

今後の中学校給食のあり方について

答申

平成27年4月

相模原市立中学校給食検討委員会

答申にあたって

相模原市の中学校給食は、平成 18 年 11 月に設置した「相模原市立中学校給食あり方懇話会」からの提言を受け、平成 20 年 11 月に「相模原市立中学校完全給食実施方針」を策定し、この実施方針に基づき、市内中学校 37 校のうち城山学校給食センター及び津久井学校給食センター所管の 7 校についてはセンター方式を継続するとともに、他の 30 校については選択制のデリバリー方式を導入し、全校で完全給食が実施されています。

デリバリー方式においても、市の管理栄養士が給食の献立作成、食材の選定から発注まで直接担当し、調理及び配送業務については、民間の調理事業者と 5 年間の長期契約を締結し、平成 22 年 11 月から南部地域の 15 校、平成 23 年 10 月からは北部地域の 15 校を加え実施されているところです。

このデリバリー方式による中学校給食については、南部地域の調理業務委託契約期間が平成 26 年度末で終了することから、これまでの中学校給食における実施状況を踏まえ、平成 25 年 6 月 7 日、相模原市教育委員会から「中学校給食実施状況の検証及び評価」、「今後の中学校給食の提供方法及び平成 27 年度以降の方針」について、平成 26 年 3 月を目途に検討するよう諮問をいただきました。

当検討委員会においては、中学校給食に関する課題解決に向け検討を重ねてきましたが、生徒等へのアンケート調査の実施の必要性等から、検討期間を 1 年間延長し、その間に具体的な施策へ向けた汁物の試行実施など、2 年間にわたり計 9 回の会議の開催や、中学校での給食実施状況の視察を行い、中学校給食に関する実態把握、生徒の学校生活、食生活等の実態も踏まえ、議論を深めてきました。

ここに当検討委員会として、相模原市にふさわしい今後の中学校給食のあり方について方向性を取りまとめましたので答申いたします。

教育委員会におかれましては、当検討委員会からの答申内容を十分踏まえていただき、できるだけ早期に答申内容が実現できるよう改善を図り、生徒たちの給食がこれまで以上に充実していくことを強く願います。こうした給食の充実は、近年、学校教育において必要とされている食育の観点からも意義が非常に大きく、豊かな食生活や成長期にある生徒の心身ともに健康の保持増進のみならず、学校更には日々のより豊かで健やかな生活の充実につながると期待しております。

平成 27 年 4 月

相模原市立中学校給食検討委員会
会長 吉岡 有紀子

目 次

1 . 中学校給食の現状	1
2 . 相模原市立中学校給食検討委員会の経過	2
3 . 中学校給食の検証と課題	4
4 . モデル事業の実施	2 6
5 . 給食実施方式による費用比較	3 4
答申 ~ 今後の中学校給食のあり方について ~	3 7
補足資料	
SPSSを用いた分析結果	4 2
資料	
相模原市立中学校給食検討委員会の開催経過	4 4
相模原市立中学校完全給食実施方針（平成 20 年 11 月策定）	4 6
相模原市立中学校給食検討委員会委員名簿	5 2
相模原市立中学校給食検討委員会規則	5 3

本答申書における数値について、割合を合算している表は、小数点以下第 2 位を四捨五入しているため、100%にならない場合があります。

1. 中学校給食の現状

(1) 中学校給食の実施方式

本市の中学校における給食の実施状況は、平成 22 年 11 月 1 日から南部地域の 15 校、平成 23 年 10 月 31 日から北部地域の 15 校でデリバリー方式による給食(以下、「デリバリー給食」という。)が実施されたことにより、給食センター方式により実施している 7 校を含め、市内の全 37 校で完全給食が実施されています。

表 1 学校別給食実施方式

給食実施方式	学校数	実施中学校	
デリバリー方式	30 校	A ブロック	大野南、上鶴間、大野台、谷口、新町、鷓野森、東林
		B ブロック	相陽、相模台、麻溝台、緑が丘、相武台、弥栄、若草、由野台
		C ブロック	大野北、共和、中央
		D ブロック	上溝、田名、清新、上溝南
		E ブロック	大沢、旭、相原、小山、内出、北相、内郷、藤野
給食センター方式 (城山学校給食センター)	2 校	相模丘、中沢	
給食センター方式 (津久井学校給食センター)	5 校	中野、串川、鳥屋、青野原、青根	

(2) デリバリー給食の喫食状況

平成 22 年度から開始したデリバリー給食の喫食状況については、平成 22 年度の年間喫食率は 58.6%でしたが、毎年微減となり、平成 26 年度では、44.9%となっています。

表 2 年間喫食率

年度	22 年度 1	23 年度 2	24 年度	25 年度	26 年度
喫食率	58.6%	53.9%	49.0%	46.4%	44.9%

1 平成 22 年 11 月 1 日から南部校 15 校で実施。

2 北部校 15 校は平成 23 年 10 月 31 日から給食開始し、全 30 校で実施。

2. 相模原市立中学校給食検討委員会の経過

(1) 相模原市立中学校給食検討委員会の設置

平成 22 年度から開始したデリバリー給食については、平成 26 年度末に南部校 (15 校) の調理業務委託の長期契約が終了し、平成 27 年度以降の調理業務委託の業者選定も必要となることから、現在のデリバリー給食実施の検証・評価を行い、既存のセンター校も含めた今後の中学校給食のあり方等について検討することを目的に平成 25 年 6 月に教育委員会から諮問を受け、平成 25 年度末を期限に答申することとされていました。

当初は 1 年間の設置予定でしたが、デリバリー給食並びに給食に関する実態や意識等に関するアンケート調査結果等をよく踏まえながら更に議論を深める必要が生じたため、設置期間を 1 年間延長し、平成 26 年度末までとしました。

(2) 教育委員会からの諮問事項

- ・中学校給食実施状況の検証及び評価について
- ・今後の中学校給食の提供方法及び平成 27 年度以降の方針について

(3) 諮問理由

デリバリー給食については、市内 30 校で実施していますが、平成 26 年度末には、平成 22 年 11 月から実施している南部地域 15 校の調理業務委託の長期契約が終了します。

このため、中学校デリバリー給食実施状況の検証及び評価を行い、センター校も含めた今後の中学校給食の提供方法及び平成 27 年度以降の方針について、検討するよう諮問がありました。

(4) 検討の経過

平成 25 年度は、相模原市の中学校給食のあり方についての理想と課題、現状におけるメリットや課題などを整理し、長期的な視点での改善のあり方と、その方向性に向けての短期的な改善の方策について検討しました。

その検討に当たっては、中学校給食の現状と課題等を把握し、デリバリー給食の改善に向けた取り組みの検討を行う基礎資料とするため、アンケート調査を実施しました。

アンケート調査は、デリバリー給食実施校の生徒、保護者、教職員、調理事業者を対象に実施し、デリバリー給食並びに給食に関する実態や意識 (満足度や給食への希望、学校教育上の効果等)、生徒の生活習慣や食習慣、食への興味や関心、食嗜好、食育への理解等を調査し、このアンケート調査結果を基に、「温かいものの提供」や「給食時間の確保」「ご飯の量」等のデリバリー給食の課題を抽出し、改善に向けた具体的な取り組みの検討を行いました。

平成 26 年度は、前年度の検討結果を踏まえ、デリバリー給食の短期的な改善の方策について検討を行い、その中から「温かい汁物の提供」「ご飯の量の選択制(小盛りご飯の提供)」について、相武台中学校に御協力いただき、モデル事業として実施しました。

モデル事業の実施期間中には、学校での配膳等の状況や生徒の喫食状況の確認のため委員による視察を実施し、事業終了時には、生徒、保護者、教職員、給食配膳員、調理事業者を対象にアンケート調査を行い、モデル事業の内容について、デリバリー給食の短期的な改善の方策としての効果について検証を行いました。

(検討委員会の開催経過は、P44 資料参照)

3. 中学校給食の検証と課題

(1) 検証の目的及び内容

中学校給食の検証及び考察を行うため、アンケート調査により中学校給食の現状と課題を把握することを目的に、相模原市立中学校完全給食実施方針（以下「実施方針」という。）に基づき、デリバリー給食並びに給食に関する実態や意識（満足度や給食への希望、学校教育上の効果等）、生徒の普段の生活習慣や食習慣、食への興味や関心、食嗜好、食育への理解等について生徒、保護者、教職員を対象にアンケート調査を実施しました。

(2) アンケート調査方法

検討委員会では、生徒をはじめ保護者、教職員の実情の把握が必要との認識に立ち、デリバリー給食を実施している30校の1年生から3年生の生徒、保護者及び教職員を対象に平成25年10月22日から11月8日にかけてアンケート調査を実施しました。

生徒及び保護者は、各学年とも調査対象人数に偏りがないよう学校ごとに調査対象の学年を指定した上で1クラスを抽出した結果、計1,038人（生徒の有効回答者1,032人、保護者の有効回答者839人）を対象とし、教職員は、常勤及び再任用職員の計1,033人（有効回答者935人）を対象に実施しました。

各学校では、主に帰りの会等の学級活動の時間を活用し、学級担任等が生徒に直接配布し実施しました。保護者については、封筒に入れたアンケート調査票を生徒に配布し、家庭に持ち帰ってもらい、後日生徒を通じて提出をしていただきました。また、教職員についても、封筒に入れたアンケート調査票を配布してもらい、記入後提出をしていただきました。

このアンケート調査の回収率については、生徒が約99%、保護者が約81%、教職員が約91%という結果でした。

検証に当たっては、アンケート調査結果に基づき、次の項目について検証を行いました。

(3) アンケート調査結果

ア デリバリー給食の現状

(ア) 喫食状況

デリバリー給食の現状について、喫食率については前出表2のとおり、毎年減少傾向にありますが減少幅は小さくなっています。

今回実施したアンケート調査結果における生徒の給食の喫食状況については、「ほぼ毎日」食べているが約47%で最も高く、「週に2~3回」及び「週1回程度」を含めた「給食を食べている生徒」の割合は全体で約59%で、「食べたことはあるが、今は利用していない」が約21%、「一度も食べたことがない」が約17%

となっており、「給食を食べていない生徒」の割合は全体で約 38%となっています。

表3 喫食状況（生徒へのアンケート調査結果）

選 択 肢	男 子				女 子				不 明		合 計				
	1年	2年	3年	計	1年	2年	3年	計	1年	3年	1年	2年	3年	計	割合
ほぼ毎日	113	83	88	284	88	41	70	199	0	0	201	124	158	483	46.8
週に2～3回	15	15	15	45	20	16	8	44	0	0	35	31	23	89	8.6
週1回程度	6	5	7	18	8	5	7	20	0	0	14	10	14	38	3.7
食べている生徒の合計	134	103	110	347	116	62	85	263	0	0	250	165	195	610	59.1
食べている生徒の割合	25.1	19.3	20.6	65.1	23.4	12.5	17.1	53.0	0.0	0.0	24.2	16.0	18.9	59.1	
食べたことはあるが今は利用していない	28	35	39	102	13	45	52	110	0	0	41	80	91	212	20.5
一度も食べたことがない	28	15	24	67	44	31	34	109	0	0	72	46	58	176	17.1
食べていない生徒の合計	56	50	63	169	57	76	86	219	0	0	113	126	149	388	37.6
食べていない生徒の割合	10.5	9.4	11.8	31.7	11.5	15.3	17.3	44.2	0.0	0.0	10.9	12.2	14.4	37.6	
未回答	7	4	6	17	4	7	3	14	1	2	12	11	11	34	3.3
総計	197	157	179	533	177	145	174	496	1	2	375	302	355	1,032	100.0

(イ) 牛乳の飲用

牛乳の飲用については、「ほぼ毎日飲んでいる」が約 59%で最も高く、「飲んでいない」が約 31%となっています。男女別では、男子の約 71%が「ほぼ毎日飲んでいる」と回答していることに対し、女子は約 46%で男子よりも約 25 ポイント低い状況となっています。このため、牛乳を飲んでいない女子の割合が約 41%という状況になっています。

表4 牛乳の飲用（生徒へのアンケート調査結果）

選 択 肢	男 子		女 子		未 記 入		合 計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
ほぼ毎日飲んでいる	379	71.1	230	46.4	0	0.0	609	59.0
週に2～3回飲んでいる	21	3.9	32	6.5	1	33.3	54	5.2
週1回程度	9	1.7	24	4.8	0	0.0	33	3.2
飲んでいない	113	21.2	202	40.7	0	0.0	315	30.5
アレルギーや乳糖不耐症があり飲めない	6	1.1	3	0.6	0	0.0	9	0.9
未記入	5	0.9	5	1.0	2	66.7	12	1.2
計	533	100.0	496	100.0	3	100.0	1,032	100.0

(ウ) 満足度について

給食への満足度については、「どちらかといえば満足していない」が約 35%、「満足していない」が約 31%で、生徒の給食に対する満足度が低い結果となっています。（有効回答者 1,032 人のうち、給食を食べていると回答した生徒 610 人。）

表 5 給食への満足度（生徒へのアンケート調査結果）

選択肢	男子		女子		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
満足している	29	8.4	16	6.1	45	7.4
どちらかといえば満足している	89	25.6	74	28.1	163	26.7
どちらかといえば満足していない	103	29.7	109	41.4	212	34.8
満足していない	126	36.3	62	23.6	188	30.8
未回答	0	0.0	2	0.8	2	0.3
計	347	100.0	263	100.0	610	100.0

給食に対する不満足の原因については、「おいしくない」と感じている生徒が 75%、「見た目が良くない」が約 48%、「温かいものがない」が約 42%で上位となっています。男女別では、「量が少なくもの足りない」、「味が薄い」、「温かいものがない」の項目については、いずれも 10 ポイント以上男子の割合が高くなっています。

