

# 文教委員会資料

## 所管事務の調査（報告）

### 中学校給食に係る学校給食センターの施設概要 及び食育等について

資料 1 学校給食センターの施設概要について

資料 2 中学校における食育の推進について【全体イメージ】

資料 3 川崎市中学校給食の目指す姿(どのような給食にするか?)のイメージ

資料 4 中学校給食における食育及び給食運営について

資料 5 中学校完全給食実施に向けた諸課題の検討スケジュール(案)

参考資料 1 学校給食費等に係る参考資料

参考資料 2 中学校給食に関するアンケートのお願い

参考資料 3 これまでの検討経過

平成 28 年 10 月 12 日  
教育委員会事務局

## ■学校給食センターの施設概要について

### 1 学校給食センター整備等事業 設計モニタリング概要

#### (1) モニタリング方法

安全・安心で温かくおいしい中学校給食を確実に提供するため、事業契約書に基づき事業者によって行われた設計が、要求水準等に適合するものであるかについて、設計期間中に的確な進捗確認を行うとともに、設計完了時に、市へ提出される設計図書等の確認を行いました。

#### 【モニタリング対象とモニタリング方法】

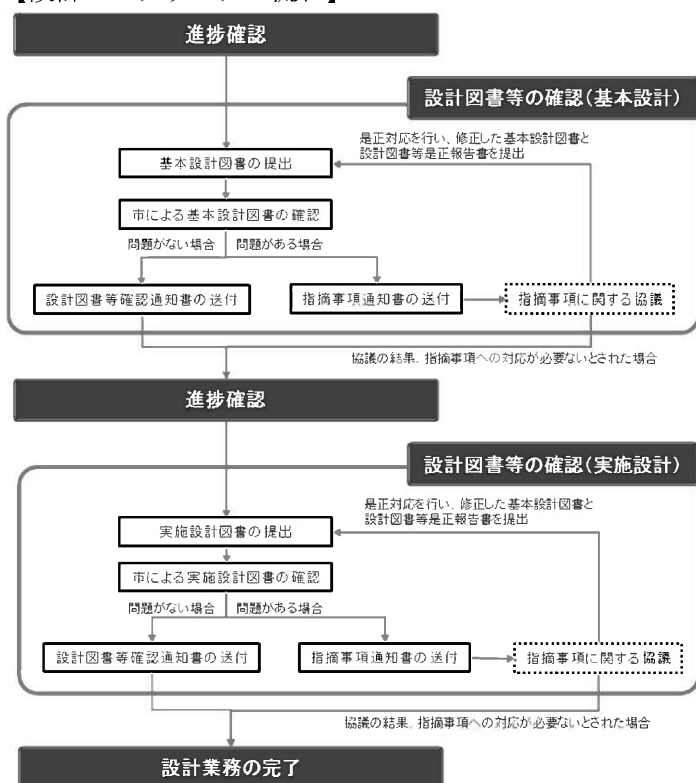
対 象	事業者による提出書類	モニタリング方法
設計及びその他関連業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>基本設計図書</li> <li>実施設計図書</li> <li>その他関係書類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>左記書類について要求水準等との適合を確認</li> </ul>

#### (2) モニタリング実施体制等

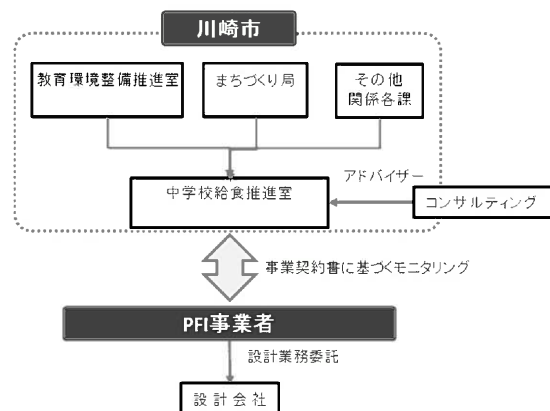
モニタリングは、設計内容が要求水準等に適合していることを、事業者が自ら確認した上で（セルフモニタリングの実施）、市へ設計図書等の提出を行いました。

提出された設計図書等は、教育委員会事務局中学校給食推進室、教育環境整備推進室、及びまちづくり局他が連携して確認を実施しました。

#### 【設計モニタリングの流れ】



#### 【設計モニタリング体制図】



### (3) モニタリング結果

(1)のモニタリング方法に基づきモニタリングを実施した結果、各学校給食センターの設計図書等が要求水準等に適合していることを確認しました。

#### 【要求水準確認項目】

項目	確認概要
総則	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全・安心を確保できるよう、確実な衛生管理を行える計画であること。</li> <li>アレルギー対策や提供食数を踏まえた整備や耐震性能、耐久性能、ライフサイクルコスト等に配慮すること。</li> </ul>
ゾーニング・動線計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>近隣への日照・騒音振動・臭気等に配慮し、給食エリア・事務エリア等の明確な区分、衛生に配慮した作業動線等を確保すること。</li> </ul>
施設計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギー対応調理室、その他各調理室、炊飯室、洗浄室、その他各諸室の衛生管理その他の要求性能を満たした適切な配置計画であること。</li> </ul>
設備計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>省資源化、省エネルギー化、地球環境への配慮、及びライフサイクルコストの削減等を図ること。</li> </ul>
調理設備計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>ドライシステムとし、搬入から配送までの安全衛生管理が徹底されていること。</li> </ul>
施設備品等計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>コンテナ・食器かご等事業実施に必要な備品が適切に調達できる計画であること。</li> </ul>
仕上げ計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>周辺環境と調和し、維持管理のしやすい計画とすること。</li> </ul>
外構計画・その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>敷地形状や近隣の状況を考慮するとともに、耐久性や美観に配慮していること。雨水等が敷地外に流出しないこと。</li> </ul>

### 2 スケジュール

	設 計	工 事	竣工予定
南部学校給食センター	平成 27 年 10 月～ 平成 28 年 3 月	平成 28 年 4 月～ 平成 29 年 5 月	平成 29 年 5 月
中部学校給食センター	平成 27 年 12 月～ 平成 28 年 8 月	平成 28 年 9 月～ 平成 29 年 8 月	平成 29 年 8 月
北部学校給食センター	平成 27 年 12 月～ 平成 28 年 7 月	平成 28 年 8 月～ 平成 29 年 8 月	平成 29 年 8 月

### 3 学校給食センター施設概要

資料 1-2 南部学校給食センター

資料 1-3 中部学校給食センター

資料 1-4 北部学校給食センター



施設概要

- 構造・階層:鉄骨造・地上2階
- 高さ:12m
- 敷地面積:8,704.60㎡
- 建築面積:5,484.53㎡
- 延床面積:7,230.39㎡
- 供給能力:15,000食/日
- 配送車数:24台



安全・安心を確保する衛生管理

<交差汚染に配慮した動線計画>

- ・荷受から積込まで後戻りがないワンウェイの調理動線を実現する、諸室配置及びパルススルー式調理機器。
- ・「学校給食衛生管理基準」を遵守し、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確にしたゾーニング。一般エリアは北西側に集約し、給食エリアとの動線を分離。



<外部からの異物等侵入防止>

- ・給食エリアの外部に接するの開口部は、エアカーテン、ドックシェルター、風除室等を設置し、防虫・防塵対策を徹底する。
- ・非汚染作業区域へは前室のエアシャワーを介してのみ入室できる動線とする。
- ・調理室への清潔な空気配給のため、外気取り入れ系統は高性能フィルターを設置。

<エアシャワー>

- ・送風口から出る強い風で、体に付着している埃やゴミを落とし、非汚染作業区域に外部のゴミ等を持ち込まないようにする。

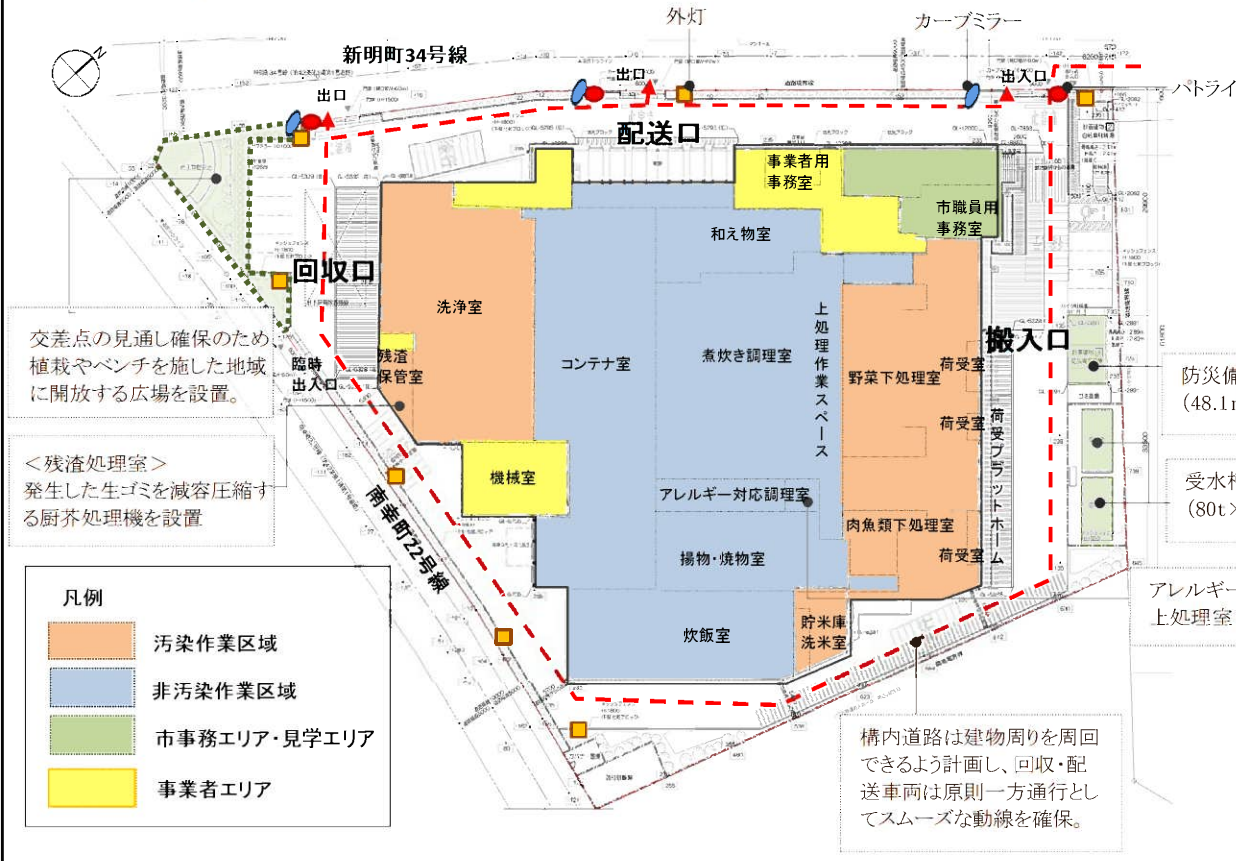


<ドックシェルター>

- ・配送口・回収口には配送車に合わせた気密性の高いドックシェルターを設置し、外気の施設内への流入を防ぐ



配置図・1階 平面図



2階 平面図



<アレルギー混入防止の徹底>

- ・アレルギー対応食専用の上処理室を設け、アレルギー専用調理ラインとして完全に隔離し、アレルギー混入を防止。
- ・調理台ごとにパーティションを設け調理時のアレルギー混入を防止。
- ・十分な広さの配膳スペースを確保し、床や出入り口の色彩を他の調理室と変えることで、注意喚起を促す。
- ・単独空調系統かつ、空調制圧レベルを施設で最も高くし、空気の流れによるアレルギー侵入を防止。



