

川崎市立中学校完全給食の早期実施に向けた検討について

資料①

平成26年4月8日
(教)中学校給食推進室

川崎市立中学校完全給食実施に向けた具体的課題

中学校給食のあり方

◎全員喫食か選択制か

実施手法

◎民間活力を生かした効率的な手法

導入時期

◎具体的スケジュールを踏まえた導入時期

食材の安全性等

◎安全・安心・安価・良質な食材の確保について

食器

◎中学校給食における食器の選定について

給食費

◎給食費の額について

食育推進の充実

◎学習指導要領に沿った食育の推進について

給食提供の安全確保

◎調理から喫食までの安全確保について

配膳等

◎給食実施に係る配膳、運搬等について

献立

◎川崎らしい献立の提供について

その他

◎給食時間の設定(時程の見直し) 等

施設改修関係

◎中学校給食実施に伴う施設改修について

中学校給食の基本方針

- 1 早期に中学校完全給食を実施します
- 2 学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります
- 3 安全・安心な給食を提供します
- 4 温かい給食を全校で提供します

実施方針(素案)

実施方針

実施までの間の検討事項

整備計画

川崎市立中学校完全給食の在り方について

資料 ②

平成26年4月8日
(教)中学校給食推進室

■ 学校給食法（昭和29年法律第160号）

【学校給食の目的】

第1条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて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。

【学校給食の形態】

完全給食	補食給食	ミルク給食
給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかず	完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず	給食内容がミルクのみ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">現在の本市の形態</div>

