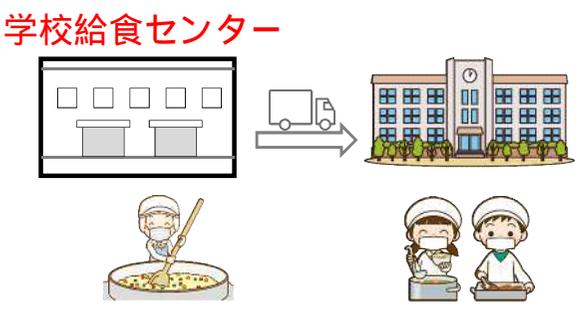
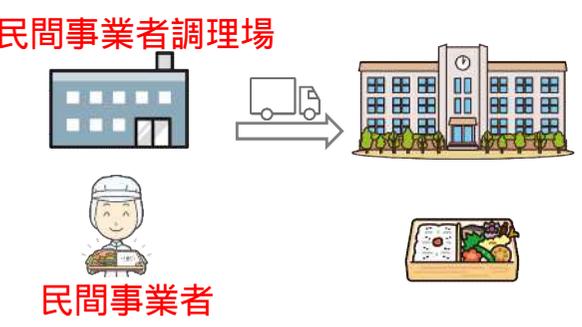


中学校給食の現状について

1 本市の現状

実施方式 本市では2種類の方式で、中学校給食を実施。

給食の実施方式		中学校 義務教育学校	生徒数 R4.5.1時点
<p>センター方式</p> <ul style="list-style-type: none"> 市の栄養士等が献立を作成 学校給食センターで給食を調理 食缶で学校に配送 	<p>学校給食センター</p> 	6校	1,095人
<p>選択制デリバリー方式</p> <ul style="list-style-type: none"> 市の栄養士等が献立を作成 民間事業者の調理場で給食を調理 ランチボックスで学校へ配送 	<p>民間事業者調理場</p>  <p>民間事業者</p>	30校	15,684人
計		36校	16,779人

<参考> デリバリー給食の例



【献立の内容】

- ・主食 : 米飯を基本、月1～2回程度パン
- ・おかず : 3～4品
週3回汁物または果物
- ・牛乳

1 本市の現状

本市における各方式の特徴

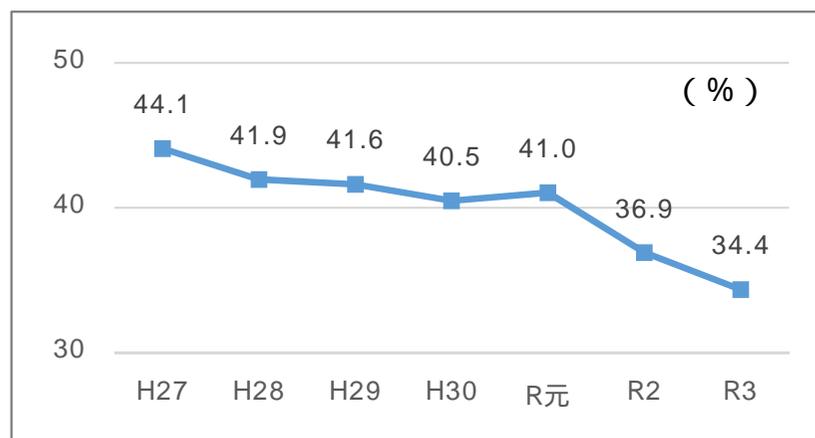
実施方式\項目	給食の区分	対象	配膳形式
センター方式	完全給食()	全員制	食缶
デリバリー方式	完全給食()	選択制	ランチボックス

