯①	4	炊き込みごはん③	3	
②牛乳	物価上昇への対応(現行価格)							
③副食	現行価格							
	食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、国際料理、まぜごはん等 における3品献立の増)			27	20			
	肉の使用頻度の均一化		牛:豚:鶏=1:1:1	牛:豚:鶏=3:8:8				
	食材の多様化と使用拡大 (価格が高いため使用できていない食材やこうべ旬菜の活用、野菜使用量の拡大)							
④デザート類 食育につながる 食材の提供	週1回 程度の 提供	行事のデザート	花見団子① ちまき① わらびもち① 月見団子① 節分豆① ひなあられ①	33	行事なし	行事⑥	36	
		手作りデザート	杏仁豆腐① フルーツカクテル②		手作り②	手作り⑦		
		アイスクリーム、ゼリー類	アイスクリーム① シャーベット① ヨーグルト① ゼリー等⑭		ゼリー等②	ゼリー等⑰		
		季節の果物	パインアップル① ぶどう① 柿① りんご① みかん② ぼんかん①		果物⑤	果物⑥		
④ふりかけ・ ジャム類 喫食の工夫	月2回 程度の 提供	ご飯を食べやすくするための工夫	ふりかけ⑧ のり① つくだに①	10	のり① つくだに①	2	ふりかけ等⑭	14
		パンを食べやすくするための工夫	ジャム⑦ バター① チーズ①	9	ジャム③	3	ジャム等⑮	15
		牛乳を飲みやすくするための工夫	ミルメーク③	3	ミルメーク①	1		
⑤諸経費	諸経費の上昇への対応							

【充実のための試算と各年度の給食費の差額】

	充実試算	28年度	19年度
①主食の充実	58円	53円(+5)	48円(+10)
②牛乳価格の上昇	53円	52.5円(+0.5)	43円(+10)
③副食の充実	125円	115円(+21)	130円(+6)
④デザート類の充実	11円		
⑤諸経費の上昇	13円	12.5円(+0.5)	12円(+1)
合計	260円	233円(+27)	233円(+27)

[委員意見]

- ・学校給食の内容の充実に向けた具体的な方策の説明を聞いて、懐かしいというか、従来通りの献立で自然な感じを持った。
- ・様々な状況により朝食を食べず、給食の栄養で体を維持している子も少なくない。家庭では食べない料理を給食で食べたという子供もいる。給食は食育につながる楽しい時間であり、体をつくる栄養面からも充実するのは大事である。（再掲）
- ・給食は子供が見て、食べて、楽しみ、話が弾むほっとする時間で、季節料理や郷土料理を通じ食育にもつながるので、学校現場としても何とかしたい。（再掲）
- ・楽しみのデザートも減り、給食の思い出を語れる状況が減るなど、今のままでは子供達がかawaiiそう。（再掲）
- ・保護者としては給食費を上げてでも充実した給食を子供達に提供してほしい。（再掲）
- ・国際都市「神戸」で現状の給食はどうかと思う。今後、世界に羽ばたいて活躍していく子供達のためにも残念な給食の思い出は与えたくない。（再掲）
- ・いただきますやごちそうさまのあいさつも日本の大切な文化であり、子供がその意味を考え、食べられることに感謝できる人に成長してほしい。食育は大切な授業であり、食育に必要な給食を充実させるためには給食費の増もあり。（再掲）
- ・給食は単にお腹を膨らましたり栄養をとったりするだけのものではなく、子供同士、家に帰っての父母とのコミュニケーションの1つのツールであり、食育に不可欠なものとして意義を捉えるべきである。（再掲）
- ・季節料理や郷土料理の食材の話などを伝えることで、子供達の食が進むことが往々にしてあり、食育を進めるうえで給食はとても大事である。楽しく思い出に残る給食にするためにも給食内容の充実はとても大切と思う。（再掲）
- ・給食の内容は、「給食」が食に関する正しい知識を身につける教材であるということと矛盾しないようにすべきである。（再掲）
- ・子供が自立するには、「自分への信頼」と「他者への信頼」が必要といわれるが、給食は他者への信頼の基礎となる「他者共感」を育てるよい機会である。ご飯と一緒に食べるだけで仲良くなることがあり、学校給食をそういう時間にするには、給食を充実してそのためのツールに仕立てることは必要だと思う。（再掲）
- ・ファーストフード等で、単品を食べる傾向になっているが、給食では三品献立等おかずがあって、食べる時間を共にする、共感する、というのが大事なことだと思う。デザートはいらないという意見もあるが、同じような意味あいがあるので、どちらかというとならぶ。（再掲）
- ・給食の時間も十分でないので、せめて食材は充実し楽しんで食べれる給食にしてほしい。（再掲）
- ・他都市では通常の給食とは別に、子供が一部のおかずを選べる「セレクト給食」や、複数から事前に献立を選ぶ「リザーブ給食」、卒業時などに人気の献立を出す「リクエスト給食」や異なる学年や地域住民との「交流給食」などを実施しているところがある。いろいろはしなくてよいが、何か特色のある給食ができるよう給食費の余裕があればいい。
- ・神戸の産業でスイーツがあるが、給食ではコスト等の面で難しいかもしれないが、デザートにちょっと凝ったことをして地域性を出すなど特色づけをして、デザートがおいしかったという記憶を子供達に残してやれたらと思う。（再掲）
- ・デザートが出ると、子供達から歓声があがる。子供達の気持ちが高揚するのは、教育上、非常に大事なことだと思う。（再掲）