※ 学校給食における経費負担

学校給食法第11条では、義務教育諸学校の設置者負担について、人件費、施設・設備（消耗品等を含む）は設置者の負担とされ、それ以外の食材費等は保護者の負担とされる。

■ 学校給食実施基準（文部省告示第90号）

第2条 学校給食は、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

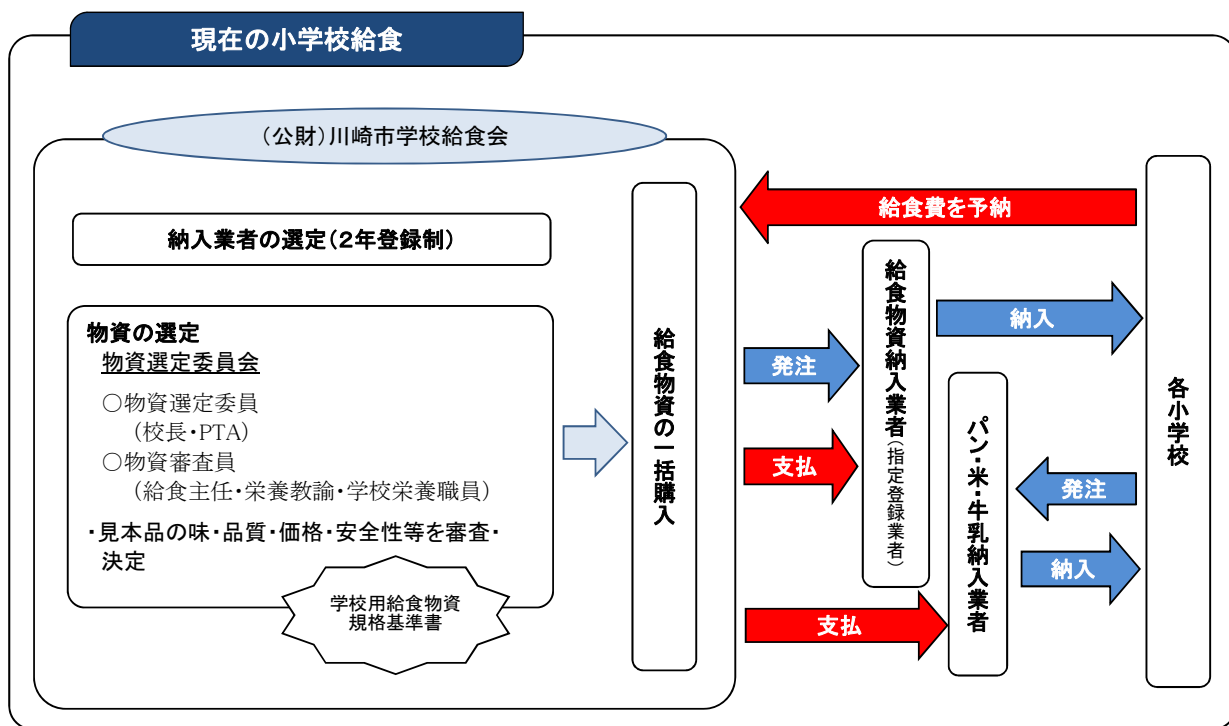
■ 給食の提供対象

	全員喫食による給食	家庭弁当と給食との選択制
メリット	<ul style="list-style-type: none">・全員が同じものを食べることにより、生徒全員に、<u>学校給食を生きた教材として活用</u>でき、<u>統一的な食育指導</u>ができる。・生徒全員が同じものを食べることにより、<u>食を通じたコミュニケーション</u>が図られ、仲間意識が深まる。・豊富な献立により多彩な「食」を提供することができる。・生徒全員が<u>栄養バランス</u>の良い昼食を摂ることができる。	<ul style="list-style-type: none">・家庭弁当を選択することにより、昼食の内容や量、アレルギー対応などについて、<u>個人個人の状況に合わせて自由に調整</u>できる。・家庭弁当を選択することにより、「保護者と子どもの結びつきや家族間のコミュニケーションが築かれる」など、各家庭における<u>「家庭弁当」に対する思い</u>に配慮することができる。
デメリット	<ul style="list-style-type: none">・昼食の内容や量、アレルギー対応などについて、個人個人の状況に合わせた自由な調整が難しい。・「家庭弁当の日」を設けるなど、家庭弁当の良さや「家庭弁当を持参したい」という家庭の思いに配慮するための工夫が必要	<ul style="list-style-type: none">・学校給食を活かした統一的な食育指導は難しい。・栄養バランスに家庭差が生じる。・「家庭弁当持参の生徒」と「給食の生徒」とでは、結果的に、公費負担に差が出る。・利用率が低下すると、事業者の事業採算性が低下し、事業の継続性が図れなくなるリスクがある。