表 6 給食への不満足理由（生徒へのアンケート調査結果）

選択肢	男子		女子		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
おいしくない	171	74.7	129	75.4	300	75.0
見た目が良くない	111	48.5	82	48.0	193	48.3
温かいものがない	107	46.7	59	34.5	166	41.5
苦手な食べ物がある	87	38.0	69	40.4	156	39.0
味が薄い	89	38.9	48	28.1	137	34.3
量が多く食べ残してしまう	25	10.9	55	32.2	80	20.0
量が少なくもの足りない	39	17.0	7	4.1	46	11.5
過去に異物混入があった	23	10.0	16	9.4	39	9.8
予約が面倒である	17	7.4	16	9.4	33	8.3
味が濃い	6	2.6	7	4.1	13	3.3
アレルギー対応をしていない	4	1.7	0	0.0	4	1.0
その他	22	9.6	10	5.8	32	8.0
計	701		498		1,199	
有効回答者数	229 人		171 人		400 人	

表 5 給食への満足度に回答した「どちらかといえば満足していない」及び「満足していない」と回答した 400 人の集計。

また、保護者に対するアンケート調査結果においても、生徒同様に「おいしくない」、「温かいものがない」、「見た目が良くないから」が上位項目となっています。

表7 給食への不満足理由（保護者へのアンケート調査結果）上位7項目

選択肢	1年		2年		3年		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
おいしくない	47	70.1	47	74.6	37	57.8	131	67.5
温かいものがない	32	47.8	31	49.2	29	45.3	92	47.4
見た目が良くないから	10	14.9	12	19.0	14	21.9	36	18.6
量が少ないから	11	16.4	13	20.6	9	14.1	33	17.0
予約が面倒だから	9	13.4	14	22.2	10	15.6	33	17.0
入金が面倒だから	10	14.9	13	20.6	10	15.6	33	17.0
味が薄い	9	13.4	6	9.5	7	10.9	22	11.3
有効回答者数	67人		63人		64人		194人	

給食を利用している保護者517人中、「どちらかといえば満足していない」及び「満足していない」と回答した194人の集計。

(エ) 給食の量、味付け、温度

生徒に実施したアンケート調査のうち、ご飯の量については、約66%の生徒が「普通」と感じている一方、男子の約25%が「足りない」、女子生徒の約35%が「多い」と感じている結果となっています。

また、おかずの量についても、ご飯の量と同様の結果となっています。（有効回答者1,032人のうち、給食を食べていると回答した生徒610人。）

表8 ご飯の量（生徒へのアンケート調査結果）

選択肢	男子		女子		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
多い	15	4.3	91	34.6	106	17.4
普通	244	70.3	160	60.8	404	66.2
足りない	86	24.8	12	4.6	98	16.1
未回答	2	0.6	0	0.0	2	0.3
計	347	100.0	263	100.0	610	100.0

表9 おかずの量（生徒へのアンケート調査結果）

選択肢	男子		女子		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
多い	44	12.7	72	27.4	116	19.0
普通	199	57.3	171	65.0	370	60.7
足りない	83	23.9	15	5.7	98	16.1
未回答	21	6.1	5	1.9	26	4.3
計	347	100.0	263	100.0	610	100.0

給食の味付けについては、約 52%の生徒が「ちょうど良い」と感じています
が、約 42%の生徒は「薄い」と感じている結果となっています。男女別では、
男子生徒の方が「薄い」と感じている割合が高くなっています。（有効回答者
1,032 人のうち、給食を食べていると回答した生徒 610 人。）

表 10 給食の味付け（生徒へのアンケート調査結果）

選択肢	男子		女子		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
濃い	16	4.6	17	6.5	33	5.4
ちょうど良い	161	46.4	155	58.9	316	51.8
薄い	163	47.0	90	34.2	253	41.5
未回答	7	2.0	1	0.4	8	1.3
計	347	100.0	263	100.0	610	100.0

給食の温度については、ご飯の温度は「温かい」、「ちょうど良い」を合わせ
ると約 88%ですが、おかずの温度では、「どちらかというと冷たい」、「冷たい」
を合わせると約 91%という結果となっています。（有効回答者 1,032 人のうち、
給食を食べていると回答した生徒 610 人。）

表 11 ご飯の温度（生徒へのアンケート調査結果）

選択肢	男子		女子		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
温かい	150	43.2	113	43.0	263	43.1
ちょうど良い	152	43.8	123	46.8	275	45.1
冷たい	45	13.0	26	9.9	71	11.6
未回答	0	0.0	1	0.4	1	0.2
計	347	100.0	263	100.0	610	100.0

表 12 おかずの温度（生徒へのアンケート調査結果）

選択肢	男子		女子		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
ちょうど良い	28	8.1	20	7.6	48	7.9
どちらかというと冷たい	90	25.9	90	34.2	180	29.5
冷たい	227	65.4	150	57.0	377	61.8
未回答	2	0.6	3	1.1	5	0.8
計	347	100.0	263	100.0	610	100.0

(オ) 給食時間

給食時間については、生徒の約 46%が「ちょうど良い」、約 49%が「短い」という結果で、ほぼ半数程度に分かれています。

表 13 給食時間（生徒へのアンケート調査結果）

選 択 肢	男子		女子		未記入		合計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
長い	33	6.2	10	2.0	0	0.0	43	4.2
ちょうど良い	236	44.3	242	48.8	0	0.0	478	46.3
短い	263	49.3	240	48.4	1	33.3	504	48.8
未記入	1	0.2	4	0.8	2	66.7	7	0.7
計	533	100.0	496	100.0	3	100.0	1,032	100.0

また、当検討委員会の委員によりアンケート調査結果を分析したところ、給食時間が短いと感じていない生徒は、短いと感じる生徒よりも 1.4 倍喫食率が高いと考えられ、給食時間が延びることにより、喫食数も増加することが見込まれる結果となっています。（解析結果の詳細は、P42 の補足資料参照）

(カ) 残食の状況

給食の残食については、「豆・豆製品類」が約 49%、「野菜類」が約 48%、「藻類」が約 44%で高い割合となっています。また、「牛乳」が約 6%、「肉類」が約 10%、「果物類・その他」が約 13%で、残食の割合が低くなっています。（有効回答者 1,032 人のうち、給食を食べていると回答した生徒 610 人。）

表 14 残食の状況（生徒へのアンケート調査結果）

選択肢		男子		女子		計	
		人数	割合	人数	割合	人数	割合
主食	白米	15	4.3	98	37.3	113	18.5
	パン	46	13.3	42	16.0	88	14.4
主菜	魚類	72	20.7	60	22.8	132	21.6
	肉類	25	7.2	38	14.4	63	10.3
	卵類	86	24.8	68	25.9	154	25.2
	豆・豆製品類	152	43.8	148	56.3	300	49.2
副菜	野菜類	168	48.4	124	47.1	292	47.9
	芋類	86	24.8	67	25.5	153	25.1
	藻類	138	39.8	130	49.4	268	43.9
牛乳等	牛乳	14	4.0	23	8.7	37	6.1
	乳類	66	19.0	64	24.3	130	21.3
デザート	果物類・その他	41	11.8	41	15.6	82	13.4
計		909		903		1,812	
有効回答者数		347 人		263 人		610 人	

(キ) 給食に求めること

デリバリー給食は、実施方針に基づき実施していますが、給食に求める内容については、保護者及び教職員では「栄養バランス」、「衛生面や食材の安全性の配慮」、「温かい汁物の提供」について上位となっており、保護者と教職員では割合に違いがあるものの、求める内容は共通した結果になっています。

表 15 給食に求めること（保護者へのアンケート調査結果）

選択肢	1年		2年		3年		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
栄養バランス	251	89.0	212	84.1	262	85.9	725	86.4
衛生面や食材の安全性の配慮	181	64.2	145	57.5	185	60.7	511	60.9
温かい汁物の提供	147	52.1	120	47.6	148	48.5	415	49.5
安価な給食費	113	40.1	87	34.5	100	32.8	300	35.8
給食時間の確保	97	34.4	98	38.9	97	31.8	292	34.8
変化に富んだ献立	112	39.7	76	30.2	99	32.5	287	34.2
友達や先生と食べる共食	96	34.0	64	25.4	80	26.2	240	28.6
ご飯の量が選べる	44	15.6	39	15.5	65	21.3	148	17.6
地元食材の活用	42	14.9	32	12.7	66	21.6	140	16.7
食育の推進	47	16.7	35	13.9	51	16.7	133	15.9
アレルギーへのきめ細かな対応	36	12.8	27	10.7	36	11.8	99	11.8
その他	13	4.6	14	5.6	17	5.6	44	5.2
計	1,179		949		1,206		3,334	
有効回答者数	282人		252人		305人		839人	

表 16 給食に求めること（教職員へのアンケート調査結果）

選択肢	男性		女性		不明		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
栄養バランス	383	72.8	319	79.4	3	42.9	705	75.4
衛生面や食材の安全性の配慮	204	38.8	220	54.7	2	28.6	426	45.6
温かい汁物の提供	204	38.8	160	39.8	1	14.3	365	39.0
安価な給食費	226	43.0	123	30.6	1	14.3	350	37.4
変化に富んだ献立	189	35.9	156	38.8	1	14.3	346	37.0
アレルギーへのきめ細かな対応	197	37.5	130	32.3	1	14.3	328	35.1
地元食材の活用	109	20.7	114	28.4	1	14.3	224	24.0
友達や先生と食べる共食	113	21.5	80	19.9	0	0.0	193	20.6
食育の推進	83	15.8	86	21.4	0	0.0	169	18.1
生徒のご飯量の選択制	83	15.8	79	19.7	1	14.3	163	17.4
その他	35	6.7	15	3.7	1	14.3	51	5.5
計	1,826		1,482		12		3,320	
有効回答者数	526人		402人		7人		935人	

(ク) デリバリー給食実施による学校教育上の効果

デリバリー給食を実施したことによる学校教育上の効果については、約72%の教職員が「弁当を持ってこられない生徒にバランスの取れた給食の確保がある」という回答で最も多い結果となっており、「経済的な援助を受けている生徒が給食を食べられるようになった」も約33%となっています。

表17 学校教育上の効果(教職員へのアンケート調査結果)

選択肢	男性		女性		性別不明		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
弁当を持ってこられない生徒に バランスの取れた給食の確保がある	364	69.2	304	75.6	4	57.1	672	71.9
経済的な援助を受けている生徒が 給食を食べられるようになった	188	35.7	116	28.9	3	42.9	307	32.8
配膳や片付けにより生徒の 協調性・協働性を養う	154	29.3	134	33.3	1	14.3	289	30.9
生徒の健康の保持増進を図る	147	27.9	101	25.1	0	0.0	248	26.5
好き嫌いをなくす食育上の効果がある	50	9.5	48	11.9	0	0.0	98	10.5
同じ食事を食べる事による 仲間意識の養成を図る	42	8.0	51	12.7	0	0.0	93	9.9
給食を利用した学習効果がある	22	4.2	16	4.0	0	0.0	38	4.1
その他	15	2.9	6	1.5	0	0.0	21	2.2
計	982		776		8		1,766	
有効回答者数	526人		402人		7人		935人	

イ 食生活・食習慣の現状

(ア) 朝食の喫食状況

生徒の朝食の喫食状況は、「必ず毎日食べる」が約78%で最も高く、「ほとんど食べない」と「全く食べない」を合わせると約7%が食べていない状況となっています。

表 18 朝食の喫食状況（生徒へのアンケート調査結果）

選 択 肢	男子		女子		未記入		合計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
必ず毎日食べる	428	80.3	379	76.4	0	0.0	807	78.2
週に4~5日食べる	44	8.3	53	10.7	0	0.0	97	9.4
週に2~3日食べる	18	3.4	20	4.0	0	0.0	38	3.7
ほとんど食べない	20	3.8	24	4.8	0	0.0	44	4.3
全く食べない	18	3.4	10	2.0	1	33.3	29	2.8
未記入	5	0.9	10	2.0	2	66.7	17	1.6
計	533	100.0	496	100.0	3	100.0	1,032	100.0

(イ) 朝食を食べない理由

上記(ア)の朝食の喫食状況のうち、朝食を「必ず毎日食べる」以外の生徒の朝食を食べない理由については、「食べる時間がないから」が約43%で、「食欲がないから」が約26%となっています。

表 19 朝食を食べない理由（生徒へのアンケート調査結果）

選 択 肢	男子		女子		未記入		合計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
食べる時間がない	46	46.0	44	41.1	0	0.0	90	43.3
食欲がない	21	21.0	31	29.0	1	100	53	25.5
食べなくても平気	8	8.0	14	13.1	0	0.0	22	10.6
朝食の用意がない	3	3.0	2	1.9	0	0.0	5	2.4
太りたくない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他	19	19.0	14	13.1	0	0.0	33	15.9
未記入	3	3.0	2	1.9	0	0.0	5	2.4
計	100	100.0	107	100.0	1	100.0	208	100.0

(ウ) 起床時間

起床時間については、「午前6時台」が約42%、「午前7時台」が約41%、「午前6時より前」が約13%となっています。

表20 起床時間(生徒へのアンケート調査結果)

選 択 肢	男子		女子		未記入		合計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
午前6時より前	76	14.3	57	11.5	1	33.3	134	13.0
午前6時台	210	39.4	226	45.6	0	0.0	436	42.2
午前7時台	222	41.7	201	40.5	0	0.0	423	41.0
午前8時以降	21	3.9	10	2.0	0	0.0	31	3.0
未記入	4	0.8	2	0.4	2	66.7	8	0.8
計	533	100.0	496	100.0	3	100.0	1,032	100.0

(エ) 就寝時間

生徒の就寝時間は、「午後11時台」が約32%、「午後10時台」と「午前0時台」がともに約21%となっています。

また、男女別では、女子生徒の方が男子生徒よりも就寝時間が遅い傾向となっています。

表21 就寝時間(生徒へのアンケート調査結果)

