

中学校給食に関するアンケートの集計結果について

I アンケートの概要

1. 目的

中学校完全給食の全校実施に向け、学校給食費（保護者負担分）については、学校給食法に基づき、食材費相当分を負担していただくことを基本として、市立東橋中学校における試行給食等を通じて、望ましい献立等と併せ検討を進めている。

中学生の時期は、大きく心身が発達するとともに、生涯にわたって健康な生活を営むために、大人として望ましい食生活について身をもって学び、自ら実践する習慣をつけていく必要がある。そのため、生きた教材として給食を活用できるよう、必要十分な栄養素や野菜の量等を確保する必要がある。

これらのことを踏まえ、平成 29 年度からの給食の内容や給食費の設定等にあたっての参考資料とするため、本アンケートを実施するものである。

2. 調査対象

市立中学校に在籍する生徒の保護者（世帯数） 982 名

<内訳等> ・市域 7 行政区から、各区 2 校を抽出
・1 校あたり現中学 1 年生 1 学級・2 年生 1 学級を抽出し、その保護者（世帯数）とする

3. 調査内容

- ア 給食の内容について
- イ 給食費について
- ウ その他

4. 調査期間

平成 28 年 10 月 12 日（水）から同月 19 日（水）までの間で実施

5. 調査方法

無記名回答方式

Ⅱ 中学校給食に関するアンケート ―集計結果―

1. お子様についてお尋ねします。

- (1) どちらの地区の学校に通学されていますか。
 (2) 学年を下記のうちから選択して下さい

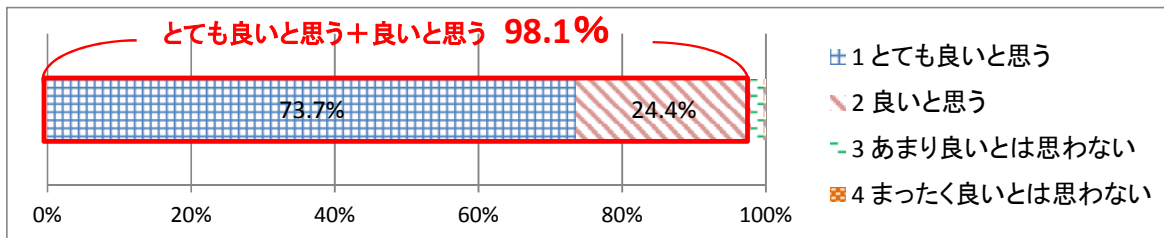
(1)	(2)	1年生			2年生			合計		
		対象者数	回収数	回収率	対象者数	回収数	回収率	対象者数	回収数	回収率
1	川崎区	71	67	94.4%	67	56	83.6%	138	123	89.1%
2	幸区	72	62	86.1%	66	53	80.3%	138	115	83.3%
3	中原区	68	62	91.2%	70	61	87.1%	138	123	89.1%
4	高津区	70	68	97.1%	76	52	68.4%	146	120	82.2%
5	宮前区	76	72	94.7%	69	55	79.7%	145	127	87.6%
6	多摩区	66	61	92.4%	73	71	97.3%	139	132	95.0%
7	麻生区	66	64	97.0%	72	69	95.8%	138	133	96.4%
	合計	489	456	93.3%	493	417	84.6%	982	873	88.9%

2. 給食の内容についてお尋ねします。

- (1) 本市の中学校給食においては、とにかく美味しく、(食べると)自然と健康になり、みんなが大好きな給食としていくことを目指していきたいと考えています。

ア このことをどう思いますか？

	1年生		2年生		合計	
1	とても良いと思う	335 73.5%	308 73.9%	643 73.7%		
2	良いと思う	110 24.1%	103 24.7%	213 24.4%		
3	あまり良いとは思わない	10 2.2%	4 1.0%	14 1.6%		
4	まったく良いとは思わない	1 0.2%	0 0.0%	1 0.1%		
	無効、無回答	0 0.0%	2 0.5%	2 0.2%		
	合計	456 100.0%	417 100.0%	873 100.0%		



イ なぜそのように思われますか。(自由記入)

美味しい給食がよい【145人】、バランス(栄養、品目)の取れた食事をとれるのがよい【86人】、考え(目指すの)がよい【71人】、健康になれるのがよい【37人】、弁当よりよい【37人】、成長期に給食がよい【32人】、同じものをみんなで食べるのがよい【23人】、温かい給食がよい【11人】、安全・安心(アレルギー含む)を優先してほしい【4人】

ウ また、上記のほか、目指してほしいと思う給食がありましたら、ご記入ください。(自由記入)

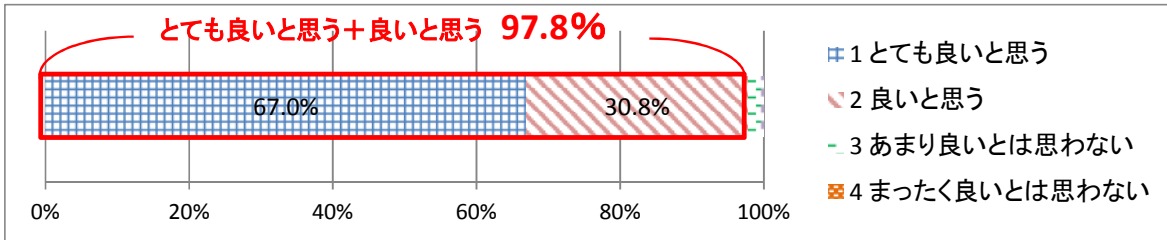
安心・安全な給食【50人】、栄養バランスの取れた給食【35人】、温かい(適温な)給食【32人】、旬・季節・イベントにあう給食【31人】、いろいろなもの(野菜・魚など)が食べられる給食【21人】、適量な給食【21人】、食育を考えた(マナー、時間等)給食【16人】、地元・国産の食材を使った給食【14人】、好き嫌いが減らせる給食【14人】、和食(米飯)中心の給食【11人】、美味しい給食【11人】、見た目の良い給食【4人】、自校給食【2人】

(2)本市の中学校給食においては、「**国産※の安全な野菜を125g以上使用(1食平均)**」(全国の中学校給食の野菜1食平均:112.8g)していきたいと考えています。

※トマト水煮缶等、国産品の仕入れが困難な一部品目を除く

ア このことをどう思いますか？

	1年生		2年生		合計	
1 とても良いと思う	312	68.4%	273	65.5%	585	67.0%
2 良いと思う	133	29.2%	136	32.6%	269	30.8%
3 あまり良いとは思わない	9	2.0%	6	1.4%	15	1.7%
4 まったく良いとは思わない	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
無効、無回答	2	0.4%	2	0.5%	4	0.5%
合計	456	100.0%	417	100.0%	873	100.0%