() 完全給食
主食、おかず、牛乳が揃った給食

(参考)
ミルク給食
牛乳のみを提供する給食
主食・おかずは生徒が持参

実施方式\項目	おかずの温かさ	量の調整	食育指導	給食時間	アレルギー対応
センター方式	温かいおかずを提供	食缶からよそうため量の調整が可能	同じ献立を用いた食育の効果が高い	約30～35分	除去食対応 (卵など4品目)
デリバリー方式	衛生管理上、冷ましたおかずを提供	おかわり用主食(ごはん)は各クラスの注文数に応じて用意	全員が給食を喫食していないため、献立による食育の効果が高い	約20～30分	牛乳以外、除去食には未対応 (詳細献立の情報提供のみ)

< 選択制デリバリー方式における喫食率 >



平成28年度に汁物()を導入するも、喫食率は年々低下傾向であり、令和3年度は34%

() 汁物 汁を主とした料理で、本市では「温かいものの提供」を主目的として、味噌汁やスープのほか、カレーやシチューなども提供

2 現在の給食に関する主な意見

給食の内容

- ・ 小学校と同じような温かい給食を食べたい。
- ・ 量が多くて食べきれない / 少なくて足りない。

▶ 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できる方式
各自で食べる量を調整しやすい提供方式

給食の環境

- ・ 給食時間が短い。
- ・ みんなで同じものを食べる体験を大切にしたい。
- ・ 給食の時間を楽しめるように、食べるときの雰囲気も大切にしたい。

▶ 十分な喫食時間の確保
全員で同じものを食べたり、給食時間を楽しむ環境

給食を通して知ったこと・学んだこと

- ・ デリバリー校では、「特にない」が最多。
- ・ センター校では、「偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さを知った。」が最多。

▶ 「生きた教材」としての給食の活用

中学校学習指導要領の改訂（平成20年3月告示）

- ・「学校における食育の推進」が総則に初めて盛り込まれた。

中学校学習指導要領の改訂（平成29年3月告示）

- ・学校給食の時間を活用した、**学校給食の教育的効果を引き出す取組の重要性**について明記された。

中学校学習指導要領（平成 29 年3月告示）

第1章 総則 第1 中学校教育の基本と教育課程の役割 2（3）

学校における体育・健康に関する指導を，生徒の発達の段階を考慮して，学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより，健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に，**学校における食育の推進**並びに体力の向上に関する指導，安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については，保健体育科，技術・家庭科及び特別活動の時間はもとより，各教科，道徳科及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。

第5章 特別活動 第2 各活動・学校行事の目標及び内容〔学級活動〕

2（2）才 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

給食の時間を中心としながら，成長や健康管理を意識するなど，望ましい食習慣の形成を図るとともに，食事を通して人間関係をよりよくすること。

4 他市の実施方式及び近年の動向

政令指定都市における主な実施方式

他の方式へ移行準備中

他の方式へ移行検討中

実施方式			市名
全員制	自校方式	4市	札幌、さいたま、浜松、岡山
	センター方式	6市	仙台、千葉、川崎、静岡、福岡、熊本
	親子方式	2市	大阪、北九州
選択制	デリバリー方式	8市	新潟、名古屋、京都、 堺、神戸、広島、横浜、相模原

政令指定都市の給食の見直し状況

市名	移行時期	変更前	変更後
北九州市	H21～23年	-（ミルク給食）	親子方式
大阪市	H27～R元年	デリバリー方式	親子方式、自校方式
川崎市	H28年試行 H29年12月全校	-（ミルク給食）	センター方式、自校方式
静岡市	R元年	センター方式、デリバリー方式	センター方式
横浜市	R3年4月	-（給食未実施）	デリバリー方式
神戸市	R7年1月予定	デリバリー方式	デリバリー方式、センター方式
堺市	R7年予定	デリバリー方式	センター方式
広島市	R4～13年頃 予定	デリバリー方式	センター方式