温かくておいしい給食を安定して供給できる設備

<最大15,000食対応の主な調理機器>

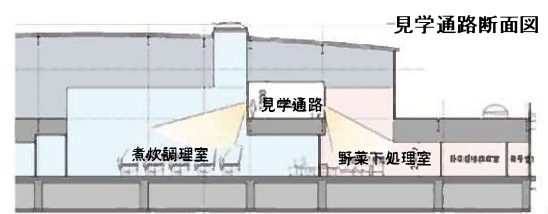
- フードスライサー(野菜下処理室)**
  - ・千切りやスライスなど献立に応じた形状にカットが可能。
- 蒸気式回転釜(煮炊き調理室)**
  - ・満水量400リットルの大型の回転釜を29台設置。
  - ・広く浅い形状で、ムラなく攪拌し加熱することが可能。
- 全自動炊飯システム(炊飯室)**
  - ・温かい御飯を調理・提供するため、洗米、浸漬、注水、炊飯、釜洗浄と全ての工程を自動化した炊飯システムを設置。
  - ・細かい火加減や、注水量といった微調整が可能で、お米の特性に合った炊飯調理が可能。
- スチームコンベクション(揚物・焼物室)**
  - ・ナビゲーション機能、豊富なメニュー登録、調理履歴の自動登録等、容易な操作で作業効率が向上。



見学通路

<見学通路>

- ・児童・生徒への給食を通じた食育に貢献するとともに、保護者をはじめとする市民に対しても情報提供を行うことのできる施設とする。
- ・見学通路は、2階から調理室などの様子が見えるように計画。
- ・見学通路からでは目視できない調理エリアも見学できるよう、切り替えスイッチ付き42インチモニターを2箇所設置。



近隣・環境への配慮

<近隣への配慮>

- ・建物の配置を敷地境界からの離隔距離をとった敷地中央とすることで、騒音・振動の近隣への影響を低減する。
- <交通状況に配慮した車両出入口>
  - ・南幸町22号線は、車両通行量が比較的多いため、新明町34号線側に通常使用する出入口を設ける。
- <省エネルギー・環境配慮>
  - ・高効率照明の採用、屋根の遮熱等による断熱、舗装材の再生材利用、光熱水使用量の見える化等、環境配慮技術を導入。
  - ・調理で出た野菜くずや、回収した残食は、残菜処理シンクにて粉碎した後脱水して、30%以上減容する。

防災設備

<防災備蓄倉庫>

- ・災害時には、避難所へ物資を補給するための、集中型防災備蓄倉庫(48.1㎡)を設置する。
- <飲料水の確保>
  - ・緊急遮断弁付受水槽(80t×2台)を設置し、緊急用水栓を4カ所設け、緊急時に受水槽に残っている飲料水を確保。
- <通信手段等の確保>
  - ・市職員用事務室の電話・インターネット・テレビについては、非常時でも使用できるよう発電機による電力バックアップを確保。また、LPガス式コンロを設置。





施設概要

- 構造・階層:鉄骨造・地上2階
- 高さ:13.8m
- 敷地面積:7,186.95㎡
- 建築面積:3,357.43㎡
- 延床面積:4,753.45㎡
- 供給能力:10,000食/日
- 配送車数:18台



安全・安心を確保する衛生管理

<交差汚染に配慮した動線計画>

- ・1, 2階ともに、給食エリアは、荷受から積込まで後戻りがないワンウェイ連携を軸に諸室の配置を行い、ストレスのない作業環境を実現。
- ・「学校給食衛生管理基準」を遵守し、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確にしたゾーニング。

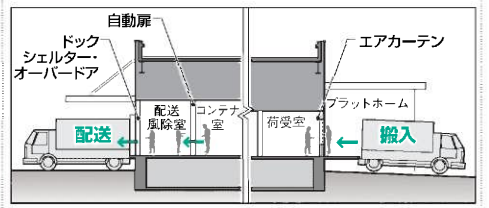
ワンウェイの調理動線



<外部からの異物等侵入防止>

- ・給食エリアの外部に接する開口部は、エアカーテン、ドックシェルター、風除室等を設置し、防虫・防塵対策を徹底する。
- ・非汚染作業区域へは前室のエアシャワーを介してのみ入室できる動線とする。
- ・調理室への清潔な空気配給のため、外気取り入れ系統は高性能フィルターを設置。
- ・施設内の気圧差を調整し、空気の流れを制御することで、清浄度の高いエリアから低いエリアへの空気の流入を防止。

<搬入・配送口の機能イメージ>



<エアシャワー(AS)>

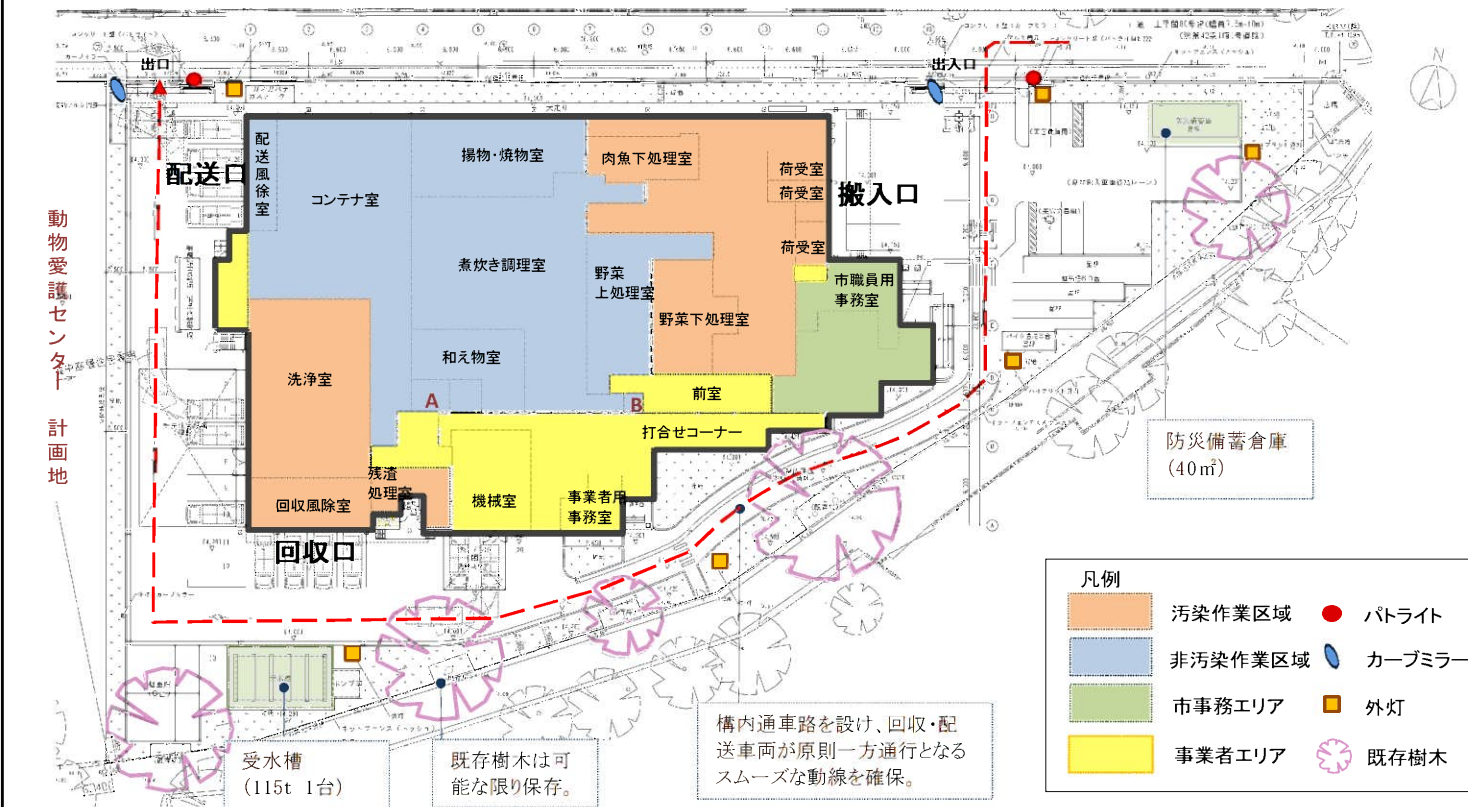
送風口から出る強い風で、体に付着している埃やゴミを落とし、非汚染作業区域に外部のゴミ等を持ち込まないようにする。

【非汚染エリアの入室】

- ①靴を履き替える
- ②ASで塵埃を除去
- ③エプロンを着用
- ④手洗い・消毒



配置図・1階 平面図



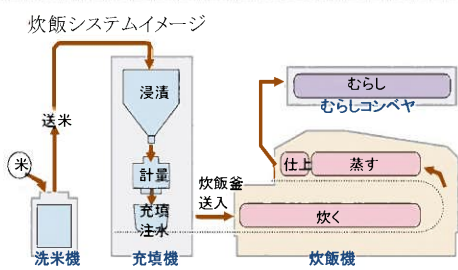
2階 平面図



温かくておいしい給食を安定して供給できる設備

<最大10,000食対応の主な調理機器>

- フードスライサー(野菜下処理室)**
  - ・千切りやスライスなど献立に応じた形状にカットが可能。
- 蒸気式回転釜(煮炊き調理室)**
  - ・満水量400リットルの大型の回転釜を17台設置。
  - ・沸騰時間が短く、調理効率の高い蒸気式で手早く調理することが可能。
- 連続式炊飯機(炊飯室)**
  - ・効率が良い大型連続自動炊飯器を配置することで、10,000食のご飯を安定的に供給。
  - ・急速沸騰により、強力な対流を発生させることにより、炊きムラのないおいしいごはんを提供。
- スチームコンベクション(揚物・焼物室)**
  - ・熱風と蒸気の組み合わせにより、焼く、蒸す、茹でるなど多彩な調理を可能とする調理機器。
  - ・温度や調理時間、芯温、蒸気量、風量など全て液晶画面による、メニューに応じた細かな設定が可能。



近隣・環境への配慮

<近隣の学校への配慮>

- ・車両出入口は、車両側、歩行者側で互いの存在を認識できるよう、パトライト、カーブミラーを設置。



<隣接動物愛護センターへの配慮>

- ・境界から約16mの離隔距離をとった建物配置。
- ・異物混入対策を上記のとおり徹底した上で、給気は動物愛護センター側から行わず、建物中央屋上からフィルターを設けて行う。

<省エネルギー・環境配慮>

- ・高効率照明の採用、再生砕石等エコマテリアルの利用、複層ガラスによる空調負荷の低減、光熱水使用量の見える化等、環境配慮技術を導入。
- ・調理で出た野菜くずや、回収した残食は、粉碎流し台にて粉碎後、厨芥処理機にて水分を絞り、30%以上減容する。

防災設備

<防災備蓄倉庫>

- ・災害時に避難所へ物資を補給するための集中型防災備蓄倉庫(40㎡)を設置する。

<飲料水の確保>

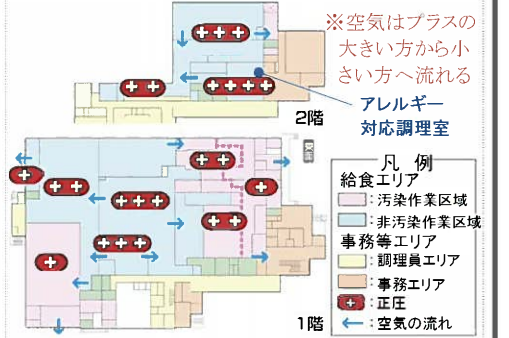
- ・緊急遮断弁付受水槽(115t×1台)を設置し、緊急用水栓を4カ所設け、緊急時に受水槽に残っている飲料水を確保。

<通信手段等の確保>

- ・市職員用事務室の電話・インターネット・テレビについては、非常時でも使用できるよう発電機による電力バックアップを確保。また、LPガス式コンロを設置。



<施設内の気圧差調整>



<アレルゲン混入防止の徹底>

- ・アレルギー対応調理室の前室として確認室(1)を設置し、アレルゲン物質の混入等を調理前に確認する。
- ・誤配を防ぐために、確認室(2)を設置し、配送するものの最終確認をする。
- ・空調制圧レベルを施設で最も高くし、空気の流入によるアレルゲン侵入を防止。
- ・側面に透明の仕切り板を付けた専用調理台を設置し、調理時の飛散等による他ラインへの混入を防止。





※写真・パース等はすべてイメージとなります。

施設概要

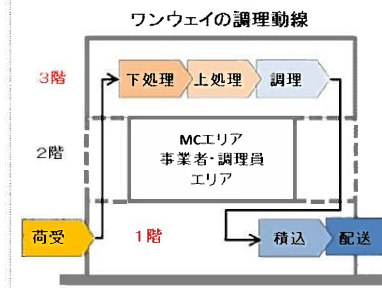
- 構造・階層：鉄骨造・地上3階、地下1階
- 高さ：16m
- 敷地面積：2,757.60㎡
- 建築面積：1,461.51㎡
- 延床面積：4,216.88㎡
- 供給能力：6,000食/日
- 配送車数：10台



