

中学校給食の全員喫食制への移行に向けて  
〔 報 告 書 〕

(案)

令和3年8月  
神戸市学校給食委員会

# 目次

---

はじめに	1
I 神戸市中学校給食の今後の方向性	2
1. 中学校給食の現状について	2
2. 生徒・保護者のニーズについて	2
3. 中学校給食の今後の方向性について	3
II 全員喫食制への移行に向けて	5
1. 全員喫食制への移行に向けた基本的事項について	5
2. 今後の中学校給食に関する保護者アンケートの実施結果について	7
3. 民間事業者へのサウンディング調査の実施結果について	8
III 全員喫食制における実施方式の検討	9
1. 各実施方式に関する調査結果について	9
2. 全員喫食制における最適な実施方式について	11
IV その他の検討課題	12
1. 給食内容について	12
2. 給食時間について	12
3. 食育の推進について	12
おわりに	13
参考資料	14
○ 中学校給食における必要食数の見込み（推計）について	15
○ 中学校の立地状況及び区別必要食数について	16
○ 中学校給食の全員喫食制における実施方式の比較検討について	17
○ 中学校給食の実施方式毎の必要経費（概算）について	18
○ 給食センターの他都市事例について	19
○ 中学校給食における給食時間・給食内容について	22
○ 神戸市学校給食委員会委員名簿	26
○ 神戸市学校給食委員会実施要綱	27
○ 神戸市学校給食委員会の開催経過	29

## はじめに

心身の発達・発育が著しい中学生にとって、栄養バランスのとれた健全な食習慣・食生活は健康な心身を育むためには欠かせないものです。

また、学校給食法において、学校給食は児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することはもとより、望ましい食習慣の確立や食に関する正しい理解と適切な判断力を養うなど、食育を推進していく上で重要な役割を果たすものとされています。

神戸市では、成長期にある中学生に栄養バランスのとれた安全安心な給食を提供することで、食育の推進や心身の健やかな成長を図ることを目的として、平成 25 年 3 月 22 日に「神戸市立中学校給食実施方針」が決定されました。

この方針に基づき、全員喫食を基本とするとともに、家庭弁当を希望する保護者や生徒の意見も踏まえ、家庭弁当の持参も可として、デリバリーランチボックス方式による中学校給食が平成 26 年 11 月から順次実施され、平成 29 年 2 月から全校で実施されています。

その後、中学校給食に関しては、令和元年度の全生徒及び保護者へのアンケート調査において、生徒・保護者ともに「温かい給食」を希望する意見が最も多く、令和 2 年度に実施された温かい給食のモデル実施においても、生徒からの好意的な意見が多数でした。

また、同アンケート調査では、「家庭弁当を持参させたい」という保護者の意見は少数となっており、共働き世帯の増加などを背景として、中学校給食の導入時に比べ、「全員喫食制」に対する保護者ニーズも高まっているのではないかと考えられます。

このような中、全員喫食制による温かい給食への移行に向け、「神戸市学校給食委員会」(以下、「給食委員会」という。)において、具体的な検討を行うこととなりました。

本給食委員会は、令和 3 年 3 月から 7 回にわたって開催され、神戸市の現状も踏まえ、様々な視点から協議を重ねてきました。

ここに、検討結果をまとめましたので、ご報告いたします。

# I 神戸市中学校給食の今後の方向性

---

神戸市の中学校給食の現状や生徒・保護者のニーズを踏まえて、今後の方向性について検討を行いました。

## 1. 中学校給食の現状について

### (1) これまでの経緯と現状

神戸市における中学校給食は、平成25年3月に提出された「神戸市立中学校の昼食のあり方検討会」の最終意見も踏まえ、民間デリバリー方式（ランチボックス）により、平成26年11月から順次実施され、平成29年2月から全校で実施されています。

ランチボックスによる給食は、国の衛生管理基準に基づき、主食は65度以上、副食は10度以下で温度管理のうえ提供されています。

また、全員喫食を基本としていますが、家庭弁当の持参も可とされており、令和2年度の給食の利用率は約40%となっています。

### (2) 中学校給食の魅力化

中学校給食の魅力化を図るため、令和2年度から献立内容の充実やランチボックスのリニューアル、給食費の半額助成が行われています。

#### ① 献立内容の充実

- ・ 温かいメニューであるレトルトメニューや汁物のほか、デザートを提供回数の増、生徒に人気のある肉系料理の充実など、献立内容を大幅に充実

#### ② ランチボックスのリニューアル

- ・ 従来のオレンジ色の容器を5色のおしゃれな容器に全面リニューアル

#### ③ 給食費の半額助成

- ・ 保護者の経済的負担を軽減し、子育て支援の充実を図るため、全世帯の中学校給食費の負担の半額を助成（1食 約340円 → 約170円）

## 2. 生徒・保護者のニーズについて

### (1) 令和元年度アンケート調査の結果

#### ① 温かい給食のニーズ

令和元年度の生徒・保護者へのアンケート調査では、生徒・保護者ともに「温かい給食」を希望する意見が最も多くなっています。

（生徒：約60.8%、保護者：約75.5%）

#### ② 全員喫食制のニーズ

同アンケート調査では、全員喫食制の給食について「とても良い・良い」と回答した保護者は約44.7%でした。一方、「良くない・あまり良いとは思わない」と回答した保護者は約27.3%であり、その理由として「家庭弁当を持参させたい」と回答した保護者は回答者全体の約3.4%となっています。

## (2) 温かい給食のモデル実施

生徒や保護者のニーズを踏まえ、令和2年度に温かい給食のモデル実施が行われました。

### ①一部食缶方式

- ・概要：保温食缶を活用し、副食のうち主菜を温かいまま配送して提供
  - ・対象校：須佐野中学校（兵庫区）、神陵台中学校（垂水区）、西神中学校（西区）
  - ・実施時期：令和2年7～8月 ※各校、全学年一斉に3回（計3日間）
- ⇒ 生徒満足度：①全体 63.1%、②普段給食を利用している生徒 76.5%

### ②親子調理方式

- ・概要：小学校給食室で調理した給食を温かいまま隣接の中学校に配送して提供
  - ・対象校：向洋中学校（東灘区）、筒井台中学校（中央区）、大原中学校（北区）
  - ・実施時期：令和2年11月～令和3年1月 ※各校、学年ごとに3回（計9日間）
- ⇒ 生徒満足度：①全体 93.0%、②普段給食を利用している生徒 96.1%

## 3. 中学校給食の今後の方向性について

### (1) 提供方法等についての比較検討

中学校給食の経緯や現状を踏まえ、全員喫食や提供方法について主なメリット・デメリットを比較検討し、今後の中学校給食の方向性について検討を行いました。

#### ①全員喫食について

	主なメリット	主なデメリット
全員喫食制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒全員に統一的な食育指導が可能</li> <li>・栄養バランスの良い給食を生徒全員に提供できる</li> <li>・家庭の負担軽減につながる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭弁当等を希望するニーズに応えることができない</li> <li>・アレルギー対応や嗜好など個々への対応に限界がある</li> </ul>
選択制 〔現行〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭弁当等を希望するニーズに応えることができる</li> <li>・アレルギー対応や嗜好など個々への対応が可能である</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒全員に統一的な食育指導を行うのは困難</li> <li>・栄養バランスの良い給食を生徒全員には提供できない</li> <li>・家庭弁当を準備する家庭の負担が発生する</li> </ul>