4 他市の実施方式及び近年の動向

県内他市の給食の見直し状況

市名	移行時期	変更前	変更後
川崎市【再掲】	H28年試行 H29年12月全校	- (ミルク給食)	センター方式、自校方式
伊勢原市	R2年1月試行 R3年4月全校	- (ミルク給食)	デリバリー方式 (再加熱方式)
横浜市【再掲】	R3年4月	- (給食未実施)	デリバリー方式
横須賀市	R3年9月	- (ミルク給食)	センター方式
秦野市	R3年12月	- (ミルク給食)	センター方式
海老名市	R5年9月予定	デリバリー方式	センター方式
平塚市	R6年度予定	- (ミルク給食)	センター方式
茅ヶ崎市	未定	- (ミルク給食)	デリバリー方式

学校給食あり方検討委員会について

1 設置の経過

平成17～18年度	1市4町合併
平成19年度	相模原市 中学校給食あり方懇話会からの提言 * ミルク給食を実施していた旧市、相模湖、藤野地域で 「選択制デリバリー方式」の導入（完全給食実施）を提案
平成20年度	「相模原市立中学校 完全給食 実施方針」策定
平成22～23年度	選択制デリバリー方式による中学校給食（完全給食）開始
平成27年度	相模原市立中学校給食 検討委員会からの答申 * 短期的にはデリバリー給食の改善 * 将来的には全員喫食による完全給食の実現
	「相模原市立中学校 完全給食 実施方針」改訂 * 全員喫食の実現に向けて将来的な実施方式を検討する方針を位置づけ
平成28年度	汁物の提供開始 * デリバリー給食の改善策として、週2回の汁物の提供を開始
	中学校学習指導要領 改訂 * 「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置づけ

1 設置の経過

令和3年度

市民意見聴取の実施（全生徒等アンケート、ワークショップ）

*現在のデリバリー給食に対する生徒等の評価を確認

- ・小学校の給食の方がよい：約8割（中学校の給食の方がよい 3%）
- ・学校給食に求めること：1位 おかずの温かさ 約6割

全員喫食を想定した庁内検討

総合教育会議

全員喫食の早期実現に向け、具体的な検討を加速させる必要

令和4年度 市長施政方針

*全員喫食の実現に向けて必要な調査を実施

***市民や有識者等で構成する外部組織を設置**

*「中学校完全給食実施方針」の改定に向けて、具体的な検討を加速

令和4年4月 **相模原市学校給食あり方検討委員会を設置**

令和4年5月 **学校給食改革本部を設置**

令和4年度 デリバリー給食の改善も並行して実施

*汁物等の提供回数が増 週2回 週3回（果物等含む）

*匂い対策 ランチボックス内に詰めていた果物を別容器で提供

諮問内容

1 本市にとってふさわしい給食提供の実施方式

全員喫食の実現に向けて、今後の中学校給食の実施方式を検討する必要
どのような実施方式が本市にふさわしいのかについて、教育的観点に実現性等
を加味して、先行的に調査審議

2 全員喫食の環境を活用した食育の方針

全員喫食の実現により、給食を活用した食育の推進が図られることを期待
本市にふさわしい実施方式を踏まえ、学校現場においてどのように食育や
給食運営を実施することが期待されるかについて、調査審議

答申の希望時期と主な内容

【中間答申：令和4年11月】 給食提供の実施方式

【最終答申：令和5年7月】 全員喫食の環境を活用した食育の方針

3 予定

年度等		時 期		主な内容（予定）
令和 4 年度	実施 方 式	第1回	6月21日【本日】	・教育委員会からの諮問
		第2回	7月下旬～8月上旬	・食育の基本的な考え方 ・実施方式（概要）
		第3回	9月下旬～10月上旬	・本市にふさわしい実施方式案 ・給食運営
		第4回	11月	<u>中間答申</u>
令和 5 年度	食 育	4 回程度開催 （4 回目は7 月を予定）		・学校現場における食育 など <u>最終答申</u>

全員喫食制への移行に向けて

学校給食法

- ・第2条「学校給食の目標」において、食育の観点を踏まえ、7つの目標が整理

- | | |
|--|--|
| 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 | 然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 |
| 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 | 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 |
| 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 | 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 |
| 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自 | 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 |

食育の位置付け

食育基本法

平成17年制定

- ・食育を生きる上での基本として、知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置づけ
- ・様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

