

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

1. 学校給食の実施状況

(1) 小学校給食

- ・対象校数：163校
- ・実施方式：自校調理方式（140校）、給食センター方式（23校）
※全員喫食制
- ・提供食数：約84,000食／日
- ・献立内容：主食（ごはん、パン）、副食（2～3品）、牛乳
- ・給食費：260円／食

<給食センターの概要>

	北共同調理場	垂水共同調理場
供用開始	2001年（平成13年）	1968年（昭和43年） ※2003年（平成15年）改築
所在地	北区有野町有野	垂水区狩口台3丁目
対象校数	17校（約6,000食）	6校（約3,500食）

(2) 中学校給食

- ・対象校数：82校
- ・実施方式：民間デリバリー方式（ランチボックス）
※家庭弁当の持参可
- ・提供食数：約15,000食／日（令和2年度：利用率約40%）
- ・献立内容：主食（ごはん）、副食（3～4品）、汁物（秋～冬季）、牛乳
- ・給食費：338円／食
※保護者負担額：169円／食（半額助成）

<全員喫食制における必要食数>

区	校数	必要食数
東灘区	7校	4,800食
灘区	5校	2,800食
中央区	7校	2,600食
兵庫区	5校	1,800食
北区	17校	6,300食

※令和3年4月現在

区	校数	必要食数
長田区	6校	2,000食
須磨区	11校	3,900食
垂水区	11校	5,800食
西区	13校	7,000食
合計	82校	37,000食

※対象校数：82校（中学校81校・義務教育学校1校）

※必要食数：約37,000食／日（生徒及び教職員数からの推計）

2. 学校給食摂取基準

【児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準】

区 分	基準値			
	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	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂肪 (%)	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	2.5 未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2.0	3.0	3.5	4.5
ビタミンA (μ gRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4.0 以上	4.5 以上	5.0 以上	7.0 以上

※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

3. 学校給食における衛生管理

(1) 学校給食衛生管理基準(文部科学省)

- ・施行日：平成21年4月1日
- ・概要：HACCP(ハサップ)の概念に基づき、学校給食における献立作成、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

<温度管理の基準>

- ・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。

(2) 大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)

- ・通知日：平成9年3月24日(平成29年6月16日改定)
- ・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

<温度管理の基準>

- ・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である。

※HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)の略称。食品の衛生・品質管理の手法のこと。

4. 全員喫食制における実施方式の検討

(1) 検討の進め方

- ・「今後の中学校給食における基本的な考え方（令和3年3月24日決定）」をもとに、中学校給食の全員喫食制における実施方式を検討

<今後の中学校給食における基本的な考え方（抜粋）>

- ・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。
- ・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。

<各実施方式の概要>

区 分	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	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 (食缶)	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

(2) 民間事業者へのサウンディング調査

- ・概 要：全員喫食制における実施方式の検討にあたり、まずは民間事業者の参入意向を広く調査・把握するため、サウンディング調査を実施
- ・対象業務：民間事業者の調理施設（既設又は新設）で給食調理を行い、保温食缶に盛り付けたうえで、各対象校に配送して提供
- ・スケジュール
実施要領の公表 令和3年3月25日（木）
申込期限 令和3年4月12日（月）
実施期間 令和3年4月19日（月）～4月30日（金）（予定）
結果概要の公表 令和3年5月中旬頃
- ・調査項目：事業への関心度、調理体制、提供可能範囲・食数、業務開始までの準備期間、事業参入にあたっての課題・要望、効率的な運用・コスト縮減に向けた提案、アレルギー対応、受託費用の考え方 等
- ・申込状況：12社（うち市内企業3社）

○児童生徒数の推移（2010～2020年）

図1 市立小学校の児童数の推移

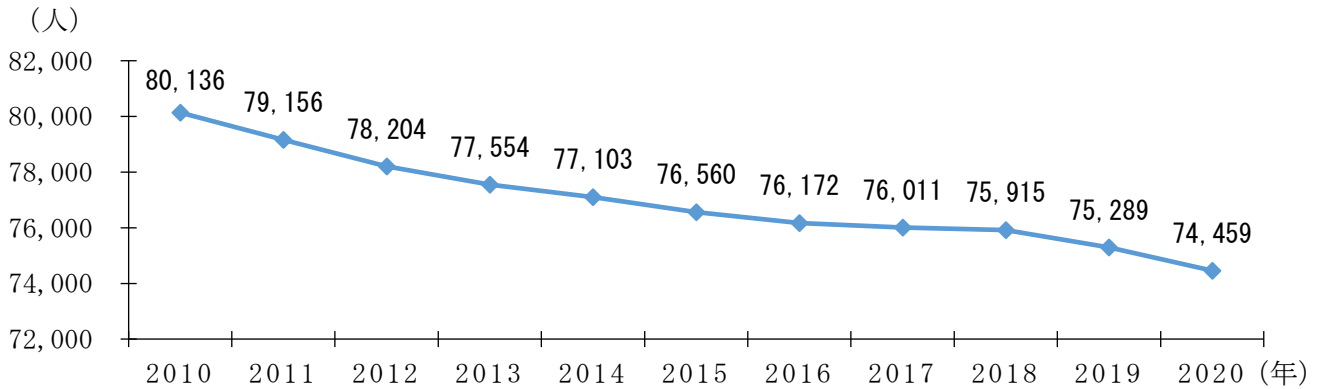
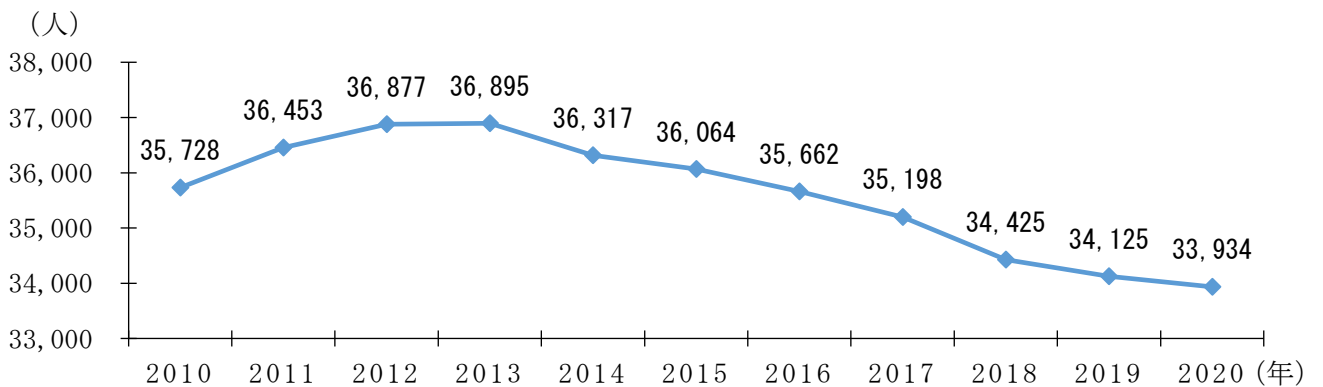


図2 市立中学校の生徒数の推移



○参考：神戸市人口ビジョンにおける将来人口推計

