

中学校給食の現状と課題

1. 経緯

- 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」の最終意見を踏まえ、同年 3 月に教育委員会において「神戸市中学校給食実施方針」を策定し、中学校給食の実施が決定された。
- 平成 26 年 3 月には、教育委員会で「神戸市中学校給食の実施概要」を決定し、デリバリー（ランチボックス）方式により、平成 26 年度中に中学校給食の実施を目指すことが決定された。
- 平成 26 年 11 月に 33 校で先行実施し、平成 29 年 2 月には全市 82 校で中学校給食の実施に至った。

2. 現状

（1）概要

- ・実施方式：デリバリー（ランチボックス）方式
- ・実施時期：平成 26 年 11 月～ 33 校
平成 29 年 2 月～ 82 校（全校実施）
- ・実施方針：全員喫食を基本（ただし、家庭弁当の持参も可）

（2）給食費

- ・単価：300 円／食
- ※前払い制を採用し、クレジットカード又はコンビニエンスストア等で納付
- ※払込金額：6,000 円、12,000 円、27,000 円の 3 種類

（3）給食内容

- ・内 容：主食（ごはん）、副食（おかず 4 品程度）、汁物（冬場など）、牛乳
- ・献立方針：学校給食摂取基準をもとに年間献立計画を作成し、多様な食品を使い、栄養量の確保を図るとともに、バランスのとれた献立を目指す。また、子供たちの人気料理や新しいメニューを取り入れ、特色ある献立（行事献立・季節の料理・各地の郷土料理・外国の料理等）を通じて食文化の継承を図る。
- ・献立回数：192 回（令和元年度）
- ・食材調達：一般財団法人神戸市学校給食会が一括調達（小学校と同様）

(4) 調理等委託事業者

事業者	開始時期	区・ブロック	校数
株式会社コープフーズ (工場：加古郡稲美町)	平成 26 年 11 月～	東灘区、西区	20 校
サンケータリング株式会社 (工場：姫路市)	平成 28 年 11 月～	北区 (北部)	4 校
株式会社万福 (工場：神戸市東灘区)	平成 29 年 1 月～	灘区、中央区	47 校
	平成 29 年 2 月～	兵庫区、北区 (東部、中部、南部) 長田区、須磨区	
株式会社グルメサービス (工場：加古川市)	平成 29 年 2 月～	垂水区	11 校

※工場で調理された給食は、衛生管理基準に基づき、適切な温度管理のもと、各学校の配膳室に配送

(5) 申込方法

- ・ 1 ヶ月単位の予約
- ※卒業時まで毎月予約が入る「給食自動予約プラン」又は毎月手続きが必要な「インターネット予約」の 2 通り（「給食自動予約プラン」が初期設定）

(6) 喫食率

- ・ 36% (平成 30 年度)

