



「小学校給食・食育推進委員会」の意見書がまとまりました

～小学校給食の内容の充実とそれに伴う給食費について～

神戸の食育を推進し、子供達の健康を確保するためには、学校給食の内容の充実が必要です。また、学校給食は、栄養をとることに加えて、子供達が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたり丈夫な体と豊かな心を育むことを目指す「食育」のための「生きた教材」です。

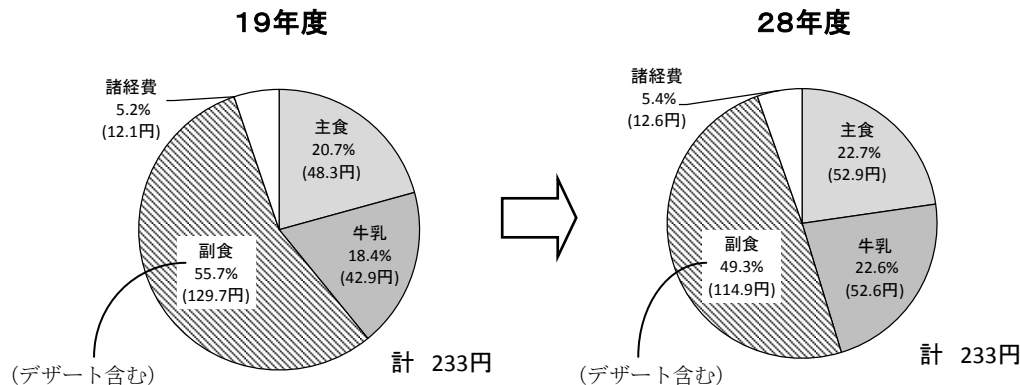
教育委員会では、今後も安全・安心な学校給食を提供できるよう「小学校給食・食育推進委員会」を開催し、給食内容の充実とそれに伴う給食費についてご検討いただきました。(平成 28 年 8 月 8 日、9 月 8 日、9 月 30 日計 3 回開催)

【小学校給食の現状と課題】

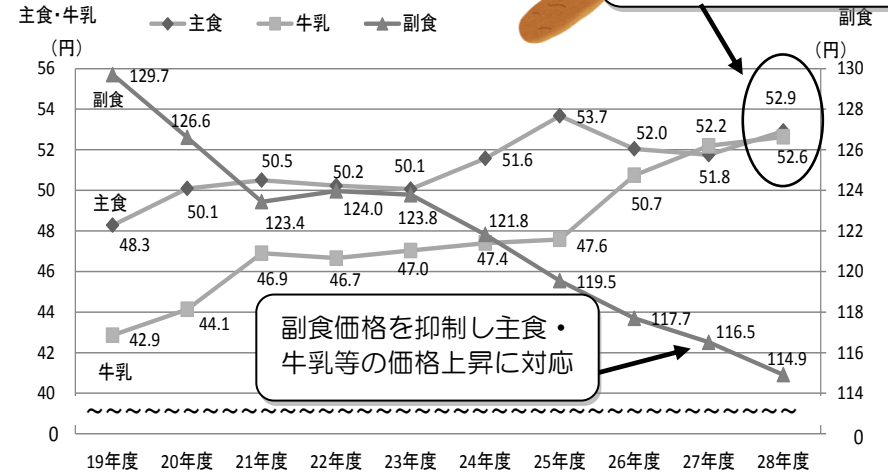
- 平成 19 年度以降、献立の工夫等により給食費を据え置いてきましたが、食材価格の上昇や平成 26 年度の消費税改定等の影響により、給食の栄養価や内容など質の維持が困難となっています。
- また、子供達を取り巻く食環境が大きく変化し、学校における食育の見直しが求められています。

