

総務委員会資料

平成 26 年 5 月 29 日（木）

川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）

中間取りまとめについて

教育委員会

川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）中間取りまとめ

～中学校完全給食の早期実現に向けて～

1 「川崎市立中学校給食の基本方針」について

- 本市では、これまで、市立中学校の昼食は、「家庭からのお弁当」を基本とする「ミルク給食」を実施し、併せて、お弁当が持参できない時にそれを補完する制度として「ランチサービス事業」を実施してきましたが、中学校完全給食の実施に関する「市議会の決議」や様々な意見・要望があったことを踏まえて教育委員会会議において議論を重ねた結果、中学校においても、小学校と同様に「完全給食」を実施することが望ましいとの結論に至り、昨年 11 月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定
- この基本方針に基づき、安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実現に向けた取組を推進

川崎市立中学校給食の基本方針（平成 25 年 11 月 26 日 川崎市教育委員会会議決定）

- 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。

（参考）

完全給食	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	
ミルク給食	給食内容がミルクのみ。	現在の本市中学校給食の形態

2 実施方針（素案）策定に向けた検討状況について（中間取りまとめ）

「川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）」の策定に向けた、現時点での検討状況は、次のとおり。

（1）学校給食を活用した食育の推進について

中学校完全給食の実施に伴い、次による食育を推進

- 教科や特別活動等における学校給食と関連させた食育
- 給食の準備や片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育
- 小学校からの継続的かつ計画的な食育
- 地場産物等の給食への活用による食育

（2）中学校完全給食の喫食形態について

給食を生きた教材として活用できること、統一的な食育の指導が可能となること、共食・共同作業による食育の推進が図られることなどから、全員喫食を原則とすることを基本として検討

(3) 安全・安心・良質かつ廉価な食材の確保について

- 安全・安心・良質を最優先とし、かつ廉価に給食用食材を確保するため、小学校給食で実績のある（公財）川崎市学校給食会を活用することを基本として検討
- 食育推進に資するよう、市内産・県内産といった地産地消に配慮した食材の調達・使用について検討

(4) 中学校完全給食の食器の形態等について

- 食器については、「安全性の確保」、「多様な献立への対応」、「取扱いのしやすさ」、「経済性」の観点を重視して選定
- 食事マナーや共同作業による食育の観点から、食器の形態については、小学校給食と同様のセパレート型の食器とすることを基本として検討
- 中学生の自己管理能力を育む等の食育の観点から、箸等の持参（いわゆる「マイ箸」）についても検討

(参考)

種類	食器（セパレート型）	ランチプレート	弁当箱
			

(5) 中学校完全給食の実施手法等について

ア 実施手法について

- 市立中学校全校における自校方式又は親子方式による完全給食の実施には、多くの学校で運動場に調理場を整備せざるを得ない状況が生じるなど、教育環境への影響が大きいと見られ、現時点では困難な状況。個別の学校における可能性については、引き続き検討
- 生徒数の推計に基づく食数約3万食という規模、本市特有の細長い地形等を考慮し、市立中学校を複数のエリアに分けた上で、センター方式又は民設民営方式による完全給食を実施することを基本として検討

(参考)

自校方式	市が各学校の敷地内に調理場を設置し、当該調理場において自校分の給食を調理する方式。本市立小学校は、当該方式で実施
親子方式	自校内に調理場を持つ学校（親校）が、調理場を持たない学校（子校）の分の給食も調理し、親校から子校へ配送する方式
センター方式	市が市有地等に大規模な調理場を設置し、当該調理場で調理した給食を、複数の学校へ配送する方式
民設民営方式	民間事業者が調理場を所有し、市が当該民間事業者等に調理業務等を委託し、当該調理場で調理した給食を、食缶又は弁当箱により複数の学校へ配送する方式

イ 民間活力を活かした効率的な手法について

- P F I の可能性も含め、民間活力を活かしたあらゆる手法を比較検討の上、効率的・効果的な実施手法による安全・安心で温かい中学校完全給食の全校実施に向けた取組を推進

(参考)	公設民営方式	市が、各学校の敷地内に調理場を設置し、又は市有地等に大規模な調理場を設置し、民間事業者等に調理業務等を委託して給食事業を行う方式 ・本市の小学校・特別支援学校 116 校のうち、47 校で実施（平成 26 年 4 月現在）
	民設民営方式	市は民間事業者等に調理業務等を委託し、当該民間事業者は自社が有する調理場において、調理業務等を請け負い、給食事業を行う方式。弁当箱で配送する都市が多いが、食缶で配送する事例もある。 ・政令市では、相模原市、新潟市、静岡市、名古屋市、京都市、大阪市、広島市（弁当箱） ・甲府市、武蔵村山市（食缶）
	P F I 方式	公共施設等の建設、維持管理、運営等を、民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う方式。「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（P F I 法）に基づき実施される。 ・政令市では、主に学校給食センターで採用。本市では、はるひ野小中学校で採用

(6) 中学校完全給食の開始時期について

- 平成 28 年度中の全校実施に向け取組みを推進
- 具体的な開始時期については、中学校完全給食実施に係る整備計画、学校運営の状況等を踏まえ検討
- 中学校完全給食の試行実施についても検討