#### ②提供方法について

	主なメリット	主なデメリット
食缶方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温かい給食が提供できる</li> <li>・量の調整ができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ランチボックスで提供する方法と比べて、準備時間が必要</li> </ul>
ランチボックス方式 〔現行〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食缶で提供する方法と比べて準備が容易</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理基準上、おかずを冷却する必要がある</li> <li>・量の調整が難しい</li> </ul>

## (2) 中学校給食の今後の方向性

中学生の身体の育成や保護者の負担軽減、栄養面の確保や食育の観点などを考えると学校給食が果たす役割は重要であり、全員喫食制に移行することが望ましいと考えます。

また、**食缶方式**による温かい給食は五感に訴える効果もあり、量の調整も可能となります。**温かい給食のモデル実施では、おかずの一部を温かくして提供するよりも、全てのおかずを温かくして提供する方が生徒の満足度が高かったことから、子どもたちにより喜んでもらえる形で温かい給食を提供していくことが望ましいと考えます。**

全員喫食制の温かい中学校給食に、可能な限り早く移行できるように、移行時期の目標や方向性を決めて進めていく必要があります。

## Ⅱ 全員喫食制への移行に向けて

全員喫食制への移行に向けて検討が必要となる事項について確認するとともに、あらためて実施された保護者アンケート、民間事業者の参入意向等を把握するための調査結果を踏まえ、意見交換を行いました。

### 1. 全員喫食制への移行に向けた基本的事項について

#### (1) 今後の中学校給食における基本的な考え方

生徒や保護者へのアンケート調査やモデル実施の結果、給食委員会での意見を踏まえ、令和3年3月24日に教育委員会により「今後の中学校給食における基本的な考え方」が策定されました。

##### <今後の中学校給食における基本的な考え方>

#### 1. 全員喫食について

家庭弁当の持参を可としている現在の運用を改め、栄養バランスに配慮した給食を生徒全員に提供する「全員喫食制」に移行し、食育の一層の推進や家庭弁当の持参にかかる負担軽減を図る。

#### 2. 提供方法について

生徒や保護者のニーズを踏まえ、現在のランチボックス方式を改め、温かい給食の提供や量の調整に対応できる方式に移行する。

#### 3. 実施方式について

1. 2の方向性を踏まえて、安全安心で温かい給食を安定的に提供できることを前提として、費用対効果や効率性などの観点から最適な方式を検討する。

なお、一つの方式に拘らず、学校施設の状況や地域特性なども踏まえたうえで、複数の方式を組み合わせることも含めて柔軟に検討する。

#### 4. 移行時期について

この基本的な考え方をもとに具体的な調査検討に取り組み、令和3年の秋頃までに「全員喫食制への移行に向けた基本方針」を策定し、早期の移行を目指す。

#### (2) 対象となる実施方式

食缶方式により全てのおかずを温かい状態で提供できる実施方式は以下の4つとなります。いずれも生徒が教室で配膳するため、量の調整にも対応できます。

実施方式	概要
自校調理方式	学校内の給食室で調理した給食を当該校で提供する方式
親子調理方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を他校に配送する方式
給食センター方式	市の給食センターで調理した給食を各校に配送する方式
民間デリバリー方式	民間事業者の調理施設で調理した給食を各校に配送する方式

### (3) 全員喫食制に必要な調理体制

全員喫食制には全 82 校に 1 日あたり約 37,000 食（生徒及び教職員数から推計）の給食を提供する必要があります。

区	校数	必要食数	区	校数	必要食数
東灘区	7校	4,800食	長田区	6校	2,000食
灘区	5校	2,800食	須磨区	11校	3,900食
中央区	7校	2,600食	垂水区	11校	5,800食
兵庫区	5校	1,800食	西区	13校	7,000食
北区	17校	6,300食	合計	82校	37,000食

※学校数・必要食数は令和3年4月現在

### (4) 学校給食摂取基準

文部科学省による学校給食摂取基準は下記のとおりとされています。この基準を踏まえた献立内容について十分に検討していく必要があります。

#### 【児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準】

区 分	小学生			中学生
	(6～7歳)	(8～9歳)	(10～11歳)	(12～14歳)
エネルギー (Kcal)	530	650	780	<b>830</b>
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%			
ナトリウム(g) [食塩相当量]	1.5未満	2.0未満	2.0未満	<b>2.5未満</b>
カルシウム (mg)	290	350	360	<b>450</b>
マグネシウム (mg)	40	50	70	<b>120</b>
鉄 (mg)	2.0	3.0	3.5	<b>4.5</b>
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	<b>300</b>
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	<b>0.5</b>
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	<b>0.6</b>
ビタミンC (mg)	20	25	30	<b>35</b>
食物繊維 (g)	4.0以上	4.5以上	5.0以上	<b>7.0以上</b>

※学校給食実施基準 別表（第四条関係） 令和3年2月12日改定

### (5) 衛生管理基準

安全安心な給食の提供を行うため、文部科学省や厚生労働省により、下記の衛生管理基準が示されています。

#### ①学校給食衛生管理基準（文部科学省）

- ・概要：HACCP（ハサップ）<sup>※1</sup> の概念に基づき、学校給食における献立作成や食品の納入、調理過程等に関する衛生管理の基準を定めたもの
- ・温度管理：調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるように努めること

※1：Hazard Analysis and Critical Control Point の略で、国際的に認められた食品の衛生・品質管理の手法。原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程において、食品の安全を脅かす要因を分析し、特に重要な工程を適切に管理する。



## ②大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）

- ・概要：集団給食施設等における食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したもの
- ・対象施設：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設
- ・温度管理：調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の繁殖を抑制するため、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要

## 2. 今後の中学校給食に関する保護者アンケートの実施結果について

令和3年4月に実施された保護者アンケートでは、全員喫食制や温かい給食に関して好意的な意見が非常に多い結果となりました。

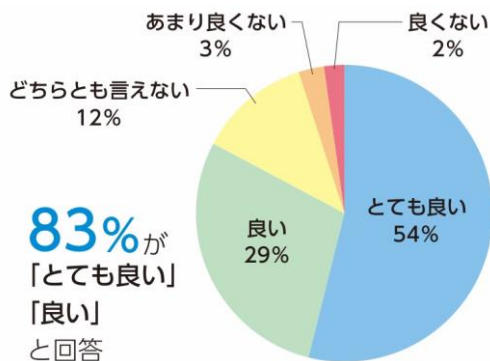
中学生に栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、保護者の負担軽減という観点からも給食への期待が大きいことから、**全員喫食制による温かい給食への早期の移行が望ましいと考えられます。**