1. 給食費の内訳

主食・牛乳の価格上昇に対応するため、献立の工夫により副食費を抑制することで平成 19 年度から同じ給食費 (233 円) を維持してきました。



主食・牛乳価格の上昇による副食価格の抑制



H19と比較し、1食あたり主食+5円、牛乳+10円の価格上昇

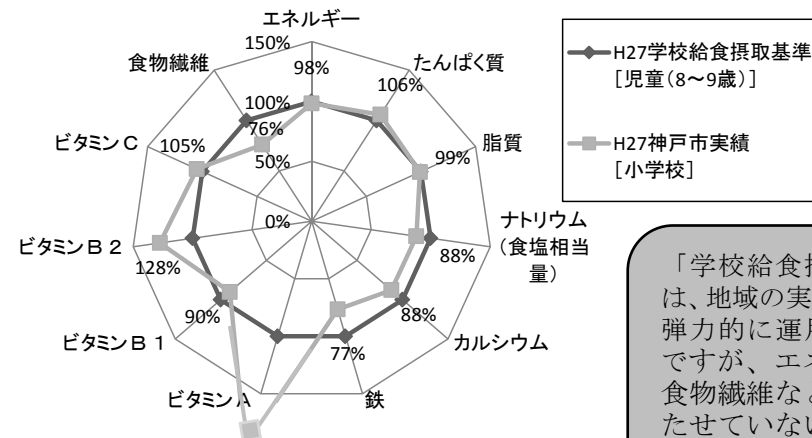
(参考) 19年度と27年度の比較

- ・ブレンドパン・炊き込みご飯
- ・ふりかけ・ジャム類
- ・行事・手作りデザート、季節の果物
- ・肉 (牛:豚:鶏) の使用比率の調整

【H19】 【H27】

- 年 14 回 → 8 回
- 年 31 回 → 6 回
- 年 36 回 → 9 回

2. 文部科学省・学校給食摂取基準との比較 (学校給食摂取基準を 100%とした場合)



「学校給食摂取基準」は、地域の実情等に応じ弾力的に運用するものですが、エネルギーや食物繊維など基準を満たしていない栄養素が出てきています。

小学校給食の内容の充実に向けて

～「小学校給食・食育推進委員会」の意見書概要～

詳しくは市ホームページ「神戸、小学校給食・食育推進委員会」で検索

(<http://www.city.kobe.lg.jp/child/school/lunch/committee/index.html>)

有識者（経営・栄養）や保護者代表者、学校長、栄養教諭等の各委員から、給食の内容の充実及び給食費について以下のご意見をいただきました。

1. 給食内容の充実

(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、健康をつくる～

郷土料理や行事献立、季節料理、外国の料理等の提供を通じ、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。



2. 給食費の見直し

(1) 給食費の改定

- ①給食内容の充実に伴い給食費を見直す（現行1食233円⇒260円）
- ②給食内容の年度間の平準化を行う
- ③今後、概ね3年ごとの給食費改定を基本とするが、社会情勢の変化に対応し、必要に応じて見直しを行う
- ④平成29年4月の実現を目指す

(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等（1～2年ごと）

【給食内容充実のための具体的方策と必要経費の試算】

1. 主食の充実	⇒	58円
○物価上昇への対応（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、にんじん、黒糖等）		
○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
3. 副食の充実	⇒	125円
○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）		
○肉（牛：豚：鶏＝3：8：8）の使用頻度の均一化		
○食材の多様化（高い価格帯の食材の使用再開、地産地消）と野菜等の使用拡大		
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）（ちまきやひなあられなどの行事や手作りデザート、季節の果物等）		
○主食や牛乳を食べ（飲み）やすくするための工夫（ふりかけ・のり類（ごはん用）、ジャム類（パン用）各月1回程度提供など）		
5. 諸経費の上昇	⇒	13円
計		一食あたり260円（+27円）

今後、教育委員会としては、「小学校給食・食育推進委員会」の意見書を踏まえ、学校給食の充実及びこれに伴う給食費の見直しについて方針を決定する予定です。神戸の食育を推進し、子供達の健康の保持増進のため、学校給食の内容の充実を図ってまいります。

【問い合わせ先】

神戸市教育委員会事務局指導部健康教育課
TEL：078-322-5790
E-mail:edu-kenkou@office.city.kobe.lg.jp