選 択 肢	男子		女子		未記入		合計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
午後9時より前	22	4.1	9	1.8	0	0.0	31	3.0
午後9時台	38	7.1	17	3.4	0	0.0	55	5.3
午後10時台	117	22.0	103	20.8	0	0.0	220	21.3
午後11時台	168	31.5	158	31.9	1	33.3	327	31.7
午前0時台	103	19.3	116	23.4	0	0.0	219	21.2
午前1時以降	77	14.4	90	18.1	0	0.0	167	16.2
未記入	8	1.5	3	0.6	2	66.7	13	1.3
計	533	100.0	496	100.0	3	100.0	1,032	100.0

ウ 食への関心・興味

(ア) 給食だよりの活用

給食では、献立表とともに毎月給食だよりを発行しています。生徒の利用状況は、「あまり読んでいない」及び「読んでいない」を合わせると約62%を占め、あまり活用されていない結果となっています。

また、保護者については、「いつも読んでいる」及び「ときどき読んでいる」を合わせると約64%とあり、保護者は生徒よりも活用している結果となっています。

当検討委員会の委員によりアンケート調査結果を分析したところ、給食だよりを読んでいる保護者は、読んでいない方よりも約3倍の喫食率と考えられ、給食だよりを読んでいただくことにより喫食数も増加することが見込まれる結果となっています。(解析結果の詳細は、P42の補足資料参照)

表22 給食だよりの活用状況(生徒へのアンケート調査結果)

選 択 肢	男子		女子		未記入		合計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
いつも読んでいる	38	7.1	44	8.9	0	0.0	82	7.9
ときどき読んでいる	145	27.2	155	31.3	0	0.0	300	29.1
あまり読んでいない	145	27.2	149	30.0	0	0.0	294	28.5
読んでいない	202	37.9	145	29.2	1	33.3	348	33.7
未記入	3	0.6	3	0.6	2	66.7	8	0.8
計	533	100.0	496	100.0	3	100.0	1,032	100.0

表23 給食だよりの活用状況(保護者へのアンケート調査結果)

選 択 肢	1年		2年		3年		合計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
いつも読んでいる	95	33.7	69	27.4	83	27.2	247	29.4
ときどき読んでいる	100	35.5	106	42.1	88	28.9	294	35.0
あまり読んでいない	52	18.4	52	20.6	77	25.2	181	21.6
読んでいない	30	10.6	19	7.5	40	13.1	89	10.6
未記入	5	1.8	6	2.4	17	5.6	28	3.3
計	282	100.0	252	100.0	305	100.0	839	100.0

(イ) 食育に期待する内容

生徒への「食育に期待する内容」について、保護者及び教職員へのアンケート調査結果では、「朝・昼・夕の3食を規則正しく食べる」、「家族や友人等と一緒に楽しく食べること」、「いただきますなど、食事への感謝」などが上位となっています。

このことは、保護者も教職員も生徒への「食育が重要」とあるという認識を持っているという結果となっています。

表 24 食育の内容で期待すること（保護者へのアンケート調査結果）

選択肢	1年		2年		3年		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
朝・昼・夕の3食を規則正しく食べる	248	87.9	206	81.7	244	80.0	698	83.2
家族や友人と一緒に楽しく食べること	181	64.2	153	60.7	199	65.2	533	63.5
食事の前後に「いただきます」など感謝をあらわすこと	178	63.1	156	61.9	179	58.7	513	61.1
食事のマナーを学ぶこと	169	59.9	124	49.2	140	45.9	433	51.6
食を通じて健康について学ぶこと	138	48.9	109	43.3	132	43.3	379	45.2
食べ物の栄養について学ぶこと	121	42.9	94	37.3	118	38.7	333	39.7
安全な食べ物の知識を学ぶこと	89	31.6	56	22.2	80	26.2	225	26.8
調理の体験をすること	73	25.9	65	25.8	79	25.9	217	25.9
伝統食や行事食などを学ぶこと	73	25.9	51	20.2	51	16.7	175	20.9
食材や食品の選び方を学ぶこと	57	20.2	44	17.5	51	16.7	152	18.1
その他	7	2.5	4	1.6	8	2.6	19	2.3
計	1,334		1,062		1,281		3,677	
有効回答者数	282人		252人		305人		839人	

表 25 食育の内容で期待すること（教職員へのアンケート調査結果）

選択肢	男性		女性		性別不明		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
朝・昼・夕の3食を規則正しく食べる	414	78.7	340	84.6	3	42.9	757	81.0
食事の前後に「いただきます」など感謝をあらわすこと	293	55.7	263	65.4	3	42.9	559	59.8
食事のマナーを学ぶこと	294	55.9	246	61.2	1	14.3	541	57.9
家族や友人と一緒に楽しく食べること	280	53.2	238	59.2	2	28.6	520	55.6
食を通じて健康について学ぶこと	194	36.9	183	45.5	1	14.3	378	40.4
食べ物の栄養について学ぶこと	123	23.4	110	27.4	0	0.0	233	24.9
安全な食べ物の知識を学ぶこと	85	16.2	84	20.9	1	14.3	170	18.2
伝統食や行事食などを学ぶこと	67	12.7	79	19.7	1	14.3	147	15.7
食材や食品の選び方を学ぶこと	53	10.1	84	20.9	0	0.0	137	14.7
調理の体験をすること	46	8.7	65	16.2	0	0.0	111	11.9
その他	7	1.3	11	2.7	0	0.0	18	1.9
計	1,856		1,703		12		3,571	
有効回答者数	526人		402人		7人		935人	

(4) 検証・考察

アンケート調査結果をもとに、これまでのデリバリー給食の実施について、給食実施方針の実施目的（ア．健康の増進、イ．望ましい食習慣の育成、ウ．明るい社交性の育成、エ．食育の推進）に基づき、次のとおり検証・考察を行いました。

ア 健康の増進

(ア) 給食の栄養バランス

中学校給食は、市の管理栄養士が表 26 の学校給食摂取基準や食品構成表に基づき、献立を作成しています。

このことは、前出表 15 のとおり、保護者が給食に対して求めている栄養バランスが最も大切であるとの要件を満たすもので、生徒が喫食するに相応しく、心身の健康の保持増進と体位の向上など成長期にある生徒のことを考えた栄養バランスの取れた給食が提供されているものと考えます。

また、現在若年性の疾病が課題となっている中で、給食の提供に合わせて、給食だよりや給食ブログをとおして、適切なカロリー(エネルギー量)や塩分を抑えた望ましい食事の必要性を理解することにより、日々の食習慣の育成に効果を持つものと考えます。

また、前出表 3 のとおり、給食の実施によって、生徒の約 47% がほぼ毎日食べている状況があり、栄養バランスの面で給食を食べている生徒の健康増進に寄与していると考えます。

表 26 学校給食摂取基準

区 分	基準値			
	児童 (6～7 歳)	児童 (8～9 歳)	児童 (10～11 歳)	生徒 (12～14 歳)
エネルギー (Kcal)	530	640	750	820
たんぱく質 (g)	20	24	28	30
範囲	16～26	18～32	22～38	25～40
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 25%～30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2 未満	2.5 未満	2.5 未満	3 未満
カルシウム (mg)	300	350	400	450

(イ) 学校教育上の効果

前出表 17 のとおり、約 72%の教職員が「弁当を持ってこられない生徒にバランスの取れた給食の確保がある」という回答があり、そして約 33%の教職員が「経済的な援助を受けている生徒が給食を食べられるようになった」と回答していることから、デリバリー給食の実施によって、生徒にとって給食があるという環境の整備が図られ、健康の増進や食習慣の育成に大きな役割として効果があったものと考えられます。

また、保護者の給食を申し込む理由の中で最も多い理由は「弁当を作るのが大変だから（朝時間がない）」が約 74%という結果から、デリバリー給食を利用することによって、保護者の負担軽減の役割を果たしているものと考えられます。

表 27 給食を申し込む理由（保護者へのアンケート調査結果）

選択肢	1年		2年		3年		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合
弁当を作るのが大変だから (朝時間がないから)	160	78.0	96	70.6	128	72.7	384	74.3
栄養バランスが良いから	119	58.0	81	59.6	100	56.8	300	58.0
安全・安心と思うから	60	29.3	34	25.0	35	19.9	129	25.0
自分(保護者)が決めているから	39	19.0	31	22.8	28	15.9	98	19.0
子供が食べたがっているから	16	7.8	12	8.8	13	7.4	41	7.9
友達が食べているから	12	5.9	6	4.4	4	2.3	22	4.3
おいしいから	8	3.9	2	1.5	3	1.7	13	2.5
その他	11	5.4	13	9.6	18	10.2	42	8.1
合計	425		275		329		1,029	
有効回答者数	205人		136人		176人		517人	

イ 望ましい食習慣の育成

(ア) 牛乳の飲用

牛乳の飲用については、従前は原則、全員飲用としていましたが、平成 22 年 11 月からデリバリー給食を開始したことに伴い、選択制となりました。

カルシウムは、前出表 26 の学校給食摂取基準において、給食 1 回のカルシウム量は 450mg を必要としています。牛乳 200ml に含まれるカルシウム量は 227mg であり、昼食 1 回の飲用で半分以上が摂取できる計算になります。

前出表 4 のとおり生徒へのアンケート調査結果では、牛乳の飲用が低下し、男子の約 71% が毎日飲んでいるものの、男子の約 21%、女子の約 41% の生徒が全く飲んでいない結果となっています。給食だけでは一概に判断できないものの、カルシウムの摂取量が低い可能性も考えられます。

また、独立行政法人日本スポーツ振興センターが平成 22 年度に行った「児童生徒の食事状況等調査報告書（食事状況調査編）」では、中学 2 年生男女のカルシウムの摂取について調査がされています。

表 28 カルシウムの摂取量

区 分	中学 2 年男子	中学 2 年女子
1 日の推奨量	1,000mg	800mg
学校給食あり（中央値）	843mg	659mg
学校給食なし（中央値）	542mg	449mg

推奨量については、厚生労働省策定「日本人の食事摂取基準(2010年版)」を基準としています。

中央値については、有効回答数が中学 2 年男子 752 人、中学 2 年女子 708 人の調査結果による値になります。

表 28 のとおり、1 日あたりのカルシウム摂取量については、学校給食のある日でも男女とも推奨量を下回っており、給食がない日は大幅に下回っている結果となっています。

カルシウムは、成長期にある生徒にとって欠かせない栄養素の一つです。特に、骨格形成には非常に重要で、成人期から高齢期における骨そしょう症の発症を防止するためには、成長期に多くのカルシウムの摂取が必要とされています。

給食における牛乳はカルシウム等の栄養素を容易に、かつ、有効に摂取できることから、健康の増進のためにもより多く摂取ができるよう、乳糖不耐症やアレルギーのある生徒を除き、牛乳の全員飲用について検討が必要と考えます。

(イ) 生活習慣

生徒に実施したアンケート調査においては、前出表 18 の「朝食の喫食状況」及び表 21 の「就寝時間」について、独立行政法人日本スポーツ振興センターが実施した「平成 22 年度児童生徒の食事状況等調査報告書（食生活実態調査編）」における全国平均と相模原市の生徒の状況について比較を行いました。

比較した結果については、本市の生徒は朝食の欠食率が高く、就寝時間も遅い傾向になっています。

こうした状況を改善するためには、給食だより等をとおり、食に関する情報提供以外にも生徒への情報を発信するとともに、保護者に対しても働きかけを更に進めていく必要があります。

また、中学校には、栄養教諭や栄養職員が配置されていませんが、栄養教諭によるネットワーク校の仕組みがあり、食育の授業等が実施できる環境が整っています。こういった仕組みも有効に活用しながら、生徒、保護者や教職員への食育の推進が一層求められます。

表 29 朝食の喫食状況（全国比較）

選 択 肢	相模原市			全 国			割 合 差		
	男子	女子	計	男子	女子	計	男子	女子	計
必ず毎日食べる	80.3	76.4	78.2	85.9	87.3	86.6	5.6	10.9	8.4
週に 4~5 日食べる	8.3	10.7	9.4	9.2	10.1	9.6	0.9	0.6	0.2
週に 2~3 日食べる	3.4	4.0	3.7	1.2	0.7	1.0	2.2	3.3	2.7
ほとんど食べない	3.8	4.8	4.3	3.8	1.9	2.8	0.0	2.9	1.5
全く食べない	3.4	2.0	2.8						

表 30 就寝時間（全国比較）

選 択 肢	相模原市			全 国			割 合 差		
	男子	女子	計	男子	女子	計	男子	女子	計
午後 9 時より前	4.1	1.8	3.0	2.2	1.3	1.8	1.9	0.5	1.2
午後 9 時台	7.1	3.4	5.3	13.3	9.7	11.5	6.2	6.3	6.2
午後 10 時台	22.0	20.8	21.3	40.0	38.4	39.3	18.0	17.6	18.0
午後 11 時台	31.5	31.9	31.7	32.2	35.3	33.7	0.7	3.4	2.0
午前 0 時台	19.3	23.4	21.2	8.5	11.7	10.0	10.8	11.7	11.2
午前 1 時以降	14.4	18.1	16.2	3.7	3.4	3.6	10.7	14.7	12.6

ウ 明るい社交性等の育成

明るい社交性等の育成については、前出表 17 のとおり、「同じ食事を取る事による仲間意識の養成を図る」ことについては、約 10% の回答となっており、デリバリー給食を提供するだけでは、なかなか効果が見られないことから、教育の一環である給食の時間を食育の時間ととらえ、活用していくことが求められます。

エ 食育の推進

(ア) 食育の実施の必要性

食育は、食育基本法において「生きる力」を育むための土台となるものであり、教育の 3 本柱となる知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置づけられています。具体的な実施の手法としては、生徒に直接的に伝える方法、いわゆる学習の場の提供とともに、間接的な方法、つまり給食制度を整えることを初めとした、生徒や保護者、教職員への食環境整備という両面からのアプローチが重要といわれています。

生徒が健全な食生活・食習慣へと行動変容し、心身の健康や QOL を向上していくような取り組みを学校や家庭ですすめるとともに、あらゆる機会をとおして適切な知識や情報の提供等も積極的に推進することによる効果が期待されています。