(7) 中学校給食の給食費の額について

給食費の額については、中学生の学校給食摂取基準や本市の小学校・特別支援学校の給食費の額、他都市の状況等を総合的に勘案して決定

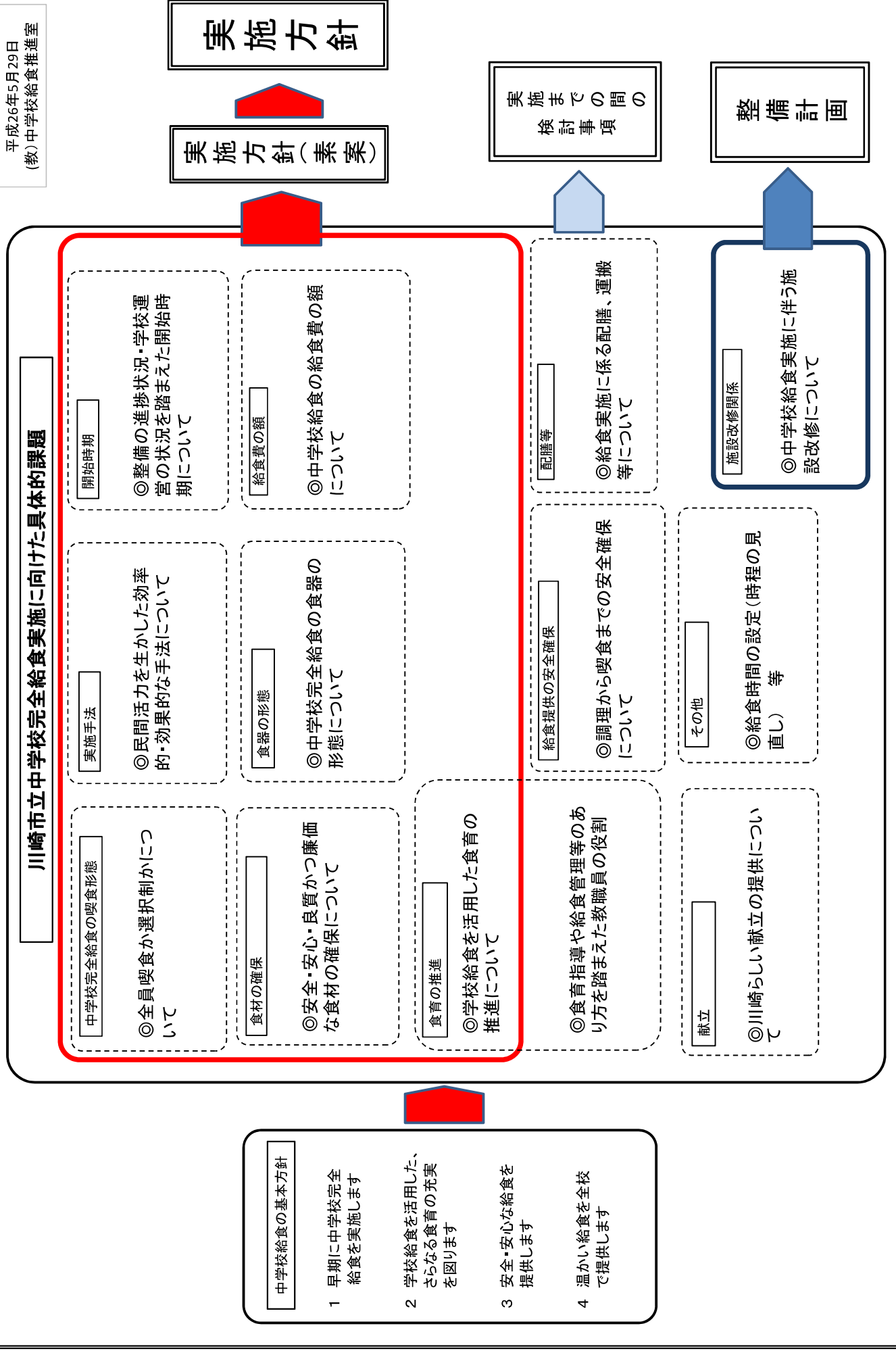
3 今後のスケジュールについて

平成 26 年 9 月	中学校完全給食実施方針（素案）の公表
9 月～	パブリックコメント・保護者説明会等の実施
11 月	中学校完全給食実施方針の決定
11 月～	中学校完全給食実施に向けた取組の推進
平成 27 年度	同上
平成 28 年度	中学校完全給食の実施

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

参考資料①

平成26年5月29日
(教)中学校給食推進室



川崎市立中学校完全給食の喫食形態について

参考資料 ②

平成26年5月29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食に関する正しい理解と適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、もって学校給食の普及充実に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 現在の本市中学校給食の形態

※ 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、それ以外の食料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。

■ 給食の喫食形態

メリット	全員喫食による給食	家庭弁当と給食との選択制
	<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、学校給食を また教材として活用でき、統一的な食育指導ができる。 生徒全員が同じものを食べるこ とにより、食を通じたコミュニ ケーションが図られ、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。 生徒全員が栄養バランスの良 い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、個人個人の状 況に合わせて自由に調整できる。 家庭弁当を選択することによ り、「保護者と子どもとの結びつき 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 「家庭弁当」に對する思いに配慮 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 に合わせて自由な調整が難しい。 「家庭弁当の日」を設けるな ど、家庭弁当の良さを「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