### 【アンケート調査の実施結果】

- ・調査目的：温かい中学校給食による全員喫食制への移行に関する保護者ニーズを把握し、今後の検討における基礎資料とするため
- ・対象者：市立小学校・中学校・義務教育学校に在籍する児童生徒の保護者
- ・実施期間：令和3年4月28日～5月12日
- ・実施方法：インターネットによるアンケート調査
- ・回答件数：40,138件（回答率：54.5%）
- ・主な回答：以下のとおり

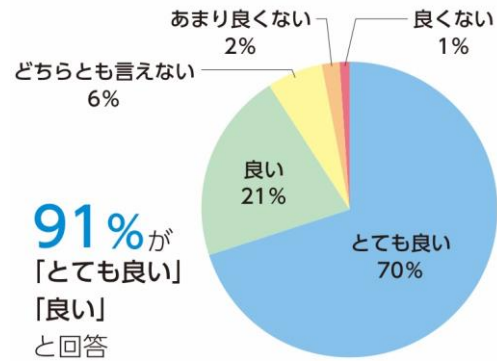
#### 全員喫食制のニーズ

生徒全員に給食を提供する「全員喫食制」とすることについてどう思いますか？



#### 給食の提供方法

全てのおかずを温かく提供し、量の調整もできる方法への移行についてどう思いますか？



### 3. 民間事業者へのサウンディング調査の実施結果について

民間事業者の参入意向等を把握するために行われたサウンディング調査<sup>※2</sup>の実施結果によると、民間事業者にとっては全員喫食制の方が安定した収益の計算ができるため、複数事業者の参入意向がありますが、民間事業者による給食提供だけでは全員喫食制に必要な食数の確保が難しいことがわかりました。

#### 【サウンディング調査の実施結果】

- ・調査目的：全員喫食制における実施方式の検討にあたり、民間活力の活用を図る観点から、民間事業者の参入意向を広く調査・把握するため
- ・実施期間：令和3年4月19日～4月30日
- ・参加事業者：12社（うち市内事業者3社）
- ・結果の概要：以下のとおり

#### ①給食事業への参入意向

- ・非常に興味がある 5社
- ・興味がある（条件次第） 7社

#### ②提供可能食数見込み

- ・約17,000食/日～約20,000食/日
- ※事業者による提供が可能と見込まれる食数の合計

#### ③事業者決定から業務開始までの期間

- ・既設の調理施設を改修して活用する場合 半年～1年程度
- ・新たな調理施設を整備する場合 2～3年程度

※2：民間事業者との対話（意見交換）を通じて、事業者の意向や市場の動向を調査するもの

## Ⅲ 全員喫食制における実施方式の検討

---

全員喫食制における実施方式について、検討の対象となる4つの方式の課題等の調査を行い、比較検討のうえ、最適な実施方式の検討を行いました。

### 1. 各実施方式に関する調査結果について

#### (1) 自校調理方式

##### ①概要

学校内の給食室で調理した給食を当該校で提供する方式です。配送が不要なため、交通事情等の影響を受けないこと等のメリットがありますが、中学校の敷地内に新たに給食室を整備するスペースを確保する必要がある等の課題があります。

##### ②調査結果

運動場など学校生活に必要な敷地を利用せずに、中学校の敷地内に新たに給食室を整備することができるのか、全82校を対象に調査を行ったところ、敷地内で対応可能な学校は2校でした。また、敷地内で対応可能ではあるが、別途、校舎改築工事が必要であるなどの課題がある学校は6校でした。

#### (2) 親子調理方式

##### ①概要

近隣の学校の給食室で調理した給食を他校に配送する方式です。既存施設を活用することで費用対効果等の観点から効果的となる場合が考えられますが、親校となる小学校が給食室の調理能力に余力がある学校に限定される等の課題があります。

##### ②調査結果

小学校給食室の調理能力に余力があるのか、給食室がある小学校140校を対象に調査を行ったところ、1日あたり約400食以上（中学校の平均生徒数）の調理能力の余力が見込まれる学校は4校でした。ただし、対応する中学校との組み合わせについては、必要食数や配送距離などを考慮して検討する必要があります。

#### (3) 給食センター方式

##### ①概要

給食センターで調理した給食を各校に配送する方式です。調理能力内であれば学校間で生徒数の増減があった場合でも柔軟に対応しやすい等のメリットがありますが、配送に便利な用地を新たに確保する必要がある等の課題があります。

##### ②調査結果

給食センターの候補となり得る用地（市有地）は現時点で2ヶ所程度あります。ただし、給食センター方式だけで全員喫食制を実施することについては、少なくとも4ヶ所の用地確保が必要となり、費用対効果や効率性、実現までの期間等の観点から課題が大きいと考えられます。

#### (4) 民間デリバリー方式

##### ①概要

民間事業者の調理施設で調理した給食を各校に配送する方式です。民間事業者の施設を活用するため、市による施設整備が不要である等のメリットがありますが、参入事業者の確保が課題となります。

##### ②調査結果

令和3年4月に実施された民間事業者へのサウンディング調査（参入意向調査）によると、事業者による提供が可能と見込まれる食数は、1日あたり最大約17,000食～約20,000食という結果でした。

#### (5) 調査結果のまとめ

各実施方式の調査結果の概要は以下のとおりとなっています。

実施方式	調査結果の概要
自校調理方式	・学校生活に影響を与えずに中学校の敷地内に給食室を整備できる学校は極めて限定的である。
親子調理方式	・対応可能な学校が限られる。 ・小中学校の組み合わせによっては、効率的に実施できる可能性がある。
給食センター方式	・2ヶ所程度の候補用地の確保は可能である。 ・給食センター方式だけで全員喫食制を実施することについては、さらなる用地確保が必要となり課題が大きい。
民間デリバリー方式	・1日あたり最大約17,000食～約20,000食が事業者による提供が可能と見込まれる食数である。

#### (6) 必要経費の比較

各実施方式の必要経費（概算）の試算は以下のとおりとなっています。

	自校調理方式	親子調理方式	給食センター方式	民間デリバリー方式
初期投資費	約162億円	約76億円	約144億円	約23億円
修繕更新費	約300億円	約129億円	約255億円	約40億円
維持運営費	約650億円	約750億円	約539億円	約682億円
計 (1食あたり)	約1,112億円 (約442円)	約955億円 (約380円)	約938億円 (約373円)	約745億円 (約296円)

※同一方式により40年間実施するものと仮定した場合

(事業期間40年間、対象校：82校、必要食数：37,000食、年間実施日：170日)

※2012年(平成24)年時点の経費試算について2020(令和2)年時点に再試算したもの(物価変動等を反映)