安全・安心を確保する衛生管理

<安全・安心な衛生管理を考慮した施設計画>

- ・敷地が狭小なため、複層階の給食センターと(仮称)マイコンシティセンター(MCセンター)を合築整備する。
- ・「学校給食衛生管理基準」を遵守し、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確にゾーニング。また、MCエリアとの出入口を分け、給食エリアと一般エリア・MCエリアとの動線を分離する。
- ・1階と3階の動線は、食材搬入と給食搬出で大型エレベータを各2台設置し、迅速な配送を可能とする。



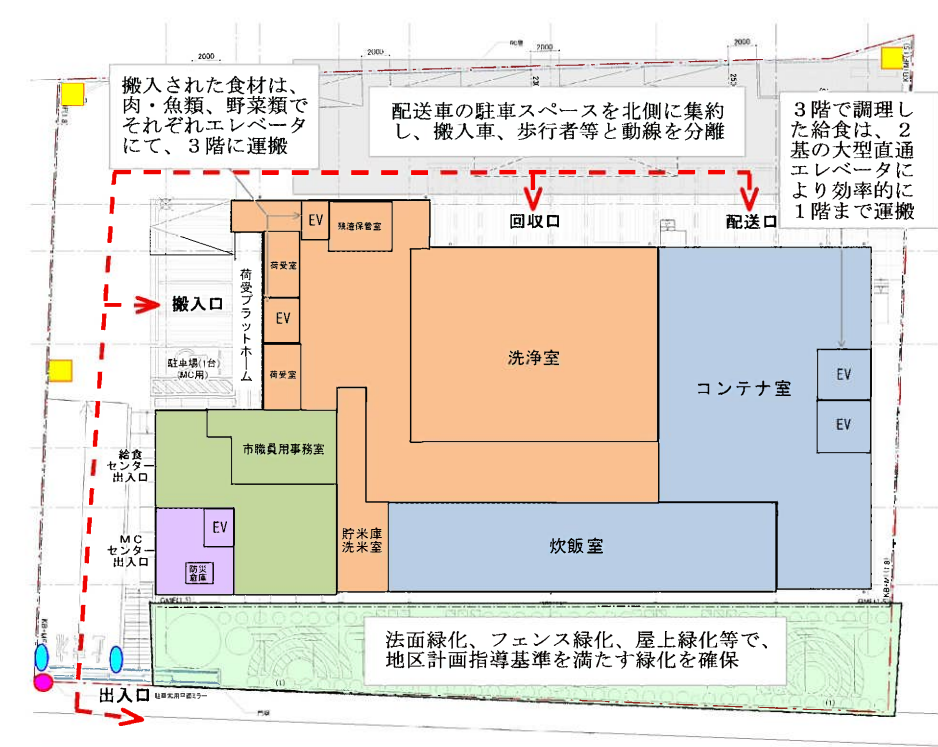
<外部からの異物等侵入防止>

- ・給食エリアの外部に接するの開口部は、エアカーテン、ドックシェルター、風除室等を設置し、防虫・防塵対策を徹底する。
- ・非汚染作業区域へは前室のエアシャワーを介してのみ入室できる動線とする。
- ・調理室への清潔な空気配給のため、外気取り入れシステムは高性能フィルターを設置。

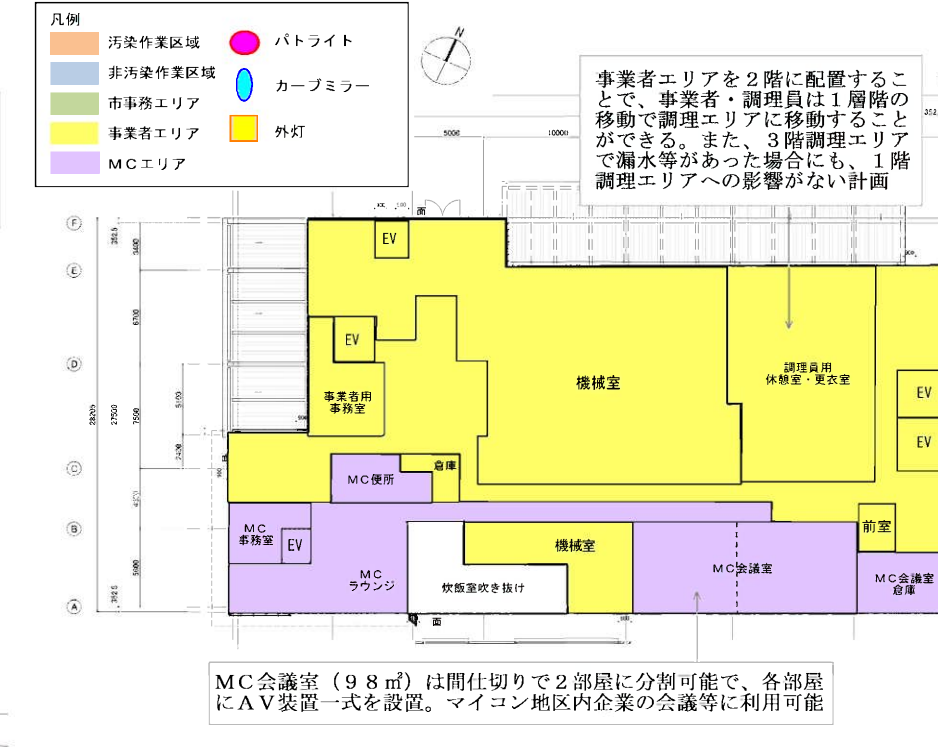
<ドックシェルター>  
・配送口・回収口には配送車に合わせた気密性の高いドックシェルターを設置し、外気の施設内への流入を防ぐ



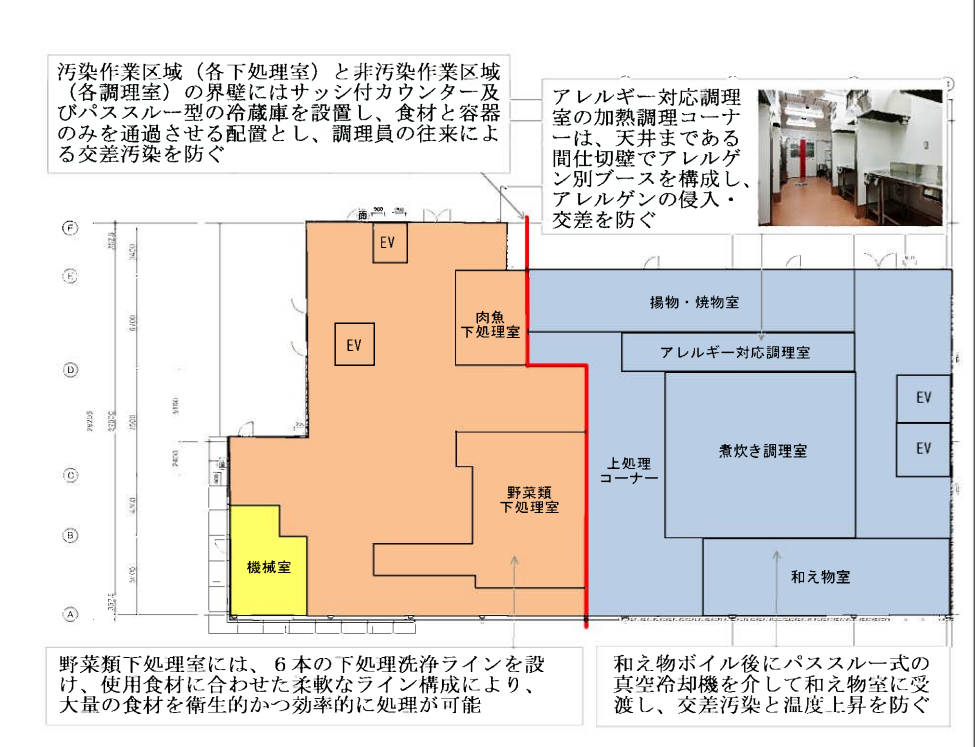
配置図・1階 平面図



2階 平面図



3階 平面図



※地下階には受水槽等の設備を配置(事業者エリア)

温かくておいしい給食を安定して供給できる設備

<最大6,000食対応の主な調理機器>

●オール電化方式を採用

- ・敷地が狭小なため、ガスを使用しないことで、ボイラー室やダクトスペースを削減でき、コンパクトな建物となる。
- また、電気式の調理機器は、輻射熱や排気量が少なく、調理員の熱負荷が軽減される。

■フードスライサー(野菜下処理室)

- ・千切りやスライスなど献立に応じた形状にカットが可能。

■全自動炊飯システム(炊飯室)

- ・温かい御飯を調理・提供するため、洗米、浸漬、注水、炊飯、釜洗浄と全ての工程を自動化したIH炊飯システムを設置。
- ・細かい火加減や、注水量といった微調整が可能で、お米の特性に合った炊飯調理が可能。

■電気式フライヤー(揚物・焼物室)

- ・揚物には、ネットコンベアによるはさみ揚げ方式を採用し、反転させずに蓋をしめたまま調理が可能。

■電気式回転釜(煮炊き調理室)

- ・満水量400リットルの大型の回転釜を12台設置。
- ・広く浅い形状で、ムラなく攪拌し加熱することが可能。



(仮称)マイコンシティセンター

<MCエリア>(所管:経済労働局)

- ・マイコンシティ立地企業が企業内研修等で利用可能な会議室や、商談等で利用できるラウンジ等を備えたMCセンターを合築することで、立地企業の利便性を高める。

MCラウンジ



近隣・環境への配慮

<近隣への配慮>

- ・建物は隣地との十分な離隔距離を確保した上で、機械設備については、極力屋内に設置する計画とし、屋上の機械設備についても、低騒音の機器を採用する。
- ・メインとなる排気の方は、建物・道路のない北側向きとし、調理室系統の排気にはセラミックフィルターを用いて十分な臭気対策を行う。
- ・油分を含む排気系統にはグリスフィルターを用い、フライヤーについては、水フィルターを設けることで、十分な油対策を行う。

防災設備

<飲料水の確保>

- ・緊急遮断弁付受水槽(60t)を設置し、緊急用水栓を4カ所設け、緊急時に受水槽に残っている飲料水を取り出せる計画。

<省エネルギー・環境への配慮>

- ・高効率照明の採用、屋根の遮熱等による断熱、舗装材の再生材利用、光熱水使用量の見える化等、環境配慮技術を導入。
- ・調理で出た野菜くずや、回収した残食は、残菜処理シンクにて粉碎した後、脱水して30%以上減容する。