第五条 食育は、父母その他の保護者において

は、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にとっては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

食育の推進によって目指す姿

相模原市 食育推進 計画

平成31年3月策定

目指す姿

食を通して心身ともに健康に暮らす

目指す姿

食を通して豊かな人間性を育む

目指す姿

食を通して元気で豊かな人間性を育むための環境が充実している

今後の中学校給食のあり方

相模原市立中学校 給食検討委員会 答申

平成27年4月

今後の中学校給食のあり方について

- ・原則 “全員の喫食による完全給食” が理想である
- ・将来的には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む

教育委員会の方針

相模原市立中学校 完全給食実施方針

平成28年2月 改訂

将来の中学校給食

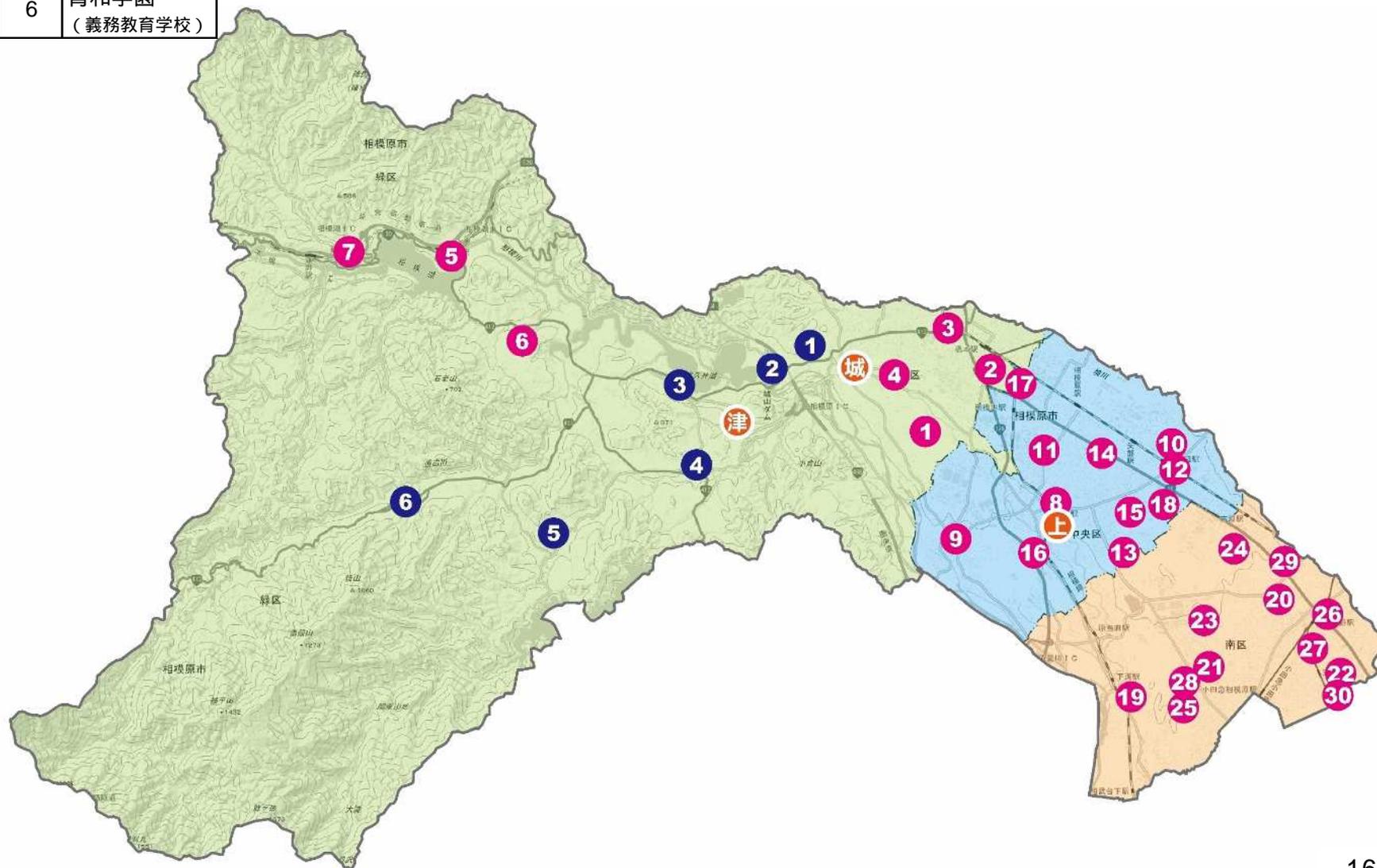
- ・将来的に、地域に応じた多様な方式の導入による全員喫食の完全給食が実施できるよう、小学校給食の実施状況も踏まえ実施方式を検討