川崎市立中学校完全給食の実施手法について

区分	自校方式 (単独調理場方式)	親子方式	センター方式 (共同調理場方式)	デリバリー方式(食缶)	デリバリー方式(弁当箱)
内容	各学校の敷地内に調理施設を建設し、給食を調理する方式です。 ※ 本市立小学校は、当該方式で実施	自校内に給食の調理施設を持つ学校(親校)が、調理施設を持たない学校(子校)の分の給食も調理し、同校へ食缶により配送する方式です。	大規模な給食調理施設を建設。そこで調理した給食を、複数の学校へ食缶により配送する方式です。	民間事業者の調理施設で調理した給食を、複数の学校へ食缶により配送する方式です。	民間事業者の調理施設で調理した給食を、弁当箱に盛り付けた上で、複数の学校へ配送する方式です。
食育	・各学校独自の献立が比較的容易 ・作り手(調理員)の顔が見え、交流が図りやすい。 ・準備・配膳・片付け等の共同作業を通じて連帯感・責任感が醸成できるとともに、食事マナーの向上が期待できる。	・子校独自の献立は困難 ・調理員との交流は困難。配膳員との交流や親校との連携による工夫が必要 ・準備・配膳・片付け等の共同作業を通じて連帯感・責任感が醸成できるとともに、食事マナーの向上が期待できる。	・各学校独自の献立は困難 ・調理員との交流は困難。配膳員との交流や見学コースを設けるなど工夫が必要 ・準備・配膳・片付け等の共同作業を通じて連帯感・責任感が醸成できるとともに、食事マナーの向上が期待できる。	・各学校独自の献立は困難 ・調理員との交流は困難であるため、配膳員との交流や事業者との連携による工夫が必要 ・準備・配膳・片付け等の共同作業を通じて連帯感・責任感が醸成できるとともに、食事マナーの向上が期待できる。	・各学校独自の献立は困難 ・調理員との交流は困難。配膳員との交流や事業者との連携による工夫が必要 ・食缶方式と比較すると、準備・配膳・片付け等の共同作業を通じた連帯感・責任感の醸成や、食事マナーの向上は難しい。
衛生管理	・調理場が市内に分散しているため、食中毒等の発生リスクは高いが、他校への拡大リスクは低い。それぞれの調理場において徹底した衛生管理が求められる。	・調理場が市内に分散しているため、食中毒等の発生リスクは高いが、他校への拡大リスクは自校に次いで低い。それぞれの調理場において徹底した衛生管理が求められる。	・集中衛生管理により、食中毒の発生リスクは低い。配膳による拡大リスクは高い。 ・仕様において衛生管理の徹底を定めるとともに、事業者の衛生管理に対する取組やその状況を随時又は定期的にチェックする仕組みを整備する必要がある。		
配送時間 2 時間以内の喫食 (学校給食衛生管理基準)	・自校で調理していることから十分可能	・全校において調理後2時間以内に給食できるよう、「親子」の効率的な組合せを図る必要がある。	・全校において調理後2時間以内に給食できるよう、複数のセンターの効率的な配置等の対応を図る必要がある。	・全校において調理後2時間以内に給食できるよう、配送エリアを分けた事業者選定等の対応を図る必要がある。	・全校において調理後2時間以内に給食できるよう、配送エリアを分けた事業者選定等の対応を図る必要がある。 ・適温で提供するためには、再度加熱するなど、給食調理に要する時間は最も長くなる。
適温提供	・調理後、すぐに喫食できるため適温での給食提供が可能	・保温・保冷に優れた食缶の活用、学校側での再加熱設備の整備等により、適温での給食提供は可能			・業者による配送中の温度管理の工夫(保冷加熱カート等の導入等)、学校側での再加熱設備の整備等により、適温での提供は可能
学校生活への影響	・配膳・片付けに一定の時間が必要となるため、各学校において時程の見直し又は工夫が必要となる。 ・短縮授業等により急に給食時間が変更された場合でも柔軟な対応が可能	急な給食時間変更への対応は困難			・配膳・片付けの時間が短く、学校生活への影響は最も少ない。
食物アレルギー対応	・完全な食物アレルギー対応は困難であるが、特定品目の除去による個別の食物アレルギー対応は可能		・完全な食物アレルギー対応は困難であるが、専用調理室の設置により、ある程度の個別の食物アレルギー対応は可能となる。	・完全な食物アレルギー対応は困難。個別の食物アレルギー対応は民間事業者の施設設備や能力による。	
災害時の対応	・複数エネルギー対応を図ることにより、給食施設等への被害がない場合には、学校運営が再開されるまでの間の避難住民への食事の提供は可能	・子校においては、学校運営が再開されるまでの間の避難住民への食事の提供は困難	・複数エネルギー対応を図ることにより、給食施設等への被害がない場合には、学校運営が再開されるまでの間の避難住民への食事の提供は可能	・学校運営が再開されるまでの間の避難住民への食事の提供は困難 ・事業者との連携による工夫が必要	
敷地上の条件	・現状では、教育環境への影響が生じないスペース(転用可能教室や運動場以外の敷地)の全校確保は困難	・親校においては、現状では、教育環境への影響が生じないスペース(転用可能教室や運動場以外の敷地)の確保は困難 ・親校が、準工業地域・工業地域等でなければ建築できない建築基準法上の「工場」扱いとなる可能性があり、現状では調理施設の整備は困難	・センターは、建築基準法上の「工場」扱いとなるため、市内において準工業地域、工業地域等の建築用地を確保する必要がある。 ・将来のセンター老朽化による建替時には、給食提供を一時中断するか、代替施設等の確保が必要	・市側で施設整備を行わないため、民間事業者側で用地(市有地を含む。)・施設・設備を確保・整備する必要がある。 ・中学校において、配膳室の温冷蔵庫等設備の設置や運搬配膳業務等の業務委託が必要となる場合がある。	
全校早期実施	・各学校において、給食施設を整備する場所の選定又は拡張用隣接地の取得、近隣周辺住民への説明、教育環境への影響等、個々の実情に応じたきめ細やかな対応が必要であり、全校実施にはかなりの長期間が必要 ・改築に合わせた整備を行うとしても、全校実施までにはかなりの長期間が必要	・各親校において、給食施設を整備する場所の選定又は拡張用隣接地の取得、近隣周辺住民への説明、教育環境への影響等、個々の実情に応じたきめ細やかな対応と、用途地域の変更等が必要であり、全校実施にはかなりの長期間が必要	・センター建設用地の取得(確保)に相当の期間を要する。また、用地取得(確保)後も、(インフラ条件等にもよるが)機能的検討から竣工までに一般的には約4~5年程度を要する。	・本市の要求基準を満たす委託事業者の確保が可能であれば、実施までの期間は一般的には2~3年程度と最も短くなる。	
当初経費	・給食施設を新設するための隣接拡張用地の取得・給食施設の建設等に多額の費用を要する。 ・その他、各中学校において、配膳室の整備や食器等必要備品の購入が必要	・親校において、給食施設を新設するための隣接拡張用地の取得・給食施設の新増設等に多額の費用を要する。 ・その他、各中学校において、配膳室の整備や食器等必要備品の購入が必要	・センターの用地取得(民有地取得の場合)及び建設に多額の費用を要する。 ・その他、各中学校において、配膳室の整備や食器等必要備品の購入が必要	・民間の施設を活用することから、市の初期投資については、中学校への配膳室の整備や食器等必要備品の購入などで済むため、最小限に抑えることができる。 ・民間事業者側の初期投資が必要となるため、長期の事業継続性が求められる。	
経常経費	・小学校と同じように、調理業務委託と光熱水費、消耗品費等が必要。 ・給食施設が分散するため、人件費・維持管理費に多くの費用が必要	・親校を小学校とした場合、現行の調理業務委託の内容の見直しと光熱水費、消耗品費等の増額が必要。さらに配送委託等が必要。 ・給食施設の集約化により、自校方式と比較し人件費・維持管理費の抑制が可能	・新たに配送費が必要となるものの、施設設備、業務の集中・集約化により人件費・維持管理費等の抑制が図られ、自校方式や親子方式に比べ、効率性は高い。	・民間事業者側の初期投資分等の一部が上乗せされた上で費用の平準化が図られることから、毎年必要な経費は比較的高くなる。 ・民間のノウハウを活用することにより、効率性は高い。	