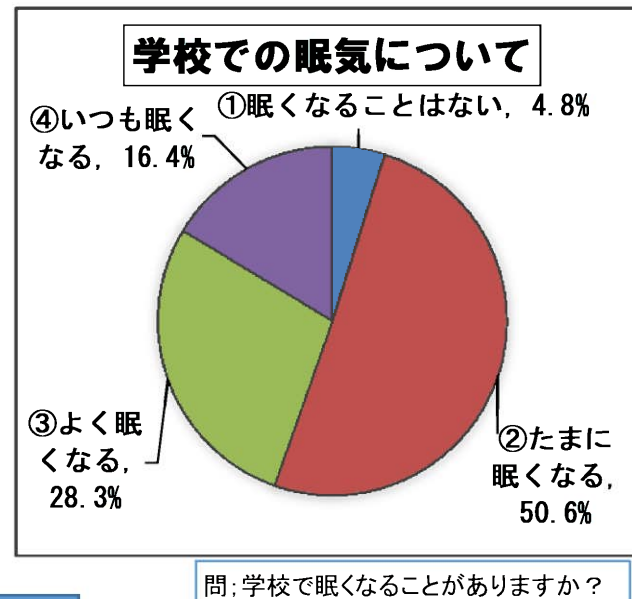
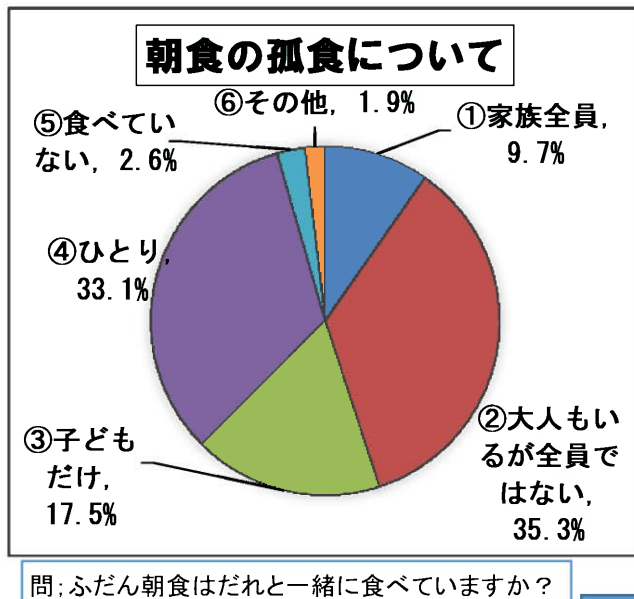
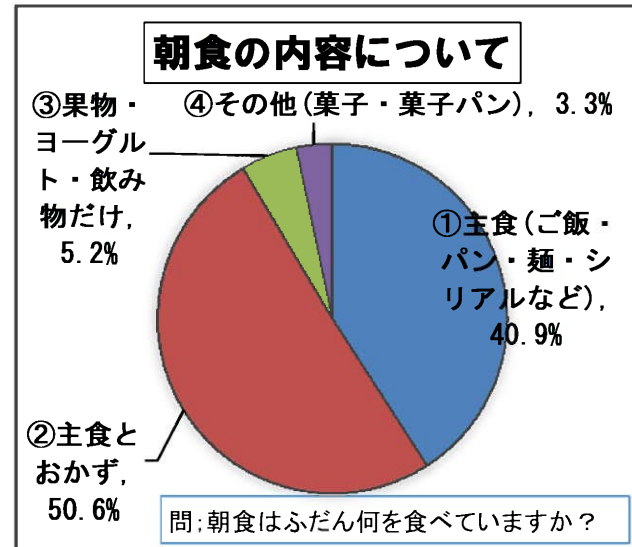
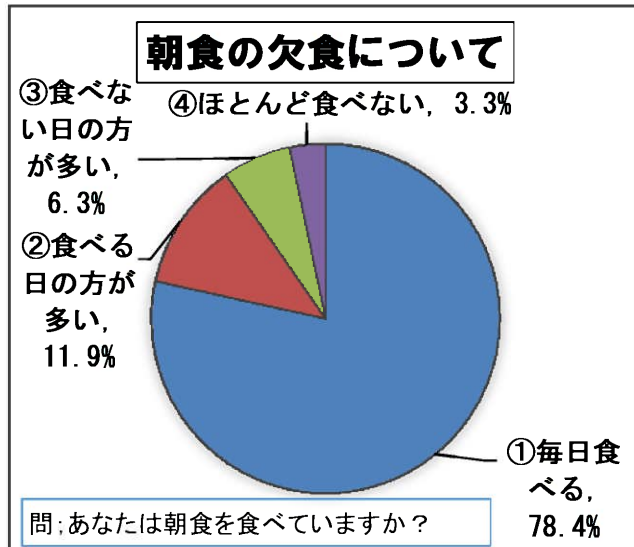
<通信手段等の確保>

- ・市職員用事務室の電話・インターネット・テレビについては、非常時でも使用できるよう発電機による電力バックアップを確保。また、LPガス式コンロを設置。



## 現状・課題

### 本市中学生の食生活等の現状



(「食生活に関する調査(H24):神奈川県教育委員会」から本市5校分を集計)

### 本市中学生の食生活等における課題

- ① 朝食を毎日食べない子どもが約2割いることから、**望ましい食習慣を身に付けることが必要**です。
- ② 内容についても、「主食とおかず」のバランスのとれた朝食は約5割にとどまっており、**食に関する正しい知識の習得が必要**です。
- ③ 朝食を一人で食べる、いわゆる「孤食」の子どもが、3割以上となっているとともに、**学校で眠気を感じる子どもも多い**ことから、食育の推進にあたっては、**他の生活習慣と併せて、家庭との連携が重要**です。

## 中学校における「食育」の目標

中学生の食に関する現状・課題や、発達段階を踏まえ、**給食を中心**として、保健体育科や家庭科、特別活動等の**さまざまな経験を通じて、家庭や地域社会等と連携**しながら、以下の目標の達成を目指します。

- ① 栄養や食事のとり方など、「食」に関する**正しい知識の習得**を目指します。
- ② 正しい知識を活用して、自ら食生活をコントロールしていく「**食の自己管理**」ができる人間を育てます。
- ③ 「食」に関する指導等を通じて、**地域への「愛着」と「理解」**を深め、生産者等への「**感謝**」の心を育みます。

### 中学校給食の目指す姿(どのような給食にするか?)

川崎市の中学校給食は、「みんなで創る『**健康給食**』」を目指して、以下のような特徴を持った給食の実現を図っていきます。

- ① とにかく「**美味しい**」中学校給食  
重点取組項目・「主要食材国産率100%」「薄味だけど美味しい味付けの工夫」
- ② 自然と「**健康**」になる中学校給食  
重点取組項目・「国産野菜125g」「米飯給食90%以上」「適量が分かりやすい食器のデザイン」
- ③ みんなが「**大好きな**」中学校給食  
重点取組項目・「人気ランキングを定期的に募集」「中学生と保護者からレシピを募集」

### 学校における食育の推進(どのように指導に活かすか?)

中学校完全給食の導入を機に、中学校における食育の目標や、目指す姿を踏まえて、「学校における食に関する指導プラン」の改定作業を進めています。各学校では、新たなプランに基づき、以下の取組を進めていきます。

- ① 学校給食と関連させ、**教科や特別活動等における食育**を進めます。
- ② 給食の準備、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**を進めます。
- ③ 小学校からの**継続的かつ計画的な食育**を進めます。
- ④ 給食への**地場産物等の活用による食育**を進めます。

学校における食に関する指導の目標

- 食事の重要性
- 心身の健康
- 食品を選択する能力
- 感謝の心
- 社会性
- 食文化

## みんなで創る『健康給食』

- 1.とにかく「**美味**しい」中学校給食
- 2.自然と「**健康**」になる中学校給食
- 3.みんなが「**大好き**な」中学校給食

具体的な取組

生涯にわたって健康的な生活を送るための、中学校給食の姿

## 国民の食生活等の課題

### ◆若者の野菜不足(平均野菜摂取量)

242.4g = 15～19歳の1日当たり野菜摂取量

292.3g = 20歳以上の1日当たり野菜摂取量

350g = 望ましい摂取量(健康日本21)

平成26年 国民健康・栄養調査(厚生労働省)

### ◆肥満男性の増加と若い女性の過度の「やせ」志向

31.7% = 20～60歳代男性肥満者の割合

肥満傾向児(14歳男)・・・7.94%

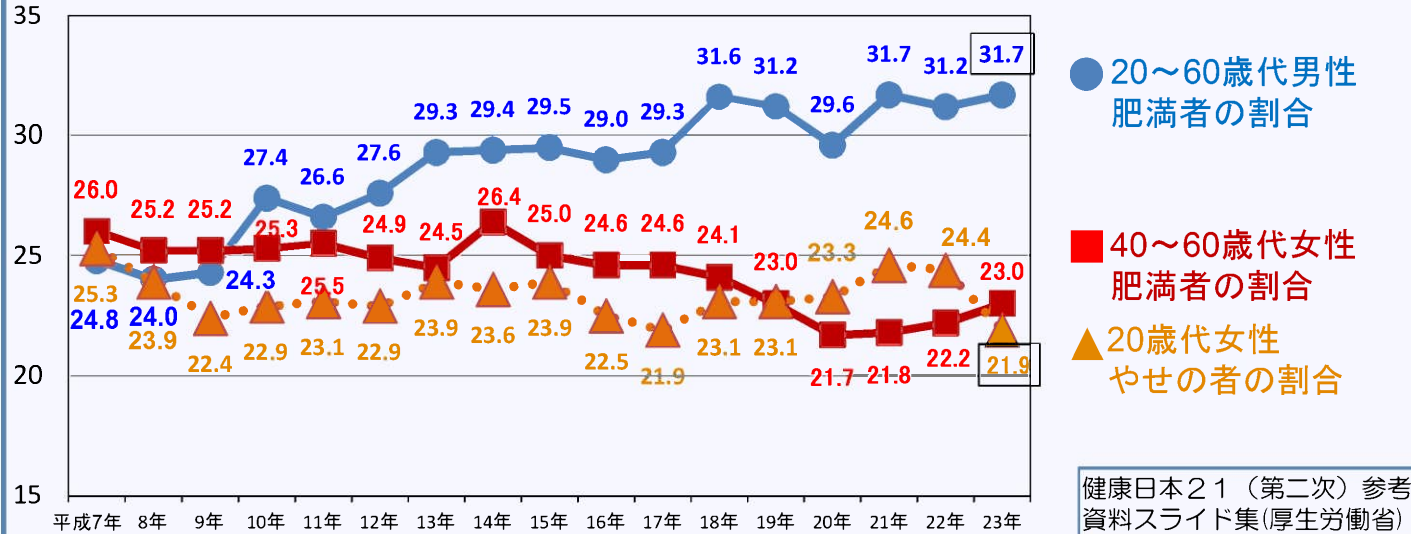
21.9% = 20歳代女性やせの者の割合

痩身傾向児(14歳女)・・・2.93%

健康日本21(第二次)参考資料スライド集(厚生労働省)

平成27年 学校保健統計調査(厚生労働省)

(%) 肥満及びやせの者の割合の年次推移(20歳以上) (平成7年～23年)



## 1.とにかく「美味

主要食材:米、野菜、肉、卵、牛乳

### 【重点取組項目】

- 「国産食材」にこだわる「**主要食材国産率100%**」
- **和風の天然だしなど、薄味だけど美味しい味付けの工夫**

### 【その他の取組例】

- センターで調理後、直ちに二重保温食缶で直送し、ホカホカで提供
- 地産地消「米・牛乳等は県産を優先使用」
- 市の栄養士が旬の食材を活用し、バランスの良い献立を作成
- 食材の大きさや切り方を指定し、市の栄養士が丁寧に調理指導

## 2.自然と「健康」になる中学校給食

全国平均:112.8g、文科省標準:117g、東橋中平均119g

### 【重点取組項目】

- **年間を通した1食平均で「国産野菜125g」**が摂れる ※月に1回程度はパン・麺類等
- **米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身に付く「健康給食」**
- **適量が分かりやすい食器のデザイン(ご飯盛り付けラインの表示)**

### 【その他の取組例】

- 1食で10品目以上の食材(東橋中平均:14.2品目)が摂れる ※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
- 「昼食時間」の確保(いただきます～ごちそうさま!「食事時間20分」)
- 「よく噛んで食べる」ことの意識づけ(「1口で30回噛む!」)

## 3.みんなが「大好きな」中学校給食

### 【重点取組項目】

- **人気ランキング**を定期的に募集して、**献立に反映**させる
- 中学生と保護者からレシピを募集して、**優秀作品は給食献立に採用**する

### 【その他の取組例】

- 人気給食メニューのレシピを配布
- 毎日の献立のポイントを「今日の一言」として、生徒から発表
- 給食時間にクラスメイトと一緒に給食を食べることや、保護者への啓発等を通じた「共食」の普及

## 中学校給食の献立

【献立例(東橋中学校試行給食初日のメニュー)】

旬の果物などを積極的に取り入れます!

お肉や魚をバランス良く使用します!

国産野菜をいんだんに使用します!