食情報の提供としては、現在、デリバリー給食を導入し、献立表、給食だよりの発行、保護者の理解を促すための給食試食会や給食ブログといった食環境整備に関わる取り組みを積極的に実施しています。

給食だよりに等には、献立のほか、栄養素やエネルギー、季節の食材、文化や郷土の情報等も適宜掲載されており、情報発信の一つとして発行には一定の効果があつたものと考えられます。

ただし、給食だよりの利用状況については、前出表 22 のとおり生徒に十分活用されていない現状があり、中学生にとって読む関心が高められるような工夫が求められます。

また、中学校における食育活動の現状については、日課の問題、継続的な授業としての食育の実施、給食時間における種々の食情報提供などは不十分で、中学校には栄養教諭や栄養職員の配置がない中でクラスの担任教諭も食育までは実施できていないという現状にあります。

こうした課題を解決する取り組みとして、現在、中学校の家庭科の授業を利用するなど、生徒たちが考える献立メニューを募集する事業が行われており、年間 10 件程度が生徒の提案献立として給食に提供されています。

このような取り組みは、生徒に栄養や食について、関心を持ち考える良い機会となり、健康の増進や食育の推進に役立つものと考えます。

また、在校生の保護者のほか新入生の保護者を対象とした給食試食会も開催され、中学校入学前にデリバリー給食についての理解を深めていただくための取り組みも行われています。

表 31 平成 26 年度試食会実施状況

区分	実施学校数	実施回数	参加者数
在校生保護者	14 校	16 回	473 人
新入生保護者	8 校	8 回	348 人
全体	19 校	24 回	821 人

給食試食会に参加した保護者の感想では、「実際食べたらおいしい」、「味付けが良い」、「年々おいしくなっている」との感想が一番多く、「栄養バランスが良い(家庭では無理)」、「子どもに食べさせたい(利用したい)」が続いています。

表 32 試食会参加者の感想(自由記述)上位 8 項目 (延べ意見数 2,196 件)

内 容	意見の数
実際食べたらおいしい・味付けが良い・年々おいしくなっている	548
栄養バランスが良い(家では無理)	177
子どもに食べさせたい(利用したい)	162
量がちょうど良い	155
この内容で一食 300 円は安い	75
(食べ盛りの子には)全体量が少ない	73
汁物を付けて欲しい	67
栄養士のお話を聞いて良かった	65

中学校給食の試食会については、市の管理栄養士から保護者に対して直接、デリバリー給食の内容や食育について話せる情報伝達の場になっているとともに、平成 25 年度アンケート調査結果における保護者の自由記述欄の内容をみると、「給食が冷たくて不味い」といった意見もある一方で、「試食会に参加し食べてみて美味しいと思った」、「以前に比べ給食も改善され美味しくなった」、「不味いというイメージが変わった」といった意見もあることから、多くの保護者に試食会に参加していただくことにより、給食の状況や食の安全、栄養に関する理解を深めることにつながると考えられます。

今後も、これまで実施してきている試食会の取り組みを拡大、充実させながら、もう一方で、生徒本人に直接的にアプローチできる場としての食育を学校現場において継続的に実施できるよう、取り組む必要性があると考えられます。

(イ) 給食の食材

デリバリー給食で使用する食材は、食材の種類ごとに物資選定を行っています。

野菜・果物

市内の卸売市場と協議し、翌月購入可能な相模原市内産の野菜を依頼し、それ以外の野菜等についても、毎月の落札業者が仕入れ時にできる限り市内産又は県内産を納品しています。

生鮮食品

肉や魚、こんにゃくなどの生鮮食品については、2ヶ月に1回物資選定を行い、価格、配合、産地等を基に業者選定を行っています。

乾物・調味料等

小学校との共同購入物資で選定した物資を除き、各学期に1回物資選定を行い、価格、配合、産地等を基に業者選定を行っています。

冷凍加工品等

コロッケやハンバーグ等の冷凍加工品については、毎月物資選定を行い、価格、配合、産地等を基に業者選定を行っています。

米やパン等

基本的に神奈川県学校給食会をとおして物資購入を行っています。

保護者へのアンケート調査の結果では、前出表15のとおり、約61%が給食に対し、「衛生面や食材の安全性の配慮」について求めています。

中学校給食の食材については、安全・安心な食材を提供するため、市の管理栄養士が市内産、県内産、国産を原則として選定を行い、献立作成、食材の選定・発注まで責任を持って実施しています。

こうした地産地消の取り組みについて、給食だよりや試食会等をとおして保護者に周知していることは、保護者に対しての食材への安心感を一層高めているものと考えられます。

オ 給食の提供等に関すること

(ア) 給食の提供方法

生徒へのアンケート調査結果では、前出表12のとおり「おかずが冷たい」といった割合が高くなっています。このおかずを冷ますことについては、平成8年のノロウイルスによる全国的な大量被害が発生して以降、国の大量調理施設衛生管理マニュアルにおいて、必ず加熱し、調理後喫食までに2時間を超える場合、必ず20℃以下で保存するという条件があることによります。

デリバリー給食開始当初は、冷まして提供することに対し、自校方式の給食とは違い、献立や調理に困難があったものと考えられます。デリバリー給食は冷まして提供するため、冷ましても美味しく食べられる給食の提供についても、引き続き工夫が必要と考えられます。

(イ) 食器について

デリバリー給食では、個人ごとの主食、副食が別々のランチボックス形式として開始されましたが、平成 22 年度の導入当初に主食用のご飯容器に臭いが移り、容器を交換した経過があります。

主食用も副食用もコンテナに入れて教室まで生徒が運搬しますが、現在使用している食器のうち、主食用はコンテナの中に 20 食分入りますが、副食用の食器については、ABS 食器で重い素材のため、16 食までしか副食用コンテナに入れていないことから、効率性が低くなっています。

他都市の使用状況を見ても、ポリプロピレン製の仕様が多くなってきており、衛生面に問題がなく安全性や耐久性に優れていれば、生徒の運搬などの負担を軽減するためにも容器の変更は考える必要があります。

表 33 副食容器の種類

ポリプロピレン製	10 市
ABS 製	2 市

政令指定都市等デリバリー給食実施自治体 12 市の調査（平成 26 年 3 月）

(ウ) 給食時間

デリバリー給食については、給食調理場の整備を必要とせず、導入に当たっての初期投資を大幅に抑える財政上のメリットとともに、食缶を使用せず、個人別のランチボックスを使用することにより、教室内での配膳作業を要しないことから、学校における日課への影響を最小限にとどめる利点があり、導入された経緯があります。給食実施方式の違いによる日課については、表 34 のとおりです。

表 34 給食時間の比較（一例）

区分	デリバリー校		センター校	
登校	8 : 40	8 : 35	8 : 20	8 : 30
朝自学		8 : 40 ~ 8 : 50	8 : 20 ~ 8 : 30	8 : 35 ~ 8 : 45
朝の会	8 : 40 ~ 8 : 50	8 : 50 ~ 9 : 00	8 : 30 ~ 8 : 40	8 : 45 ~ 8 : 55
1 校時 ~	9 : 00 ~ 11 : 50	9 : 10 ~ 12 : 00	8 : 50 ~ 12 : 40	9 : 05 ~ 11 : 55
給食	11 : 55 ~ 12 : 10	12 : 10 ~ 12 : 25	12 : 40 ~ 13 : 10	11 : 55 ~ 12 : 25
昼休み	12 : 10 ~ 12 : 30	12 : 25 ~ 12 : 45	13 : 10 ~ 13 : 30	12 : 25 ~ 12 : 45
4・5 校時 ~	12 : 35 ~ 15 : 25	12 : 50 ~ 15 : 40	13 : 35 ~ 15 : 25	12 : 50 ~ 15 : 40
清掃等	15 : 30 ~ 16 : 00	15 : 45 ~ 16 : 15	15 : 25 ~ 15 : 55	15 : 45 ~ 16 : 20
給食準備	5 分	10 分	0 分	0 分
給食時間	15 分	15 分	30 分	30 分
+	20 分	25 分	30 分	30 分
昼休み	20 分	20 分	20 分	20 分

センター校では、配膳の準備があるため、給食時間は 30 分となっています。

給食時間は、学校の日課との関係もありますが、当検討委員会委員による分析結果（P42の補足資料参照）にあるように、給食時間が延びると喫食数も増加する見込があることから、生徒たちが楽しく食事を取り、適切に栄養素が摂取され、健康の増進や望ましい食習慣の育成など、実施方針の目的達成に向けては、給食時間の延長について検討する必要があると考えられます。

（エ）給食予約システム

給食予約については、生徒や保護者の利便性に配慮するため、マークシート方式、パソコン（スマートフォン含む）、携帯電話の3つの予約手段により予約できる仕組みになっています。

デリバリー給食を開始した当初は、「日単位予約のみ」の予約方法だったことから、1ヶ月間全ての給食を予約する場合は、予約する日数分予約画面を開く必要がありました。

このため、平成23年度からは、「日単位予約」に加え、「月単位予約」方式が追加導入され、1ヶ月間全て予約する場合は、一度の操作で1ヶ月間の給食実施日全ての給食予約ができるようになり、予約における利便性の向上を図っています。

また、平成25年4月から生活保護世帯のうち、代理納付の承諾書を福祉事務所に提出した世帯については、給食費を払い込まずに予約できるよう予約システムの改善が行われました。

更に、平成25年10月からは、学校に在籍中の給食予約については、一度申請し登録をすればその学校の卒業時までの給食実施日の予約がされる「在校時一括予約」制度を導入したことにより、予約における利便性は更に向上していると考えられます。

表 35 在校時一括予約登録状況

年月	生徒	教職員	合計
平成 25 年 10 月	3,212 人	189 人	3,401 人
平成 26 年 10 月	4,022 人	201 人	4,228 人

また、生徒及び保護者の給食への不満足理由(表6及び表7のとおり)として、「予約が面倒だから」がそれぞれ約8%、約17%あるものの、当初中学校給食を導入した時点から比べると改善が図られています。

検証・考察の結果

学校給食の現状と課題を把握するために行ったアンケート調査では、生徒・保護者・教職員を対象に、デリバリー給食並びに給食に関する実態や意識（満足度や給食への希望、学校教育上の効果等）、生徒の普段の生活習慣や食習慣、食への興味や関心、食嗜好、食育への理解等を視点に実施し、この調査結果から実施方針の目的について検証及び考察を行いました。

検証項目を総括すると、弁当を持参できなかった生徒にも確実に給食の提供ができてきていることなどから、生徒の健康増進が図られていること、市の管理栄養士が立てた献立が、学校給食摂取基準に則り、栄養バランスを考慮し、生徒の身体の成長に寄与していること、給食だよりや給食ブログ等をとおり、食事についての正しい理解をもってもらうための情報発信に努めていることなどから、望ましい食習慣の育成の環境整備が図られており、デリバリー給食の実施について成果があったものと考えます。

また、生徒の提案した献立をメニュー化することにより生徒の食への関心を高めているほか、在校生の保護者や小学6年生の保護者等に対する試食会を実施していることから、徐々にではありますが啓発活動も広がりを見せており、デリバリー給食をとおした食育の推進も図られていると考えます。

なお、アンケート調査結果では、「おいしくない」、「見た目が良くない」、「温かいものがない」、「ご飯の量が多い・少ない」といった意見も実際にあることから、冷ましてもおいしく食べられる献立づくりや温かい給食の提供等を含め、生徒が喫食する中で直接感じている課題対応に向けた改善策をどのように行うのか、また、食育の啓発活動の場を更に広げ、どのような情報を発信していくのかなどが課題として見えてきました。

今後も、中学校給食は生徒の心身の成長や豊かな人間性を育てていく上で大きな影響を持つものであり、生涯にわたって健全に過ごすための基礎となることから、保護者を含め、食に関する知識を高め、楽しみながらより良い食生活が実践できるよう支援する取り組みを進め、改善を図っていく必要が急務であると考えられます。

4. モデル事業の実施

平成 25 年度に実施したアンケート調査結果では、生徒からは、「おかずが冷たい」、「給食時間が短い」、「温かいものがほしい」、「見た目がよくない」、「味が薄い」、「ご飯の量が多い・少ない」等の要望意見が多くあり、また、保護者・教職員からも、「見た目がよくない」、「温かいものを食べさせたい」、「味が薄い」、「食育の必要性」等の意見がありました。

こうした意見をもとに、温かいものの提供、ご飯の量の調整、給食時間の確保、食育のあり方、試食会の実施、小学校メニューの実施、業者の教育など、デリバリー給食の改善すべき課題として掲げ、このうち、検討委員会では、短期的に改善すべき事項のひとつとして、

温かい汁物の提供

ご飯の量の調整

の 2 点について、モデル事業を実施し検討することとしました。

(1) 実施内容

ア 目的

現在のデリバリー給食の改善に向け、アンケート調査結果から要望（意見）の多かった「温かい給食が食べたい」、「ご飯の量が多いまたは少ない」ことについて、モデル事業として実施し、その効果を検証する。

イ 事業の内容

モデル事業の対象校として相武台中学校 1 校を選出し、平成 27 年 1 月の給食(計 15 回)において、生徒及び教職員を対象に、「温かい汁物の提供」と「選択したご飯の量の提供」の 2 点について実施しました。