- ・家に帰ってきて「今日はミルメークが出てすごく嬉しかった」と話すと聞く。
- ・うちには7学年隔てた兄弟がいるが、デザート回数でここまで差が出るとかわいそうだと思う。
- ・学生同士が給食の思い出話ですごく盛り上がるという話があったが、親世代はデザートを食べしており、同じものを食べて親子間でも食の思い出の共有があればいいと思う。
- ・子供達が将来、社会に出ていろんな人と話すときに、神戸の給食にデザートでこんなものが出たとか、そんな話ができたらよいと思う。(再掲)
- ・保護者から「給食内容の充実と安全を考えてほしい」という意見があり、食の安全面からも、より安価な食材を求めることについては考える必要がある。(再掲)

6. 給食費の見直しについて

(1) 給食費の改定

①給食内容の充実に向けた給食費を設定する

月額 給食費			1食 単価	改定幅	積算根拠等
	改定幅	改定率			
4,400円 (3,900円)	500円	12.8%	260円 (233円)	27円	給食内容充実の実施 モデルに直近単価を 反映して算出

※()内は現行価格

[委員意見]

- ・給食費と食育のバランスを意識した検討が必要だ。現行の給食費(233円)ありきではなく、必要なものは必要なものとして訴えていくべきではないか。
- ・食材費の上昇が目に見える状況で、給食費を上げない限りは現状を打破できないが、具体的にどのくらい費用がかかり、どれくらい給食費を上げるのか、金額を示して検討する必要がある。
- ・食材というのは生き物で値段の上下があるため、余裕をもった給食費改定が必要ではないか。
- ・現在233円で給食を食べているのが不思議なくらいだ。給食費は単なる食材費と考えるのではなく「安全」に対する費用と捉えるべきである。1食260円で本当に安全を考慮しつつ、充実した回数と内容の給食を提供できるのか。食育のほうも郷土の料理やお肉がだせるようになるのであれば、本当によいことだ。
- ・支援が必要なところは公的支援があるので、給食費の問題とは切り離して考えたらよいが、むしろ払わない人が問題だと思う。地域にもよると思うが、大多数の保護者が月500円増と聞くと大きいと感じるのかを考えるべき。
- ・周囲の保護者達に聞くと、「5千円までなら給食費があがっても、いいものをきちんと食べさせてもらえるほうがいい」と言われた。それくらい保護者は給食に対する強い思いがあると思う。
- ・給食費をどこまであげてもよいかは地域にもよると思う。
- ・特別支援学校では、小・中・高等部で量が若干違うが同じ金額で給食を食べており、別途検討が必要と感じている。
- ・月500円の値上げに対して、どういう意見がでるのかは、後の話だが、今が最低で、やってもらわないといけな底にきていると思う。消費税改定時も上げていないので、給食費を上げざるを得ないというのは保護者の皆さんは分かっているだろう。

- ・保護者に対しては、食材費が足りないから上げるだけでは理解されないので、給食費を上げざるを得ない状況や教育を向上させるためだという明確なものを示したうえで、子供を育てるためにやるんだと謳ってもらうのが一番だ。子供達が喜ぶために、神戸としての給食の在り方を検討してもらい、一生懸命説明してもらうのがよいのではないかな。
- ・公的制度でセーフティネットを作っているので大丈夫だとは思いますが、金額については、1割を超える改定額は心理的にはコストが高いと思う。しかしながら、その内容が主食・牛乳の価格上昇によるものとそれに伴う副食のいびつな現状（参考資料P18）を改善するためのものであり、安心・教育のために必要だということを事務局が保護者に対し説明責任を果たすのならば、27円の改訂幅は許容範囲だと思う。
- ・これまで10年間なぜ給食費を上げられなかったのか、どんな事情があり中身を落とすだけになったのかは振り返っておく必要がある。
- ・給食費の検討にあたっては、19年の値上げ時の議論も一度検証しておく必要がある。それが何年先までもつのか、給食費を運営していく目安がたてば、いろいろ検討することで、献立作成に苦勞することなく、子供たちにも喜んでもらえる給食が提供できるのではないかな。
- ・給食は単にお腹を膨らましたり栄養をとったりするだけのものではなく、子供同士、家に帰っての父母とのコミュニケーションの1つのツールであり、食育に不可欠なものとして意義を捉えるべきであり、そういう意味での給食が結果として給食費の改定に結びつくということだと思う。（再掲）

②今後、概ね3年ごとの給食費改定を基本とする

→後述（2）の検証を踏まえ、必要に応じて給食内容（方針）・給食費を見直す

[委員意見]