※おはしやスプーン等の食具は家庭から持参します



# 「中学校給食における食育及び給食運営について」

## はじめに

現在、川崎市では平成29年度中にすべての中学校で完全給食(主食・おかず・牛乳)を導入することを目指して、学校給食センターの整備や、献立内容の検討、各学校における配膳室の整備等を進めています。

安全・安心で温かくて美味しい給食を目指して、全力を挙げて取り組んでまいります。

### 【実施スケジュール】

		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	中野島中 大蔵中	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 [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

## 1. 中学校給食の目指す姿

川崎市の中学校給食は、「みんなで創る『**健康給食**』」を目指して、以下のような特徴を持った給食の実現を凶っていきます。

### (1) とにかく「**美味しい**」中学校給食

#### 【重点取組項目】

- ①「国産食材」にこだわる「**主要食材国産率100%**」(主要食材：米・肉・野菜\*1・卵・牛乳)
- ②和風の天然だしなど、**薄味だけど美味しい味付け**の工夫

#### 【その他の取組例】

- ①センターで調理後、直ちに二重保温食缶で直送し、ホカホカで提供
- ②地産地消「米・牛乳等は県産を優先使用」
- ③市の栄養士が旬の食材を活用し、バランスの良い献立を作成
- ④食材の大きさや切り方を指定し、市の栄養士が丁寧に調理指導

……



## (2) 自然と「健康」になる中学校給食

### 【重点取組項目】

- ①年間を通した1食平均で「国産<sup>※1</sup>野菜125g」(全国平均<sup>※2</sup>:112.8g)が摂れる
- ②米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身に付く「健康給食」
- ③適量が分かりやすい食器のデザイン（ご飯盛り付けラインの表示）

※1…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

※2…平成27年度学校給食栄養報告（文部科学省）による、「緑黄色野菜」及び「その他野菜類」の合計、国産品に限らない

### 【その他の取組例】

- ①1食で10品目以上の食材(東橘中平均:14.2品目)が摂れる
- ②「昼食時間」の確保（いただきます〜ごちそうさま！「食事時間20分」）
- ③「よく噛んで食べる」ことの意識づけ（「1口で30回噛む！」）
- ④嫌いなもの(例:ピーマン)と好きなもの(例:肉)の組み合わせで好き嫌い解消
- ⑤安全管理の徹底（衛生対策、異物混入対策、アレルギー専用室での調理等）

……

## (3) みんなが「大好きな」中学校給食

### 【重点取組項目】

- ①人気ランキングを定期的に募集して、献立に反映させる
- ②中学生と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用する

### 【その他の取組例】

- ①人気給食メニューのレシピを配布
- ②毎日の献立のポイントを「今日の一言」として、担任の先生から発表
- ③給食時間にクラスメイトと一緒に給食を食べることや、保護者への啓発等を通じた「共食」の普及
- ④毎週の献立表を大きく印刷して、各学校の昇降口等に掲示
- ⑤「〇〇の日」など、献立にストーリー性を持たせる（献立ローテーションのため、同一日の設定は困難）
- ⑥日本ならではの行事食で季節感を持ってもらう
- ⑦日本各地の郷土食を知ってもらう
- ⑧エスニックな外国料理をきっかけに世界に興味を持たせる

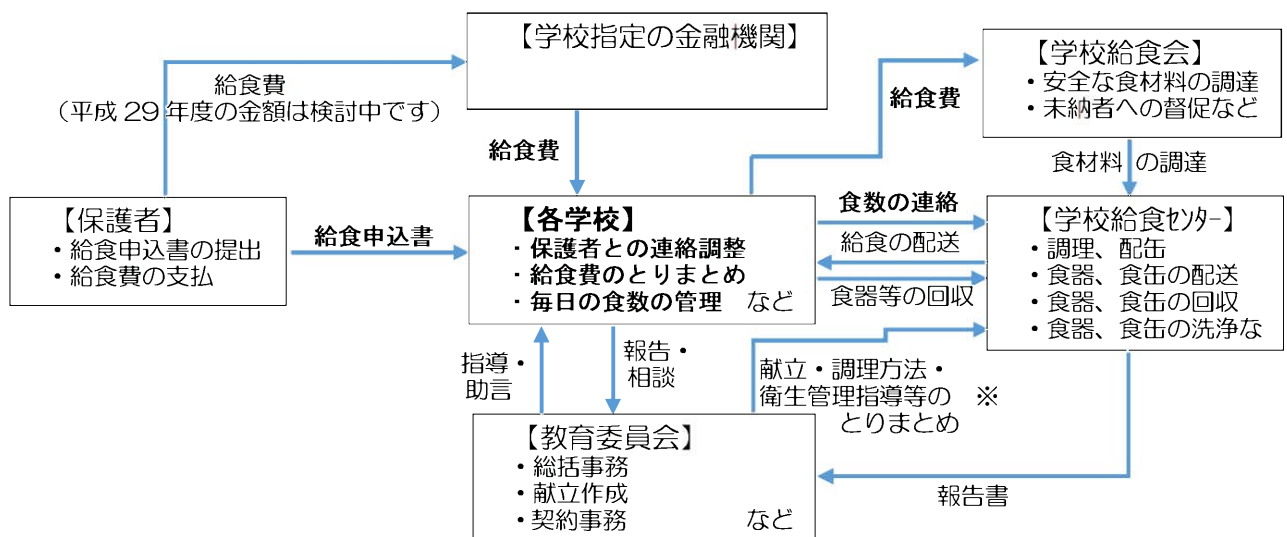
……

## 2. 運営方法(給食回数・給食費・配膳業務)

### (1) 中学校給食の運営の概要

本市の中学校給食については、全員喫食を原則として、平成 29 年度からすべての学校で実施します。なお、実施に当たっては、保護者から申込書の提出が必要となります。

#### 【センター方式の学校の給食実施の流れ】



※実際の調理指導・衛生管理等はセンター配属の市の栄養士が行う。

### (2) 給食実施回数の考え方

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。



### (3) 給食費設定の考え方

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。

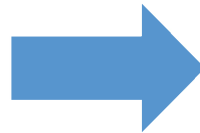
#### (4) 学校における配膳業務について

学校給食センターから各学校には、食缶や食器を詰めたコンテナが配送されますが、その後の配膳については、教育委員会が配置する配膳員と、各学校の生徒や教職員が役割分担をして行うことになります。

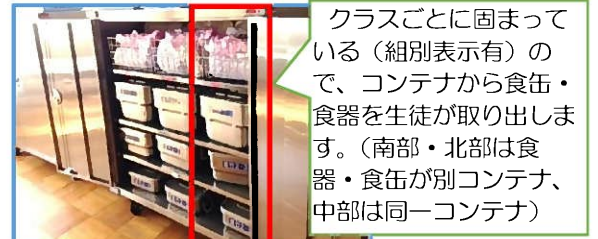
配膳員は、生徒等にクラスごとの食器や食缶が確実に渡せるように、配膳室や配膳場所の状況に応じて、コンテナを適切な間隔で配置し両側の扉を開けるなどの準備を行います。(生徒数が多い学校では、混乱を避けるために配膳場所を複数設けるなどの配慮をします。)



専用トラックで配送



生徒が受け取りやすいようにコンテナを配置するなど、配膳員が準備を行います。



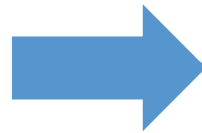
各学校の配膳室等で配膳の準備

クラスごとに固まっている(組別表示有)ので、コンテナから食缶・食器を生徒が取り出します。(南部・北部は食器・食缶が別コンテナ、中部は同一コンテナ)

給食当番の生徒は、配膳場所で食器や食缶を受け取り、教室まで運搬し、それぞれの生徒に配膳をします。



生徒による食器・食缶の運搬

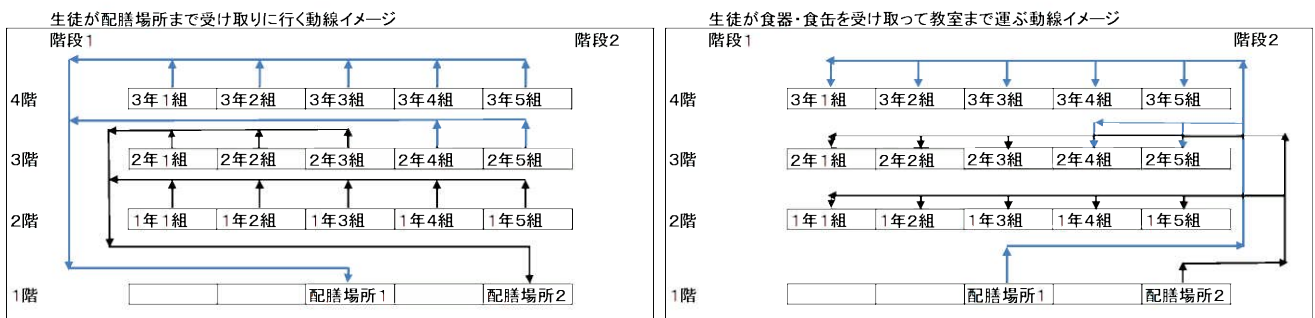


生徒は配膳室から各教室に給食を運搬し、配膳台で配膳をします。



各教室での配膳

教職員は、配膳時の階段等の動線を一方通行にするなど、生徒が安全に配膳することが出来るよう、必要な生徒指導を行います。



学校ごとに生徒数や、校舎の構造等が異なるので、これらの作業が安全かつ円滑に出来るよう、各学校の状況を踏まえながら検討を進めているところです。

今後、生徒による食器や食缶の手運びを基本としながらも、

- ① 生徒が「安全」に運べるということを基本とした「安全性」
  - ② 費用対効果が適切になるような「効率性」
  - ③ ある学校では対応して、別の学校では対応しないということがないような「公平性」
- の3つの視点で、さらに詳細な検討を進めていきます。



### 3. 食物アレルギー対応について

#### (1) 対応の方針

食物アレルギーは生徒の生命にかかわる重大な事故を引き起こしかねないことから、学校と家庭、医療機関が連携する体制を整え、万全の対応を図ります。

中学校給食では、統一的な対応方針として、以下の7品目について除去対応することとし、それ以外の食物アレルギーを有する生徒については、家庭からの弁当の持参をお願いすることとします。

中学校給食で除去対応するアレルギー食品

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

※中学校給食では、そば、落花生、かには使用しません。

上記の食品（7品目）については、すべて取り除いた献立を作成し、個別の容器に入れて生徒に届けます。

#### (2) 具体的な対応の手順

##### ①食物アレルギーを有する生徒の正確な把握

アンケートや健康相談などから、食物アレルギーを有する生徒を把握し、対応を希望する保護者から、医師の診断に基づいて学校生活管理指導表を提出していただきます。

##### ②各学校の「食物アレルギー対応委員会」における対応の検討・決定

保護者との個別面談を経て、校長や教頭、養護教諭等で構成される校内委員会で、対応を検討し、除去食の提供や弁当持参などの対応を決定します。

##### ③保護者への対応の通知、対応の確実な実施

保護者に対応をお知らせするとともに、担任だけでなく、全教職員に周知徹底を図ります。また、配膳員はそれぞれの生徒に間違いなく届くよう、チェック票等を活用して事故防止に万全を期します。



食物アレルギーを有する生徒専用の保温食缶



食缶から食器に移し替えて喫食します

## 4.衛生管理について

### (1) 調理場における衛生管理

共通事項として、加熱調理は75℃以上で1分間以上又はこれと同等以上まで加熱されたことを確認するなど、確実に食材を衛生的な状態に保ち、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たい状態で提供します。

#### ①自校調理場における衛生管理

校長は小学校給食と同様に、栄養教諭等を衛生管理責任者に定め、施設・設備や、扱う食品、調理員等の衛生管理を適切に行います。また、衛生管理責任者は、調理過程（下処理・加熱・冷却等）などの作業工程が衛生的に行われているか確認し、記録します。

#### ②学校給食センターにおける衛生管理

床を水で濡らさない完全ドライシステム<sup>※1</sup>を導入し、HACCP<sup>※2</sup>の概念を取り入れた最新の衛生管理を保持する施設を整備しています。

また、運営面でも、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」等に準拠し、安全・確実に衛生管理を実施していきます。

※1・床に水を流さずに乾いた状態で調理や洗浄作業を行う方式。床からの跳ね水による汚染や室内の温度上昇を防ぎます。

※2・「Hazard Analysis Critical Control Point」食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法。

### (2) 配送における衛生管理（学校給食センター）

揚げ物、焼き物、蒸し物などの温かいものは、調理後直ちに二重保温食缶に配缶し、温かい状態を保ちます。和え物などの冷たいものは、加熱調理後、急速に冷却し、10℃以下であることを確認後、直ちに二重保温食缶に配缶し、冷たい状態を保ちます。