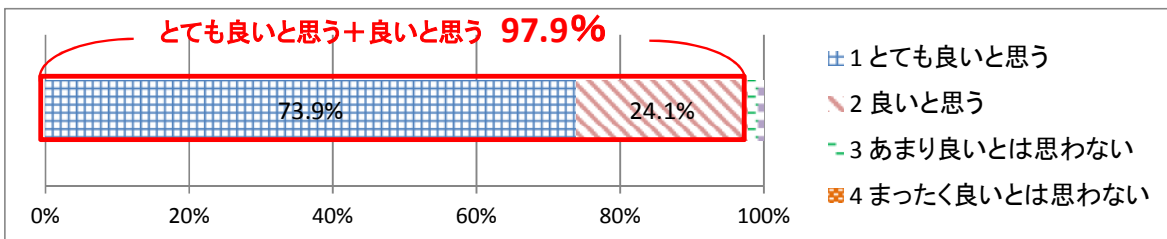
イ なぜそのように思われますか。(自由記入)

必要な野菜を摂取できるのがよい【180人】、国産の野菜を使用することがよい【101人】、安心・安全な野菜を食べられる【72人】、市内産・県内産の野菜を使用してほしい【21人】、栄養バランスがよい【16人】、品質が良いものを使用してほしい【13人】、汚染等(農薬・放射能・遺伝子組み換え等)がない野菜を使用してほしい【12人】、コストが気になる【9人】

(3) **ご飯・おかず・汁物のバランスのとれた献立**は、世界的にも評価が高く、それらを構成する重要な要素のひとつとして、**魚料理を定期的に献立に取り入れたい**と考えています。

ア このことをどう思いますか？

	1年生		2年生		合計	
1 とても良いと思う	338	74.1%	307	73.6%	645	73.9%
2 良いと思う	110	24.1%	100	24.0%	210	24.1%
3 あまり良いとは思わない	5	1.1%	6	1.4%	11	1.3%
4 まったく良いとは思わない	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
無効、無回答	3	0.7%	4	1.0%	7	0.8%
合計	456	100.0%	417	100.0%	873	100.0%



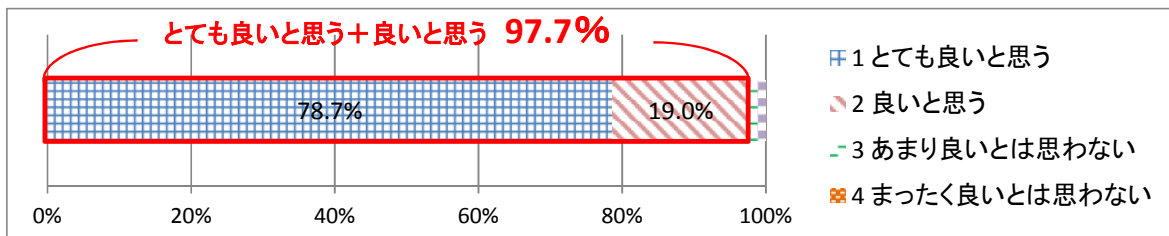
イ なぜそのように思われますか。(自由記入)

魚料理を食べる機会が増えてよい【258人】、栄養(カルシウム等)が取れるのでよい【38人】、肉料理とのバランスがとれてよい【73人】、魚料理は健康によい【18人】、和食だからよい【15人】、魚料理のレシピを知ることができる【14人】、魚料理が好きなのでよい【11人】、産地・放射能汚染が心配【7人】、魚料理だと物足りないかもしれない【7人】、魚料理の骨が心配【4人】

(4) 旬の果物やデザート等は、子どもたちの給食の楽しみの一つとなり、併せて季節を知るための重要な要素であるため、献立に定期的に取り入れたいと考えています。

ア このことをどう思いますか？

	1年生		2年生		合計	
1 とても良いと思う	362	79.4%	325	77.9%	687	78.7%
2 良いと思う	87	19.1%	79	18.9%	166	19.0%
3 あまり良いとは思わない	4	0.9%	6	1.4%	10	1.1%
4 まったく良いとは思わない	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
無効、無回答	3	0.7%	7	1.7%	10	1.1%
合計	456	100.0%	417	100.0%	873	100.0%



イ なぜそのように思われますか。(自由記入)

季節・旬を感じられてよい【158人】、考え方がよい【95人】、子どもたちの楽しみが増えてよい【62人】、食べる機会が増える【40人】、栄養(ビタミン、糖分等)が取れるのでよい【27人】、いろいろな種類の果物が食べられる【5人】、果物はよいが、デザートが不要【5人】、アレルギーが気になる【5人】

ウ 旬の果物、デザートとして取り入れて欲しいと思う品目がありましたら、ご記入ください。(自由記入)

果物類・・・いちご、メロン、ぶどう、柑橘類(オレンジ、グレープフルーツ等)、柿など
デザート類・・・和菓子(団子、おはぎ、餅等)、アイス、ケーキ、ゼリー、プリンなど
川崎産、神奈川県産等地元の果物

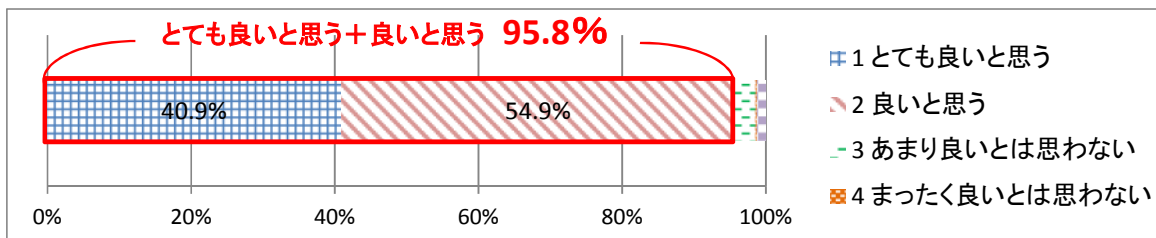
3. 給食費についてお尋ねします。

(1) 学校給食は、年間の、給食実施に必要な経費の一部※を「給食費」として保護者の皆様に負担していただき、食材を購入し、調理・提供しています。川崎市では、「2」でお示したような望ましい献立を提供するうえで必要な金額を給食費として設定させていただきたいと考えています。