## 2. 全員喫食制における最適な実施方式について

### (1) 最適な実施方式

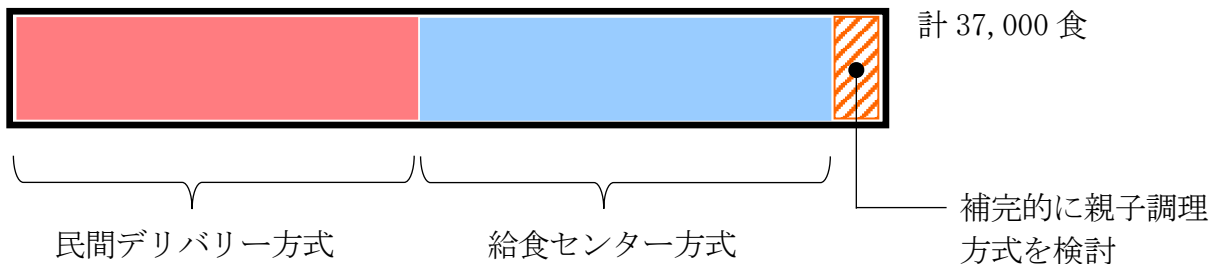
調査検討の結果、いずれの実施方式にも課題はありますが、全員喫食制を早期実現するためには、コストや導入のしやすさの面でメリットのある民間デリバリー方式と、給食センター方式の2つを柱として実施していくことが望ましいと考えます。

民間デリバリー方式と給食センター方式を具体的にどう組み合わせるかについては、教育委員会において、民間事業者の参入意向や給食センター用地の確保状況、今後の人口減少の推計など、中長期的な観点も踏まえて検討いただくよう望みます。

なお、親子調理方式については、対応可能な学校が限られますが、既存施設の活用により他の方式に比べて費用対効果や効率性等の観点から効果的となる場合に、全体の整合性も考慮のうえ、補完的に導入することが考えられます。

自校調理方式については、多くの小学校で実施されており、子どもたちにとって馴染みがありますが、中学校の現状を踏まえると対応可能な学校が極めて限定的であり、初期投資に要する経費や工事中の学校生活への影響などから、基本的には検討対象から除外すべきではないかと考えます。

#### 【組み合わせによる提供イメージ】



### (2) 全員喫食制への移行時期について

全員喫食制への保護者の期待は大きく、可能な限り早期の移行に向けて取り組んでいただきたいと考えます。

また、移行時期については、異なる実施方式においても、できるだけ全市で統一することが望ましいと考えますが、方式によって早期の移行が可能な場合には、対象となる学校について先行実施を行うなど柔軟な対応も検討していただくよう望みます。

### (3) その他

給食センターの整備にあたっては、民間活力の活用を図るとともに、他都市の事例を参考にしながら、防災や食育の観点でも施設を活用できないか検討いただきたいと考えます。

## IV その他の検討課題

---

中学校給食の全員喫食制への移行に伴う諸課題について共有するとともに、検討を行いました。

### 1. 給食内容について

安全安心を大前提として、成長期にある中学生にふさわしい、栄養バランスに配慮した魅力的な給食となるよう、献立内容の工夫に取り組んでいただきたいと思います。特に、実施方式が異なっても、**基本的には同じ内容の給食を提供するとともに**、十分な質を担保できるよう取り組んでいただきたいと思います。

また、食物アレルギーを持つ生徒等への対応について、小学校給食における対応を参考として検討いただきたいと思います。

### 2. 給食時間について

現在、神戸市の中学校では、お昼の休憩時間（40～45分間）のうち、給食時間は20分間又は25分間となっていますが、全員喫食制に移行する際は、教室での配膳時間が必要となるため、給食時間を今以上に長く確保する必要があります。

学校給食は食育の推進という教育的な意義があることから、十分な給食時間の確保が望ましいと考えられますが、学校生活への影響等なども十分に踏まえて検討していくことが必要です。引き続き、教育委員会と学校がコミュニケーションを取り合い、望ましい給食時間のあり方について、検討を重ねていただくよう望みます。

### 3. 食育の推進について

子どもの成長段階に応じた食育の推進を図っていただきたいと思います。また、給食時間だけではなく、他の授業時間なども含めて食育の推進に取り組んでいただくよう望みます。

## おわりに

神戸市の中学校給食が新たなステージへと向かう大きな節目にあたって、本給食委員会では、全員喫食制による温かい給食への移行に向け、留意すべき事項や課題等について、様々な視点から協議を重ね、検討を行ってきました。

特に全員喫食制における実施方式については、4つの方式を丁寧に比較検討し、最適な実施方式の検討を行いました。また、全員喫食制への移行が食育のさらなる推進につながるよう、給食内容や給食時間等についても検討を行いました。

今後、全員喫食制による温かい中学校給食を実現していくにあたっては、学校生活への影響も考慮し、生徒・保護者・教職員とコミュニケーションをとりながら、円滑な移行を図っていただくことを望みます。

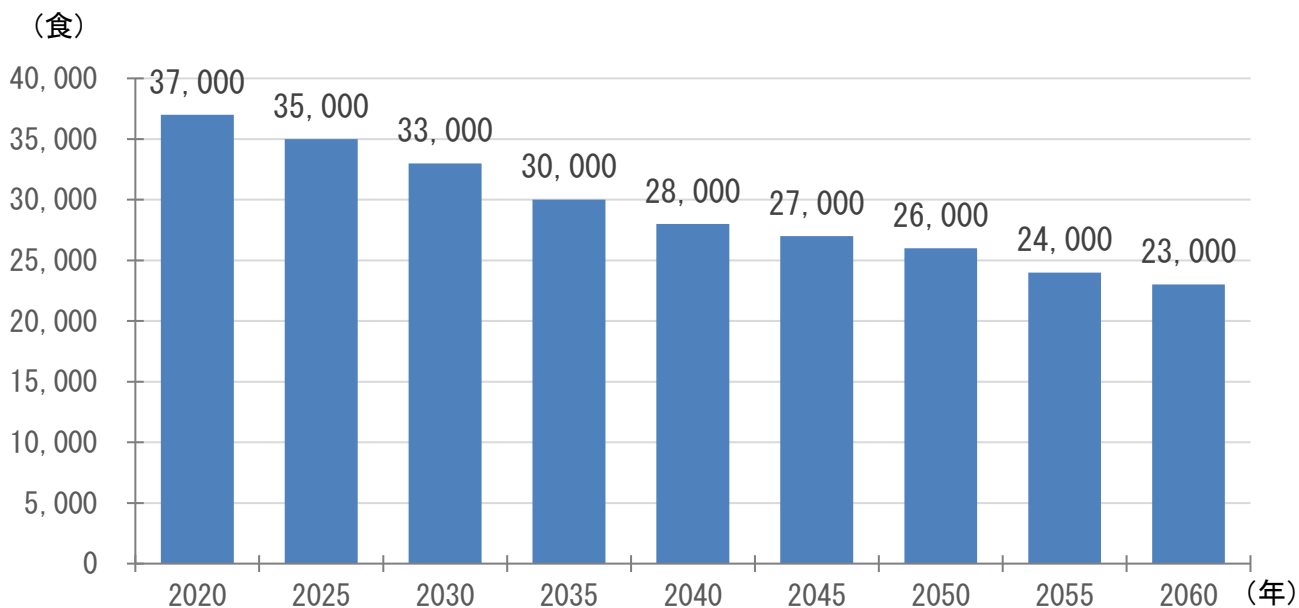
生徒・保護者が望む「全員喫食制による温かい給食」の早期実現に向けて、この報告書を十分活かしていただくことを切に願っています。