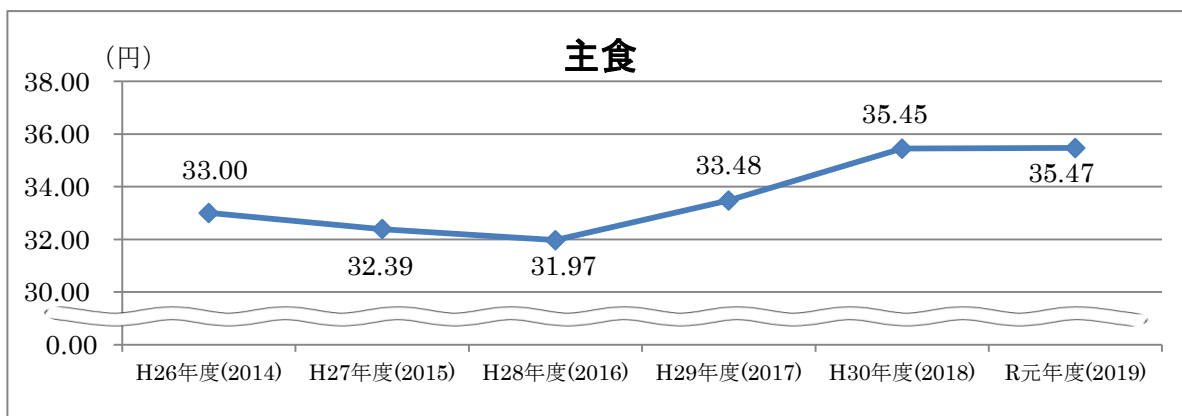
3. 課題

- 中学校における食育の「生きた教材」として給食の充実を図るとともに、喫食率向上に向けた給食内容の抜本的な魅力化の検討
- 体格や運動量、嗜好など個人差が大きい成長期にある中学生の望ましい食生活・食習慣の形成 (学校給食摂取基準に基づく栄養量の確保、学校・家庭との連携による食育の推進)
- 利用者 (生徒・保護者) ニーズを的確に把握するとともに、それを踏まえた給食内容の魅力化並びに給食利用における利便性の向上

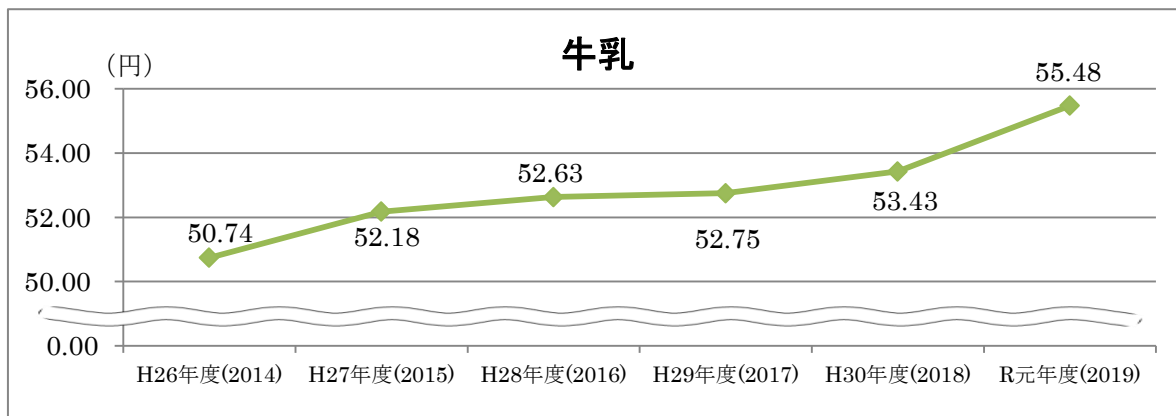
4. 給食費の内訳

- 中学校給食が開始された平成 26 年度と令和元年度を比較すると、主食と牛乳の価格上昇により副食に使用できる価格が減少している。
- 給食費（1食あたり 300 円）に収まるように献立内容を工夫しながら、魅力あるメニューの提供に取り組んでいる。