※食材費相当額のみが保護者負担、施設・設備・人件費・光熱水費等は公費負担

ア このことをどう思いますか？

	1年生		2年生		合計	
1 とても良いと思う	185	40.6%	172	41.2%	357	40.9%
2 良いと思う	257	56.4%	222	53.2%	479	54.9%
3 あまり良いとは思わない	13	2.9%	11	2.6%	24	2.7%
4 まったく良いとは思わない	0	0.0%	2	0.5%	2	0.2%
無効、無回答	1	0.2%	10	2.4%	11	1.3%
合計	456	100.0%	417	100.0%	873	100.0%



イ なぜそのように思われますか。(自由記入)

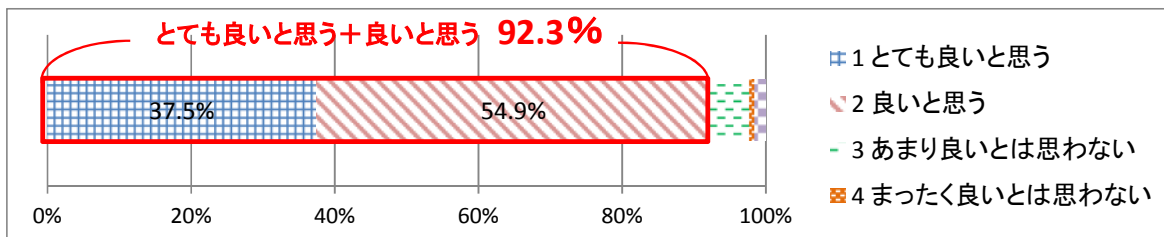
給食費の負担は当然(妥当)である【240人】、やむを得ない【16人】、金額による・高額でなければよい【12人】、給食費も公費負担してほしい【7人】、未納対策が必要だと思う【5人】、給食費が高い【3人】

(2)川崎市では、**国産を基本とする食材の安全**を確保したうえで、**野菜の十分な摂取、魚料理等バランスの良い献立、旬の果物の提供**など、美味しく健康的な給食を提供するために、平成29年度の年間の給食費を、1食あたり平均で320円※程度を基準として設定することを検討しています。

※牛乳代約52円を含む食材費相当額

ア この基準額についてどう思いますか？

	1年生		2年生		合計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
1 とても良いと思う	177	38.8%	150	36.0%	327	37.5%
2 良いと思う	247	54.2%	232	55.6%	479	54.9%
3 あまり良いとは思わない	26	5.7%	21	5.0%	47	5.4%
4 まったく良いとは思わない	1	0.2%	5	1.2%	6	0.7%
無効、無回答	5	1.1%	9	2.2%	14	1.6%
合計	456	100.0%	417	100.0%	873	100.0%



イ なぜそのように思われますか。(自由記入)

妥当(安い)と思う【216人】、高いと思う【38人】、わからない【21人】、やむを得ない【16人】、安すぎて不安【13人】、未納者が出そう【5人】、牛乳は不要【3人】

4. その他、中学校給食についてのご意見やご要望がありましたら、ご記入願います。

早く給食を始めてほしい【70人】、中学校完全給食の実施に期待している【51人】、安心・安全(衛生面、食材産地、配送等)に配慮した給食を実施してほしい【46人】、適量の給食(食べる生徒、食べない生徒の配慮)をしてほしい【43人】、昼食時間をきちんと確保してほしい【38人】、温かい(適温な)給食がよい【36人】、栄養バランスに配慮した給食を実施してほしい【17人】、美味しい給食を提供してほしい【17人】、アレルギー対策をしっかりやってほしい【16人】、牛乳はなし(または選択制)にしてほしい【11人】、旬・季節・イベント等にあった給食を提供してほしい【9人】、国産の食材を使用してほしい【7人】、献立の組み合わせや調理方法を工夫してほしい【7人】、開始時期が中途半端【7人】、弁当のほうが(もしくは選択制)よかった【7人】、給食費の未納問題がないようにしてほしい【7人】、食の大切さ・マナー等を学べるようにしてほしい【7人】、和食(米飯)中心の給食がよい【6人】、給食衣の扱いを検討してほしい【6人】、好き嫌いに配慮してほしい【5人】、給食費が高い【4人】

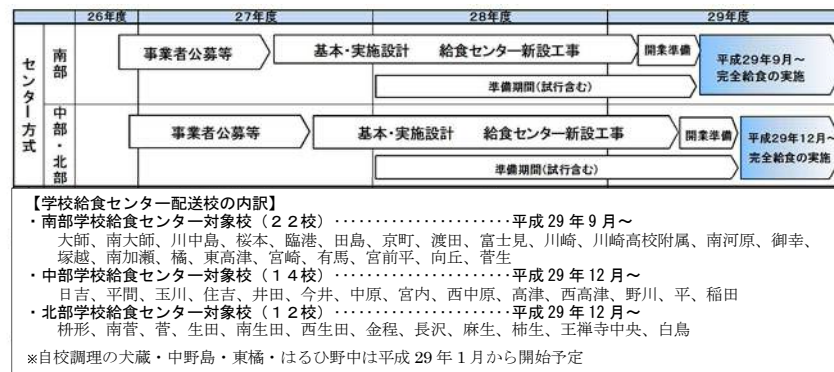
保 護 者 各 位

川崎市教育委員会事務局中学校給食推進室

中学校給食に関するアンケートのお願い

平素より、学校教育活動へのご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。
 現在、平成 29 年度中の全中学校における完全給食の実施に向けて、学校給食センターの整備等を進めているところです。
 中学生の時期には、大きく心身が発達するとともに、生涯にわたって健康な生活を営むために、大人として望ましい食生活について身をもって学び、自ら実践する習慣をつけていく必要があります。そのため、生きた教材として給食を活用できるよう、必要十分な栄養素や野菜の量等を確保する必要があると考えております。
 美味しくて健康的で子どもたちが大好きな中学校給食としていくために、参考資料とするためのアンケートを実施いたしますので、お忙しいところ大変恐縮ですが、ご協力いただきますようお願いいたします。
 なお、アンケート用紙は、**10月19日(水)まで**に学級担任へご提出くださいますようお願い申し上げます。
 ※ お名前は無記入でお願いします。

○中学校完全給食実施スケジュール



○中学校給食の献立

中学校給食の献立は、国産品の使用など**安全・安心を第一**に考えるとともに、成長期にある中学生に必要な**栄養量を満たすため、食品の使用量や組み合わせに配慮して作成**します。また、**伝統行事や地域の食材、旬のフルーツや魚を積極的に使用するなど、美味しく、健康的で、みんなが大好きになる献立づくり**を目指していきます。