デリバリー給食

センター方式

中学校	
1	大沢中学校
2	旭中学校
3	相原中学校
4	内出中学校
5	北相中学校
6	内郷中学校
7	藤野中学校
8	上溝中学校
9	田名中学校
10	大野北中学校
11	清新中学校
12	共和中学校
13	緑が丘中学校
14	中央中学校
15	弥栄中学校
16	上溝南中学校
17	小山中学校
18	由野台中学校
19	相陽中学校
20	大野南中学校
21	相模台中学校
22	上鶴間中学校
23	麻溝台中学校
24	大野台中学校
25	相武台中学校
26	谷口中学校
27	新町中学校
28	若草中学校
29	鵜野森中学校
30	東林中学校

中学校	
1	相模丘中学校
2	中沢中学校
3	中野中学校
4	串川中学校
5	鳥屋中学校
6	青和学園 (義務教育学校)



1 回答者数

単位：人

区 分	全 数	内 訳	
		デリバリー校	センター校
生 徒	1 2, 9 2 5	1 1, 9 5 6	9 6 9
保 護 者	9, 6 9 2	8, 8 1 9	8 7 3
教 職 員	5 3 2	4 7 1	6 1

2 アンケートの主な内容

- ・ デリバリー給食を食べる理由、食べない理由について
- ・ 味つけ、分量、温度等の給食の内容について
- ・ 小学校給食との比較について
- ・ 改善を望むこと、給食に求めることについて など