ウ 実施方法

汁物の提供については、個別容器により 1 月 19 日(月)から連続して 8 回実施しました。

ご飯の量の提供については、現在の量(230g)を普通盛りとして、小盛り(190g)を用意し、どちらか選択した量のご飯を、1 月の 1 ヶ月間提供しました。

また、小盛りご飯で減らした分により、おかわり用ご飯を増やしました。

エ 評価方法

残食の調査

喫食量を比較検証するため、事業実施前(12月)と実施期間(1月)の残食について、主食(普通、小盛り、おかわり別)、副食(おかず別)及び汁物を計量し調査しました。

アンケート調査の実施

モデル事業実施による給食への意識の変化を検証するため、生徒、保護者、教職員を対象にアンケート調査を実施しました。

モデル給食提供に関する観察・実地調査

実施に伴う学校内の配膳室での受入作業、生徒による教室への運搬、教室での配膳等にかかる新たな負荷等について確認しました。

また、調理事業者での調理・盛付の状況等にかかる負荷等についても、調理事業者での確認を行いました。

(2) 実施結果

ア 生徒の喫食状況

生徒の喫食率を比較した場合、相武台中学校の12月までの平均喫食率が50.5%、モデル事業実施期間の1月の喫食率が52.7%となっており、2.2ポイント上昇しています。

また、汁物を提供した日の8日間の喫食率が54.1%で、12月までの平均との比較では、3.6ポイント上昇しています。

表 36 喫食率の比較

区分	4月～12月平均	1月	1月(汁物なし)	1月(汁物あり)
1年生	50.9%	54.8%	53.8%	55.8%
2年生	57.8%	60.8%	59.1%	62.3%
3年生	43.6%	43.0%	42.3%	43.6%
合計	50.5%	52.7%	51.3%	54.1%

男女別の喫食率を比較した場合、男子生徒の方が、女子生徒に比べ約18ポイント高い状況となっています。

表 37 男女別喫食率の比較

学年	1年		2年		3年		合計	
	男	女	男	女	男	女	男	女
汁物なし	65.1%	45.7%	67.7%	49.8%	51.5%	31.4%	60.6%	42.3%
汁物あり	67.7%	47.1%	68.9%	55.0%	53.7%	31.7%	63.1%	44.4%

ご飯の量の選択制については、小盛りご飯を選択する生徒は、男女差があり、男子生徒は少なく約4%で、女子生徒が多く約41%となっています。

表 38 男女別ご飯の量の比較

学年	普通盛り		小盛り		合計	
	男	女	男	女	男	女
食数(1月計)	1,855	825	80	581	1,935	1,406
率	95.9%	58.7%	4.1%	41.3%		

イ 残食量調査の結果

表 39 のとおり調査結果を基に主食(ご飯)の残食を見ると、普通盛りについては、1月の方が約3%12月よりも残食量が多くなっています。また、小盛りについては約33%、おかわり用ごはんについては、約61%が残食となっています。

汁物については、全学年の平均で見ると、残食率は約14%となっており、他の副菜等に比べ低い数値となっています。

学年別では、3年生の残食率が高く、2年生の残食率が低い傾向にあります。

表 39 残食量調査結果

(単位%)

項目	1年生		2年生		3年生		全学年		備考	
	12月	1月	12月	1月	12月	1月	12月	1月		
主食	白米【普通盛り】	5.8	7.4	8.0	7.1	2.0	10.0	5.3	8.2	
	白米【小盛り】		34.0		23.0		41.4		32.8	
	白米【おかわり】		61.7		67.8		52.6		60.7	
	パン	2.4	14.4	5.4	6.2	8.4	13.2	5.4	11.3	
	麺	29.6	33.2	26.8	32.2	40.4	37.4	32.3	34.2	パスタ等
主菜	肉類	19.5	18.4	17.7	11.2	23.5	23.6	20.7	17.3	
	魚類	21.7	31.6	19.6	27.7	26.2	33.4	22.2	31.2	
	卵類	27.3	39.7	31.4	23.8	37.2	50.5	32.9	38.0	
	豆・豆製品類	43.3	36.0	33.5	29.9	33.8	46.2	35.2	37.3	
副菜	野菜類	37.3	39.9	36.3	37.0	43.1	49.9	39.2	42.1	
	芋類	20.5	26.7	19.7	23.1	27.1	35.1	21.6	28.3	
	藻類		40.7		29.1	54.0	41.4	54.0	37.1	
デザート	果物類	25.2	34.1	20.9	26.9	27.4	42.3	25.1	33.5	
	その他デザート	46.0	22.9	41.2	19.0	66.7	22.0	45.5	21.3	
牛乳等	乳類	0.0	17.4	6.5	20.2	25.9	37.4	10.8	20.6	
	牛乳							7.1	6.9	
汁物		19.7		7.9		14.2		14.4		

汁物提供期間中の牛乳の残食量は7.4%

ウ アンケート調査結果

(ア) 生徒

生徒のアンケート調査結果から、汁物の提供については、今回のモデル事業で給食を喫食した生徒のうち、「今後汁物があったほうが良い」が80%以上となっています。

また、普段は給食を利用していない生徒に、どうなったら給食を食べたいか聞いたところ、「温かいものがあつたら」が約42%となっています。

表40 汁物提供の希望度

選択肢	男 子					女 子					合 計				
	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合
毎日あった方がよい	19	22	27	68	49.6	18	21	11	50	49.5	37	43	38	118	49.6
週2-3回程度あつた方がよい	15	12	7	34	24.8	16	11	2	29	28.7	31	23	9	63	26.5
週に1回程度あつた方がよい	2	8	3	13	9.5	2	3	4	9	8.9	4	11	7	22	9.2
無くてもよい	5	8	3	16	11.7	4	1	5	10	9.9	9	9	8	26	10.9
未回答	1	1	4	6	4.4	2	1	0	3	3.0	3	2	4	9	3.8
合計	42	51	44	137	100.0	42	37	22	101	100.0	84	88	66	238	100.0

表41 給食を食べたくなる理由(普段給食を食べていない生徒対象)

選択肢	男 子					女 子					合 計				
	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合
好きなメニューがあつたら	9	5	14	28	45.9	16	10	21	47	43.9	25	15	35	75	44.6
温かいものがあつたら	8	5	12	25	41.0	18	6	21	45	42.1	26	11	33	70	41.7
選択制ではなく、みんなが給食を食べるようになったら	4	3	6	13	21.3	13	2	11	26	24.3	17	5	17	39	23.2
予約が簡単になったら	4	3	5	12	19.7	7	2	6	15	14.0	11	5	11	27	16.1
給食時間が長くなつたら	7	1	2	10	16.4	9	2	4	15	14.0	16	3	6	25	14.9
量が変わつたら	3	1	6	10	16.4	7	3	5	15	14.0	10	4	11	25	14.9
ご飯の量が選べるようになったら	4	2	3	9	14.8	6	2	4	12	11.2	10	4	7	21	12.5
アレルギー対応ができたなら	1	0	1	2	3.3	0	0	1	1	0.9	1	0	2	3	1.8
その他	3	7	7	17	27.9	10	6	15	31	29.0	13	13	22	48	28.6
未回答	0	2	0	2	3.3	0	0	0	0	0.0	0	2	0	2	1.2
有効回答者数	18人	16人	27人	61人		42人	21人	44人	107人		60人	37人	71人	168人	

複数回答、有効回答者数168人

また、汁物の容器について、「開けにくかった」が約81%、「こぼしたことがある」が約18%となっています。

表42 汁物容器

選択肢	男 子					女 子					合 計				
	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合
開けやすかった	4	6	14	24	17.5	5	9	3	17	16.8	9	15	17	41	17.2
開けにくかった	38	44	26	108	78.8	37	28	19	84	83.2	75	72	45	192	80.7
未回答	0	1	4	5	3.6	0	0	0	0	0.0	0	1	4	5	2.1
合計	42	51	44	137	100.0	42	37	22	101	100.0	84	88	66	238	100.0

表43 汁物喫食時の状況

選択肢	男 子					女 子					合 計				
	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合
こぼしたことがある	7	10	3	20	18.5	5	5	4	14	16.7	12	15	7	34	17.7
こぼさなかった	30	31	22	83	76.9	31	23	15	69	82.1	61	54	37	152	79.2
未回答	1	3	1	5	4.6	1	0	0	1	1.2	2	3	1	6	3.1
合計	38	44	26	108	100.0	37	28	19	84	100.0	75	72	45	192	100.0

ご飯の量の選択制については、「今後もあったほうが良い」が約 63%となっています。今回のモデル事業では、小盛りご飯の選択ができましたが、大盛りが欲しいとの意見もありました。

表 44 今後のご飯の量の選択制について

選択肢	男 子					女 子					合 計				
	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合
あった方が良い	25	32	23	80	56.7	30	28	14	72	70.6	55	60	37	152	62.6
なくても良い	14	17	15	46	32.6	10	6	7	23	22.5	24	23	22	69	28.4
未回答	3	4	8	15	10.6	2	3	2	7	6.9	5	7	10	22	9.1
合計	42	53	46	141	100.0	42	37	23	102	42.0	84	90	69	243	100.0

小盛りと普通盛りの容器については、ふたの色を変えて対応しましたが、「分かりにくかった」が約 44%となっています。

おかわり用のご飯の利用については、「おかわりしなかった」が約 77%となっています。

表 45 ご飯の量の違い

選択肢	男 子					女 子					合 計				
	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合
わかりやすかった	18	28	21	67	47.5	21	21	12	54	52.9	39	49	33	121	49.8
わかりにくかった	22	23	18	63	44.7	20	16	9	45	44.1	42	39	27	108	44.4
未回答	2	2	7	11	7.8	1	0	2	3	2.9	3	2	9	14	5.8
合計	42	53	46	141	100.0	42	37	23	102	100.0	84	90	69	243	100.0

表 46 おかわり用ご飯の利用状況

選択肢	男 子					女 子					合 計				
	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合	1年	2年	3年	計	割合
おかわりした	12	11	10	33	23.4	1	1	0	2	2.0	13	12	10	35	14.4
おかわりしなかった	27	38	29	94	66.7	40	33	21	94	92.2	67	71	50	188	77.4
未回答	3	4	7	14	9.9	1	3	2	6	5.9	4	7	9	20	8.2
合計	42	53	46	141	100.0	42	37	23	102	100.0	84	90	69	243	100.0

(イ) 保護者

保護者のアンケート調査結果からも生徒同様に、今後、汁物の提供やご飯の量の選択制を求める回答が約 69%あり、温かい汁物を求める意見が多い中で、冷めてしまうならいらぬ等の意見もありました。ご飯の量の選択についても、生徒同様に大盛りが欲しいとの意見がありました。

表 47 汁物の提供（保護者）

選択肢	1年		2年		3年		合 計												
	男		女		男		女		不明		男		女		計				
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合			
あった方が良い	35	66.0	49	62.0	47	75.8	38	67.9	38	84.4	23	59.0	0	120	75.0	110	63.2	230	68.5
なくても良い	4	7.5	1	1.3	7	11.3	2	3.6	0	0.0	2	5.1	0	11	6.9	5	2.9	16	4.8
給食を利用しないので、どちらでも良い	9	17.0	22	27.8	5	8.1	12	21.4	7	15.6	11	28.2	0	21	13.1	45	25.9	66	19.6
その他	5	9.4	7	8.9	3	4.8	4	7.1	0	0.0	3	7.7	0	8	5.0	14	8.0	22	6.5
未回答	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	0	0.0	0	0.0	2	0.6
合計	53	100.0	79	100.0	62	100.0	56	100.0	45	100.0	39	100.0	2.0	160	100.0	174	100.0	336	100.0

表 48 ご飯の量の選択制（保護者）

選択肢	1年				2年				3年				合計						
	男		女		男		女		男		女		不明	男		女		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	人数	割合	人数	割合	人数	割合
選択制が良い	34	64.2	50	63.3	48	77.4	35	62.5	31	68.9	22	56.4	0	113	70.6	107	61.5	220	65.5
一律が良い	8	15.1	8	10.1	6	9.7	7	12.5	5	11.1	5	12.8	0	19	11.9	20	11.5	39	11.6
給食を利用しないので、どちらでも良い	11	20.8	19	24.1	5	8.1	13	23.2	8	17.8	11	28.2	0	24	15.0	43	24.7	67	19.9
その他	0	0.0	2	2.5	3	4.8	1	1.8	1	2.2	1	2.6	0	4	2.5	4	2.3	8	2.4
未回答	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	0	0.0	0	0.0	2	0.6
合計	53	100.0	79	100.0	62	100.0	56	100.0	45	100.0	39	100.0	2	160	100.0	174	100.0	336	100.0

モデル事業の実施については、「事前に知っていた」が約 58%で一番高いものの、「知らなかった」が約 27%、「通知等を見ていないが、子どもから聞いて知った」が約 13%となっており、学校から配布される給食だより等が十分に家庭で読まれていない結果となっています。

表 49 事前周知

選択肢	1年				2年				3年				合計						
	男		女		男		女		男		女		不明	男		女		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	人数	割合	人数	割合	人数	割合
学校からの通知や給食だよりを見ていたので、事前に知っていた	30	56.6	55	69.6	39	62.9	32	57.1	17	37.8	23	59.0	0	86	53.8	110	63.2	196	58.3
学校からの通知や給食だよりを見ていないが、子供から聞いていたので、事前に知っていた	7	13.2	10	12.7	8	12.9	8	14.3	5	11.1	5	12.8	0	20	12.5	23	13.2	43	12.8
知らなかった	15	28.3	14	17.7	15	24.2	15	26.8	22	48.9	11	28.2	0	52	32.5	40	23.0	92	27.4
未回答	1	1.9	0	0.0	0	0.0	1	1.8	1	2.2	0	0.0	2	2	1.3	1	0.6	5	1.5
合計	53	100.0	79	100.0	62	100.0	56	100.0	45	100.0	39	100.0	2	160	100.0	174	100.0	336	100.0