平成26年4月8日
(教)中学校給食推進室



中学校給食

給食物資を(公財)川崎市学校給食会から調達する場合

【メリット】

- 小学校給食用物資調達方法が構築されており、一括購入による安全・安心・安価・良質な給食物資調達の実績がある。中学校用給食物資の調達も可能。
 - ・「学校用給食物資規格基準書」(国産が基本)
 - ・衛生検査、物資確認調査の実施
 - ・物資選定に係る組織、運営
 - ・納入業者の登録制度、発注・支払いシステム、納品システム
 - ・安価で良質な物資の必要量の確保
 - ・食品トレーサビリティが可能
 - ・例えばコロッケなど(食品添加物除去や原材料の配合内容)は、川崎市規格による特注品が調達できる。

○各中学校における物資の品質・価格・給食の仕上がり等の格差が生じない。

○はるひ野中・東橘中は、小学校と同じ給食室で調理する(共同)ため、作業工程の錯綜、不効率化やアレルギー物質を含む食材の混在防止等の観点から、小学校給食と中学校給食で使用する食材は同一とすることが望ましい。

【デメリット】

○中学校給食用物資の調達を新たに委託する場合、給食会の人員増、調達システムの開発が必要となる。

○使用量により、全校分の物資が同日に調達できない場合がある。
(そのため、小学校は3ブロックに分けて実施)

○供給量の少ない物資の使用はできない。

公益財団法人 川崎市学校給食会の事業について

【給食物資の調達事業】

○安全・安心な物資の調達

- ・「学校用給食物資規格基準書」に基づく物資(国産が基本)
- ・アレルギー物質の確認
- ・納品後の物資確認調査の実施(規格、品質、量目等)
- ・納品後の物資衛生検査の実施(細菌検査、残留農薬検査)

○安定した物資の調達

- ・信頼できる納入業者の確保(公募による指定登録、各業種の協力会)
- ・安価で良質な物資の確保(入札・競争見積り、サンプル調査)
- ・給食人数の確認と必要量の確保