給食の内容

対象学年	全学年・全員喫食
提供内容	主食（ご飯・パン等）、おかず、牛乳* ※牛乳も含めて栄養価を計算していますので、食物アレルギーや乳糖不耐症（飲むとお腹を壊す）等のやむを得ない理由で飲めない生徒以外には全員飲んでいただくよう指導していきます。
調理方式	センター方式（各学校給食センターにおいて一括で調理し、それぞれの学校へ配送します。）
調理業務	P F I による民間調理業者（南部・北部：(株)東洋食品 中部：(株)グリーンハウス）
献立・物資	<ul style="list-style-type: none"> 市の栄養教諭、学校栄養職員が、栄養バランス等に配慮し、献立を作成します。 家庭配布献立表は実施月の前月末までに学校をとおして各家庭へ配布します。 (公財)川崎市学校給食会を活用し、国産品を基本に安全・安心・良質な給食物資を確保します。また、地産地消に配慮していきます。 食物アレルギーを有する生徒は、学校にて個別に相談を受けます。
食器等	強化磁器食器：角仕切皿、飯椀 樹脂製食器：深皿、汁椀 樹脂製トレイ 食缶：二重食缶 ※箸（はし）・スプーン等については、各家庭であらかじめ献立表を確認し、必要な食具を持参してください。
給食衣	<ul style="list-style-type: none"> エプロン、帽子については、学校から貸与します。（当番終了後、各家庭で洗濯） 給食当番のマスクについては、各家庭から持参してください。
給食指導	<ul style="list-style-type: none"> 給食は生徒が配食（盛付け）し、全員で喫食します。 担任の先生は、生徒と一緒に給食を食べ、配膳等の指導を行います。
給食費等	<ul style="list-style-type: none"> 給食費については、平成 29 年 4 月に改めてお知らせします。 参考：平成 28 年度東橋中学校試行給食（牛乳代を含む） 年額 48,400 円 給食費は年額制です。分割払いにより、他の学校徴収金と同様に口座振替により集金します。 年度途中での転出入や長期欠席等につきましては、月単位での調整を行います。 日々の欠席や通級指導教室への通級等に係る減額や返金はありませんので、ご了承ください。 「学校給食申込書」（平成 29 年 4 月以降に配布します）をあらかじめ提出していただきます。
給食時間	<ul style="list-style-type: none"> 給食実施に対応した時程での運用を行います。 詳細は、各学校より改めてお知らせします。
評価・検証	平成 30 年 1 月以降、生徒・保護者・教職員を対象に、給食に関するアンケート（献立、給食時間等についてを想定）を実施予定
その他	<ul style="list-style-type: none"> 通級指導教室においては、アレルギー対応、提供数の管理や配送等の課題がありますので、当面の間、給食の提供はありませんが、引き続き検討してまいります。 給食の実施にあたり、ランチサービスは給食実施前月で終了します。

アンケートにご協力いただきありがとうございました。
 子どもたちにとって、より良い給食となるよう、取組を進めていきますので、ご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

問い合わせ先 川崎市教育委員会事務局中学校給食推進室
 電話 044 (200) 2158 fax 044(200)2853
 メール：88chukyu@city.kawasaki.jp

中学校給食に関するアンケート

給食の実施にあたり、保護者の皆様のご意見を参考にさせていただきたいと思っております。

表面の「アンケートのお願い」の趣旨をご理解のうえ、次のアンケートにお答えいただきますようお願い申し上げます。

あてはまる番号1つを○で囲んでください。

1 お子様についてお尋ねします。

(1) どちらの地区の学校に通学されていますか？

- ① 川崎区 ② 幸区 ③ 中原区 ④ 高津区 ⑤ 宮前区 ⑥ 多摩区 ⑦ 麻生区

(2) 学年を下記のうちから選択してください。

- ① 1年生 ② 2年生

2 給食の内容についてお尋ねします。

(1) 本市の中学校給食においては、とにかく美味しく、(食べると)自然と健康になり、みんなが大好きな給食としていくことを目指していきたくと考えています。

ア このことをどう思いますか？

- ① とても良いと思う ② 良いと思う ③ あまり良いとは思わない ④ まったく良いと思わない

イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

[]

ウ また、上記のほか、目指してほしいと思う給食がありましたら、ご記入ください。(自由記入)

[]

(2) 本市の中学校給食においては、「国産[※]の安全な野菜を125g以上使用(1食平均)」(全国の中学校給食の野菜1食平均:112.8g)していきたいと考えています。※トマト水煮缶等、国産品の仕入れが困難な一部品目を除く

ア このことをどう思いますか？

- ① とても良いと思う ② 良いと思う ③ あまり良いとは思わない ④ まったく良いと思わない

イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

[]

(3) ご飯・おかず・汁物のバランスのとれた献立は、世界的にも評価が高く、それらを構成する重要な要素のひとつとして、魚料理を定期的に献立に取り入れたいと考えています。

ア このことをどう思いますか？

- ① とても良いと思う ② 良いと思う ③ あまり良いとは思わない ④ まったく良いと思わない

イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

[]

(4) 旬の果物やデザート等は、子どもたちの給食の楽しみの一つとなり、併せて季節を知るための重要な要素であるため、献立に定期的に取り入れたいと考えています。

ア このことをどう思いますか？

- ① とても良いと思う ② 良いと思う ③ あまり良いとは思わない ④ まったく良いと思わない

イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

[]

ウ 旬の果物やデザートとして取り入れて欲しいと思う品目がありましたら、ご記入ください。

(自由記入)

[]

3 給食費についてお尋ねします。

(1) 学校給食は、年間の、給食実施に必要な経費の一部^{*}を「給食費」として保護者の皆様に負担していただき、食材を購入し、調理・提供しています。川崎市では、「2」でお示したような望ましい献立を提供するうえで必要な金額を給食費として設定させていただきたいと考えています。

ア このことをどう思いますか？

※食材費相当額のみが保護者負担、施設・設備・人件費・光熱水費等は公費負担

- ① とても良いと思う ② 良いと思う ③ あまり良いとは思わない ④ まったく良いと思わない

イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

[]

(2) 川崎市では、国産を基本とする食材の安全を確保したうえで、野菜の十分な摂取、魚料理等バランスの良い献立、旬の果物の提供など、美味しく健康的な給食を提供するために、平成29年度の年間の給食費を、1食当たり平均で320円^{*}程度を基準として設定することを検討しています。

※牛乳代約52円を含む食材費相当額

ア この基準額についてどう思いますか？

- ① とても良いと思う ② 良いと思う ③ あまり良いとは思わない ④ まったく良いと思わない

イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

[]