以 上

## 参 考 资 料



## 中学校給食における必要食数の見込み（推計）について



(単位：人)

	2020年	2025年	2030年	2035年	2040年	2045年	2050年	2055年	2060年
生徒数	34,000	32,000	30,000	27,000	25,000	24,000	23,000	21,000	20,000

(単位：食)

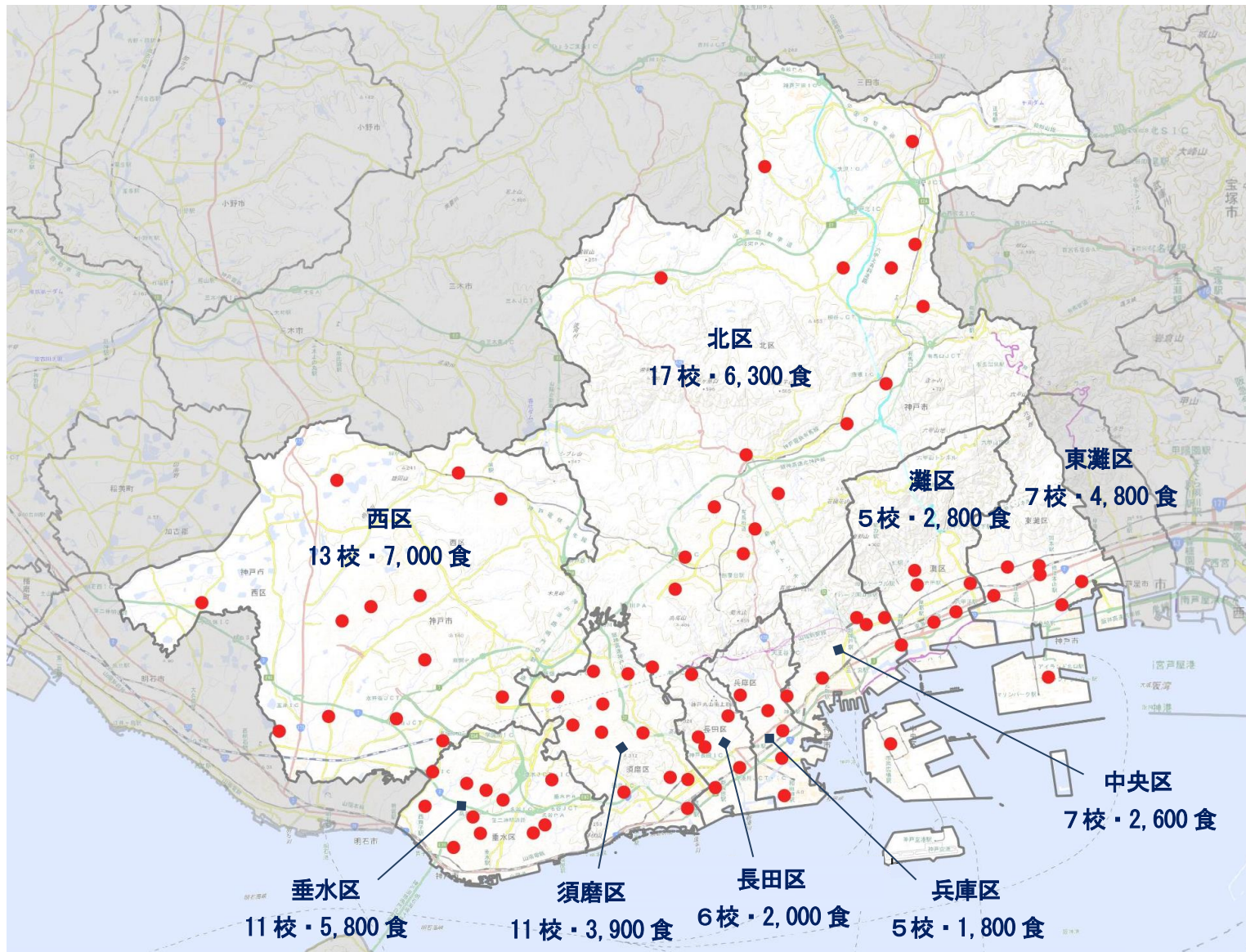
必要食数	37,000	35,000	33,000	30,000	28,000	27,000	26,000	24,000	23,000
------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

(対2020年比)      △5%    △11%    △19%    △24%    △27%    △30%    △35%    △38%

※生徒数は神戸市人口ビジョンにおける将来人口推計に基づき算出

※必要食数には教職員分を含む

# 中学校の立地状況及び区別必要食数について



## 中学校給食の全員喫食制における実施方式の比較検討について

	自校調理方式	親子調理方式	給食センター方式	民間デリバリー方式
概要	学校内の給食室で調理した給食を当該校で提供する方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を他校に配送する方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式	民間事業者の調理施設で調理した給食を各校に配送する方式
施設整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校の敷地内に新たに給食室を整備するスペースを確保する必要がある</li> <li>・工事期間中の教育活動への影響が懸念される</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模な改修が必要な場合、工事期間中、小学校の給食を停止する必要がある</li> <li>・小学校給食室が「工場」扱いとなるため、建築基準法上の特例許可が必要になる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新たに用地を確保する必要がある</li> <li>・原則として工業系の用途地域でなければ建設できない（それ以外の場合、建築基準法上の特例許可が必要）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・民間事業者の施設を活用するため、市による施設整備が不要である</li> </ul>
早期実現	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備の対象数が多くなれば導入までの期間が長くなる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模な改修が必要な場合、導入までの期間が長くなる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備に一定期間（3年程度）が必要になる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・参入事業者が確保できれば早期実現が可能である</li> </ul>
給食配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送が不要なため、交通事情等の影響を受けない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小中学校が同一敷地内にない場合、配送業務（車両・人員確保）が必要となる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送業務（車両・人員確保）が必要となる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送業務（車両・人員確保）が必要となる</li> </ul>
アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校給食と同様のアレルギー対応が可能である</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校給食と同様のアレルギー対応が可能である</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理の一元化により、統一的なアレルギー対応が可能である</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理の一元化により、統一的なアレルギー対応が可能である</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・喫食時間に合わせて調理するため、授業時間の変更や学校行事等に柔軟に対応ができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親校となる小学校が給食室の調理能力に余力がある学校に限定される</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理能力内であれば学校間で生徒数の増減があった場合でも柔軟に対応しやすい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理能力内であれば学校間で生徒数の増減があった場合でも柔軟に対応しやすい</li> </ul>
必要経費（概算）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・初期投資費：約 162 億円</li> <li>・修繕更新費：約 300 億円</li> <li>・維持運営費：約 650 億円</li> </ul> <p style="text-align: center;">計：約 1,112 億円 （1食あたり：約 442 円）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・初期投資費：約 76 億円</li> <li>・修繕更新費：約 129 億円</li> <li>・維持運営費：約 750 億円</li> </ul> <p style="text-align: center;">計：約 955 億円 （1食あたり：約 380 円）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・初期投資費：約 144 億円</li> <li>・修繕更新費：約 255 億円</li> <li>・維持運営費：約 539 億円</li> </ul> <p style="text-align: center;">計：約 938 億円 （1食あたり：約 373 円）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・初期投資費：約 23 億円</li> <li>・修繕更新費：約 40 億円</li> <li>・維持運営費：約 682 億円</li> </ul> <p style="text-align: center;">計：約 745 億円 （1食あたり：約 296 円）</p>

