

## 中学校給食の全員喫食制への移行について

### 1. 中学校給食の全員喫食制への移行に向けた進捗状況について

#### (1) 中学校給食の全員喫食制への移行に向けた基本方針

参考資料 1

令和3年9月14日に「中学校給食の全員喫食制への移行に向けた基本方針」を策定

#### (2) 神戸市学校給食センター整備計画

参考資料 2

令和4年1月12日に「神戸市学校給食センター整備計画」を策定

### 2. 献立・食器について

#### (1) 献立内容

- ・ 主食
- ・ 副食（3品程度が基本）
- ・ 牛乳

#### (2) 食器

##### ①種類・大きさ

- ・ 飯椀（135×55 mm程度）
- ・ 汁椀（145×61 mm程度・ボウル）
- ・ 角仕切り皿（210×170 mm程度）

##### ②素材

安全性と軽さ、耐久性に優れており、他都市での採用実績も多いPEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製とする。



## 中学校給食における温かい給食の提供について

### 1. これまでの温かい給食の提供

#### (1) 主食（ご飯）

給食事業者の工場で炊飯した後、安全のため高温で運搬し、中学校の配膳室に到着後は湿温蔵庫で保管、温かい状態で提供している。



#### (2) 副食（おかず）

主菜、副菜ともに、給食事業者の工場で調理後、安全のため冷却し、ランチボックスに盛り付け。工場からの運搬と中学校での保管は10℃以下に温度管理しており、低温のまま提供している。

#### (3) 温かい給食の提供

カレーやハンバーグソースなどのレトルトメニューを通年で月2回から月3回提供している。

10月～3月の冬季にはみそ汁やわかめスープなどの汁物を月2回提供している。



### 2. 保温食缶による温かい主菜の提供

保温食缶を活用した温かい主菜の提供について、12月と1月に2校で実施したほか、3月中に15校程度で実施ができるよう調理事業者と調整している。

今後も調整を進め、来年度は保温食缶を活用した温かい給食をできるだけ増やし、これまでのレトルトメニューや汁物の献立とあわせて、温かい給食の提供に取り組んでいく。

主菜

副菜



保温食缶