参考資料 ③-1

平成26年5月29日
(教)中学校給食推進室

名称	自校方式	親子方式	センター方式	民営民営(食缶配送)方式	民営民営(弁当箱配送)方式
内容	<ul style="list-style-type: none"> 市が各学校の敷地内に調理場を設置し、当該調理場において自校分の給食を調理する方式 ※ 本市立小中学校は、当該方式で実施 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 自校内に調理場を持つ学校(中学校)が、調理場を持たない学校(小学校)の分の給食も調理し、親校から子供へ配送する方式 	<ul style="list-style-type: none"> 市が市有地等に大規模な調理場を設置し、当該調理場で調理した給食を、複数の学校へ配送する方式 各学校(小学校)独自の献立は困難 調理員との交流は困難。配膳員との交流やセンターと各校との連携、見学路等の工夫が必要 準備・配膳・片付け等の共同作業を通じて連携感・責任感が醸成できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 民間事業者が調理場を所有し、市が当該民間事業者等に調理業務等を委託し、当該調理場で調理した給食を、複数の学校へ弁当箱により配送する方式 調理員との交流は困難。配膳員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て連携感・責任感の醸成効果は薄くなる。 	<ul style="list-style-type: none"> 民間事業者が調理場を所有し、市が当該民間事業者等に調理業務等を委託し、当該調理場で調理した給食を、複数の学校へ弁当箱により配送する方式 調理員との交流は困難。配膳員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て連携感・責任感の醸成効果は薄くなる。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 調理場が市内に分散しているため、食中毒発生リスクは高いが、他校への拡大リスクは低い。それぞれ別の調理場において徹底した衛生管理が求められる。 	<ul style="list-style-type: none"> 全校において調理後2時間以内給食でできるよう、「親子」の効率的な組み合わせを図る必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 仕様に合わせ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必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 全校において調理後2時間以内給食でできるよう、複数の配送エリアを効果的に設定する必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 仕様に合わせ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必要がある。
配達時間(時間以内の到着(学校給食衛生管理基準))	<ul style="list-style-type: none"> 自校で調理していることから十分可能 	<ul style="list-style-type: none"> 調理後、すぐに暖食できるため速速での給食提供が可能 	<ul style="list-style-type: none"> 調理後、保冷に優れた食缶の活用等により、速速での給食提供は可能 	<ul style="list-style-type: none"> 業者による配達中の温度管理の工夫(保冷加熱力一トの導入等)、学校側での保冷加熱設備等の設置等により、速速での提供は可能 配膳・片付けの時間が短く、学校生活への影響は最少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> 業者による配達中の温度管理の工夫(保冷加熱力一トの導入等)、学校側での保冷加熱設備等の設置等により、速速での提供は可能 配膳・片付けの時間が短く、学校生活への影響は最少ない。
適温提供	<ul style="list-style-type: none"> 調理後、すぐに暖食できるため速速での給食提供が可能 	<ul style="list-style-type: none"> 調理後、保冷に優れた食缶の活用等により、速速での給食提供は可能 	<ul style="list-style-type: none"> 調理後、保冷に優れた食缶の活用等により、速速での給食提供は可能 	<ul style="list-style-type: none"> 業者による配達中の温度管理の工夫(保冷加熱力一トの導入等)、学校側での保冷加熱設備等の設置等により、速速での提供は可能 配膳・片付けの時間が短く、学校生活への影響は最少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> 業者による配達中の温度管理の工夫(保冷加熱力一トの導入等)、学校側での保冷加熱設備等の設置等により、速速での提供は可能 配膳・片付けの時間が短く、学校生活への影響は最少ない。
学校生活への影響	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 業者による配達中の温度管理の工夫(保冷加熱力一トの導入等)、学校側での保冷加熱設備等の設置等により、速速での提供は可能 配膳・片付けの時間が短く、学校生活への影響は最少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> 業者による配達中の温度管理の工夫(保冷加熱力一トの導入等)、学校側での保冷加熱設備等の設置等により、速速での提供は可能 配膳・片付けの時間が短く、学校生活への影響は最少ない。
食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 短時間でも柔軟な対応が可能 完全な食物アレルギー対応は困難。特定品目の除去によるある程度の個別の食物アレルギー対応は可能 	<ul style="list-style-type: none"> 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可能となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 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可能となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 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可能となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 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可能となる。
災害時の対応	<ul style="list-style-type: none"> 給食施設を含め、給食調理が再開されるまでの間の避難住民への食事は提供は考えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食施設を含め、給食調理が再開されるまでの間の避難住民への食事は提供は考えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食施設を含め、給食調理が再開されるまでの間の避難住民への食事は提供は考えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食施設を含め、給食調理が再開されるまでの間の避難住民への食事は提供は考えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食施設を含め、給食調理が再開されるまでの間の避難住民への食事は提供は考えられる。
敷地上的条件	<ul style="list-style-type: none"> 調理場は、教育環境への影響が生じないスペース(広用可能教室や運動場以外の敷地)の全校確保は困難 	<ul style="list-style-type: none"> 調理場は、教育環境への影響が生じないスペース(広用可能教室や運動場以外の敷地)の全校確保は困難 	<ul style="list-style-type: none"> 調理場は、教育環境への影響が生じないスペース(広用可能教室や運動場以外の敷地)の全校確保は困難 	<ul style="list-style-type: none"> 調理場は、教育環境への影響が生じないスペース(広用可能教室や運動場以外の敷地)の全校確保は困難 	<ul style="list-style-type: none"> 調理場は、教育環境への影響が生じないスペース(広用可能教室や運動場以外の敷地)の全校確保は困難
全校早期実施	<ul style="list-style-type: none"> 各学校において、給食施設を整備する場所の選定又は広用可能教室の確保等、周辺住民の理解に必要となる期間が短く、全校実施までにはかなりの期間が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 各学校において、給食施設を整備する場所の選定又は広用可能教室の確保等、周辺住民の理解に必要となる期間が短く、全校実施までにはかなりの期間が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 各学校において、給食施設を整備する場所の選定又は広用可能教室の確保等、周辺住民の理解に必要となる期間が短く、全校実施までにはかなりの期間が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 各学校において、給食施設を整備する場所の選定又は広用可能教室の確保等、周辺住民の理解に必要となる期間が短く、全校実施までにはかなりの期間が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 各学校において、給食施設を整備する場所の選定又は広用可能教室の確保等、周辺住民の理解に必要となる期間が短く、全校実施までにはかなりの期間が必要
当初経費	<ul style="list-style-type: none"> 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出費を要する。 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などが必須 	<ul style="list-style-type: none"> 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出費を要する。 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などが必須 	<ul style="list-style-type: none"> 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出費を要する。 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などが必須 	<ul style="list-style-type: none"> 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出費を要する。 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などが必須 	<ul style="list-style-type: none"> 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出費を要する。 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などが必須
経常経費	<ul style="list-style-type: none"> 小学校と同様に、調理業務委託と光熱水費、消耗品費が必要。給食施設が分散するため、給食調理に多くの費用が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 新たに配膳費が必要となるものの、施設取得、管理費等の抑制が図られ、人員費・維持費等に比べて、効率性は高い。 その他、各中学校の校内において、運搬配膳業務等が必要となる場合がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 新たに配膳費が必要となるものの、施設取得、管理費等の抑制が図られ、人員費・維持費等に比べて、効率性は高い。 その他、各中学校の校内において、運搬配膳業務等が必要となる場合がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 新たに配膳費が必要となるものの、施設取得、管理費等の抑制が図られ、人員費・維持費等に比べて、効率性は高い。 その他、各中学校の校内において、運搬配膳業務等が必要となる場合がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 新たに配膳費が必要となるものの、施設取得、管理費等の抑制が図られ、人員費・維持費等に比べて、効率性は高い。 その他、各中学校の校内において、運搬配膳業務等が必要となる場合がある。

民間活力を活かした効率的・効果的な手法の検討について 参考資料③-2

平成26年5月29日
(教)中学校給食推進室

民間部門の活用(本市の位置づけ)

川崎市行政運営に関する改革プログラム 2014(平成26)年3月

- ・法令上の制限や市民の生命・安全に関する危機管理・緊急対応の必要性を踏まえながら、行政として直接提供する市民サービスの必要性や市場の成熟度などの社会経済情勢の変化に合わせ、それぞれのサービスにおける「公」の責任や関与を明確化

⇒ 「公」と「民」との適切な役割分担を構築し、民間活力を導入

第2章 多様な行政課題に対応する執行体制の構築

(2) 公共サービスの提供等

具体的な取組	内容
中学校完全給食実施に向けた取組	中学校給食について、民間活力をいかしたあらゆる手法を比較検討の上、効率的・効果的な実施手法による安全・安心で温かい給食の全校実施に向けた取組を進めます。

【参考】

学校給食業務の運営の合理化について (一部抜粋)
文部省 昭和三十七号 昭和六〇年一月二一日
文部省体育局長通知

- 一 学校給食業務の運営については、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることにかんがみ、これを円滑に行うことを基本とすること。
また、合理化の実施については、学校給食の質の低下を招くことのないよう十分配慮すること。
- 二 地域の実状等に応じ、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経常経費の適正化を図る必要があること。
- 三 (略)

調理業務の運営手法

直営(公設公営方式)	<p>・市が各学校の調理場や共同調理場を設置し、市職員(調理員)により、調理業務等を直接行う方式</p> <p>【事例】 本市の小学校・特別支援学校116校のうち、68校で実施(H26.4現在)</p>
民間部門の活用事例	<p>公設民営方式</p> <p>・市が、各学校の敷地内に調理場を設置し、又は市有地等に大規模な調理場を設置し、民間事業者に調理業務等を委託して給食事業を行う方式</p> <p>【事例】 本市の小学校・特別支援学校116校のうち、47校で実施(H26.4現在)</p> <p>民設民営方式</p> <p>・民間事業者が調理業務等を委託し、当該民間事業者は自社が有する調理場において、調理業務等を請け負い、給食事業を行う方式</p> <p>・他都市では、主に弁当箱で配送されているが、自治体により食缶で配送されている事例もある</p> <p>【事例】 政令市では、相模原市、新潟市、静岡市、名古屋市、京都市、大阪市、広島市で実施(全て弁当箱方式) 甲府市、武蔵村山市などでは食缶方式</p> <p>PFI方式</p> <p>・公共施設等の建設、維持管理、運営等を、民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う方式。「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」(PFI法)に基づき実施される。</p> <p>・政令市では、主に学校給食センターで採用されているほか、本市のはるひ野小中学校で採用</p> <p>・なお、施設建設後、所有権を市に移転する方式など、PFI事業には種々の方式がある。</p> <p>【事例】 政令市では、仙台市(BOT方式)、千葉市(BOT方式)、静岡市(BTO方式)で実施</p>