- ・給食費と食育のバランスを意識した検討が必要だ。現行の233円ありきではなく、必要なものは必要なものとして訴えいくべきではないかな。（再掲）
- ・給食の内容と給食費はリンクをしていることが大事である。定期的な給食費改定を基本とすることで平準化が図れるので食材を調達する立場としては望ましい状況だ。
- ・本来なら、毎年でなくても消費税改定時に給食費を上げるべきだったのではないかな。
- ・3～6年、できれば短い期間で、値上げをしなくても現状を検証する場があればよいと思う。
- ・食材の状況は推測できないので、給食費を据え置くことで子供達が犠牲になるのなら、上げる、上げないは別にしても毎年でも検討するべきではないかと思う。
- ・改定期間は、環境が激しく変わるので出来るだけ短く、しかし、効率性も考慮すると2年か3年に1度、変える・変えないは別として、対策を考えるという趣旨で検証するのが適切だと思う。

③年度間の給食内容の平準化を行う

[委員意見]

- ・「年度間の給食内容の平準化を行う」ことは大事なことだと思う。給食を食べる子供達に年度間で差が出てはいけない。何年か後も同じ内容で実施していくものだと思う。

④今後の社会情勢の変化に対応する

社会情勢の変化等に応じて、改定期間半ばであっても検証を行い、必要があれば見直しを行う。(消費税の改定等)

[委員意見]

(2) にまとめて記載

(2) PDCA (Plan→Do→Check→Action→) サイクルによる給食のあり方の検証システムの構築

○「小学校給食・食育推進委員会」の定期的開催による検証(1～2年ごと)

- ・給食のあり方についての検討
- ・給食内容(方針)・給食費等の検証と必要に応じた見直し
- ・学校・保護者の役割分担・情報共有、など

[委員意見]

- ・給食費改定にあたっては、保護者に納得してもらえるよう、外部監査なども行い、また他都市の状況とメリット・デメリットを調べたうえで、これらをセットにしてPDCAサイクルでまわし、ガバナンスを効かせ、説明責任を果たしていくことが必要ではないか。
- ・これまで10年間なぜ給食費を上げられなかったのか、どんな事情があり中身を落とすだけになったのかは振り返っておく必要がある(再掲)。
- ・何年かに一度見直すなり、あり方が妥当なのか検討をするなどのシステムを検討していくべきではないか。
- ・3～6年、できれば短い期間で、値上げをしなくても現状を検証する場があればよいと思う。(再掲)
- ・食材の状況は推測できないので、給食費を据え置くことで子供達が犠牲になるのなら、上げる、上げないは別にしても毎年でも検討するべきではないかと思う。(再掲)
- ・改定期間は、環境が激しく変わるので出来るだけ短く、しかし、効率性も考慮すると2年か3年に1度、変える変えないは別として、対策を考えるという趣旨で検証するのが適切だと思う。
- ・給食や食育について学校と家庭の役割を峻別しておかないといけない。家庭と学校の役割分担を理解したうえで、家庭と学校がやれるところは一緒になってやればよいと思うし、給食も部分部分で一緒にできるものと考えべき。この委員会では金額だけを決めるのではなく、給食にまつわるものをどうまわしていくか関係者がそのシステムを共有する場として考えた方がよい。

(3) 改定期期 平成29年4月の実現を目指す

[委員意見]

- ・今年度途中からでも給食を充実できないか。
- ・本来なら、毎年でなくても消費税改定時に給食費を上げるべきだったのではないか。(再掲)
- ・食育の大切さを思えば、給食費を上げることを早期に実現していきたい。(再掲)

＜参考資料＞

I. 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	
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）	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）		

*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

*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	18	0	18
	垂水センター	6	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. 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（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 83,016 人（28 年度）

(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

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。

II. 小学校における食育推進及び学校給食の取り組み

1. 食育の推進

平成17年6月に「食育基本法」が制定され、平成23年度から「学習指導要領総則」に「食育」が位置づけられたことにより、学校全体での食育の取り組みが進んでいる。

神戸市では、全小学校（義務教育学校（前期過程）も含む。）においてそれぞれ「食育推進委員会」を設置し、「食に関する指導の全体計画」を策定して、食育を組織的・計画的に推進している。

食育の推進にあたっては、子供が食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践できることを目指し、食育の生きた教材である「学校給食」を活用するほか、学級活動、各教科、総合的な学習の時間、学校行事などを通じて、栄養教諭・学級担任・養護教諭等が連携しながら指導を行っている。