○物資代金の支払い

- ・業者への物資代金の一括支払い

【調査研究事業】

- 食品の安全に関する情報収集
- 食品製造工場、生産地等の視察調査
- 給食実施に寄与する講習会、研究会等の開催

【普及奨励事業】

- 広報誌「給食だより」の発行
- 「給食会パンフレット」の配布

平成26年4月8日
(教)中学校給食推進室

中学生の時期は、身体が著しく発育・発達するときです。また、スポーツや文化活動に参加する機会も増え、学校での生活時間が長くなったり、学校外での活動も多くなり、生活リズムが大きく変化します。この時期に活力ある日々を過ごすためには、食事、運動、休養及び睡眠を十分とることが大切です。規則正しく、1日3回の栄養バランスのよい食事をとることは心身の成長の基本となり、家族や友達と和やかに食事することは、豊かな心や望ましい人間関係を育む上からも大切な役割を果たすものです。

学校給食は子どもたちの栄養を補完するだけでなく、集団生活の中で友達や先生と一緒に食べる昼食として、中学生にとっては特に重要なものであります。また、学校給食を教材として活用し、各教科等の学習の内容に関連付けることにより、これまでに行われてきた学校での食育をさらに充実できるものと考えます。

【学校給食の役割】

- ・栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図る
- ・給食を教材として活用し、食に関する指導を効果的に進める
- ・準備等の実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付ける
- ・地場産物の活用や行事食等の提供により、地域の文化等に対する理解と関心を深める

学習指導要領(平成20年3月28日改訂)

(総則) 第1章 教育課程編成の一般方針

学校における体育・健康に関する指導は、生徒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、保健体育科の時間はもとより、技術・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。【第1の3】

(特別活動) 第3章 学級活動の内容

適応と成長及び健康安全(抜粋)

ケ 食育の観点から踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成 【第1の2】

学校における食育は、関連教科等における食に関する指導を相互に関連付け、学校の教育活動全体を通じて総合的に推進するものであり、昼の給食の時間は、その取組において中心的な指導の場となるもの。

食に関する指導の目標

1. 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。＜食事の重要性＞
2. 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し自ら管理していく能力を身に付ける。＜心身の健康＞
3. 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。＜食品を選択する能力＞
4. 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。＜感謝の心＞
5. 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。＜社会性＞
6. 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。＜食文化＞

「食に関する指導の手引 第1次改訂版」

給食時間における食に関する指導

給食時間における食に関する指導は、毎日繰り返すことにより理解が深まり、習慣化されることから、食育を推進する上で極めて重要です。また、給食の時間は、教科等の時間とは異なり、友達や先生と和やかな楽しい会食をするなどリラックスができ、午後に向けての活力も生み出すことができる時間です。

特質

1. 実践活動を通して行われる
2. 習慣化を図ることができる
3. 教科等の学習との関連を図ることができる
4. 個に応じた指導が求められる

内容

1. 楽しく会食すること
2. 健康によい食事のとり方
3. 食事と安全・衛生
4. 食事環境の整備
5. 食事と文化
6. 勤労と感謝

計画的・継続的な指導

「食に関する指導の手引 第1次改訂版」

献立の充実

適切な給食時間の確保



学校における食育「指導ハンドブック」

平成26年4月8日
(教)中学校給食推進室

【食育とは】

- 生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの
- 様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること

食育基本法(平成17年法律第63号)

(学校、保育所等における食育の推進)

国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、(中略)食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずる【第21条】

〈制定された背景〉

- ①「食」を大切にすることの欠如
- ②栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加
- ③肥満や生活習慣病(がん、糖尿病など)の増加
- ④過度の痩身思考
- ⑤「食」の安全上の問題の発生
- ⑥「食」の海外への依存
- ⑦伝統ある食文化の喪失

学校給食法(最終改正:平成20年法律第73号)

(目的)

学校給食とは児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの = 学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、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【第1条】

(学校給食の目標)

学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(学校給食を活用した食に関する指導)

- ・栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導(中略)その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行う
- ・栄養教諭の食育指導に当たっては、(中略)当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努める【第10条第1項・第2項】

第3期川崎市食育推進計画案(平成26~28年度)

(課題)

- 食を共にすることについて=共食(食を共にすること)の推進が必要
- 生活習慣病の予防につながる食育について=子どもの頃からの健全な食生活を確立
- 食育に関する活動・行動について=市民運動としての食育を推進

(第3期計画の取組)

【基本目標】

目標1
楽しい食事で心をはぐくむ
・家族や仲間と一緒に食べる
・食事のマナーを身につける
・感謝の気持ちを養う
・食事づくりにかかわる
・食文化の伝承をする

目標2
元気な体をつくる
・健康的な生活習慣を身につける
・健やかな食生活のリズムを身につける
・栄養バランスの良い食事をとる
・よくかんで味わって食べる
・食の安全性についての知識を身につける