平成26年5月29日
(教)中学校校舎推進室

PPP(public[官]・private[民]・partnership[協働])による実施手法の検討について(参考)

公共サービスの提供について、市場メカニズムをできるだけ活用する一政府の行政改革のひとつ(民間にできることは民間に委ねることを原則)

公共サービスの性質に応じ、公共サービスを民間に開放

- (PPPの種類)
- **アウトソーシング** = 外部委託
 - **公設民営** = 公共施設等を民間に運営委託する(指定管理、DBO※を含む)
※ DBO: Design (設計)・Build (建設)・Operate (運営)・Maintain (維持)・Transfer (譲渡)を民間が実施する事業内容のうちの部分を公が決定し、民間資金を用い、設計・建設・運営を民間のノウハウを活用して仕える
 - **PEI** = 民間資金と民間ノウハウを用い、施設の設計・建設から管理・運営まで一環して民間が行い、公が補助又は委託する
 - **民設民営** = 民間事業者のみが、公が事業組織を民間組織に変えるあるいは事業を民間に譲り渡すなど
- etc.

- PFi(Private Finance Initiative)**
- (PFiの基本理念)
- 公共性原則: 公共性のある事業であること
 - 民間経営資源活用原則: 民間の資本、経営能力及び技術能力を活用すること
 - 効率性原則: 民間事業者の自主性と創意工夫を尊重することにより、効果的かつ効果的に実施すること
 - 公平性原則: 特定事業の選定、民間事業者の選定において、公平性が担保されていること
 - 透明性原則: 特定事業の選定から最終に至る全過程を通じ、透明性が確保されること
 - 客観主義: 各段階での評価結果について客観性があること
 - 契約主義: 公共施設等の管理者等と選定事業者との間の合意(契約)に基づき、明文により、当事者の役割分担及び責任分担等の契約内容を明確にすること
 - 独立主義: 事業を担う企業体の法人格上の独立性又は事業部門の区分経理上の独立性が確保されていること

- (PFiの形態)
- **サービス購入型**: 民間事業者が公共施設を整備・運営し、公共がサービス対価を支払う。
 - **独立採算型**: 民間事業者が公共施設を整備・運営し、利用者から徴収する料金収入により費用を全て独立採算で回収する。
 - **ジョイントベンチャー型**: 民間事業者が公共施設を整備・運営し、利用者から徴収する料金収入を得るとともに、収益性及び安定性が足りないような事業について、公が補助金を支出する。

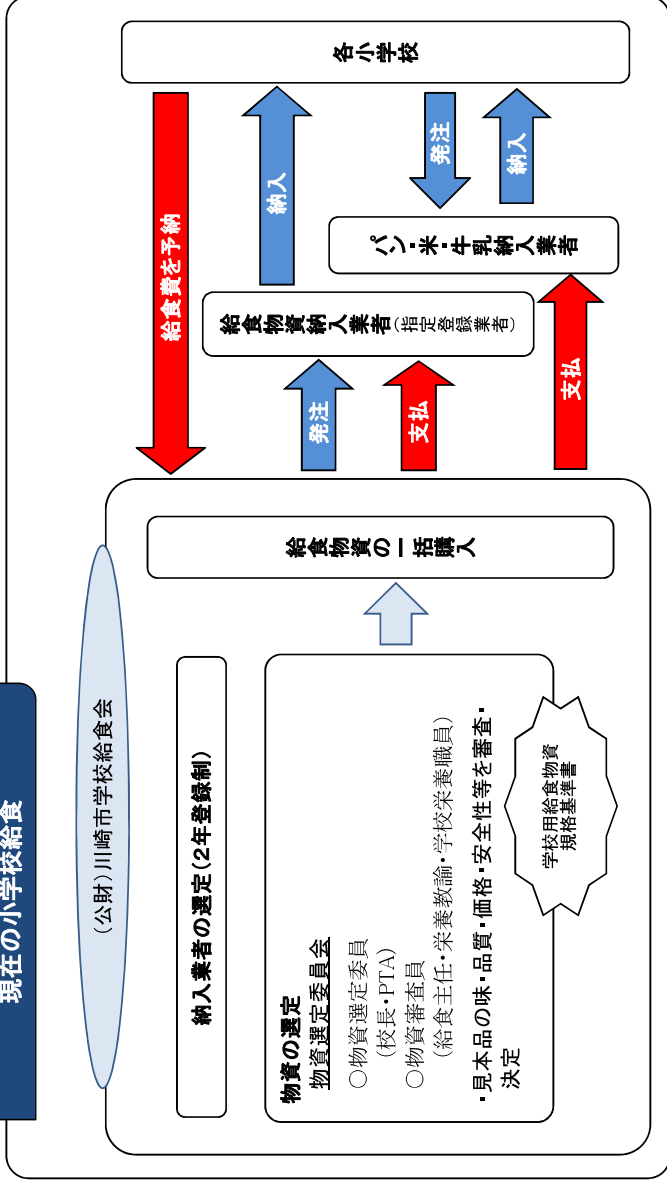
- (PFiの方式・特徴)
- **BTO(Build Transfer Operate)**: 民間が資金調達し、建設(Build)、建設後所有権を公共に移転(Transfer)、一定期間運営(Operate)する。
※ M: 民間が施設を所有するため、投資負担が少ない。所有権移転時に補助金等一部に明確な財源が確保される。
T: JPN(DM): 民間の管理運営に対してのインセンティブは低い。
 - **BOI(Build Operate Transfer)**: 民間が資金調達し、建設(Build)、資金回収まで一定期間運営(Operate)し、公共に移転(Transfer)する。
※ M: 民間が施設を所有するため、運営管理に対してより大きなインセンティブが働く。
DM: 民間施設などの投資負担が大きい。民間資金調達に依る利息分等が経費として上乗せとなる。
 - **BOO(Build Own Operate)**: 民間が資金調達し、建設(Build)し、一定期間運営(Operate)を行うが、所有権は公共に移転しない(Own)。
※ M: 民間施設なので、民間が管理運営に対してより大きなインセンティブを持つ。最終的に施設所有者を公共に移転する必要があるため、公にとっては施設運営に関するリスクが少ない。
- DM: 民間施設などの投資負担が大きい。民間が整備した施設設備に係る償却経費等が全て運営費等に反映されるため、ランニングコストは比較的に低い。
- [PFiの手法] (PFiとは異なる)、**公的資金を用いて民間のノウハウを活かす手法**
DB (Design Build): 民間に設計と建設を一括して委託。所有、運営、資金調達は公共。
DBO (Design Build Operate): 民間に設計と建設、運営を一括して委託。施設の所有と資金調達は公共。