給食費については、汁物が付くことによって「値上げしても良い」、「現状のまま」など意見が分かれています。

表 50 汁物が付いた場合の給食費

選択肢	1年				2年				3年				合計						
	男		女		男		女		男		女		不明	男		女		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	人数	割合	人数	割合	人数	割合
汁物を毎日付けても、300円のままで維持すべきである	19	35.8	23	29.1	12	19.4	15	26.8	10	22.2	9	23.1	0	41	25.6	47	27.0	88	26.2
汁物を付ける回数を抑えて、値上げしない方が良い	9	17.0	17	21.5	18	29.0	9	16.1	9	20.0	12	30.8	0	36	22.5	38	21.8	74	22.0
汁物が毎日付くなら、値上げしても構わない	10	18.9	12	15.2	10	16.1	13	23.2	12	26.7	4	10.3	0	32	20.0	29	16.7	61	18.2
値上げするなら、汁物はいらぬ	10	18.9	9	11.4	13	21.0	8	14.3	6	13.3	2	5.1	0	29	18.1	19	10.9	48	14.3
汁物が週2-3回程度付くなら、値上げしても構わない	2	3.8	8	10.1	4	6.5	4	7.1	1	2.2	6	15.4	0	7	4.4	18	10.3	25	7.4
その他	2	3.8	7	8.9	4	6.5	7	12.5	5	11.1	4	10.3	0	11	6.9	18	10.3	29	8.6
未回答	1	1.9	3	3.8	1	1.6	0	0.0	2	4.4	2	5.1	2	4	2.5	5	2.9	11	3.3
合計	53	100.0	79	100.0	62	100.0	56	100.0	45	100.0	39	100.0	2	160	100.0	174	100.0	336	100.0

家庭内における給食についての会話は、モデル事業を契機として、「いつもは話をしないが、今回は話した」が約 19%となっています。

表 51 給食についての会話

選択肢	1年				2年				3年				合計						
	男		女		男		女		男		女		不明	男		女		計	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	割合	人数	人数	割合	人数	割合	人数	割合
いつもどおり話をした	13	24.5	29	36.7	21	33.9	20	35.7	10	22.2	9	23.1	0	44	27.5	58	33.3	102	30.4
いつもは特に話をしないが、今回は話した	17	32.1	7	8.9	14	22.6	14	25.0	4	8.9	8	20.5	1	35	21.9	29	16.7	65	19.3
特に話してはしていない	23	43.4	43	54.4	27	43.5	21	37.5	31	68.9	21	53.8	0	81	50.6	85	48.9	166	49.4
未回答	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	1.8	0	0.0	1	2.6	1	0	0.0	2	1.1	3	0.9
合計	53	100.0	79	100.0	62	100.0	56	100.0	45	100.0	39	100.0	2	160	100.0	174	100.0	336	100.0

(ウ) 教職員

学校運営上の支障については、「特になかった」との回答がほとんどでしたが、「配膳台に乗り切らない、蓋を開けるときにこぼしてしまう」、「配膳に時間がかかり、食べる時間やその後の活動が遅くなった」等の意見もありました。しかし、各学級での給食時間中の影響として、「給食の注文が増えた」、「汁物が付いたことにより時間はかかるが、楽しそうに食べていた」、「何かと会話が増えた、話が弾んだ」等の意見もありました。

(エ) 給食配膳員

給食配膳員からは、給食配膳室での生徒への受け渡しの様子や、配膳室での作業等について、次のような意見がありました。

汁物があることによりコンテナのケースの数が増え、作業量も1.5倍になった。

配膳室に取りに来る生徒が増えたため、生徒同士が接触するなどの可能性があり、生徒が慣れるまでは注意が必要であった。

汁物用のコンテナケースに臭いが移っていた。

「おかわり用」や「小盛り」のご飯についてコンテナ内での収納の位置が定まっておらず、数量の確認作業に時間を要した。

(オ) 調理事業者

調理事業者からは、今回のモデル事業は1校分で実施したため、量も少ないことから全校導入した場合について、次のような意見がありました。

汁物の提供の全校導入した場合、調理及び盛付時間が確実に増える。

盛付方法も、汁物の具材により、充填機で作業できる範囲が限られ、手作業では作業時間も必要になる。

コンテナ、蓄熱材等の保管場所や汁物容器の殺菌庫なども、新たに必要になる。

ご飯の選択制の全校導入にあたっては、仕分け時の作業、ラベル貼り、ご飯の量の違い、コンテナへの収納時間の増加、洗浄後の蓋の分別など、新たな作業の増加がある。

配送については、コンテナ量が増えるため、積み込みや積み下ろしの時間を考慮すると出発時間を早める必要がある。

エ 観察・実地調査結果

モデル事業を実施した相武台中学校では、汁物用のコンテナが増えたことにより、給食配膳室に取りに来る生徒を増やすことになったが、給食配膳室内での大きな混乱はなく生徒へ受け渡すことができていました。

教室内では、普通盛り、小盛り、おかわり用ご飯の容器の蓋の色を変えることにより、取り違い等もなく、汁物についても容器の蓋が硬かったことにより、こぼしてしまった生徒も若干いましたが、全体的に大きな混乱もなく汁物の提供及び選択したご飯の量の提供が実施できていました。

(3) 課題

今回のモデル事業の実施において、モデル事業実施前とモデル事業実施期間中の生徒の喫食状況を比較すると、喫食率の向上がみられ、モデル事業実施期間中の汁物が無い日と汁物提供日で比較しても、喫食率の向上がみられたことから、デリバリー給食の改善に向けた取り組みとしては、汁物の提供については効果があると考えられます。

ただし、汁物用個別容器については、容器の蓋が開けにくかったとの意見もあり、こぼしてしまう生徒もいたことから、容器については、蓋が開けやすくこぼれにくい容器への検討が必要になります。

ご飯の量の選択制については、小盛りを選択した生徒の残食状況が約33%あり、小盛りご飯でも残してしまっている状況があります。

また、普通盛りを選択した生徒からは大盛りが欲しいとの意見もあることから、残食への対応や小盛り、大盛り実施については、さらなる検討が必要と考えられます。

モデル事業での内容を全校導入するに当たっては、調理事業者の作業にも大きな影響があります。調理時間や盛付け時間の増加、コンテナが増えることによる配送にかかる時間の増加、コンテナ、蓄熱材等の保管場所の確保、作業が増えることによる人員の増員等が必要となるため、事前に条件及び課題の整理が必要になります。

5 . 給食実施方式による費用比較

(1) 施設整備費

ア 単独校方式

単独校方式の場合、ドライシステム方式の給食室の設置工事費及び厨房機器備品等に要する費用としては、1校当たり約3億5,000万円となります。

この整備費用は、近年整備した相武台小学校、大沼小学校等をもとに、学校の規模等を考慮して算出したものです。

なお、給食室の整備に当たっては、学校の敷地内に給食室を整備するための土地を確保する必要があります。(整備面積約500㎡程度)

イ センター方式

センター方式の場合、平成26年度から供用開始した上溝学校給食センターでは、調理可能食数を約3,000食として整備しており、建設費用で、約12億9,000万円、その他備品や消耗品等約6,000万円の合計約13億5,000万円となっています。

また、生徒の食缶運搬に安全を期すため、各中学校にエレベーターを増設する場合、整備する棟や建物の階数にもよりますが、1校当たり約3,500万円が必要になります。

更に、既存の配膳室の改築、又は新たな受入室の整備も必要になる場合があります。

なお、給食センターの整備に当たっては、市有地等の土地を確保する必要があります。(上溝学校給食センター敷地面積 約5,000㎡)

ウ デリバリー方式

デリバリー方式の場合、すでに30校において、配膳室の整備が済んでいますが、汁物を提供する場合、食缶方式とするのか、個別容器方式とするかにより、施設整備にかかる費用が違ってきます。

(食缶方式)

食缶方式では、現在学校給食センターから配送されている受入校同様の整備が必要になり、シンクの増設、配送コンテナを受け入れるための段差の解消、食器消毒保管庫の設置、配膳室の増築など、センター方式同様に学校における整備が必要となります。

(個別容器方式)

個別容器方式では、汁物容器のコンテナが増えるため、現在の配膳室ではコンテナが納まりきらない学校があり、新たに整備を要する場合、1校当たり約2,000万円が必要となります。また、汁物容器のコンテナを置くための配膳棚を購入する必要があります。

(2) 運営経費

ア 単独校方式

単独校における施設の運営経費としては、給食施設の維持管理費、給食調理業務委託料、学校栄養職員等の配置に要する費用が必要になります。

平成 25 年度決算における小学校の給食室を運営する経費をベースに積算すると、備品整備に要する費用を除き、1 校当たり約 2,600 万円の運営費が必要になります。

また、人件費分として栄養士を学校に 1 名配置するため、約 675 万円が必要になります。この他中学校給食を担当する事務職員 3 名程度配置するため、約 2,000 万円程度必要になります。

イ センター方式

上溝学校給食センター等にかかる予算をベースにした場合、施設の維持管理や調理業務委託等に要する経費としては、1 センター当たり約 1 億 2,000 万円程度の運営費が必要になります。

また、事務職員等の人件費分として、約 2,700 万円が必要になります。

上溝学校給食センターは、約 3,000 食対応していることから、全ての中学生 1 万 8,000 人程度を全てセンター方式とした場合、6 センターが必要になります。

ウ デリバリー方式

デリバリー方式の運営経費ではシステム委託費を含め約 5,500 万円の予算が必要となりますが、汁物の提供により次の経費については、増額が必要となります。

汁物用のコンテナが増えるため、配膳室への給食の受入、クラスごとの数量の確認等の作業が増加するため、非常勤職員の増員を図る必要があります。

現在の大規模校において扱っているコンテナ数を上限とした場合、14 校で増員となり、約 4,800 万円の予算 (H26) に約 900 万円増額した予算が非常勤職員分として必要になります。

また、調理業務委託料についても、汁物の提供により、1 食当たりの単価を増額する必要があり、現在の予算額約 4 億 1,400 万円から約 4,300 万円程度調理業務委託料を増額する必要があります。

事務職員の人件費分としては、現在中学校給食にかかわる職員分として、約 3,700 万円が必要になります。

(3) 給食実施方式別の費用総額

施設整備費及び運営経費について、単独校方式及びデリバリー方式については、デリバリー給食の30校分で、センター方式は、6センターが必要になるものとして積算しています。

表 52 給食実施方式別施設整備費の比較

給食実施方式	施設整備費	エレベーター分	合計	備考
単独校方式	105億円	8億500万円	113億500万円	30校分
センター方式	81億円	8億500万円	89億500万円	6センター分
デリバリー方式	1億1,000万円	0円	1億1,000万円	30校分

デリバリー方式30校中、エレベーターの設置済みが7校あるため、23校分で計上。

< 施設整備費 >

単独校方式 > センター方式 > デリバリー方式

表 53 給食実施方式別年間運営経費の比較

給食実施方式	年間運営経費	備考
単独校方式	10億250万円	30校分
センター方式	8億8,200万円	6センター分
デリバリー方式	6億600万円	30校分

< 運営経費 >

単独校方式 > センター方式 > デリバリー方式

答申 ~ 今後の中学校給食のあり方について ~

1 答申の背景

現在のデリバリー給食は、平成 20 年 3 月の「相模原市立中学校給食あり方懇話会」からの提言による「次代を担う子どもたちが健やかに育つ環境づくりを推進するため、全ての中学校において早期に完全給食を導入する」を基に、平成 20 年 11 月に市が「相模原市立中学校給食実施方針」を策定し、財政負担も考慮した中で、早期実現策の中で最良な方法として事業化が図られたものです。

今回の検討委員会におきましては、平成 20 年 11 月の実施方針に基づいた中学校給食について、特に給食導入後の検証・評価及び今後のあり方について検討しました。

導入の結果、希望をすれば全員が主食、副食及びミルクのそろった完全給食を喫食できる仕組みが作られ、アンケート調査の結果からそれまで昼食を食べていない生徒が食べられるようになったことが分かり、このことは中学校給食導入の大きな成果であったと考えます。一方、給食の量や質、提供方法の充実や食をとおした体系的な食育の必要性への課題も見えてきました。

今後、相模原市の学校給食の歴史も踏まえ、全ての中学生が食の理解を深められる環境を整え、子どもたちの将来に少しでも貢献できる給食となるよう、本検討委員会では次のような改善をしていく必要があると考えます。

2 今後の中学校給食のあり方

これまでの 5 年間で、給食の導入前と比較すると、先に挙げたように昼食を食べていない生徒が食べられるようになったなど、学校教育上の効果や改善がされていることが分かりましたが、味覚やおかずの嗜好性、必要な栄養バランスへの不十分な理解等から、給食を喫食しない生徒があるなど課題も見られます。

また、給食室の整備には、用地確保や地域特性にあった給食実施方式の選択の必要性など大きな課題があることも事実です。

こうしたことから、今後の中学校給食については、当面の対策、すなわち短期的な改善策として、まずはデリバリー給食において改善を着実に図り、将来的には、全員喫食による完全給食の実現という、長期的な視点に立った目的に向かって更に検討を進め、食への理解が深まる給食の提供体制を構築し、目的を達成していく必要があると考えます。

【長期的な視点に立って】

生徒が、生涯にわたって心身の健康やQOLを高めていくことができる生きる力を育むための根本となるバランスの取れた食事や食生活の実現、そしてそれらを育む食育という教育の一環の中で、生きた教材である学校給食は生徒にとって非常に重要です。

このため、長期的な視点に立った、今後のあり方としての最終形態は、様々な解決しなければならない課題はありますが、原則、“**全員の喫食による完全給食**”が理想であると考えます。

現在も生徒全員が喫食可能な仕組みではあるものの、より多くの生徒が喫食する仕組みへと充実を図るべきであり、そのための中学校における給食の実施方式は、デリバリー方式を含め次の方式が考えられます。

【完全給食の方式】

- (1) 自校調理方式
- (2) 学校給食センター方式
- (3) 親子方式(給食室のある学校から近隣の給食室のない学校に調理後配送する)
- (4) デリバリー方式

各方式ともメリットデメリットがありますが、市域は広大で地域特性が全く異なることから、給食実施の方式については、一つの方式が望ましいとは必ずしも言えません。各地域に最適な給食実施方式となるよう検討が必要です。

検討委員会内では、実施方式についても現状の選択制の良さもあるとの意見がありました。親子関係の重要な時期でもあり、弁当がコミュニケーションツールにもなっています。原則、全員が喫食する給食としつつ、教育的な配慮が望まれます。