4 その他、中学校給食についてのご意見やご要望がありましたら、ご記入願います。

[]

年間給食実施回数及び学校給食費について

1 年間給食実施回数について

(1) 「中学校給食における食育及び給食運営について」における方向性

小学校では、年間 183 回に実施回数を統一していますが、中学校では、各学校及び各学年で教育課程(長期休業・学校行事など)が異なることから、各学校にヒアリングを行うなど、さらに検討を進め、実施回数を定めることとします。

※なお、給食実施日については、別途教育委員会が指定する学校給食センター稼働日(年間 187 日)の中から学校が選択することとします。

※給食実施日以外で、午後まで授業や学校行事の予定がある場合には、家庭からお弁当を持参いただくこととなります。

(2) 各学校からのヒアリング結果

各中学校から、年間 187 日の学校給食センターの稼働日の中で何回給食を実施するか、希望調査を実施したところ、結果は以下のとおりでした。

1 年生…平均 152.1 回

2 年生…平均 155.2 回

3 年生…平均 141.9 回

各学年平均…149.8 回

【結果から判明したこと】

- ・面談日やテスト期間における昼食の取扱いなど、各学校の教育課程が異なることから、東橘中学校における試行実施回数(年間 166 回)よりも平均希望回数は、年間約 16 回少ない。
- ・3 年生は、卒業式後、給食が不要となることなどから、1、2 年生と 3 年生の希望実施回数は 10 回以上隔たりがある。

(3) ヒアリング結果等を踏まえた給食実施回数の設定

ヒアリング結果等を踏まえて、中学校長会と意見交換を行うなど、さらに検討を進めた結果、各学校が無理なく実施できる最大の年間実施回数を考慮し、年間実施回数を以下のとおりとします。

1・2 年生…年間 160 回

3 年生……年間 150 回

2 学校給食費について

(1) 「中学校給食における食育及び給食運営について」における方向性

12歳から14歳にかけては、大きく心身が発達する時期であるとともに、生涯にわたって健康な生活を営むために、将来大人として望ましい食生活について身をもって学び、自ら実践する習慣をつける、もっとも重要な時期に当たります。

それらを学ぶために、生きた教材として必要十分な栄養素や野菜の量等を確保するには、給食費をどのように設定するか、東橘中学校における試行給食(暫定的に290円で献立を作成)において検討してきましたが、次のような課題がみられたところです。

【東橘中学校の試行における主な課題】

①野菜の不足

野菜の量に関しては、文科省の標準では1食当たり117gと定められており、全国の中学校給食の平均の実績では110gとなっています。しかしながら、国が「健康日本21」で定める望ましい野菜の摂取量は1日当たり350gとなっていることから、東橘中学校ではもっと高い水準(125g程度)を目指して献立作成を試みてきました。

その結果、文科省の標準や、全国平均を上回ることが出来たものの、目指した125gには達しませんでした。

平成28年1月～平成28年6月までの平均(東橘中)・・・119g

②「和」の食習慣の形成に向けた、魚の定期的な使用

ご飯・おかず・汁物のバランスのとれた献立は、世界的にも評価が高く、自然に健康的な生活を生涯にわたって送るために重要なものであり、それらを構成する重要な要素のひとつとして、昔から食べられてきた、魚料理を定期的に献立に取り入れたいと考えていますが、一方で比較的高価なため、十分に取り入れることができませんでした。

平成28年1月～平成28年6月までの平均(東橘中)・・・18回/全87回

③旬の果物やデザートなど、子どもたちの楽しみと季節感の不足

旬の果物やデザート等は、ビタミンなどの栄養素の摂取だけでなく、子どもたちの給食の楽しみの一つとなり、併せて季節を知るための重要な要素であるため、献立に定期的に取り入れたいと考えていますが、一方で比較的高価なため、十分に取り入れることができませんでした。

平成28年1月～平成28年6月までの平均(東橘中)・・・38回/全87回

【東橘中学校の試行結果を踏まえた給食費設定の考え方】

上記の結果を踏まえ、肉や卵、米、野菜等の主要食材を国産とするなど、食材の安全を充分確保したうえで、成長期の子どもたちに望ましい給食を提供するためには、試行時の1食290円では、30円程度不足することが見込まれることから、下記のとおりとします。

1食当たり320円程度(H29.4改定を想定)

※ただし、今後、消費税等の引き上げが行われた場合には、上記の金額に消費税等の引き上げの影響分を転嫁することを原則とします。また、牛乳代等、望ましい献立の提供が困難になる程度の物価の変動があった場合も、給食費の改定を検討・実施します。

(2) 年間給食実施回数を踏まえた学校給食費の額について

給食費設定の考え方に基づき、1食あたりの基準単価を320円として、下記のとおり年額及び月割額を定めるものとします。

学年	年額		月割額	
	牛乳代含む	牛乳停止の場合	牛乳代含む	牛乳停止の場合
1・2年生	51,700円	44,000円	4,700円	4,000円
3年生	48,400円	40,700円	4,400円	3,700円

【参考：算定根拠】牛乳代含む

学年	基準単価		実施回数		実施月数		月割額		実施月数		年額
1・2年生	320円	×	160	÷	11	≒	4,700円	×	11	=	51,700円
3年生	320円	×	150	÷	11	≒	4,400円	×	11	=	48,400円

【参考：算定根拠】牛乳停止の場合(牛乳代51.5268円(税込み価格))

学年	基準単価		実施回数		実施月数		月割額		実施月数		年額
1・2年生	268.4732円	×	160	÷	11	≒	4,000円	×	11	=	44,000円
3年生	268.4732円	×	150	÷	11	≒	3,700円	×	11	=	40,700円

※ただし、今後、消費税等の引き上げが行われた場合には、上記の金額に消費税等の引き上げの影響分を転嫁することを原則とします。また、牛乳代等、望ましい献立の提供が困難になる程度の物価の変動があった場合も、給食費の改定を検討・実施します。

※100円未満の金額は切り上げています。

(3) 平成29年度における経過措置について

平成29年度は、年度途中から給食が始まる学校が大半を占めることから、それぞれの開始時期に合わせて、給食実施回数及び給食費を算定することとします。

①南部学校給食センター配送校(平成29年9月～平成30年3月)

学年	年額		月割額	
	牛乳代含む	牛乳停止の場合	牛乳代含む	牛乳停止の場合
1・2年生	33,600円	28,000円	4,800円	4,000円
3年生	31,500円	26,600円	4,500円	3,800円