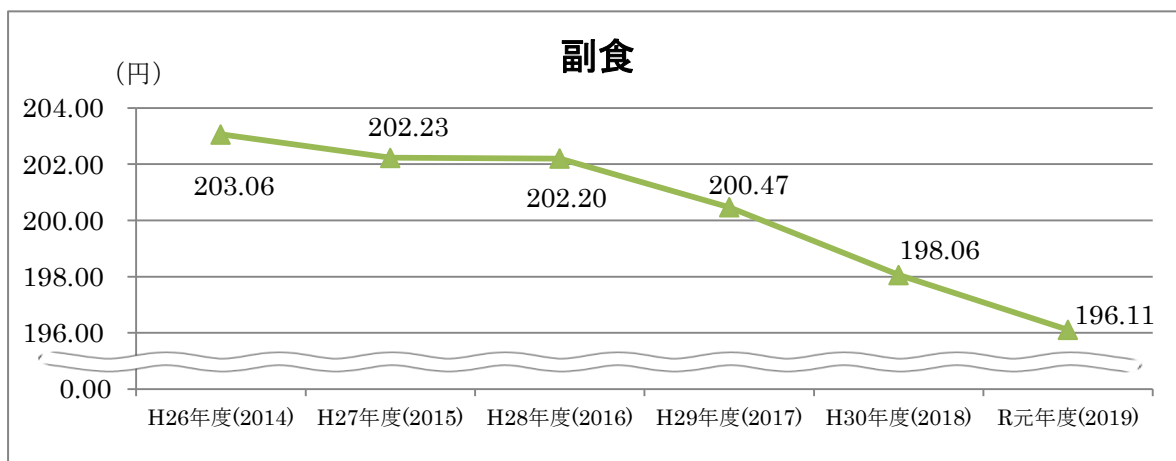
(1) 主食価格（一食あたり単価の推移）



(2) 牛乳価格（一食あたり単価の推移）

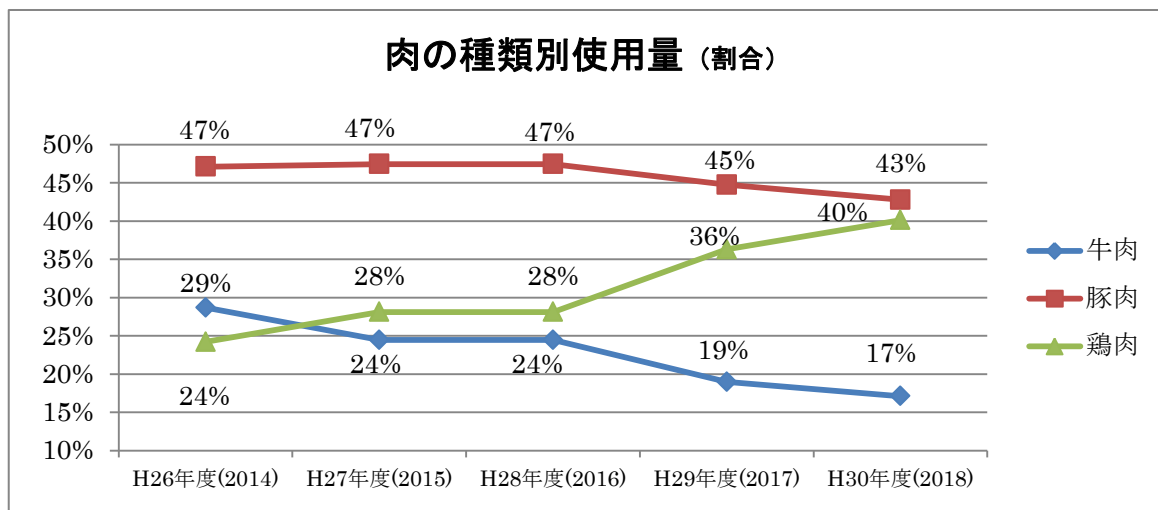


(3) 副食価格（一食あたり単価の推移）



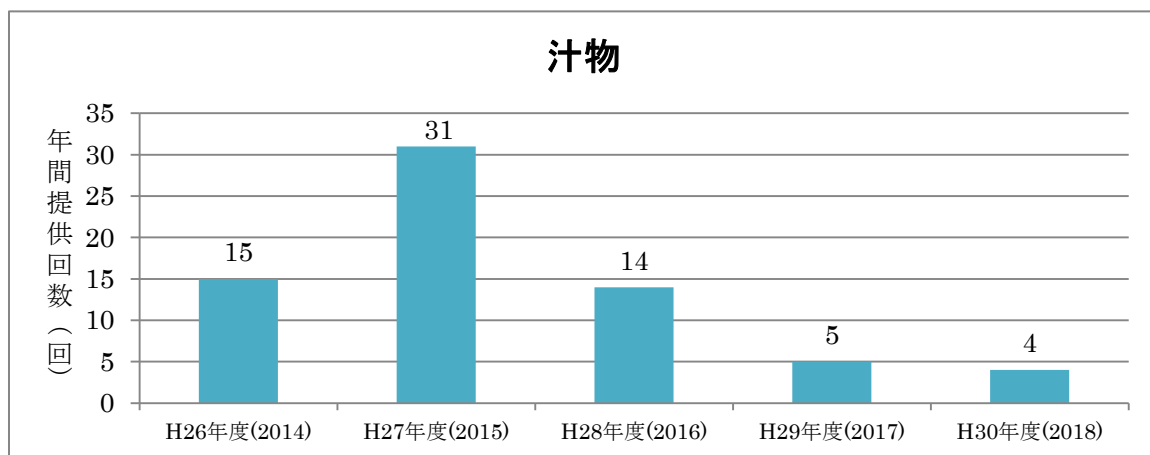
<参考：副食に使用できる価格の減少に伴う影響と対応>

(1) 肉の種類別使用量の割合（年間）



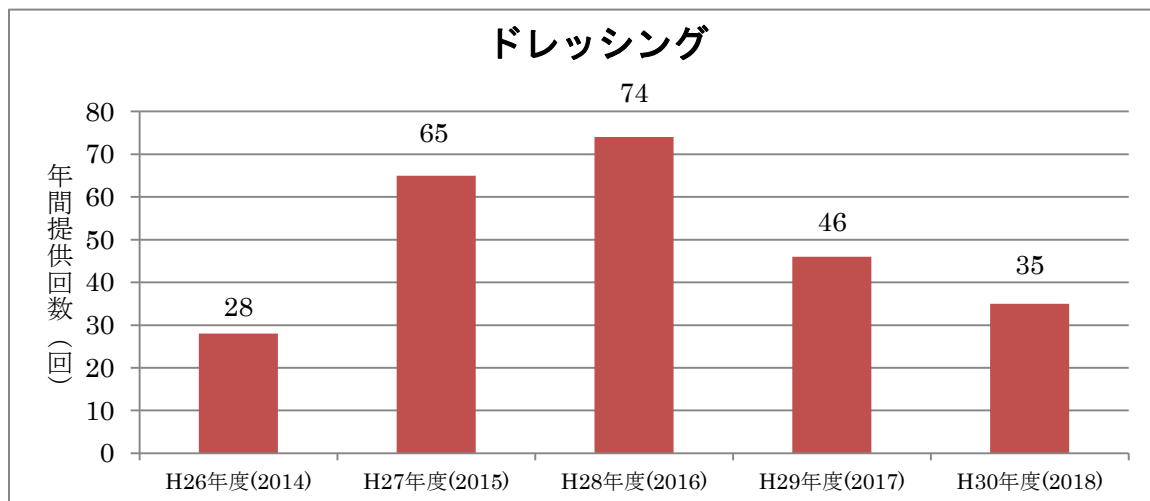