給食室の整備については、小学校における老朽化対策の改築が未了である上に学校給食センターの老朽化対策も必要な中、今後の中学校への給食室整備は建設用地や財源確保などの課題があります。

また、国等からの人口推計によれば、多くの自治体と同様、相模原市においても児童数や生徒数が減少するとされており、今後、学校規模のあり方についても検討が進められると伺っています。このため、給食室整備にあたっては、学校環境を取り巻く状況を見極め関係課との連携が必要と考えます。

食育基本法では、子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力などを身につけていくためには、何よりも「食」が重要であると唱われており、相模原市食育基本計画においても、特に心身の成長や豊かな人間性を育む上で子どもの食育は重要であるとされています。

中学生というこの時期に正しい食の知識を獲得し、質・量ともにバランスの取れた給食を食べるといった経験を日々繰り返していくことが次世代の健全な社会を作る基

礎となります。そのためには、学校を取り巻く様々な環境を注視し、小学校も含めた全市的、地域的な側面も考慮した上で、多様な方式による効率的な運営体制の構築を進め、給食環境の整備に取り組んでいただきたいと思います。

【短期的な視点に立って】

長期的な取り組みを見据えつつ現在の中学校給食の改善等を図るため、早期の取り組みが可能と考える次の2点について提案します。

1 デリバリー給食の改善

(1) 汁物の提供

モデル事業を実施した結果を踏まえ、デリバリー給食においては、汁物の提供を検討するべきと考えます。

汁物の提供に当たっては、冬場に温かいものを提供するほか、夏場にあってもフルーツポンチといった冷たいデザートなどを個別容器で提供することが可能になり、よりバラエティ豊富な献立が取り入れられることを期待します。

ただし、デリバリー給食は、調理事業者の協力が必要です。調理事業者は、汁物の提供により、施設の改修、容器の保管場所の確保、調理する時間など、検討事項も多く、十分調理事業者と調整する必要があり、汁物の提供能力の差も考えられます。できるだけ早期に実現できるよう対応していくことを望みます。

(2) 給食容器の変更

現在使用している副食用のABS食器については、重い素材のため、運搬の効率性が低くなっています。

また、汁物の提供により、塩分量の摂取が過剰にならないよう、現在使用している副食(おかず)の容器の仕切りについても、4枠から3枠への変更が望まれます。

平成27年度には、北部地域の5年間の調理業務委託の長期契約が終了するため、平成28年度からは、新たな仕様に基づき、調理事業者が決定されます。この機会を捉え、給食容器の見直しを検討することも必要と考えます。

(3) ご飯量の選択制

モデル事業を実施した結果では、小盛りご飯を選択した生徒については、残食状況が普通盛りの生徒よりも高い結果となっていました。生徒はご飯の量の選択制を希望していますが、おかわりの利用状況が少ない一方で、大盛りなどご飯の量の選択制の希望者がいることなど、栄養面を考慮した上で、最良の方法を検討する必要があります。

(4) 給食時間

小学校給食と比較した場合、デリバリー給食の学校では給食時間が15分程度という現状で、保護者からは、給食時間が短いという声があります。

モデル事業の実施結果では、学年により喫食時間に差があることもあり、生徒たちにとって楽しい食事を確保することは、残食の減少にも繋がり、給食時間のあり方については、検討する必要があります。

2 食育の推進

食育は、食育基本法において「生きる力」を育むための土台となるものであり、教育の3本柱となる知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置づけられており、家庭、学校、地域、行政が連携して取り組む必要があります。特に、健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育む小学校から中学校の9年間は、学校給食をとおして一貫した食に関する指導を行うことがとても大切になるものと考えます。

そして、その推進には、これまで実施してきている食育の取り組みを拡大、充実させながら、生徒に対し日々の学校生活の中で直接的にアプローチ出来る継続的な場づくりと、食環境づくりの両面を具体的かつ体系的に進めていくため、食育の推進体制の構築も視野に入れた取り組みが必要と考えます。

(1) 生徒への食育の推進

適切な栄養素摂取の面で見ると、例えば牛乳や野菜のおかず等の残食状況から摂取に偏りがあることが想定されます。

生徒の将来を見据えた上でも、必要とされる適切な栄養素を効果的に摂取しなければいけないということを生徒自身がしっかりと理解し、自ら主体的な食生活を営む態度を養い、行動変容していく必要があります。そのため、生徒への継続的な食育の推進は必須と考えます。

(2) 学校における食環境の整備

中学校において、食育の授業は栄養教諭によるネットワーク校の仕組みにより実施するのが基本になっていますが、小学校に比べ、中学校担当の栄養教諭や栄養職員の人数が少ないこと、それにより中学校で直接関わる機会が少ないことなどから、継続的かつ体系的な学習の場の提供が難しいのが現状です。

中学生の残食状況は、小学校と比較するととても多く、成長期にある中学生に対し、栄養バランスの取れた給食の提供のみではなく、食事と身体、健康との関係や、食に関する種々の事項について、直接的に学習の機会を設ける必要が高い状況と考えられます。

このため、中学校担当の栄養教諭や栄養職員の充実とともに、日々生徒と関わる担任教諭等教職員との連携やネットワークなどのサポート体制も必要と考えます。

(3) 保護者への食育に関する情報提供

現在、毎月、給食だよりの発行や毎日、献立の写真やコメントをつけた給食ブログの更新等により情報発信が行われていますが、更に、ホームページや予約画面への給食写真の掲載によるイメージアップ、ビデオによる中学校給食の紹介、小学校での試食会の実施など、食育に関する情報提供活動の拡充について検討する必要があります。

また、保護者への試食会においては、管理栄養士が中学校給食の方針等を説明していますが、「思っていたよりおいしい」、「給食の内容が良く理解できた」など、デリバリー給食に対して概ね好評な結果となっていますので、こうした活動の充実が、さらなる喫食率の向上に繋がるものと考えます。

これらの活動は、在校生の保護者はもとより、小学6年生の保護者や児童を対象にした試食会や土曜参観での試食会の開催、小学校の給食献立を取り入れるなど、生徒にとって栄養バランスの取れた給食であることを保護者等に広く、また、分かりやすく周知し、取り組みを進めていく必要があります。

(4) 食の安全性

食材については、市の献立計画に基づき原則として国産とし、可能な限り市内産や県内産の野菜など地場農産物の購入を行っていますが、地域で作られている野菜が学校給食の中でも使われていることをアピールし、さらなる地産地消の取り組みを推進していただきたいと考えます。

また、衛生管理については給食を扱う調理事業者への教育について大量調理施設衛生管理マニュアルや中学校給食調理衛生管理基準等に基づき、今後も適切に行う必要があります。

市では、巡回や献立打合せなどにおいて、必要に応じ指導を行っていますが、食中毒などが起きた場合の影響は計り知れないものがあります。

中学校給食に携わっている調理事業者に対しては、今後も全ての従業員に市の考えが正確に浸透するよう取り組んでいただき、市では巡回をとおして調理場の状況等の現場を確認するなど、引き続き調理事業者への教育を徹底していただきたいと考えます。

以上のように、相模原市における中学校給食については、まずは、現在のデリバリー方式での中学校給食の改善や食育の推進について、短期改善策の早急な着手に努め、将来的に市内全中学校において全員喫食による完全給食の実現に向け、取り組むよう強く望みます。

補 足 資 料

当検討委員会委員による、平成 25 年度アンケート調査の分析結果を以下に示します。
 なお、統計解析には IBM SPSS Statistics ver22 を用いました。

1. 給食時間の長さとの喫食数の関連性について

生徒へのアンケート調査項目については、喫食状況や味付け等のデリバリー給食の実態を調査したほか、「給食時間の長さ」、「朝食の喫食状況」、「おやつの間食状況」についても調査しました。そこで、この3つの設問項目と喫食数との関連性について、ロジスティック回帰分析により、分析を行いました。

分析結果については、「朝食の喫食状況」と「おやつの間食状況」についてはデリバリー給食の喫食数との関連性は低かったものの、「給食時間」については、給食時間が短いと感じていない生徒は、短いと感じている生徒よりも 1.4 倍の喫食率と考えられます。つまり、給食時間が延びることにより喫食数も増加することが見込まれる結果となっています。

また、今回の分析における「給食時間の長さ」については、関連性の強さを示すオッズ比の 95%信頼区間における下限値が 1 以上であることから、分析結果から推定される仮説は信頼性が高いものと考えます

表 1 給食時間の長さとの喫食数の関係性 (無回答者を除く)

ステップ 1 ^a	B	標準誤差	Wald	df	有意確率	オッズ比 Exp(B)	オッズ比の 95%信頼区間	
							下限	上限
給食時間の長さ	0.340	0.135	6.339	1	0.012	1.405	1.078	1.831
朝食有無	0.078	0.263	0.088	1	0.767	1.081	0.646	1.808
おやつ有無	-0.142	0.139	1.030	1	0.310	0.868	0.660	1.141
定数	0.204	0.257	0.628	1	0.428	1.226		

統計用語の説明

二項ロジスティック回帰分析：給食を食べる=1、食べない=0のように喫食数の確率を求める回帰分析である。

B：偏回帰係数のこと（被説明変数に対する係数）。得られる回帰式の傾きを意味する。

標準誤差：標準偏差 / 標本数。数値が小さいほどバラツキが小さい。

データにはバラツキがあり、繰り返し試行した際、その平均値がどの程度の確度を持っているか

Wald (ワルド)：分散比を意味する係数。数値が大きいかほど「差が無い」という仮説から隔たりがある。

df：degree of freedom の略語、自由度を意味する。

有意確率：「差が無い」という仮説を肯定する誤りの確率。0.05 以下を一般的に有意とする。

Exp(B)：オッズ比。関連性の強さを示す指標である。

95%信頼区間：100 回推定したら 95 回は「許容できる誤差の範囲内に収まる」という意味となる。

定数：ロジスティック回帰分析で得られる回帰式の切片を意味する。

2. 給食だよりと喫食数との関連性について

保護者へのアンケート調査項目については、喫食状況等のデリバリー給食の利用状況を調査したほか、「給食だよりの活用」、「試食会の参加」についても調査しました。そこで、これら2つの設問項目と喫食数との関連性について、ロジスティック回帰分析により、分析を行いました。

分析結果については、「給食だよりの活用」については、給食だよりを読んでいる保護者は、読んでいない方よりも約3倍の喫食率と考えられ、給食だよりを読むことにより喫食数も増加する傾向が見込まれる結果となっています。

また、今回の分析における「給食だよりの活用」については、関連性の強さを示すオッズ比の95%信頼区間における下限値が2以上であることから、分析による仮説は信頼性が十分に高いものと考えます。

表2 給食だよりと喫食数との関連性 (無回答者を除く)

ステップ1 ^a	B	標準 誤差	Wald	df	有意確率	オッズ比 Exp(B)	オッズ比の 95%信頼区間	
							下限	上限
給食だよりの活用	1.093	0.159	47.340	1	0.000	2.983	2.186	4.071
試食会の参加	0.154	0.179	0.746	1	0.388	1.167	0.822	1.657
定数	-0.285	0.130	4.838	1	0.028	0.752		

なお、「試食会の参加」については、関連性の強さを示すオッズ比の95%信頼区間における下限値が1以下であり、有意確率も約39%あるため有意とは言い難いものの、次表3における「試食会の参加」と「喫食状況」に正の相関関係があったことを考え合わせると、「給食だより」をしっかり読み、「試食会」を体験していただくことは、給食への理解を深め、喫食率を増加させることに繋がるものと推察されます。

表3 喫食状況、給食だよりの活用、試食会への参加における相関関係

区 分		喫食状況	給食だよりの活用	試食会の参加
喫食状況	相関関係	1.000	0.255	0.061
	有意確率		0.000	0.090
	度数	785	785	785
給食だよりの活用	相関関係	0.255	1.000	0.122
	有意確率	0.000		0.000
	度数	785	785	785
試食会の参加	相関関係	0.061	0.122	1.000
	有意確率	0.090	0.001	
	度数	785	785	785

(無回答者を除く)

資 料

相模原市立中学校給食検討委員会の開催経過

【平成25年度】

回数	開催日	主な議題
第1回	平成25年 6月 7日	<ul style="list-style-type: none"> ・会長、副会長の選任について ・教育委員会からの諮問について ・中学校給食の現状と課題について ・他市の中学校給食の状況について
第2回	平成25年 7月18日	<ul style="list-style-type: none"> ・アンケートについて
第3回	平成25年 9月 3日	<ul style="list-style-type: none"> ・アンケートの実施について
第4回	平成26年 1月17日	<ul style="list-style-type: none"> ・アンケート結果について
第5回	平成26年 3月 4日	<ul style="list-style-type: none"> ・アンケートに基づく検討について

【平成26年度】

回数	開催日	主な議題
第1回	平成26年 6月24日	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校給食の課題整理について
第2回	平成26年 9月 8日	<ul style="list-style-type: none"> ・モデル事業の実施について
第3回	平成26年11月12日	<ul style="list-style-type: none"> ・モデル事業の実施内容について ・モデル事業のアンケート内容について
(第4回)	平成27年 2月16日	開催中止
第4回	平成27年 3月17日	<ul style="list-style-type: none"> ・モデル事業実施結果について ・中学校給食検討委員会答申書(案)について
視察	平成27年 1月28日	<ul style="list-style-type: none"> ・モデル事業実施に伴う相武台中学校視察及び試食

(参考) 調査研究部会の開催経過

【平成25年度】

回数	開催日	主な議題
第1回	平成25年 7月 4日	<ul style="list-style-type: none">・ 中学校給食検討委員会の設置概要について・ 中学校給食の原状と課題について・ 他市の中学校給食の状況について
第2回	平成25年 9月 9日	<ul style="list-style-type: none">・ 検討委員会の会議経過について・ アンケートの実施について
第3回	平成26年 1月16日	<ul style="list-style-type: none">・ アンケートの結果について