目標3
食を通して地域のつながりをつくる
・食に関心を持つ
・地域の産物、旬の食べ物を知る
・食に関する地域での活動に参加する

【取組の方向性】

・食を通したコミュニケーションの推進
・食を大切にすることの育成
・食文化や日本型食生活への理解の推進

・健康的な食のあり方を学ぶ機会の提供
・規則正しい生活習慣の定着に向けた取組
・食の安全性に関する正しい知識の習得

・食に関するボランティア活動等への支援
・行政、関係団体等とのネットワークづくり
・食に関する情報の提供

【主な取組】

・給食等を活用した食育
・親子食育講座
・かわさきファーマーズクラブ事業
・Buyかわさきキャンペーン事業
・エコクッキング事業 等

・両親学級
・乳幼児健康診査
・歯科保健事業
・保育所、学校等における食育
・介護予防事業 等

・食生活改善推進員の育成、支援
・食育推進会議
・区食育推進分科会
・イベント、キャンペーン等での食に関する情報の提供 等

食器の選定について

資料⑥

平成26年4月8日
(教) 中学校給食推進室

選定ポイント




- 1 安全性の確保(材質 等)
- 2 多様な献立への対応(種類、大きさ 等)
- 3 取扱いのしやすさ(生徒の使いやすさ、洗浄・保管等の作業面での使いやすさ)
- 4 経済性(価格、耐久性、破損率 等)

望ましい食習慣の形成

【学校給食実施基準】

食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。

食器の特徴(いずれの実施手法でも使用可能)

	食器	ランチプレート	弁当箱
種類			
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒が盛り付ける ・準備、後片付けの時間が必要 ・料理形態により食器の使い方を変えることができる ・食器を持って食べやすい 	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒が盛り付ける ・準備、後片付けの時間が必要 ・一部の食器は、持って食べることができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒は、盛り付けられたものを食べる ・準備、後片付けに時間がかからない ・一部の食器は、持って食べることができる
食育の観点	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳することにより、中学生一人分の平均的な食事を具体的に理解できる ・準備や後片付けの共同作業により、連帯感や責任感が醸成できる ・個人の食事が調整できる ・献立に適した食器を使用することができる。 ・食事のマナーが身に付きやすい 	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳することにより、中学生一人分の平均的な食事を具体的に理解できる ・準備や後片付けの共同作業により、連帯感や責任感が醸成できる ・個人の食事が調整できる 	<ul style="list-style-type: none"> ・中学生一人分の平均的な食事を理解できる ・準備や後片付けに手間がかからないため、責任感や連帯感の醸成に工夫が必要 ・個人の食量の調整は難しい
調理施設での取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄をするものが3~5種類程度(飯椀、汁椀、皿、個人盆 等) ・クラスごとのセットの作業を行う ・消毒保管場所のスペースが必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄をするものが2~3種類程度(飯椀、汁椀、ランチプレート 等) ・クラスごとのセットの作業を行う ・消毒保管場所のスペースが必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄をするものが2~3種類程度(飯用、おかず用、汁用) ・クラスごとのセットの作業は行わない ・消毒保管場所のスペースが必要

学校給食摂取基準等及び給食費について

資料 ⑦

平成25年4月8日
(教)中学校給食推進室

児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準（平成25年4月改正）

区 分	栄 養 量						1日の食事摂取基準に対する学校給食の割合(%)
	特別支援学校 幼児	児童(6~7歳)	児童(8~9歳)	児童(10~11歳)	生徒(12~14歳)	特別支援学校 高等部生徒	
エネルギー(kcal)	510	530	640	750	820	820	33
たんぱく質(g) 【範囲】※1	18 15~26	20 16~26	24 18~32	28 22~38	30 25~40	30 25~40	— 12~20
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%~30%						—
ナトリウム(g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満	3未満	3未満	33未満
カルシウム(mg)	280	300	350	400	450	380	—
鉄(mg)	2	2	3	4	4	4	33
ビタミンA(μgRE)	150	150	170	200	300	300	33
ビタミンB1(mg)	0.3	0.3	0.4	0.5	0.5	0.5	40
ビタミンB2(mg)	0.3	0.4	0.4	0.5	0.6	0.6	40
ビタミンC(mg)	15	20	20	25	35	35	33
食物繊維(g)	4	4	5	6	6.5	6.5	—