※同一方式により実施するものと仮定した場合（事業期間：40年間、対象校：82校、必要食数：37,000食/日、年間実施日：170日）

※2012（平成24）年時点の経費試算について2020（令和2）年時点に再試算したもの（物価変動等を反映）

## 中学校給食の実施方式毎の必要経費（概算）について

○平成24年（2012年）時点

（単位：百万円）

	自校調理方式	親子調理方式	給食センター方式	民間デリバリー方式
初期投資費（国庫補助除く）				
施設設備整備	13,389	5,523	11,783	1,421
備品購入	403	403	363	403
人件費	214	214	214	107
管理運営	264	310	199	0
その他（物価変動なし）	0	0	80	0
小計	14,270	6,450	12,639	1,931
修繕更新費				
施設設備整備	23,450	8,000	19,777	677
備品購入	2,824	2,824	2,541	2,823
小計	26,274	10,824	22,318	3,500
維持管理・運営費				
人件費	47,820	43,546	25,883	5,190
管理運営	5,697	21,107	11,375	64,974
その他（物価変動なし）	11,345	9,861	16,967	0
小計	64,862	74,514	54,225	70,164
合計（百万円/40年）	105,407	91,787	89,182	75,596
1食あたり費用（円/日）	397	346	336	285

※事業期間：40年間、対象校：82校、必要食数：39,000食、年間実施日：170日

× 物価指数変化率・必要食数の減

○令和2年（2020年）時点・再試算

（単位：百万円）

	自校調理方式	親子調理方式	給食センター方式	民間デリバリー方式
初期投資費（国庫補助除く）				
施設設備整備	15,268	6,638	13,525	1,707
備品購入	461	461	414	461
人件費	218	218	218	109
管理運営	266	313	200	0
その他（物価変動なし）	0	0	80	0
小計	16,213	7,630	14,437	2,277
修繕更新費				
施設設備整備	26,742	9,616	22,594	813
備品購入	3,226	3,226	2,903	3,226
小計	29,968	12,842	25,497	4,039
維持管理・運営費				
人件費	48,782	44,423	26,404	5,295
管理運営	5,514	21,233	11,336	62,882
その他（物価変動なし）	10,763	9,355	16,135	0
小計	65,059	75,011	53,875	68,177
合計（百万円/40年）	111,240	95,483	93,809	74,493
1食あたり費用（円/日）	442	380	373	296

※事業期間：40年間、対象校：82校、必要食数：37,000食、年間実施日：170日

## 給食センターの他都市事例について

### 【政令指定都市①】

#### ○概要

名称	供用開始	対象校数	調理能力	敷地面積	延床面積	事業手法
南部C	H29. 9	中 22 校	15,000 食	8,705 m <sup>2</sup>	7,230 m <sup>2</sup>	P F I 方式
中部C	H29. 12	中 14 校	10,000 食	7,187 m <sup>2</sup>	4,753 m <sup>2</sup>	P F I 方式
北部C	H29. 12	中 12 校	6,000 食	2,758 m <sup>2</sup>	4,217 m <sup>2</sup>	P F I 方式

#### ○施設の活用

- ・ 備蓄倉庫を設置し、災害発生時には備蓄物資や調達可能な食材を活用して炊き出しを提供するほか、配送車両を活用して調理した食材や支援物資を避難所に配送するなど、防災時の活用を想定して施設を整備
- ・ 子どもたちへの給食を通じた食育の推進に貢献するため、施設内に見学通路を設置するほか、食育講座や出前授業等を実施

#### ○その他

- ・ 近隣への配慮として騒音対策や臭気対策を徹底
- ・ 高効率照明など環境配慮技術を導入（省エネルギー・環境への配慮）

### 【政令指定都市②】

#### ○概要

名称	供用開始	対象校数	調理能力	敷地面積	延床面積	事業手法
第1C	H26. 9	中 20 校 特 2 校	13,000 食	13,177 m <sup>2</sup>	6,751 m <sup>2</sup>	P F I 方式
第2C	H28. 8	中 21 校 特 2 校	13,000 食	12,605 m <sup>2</sup>	5,832 m <sup>2</sup>	P F I 方式
第3C	R 2. 10	中 22 校 特 1 校	15,000 食	12,998 m <sup>2</sup>	6,416 m <sup>2</sup>	P F I 方式

※いずれも既存の給食センターの建替整備によるもの

#### ○施設の活用

- ・ 災害発生時に極力被害を受けない堅固な施設とするとともに、炊き出しが可能となるような調理設備を導入
- ・ 備蓄倉庫を設置し、災害発生から3日間分の食事を調理可能（1千食/日）
- ・ 食育に資する給食環境の整備として調理室見学通路を設置するほか、児童生徒や保護者、市民等に分かりやすい給食情報を提供

#### ○その他

- ・ 省エネルギー設備の導入や再生可能エネルギーの利用
- ・ 障がい者雇用を推進

## 【近隣市①】

### ○概要

名称	供用開始	対象校数	調理能力	敷地面積	延床面積	事業手法
東部C	H30. 4	中 10 校	7,000 食	6,100 m <sup>2</sup>	3,999 m <sup>2</sup>	公設民営方式
西部C	H28. 9	中 3 校	3,000 食	4,246 m <sup>2</sup>	2,020 m <sup>2</sup>	公設民営方式

### ○施設の活用

- ・ひとり暮らし高齢者の安否確認や孤立防止のほか、食への楽しみや関心を高めてもらうこと等を目的として、高齢者を対象にコミュニティセンターで中学校給食を提供  
(現在は新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催を中止)

### ○その他

- ・脱臭装置の設置等により臭気対策を徹底
- ・ベストミックス熱源システム（電気・ガスによる効率的な熱源の組み合わせ）の導入により、光熱水費や環境不可を低減

## 【近隣市②】

### ○概要

名称	供用開始	対象校数	調理能力	敷地面積	延床面積	事業手法
北部C	H29. 12	中 16 校	8,000 食	5,852 m <sup>2</sup>	3,615 m <sup>2</sup>	公設民営方式
(仮称)南部C	R 4. 1	中 12 校	8,000 食	7,683 m <sup>2</sup>	3,672 m <sup>2</sup>	公設民営方式