【参考：算定根拠】牛乳代含む

学年	基準単価		実施回数		実施月数		月割額		実施月数		年額
1・2年生	320円	×	103	÷	7	≒	4,800円	×	7	=	33,600円
3年生	320円	×	97	÷	7	≒	4,500円	×	7	=	31,500円

【参考：算定根拠】牛乳停止の場合(牛乳代 51.5268 円(税込み価格))

学年	基準 単価		実施 回数		実施 月数		月割額		実施 月数		年額
1・2年生	268.4732 円	×	103	÷	7	≒	4,000 円	×	7	=	28,000 円
3年生	268.4732 円	×	97	÷	7	≒	3,800 円	×	7	=	26,600 円

②中部及び北部学校給食センター配送校(平成 29 年 12 月～平成 30 年 3 月)

学年	年額		月割額	
	牛乳代含む	牛乳停止の場合	牛乳代含む	牛乳停止の場合
1・2年生	16,800 円	14,000 円	4,200 円	3,500 円
3年生	15,600 円	13,200 円	3,900 円	3,300 円

【参考：算定根拠】牛乳代含む

学年	基準 単価		実施 回数		実施 月数		月割額		実施 月数		年額
1・2年生	320 円	×	52	÷	4	≒	4,200 円	×	4	=	16,800 円
3年生	320 円	×	48	÷	4	≒	3,900 円	×	4	=	15,600 円

【参考：算定根拠】牛乳停止の場合(牛乳代 51.5268 円(税込み価格))

学年	基準 単価		実施 回数		実施 月数		月割額		実施 月数		年額
1・2年生	268.4732 円	×	52	÷	4	≒	3,500 円	×	4	=	14,000 円
3年生	268.4732 円	×	48	÷	4	≒	3,300 円	×	4	=	13,200 円

3 給食実施回数及び給食費にかかるスケジュール

平成 28 年 10 月 11 日・川崎市中学校給食推進会議及び教育委員会にて、給食実施回数及び給食費設定の考え方を報告(同日、市議会全議員へ情報提供)

平成 28 年 10 月 12 日・市議会文教委員会にて、給食実施回数及び給食費設定の考え方を報告

平成 28 年 10 月 12 日～19 日

・中学校給食にかかる保護者向けアンケート調査実施

平成 28 年 11 月 22 日・教育委員会にて、給食実施回数及び給食費を決定

平成 28 年 11 月 24 日・市議会文教委員会にて、給食実施回数及び給食費を報告

平成 28 年 12 月～平成 29 年 3 月

・学校・保護者向け周知期間(教育だよりかわさき等で広報していきます。)

平成 29 年 4 月・新たな給食実施回数・給食費適用

【参考】中学生にふさわしい献立作成について

子母口小学校の献立 平成 28 年 11 月 4 日(火)



【献立データ】小学校中学年

主食	「ごはん」	29.85 円
牛乳		47.71 円
主菜	「あじの塩焼き」	78.05 円
副菜	「煮びたし」	23.37 円
汁物	「けんちん汁」	61.37 円

野菜量・80g
熱量・599kcal

この日の献立の予定価格(食材費)
240.35 円×1.08=259.58 円
※1食基準価格 230 円

東橋中学校の献立 平成 28 年 11 月 4 日(火)



【献立データ】

主食	「ごはん」	31.24 円
牛乳		47.71 円
主菜	「あじの塩焼き」	78.05 円
副菜	「大根のうま煮」	44.76 円
汁物	「けんちん汁」	78.43 円
その他	「ふりかけ」	15 円

野菜量・96.4g
熱量・764kcal

この日の献立の予定価格(食材費)
295.19 円×1.08=318.81 円
※1食基準価格 290 円

中学校の献立作成にあたって留意した事項

- 純粹な和食メニューだと意外に野菜量が少なくなりがちなため、副菜を食べごたえのある「大根のうま煮」に変更し、野菜の量も増やしました。
- だしをきかせることで、減塩に努めました。(けんちん汁のだしに使用する削り節を 2.4g から 4.8g に増やし、塩を 0.7g から 0.6g に減らしました。)

実施後の様子と献立反省

- けんちん汁は、だしをきかせたことで、予定よりさらに塩をひかえる(⇒約 0.5g)ことができました。だしを増やしたことで、うまみが出て、生徒もよく食べていました。
- 大根のうま煮は、塩分を考慮することと、角仕切り皿に入れられる副菜として考えたメニューですが、汁ものと、使う食材の色味や味付けが似ていたので、葉物野菜を使用するなど、献立の組み合わせを考慮したいと思います。

※献立については、上記のように 1 日につき必ず 290 円(小学校は中学年で 230 円)の献立となるわけではなく、年間を通じた平均が 290 円程度となるように、食材価格の動向を見ながら、給食実施月の 2 か月ほど前に決定しています。

【その他の献立例】

東橋中学校の献立 平成 28 年 9 月 6 日(火)



【献立データ】

主食	「ごはん」	31.24 円
牛乳		47.71 円
主菜	「とり肉と大豆のピリ辛あえ」	70.84 円
副菜	「三色ナムル」	15.87 円
汁物	「ワントンスープ」	56.74 円

野菜量・165.7g
熱量・896kcal

この日の献立の予定価格(食材費)
222.40 円×1.08=240.19 円
※1 食基準価格 290 円

中学校の献立作成にあたって留意した事項

- この日は小学校では主食がパンでしたが、活動量の個人差が大きい中学生が、一人ひとりにあった栄養量に調整できるよう主食を米飯に変更しました。
- 主菜は、とり肉に、植物性の良質なたんぱく源となる大豆を加え、米飯に合う味付けの「ピリ辛あえ」としました。(小学校では主菜は「から揚げ」)
- 野菜量に配慮して、副菜に「三色ナムル」を加えました。

実施後の様子と献立反省

- 食べ残しもほとんどなく好評でした。
- 献立の多様化のため、魚の献立も積極的に取り入れていきたいと思ひます。

【参考】

さわらのカレーソースかけ	・111.11 円
ぶりのてり焼き	・84.91 円
めかじきの野菜あんかけ	・139.34 円

東橋中学校の献立 平成 28 年 10 月 19 日(水)



【献立データ】

主食	「ごはん」	28.4 円
牛乳		47.71 円
主菜	「てり焼きハンバーグ」	72.42 円
副菜	「きのこのスパゲッティ」	39.29 円
汁物	「卵スープ」	76.31 円