	民間事業者	PFi (BOO)	PFi (BOT)	PFi (BTO)	公
行政関与度	低	中	高	高	高
共通事項	施設設備の整備を含め、サービス対価の平準化が可能 事業者が施設の設備からサービス提供まで全て実施 事業全体を見据えた効率化が図りやすい				
施設所有	市は施設を有しない	事業者が施設を有しない	事業者が施設を有しない	事業者が施設を有しない	施設竣工後、稼働前に所有権が市に移転
資金調達	企業独自の手続能力に基づいたローコスト(ペーパー)ファイナンス、不安定な事業性あり	施設稼働開始から、場合により稼働まで民間が全てを負うため、市の負担はほぼ発生しない	事業者が稼働開始から、場合により稼働まで民間が全てを負うため、市の負担はほぼ発生しない	事業者が稼働開始から、場合により稼働まで民間が全てを負うため、市の負担はほぼ発生しない	基本的に所有権移転時に一括で支出
施設設備に関する財政負担等		事業者が稼働開始後、基本的に原状回復が義務化されることから、国庫補助金、交付金等の対象外	事業者が稼働開始後、基本的に原状回復が義務化されることから、国庫補助金、交付金等の対象外	事業者が稼働開始後、基本的に原状回復が義務化されることから、国庫補助金、交付金等の対象外	※1: 基本的に所有権移転時に一括で支出 ※2: 所有権移転時に国庫補助金の対象となる(※1と※2)
補助金・交付金等		国庫補助金、交付金等の対象外	国庫補助金、交付金等の対象外	国庫補助金、交付金等の対象外	※1: 基本的に所有権移転時に一括で支出 ※2: 所有権移転時に国庫補助金の対象となる(※1と※2)
課税状況		施設が所有権が民間事業者にあるため、地方税等の課税対象となる	施設が所有権が民間事業者にあるため、地方税等の課税対象となる	施設が所有権が民間事業者にあるため、地方税等の課税対象となる	施設が所有権が市にあるため、不動産取得税等が課税される
契約		業務委託契約＝民間サービスの購入 (但し、設計、施工、維持管理、運営を含む) 長期間契約で基本的に最長で5年	業務委託契約＝民間サービスの購入 (但し、設計、施工、維持管理、運営を含む) 長期間契約で基本的に最長で5年	業務委託契約＝民間サービスの購入 (但し、設計、施工、維持管理、運営を含む) 長期間契約で基本的に最長で5年	
用地・施設	施設用地は市が所有し、民間の自由度が高い 用地が確保できない場合は、市が用地を取得し、民間が施設を建設する	市が用地を取得し、民間が施設を建設する	市が用地を取得し、民間が施設を建設する	市が用地を取得し、民間が施設を建設する	
リスク負担	維持管理や経年劣化に係る修繕等、施設面におけるリスク負担は基本的に事業者が負う	維持管理や経年劣化に係る修繕等、施設面におけるリスク負担は基本的に事業者が負う	維持管理や経年劣化に係る修繕等、施設面におけるリスク負担は基本的に事業者が負う	維持管理や経年劣化に係る修繕等、施設面におけるリスク負担は基本的に事業者が負う	施設面に係るリスクは基本的に市が負う。但し、施設期間中に運用能力を確保させることで、事業者との分担は可能
ランニングコスト	借地や借入金に対する利息分、租税公課(事業税等)については、全体の経費に上乗せされる。また、施設設備等に対する直接的な支出は基本的に発生しないが、委託業務全体の経費には上乗せされるため、ランニングコストとしては多額になる。	借地や借入金に対する利息分、租税公課(事業税等)については、全体の経費に上乗せされる。また、施設設備等に対する直接的な支出は基本的に発生しないが、委託業務全体の経費には上乗せされるため、ランニングコストとしては多額になる。	借地や借入金に対する利息分、租税公課(事業税等)については、全体の経費に上乗せされる。また、施設設備等に対する直接的な支出は基本的に発生しないが、委託業務全体の経費には上乗せされるため、ランニングコストとしては多額になる。	借地や借入金に対する利息分、租税公課(事業税等)については、全体の経費に上乗せされる。また、施設設備等に対する直接的な支出は基本的に発生しないが、委託業務全体の経費には上乗せされるため、ランニングコストとしては多額になる。	基本的に竣工時に所有権が市に移転するため、ランニングコストとしては、一番低額となるが、施設設備の老朽化への対応等、大規模な修繕や設備が別途必要となる。
事業の柔軟性	全サービス提供が事業者の責任において実施されることにより、急ぎ工事発注して、サービス提供の向上に努め、事業者の負担が軽減されること期待される。	全サービス提供が事業者の責任において実施されることにより、急ぎ工事発注して、サービス提供の向上に努め、事業者の負担が軽減されること期待される。	全サービス提供が事業者の責任において実施されることにより、急ぎ工事発注して、サービス提供の向上に努め、事業者の負担が軽減されること期待される。	全サービス提供が事業者の責任において実施されることにより、急ぎ工事発注して、サービス提供の向上に努め、事業者の負担が軽減されること期待される。	※1: PFI法による施設整備においては、BTOによる所有権移転時に国庫補助金の充当が可能 ※2: 上記※1の制度により、国庫補助金を除く施設整備費を事業期間において、期間による後年払いとしても補助額に影響はないため、財政の平準化が可能

○ 民設民営については、民間ノウハウを活かした事業者の自由度は高いが、市から見ると規定できる要素に限られ、トラブル等の予防・未然防止の点においてリスクあり。但し、事業者との調整等により契約内容等で明確にすることで、安全性等の一定確保は可能。
○ PFIの方が事業者の責任が明確である一方、詳細まで規定する必要があるため、導入までに制限が多い。
○ 〇の手法においても、職力作成・食材調達・回収等委託した場合は、コスト削減効果として期待できるが、食材の安全性、規格の統一性、大量安定供給等の観点からは、行政側の責任として職力作成・食材調達・回収、検査等の業務分担、及び事業者への指導・監督を市が負うことが望ましい。

平成26年5月29日
(教) 中学校給食推進室

現在の小学校給食



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・良質かつ廉価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
 - ・廉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
 - ・例えばコロナ禍など(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・東橋中は、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)
 - ・アレルギー物質の内容の確認
 - ・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)
 - ・良質かつ廉価な物資の確保(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

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なり食事をすることは、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食生活として、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させるものと考えます。

平成26年5月29日
(教)中学校給食推進室

【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
- ・地域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、保健体育科の時間とは異なり、技術・家庭科、特別活動などにおいて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 食卓の観点で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、昼の給食の時間において中心となる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、毎日繰り返し行うことで理解が深まり、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、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り楽しい会食をするなどドリラックスができ、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」

【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

平成26年5月29日
(教)中学校給食推進室

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を図られるよう、(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75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に資す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表現するために、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。
- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
 - 2 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。
 - 3 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。
 - 4 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。
 - 5 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。
 - 6 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。
 - 7 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)

- 1 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
- 2 生活習慣病の予防につながる食育について＝子どもの頃から健全な食生活を確立
- 3 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