3 アンケート結果概要

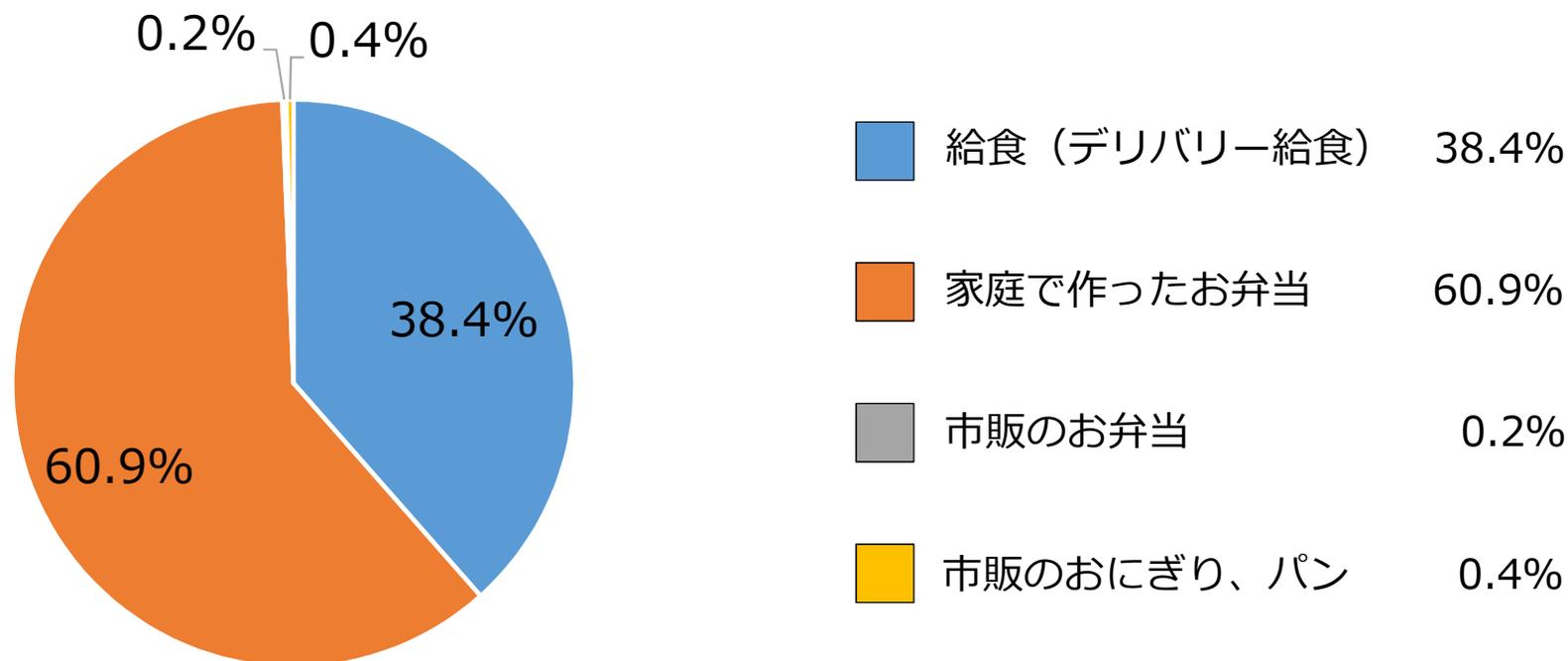
生徒の回答を中心とした、アンケートの集計結果の概要については次のとおり

デリバリー校:生徒

Q 週の半分以上、昼食に何を食べていますか

- 「家庭で作ったお弁当」が最多。
- 次いで、「給食（デリバリー給食）」。

※以降のページでは、「給食」を選択した場合を「喫食(者)」とし、「給食」以外を選択した場合を「非喫食(者)」と表記



Q 給食を食べている理由を教えてください。(複数回答可・上位5位抜粋)

生徒【選択肢10+その他】	保護者【選択肢7+その他】	教職員【選択肢11+その他】
1 家族が注文の予約をするから <p style="text-align: right;">63.4%</p>	1 お弁当を作ることが負担だから <p style="text-align: right;">74.4%</p>	1 お弁当を作ることが負担だから <p style="text-align: right;">71.4%</p>
2 荷物が軽くなるから 39.2%	2 栄養バランスが良く、色々な食材を食べられるから <p style="text-align: right;">69.8%</p>	2 給食費が安いから 53.8%
3 栄養バランスが良く、色々な食材を食べられるから <p style="text-align: right;">29.1%</p>	3 毎日違う献立が食べられるから <p style="text-align: right;">51.8%</p>	3 栄養バランスが良く、色々な食材を食べられるから <p style="text-align: right;">51.1%</p>
4 給食費が安いから 17.9%	4 食材の品質管理や衛生管理がされていて安心だから <p style="text-align: right;">23.5%</p>	4 毎日違う献立が食べられるから <p style="text-align: right;">24.4%</p>
5 毎日違う献立が食べられるから <p style="text-align: right;">17.8%</p>	5 給食費が安いから 22.3%	5 検食や給食指導など業務として食べる必要があるから <p style="text-align: right;">22.9%</p>

- 「栄養バランスが良く、一度の食事で色々な食材を食べられるから」、「毎日違う献立が食べられるから」、「給食費が安いから」が上位。

【自由記述(その他)の主なもの】

- ・ 生徒：親などの弁当作りの負担に関するもの など。
- ・ 保護者：勤務の都合で弁当を作ることができない、弁当が荷物になる(と言われる)から、経済的理由から など。