### ○施設の活用

- ・食育の推進、地産地消の推進、食物アレルギー対応、防災運用に配慮

### ○その他

- ・周辺環境に配慮した施設の整備運営
- ・再生可能エネルギーの有効活用や廃棄物の減量化・再資源化など環境に配慮

## 【近隣市③】

### ○概要

名称	供用開始	対象校数	調理能力	敷地面積	延床面積	事業手法
(仮称)給食C	R 4. 1	中 17 校	11,000 食	9,700 m <sup>2</sup>	5,500 m <sup>2</sup>	P F I 方式

### ○施設の活用

- ・災害時に対応するため、プロパンガス式の移動式煮炊き釜を設置するほか、停電時にはガスコージェネレーションにより発電し、必要な設備に電力を供給（災害時には一時的に避難者を受け入れ）

### ○その他

- ・屋上室外機などの騒音を低減するため、屋上周囲に遮音壁を設置
- ・調理臭気は脱臭装置を介して屋上より排気するなど臭気対策を徹底

### (その他の主な事例)

- ・災害時用の可動式炊き出し釜を設置し、地域の防災訓練等で活用
- ・夏休み期間中等に学童保育に給食を提供
- ・臨時休業時に発生した給食の余剰食材をこども食堂に提供
- ・持続可能な開発目標（SDG s）達成への取り組みとして、省エネルギー化を図るとともに廃棄物の減量や再資源化など環境負荷の低減に配慮
- ・総合食育センターとして整備し、食育や地産地消を推進する拠点として活用
- ・市民の健康増進や地元食材のPRを目的として給食センターにレストランを併設
- ・給食室の老朽化や人口減少への対応として小・中学校一体的な給食センター方式に集約化

## 中学校給食における給食時間・給食内容について

### 1. 神戸市の現状

#### (1) 中学校の校時表（一例）

時刻	時間	内容
8:30～8:50	20分	HR・朝学
8:50～9:40	50分	1校時
9:50～10:40	50分	2校時
10:50～11:40	50分	3校時
11:50～12:40	50分	4校時
12:40～13:00	20分	給食
13:00～13:20	20分	昼休み
13:25～14:15	50分	5校時
14:25～15:15	50分	6校時
15:15～15:25	10分	HR
15:25～15:40	15分	清掃
15:40～	—	部活動

※



※給食時間を25分に設定している学校もある

#### 【参考】小学校の校時表（一例）

時刻	時間	内容
8:30～8:40	10分	朝の時間
8:40～9:25	45分	1校時
9:35～10:20	45分	2校時
10:20～10:40	20分	20分休み
10:40～11:25	45分	3校時
11:35～12:20	45分	4校時
12:20～13:00	40分	給食
13:00～13:20	20分	昼休み
13:20～13:35	15分	清掃
13:35～14:20	45分	5校時
14:30～15:15	45分	6校時
15:15～15:30	15分	帰りの時間
15:30～	—	下校



#### (2) 中学校の給食内容

- 献立内容：主食（米飯）、副食（3～4品）、牛乳
- 食器：ポリプロピレン製（ランチボックス）
- アレルギー対応：なし



## 2. 他都市の状況

### 【政令指定都市①】

#### (1) 中学校の校時表 (一例)

時刻	時間	内容
8:25~8:35	10分	朝学活・集会
8:35~8:45	10分	朝学習
8:45~9:35	50分	1校時
9:45~10:35	50分	2校時
10:45~11:35	50分	3校時
11:45~12:35	50分	4校時
12:35~13:20	45分	給食・昼休み
13:25~14:15	50分	5校時
14:25~15:15	50分	6校時
15:20~15:40	20分	清掃・終学活
15:40~	—	部活動



#### (2) 給食内容

- 献立内容：主食（米飯、パン等）、副食（3品程度が基本）、牛乳
- 食器：ポリプロピレン製
- アレルギー対応：除去食対応

### 【政令指定都市②】

#### (1) 中学校の校時表 (一例)

時刻	時間	内容
8:30~8:35	5分	HR
8:40~9:30	50分	1校時
9:40~10:30	50分	2校時
10:40~11:30	50分	3校時
11:40~12:30	50分	4校時
12:30~13:10	40分	給食
13:10~13:30	20分	昼休み
13:35~14:25	50分	5校時
14:35~15:25	50分	6校時
15:25~15:40	15分	清掃
15:45~15:55	10分	HR
15:55~	—	部活動



#### (2) 給食内容

- 献立内容：主食（米飯、パン等）、副食（3品程度が基本）、牛乳
- 食器：ポリエチレンナフタレート（PEN）樹脂製、強化磁器製
- アレルギー対応：除去食対応、代替食対応

【政令指定都市③】

(1) 中学校の校時表 (一例)

時刻	時間	内容
8:20~8:25	5分	HR
8:25~8:45	20分	朝読書・朝学習
8:55~9:45	50分	1校時
9:55~10:45	50分	2校時
10:55~11:45	50分	3校時
11:55~12:45	50分	4校時
12:45~13:15	30分	給食
13:15~13:45	30分	昼休み
13:45~14:00	15分	清掃
14:10~15:00	50分	5校時
15:10~16:00	50分	6校時
16:05~16:15	10分	HR
16:15~	—	部活動

※給食時間を35分に設定している学校もある



※



(2) 給食内容

- 献立内容：主食（米飯、パン等）、副食（3品程度が基本）、牛乳
- 食器：ポリエチレンナフタレート（PEN）樹脂製
- アレルギー対応：除去食対応、代替食対応

.....

【近隣市①】

(1) 中学校の校時表 (一例)

時刻	時間	内容
8:20~8:30	10分	朝読書
8:30~8:40	10分	HR
8:50~9:40	50分	1校時
9:50~10:40	50分	2校時
10:50~11:40	50分	3校時
11:50~12:40	50分	4校時
12:40~13:25	45分	給食・昼休み
13:25~14:15	50分	5校時
14:25~15:15	50分	6校時
15:25~15:35	10分	HR
15:35~15:55	20分	清掃
16:00~	—	部活動



(2) 給食内容

- 献立内容：主食（米飯、パン等）、副食（3品程度が基本）、牛乳
- 食器：ポリエチレンナフタレート（PEN）樹脂製
- アレルギー対応：除去食対応

【近隣市②】

(1) 中学校の校時表 (一例)

時刻	時間	内容
8:25~8:40	15分	朝学活
8:45~9:35	50分	1校時
9:45~10:35	50分	2校時
10:45~11:35	50分	3校時
11:45~12:35	50分	4校時
12:35~13:10	35分	給食
13:10~13:30	20分	昼休み
13:35~14:25	50分	5校時
14:35~15:25	50分	6校時
15:25~15:40	15分	清掃
15:40~15:55	15分	終学活
15:55~	—	部活動



(2) 給食内容

- 献立内容：主食（米飯、パン等）、副食（3品程度が基本）、牛乳
- 食器：ポリプロピレン製
- アレルギー対応：除去食対応

.....