【取組の方向性】

・食を通じ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

【主な取組】

・給食等を活用した食育

- ・親子食育講座
- ・かわさきフェアーマーズクラブ事業
- ・Euvかわさきキャンペーン事業
- ・エコクッキング事業等

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
- ・食の安全性について知識を身につける

・健康的な食のあり方を学ぶ機会を提供

- ・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

・高親学級

- ・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

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

・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

・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

川崎市立中学校完全給食の食器の形態について 参考資料⑥

平成26年5月29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(セパレート型)	ランチプレート	弁当箱
形態			
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 ・個人の食事量の調整は難しい
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
食器一式単価(税抜)	5,310円	4,110円	6,890円

*1人分(電気炊飯器1膳用)

川崎市立中学校完全給食の給食費の額について

参考資料 ⑦

平成26年5月29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)	特別支援学校 高等部生徒	
エネルギー(kcal)	510	530	640	33
たんぱく質(g)	18	20	24	—
脂質(g)	15~26	18~26	22~38	12~20
糖質(%)	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	2.5未満	3未満	33未満
カルシウム(mg)	280	300	350	—
鉄(mg)	2	2	3	33
ビタミンA(μgRE)	150	170	200	33
ビタミンB1(mg)	0.3	0.3	0.4	40
ビタミンB2(mg)	0.3	0.4	0.5	40
ビタミンC(mg)	15	20	25	33
食物繊維(g)	4	4	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。
マクロブチン酸** 特別支援学校の幼児 40mg、児童(6~9歳) 70mg、児童(10~11歳) 80mg、児童(12~14歳) 140mg、特別支援学校高等部の生徒 100mg
** 卵黄、植物油(12~14歳)、魚肝油、特別支援学校高等部の生徒、児童(10~11歳) 3mg、生徒
重 鉛... (12~14歳)、3mg、特別支援学校高等部の生徒、児童(10~11歳) 2mg、児童(12~14歳) 3mg、生徒
2 この摂取基準は、全国的な知識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 ...示した範囲内に取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)

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
小学校	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
聾学校	幼稚部	2,970円		
	小・学部	小学校と同じ(低・中・高)		
養護学校	中学部・高等部	4,850円	290円	183回
	小学部	4,850円	290円	
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	

中学校ミルック給食

中学校	月額	1食当たり	年間実施回数
中学校	830円	50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。

中学校給食栄養素等摂取状況及び単価 (平成24年度)

区分	単位	全国抽出中学校平均		神奈川県内抽出中学校
		自己調理	共同調理場	
エネルギー	Kcal	786.2	794.7	748.0
たんぱく質	g	30.4	31.2	30.1
脂質	g	24.1	23.9	23.0
	%	27.6	27.1	27.7
ナトリウム	g	3.2	3.2	2.8
カルシウム	mg	383.7	397.0	347.0
マグネシウム	mg	110.0	112.6	86.0
亜鉛	mg	3.6	3.7	3.2
鉄	mg	3.3	3.4	2.7
ビタミンA	μgRE	296.1	327.8	368.0
ビタミンB1	mg	0.79	0.83	0.82
ビタミンB2	mg	0.63	0.69	0.61
ビタミンC	mg	37.6	38.3	32.0
食物繊維	g	5.8	6.2	4.6
平均購入金額	円	274.1	278.5	275.7

(平成24年度神奈川県中学校給食栄養素報告書)

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(予り)	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	自己調理	自己・センター	センター	センター・予り・ハイ	自己・センター・予り	自己・センター・予り

都市名	浜松市	名古屋	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(委託)	4,500円	4,500円	4,600円
1食単価	305.0円	276.6円	312.7円(委託)	300.0円	260.3円	286.3円
年実施回数	187回	166回	176回	189回	186回	190回
調理方式	自己・センター	自己・予り・ハイ	自己・予り・ハイ	予り・ハイ	自己調理	自己・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	厚木市	大和市	藤原市
基礎月額	4,600円	4,200円	4,000円	4,500円
1食単価	283円	252円	267円	272円
年実施回数	179回	183回	165回	184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

学校の実情を踏まえた川崎市立中学校完全給食の開始時期について

参考資料⑧

平成26年5月29日
(教)中学校給食推進室

●A中学校における主な年間行事について(参考例)

月	主な年間行事予定
4月	入学式・始業式・新入生歓迎会・教育相談・教育課程説明会・部活動説明会・新体力テスト・身体測定
5月	体育祭・地域訪問
6月	生徒総会・中間テスト・修学旅行・2年校外学習
7月	進路説明会・学級懇談会・中体連ブロック大会・地区懇談会・サマースクール
8月	サマースクール・防災訓練・子育てボランティア
9月	職場体験(2年)・ボランティア体験(3年)・教育相談・期末テスト・連合運動会・市総体
10月	弁論大会・三者面談・終業式・始業式・連合文化祭・文化祭・合唱発表会・文化教室・駅伝大会
11月	進路面談・連合遠足・学習診断テスト・中間テスト
12月	進路面談・学級懇談会・児童生徒交流会
1月	教育相談・卒業と進級を祝う会・自然教室・3年学年末テスト
2月	生徒総会・1-2年学年末テスト・避難訓練・職業講話(1年)
3月	3年生を送る会・卒業式・三者面談・修了式

●政令市における中学校給食開始時期 (平成26年4月聞き取り)

政令市	札幌市	仙台市	さいたま市	千葉市	相模原市	新潟市	静岡市	浜松市	名古屋市	京都市	大阪市	神戸市	岡山市	広島市	北九州市	福岡市	熊本市
開始時期	S37年5月 校数不明	S42.5月 13校 S45.5月 全校	H6年7月 4校	年不明 10月 56校	S54.4月 5校 H8.4月 2校 H22.11月 15校 H23.10月 15校	H15.11月 26校	S48.6月 4校 H19.4月 8校 年不明 4月・11月 11校	S45.9月 H21.7月 校数不明	H5.4月 7校 H8～10 4月 47校 4月 27校 4月 1校	H13.1月 6校 H16.1月 66校	H24.9月 45校 H25.1月 52校 H25.9月 31校	H26秋頃に 実施予定33校	H14.9月 5校 H15.9月 2校 H16.4月 1校 H20.4月 1校 H21.4月 2校	H6.11月 試行 H9. 順次開始 合併を繰り返 しているの で 開始年度は 不明な学校が 多い	H20.1月 3校 H21.9月 11校 H22.4月 16校 H23.4月 18校	S48.7月 17校 S49.2月 17校 S50.4月 18校 S56.5月 2校 H2.6月 2校 H6.4 2校 H11.4 2校	S53.6月 7校 S54.10月 5校 S56.5月 3校 H5.4 3校 H8.5 2校 H19.4 5校

※ 完全給食未実施の横浜市、川崎市、堺市を除く。
※ 聞き取りで把握できた範囲での状況。現在の実施校数とは異なります。

これまでの検討経過

平成25年

11月26日 教育委員会(基本方針決定)

12月17日 中学校給食推進会議第1回

平成26年

1月22日 東柿生小学校視察(市長・教育委員会)

1月28日 教育委員会(請願審査)

1月30日 中原中学校ほか視察(市長・教育委員会)