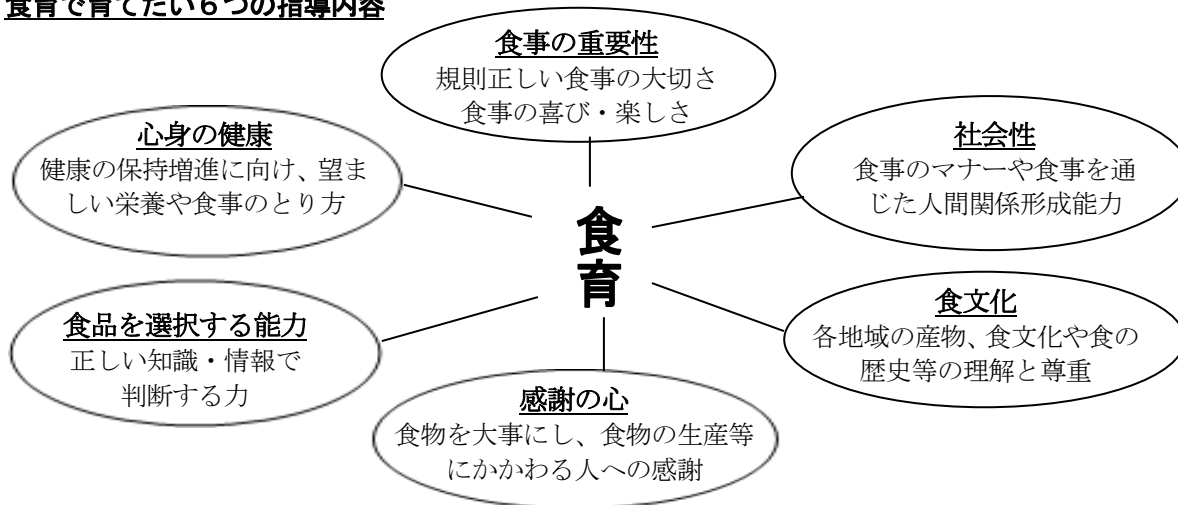
①食育の生きた教材「学校給食」の活用

丈夫な体と豊かな心を育むため、「学校給食」を学校の教育活動の一環として実施するとともに、「生きた教材」として活用し様々な教科等に関連させて指導する。

②学級活動および教科と関連させた食育

「食に関する指導の全体計画」に基づき、各学年で発達段階に応じた食に関する指導を進めている。

食育で育てたい6つの指導内容



(参考) 小学校学習指導要領 (抜粋)

第1章 総則

第1 教育課程編成の一般方針総則 小学校

3. 学校における体育・健康に関する指導は、児童の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うものとする。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科の時間のもとより、家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮しなければならない。

2. 特色のある献立の提供

地域の郷土料理や行事献立、季節料理や食材を提供することを通じ、地域の文化や伝統、食べ物の旬等に対する理解と関心を深めることができる。

区 分	献 立 (例)
兵庫県の郷土料理	かす汁、もち麦めん、たこ飯、バチ汁
各地の郷土料理	石狩汁（北海道）、のっぺい汁（東北）、ほうとう（山梨）、筑前煮（九州）、けんちん汁（関東）、ちゃんぽんめん、皿うどん（長崎）、さつま汁（鹿児島）、とうふチャンプルー（沖縄）
行 事 食	花見だんご、ちまき、七夕そうめん汁、月見だんご、雑煮、くりきんとん、いわし料理（節分）、かぼちゃ料理（冬至）、節分豆、ちらしずし、ひなあられ
季 節 料 理	若竹汁、若竹煮、グリーンスープ、とうがんスープ、なすの田楽、ハニーポテト、さんまのかばやき、きのこ汁、きのこスープ、森のハンバーグ、豚肉のはりはり汁
外 国 の 料 理	マーボー豆腐等（中国）、トック等（韓国）、フォーガー等（ベトナム）、スパイシーチキン等（インド）、ポトフ等（フランス）、ジャーマンポテト等（ドイツ）、ボルシチ等（ロシア）他
カミカミ献立	するめの天ぷら、カミカミビーンズ、大豆と煮干しの磯和え、小えびのからあげ、小魚の天ぷら
そ の 他	G7神戸保健大臣会合にちなんだ料理・食材をとり入れた給食 （けい肉のチャウダー（アメリカ）、ウインナーポトフ（フランス）、 あらびきソーセージ&ジャーマンポテト（ドイツ）、 フィッシュフライ（イギリス）、メープルジャム（カナダ） スパゲティミートソース（イタリア）※28年9月献立で実施。）

3. 地産地消の取り組み

学校給食に地域の産物を活用することは、子供たちが給食を通して農業など地域の産業の理解や感謝の心の醸成等の教育上の効果とともに地域の農水産業の振興等に果たす役割も大きいことから、神戸市では、北区や西区に農業地帯を有する本市の恵まれた条件を活かし、経済観光局や食材の生産や流通を担う各種団体（JA、市場関係者）等と連携し、学校給食における地産地消を推進している。

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. 安全・安心な学校給食

学校給食では、安全・安心な給食の提供が重要であり、食材の安全性や内容の適正を確保するための取組みを行っている。

具体的には、食材に応じて残留農薬検査や細菌検査、規格検査等を行うとともに、産地確認や、遺伝子組み換えの有無、食品添加物等を審査し、合格したもののみを使用している。

また、登録業者に対し、食材についての期限表示や鮮度等の確認、適切な温度管理、在庫管理を指導している。

5. アレルギー対応

学校給食でのアレルギー対応については、「学校給食アレルギー対応マニュアル」を作成し、市内で統一した対応を行っている。

毎年、食物アレルギー児童の調査を行い、必要に応じて保護者と面談し状況を把握するとともに、各学校で「食物アレルギー対応検討委員会」を設置し、対応方針の検討を行っている。

また、アレルギーがあってもできるかぎり他の児童と一緒に、給食を安全にかつ楽しめるよう、卵や乳を入れないパンの提供、同一献立で同じたんぱく質源の食品やアレルゲンが重ならない組み合わせなどの工夫を行っている。