食缶は毎日洗浄する衛生的な専用コンテナに入れて、専用トラックで配送し、調理後2時間以内に喫食することとしています。

### (3) 学校の配膳員による衛生管理

教育委員会が学校に配置する配膳員は、学校の配膳室を常に衛生的な状態に保つとともに、学校給食センターから配送されるコンテナを受け取ります。その後、異物混入等がないように食器や食缶を確実に管理するとともに、給食当番の生徒に確実に受け渡します。

### (4) 教室における衛生管理

学校では、教室を清潔な状態に保つとともに、生徒の健康状態を把握し、体調不良の場合には給食当番を交代させるなどの配慮を行います。また、給食当番の生徒には、手洗いを必ずさせ、エプロン・帽子・マスクなどの身支度を整えて、配膳を行います。



## 5. 献立について

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。

### (1) 安全な献立

給食の献立は、食中毒を防止するため、無理なく衛生的に調理できるものとし、すべて加熱調理して仕上げます。食材は、国産を基本（米・肉・卵・野菜・牛乳の主要食材は原則 100% 国産）とし、添加物や保存料を使用した食材は努めて避けるなど、生徒の健康や安全を考慮して定めた市の学校給食独自の規格に適合する安全で良質な食材を使用していきます。

### (2) 「生きた教材」となる献立

七夕、ひなまつりなどの伝統行事や、入学式などの学校行事にちなんだ献立を作成していきます。料理の由来などから、行事と食べ物とのつながりを知ることができます。また、生涯にわたって健康的な生活を営む基礎を育むためには、望ましい食習慣や自分で食を選択する力を育成するうえで、「生きた教材」となる献立づくりが重要となることから、野菜や魚、フルーツ等が十分摂れる「健康給食」となるよう、献立づくりを進めていきます。

【献立例（東橋中学校試行給食開始時の記念メニュー）】



### (3) 学校給食摂取基準

中学校給食における基準は以下のとおりですが、カルシウムやビタミン類など、不足しがちな栄養素は、家庭でも積極的に摂取するように働きかけをしていきます。

エネルギー	たんぱく質	脂肪	ナトリウム (食塩相当分)	カルシウム	鉄	食物繊維
820Kcal	30g	摂取エネルギーの25～30%	3g未満	450mg	4mg	6.5g
ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	マグネシウム	亜鉛	
300 μgRE	0.5mg	0.6mg	35mg	140mg	3mg	

## 6. 中学校における食育の推進について【全体イメージ】

### (1) 中学校における「食育」の目標

中学生の食に関する現状・課題や、発達段階を踏まえ、給食を中心として、保健体育科や家庭科、特別活動等のさまざまな経験を通じて、家庭や地域社会等と連携しながら、以下の目標の達成を目指します。

- ① 栄養や食事のとり方など、「食」に関する正しい知識の習得を目指します。
- ② 正しい知識を活用して、自ら食生活をコントロールしていく「食の自己管理」ができる人間を育てます。
- ③ 「食」に関する指導等を通じて、地域への「愛着」と「理解」を深め、生産者等への「感謝」の心を育みます。

### (2) 中学校給食の目指す姿

「1. 中学校給食の目指す姿」で述べたように、本市の中学校給食では、以下の3点を重視して、さまざまな取組を進めていきます。

- ① とにかく「美味しい」中学校給食
- ② 自然と「健康」になる中学校給食
- ③ みんなが「大好きな」中学校給食

### (3) 学校における食育の推進

中学校においては、「学校における食に関する指導プラン〈中学校〉平成25年3月」に基づき、各学校の指導目標の実現に向けて、食育を推進してきました。

中学校完全給食の導入を機に、中学校における食育の目標や、目指す姿を踏まえて、この「指導プラン」の改定作業（平成28年中に改定予定）を進めています。各学校では、新たな「指導プラン」に基づき、以下の取組を進めていきます。

- ① 学校給食と関連させ、教科や特別活動等における食育を進めます。
- ② 給食の準備、片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育を進めます。
- ③ 小学校からの継続的かつ計画的な食育を進めます。
- ④ 給食への地場産物等の活用による食育を進めます。

#### 【給食の時間や各教科における取組のイメージ】

- ✓ 給食の時間等には、準備や共に食べることなどを通して、生徒の社会性や感謝の心を育みます。
- ✓ 保健体育や技術・家庭の時間を中心として、食事の重要性や、心身の健康、食品を選択する能力などを育てていきます。
- ✓ 社会や道徳の時間を中心として、日本の食文化や歴史等を学んでいきます。



## 給食時間の標準例

		①学級担任	②給食当番	③給食委員・日直	④一般生徒	
準備・配膳・食事・休憩	準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業終了後、できるだけ早く担当する教室に行く。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>体調の確認（発熱、腹痛、嘔吐、下痢の症状がないか）</li> <li>身支度の確認（帽子・エプロン・マスクを着用する。）</li> <li>手洗いの確認（一般生徒より先に手を洗う。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳台を準備しきれいに拭く。（日直）</li> <li>給食当番衛生管理点検表でチェックする。（給食委員）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>机をグループにする。（配膳スペースを確保する）</li> <li>手洗いをする。</li> <li>机の上をきれいにする。</li> <li>持参した箸等の準備をする。</li> <li>運搬の邪魔にならないよう、教室内で静かに待機する。</li> </ul>	
	運搬	<ul style="list-style-type: none"> <li>食缶・食器カゴの運搬は特に安全に留意する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>準備ができたら廊下に整列し、配膳室に給食を取りに行く。特に廊下等安全に注意する。</li> </ul>			
	配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>食物アレルギー対応の食の有無を確認する。</li> <li>箸等を持参していない生徒への対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配り方表を確認して、決められた食器に均等に盛り付ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立を発表し、配り忘れないか確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食当番の配膳に協力する。</li> </ul>	
20分間～25分間	食事中	<p>①全員揃って「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする。</p> <p>※食事時間を20分以上とるように配慮します。</p> <p>②主食・主菜・副菜をバランスよく食べる。</p> <p>③楽しい話題で和やかに会食する。</p> <p>④早く食べ終わっても席を立たず静かに待つ。</p> <p>⑤牛乳パックを丁寧にたたむ。紙パックとストロー・袋に分ける。</p>				<p>おかわりの指示（例）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>全部食べ終わってから</li> <li>おかわりをした物は残さない</li> </ul>
	片付け・休憩	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べ残しはそれぞれもとの食缶に戻すよう指導する。</li> <li>学級担任は時間になるまで教室にいて見届ける。</li> <li>給食は持ち帰らせない。（未開封のものも全て返却する）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全員が返却したことを確認し、配膳室へ食器や食缶等を返却する。</li> <li>牛乳紙パックとストローは分けて返却する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳台をきれいに拭き、所定の場所に戻す。</li> <li>台ふきんはきれいに洗い、干す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器、お盆の片付けをする。</li> <li>片付けが迅速にできるよう協力する。</li> <li>ゴミを拾い、机をもとに戻す。</li> <li>箸等は自宅へ持ち帰る。</li> </ul>	
<p>※ 給食当番は1週間交替とする。</p> <p>※ 給食当番のマスクは自宅から持参するものとし、帽子・エプロンは学校から各給食当番へ貸与する。帽子・エプロンは、当番が終わったら各家庭で洗濯の上、翌週に次の当番に渡す。</p> <p>※ 各自持参するもの（箸、スプーン等）は毎日洗い、清潔なものを使用する。</p>						





# 学校給食費等に係る参考資料

参考資料 1

## 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
							中	3,000	中	3,500	中	3,850
	高学年	1,340	1,600	2,250	2,700	3,200	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×注文数	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

平成 28 年 10 月 12 日

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。

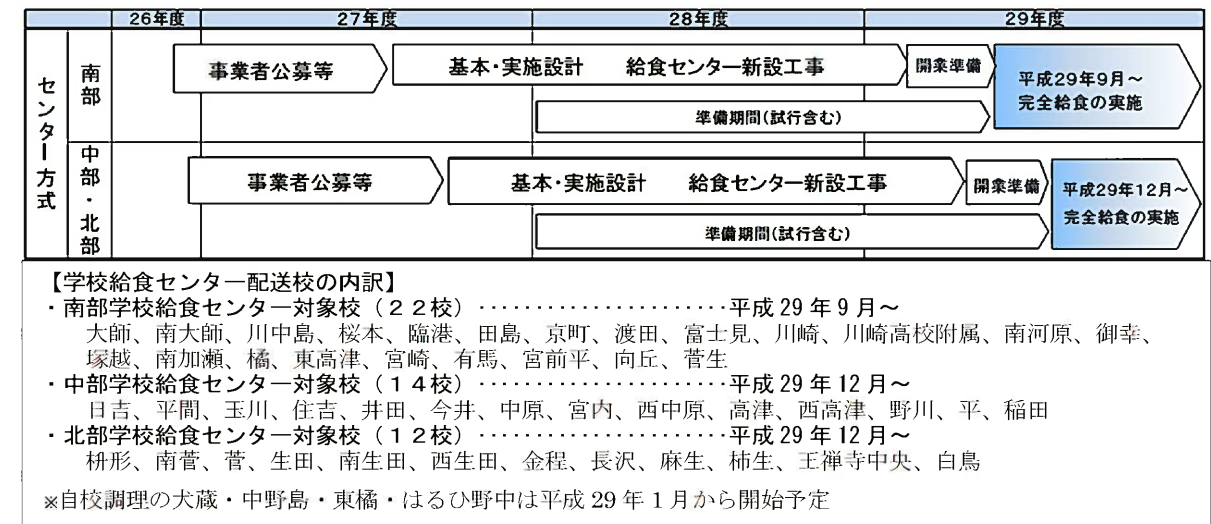
中学生の時期には、大きく心身が発達するとともに、生涯にわたって健康な生活を営むために、大人として望ましい食生活について身をもって学び、自ら実践する習慣をつけていく必要があります。そのため、生きた教材として給食を活用できるよう、必要十分な栄養素や野菜の量等を確保する必要があると考えております。

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	PFI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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・(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。</li> <li>・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。</li> </ul>
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"> <li>・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)</li> <li>・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。</li> </ul>
給食指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食は生徒が配食(盛付け)し、全員で喫食します。</li> <li>・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。</li> </ul>
給食費等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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、ご了承願います。</li> <li>・「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。</li> </ul>
給食時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食実施に対応した時程での運用を行います。</li> <li>・詳細は、各学校より改めてお知らせします。</li> </ul>
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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>

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、とにかく美味しくて、(食べれば)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 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。

[ ]