野菜量・77.65g
熱量・867.5kcal

この日の献立の予定価格(食材費)
264.13 円×1.08=285.26 円
※1 食基準価格 290 円

中学校の献立作成にあたって留意した事項

- 小学校では「ハンバーガー」でしたが、主食をご飯に変えて洋風のごはん献立にしました。
- 角仕切り皿の活用方法としてスパゲッティを副菜としてとりあげました。

実施後の様子と献立反省

- 子どもたちも大好きな献立で食べ残しもほとんどなく好評でした。
- スパゲッティは、きのこは多いものの、副菜なので、めんをもう少し減らして、野菜を増量しても良かったと思ひます。
- ごはんが食べやすい洋風の副菜も開発していきたいと思ひます。
- 果物をつけられると、さらに良かったと思ひます。

【参考】

ぶどう(57.6g)	・84.24 円
みかん(80.0g)	・53.00 円
りんご(53.1g)	・29.25 円

自校・合築校における完全給食の実施について

給食の内容

実施時期	平成29年1月～
対象	・全学年・全員喫食
調理方式	犬蔵中・中野島中 自校調理場方式 はるひ野中 小中合築校方式（はるひ野小学校との校内共同調理場にて調理）
調理業務	民間調理業者：犬蔵中・中野島中 株式会社 グリーンハウス はるひ野中 株式会社 東洋食品
献立・物資	<ul style="list-style-type: none"> ・献立は、市の栄養教諭・学校栄養職員が、栄養バランス等に十分配慮の上作成します。 ・献立表は、実施月の前月末までに、学校をとおして各家庭へ配布します。 ・食材調達にあたっては(公財)川崎市学校給食会を活用し、国産品を基本に、安全・安心・良質な給食物資を確保します。また、地産地消にも配慮していきます。 ・食物アレルギーを有する生徒は、学校にて個別に相談を受けます。 ・牛乳についてはアレルギー等、やむを得ない場合を除き、全員が喫食します。
食器等	食器：角仕切皿（強化磁器）、飯椀（強化磁器）、深皿（樹脂製）、汁椀（樹脂製）、トレイ（樹脂製） 食缶：犬蔵中・中野島中では一部の料理に二重保温食缶を使用 食具：各自持参（各家庭であらかじめ献立表を確認し、箸（はし）・スプーン等必要な食具を毎日持参していただきます。） ※強化磁器食器については市のブランドメッセージをデザインに使用しています。
給食当番	<ul style="list-style-type: none"> ・エプロン、帽子を貸与します。（当番終了後、各家庭で洗濯していただきます。） ・給食当番のマスクについては、各家庭から持参していただきます。 ・給食当番の生徒は、食器・食缶等を配膳室等から教室まで運搬し、配食（盛付け）します。
給食費	<ul style="list-style-type: none"> ・平成29年1～3月分 1・2年生 13,200円（牛乳代を含む）（月割額4,400円） 3年生 11,700円（牛乳代を含む）（月割額3,900円） ※給食実施回数に応じて、年額を定めています。 ※平成29年4月以降の給食費については保護者に改めてお知らせする予定です。 ・給食費は年額制です。分割払いにより、他の学校徴収金と同様に口座振替により集金します。 ・年度途中での転出入や長期欠席等につきましては、月単位での調整を行います。 ・日々の欠席や通級指導教室への通級等に係る減額や返金はありません。 ・給食費は生活保護や就学援助の対象費目です。
給食時間	<ul style="list-style-type: none"> ・給食実施に対応した時程での運用を行います。 ・詳細は、各学校より改めてお知らせしてまいります。
評価・検証	平成29年1月以降、生徒・保護者・教職員を対象に、給食に関するアンケート（献立、給食時間等についてを想定）を実施します。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・通級指導教室では、アレルギー対応や提供数の管理、配送等の課題がありますので、当面の間、給食の提供はありませんが、引き続き検討していきます。 ・給食の実施にあたり、ランチサービスは給食実施前月で終了します。

【平成29年度以降の給食費】
 ●1,2年生(年間160回実施)
 年額51,700円 月割額4,700円
 ●3年生(年間150回実施)
 年額48,400円 月割額4,400円

※東橋中学校については、平成28年1月から実施している試行給食に引き続き、完全給食を実施します。

(参考)川崎市立中学校完全給食実施に向けたこれまでの取組

川崎市立中学校給食の基本方針(平成25年11月26日決定)

- 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。



●上記「基本方針」に基づき、児童生徒及び保護者の皆様にはアンケート調査等へのご協力もいただきながら、安全・安心で温かい中学校完全給食の早期全校実施に向けた検討を進め、平成26年10月に「中学校完全給食実施方針」を決定いたしました。

●その後、PFI法に基づく、学校給食センターの整備手続の中で、事業者から、昨今の建設需要のひっ迫、建設人材・建設資材の不足等の状況から、事業スケジュールの見直しについて数多くの意見・提案をいただき、本市としても、中学校完全給食の早期全校実施をより確実に実現可能とするため、学校給食センター整備スケジュールについて見直しを行い、平成27年1月に「中学校完全給食実施方針(修正版)」を公表いたしました。

川崎市立中学校完全給食実施方針(平成26年10月28日決定、平成27年1月20日修正)の概要

- 1 学校給食を活用した食育の推進
- 2 全員喫食を原則
食物アレルギーを有する生徒へは、原材料等の詳細な情報提供や、医師の診断に基づく特定原材料7品目(卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに)の除去等の対応
- 3 (公財)川崎市学校給食会を活用し、安全・安心・良質な食材を確保。地産地消に配慮
- 4 セパレート型の食器を使用(食缶から盛付け)。箸等については各家庭から持参
- 5 学校給食センターを3か所設置
小学校との合築校(東橋中学校・はるひ野中学校)については、合築校舎内の調理場を活用
犬蔵中学校・中野島中学校については、敷地内に調理場を設置
- 6 平成28年度中に一部の学校において、平成29年度中には全校において(※修正)完全給食を実施
- 7 給食費は、今後、献立の内容と併せ決定

●今後は、下記スケジュールに基づき、中学校完全給食の早期実施に向けた取組を着実に推進してまいります。

		26年度	27年度	28年度	29年度
センター方式	南部		事業者公募等	基本・実施設計 給食センター新設工事	開業準備 平成29年9月～完全給食の実施
	中部・北部		事業者公募等	基本・実施設計 給食センター新設工事	開業準備 平成29年12月～完全給食の実施
自校方式	犬蔵中・中野島中		基本設計	実施設計 給食室増築工事	平成29年1月～完全給食の実施
小中合築校	東橋中		校舎改築工事	準備期間 平成28年1月～ 試行実施(試行額1食290円)	平成29年1月～完全給食の実施
	はるひ野中		改修設計	給食室工事	平成29年1月～完全給食の実施