【近隣市③】

(1) 中学校の校時表 (一例)

時刻	時間	内容
8:10~8:20	10分	始業・朝学習
8:25~8:35	10分	朝学活
8:40~9:30	50分	1校時
9:40~10:30	50分	2校時
10:40~11:30	50分	3校時
11:40~12:30	50分	4校時
12:30~13:20	50分	給食・昼休み
13:20~14:10	50分	5校時
14:20~15:10	50分	6校時
15:10~15:30	20分	清掃
15:30~15:40	10分	終学活
15:40~	—	部活動



(2) 給食内容

- 献立内容：主食（米飯、パン等）、副食（3品程度が基本）、牛乳
- 食器：ポリエチレンナフタレート（PEN）樹脂製
- アレルギー対応：除去食対応

## 神戸市学校給食委員会委員名簿

◎委員長

区分	分野	役職等	氏名
有識者	学識経験者	大阪府立大学名誉教授 神戸学院大学栄養学部助教 甲南大学経営学部教授	植村 興 小林 麻貴 西村 順二 ◎
保護者	P T A	神戸市立小学校P T A連合会会長 神戸市立中学校P T A連合会会長 〃	熊谷 紀子 古場 宏規※ <sup>1</sup> 富士 莊貴※ <sup>2</sup>
学校	小学校長代表	丸山ひばり小学校長 湊小学校長 成徳小学校長 魚崎小学校長	池田 豊樹※ <sup>3</sup> 宮本 晃郎※ <sup>4</sup> 山崎 悦子※ <sup>3</sup> 山本 直子※ <sup>4</sup>
	中学校長代表	長峰中学校長 湊翔楠中学校長 義務教育学校港島学園（後期課程）校長	田中 浩一 檜垣 真章※ <sup>3</sup> 柳田 竜一※ <sup>4</sup>
	特別支援学校長代表	青陽須磨支援学校長	本條 誠
行政	教育委員会事務局	学校支援部長	竹森 永敏
	(一財) 神戸市 学校給食会	常務理事	古田 隆

(敬称略、50音順)

- ※1 ~令和3年6月
- ※2 令和3年7月から
- ※3 令和3年4月から
- ※4 ~令和3年3月

# 神戸市学校給食委員会実施要綱

令和元年8月1日

教育長決定

(趣旨)

第1条 神戸市立学校における学校給食の円滑な運営並びに食育の推進を図るため、学校給食に関する課題及び食育について専門的な見地及び保護者、学校関係者等から幅広く意見を求めることを目的として、「神戸市学校給食委員会」(以下「委員会」という。)を開催する。

(内容)

第2条 委員会において、次の各号に掲げる案件について意見を求めるものとする。

- (1) 学校給食の現状と課題に関すること
- (2) 学校給食費に関すること
- (3) 食育推進のための施策に関すること
- (4) その他学校給食に関すること

(委員)

第3条 委員会に参加する委員は次に掲げる者のうちから、教育長が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験を有する者
- (2) 学校関係者の代表者
- (3) 保護者の代表者
- (4) 前3号に掲げる者の他ほか、教育長が特に必要があると認める者

(任期)

第4条 委員の任期は、学識経験者については任期を3年、その他の委員については1年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(委員長の指名等)

第5条 教育長は、委員の中から委員長を指名する。

2 委員長は、会の進行をつかさどる。

3 教育長は委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けた時は、前項の職務を代行する者を指名する。

(関係者の出席)

第6条 教育長は、必要があると認めるときは、委員会に委員以外の者の出席を求め、意見を聴取することができる。

(部会)

第7条 委員会には、必要に応じて小学校・特別支援学校給食部会、中学校給食部会(以下「部会」という。)を置く。

2 部会長、部会委員会は委員会委員のうちから、教育長が指名する。

3 部会長は、会の進行をつかさどる。

4 教育長は部会長に事故があるとき、又は部会長が欠けた時は、前項の職務を代行する者を指名する。

(会議の公開)

第8条 委員会は、これを公開とする。ただし、次のいずれかに該当する場合で教育長が公開しないと決めたときは、この限りでない。

(1) 神戸市情報公開条例(平成13年神戸市条例第29号)第10条各号に該当すると認められる情報について意見交換を行う場合

(2) 委員会を公開することにより公正かつ円滑な委員会の進行が著しく損なわれると認められる場合

2 委員会の傍聴については、神戸市有識者会議傍聴要綱(平成25年3月27日市長決定)を適用する。

(施行細目の委任)

第9条 この要綱に定めるもののほか、委員会の開催に必要な事項は教育委員会事務局学校支援部長がこれを定める。

附 則 (令和元年8月1日決裁)

(施行期日)

1 この要綱は、令和元年8月1日から施行する。

(小学校給食・食育推進委員会開催要綱及び神戸市中学校給食運営会議開催要綱の廃止)

2 小学校給食・食育推進委員会開催要綱(平成31年4月1日教育長決定)及び神戸市中学校給食運営会議開催要綱(平成31年3月1日教育長決定)は、廃止する。

## 神戸市学校給食委員会の開催経過

### 1. 令和2年度神戸市学校給食委員会

- ・日時：令和3年3月10日（水曜）午前10時30分から午前11時55分
- ・場所：神戸市教育委員会事務局 教育委員会会議室
- ・議事：中学校給食について  
今後の中学校給食について

### 2. 令和3年度第1回神戸市学校給食委員会

- ・日時：令和3年4月21日（水曜）午前10時30分から午前12時00分
- ・場所：神戸市教育委員会事務局 教育委員会会議室
- ・議事：中学校給食の全員喫食制への移行に向けた基本的事項について  
今後の中学校給食に関する保護者アンケートについて

### 3. 令和3年度第2回神戸市学校給食委員会【書面開催】

- ・日 程：令和3年5月24日（月曜）～同年5月28日（金曜）
- ・開催方法：書面開催（上記日程に各委員へ資料送付のうえ書類等で意見聴取）  
※新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う緊急事態宣言が発令したため
- ・報告事項：今後の中学校給食に関する保護者アンケートの実施結果について  
民間事業者へのサウンディング調査の実施結果について
- ・議 事：中学校給食の全員喫食制における実施方式の比較検討について

### 4. 令和3年度第3回神戸市学校給食委員会

- ・日時：令和3年6月11日（金曜）午後2時00分から午後3時30分
- ・場所：神戸市総合教育センター601号
- ・議事：中学校給食の全員喫食制における実施方式の検討について

### 5. 令和3年度第4回神戸市学校給食委員会

- ・日時：令和3年7月7日（水曜）午前10時00分から午前11時30分
- ・場所：神戸市教育委員会事務局 教育委員会会議室
- ・議事：中学校給食の全員喫食制における実施方式の検討について  
中学校給食における給食時間・給食内容について

### 6. 令和3年度第5回神戸市学校給食委員会

- ・日時：令和3年8月4日（水曜）午後3時00分から午後4時30分
- ・場所：神戸市教育委員会事務局 教育委員会会議室
- ・議事：神戸市学校給食委員会の意見のまとめについて

### 7. 令和3年度第6回神戸市学校給食委員会

- ・日時：令和3年8月18日（水曜）午後3時00分から午後〇時〇分
- ・場所：神戸市教育委員会事務局 教育委員会会議室
- ・議事：「中学校給食の全員喫食制への移行に向けて〔報告書〕」について