【神戸市立小学校におけるアレルギー対応】

内容	具体的な対応	
給食の中止 ・献立の中止	要件を満たした児童に対する献立の中止また給食の中止等	
食材等の工夫	パン	乳・卵を入れず、当日に焼いたパンを提供。
	食油	アレルゲンとなる大豆油は不使用（菜種油・ひまわり油を使用）。
	米粉	小麦アレルギーの対応として、からあげ等への米粉の使用を拡大。
献立の工夫	できる限り、2品のおかずと同種のたんぱく質源の食品、アレルゲンが重ならない献立を工夫。	
卵除去食の提供	調理の最終段階に入れる卵を除去（卵アレルギー児童のみ対象）、	
代替デザート	乳を含むデザートを提供する場合は代替品を用意（乳アレルギー児童のみ対象）	
料理の検討	食物アレルギーの割合の高い卵・乳の使用を考慮した料理の検討。	
緊急・災害時等に使用する備蓄用食品への対応	緊急・災害時等に使用する「備蓄用カレー」は、牛肉等のアレルゲン27品目を使用しないアレルギー対応野菜カレーを採用。 *アレルゲン27品目（下線部は特定原材料7品目） <u>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生</u> 、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	
ホームページ等による情報提供	市教育委員会のホームページにおける、献立や食品に含まれるアレルギーの原因物質の提示。 食材を示した献立表の配布。	

Ⅲ. 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】

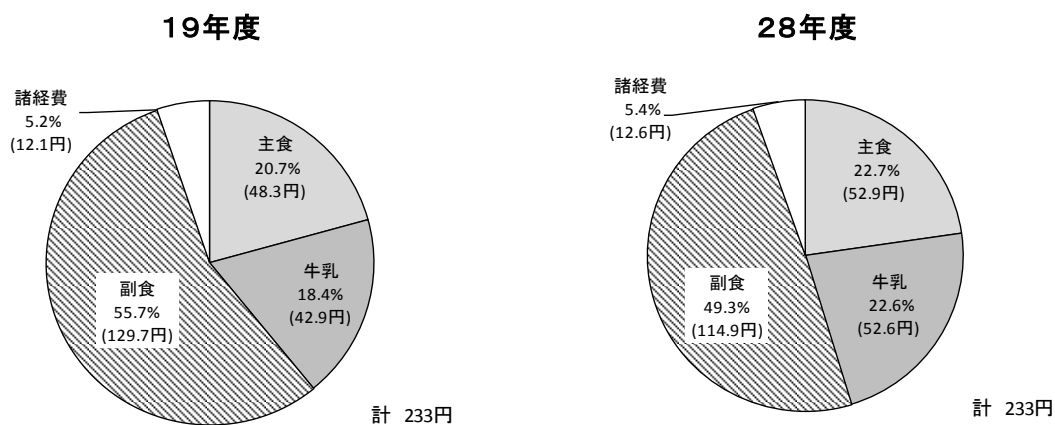
改定年度	給食費 (月額)			1食 単価	改定幅	改定理由
		改定幅	改定率			
昭和 60 年度	2,900 円	225 円	8.4%	173 円	14 円	
平成 4 年度	3,200 円	300 円	10.3%	191 円	18 円	消費税（平成元年～3%） 食材価格上昇等
平成 12 年度	3,600 円	400 円	12.5%	215 円	24 円	消費税（平成 9 年～5%） 米穀補助廃止等
平成 19 年度	3,900 円	300 円	8.3%	233 円	18 円	食材価格上昇 米飯回数増等

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が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

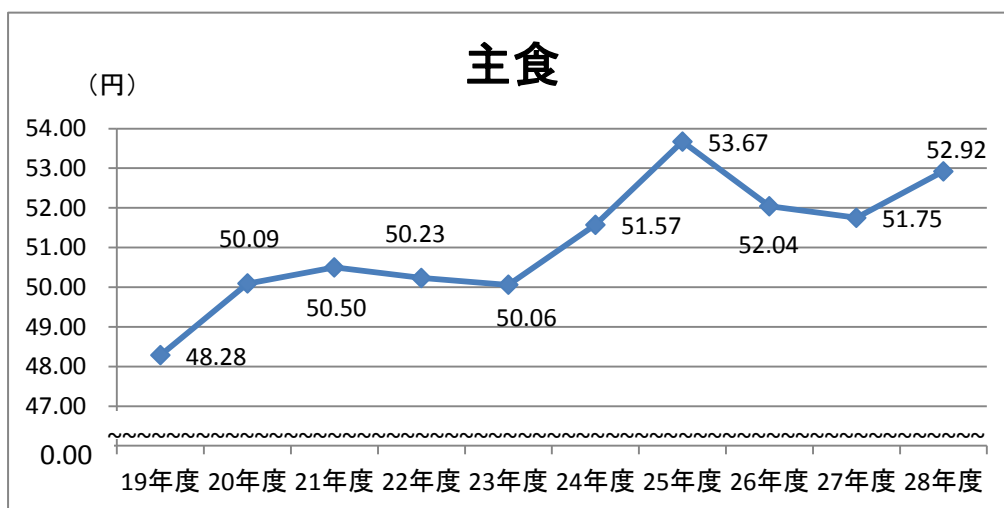
- 平成19年度（前回給食費改定時）と平成28年度を比較すると、主食と牛乳の価格上昇より副食に使用できる価格が減少している。
- 献立作成時に価格を考慮し、提供する内容を工夫することで給食費（233円）内に収まるよう努めている。