学校給食費等に係る参考資料

参考資料

給食費関連法令等

【学校給食法】

(経費の負担)

- 第11条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。
- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する**保護者の負担**とする。

【学校給食法施行令】

(設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費)

- 第2条 学校給食の運営に要する経費のうち、法第11条第1項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。
- 一 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員(学校教育法(昭和22年法律第26号)第37条(同法第49条及び第82条において準用する場合を含む。))又は第69条の規定により義務教育諸学校に置かれる職員をいう。)に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあつては、市町村立学校職員給与負担法(昭和23年法律第135号)第1条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。
 - 二 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

※昭和四十八年六月文部省体育局長「学校給食の実施に関する事務処理および指導の指針について」において、「**光熱水費については学校の設置者の負担とすることが望ましいこと。**」として学校給食費の適正のあり方のひとつとして示され、現在、保護者からは**食材費に相当する額を徴収している。**

本市の給食内容(献立)等について

【食材について】

- **食材は、国産を使用することを基本**として、遺伝子組換えの食材は使わず、食品添加物なども天然素材を使用したものに限定し、さらに**安全性を確保**するために、細菌検査や残留農薬試験、化学検査等の衛生検査を実施
- 米・パン・牛乳などの基本的物資は、(公財)神奈川県学校給食会から安全性が確認されているものを購入(米については神奈川県産を購入)し、その他の物資については、(公財)川崎市学校給食会が、毎月、品質・価格・安全性等を審査し、全学校分を一括購入。これらの**食材は、全て保護者からの給食費で賄われる。**
- 物資の選定にあたっては、**栄養士、校長、保護者等で構成する選定委員会を開催し、品質・価格の検討を行い、物資を選定**

【献立について】

- 学校給食で提供される**献立は、市の栄養士が献立原案を作成**。文部科学省から「献立の作成は、設置者が直接責任をもって実施すべきものであるから、委託の対象にしないこと。」とも示されており、本市では、**給食調理業務については委託化を進め、献立については、市が責任を持って作成**
- 文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」では、「教育委員会等は献立作成委員会等を設け、栄養教諭等や保護者等の意見が十分尊重されるような仕組みを整えること。」と示されており、本市では、上記で作成された**献立原案について、栄養士、校長、保護者等で構成する献立決定委員会により決定**
- **献立は、文部科学省の「学校給食実施基準」に示す児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準に基づき作成**
- 教育委員会では、給食実施月に使用食材や栄養量等を記載した「**献立表**」を作成し、各家庭に配布。また、川崎市HPでは、**使用食材の産地についても公表**

本市立学校の給食費の推移

小学校

(単位:円/月額)

年度		S47	S48	S49	S51	S60	S63		H10		H21	
完全給食	低学年	1,130	1,350	1,950	2,350	2,800	低	2,800	低	3,300	低	3,650
	高学年	1,340	1,600	2,250	2,700	3,200	中	3,000	中	3,500	中	3,850
							高	3,200	高	3,700	高	4,050

【改定の経緯等】

- 昭和63年度 栄養基準量の改定、翌年度に3%の消費税導入
- 平成10年度 前年度に消費税率5%
- 平成21年度 前年度からの諸物価の上昇、(財)川崎市学校給食会収支不足等

中学校(ミルク給食の金額)

(単位:円)

年度		H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28
牛乳	単価	39.70	42.14	43.11	43.90	44.19	44.61	46.18	47.34	47.71
	月額	680	740	755	770	775	780	830	850	860

※単価は税抜きの価格

【改定の経緯等】

県内で学校給食を実施する学校には、国が定めた学乳制度のもとで学校給食用牛乳が供給される。学乳制度では、県内産生乳を優先的に使用することを前提とし、県の環境農政局が毎年入札を実施し、乳業メーカー供給価格を決定している。

※平成28年1月から開始した東橋中学校における完全給食の試行においては、**単価290円、月額4,400円**

他都市の状況(中学校完全給食)

(平成28年4月現在)

都市名	札幌市	仙台市		さいたま市	千葉市	相模原市		新潟市	
基礎月額(円)	4,700	実施回数に応じて設定		4,800	4,500	4,900	1食単価×注文数	5,814	1食単価×注文数
1食単価(円)	298.76	290(委炊)	285(自炊)	298	290	295	315	342	315
年実施回数	1年189回、2年188回 3年177回	1・2年平均172回 3年平均161回		1・2年178回 3年162回	186回	180回	平均172回	187回	200回
調理方式	自校・親子	自校・親子・センター		自校	センター	センター	選択制デリバリー	自・親・セ	選択制デリバリー
給食費改定等	平成27年4月 月額100円増	平成25年4月 1食22円増		平成26年4月 月額100円増	平成26年4月 1食8円増	平成28年4月 月額300円増	平成28年4月 1食15円増	平成28年4月 月額95円増	平成15年度 デリバリー開始

都市名	静岡市	浜松市	名古屋市		京都市		大阪市	堺市		
基礎月額(円)	4,860	1食単価×注文数	実施回数に応じて設定		4,300	1食単価×注文数	5,500(委炊)	5,900(自炊)	1食単価×注文数	
1食単価(円)	297	314	281.55	331.2	307.11(委炊)	329.44(自炊)	310	300	310	
年実施回数	180回	平均186.8回	168回	188回	192回		平均176回	197回	198回	
調理方式	自・親・セ	選択制デリバリー	自・親・セ	自校	選択制デリバリー	自校(委炊)	自校(自炊)	選択制デリバリー	全員デリ・自・親	選択制デリバリー
給食費改定等	平成26年4月 1食8円増	平成26年4月 消費税率5→8%	平成21年4月 月額300円増	平成21年4月 月額30円増	平成27年4月 1食20円増		平成12年度 デリバリー開始	平成31年度まで 自・親へ移行	平成28年度 デリバリー開始	

※委炊:委託炊飯、自炊:自校炊飯

都市名	神戸市	岡山市	広島市		北九州市	福岡市	熊本市	
基礎月額(円)	1食単価×注文数	実施回数に応じて設定	実施回数に応じて設定		4,900	5,000	実施回数に応じて設定	
1食単価(円)	300	305	300		291	289.47	295	
年実施回数	193回	平均177回	197回		185回	194回	191回	
調理方式	選択制デリバリー	自・親・セ	自・親・セ		選択制デリバリー	親子	自・セ	自・親・セ
給食費改定等	平成26年度 デリバリー開始	平成26年4月 1食16円増	平成27年12月 1食35円増		平成26年4月 月額400円増	平成27年4月 月額400円増	平成26年4月 1食8円増	