【平成26年度】

回数	開催日	主な議題
第1回	平成26年 4月28日	<ul style="list-style-type: none">・ 中学校給食検討委員会調査研究部会の検討事項について
第2回	平成26年 6月23日	<ul style="list-style-type: none">・ 中学校給食の課題整理について
第3回	平成26年 9月 5日	<ul style="list-style-type: none">・ モデル事業の実施について・ 今後のスケジュールについて・ 中学校給食調理業務委託契約について・ 今後の中学校給食について

1. 基本方針

現在、本市の中学校給食は、旧相模原市、相模湖町及び藤野町の区域では、家庭からの持参弁当に、カルシウムを補う目的でミルク給食を添えた昼食を基本としています。このうち、旧相模原市の区域では、家庭の事情により弁当を持参できない生徒への対策として、業者弁当注文配送方式が導入されました。現在、この方式は、中学校での昼食対策として、一定の役割を果たしています。

一方、城山町及び津久井町の区域では、城山・津久井の各学校給食センターからの配送による完全給食が実施され、栄養バランスのとれた給食が提供されています。

学校給食法では、学校給食は、成長期にある児童・生徒の心身の健康の保持増進と体位の向上を図ることや、正しい食事のあり方と望ましい食習慣を育成することを目標に掲げ、学校の設置者である地方公共団体はその達成に努めることが定められています。

また、近年、食生活を取り巻く環境の変化により、脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏りが大人だけでなく、子どもたちにも見られています。更に、子どもたちだけで食事をする「孤食」や、朝食欠食など食生活の乱れが問題提起され、こうした食事環境に置かれている子どもたちの心身への影響が心配されています。このような問題の解決に向けて、健全な食生活の実践としての単なる食生活の改善に留まらず、食に関する感謝の念と理解を深めることや、伝統のある優れた食文化の継承、地域の特性を生かした食生活に配慮することなど、食育の推進が求められています。

更に、市民要望として、中学校完全給食の実施に対するニーズの高まりが見られます。約 8 割の保護者が希望しているアンケート調査結果や、市長への手紙など広聴制度を通じて、食育の推進、子育て支援の観点から中学校での完全給食を希望する保護者の声も市へ寄せられています。

これらの要因を踏まえて、中学校完全給食実施方針を次のとおり定めます。

次代を担う子どもたちが健やかに育つ環境づくりを推進するため、すべての中学校において早期に完全給食を導入します。献立の作成及び食材の発注は栄養士が行い、栄養バランスのとれた安全な給食を提供します。

用語説明

業者弁当注文配送方式：弁当を持参できない生徒のために、弁当事業者が校内で弁当の注文・販売を行う事業のこと。旧相模原市の中学校で実施している。

完全給食：給食内容が主食（パン・米飯等）、副食（おかず）、ミルクで構成される給食のこと。

2. 実施目的

中学校給食の実施目的を次のとおり定めます。

(1) 健康の増進

栄養所要量の基準や標準食品構成表に基づいた栄養バランスのとれた食事を摂取することにより、成長期にある生徒の心身の健康の保持増進と体位の向上を図ります。

(2) 望ましい食習慣の育成

食の多様化を背景に、カルシウム不足や脂肪の過剰摂取等の偏った栄養摂取、肥満症等の生活習慣病の増加及び若年化など新たな健康課題が増加していることから、給食を通して、食事についての正しい理解を深め、健康な食生活を実践することができる判断力を培うとともに、望ましい食習慣を育成します。

(3) 明るい社交性等の育成

ともに学ぶ生徒たちが一緒に楽しく食事をするを通して、学校生活をより豊かにすることを目指し、明るい社交性や好ましい人間関係を育てます。

(4) 食育の推進

子どもたちへの食育は、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となるものです。食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることや、食に関わる人々の産業活動に支えられていることについて理解を深め、生命、自然を尊重する心や勤労を重んずる態度を育成します。

食育の推進に向けて、家庭・学校・地域などの様々な分野や場所での取り組みが求められています。

小学校及び中学校の9年間、一貫した食に関する指導を行うなど、学校給食を通じて、食育の推進を図ります。

3. 実施方策

市内の地域特性を考慮しつつ、既存の給食施設の活用を図るなどの創意工夫のもと、中学校給食の早期実現を目指した方策を次のとおり定めます。

(1) 旧相模原市、相模湖町及び藤野町の区域の中学校

給食実施経費の試算結果(注)や新たな施設設備を要さないこと、アレルギー対策や持参弁当を希望する生徒・保護者に配慮することから、早期に実現が可能な、弁当併用による「デリバリー方式」の完全給食を実施します。

(2) 城山町及び津久井町の区域の中学校

現行の「給食センター方式」の完全給食を継続実施します。

(3) 多様な方式の導入検討

(1)、(2)にかかわらず、小学校の給食施設に余裕がある地区での「親子方式」、食事環境を改善するランチルームの整備、学校給食センターの調理能力の拡充による「給食センター方式」など、地域の実情に応じた多様な方式の導入を検討します。

なお、懇話会提言において要望のあった持参弁当の保管対策については、完全給食導入後の課題として、今後、研究します。

(注) 相模原市立中学校給食あり方懇話会報告書 P 14 ~ 15

用語説明

給食センター方式：複数校分の給食を共同調理する学校給食センターを設置し、調理した給食を各学校へ配送する方式のこと。

親子方式：学校に設置した給食室で、その学校分の給食を調理するとともに、他校分の給食も調理し、給食室のない学校へ配送する方式のこと。

4. 弁当併用デリバリー方式の仕様

デリバリー方式の完全給食とは、栄養士が作成した献立に従い、学校外の民間事業者の調理場で給食を調理し、各学校へ配送する給食方式です。自治体での給食調理場の整備を要しないことから、導入にあたって初期投資経費を大幅に抑えることができる財政上の利点があります。また、食缶を使用せずに個人別のランチボックスを使用することで、教室での配膳作業を要しないことから、中学校での日課への影響を最小限に留める利点もあります。

(1) 献立

学校給食の平均栄養所要量の基準及び標準食品構成表に基づき、主食・副食・ミルクで構成する完全給食の献立を市の栄養士が作成します。

主食は、米飯中心の内容とします。なお、食事量の個人差に対応するため、おかわり用の米飯を用意します。

副食（おかず）は、4品程度とします。また、汁物の提供に向け、検討を進めます。

ミルクは、アレルギーを持つ生徒を除いて、給食・持参弁当いずれの生徒も飲用することとします。

(2) 食材の発注

添加物、残留農薬等の問題に対して、安全な給食用食材の確保を図る必要があることから、市の栄養士が食材の発注を行います。

(3) 食器（ランチボックス）

主食用・副食用の各ランチボックスを使用します。基本的に食缶を使用しないため、教室での配膳作業は必要としません。

食器（ランチボックス）は、安全性及び耐久性に優れ、衛生的に使用できる製品とします。

(4) 調理・衛生管理

給食は、学校外の民間事業者の調理場で調理し、主食・副食の各ランチボックスに盛り付け、配送ケースに入れて各学校の配膳室に配送します。

安全・安心な給食を提供するためには、給食調理全般において、国の学校給食衛生管理の基準等に即した、市の中学校給食の衛生管理基準を今後策定し、その基準に基づいた給食調理を実施します。

(5) 配膳室の整備

各中学校に、給食を搬入・保管するための施設として、配膳室を整備します。整備にあたっては、校舎外及び校舎内との出入り口を設け、施錠管理ができる構造とするとともに、衛生管理が十分行えるよう空調設備、シンク、湯沸し等の必要な設備を備えるものとします。

なお、各中学校に現在配置されている、ミルク受入作業を行う給食調理員に代わり、給食受入作業を行う給食調理員を配置します。

(6) 給食回数

市学校給食運営協議会の献立計画委員会で定める給食実施回数 180 回を標準に、学校行事等を考慮し、各学校で定めるものとします。

(7) 給食費

給食に要する経費のうち、食材料費のみを保護者負担とし、それ以外の施設・設備費、人件費等の費用は市が負担します。

給食会計は私会計とし、保護者に負担いただく給食費の 1 食あたりの単価は、実施時まで市学校給食運営協議会の協議を経て定めます。

給食を安定的に提供するため、給食費の納付は前納制とします。また、生徒・保護者の利便性を考慮した納付の仕組みを整えるため、給食費管理システムを導入します。

(8) 給食予約等

給食の利用には、一定期間前までに、給食の予約が必要です。この理由は、給食の喫食者数が確定しないと食材料の発注ができないためです。

給食の予約・利用方法として、日単位での給食予約など、生徒・保護者の利便性に配慮した仕組みを整えるため、給食予約システムを導入します。

* 用語説明 *

配膳室：調理場から配送された給食を学校内で給食時間まで衛生的に保管する部屋のこと。

私会計：学校の給食費や、教材費等の会計は、学校長が出納・管理しており、これらの会計を「私会計」と呼んでいる。対比する用語として、市の税金等の取り扱いは「公会計」と呼んでいる。

市学校給食運営協議会：本市の学校給食の充実及び円滑な運営を図ることを目的に、小・中学校及び教育委員会の関係者で構成される組織のこと。

給食予約システム：給食予約システムとは、給食の調理食数把握のため、予約機等を通して事前の給食予約を行い、給食実施日毎の食数を集計するシステムのこと。

(9) 弁当併用制の給食

持参弁当の持つ効用をはじめ、家庭で作った弁当の持参を希望する生徒・保護者や食物アレルギーを持つ生徒に配慮した給食形態として、弁当併用による「デリバリー方式」の完全給食を実施します。学校給食として、全生徒を給食提供の対象としていることに変わりありません。

(10) 食育への取り組み

給食センター方式による完全給食を実施している城山町及び津久井町の区域の中学校での取り組みと同様に、栄養士の学校への派遣による食に関する指導等の実施や、毎月の献立表・給食便りの発行など、学校や関係機関と連携した食育への取り組みを実施します。

5 . 実施手順

完全給食未実施の中学校 30 校について、完全給食を早期に実施するため、民間の給食調理事業者の確保や中学校の配膳室の整備に向けて、必要な準備を進めます。

給食調理事業者は、プロポーザル方式により選定することとし、事業者の募集・選定を進めます。

同時に、各中学校に配膳室を整備するため、計画的に配膳室整備工事等を実施します。

完全給食の実施は、最も早い学校で平成 22 年度中の開始を目指し、すべての中学校で完全給食をできるだけ速やかに開始できるよう努めます。

用語説明

プロポーザル方式：契約の締結にあたり、単に金額で有利な事業者を選ぶのではなく、事業者の創意工夫を反映させた提案内容をもって審査し、事業者を選ぶ契約方法のこと。

相模原市立中学校給食検討委員会委員名簿

	氏名	所属・職名	備考
会長	吉岡有紀子	相模女子大学准教授	学識経験者
副会長	黒瀧 直行	新町中学校長	中学校長の代表
委員	伊与 亨	北里大学講師	学識経験者
委員	小嶋 理史	相模原市立小中学校 P T A 連絡協議会	P T A 連絡協議会代表者
委員	小関 和代	相模原市立小中学校 P T A 連絡協議会	
委員	堺 千里	相模原市立小中学校 P T A 連絡協議会	
委員	水野谷珠代	相模原市立小中学校 P T A 連絡協議会	
委員	高原 麻美	相模原市立小中学校 P T A 連絡協議会	
委員	北村 正弘	青野原中学校長	中学校長の代表
委員	小泉 勉	旭中学校教頭	中学校教頭の代表
委員	朴木 昇	相陽中学校教頭 (*1)	
委員	山本 真	相武台中学校教頭	
委員	高橋 純子	城山学校給食センター管理栄養士	学校給食運営協議会の代表
委員	高橋 陽子	公募委員	公募委員

(*1) : 平成 25 年度は弥栄中学教頭

相模原市立中学校給食検討委員会規則

(設置)

第1条 附属機関の設置に関する条例(昭和37年相模原市条例第17号)第2条第2項の規定に基づき、相模原市立中学校給食検討委員会(以下「委員会」という。)を置く。

(所掌事務)

第2条 委員会は、相模原市立中学校(以下「市立中学校」という。)で実施している学校給食に関する事項について、教育委員会の諮問に応じて調査審議し、その結果を答申するものとする。

(組織)

第3条 委員会は、委員15人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験のある者
- (2) 相模原市立小中学校PTA連絡協議会から推薦された者
- (3) 市の住民
- (4) 市立中学校の校長
- (5) 市立中学校の教頭
- (6) 相模原市立小学校等の栄養教諭又は学校栄養職員

(委員の任期)

第4条 委員の任期は、平成27年3月31日までとする。

一部改正〔平成26年教委規則3号〕

(会長及び副会長)

第5条 委員会に会長及び副会長1人を置く。

2 会長及び副会長は、委員の互選により定める。

3 会長は、会務を総理し、委員会を代表する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議は、会長が招集し、その議長となる。

2 委員会の会議は、委員の過半数が出席しなければ開くことができない。

3 委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(関係者の出席等)

第7条 委員会の会議において必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、その意見又は説明を聴くことができる。

(庶務)

第8条 委員会の庶務は、市立中学校給食事務主管課で処理する。

(委任)

第9条 この規則に定めるもののほか、委員会の運営について必要な事項は、会長が委員会に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この規則は、平成 25 年 4 月 1 日から施行する。

(経過措置)

2 この規則の施行後最初の委員会の会議は、教育長が招集する。

(失効)

3 この規則は、平成 27 年 3 月 31 日限り、その効力を失う。

一部改正〔平成 26 年教委規則 3 号〕

附 則 (平成 26 年 3 月 7 日教委規則第 3 号)

この規則は、公布の日から施行する。

発行 相模原市立中学校給食検討委員会
(事務局)相模原市教育委員会教育局教育環境部学校保健課
住所 相模原市中央区中央2 - 11 - 15
電話 042 - 769 - 8283 (直通)
発行月 平成27年 4月