(2) 汁物の提供回数（年間）

※平成 26 年度は 5 ヶ月分（11 月～ 3 月）



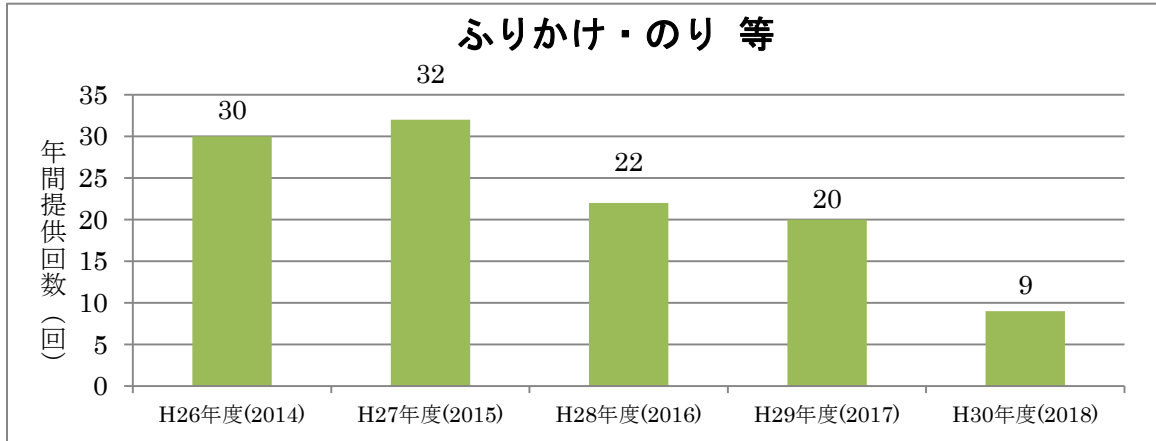
(3) ドレッシングの提供回数（年間）

※平成 26 年度は 5 ヶ月分（11 月～ 3 月）



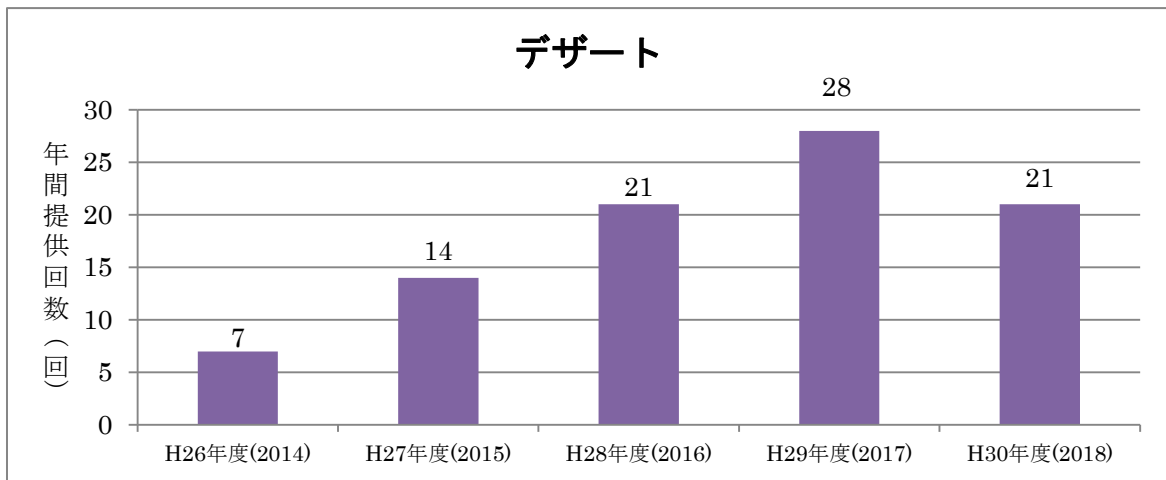
(4) ふりかけ・のり等の使用回数 (年間)

※平成 26 年度は 5 ヶ月分 (11 月～3 月)



(5) デザートの使用回数 (年間)

※平成 26 年度は 5 ヶ月分 (11 月～3 月)



5. 喫食率の推移

○ 例年、年度当初の 4 月は相対的に喫食率が高く、年度末にかけて減少傾向にある。

	平成 26 年度		平成 27 年度		平成 28 年度	
	11 月	3 月	4 月	3 月	4 月	3 月
1 年生	67.2%	48.4%	59.5%	44.0%	54.3%	45.7%
2 年生	59.4%	47.6%	43.8%	42.4%	41.9%	33.9%
3 年生	44.6%	25.3%	44.1%	30.6%	40.5%	20.2%
全 体	56.9%	40.3%	49.1%	39.0%	45.5%	33.2%