Q 給食を食べていない理由を教えてください。(複数回答可・上位5位抜粋)

生徒【選択肢12+その他】	保護者【選択肢9+その他】	教職員【選択肢13+その他】
<p>1 家族がお弁当を作ってくれるから 64.3%</p> <p>2 良い評判を聞かないから 39.9%</p> <p>3 量の調整ができないから 31.7%</p> <p>4 おいしくないから 31.0%</p> <p>5 好きな物を食べたいから 24.0%</p>	<p>1 子どもが、家庭で作ったお弁当や市販のお弁当などを食べたというから 70.5%</p> <p>2 良い評判を聞かないから 31.7%</p> <p>3 他の家族のお弁当とまとめて作るから 18.4%</p> <p>4 予約が煩雑だから 16.6%</p> <p>5 その他 16.0%</p>	<p>1 量の調整ができないから 37.8%</p> <p>2 他の家族のお弁当とまとめて作るから 23.9%</p> <p>3 予約が煩雑だから 21.5%</p> <p>4 その他 20.1%</p> <p>5 おいしくないから 19.1%</p>

- 生徒・保護者は、「良い評判を聞かないから」が2位。

【自由記述(その他)の主なもの】

- ・生徒：臭い、冷たい、家庭弁当がおいしい など。
- ・保護者：美味しくない、冷たい、量が多い など。
- ・教職員：カロリーが高いとの懸念に関する回答 など。

Q 味はおいしい（おいしかった）ですか

- デリバリー校：「ふつう」が最多。「おいしい（おいしかった）」が最少。
- センター校：「おいしい」が最多。「おいしくない」が最少。

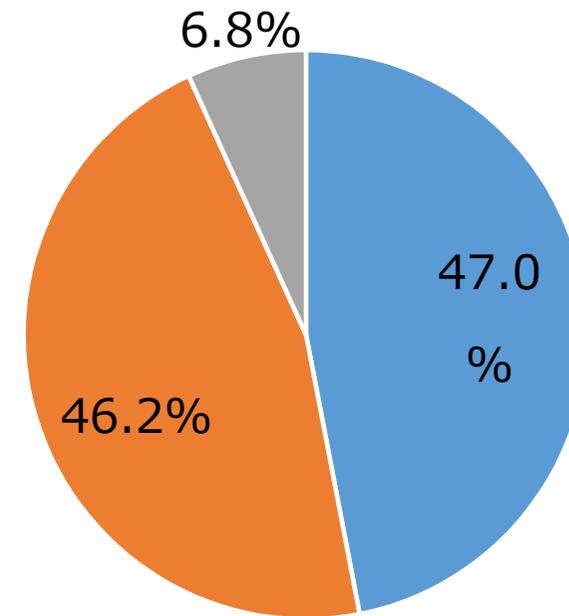
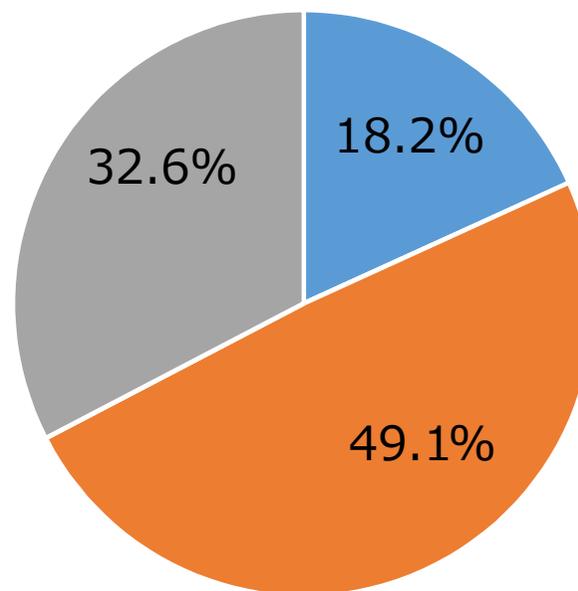
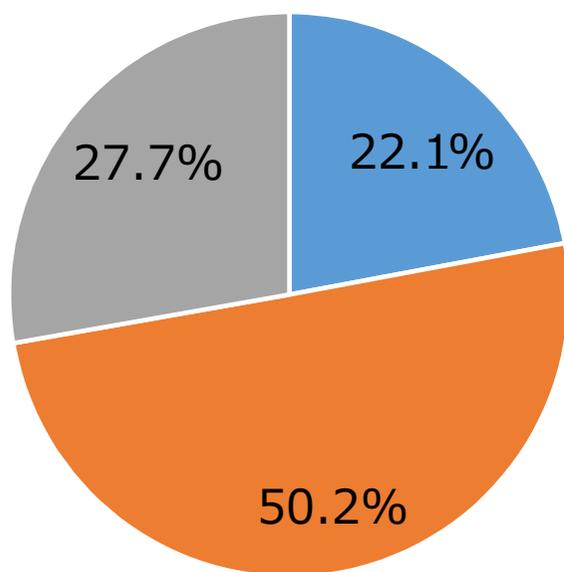
デリバリー給食について

