

令和元年度 神戸市学校給食の概要

1. 学校給食と関係法等

学校給食は、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする「学校給食法」に基づいて実施している。

【学校給食と法律の関係】

校 種	給食関係の法	就学援助関係の法等	
小・中学校	学校給食法 (S29) ⇒食育、衛生管理の充実等のために平成20年度に大幅改正。21年度より施行	学校給食法	
義務教育学校		特別支援学校への就学奨励に関する法律	
特別支援学校 (小・中)			
特別支援学校 (小・中以外)	特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律 (S30⇒H21 改正施行)		

2. 調理方式

(1) 小学校給食 (義務教育学校 (前期課程)、特別支援学校含む)

調理の方法としては、個々の学校に調理室がある単独校調理場方式と、学校とは別に調理場を設置し、複数の学校に給食を配送する共同調理場方式がある。

形 態	小学校	義務教育学校 (前期課程)	特別支援学校	計
単独校調理場方式	138	1	5	144
共同調理場方式	北センター	0	0	18
	垂水センター	6	0	6
計	162	1	5	168

(2) 中学校給食 (中学校 81 校・義務教育学校 (後期課程) 1 校)

民間調理場で給食を調理して学校へ配送するデリバリーランチボックス方式により提供している。(現在 4 事業者により提供)

3. 食材について

(1) 学校給食基幹食材 (主食・牛乳は国や県の関与のもとで実施)

パン (小麦)、米飯 (精米) は、兵庫県の学校給食会にあたる (公財) 兵庫県体育協会学校給食・食育支援センターが入札し、調達している (小麦はアメリカ・カナダ産の準 1 等粉、米は全て神戸産を使用)。

牛乳は兵庫県畜産課が入札し、神戸市に供給する業者と価格を決定する。

(2) 副食食材

副食食材は、(一財)神戸市学校給食会が、一定の条件を満たした登録業者への入札等により良品で安価、安全なものを選定している。

食材は、地元産・国内産を優先し、量的に入手が困難な場合に限り、外国産を使用している。特に、生鮮野菜は、市内産を可能な限り使用しているほか、肉は国内産を使用している。

4. 令和元年度の学校給食の実施

	小学校・特別支援学校	中学校
献立回数	189回	192回
給食実施回数	上記内で、運動会等代休による給食を実施しない日数を除き、各校の実状に応じ実施(小:概ね184回、中:概ね170回)。	
形態	全員喫食	全員喫食を基本 (ただし、家庭弁当の持参も可)
食数(児童+教職員等数)	約82,000食/日	約13,000食/日
学校給食費	260円/食	300円/食
献立作成	栄養教諭が中心となり、原案を作成し、原案をもとに学校長、保護者、栄養教諭、調理士等からなる「神戸市献立作成委員会」で、2ヶ月前に献立を決定。	栄養教諭及び管理栄養士が、献立を作成。学期ごとに学校長、保護者、事業者からなる「神戸市献立作成委員会」で、意見聴取。
内容	主食(ごはん・パン) 牛乳 副食(2~3品)	主食(ごはん) 牛乳 副食(おかず4品程度) 汁物(冬場など)

5. 献立作成について

(1) 全市統一献立

安価に食材を確保するため、全市統一献立を行っている。

但し、危険分散を図るため小学校給食については、全市を7ブロックに分けて、献立を提供する日を変えて、1ヶ月经つと同じものが食べられるようにしている。

学校給食共同調理場や特別支援学校は、配送時間や設備等への考慮、児童の障害等に対応するため、自校調理校の献立(基準献立)から一部変更を行っている。

(2) 献立作成に考慮する点

○献立は、栄養価・価格・料理形態・使用食品等を考慮して作成し、主食・牛乳・主菜・副菜の組み合わせとしている。

○文部科学省・栄養摂取基準に沿った栄養量の確保に努め、多様な食品を使い、バランスのとれた献立を作成する。

- 衛生・安全性、作業性を考慮する。
- 食指導につながる献立を目指す。
- 地場産物を使用した献立の充実を図る。
- 行事食・季節料理・外国の料理、地域の食材・季節の食材を取り入れ献立を充実するとともに、味付けや調理方法、使用食材の偏りがないように計画する。
- 食物アレルギー対応に配慮する。

(3) 栄養量 文部科学省・学校給食摂取基準

以下の基準にそった栄養量の確保に努める。(平成30年8月1日改正基準)

	小学校中学年	中学校
エネルギー (kcal)	650	830
たんぱく質 (%)	13~20	13~20
脂質 (%)	20~30	20~30
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2 未満	2.5 未満
カルシウム (mg)	350	450
鉄 (mg)	3	4
マグネシウム (mg)	50	120
ビタミンA (μ g RE)	200	300
ビタミンB1 (mg)	0.4	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.6
ビタミンC (mg)	20	30
食物繊維 (g)	5 以上	6.5