## これまでの検討経過

平成25年	.....	
	6月14日	● 市議会総務委員会(請願審査:すべての子どもたちにゆきとどいた教育を求める請願、陳情審査:市立中学校の完全給食実施に関する陳情)
	6月27日	教育委員会(報告事項:学校における食育推進について)
	7月23日	教育委員会(陳情審議:中学校給食についての検討委員会設置を求める陳情について)
	9月17日	教育委員会(報告事項:中学校給食の実施状況等について)
	11月5日	教育委員会(報告事項:中学校の昼食について)
	11月19日	教育委員会(議事事項:川崎市立中学校における昼食のあり方について)
	11月26日	教育委員会(議事事項:川崎市立中学校における昼食のあり方について・「川崎市立中学校給食の基本方針」決定)
	12月1日	教育委員会事務局健康教育課に中学校給食推進担当課長を配置
12月3日~12月10日		「中学校における昼食についてのアンケート」の実施
	12月17日	第1回中学校給食推進会議
	12月17日	● 市議会全議員へ資料提供(第1回中学校給食推進会議資料)
	12月26日	教育委員会(報告事項:「中学校給食推進会議」の報告について)
平成26年	.....	
	1月1日	教育委員会事務局に中学校給食推進室を設置
	1月20日	中学校長会説明
	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(請願審議:中学校完全給食と少人数学級の拡大を求める請願について)
	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7日	市PTA連絡協議会理事会説明
	2月12日	教育委員会(報告事項:「中学校における昼食についてのアンケート」の集計結果について)
	2月12日	● 市議会全議員へ資料提供(「中学校における昼食についてのアンケート」の集計結果について)
	2月13日	第1回中学校給食推進連絡協議会
	2月17日	第1回中学校給食推進会議検討部会
	2月28日	合同校長会議説明
	3月14日	第2回中学校給食推進会議検討部会
	3月20日	武蔵村山市視察(教育委員会事務局)
	3月27日	第2回中学校給食推進連絡協議会
1月16日~3月31日		川崎市立中学校給食実施に向けての配膳室等整備事前調査
	4月8日	教育委員会(報告事項:中学校完全給食の早期実施に向けた検討について)
	4月8日	全町連役員会説明
	4月8日	合同校長会議説明
	4月14日	合同校長会議説明
	4月17日	第3回中学校給食推進連絡協議会
	4月18日	第3回中学校給食推進会議検討部会
	4月22日	第2回中学校給食推進会議
	4月22日	● 市議会全議員へ資料提供(第2回中学校給食推進会議資料)
	4月22日	教育委員会(報告事項:中学校完全給食の早期実施に向けた検討について)
	4月24日	海老名市視察(教育委員会委員)
	5月2日	甲府市視察(市長・教育委員会委員・中学校給食推進連絡協議会委員)
	5月9日	教育委員会(報告事項:中学校完全給食の早期実施に向けた検討について)
	5月13日	教育委員会(請願審議:自校調理方式中学校給食と各校に栄養職員配置を求める請願について)
	5月19日	第4回中学校給食推進連絡協議会
	5月19日	第4回中学校給食推進会議検討部会
	5月20日	第3回中学校給食推進会議
	5月20日	● 市議会全議員へ資料提供(第3回中学校給食推進会議資料)
	5月20日	教育委員会(報告事項:中学校完全給食の早期実施に向けた検討について)
	5月26日	第5回中学校給食推進会議検討部会
	5月27日	第4回中学校給食推進会議
	5月27日	政策・調整会議
	5月27日	教育委員会(議事事項: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・決定)
	5月27日	● 市議会全議員へ資料提供(第4回中学校給食推進会議資料)
	5月29日	● 市議会総務委員会(報告: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)
	6月3日	全町連役員会説明
	6月7日	南菅中学校PTA役員会説明
	6月10日	犬蔵中学校PTA役員会説明
	6月10日	中野島中学校PTA役員会説明
	6月11日	犬蔵中学校地域教育会議説明
	6月13日	● 市議会総務委員会(請願審査:すべての子どもたちにゆきとどいた教育を求める請願ほか)
6月2日~6月23日		「小・中親子方式に係る小学校調理室等調査
	6月30日	千葉市視察(中学校校長会・教育委員会事務局)
	7月4日	川崎区町連幹事会説明



7月7日	中学校長会説明
7月7日	市PTA連絡協議会理事会説明
7月14日	第5回中学校給食推進連絡協議会
7月15日	宮前区向丘地区連合自治会役員会説明
7月16日	第6回中学校給食推進会議検討部会
7月17日	合同校長会議説明
7月10日～7月18日	「市立中学校に在籍する生徒における食物アレルギーに関するアンケート」の実施
7月22日	第5回中学校給食推進会議
7月22日	● 市議会全議員へ資料提供(第5回中学校給食推進会議資料)
7月22日	教育委員会(報告事項:中学校完全給食の早期実現に向けた検討について)
7月25日	多摩区稲田地区連合町内会役員会説明
7月30日	宮前区宮前地区町会説明
7月31日	高津区橘地区町連ふれあい祭運営委員会説明
7月31日	麻生区町連説明
8月1日	中原区PTA協議会役員会説明
8月5日	中原区5地区代表者会議説明
8月6日	多摩区生田地区町会役員説明
8月15日	第6回中学校給食推進連絡協議会
8月18日	第7回中学校給食推進会議検討部会
8月19日	第6回中学校給食推進会議
8月19日	● 市議会全議員へ資料提供(第6回中学校給食推進会議資料)
8月19日	教育委員会(報告事項:中学校完全給食の早期実施に向けた検討について)
8月20日	高津区高津地区町会説明
8月22日	公有地総合調整会議
8月25日	第8回中学校給食推進会議検討部会
8月25日	政策・調整会議
8月25日	第7回中学校給食推進会議
8月25日	教育委員会(請願審議:中学校給食を自校調理方式で実施する学校を増やすことを求める請願について・議事事項:川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)について 決定)
8月25日	● 市議会全議員へ資料提供(第7回中学校給食推進会議資料、川崎市立中学校完全給食実施方針(素案))
8月27日	幸区日吉地区町会定例会説明
8月27日	幸区御幸地区町会定例会説明
8月28日	● 市議会総務委員会(報告:川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)について)
8月29日	中原区PTA協議会交流会説明
9月1日	幸区南河原地区町会定例会説明
9月2日	全町連役員会説明
9月3日	マイコン地区立地企業説明会
9月3日	中学校長会説明
9月4日	中原区町連役員会説明
9月4日	高津区橘地区町会説明
9月5日	市PTA連絡協議会理事会説明
9月5日	「川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)概要版」小・中・特全保護者あて配布
9月6日	高津区PTA協議会役員会説明
9月6日	多摩区PTA協議会役員会説明
9月9日	川崎区PTA協議会運営委員会説明
9月9日	宮前区PTA協議会運営委員会説明
9月10日	多摩区生田地区町会理事会説明
9月11日	麻生区町会長自治会会長会議説明
9月11日	平間地区住民説明会(平間配水所用地有効活用に関する基本方針案について他)
9月11日	麻生区PTA協議会運営委員会説明
9月12日	中原区PTA協議会運営委員会説明
9月12日	高津区PTA協議会運営委員会説明
9月13日	宮前区単P会長・役員情報交換会説明
9月15日	保護者説明会(宮前区)
9月17日	幸区PTA協議会運営委員会説明
9月19日	中原区単P会長・役員情報交換会説明
9月19日	保護者説明会(幸区)
9月22日	保護者説明会(高津区)
9月23日	保護者説明会(川崎区)
9月24日	保護者説明会(麻生区)
9月25日	保護者説明会(中原区)
9月26日	保護者説明会(多摩区)
9月29日	宮前区町連役員会説明
8月29日～9月29日	パブリックコメント
10月2日	高津区高津地区町会説明
10月3日	川崎区町連幹事会説明
10月15日	第7回中学校給食推進連絡協議会
10月23日	第9回中学校給食推進会議検討部会(資料配付をもって開催)
10月24日	政策・調整会議

10月24日	平間小学校保護者説明会
10月28日	第8回中学校給食推進会議
10月28日	教育委員会(請願審議:拙速な中学校完全給食実施方針決定を延期し、市民意見を真摯に聞き、方針検討をすすめることを求める請願について・議事事項:川崎市立中学校完全給食実施方針について 決定)
10月28日	● 市議会全議員へ資料提供(第8回中学校給食推進会議資料、川崎市立中学校完全給食実施方針)
10月29日	● 市議会総務委員会(報告:川崎市立中学校完全給食実施方針について)
10月30日	中野島中学校学校運営協議会説明
10月31日	学校給食センターPFI事業 実施方針の策定の見通し公表
10月31日	● 市議会総務委員等へ資料提供(学校給食センターPFI事業 実施方針の策定の見通し)
11月7日	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業実施方針、(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業実施方針及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業実施方針の公表
11月7日	● 市議会総務委員へ資料提供((仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業実施方針、(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業実施方針及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業実施方針)
11月10日	田原市視察(教育委員会事務局)
11月11日	豊田市視察(教育委員会事務局)
11月12日	東大阪市視察(教育委員会事務局)
11月13日	(仮称)川崎市南部・中部・北部学校給食センター整備等事業実施方針説明会
11月7日～11月14日	学校給食センター整備等事業実施方針等に関する質問受付
11月18日	立川市視察(教育委員会事務局)
11月19日	中学校長会説明
11月20日	袋井市視察(教育委員会事務局)
11月21日	第8回中学校給食推進連絡協議会
11月25日	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業要求水準書(案)、(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業要求水準書(案)及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業要求水準書(案)の公表
11月25日	● 市議会総務委員へ資料提供((仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業要求水準書(案)、(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業要求水準書(案)及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業要求水準書(案))
11月27日	第1回川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会
11月28日	学校給食センター整備等事業実施方針に関する質問・意見に対する回答公表
11月25日～12月1日	学校給食センター整備等事業要求水準書(案)に関する質問受付
12月17日	● 市議会本会議において平成26年度一般会計補正予算議決(中学校給食施設整備事業費について債務負担行為設定)
12月22日	学校給食センター整備等事業要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答公表
平成27年-----	-----
1月20日	第9回中学校給食推進会議
1月20日	教育委員会(議事事項:川崎市立中学校完全給食実施方針修正(案)について)
1月20日	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業実施方針(修正版)、(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業実施方針(修正版)及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業実施方針(修正版)の公表
1月20日	● 市議会全議員へ資料提供(第9回中学校給食推進会議資料、川崎市立中学校完全給食実施方針(修正版)、(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業実施方針(修正版)、(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業実施方針(修正版)及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業実施方針(修正版))
1月21日	● 市議会総務委員会(報告:川崎市立中学校完全給食実施方針について)
1月27日	第9回中学校給食推進連絡協議会
1月27日	校長研修後事務連絡説明
1月20日～1月27日	(仮称)川崎市南部・中部・北部学校給食センター整備等事業実施方針(修正版)に関する意見受付
2月2日	第2回川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会
2月4日	全町連役員会説明
2月6日	市PTA連絡協議会理事会説明
2月6日	学校給食センター整備等事業実施方針(修正版)に関する意見に対する回答公表
2月7日	東橋中学校PTA役員会説明
2月9日	中学校長会説明
2月12日	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業特定事業の選定、(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業特定事業の選定及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業特定事業の選定
2月12日	● 市議会総務委員等へ資料提供((仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業特定事業の選定、(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業特定事業の選定及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業特定事業の選定)
2月25日	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 入札説明書等の公表・入札公告
2月25日	● 市議会全議員へ資料提供((仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 入札公告)
3月2日	合同校長会議説明
3月4日	(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 マイコンシティ立地企業説明会
3月5日	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 入札説明書等説明会
2月26日～3月9日	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 入札説明書等に関する質問受付
3月6日～3月9日	「市立中学校完全給食実施に向けた取組について(お知らせ)」小・中・特全保護者あて配布
3月9日	川崎市学校給食センター整備等事業に係る中学校施設現地見学会(川崎区内8校)
3月10日	川崎市学校給食センター整備等事業に係る中学校施設現地見学会(川崎区内3校・幸区内4校)
3月11日	第10回中学校給食推進連絡協議会
3月11日	川崎市学校給食センター整備等事業に係る中学校施設現地見学会(高津区内2校・宮前区内5校)
3月12日	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 事業用地見学会
3月9日～3月13日	(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 現地確認を踏まえた入札説明書等に関する質問受付
3月16日	中学校長会説明
3月18日	● 市議会本会議において平成27年度一般会計予算議決(中学校給食施設整備事業費について債務負担行為設定)