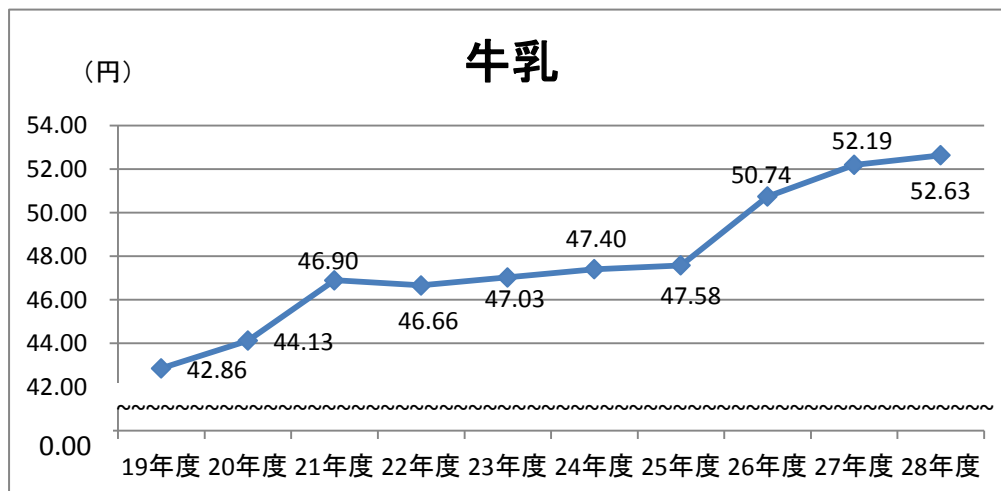
5. 一食あたり単価の推移

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。

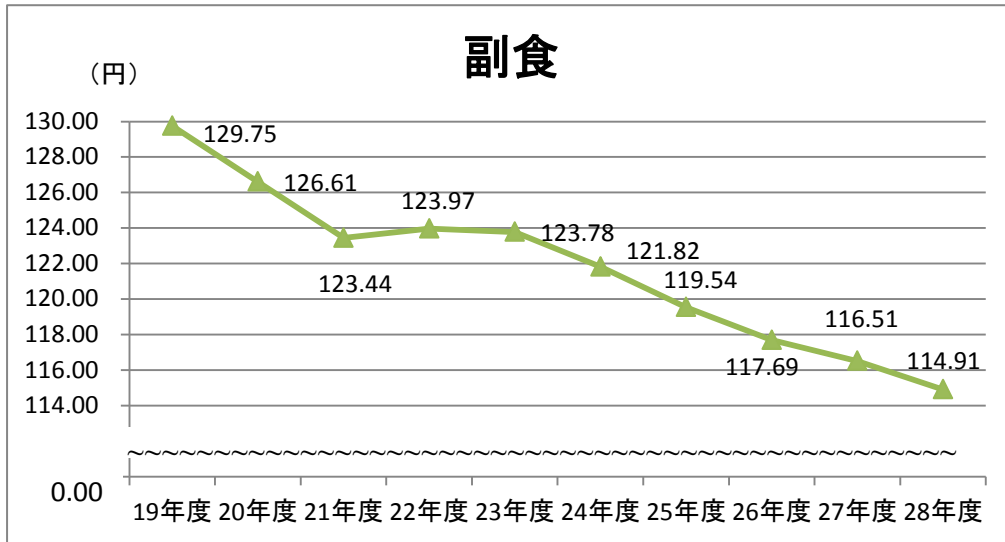
(1) 主食価格（一食あたり単価の推移）



(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）

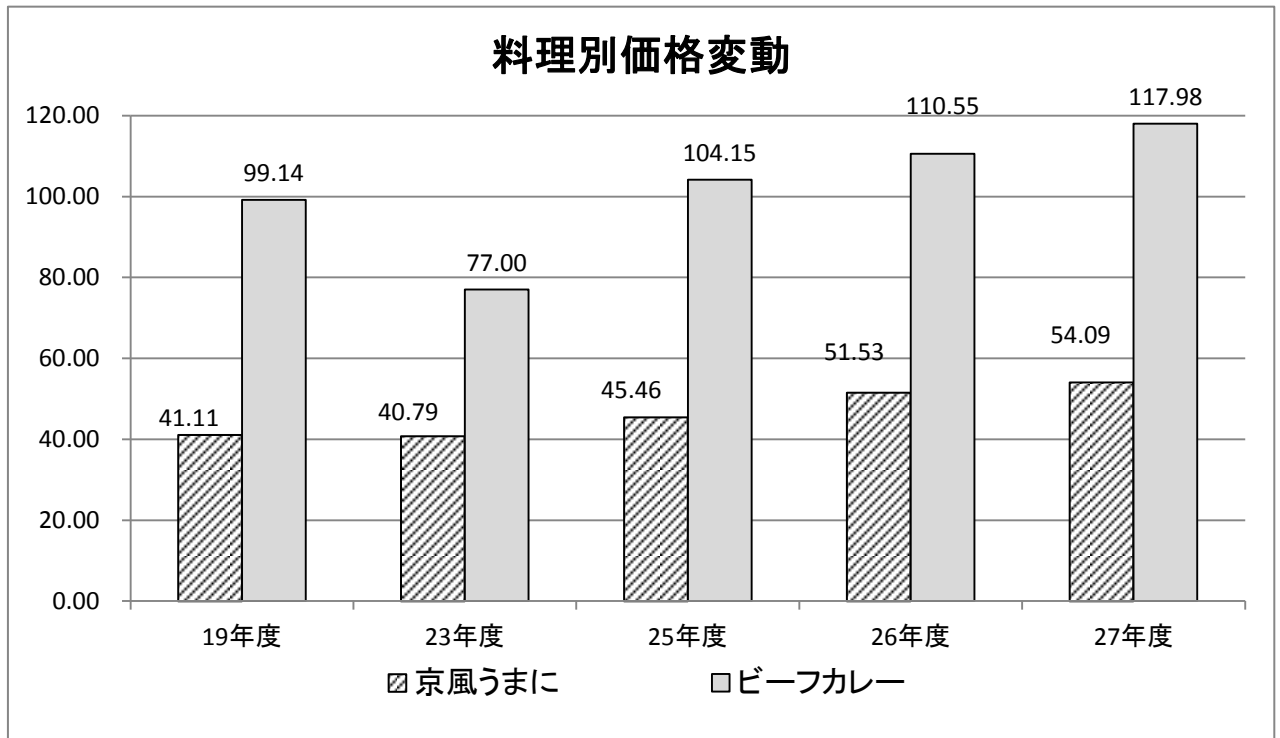


6. 文部科学省・学校給食摂取基準

	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

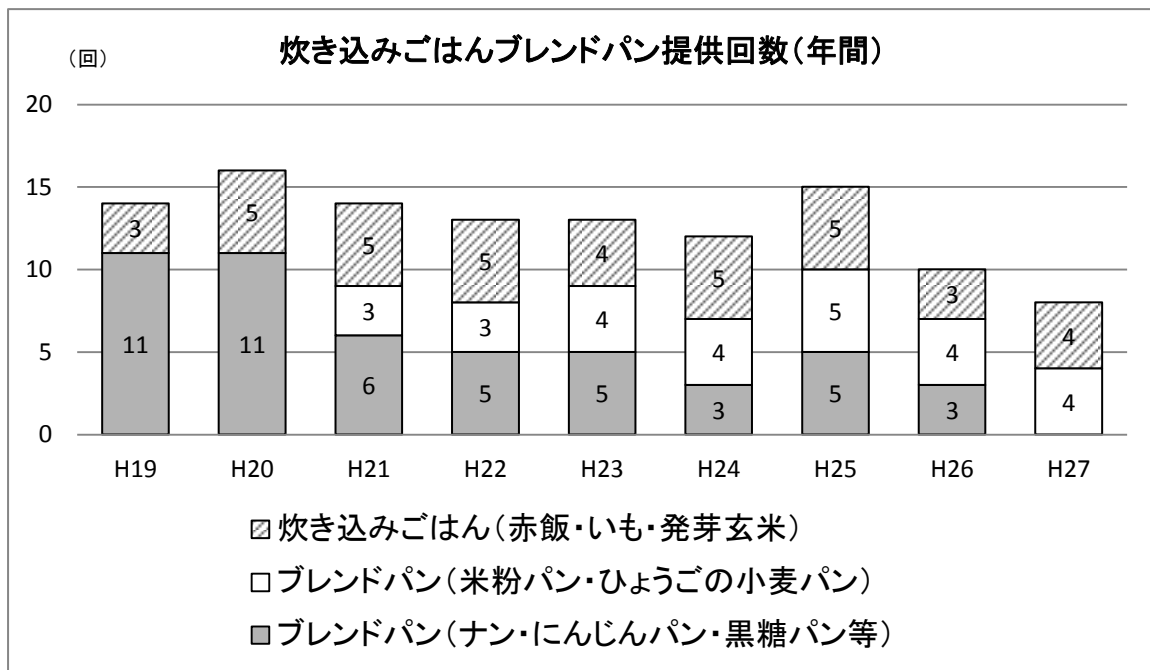


※京風うまに：豚肉、大豆、がんもどき、ひじきと野菜をしょうゆ味で煮含めた和風の煮物

8. 献立作成上の工夫

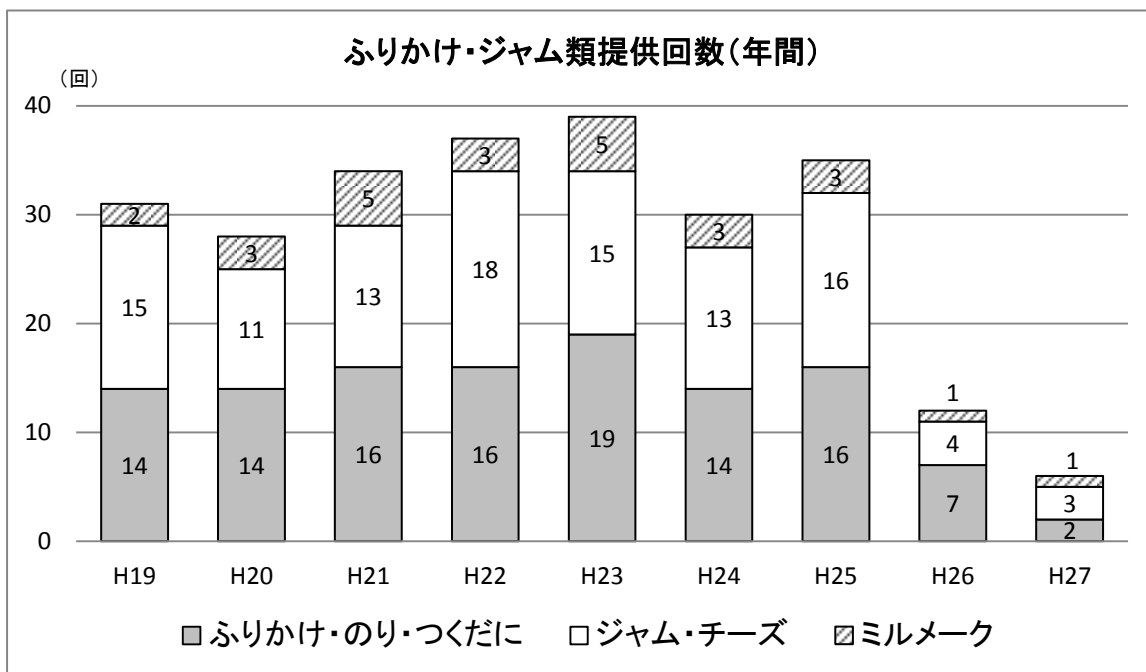