	平成 29 年度		平成 30 年度		令和元年度	
	4 月	3 月	4 月	3 月	4 月	7 月
1 年生	57.8%	37.6%	49.7%	33.7%	44.6%	38.0%
2 年生	42.4%	37.2%	36.6%	32.9%	32.7%	31.9%
3 年生	31.9%	28.6%	36.2%	33.7%	32.1%	31.8%
全 体	43.8%	34.4%	40.7%	33.4%	36.5%	33.9%

6. 魅力化に向けた取り組み

(1) 献立内容の工夫・充実（主なもの）

①小学校給食での人気メニューの提供

- ・小学校給食で馴染みのあるメニューを中学校給食で提供
（ハンバーグ、唐揚げ、カレーなど）

②温かいメニューの提供

- ・レトルトメニューの開発・提供 [月2回程度]
（ベジタブルカレー、ハッシュドビーフ、麻婆豆腐、デミグラスソース、トマトソース）
- ・汁物（すまし汁・みそ汁等）の提供 [冬場（11～2月）に月1回程度]

③神戸らしいメニュー（神戸市産食材や神戸発祥の料理）の提供

- ・神戸市内で生産されている食材をできる限り使用した「神戸特産ランチ」を提供
- ・「ぼっかけ焼きそば」、「すき焼き」、「イカナゴのくぎ煮」など、神戸メニューを提供

④中学生のアイデアメニュー募集・新メニューとして献立への採用

- ・中学生が食べたい献立のアイデアメニューを募集し、入賞メニューを献立として採用
※平成30年度～実施（平成31年2月献立より提供：ラタトゥイユ、ちゃんちゃん焼き等）

⑤ラグビーワールドカップ2019神戸試合出場チーム献立の提供

- ・神戸試合出場国チームにちなんだメニューを献立として提供（令和元年9・10月）
※（例）イングランド：フィッシュ&チップス、アメリカ：ポークチャップ 等

(2) ランチボックスのリニューアル

- ・現行のランチボックスが耐用年数を迎えるため、給食がよりおいしく、楽しく感じてもらえるような神戸らしいデザインのランチボックスにリニューアル（予定）
※現在、製作事業者を公募中

(3) 小学校6年生向け中学校給食試食体験の実施

- ・中学校給食の利用促進のため、中学校入学前の小学校6年生を対象に中学校給食の試食体験会を実施
※平成29年度～実施

(4) 給食カレンダーへの神戸出身アスリートからのメッセージ掲載

- ・給食の魅力発信のため、給食カレンダーに神戸出身の有名アスリートからのメッセージを掲載
※坂本花織選手（フィギュアスケート）、藤谷壮選手（サッカー選手）

7. 利用者ニーズの把握

(1) 中学校における保護者向け試食会の開催

- 中学生の保護者を対象に試食会を開催し、中学校給食を喫食いただきながら、意見交換を行うとともに、アンケートを実施（平成30年度：延べ45校、参加人数891人）

（主な意見）※平成29年度集計

・おいしい、思ったよりおいしい	322件
・野菜が多いなど栄養のバランスもよい	224件
・全員喫食にしてほしい	130件
・ごはんが温かい	122件
・おかずが冷たい	106件
・衛生面でよく考えられている、安心できる	98件
・献立や味付が工夫されている	95件
・給食の時間が短い	83件
・容器の色がオレンジ色で料理が映えない	68件
・家で食べない献立の味でよい	53件

(2) 中学校給食に関するアンケートの実施

- 中学校給食の充実に向けて、生徒や保護者の意識やニーズを把握するため、全生徒及び保護者を対象に「中学校給食に関するアンケート」を実施

- ・対象者：市立中学校の全生徒及び保護者
- ・実施日：令和元年6～7月
- ・回収率：約80%（生徒：約90%、保護者：約70%）

※現在、結果を集計・分析中