- 3月24日 川崎市学校給食センター整備等事業に係る中学校施設現地見学会(麻生区内4校)
- 3月25日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 入札説明書等及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 入札説明書等の公表・入札公告
- 3月25日 ● 市議会全議員へ資料提供((仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 入札公告及び(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 入札公告)
- 3月26日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 入札説明書等に関する質問回答の公表
- 3月26日 川崎市学校給食センター整備等事業に係る中学校施設現地見学会(幸区内1校・中原区内7校)
- 3月27日 川崎市学校給食センター整備等事業に係る中学校施設現地見学会(中原区内1校・高津区内2校・宮前区内2校・多摩区1校)
- 3月30日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 参加表明書受付
- 3月30日 川崎市学校給食センター整備等事業に係る中学校施設現地見学会(多摩区内5校・麻生区内3校)
- 4月2日 中学校長会説明
- 4月3日 (仮称)川崎市中部・北部学校給食センター整備等事業 入札説明書等説明会
- 4月6日 中学校完全給食の試行開始(平成28年1月～)のお知らせ 東橋中学校保護者向け配布
- 4月7日 教育委員会(議事事項:川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会委員の任命等について)
- 4月7日 合同校長会議説明
- 3月26日～4月9日 (仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 入札説明書等に関する質問受付
- 4月10日 中学校長会説明
- 3月26日～4月10日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 入札説明書等に関する質問受付
- 4月9日 (仮称)川崎市中・北部学校給食センター整備等事業 事業用地見学会
- 4月14日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 資格審査結果の通知
- 4月17日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 競争的対話
- 4月22日 (仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 入札説明書等に関する質問回答の公表
- 4月27日 (仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 参加表明書受付
- 4月28日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 入札説明書等に関する質問回答の公表
- 5月1日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 競争的対話に関する質問回答の公表
- 5月7日 中学校長会説明
- 5月11日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 参加表明書受付
- 5月18日 第3回川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会
- 5月18日 (仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 資格審査結果の通知
- 5月19日 第11回中学校給食推進連絡調整会議
- 5月20日 第1回中学校給食推進連絡調整会議作業部会
- 5月22日 鎌ヶ谷市視察(教育委員会事務局)
- 5月25日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 資格審査結果の通知
- 5月28日 (仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 競争的対話
- 5月29日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 入札書、提案書受付
- 6月1日 品川区視察(教育委員会事務局)
- 6月3日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 競争的対話
- 6月4日 第10回中学校給食推進会議検討部会
- 6月6日 東橋中学校PTA役員会説明
- 6月12日 (仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 競争的対話に関する質問回答の公表
- 6月19日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 競争的対話に関する質問回答の公表
- 6月29日 第4回川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会
- 7月1日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 落札者の決定及び公表
- 7月1日 ● 市議会全議員へ資料提供((仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 落札者の決定)
- 7月6日 中学校長会説明
- 7月9日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 基本協定書締結
- 7月10日 (仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 入札書、提案書受付
- 7月13日 第2回中学校給食推進連絡調整会議作業部会
- 7月14日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 入札書、提案書受付
- 7月17日 中野島中学校学校運営協議会説明
- 7月24日 第12回中学校給食推進連絡調整会議
- 8月5日 第3回中学校給食推進連絡調整会議作業部会
- 8月6日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業 仮契約書締結
- 8月17日 (仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業に係る客観的な評価の結果(審査講評)の公表
- 8月17日 ● 市議会総務委員へ資料提供((仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業に係る客観的な評価の結果(審査講評))
- 8月24日 中野島中学校学校運営協議会説明
- 8月25日 教育委員会(議事事項:(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業の契約の締結について)
- 8月26日 第4回中学校給食推進連絡調整会議作業部会
- 8月27日 ● 市議会総務委員会(提案説明:(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業の契約の締結について)
- 8月31日 第5回川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会
- 9月1日 ● 市議会(議案上程:(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業の契約の締結について)
- 9月1日 (仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 落札者の決定及び公表
- 9月1日 ● 市議会全議員へ資料提供((仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 落札者の決定)
- 9月2日 第6回川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会
- 9月2日 中学校長会説明
- 9月3日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 落札者の決定及び公表
- 9月3日 ● 市議会全議員へ資料提供((仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 落札者の決定)



- 9月17日 東橋中学校教職員研修会
- 10月3日 東橋中学校保護者説明会
- 10月6日 全町連役員説明
- 10月7日 ● 市議会総務委員会(議案審査:(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業の契約の締結について・陳情審査:出来立てで、おいしく、安全・安心な中学校給食をもとめる陳情)
- 10月8日 ● 市議会総務委員会(議案審査:(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業の契約の締結について・陳情審査:出来立てで、おいしく、安全・安心な中学校給食をもとめる陳情)
- 10月9日 ● 市議会総務委員会(議案審査:(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業の契約の締結について・陳情審査:出来立てで、おいしく、安全・安心な中学校給食をもとめる陳情)
- 10月13日 ● 市議会総務委員会(議案審査:(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業の契約の締結について・陳情審査:出来立てで、おいしく、安全・安心な中学校給食をもとめる陳情)
- 10月14日 ● 市議会本会議(議決:(仮称)川崎市南部学校給食センター整備等事業の契約の締結について)
- 10月14日 第5回中学校給食推進連絡調整会議作業部会
- 10月19日 ● 市議会総務委員等へ資料提供(南部学校給食センター近隣への事業概要及び事業用地管理作業・調査等に係る御案内)
- 10月21日 第13回中学校給食推進連絡調整会議
- 10月28日 教育委員会(請願審議:中学校給食ではエレベーターを活用して食缶を上階に運ぶことができるように求める請願について)
- 10月30日 千葉市視察(市長・教育委員会委員・市PTA連絡協議会代表・中学校長会代表)
- 10月30日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業 仮契約書締結・(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業 仮契約書締結
- 10月30日 (仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業に係る客観的な評価の結果(審査講評)及び(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業に係る客観的な評価の結果(審査講評)の公表
- 10月30日 ● 市議会総務委員へ資料提供((仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業に係る客観的な評価の結果(審査講評)・(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業に係る客観的な評価の結果(審査講評)・川崎市学校給食センター整備等事業者選定審査委員会議事録)
- 11月2日 東橋中学校新入生保護者説明会説明
- 11月5日 ● 市議会総務委員会(視察:(仮称)川崎市北部学校給食センターについて・(仮称)川崎市中部学校給食センターについて)
- 11月6日 厚木市視察(教育委員会事務局)
- 11月12日 ● 市議会総務委員会(報告:川崎市学校給食センター整備等事業に係る進捗状況について)
- 11月17日 教育委員会(議事事項:(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業の契約の締結について・(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業の契約の締結について)
- 11月19日 献立決定委員会
- 11月24日 ● 市議会総務委員会(提案説明:(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業の契約の締結について・(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業の契約の締結について)
- 11月24日 中学校長会説明
- 11月26日 東橋中学校教職員研修会(アレルギー)
- 11月26日 ● 市議会(議案上程:(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業の契約の締結について・(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業の契約の締結について)
- 11月27日 ● 市議会総務委員等へ資料提供(南部学校給食センター近隣への設計概要等説明資料)
- 12月4日 はるひ野中学校新入生保護者説明会
- 12月10日 ● 市議会総務委員会(議案審査:(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業の契約の締結について・(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業の契約の締結について)
- 12月10日 物資選定委員会
- 12月15日 ● 市議会本会議(議決:(仮称)川崎市中部学校給食センター整備等事業の契約の締結について・(仮称)川崎市北部学校給食センター整備等事業の契約の締結について)
- 12月17日 献立決定委員会
- 12月21日 ● 市議会総務委員等へ資料提供(中部学校給食センター近隣への事業概要及び事業用地管理作業・調査等に係る御案内)
- 12月24日 ● 市議会総務委員等へ資料提供(川崎市立東橋中学校における完全給食の試行実施について)
- 12月28日 ● 市議会総務委員等へ資料提供((仮称)川崎市南部学校給食センターの整備に伴う埋設物調査の進捗について)

平成28年.....

- 1月7日 東橋中学校完全給食試行実施
- 1月7日 東橋中学校視察(市長・教育委員・中学校長会代表)
- 1月12日 中野島中学校保護者説明会(新入生・在校生)
- 1月13日 犬蔵中学校新入生保護者説明会
- 1月14日 物資選定委員会
- 1月19日 ● 市議会総務委員等へ資料提供((仮称)川崎市北部学校給食センター近隣への事業概要及び事業用地管理作業・調査等に係る御案内)
- 1月20日 第14回中学校給食推進連絡調整会議
- 1月22日 第6回中学校給食推進連絡調整会議作業部会
- 1月22日 献立決定委員会
- 1月28日 ● 市議会総務委員会(報告:(仮称)川崎市南部学校給食センターの整備に伴う埋設物調査の結果について)
- 2月1日 ● 市議会総務委員等へ資料提供(中部学校給食センター近隣への設計概要等説明資料)
- 2月5日 ● 市議会総務委員会(視察:川崎市立中学校完全給食試行実施について)
- 2月8日 中学校長会説明
- 2月9日 教育委員会(報告事項:中学校完全給食試行実施に関するアンケートの実施について)
- 2月10日 中野島中学校学校運営協議会説明
- 2月12日 物資選定委員会
- 2月12日～2月19日 「中学校完全給食試行実施に関するアンケート」の実施

2月18日 献立決定委員会  
 3月8日 物資選定委員会  
 3月11日 ● 市議会総務委員等へ資料提供(南部学校給食センター近隣への建設工事説明会に係る御案内)  
 3月15日 中学校長会説明  
 3月16日 教育委員会「中学校完全給食試行実施に関するアンケート」の集計結果について  
 3月16日 第7回中学校給食推進連絡調整会議作業部会  
 3月16日 ● 市議会総務委員等へ資料提供(「中学校完全試行実施に関するアンケート」の集計結果について)  
 3月24日 第1回中学校給食推進連絡調整会議自校・合築校連絡協議会  
 3月24日 第15回中学校給食推進連絡調整会議  
 3月24日 献立決定委員会  
 3月31日 ● 市議会総務委員等へ資料提供((仮称)川崎市中部学校給食センターの整備に伴う埋設物調査の進捗について)  
 4月1日 ● 市議会文教委員へ資料提供((仮称)川崎市中部学校給食センターの整備に伴う埋設物調査の進捗について)  
 4月1日 (仮称)川崎市南部学校給食センター建設工事着工  
 4月6日 合同校長会議説明  
 4月12日 中学校長会説明  
 4月12日 物資選定委員会  
 4月14日 ● 文教委員会(事業概要説明)  
 4月21日 献立決定委員会  
 4月22日 第2回中学校給食推進連絡調整会議自校・合築校連絡協議会(持回り開催)  
 4月25日 第8回中学校給食推進連絡調整会議作業部会  
 4月28日 はるひ野中学校保護者説明会  
 5月2日 中学校長会説明  
 5月10日 第16回中学校給食推進連絡調整会議  
 5月10日 教育委員会(議事事項:黒川地区小中学校新設事業の契約の締結について・決定)  
 5月12日 東橘中学校視察(菊地副市長・教育次長)  
 5月12日 物資選定委員会  
 5月18日 西八千代市視察(教育委員会事務局)  
 5月20日 献立決定委員会  
 5月24日 文教委員会(議案説明:黒川地区小中学校新設事業の契約の変更について)  
 5月24日 文教委員会(報告:(仮称)川崎市中部学校給食センターの整備に伴う埋設物調査の結果について)  
 5月30日 第3回中学校給食推進連絡調整会議自校・合築校連絡協議会  
 5月31日 千葉市視察(教育委員会事務局)  
 5月31日 中野島中学校学校運営協議会説明  
 6月10日 文教委員会(議案審査:黒川地区小中学校新設事業の契約の変更について)  
 6月10日 物資選定委員会  
 6月14日 千葉市視察(教育委員会事務局)  
 6月15日 千葉市視察(教育委員会事務局)  
 6月16日 犬蔵中学校教職員研修(東橘中学校視察、意見交換)  
 6月19日 市議会本会議(議決:黒川地区小中学校新設事業の契約の変更について)  
 6月21日 中野島中学校教職員研修(東橘中学校視察、意見交換)  
 6月28日 中学校長会説明  
 6月28日 稲田中学校学校運営協議会説明  
 6月29日 第9回中学校給食推進連絡調整会議作業部会  
 7月4日 中野島中学校教職員説明会  
 7月15日 第4回中学校給食推進連絡調整会議自校・合築校連絡協議会(持回り開催)  
 7月20日 はるひ野中学校教職員説明会  
 7月20日 献立決定委員会  
 7月22日 平成28年度食物アレルギー研修会  
 7月26日 第17回中学校給食推進連絡調整会議  
 7月28日 ● 市議会文教委員等へ資料提供((仮称)川崎市北部学校給食センター近隣への建設工事に係るご案内)  
 8月1日 (仮称)川崎市北部学校給食センター建設工事着工  
 8月3日 ● 市議会文教委員等へ資料提供((仮称)川崎市中部学校給食センター近隣への建設工事に係るご案内)  
 8月9日 物資選定委員会  
 8月22日 献立決定委員会  
 8月23日 犬蔵中学校教職員説明会  
 9月1日 ● 文教委員会(報告:「アクションプログラム2015」実施結果について)  
 9月1日 川崎市教育改革推進会議(学校における食育の推進について)  
 9月1日 (仮称)川崎市中部学校給食センター建設工事着工  
 9月6日 はるひ野中学校食物アレルギー職員研修会  
 9月7日 中学校長会説明  
 9月8日 物資選定委員会  
 9月16日 献立決定委員会  
 9月30日 第11回中学校給食推進会議検討部会