①【主食内容の工夫】

変わりごはん・ブレンドパンの提供回数を減らしている。



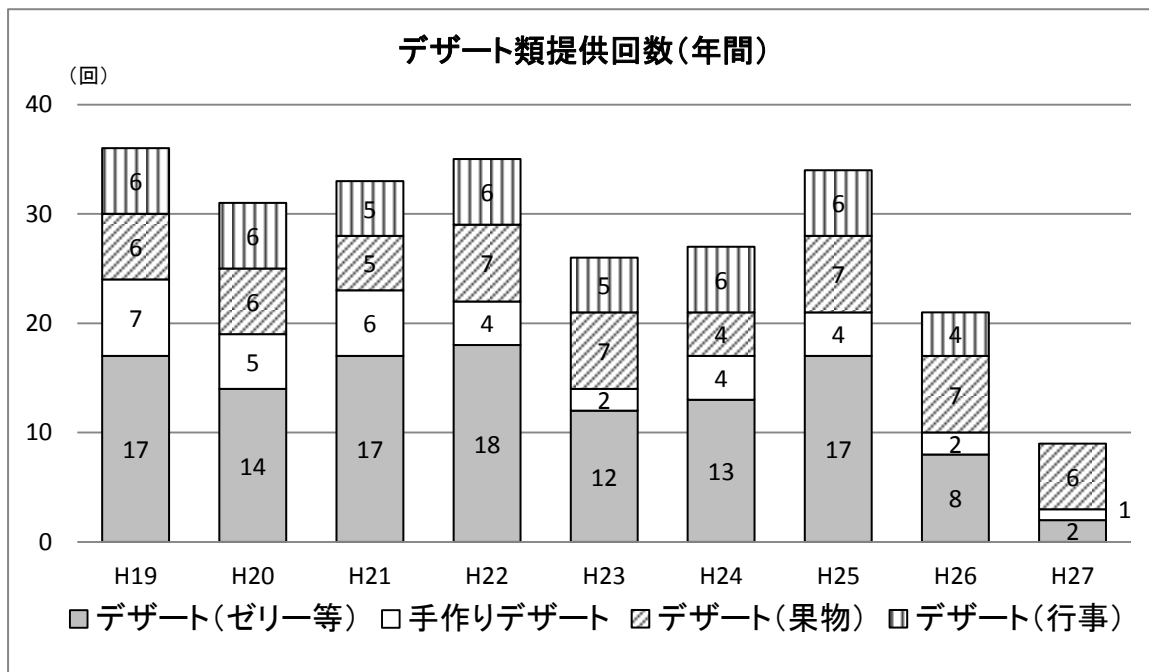
②【ふりかけ・ジャム類の工夫】

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とい。
- 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、保護者が喜んでた。
- 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お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。
- 季節や行事にあった給食は、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喜んでた。

【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に入れてほしい。／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。給食が質素すぎて唖然とした。
- ・給食費を上げてでもよりよい給食にしてほしい。

IV. 他都市の状況

1. 政令市の学校給食費

(1) 給食価格

	最高額	最低額	平均額	神戸市(現行)	充実(案)
1食単価	280.03円	229.00円	246.50円	233.00円	260.00円

- 神戸市の現行価格は、政令市20市中15番目の価格。
- 充実(案)は、政令市20市中5番目の価格。

(2) 改定年度

	19年度	20年度	21年度	25年度	26年度	27年度	28年度
計	神戸市	1市	2市	1市	8市	5市	2市

2. 近隣市等の学校給食費

(1) 給食価格

	最高額	最低額	平均額	神戸市(現行)	充実(案)
1食単価	260.00	230.00	245.56	233.00	260.00

- 神戸市の現行価格は、近隣市等9市町中8番目の価格。
- 充実(案)は、政令市9市町中1番目の価格。

(2) 改定年度

	19年度	26年度	27年度	28年度
計	神戸市	3市	3市	2市