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取量について配慮すること。
 マグネシウム…特別支援学校の幼児 40mg、児童(6~7歳) 70mg、児童(8~9歳) 80mg、児童(10~11歳) 110mg、生徒(12~14歳) 140mg、特別支援学校高等部の生徒 160mg
 亜 鉛…特別支援学校の幼児 2mg、児童(6~7歳) 2mg、児童(8~9歳) 2mg、児童(10~11歳) 3mg、生徒(12~14歳) 3mg、特別支援学校高等部の生徒 4mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- ※1 範囲 …示した値の内に収めることが望ましい範囲

(平成25年1月30日 文部科学省告示第10号)

中学校給食栄養素等摂取状況及び単価

区分	単位	全国抽出中学校平均			神奈川県内抽出中学校
		自校調理	共同調理場	全体	
エネルギー	Kcal	786.2	794.7	789.2	748.0
たんぱく質	g	30.4	31.2	30.7	30.1
脂質	g	24.1	23.9	24.0	23.0
	%	27.6	27.1	27.4	27.7
ナトリウム	g	3.2	3.2	3.2	2.8
カルシウム	mg	383.7	397.0	388.4	347.0
マグネシウム	mg	110.0	112.6	110.9	86.0
亜鉛	mg	3.6	3.7	3.7	3.2
鉄	mg	3.3	3.4	3.4	2.7
ビタミンA	μgRE	296.1	327.8	307.4	358.0
ビタミンB1	mg	0.79	0.93	0.84	0.82
ビタミンB2	mg	0.63	0.69	0.65	0.61
ビタミンC	mg	37.6	38.3	37.9	32.0
食物繊維	g	5.8	6.2	5.9	4.6
平均購入金額	円	274.1	278.5	275.7	276.5

(平成24年度神奈川県学校給食栄養報告書)

本市給食費（平成21年4月改正）

小学校

学 年	月 額	1食当たり	年間実施回数
低学年(1・2年)	3,650円	220円	183回
中学年(3・4年)	3,850円	230円	
高学年(5・6年)	4,050円	240円	

特別支援学校

学 校 名	種 別	月 額	1食当たり	年間実施回数
聖 学 校	幼稚園	2,970円	290円	183回
	小学部	小学校と同じ(低・中・高)		
	中学部・高等部	4,850円		
養 護 学 校	中学部・高等部	4,850円	290円	183回
田島養護学校	小学部	3,850円	230円	
	中学部・高等部	4,850円	290円	

中学校ミルク給食

	月 額	1本当たり	年間実施回数
中学校	780円	47円	183回

中学校ランチサービス

1食当たり 390円 ※牛乳代含まず。

中学校給食費他都市状況一覧

政令市(平成25年5月現在)

都市名	札幌市	さいたま市	千葉市	相模原市	新潟市	静岡市
基礎月額	4,400円	4,700円	4,500円	4,600円	5,582円	4,730円
1食単価	275.8円	290.0円	282.0円	300.0円(デリ)	326.6円	289.0円
年実施回数	189回	178回	185回	180回	188回	180回
調理方式	自校調理	自校・センター	センター	センター・デリバリー	自校・センター・デリ	自校・センター・デリ

都市名	浜松市	名古屋市	京都市	大阪市	北九州市	福岡市
基礎月額	5,212円	4,300円	5,600円(委炊)		4,500円	4,600円
1食単価	305.0円	276.6円	312.7円(委炊)	300.0円	260.0円	266.3円
年実施回数	187回	166回	176回	189回	186回	190回
調理方式	自校・センター	自校・デリバリー	自校・デリバリー	デリバリー	自校調理	自校・センター

神奈川県内他都市(平成24年5月現在)

都市名	小田原市	三浦市	厚木市	大和市	南足柄市	綾瀬市
基礎月額	4,600円	4,200円	4,000円	4,600円	4,500円	4,600円
1食単価	283円	252円	267円	272円	269円	274円
年実施回数	179回	183回	165回	186回	184回	185回
調理方式	センター方式	センター方式	センター方式	センター方式	自校調理	センター方式