2月4日 西八千代市視察(教育委員会事務局)

2月6日 府中市視察(教育委員会事務局)

2月12日 教育委員会

2月13日 中学校給食推進連絡協議会第1回

2月17日 中学校給食推進会議検討部会第1回

3月14日 中学校給食推進会議検討部会第2回

3月20日 武蔵村山市視察(教育委員会事務局)

3月27日 中学校給食推進連絡協議会第2回

4月8日 教育委員会

4月17日 中学校給食推進連絡協議会第3回

4月18日 中学校給食推進会議検討部会第3回

4月22日 中学校給食推進会議第2回

4月22日 教育委員会

4月24日 海老名市視察(教育委員会)

5月2日 甲府市視察(市長・教育委員会・協議会委員)

5月9日 教育委員会

5月13日 教育委員会

5月19日 中学校給食推進連絡協議会第4回

5月19日 中学校給食推進会議検討部会第4回

5月20日 中学校給食推進会議第3回

5月20日 教育委員会

5月26日 中学校給食推進会議検討部会第5回

5月27日 中学校給食推進会議第4回

5月27日 政策・調整会議

5月27日 教育委員会

川崎市立中学校給食の基本方針

平成 25 年 11 月 26 日 川崎市教育委員会会議決定

本市の中学校の昼食は、これまで家庭からの弁当を基本とするミルク給食を実施してまいりました。また、弁当を持参できない時のために、それを補完する制度として、ランチサービス事業を実施してまいりました。一方、国においては、平成 17 年 7 月に食育基本法が施行され、さらに平成 21 年 4 月に学校給食法が食育の観点から一部改正されたことにより、学校給食を活用した食育の充実が新たに定められました。

そうした中、教育委員会といたしましては、これまで家庭からの弁当は生徒の食育の推進などに寄与してきたところであると考えておりますが、市議会の「中学校完全給食の早期実現を求める決議」や請願・陳情等の審議、保護者等の御意見・御要望を踏まえ、教育委員会会議におきまして、ランチサービス事業の取組と現状、他都市の中学校給食の実施状況、学校給食を活用した食育の推進、生徒の健康増進と食事の栄養バランス、食材の安全・安心、家庭環境や経済状況の変化に伴う負担軽減などの視点から、中学校の昼食のあり方について議論を重ねてまいりました。

その結果、本市の中学校において完全給食を提供することにより、さらなる食育の充実が図られること、育ち盛りの生徒にとって栄養バランスがあり安全・安心で温かい食事を摂ることができるなどのことから、中学校完全給食を実施することが望ましいとの結論を得ましたので、「川崎市立中学校給食の基本方針」を次のとおり決定いたしました。

事業の実施にあたりましては、十分な準備や調整が必要となりますが、今後、生徒・保護者・市が連携しながら、生徒にとって望ましい給食となるよう取り組んでまいります。

- 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。

学校給食実施状況（小・中学校）

平成24年5月1日現在

区	分	全国総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
			実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比
国立	学校数	74	72	97.3	0	0.0	1	1.4	73	98.6
	児童数	43,257	42,250	97.7	0	0.0	635	1.5	42,885	99.1
公立	学校数	20,805	20,562	98.8	96	0.5	84	0.4	20,742	99.7
	児童数	6,642,721	6,609,474	99.5	14,378	0.2	8,477	0.1	6,632,329	99.8
私立	学校数	217	86	39.6	1	0.5	18	8.3	105	48.4
	児童数	78,641	32,054	40.8	303	0.4	6,013	7.6	38,370	48.8
計	学校数	21,096	20,720	98.2	97	0.5	103	0.5	20,920	99.2
	児童数	6,764,619	6,683,778	98.8	14,681	0.2	15,125	0.2	6,713,584	99.2
国立	学校数	77	16	20.8	0	0.0	31	40.3	47	61.0
	生徒数	33,208	6,482	19.5	0	0.0	13,217	39.8	19,699	59.3
公立	学校数	9,805	8,214	83.8	58	0.6	645	6.6	8,917	90.9
	生徒数	3,280,242	2,530,352	77.1	11,065	0.3	235,418	7.2	2,776,835	84.7
私立	学校数	751	72	9.6	0	0.0	47	6.3	119	15.8
	生徒数	255,560	16,155	6.3	0	0.0	8,974	3.5	25,129	9.8
計	学校数	10,633	8,302	78.1	58	0.5	723	6.8	9,083	85.4
	生徒数	3,569,010	2,552,989	71.5	11,065	0.3	257,609	7.2	2,821,663	79.1

※中学校には中等教育学校前期課程を含む。

政令市における中学校給食の状況

参考資料12

平成26年5月現在

政令指定都市名	学校数	給食の形態				市教委が給食以外の昼食提供	備考
		完全給食		ミルク給食	未実施		
		全員喫食	家庭からの弁当との選択制				
1	札幌市	97	97				自校調理方式 19校 親子調理方式 78校(親39校、子39校)
2	仙台市	64	64				自校調理方式 12校 親子調理方式 1校(子) センター方式 51校 全5施設(PFI2、公設民営1、直営2)
3	さいたま市	57	57				自校調理方式 54校 親子調理方式 2校(子) センター方式 1校 (直営1)
4	千葉市	56	56				センター方式 56校 全3施設(PFI2、公設民営1)
5	川崎市	52			52	○	○中学校ランチサービス事業 52校(内ホットランチ8校)
6	横浜市	147				* 147	* 業者による校内での弁当販売 121校 業者による校内でのパン販売 11校 * 自動販売機でのごはん・パン販売 14校 学食を利用 1校(高校附属中)
7	相模原市	37	7	※ 30			センター方式 7校 全2施設(公設民営1、直営1) ※デリバリー方式(弁当) 30校
8	新潟市	57	30	※ 27			自校調理方式 8校 親子調理方式 1校(子) センター方式 20校 全14施設(公設民営10、直営4) ※デリバリー方式(弁当、ランチルーム用は食缶)28校(内全員喫食は1校)
9	静岡市	43	32	※ 11			自校調理方式 1校 親子調理方式 1校(子) センター方式 30校 全9施設(PFI1、公設民営4、直営4) ※デリバリー方式(弁当) 11校
10	浜松市	48	48				自校調理方式 35校 親子調理方式 1校(子) センター方式 12校 全5施設(公設民営4、直営1)
11	名古屋市	111	1	※ 109		* 1	自校調理方式 3校(※2校) ※デリバリー方式(弁当、ランチルーム用は食缶) 107校 * 児童福祉施設の食堂を利用 1校
12	京都市	73	5	※ 66	* 1	◆ 1	自校調理方式5校(小中併設校) ※デリバリー方式(弁当) 66校 * 高校附属中は食堂の弁当を利用 1校 ◆家庭からの弁当のみ 1校
13	大阪市	130	※ 14	※ 114		* 2	※デリバリー方式(弁当) 128校 * 児童福祉施設の食堂を利用 2校
14	堺市	43				43	○ ○ランチサポート事業 43校
15	神戸市	82				82	○ ○中学校弁当販売事業 69校 校内での弁当販売 3校 校内でのパン販売 7校 家庭からの弁当のみ 3校
16	岡山市	38	36			* 2	自校調理方式 23校 親子調理方式 1校(親) センター方式 12校 全8施設(公設民営8) * [児童自立支援施設の食堂を利用 1校 家庭からの弁当と校内パン販売 1校
17	広島市	64	21	※ 43			自校調理方式 5校 親子調理方式 3校(子) センター方式 13校 全6施設(公設民営1、直営5) ※デリバリー方式(弁当) 43校
18	北九州市	62	62				親子調理方式 62校(子)
19	福岡市	69	69				自校調理方式 5校 センター方式 64校 全4施設(公設民営4) * 7月末で1センター廃止。8月にPFIで1施設開設予定。
20	熊本市	42	42				自校調理方式 2校 親子調理方式 2校(子) センター方式 38校 全15施設(公設民営14、直営1)

【大阪市 全員喫食の状況】

- ・平成26年4月から、全員喫食に移行。
- ・**全学年全員喫食を実施する中学校14校。**
- ・1年生から段階的に全員喫食を実施する中学校112校。
- ・平成26年度当初は全学年家庭からの弁当との選択制を継続する中学校2校。

【神戸市 中学校給食実施方針の概要】

- ・全員喫食を基本とする。但し、家庭弁当の持参も可能とする。
- ・デリバリー(ランチボックス)方式を採用する。
- ・平成26年度中に一部の中学校で、平成27年度中に全校で実施を目指す。

平成26年4月
全員喫食に移行
※状況は欄外に記載

平成25年3月
「中学校給食実施方針」を決定
※主な概要は欄外に記載

実施手法ごとの事業費用の試算について

主な条件

- ・本市の中学校全52校のうち、小中合築の東橘中学校・はるひ野中学校を除く50校を対象
- ・提供対象については、今後5年間の生徒数推計ピークの生徒数と教職員数を合わせた約32,500人
- ・全員喫食
- ・5種類の実施手法について、それぞれ事業期間30年間として費用を試算
- ・食材費は全額保護者負担のため、実施費用の試算に含まない
- ・各方式の検討に当たっては、食数の提供に必要な施設における費用について計算を行っており、事業用地の確保、スペースの対応の可否等については検討していない

- ①施設整備費等 学校給食の運営開始までに要する費用（初期投資費用）
- ②維持管理・運営費 大規模修繕費、設備・備品の修繕更新費及び毎年ほぼ一定額支払われる
 人件費・光熱水費等

	自校方式	親子方式	センター方式	民設民営方式 (食缶)	民設民営方式 (弁当箱)
①施設整備費等 (一般財源)	約150億円 (約66億円)	約140億円 (約60億円)	約140億円 (約65億円)	約20億円 (約20億円)	約40億円 (約40億円)
②30年間の維持管理・運営費	約610億円	約610億円	約500億円	約600億円	約590億円

配膳室等整備事前調査業務報告書 分類 I

平成26年3月
中学校給食推進室

1 自校調理場の設置について

- ・川崎市立中学校では、生徒数の増加等もあり、校舎内部を改修し、調理場を設置するスペースの確保は困難な状況にある。
- ・そのため、自校調理場を実施するためには、新たに自校調理場の増築が必要となるが、現在の学校の教育活動に支障がなく、かつ、運動場以外のスペース(建物敷地)に、自校調理場を設置するためのスペースを確保することも困難な状況にある。
- ・しかしながら、運動場スペースではあっても、教育活動への支障が生じないようなスペースの確保ができる場合や、運動場以外のスペース(建物敷地)で現在教育活動上活用されているスペースであっても、学校において教育活動への支障が生じないような配慮・運用ができる場合には、今後、学校との十分な協議・調整により、自校調理場の設置が可能となる場合もありうる(※2)。
- ・ただし、その場合でも、給食関係車両と生徒動線が交錯することや、配膳経路の条件が悪いことなど、安全面や運用面での課題があるため、教育活動に支障が生じないよう、学校との十分な調整が必要である。

2 配膳室等の整備内容について

配膳室等の整備分類	区名	学校名	考察
分類A ※既存施設・設備(既存ランチサービス受入室など)で対応が可能な学校 (配送車での搬入に対応する施設整備及びラックなどの備品整備など既存への追加設備の整備で対応)	川崎区	南大師中	既存の施設で給食を配膳するにあたり、運搬車を利用するため、段差を解消することや有効開口を確保するためのサッシ改修等、配膳に支障をきたす箇所への対応が必要のため、学校との十分な調整が必要である。
	川崎区	桜本中	
	川崎区	田島中	
	川崎区	京町中	
	中原区	平間中	
	中原区	住吉中	
	中原区	中原中	
	多摩区	栴形中	
多摩区	南管中*		
【A】 集計/校			9
分類B ※教室や昇降口などの既存の学校施設を利用し、給食用施設設置の整備等改修工事が必要な学校	川崎区	大師中	教室や昇降口などの既存の学校施設を利用して、受入室・配膳室・ワゴン配膳スペースを整備するための改修工事を実施する必要がある。校舎内での工事となるため、教育活動に支障が生じないよう、改修場所など、学校との十分な調整が必要である。
	川崎区	川中島中	
	川崎区	臨港中	
	川崎区	富士見中	
	川崎区	川崎中	
	幸区	南河原中	
	幸区	塚越中	
	幸区	南加瀬中	
	中原区	井田中	
	中原区	今井中	
	中原区	宮内中	
	中原区	西中原中	
	高津区	高津中	
	高津区	東高津中	
	高津区	西高津中	
	宮前区	宮崎中	
	宮前区	野川中	
	宮前区	有馬中	
	宮前区	向丘中	
	宮前区	平中	
	多摩区	中野島中*	
多摩区	南生田中		
麻生区	金程中		
麻生区	柿生中		
麻生区	王禅寺中央中		
【B】 集計/校			25
分類C ※既存施設が利用できず、外部にプレハブなどの設備の整備が必要な学校	川崎区	渡田中	外部に受入室を増築する必要がある。設置箇所、既存校舎への配膳にあたり必要となる改修工事の検討も併せて必要である。教育活動に支障が生じないよう、増築場所の検討など、学校との十分な調整が必要である。
	中原区	玉川中	
	宮前区	宮前平中	
	宮前区	犬蔵中*	
	多摩区	稲田中	
	多摩区	菅中	
	多摩区	生田中	
	麻生区	麻生中	
麻生区	白鳥中		
【C】 集計/校			9
分類B・C	幸区	御幸中	今後の教室の配置状況や給食実施時の運用を踏まえ、B若しくはCの選定、又はB及びCの選定について学校との十分な調整が必要である。
	幸区	日吉中	
	高津区	橘中	
	宮前区	菅生中	
	麻生区	西生田中	
	麻生区	長沢中	
【B・C】 集計/校			6

※1 東橋中学校、はるひ野中学校及び市立川崎高等学校附属中学校は調査対象外。

※2 *印の学校については、自校調理場設置の可能性について、学校との調整が必要