センター給食について

デリバリー喫食・生徒

デリバリー非喫食・生徒

センター校・生徒



■ おいしい (おいしかった)

■ ふつう

■ おいしくない (おいしくなかった)

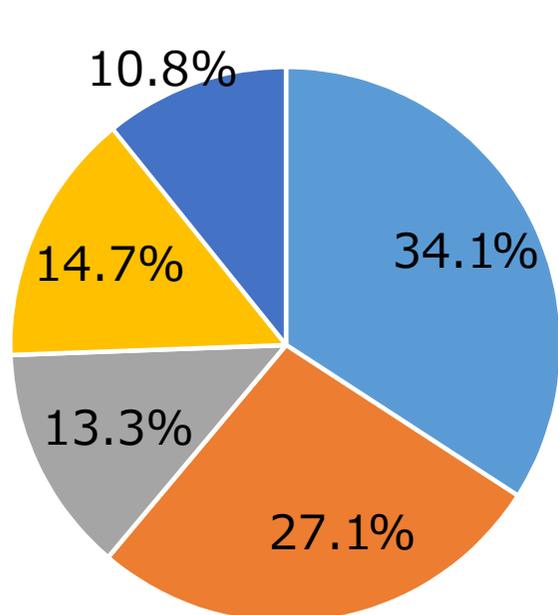
Q「おいしくない（なかった）」主な理由を1つ教えてください。

- デリバリー校：「おかずが温かくないから」が最多。
- センター校：「味が合わないから」及び「苦手な食材が多いから」が最多。
「おかずが温かくないから」は最少。

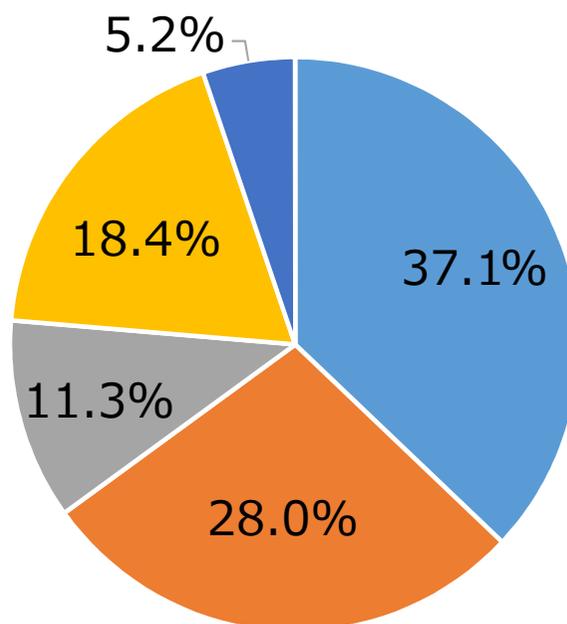
デリバリー給食について

センター給食について

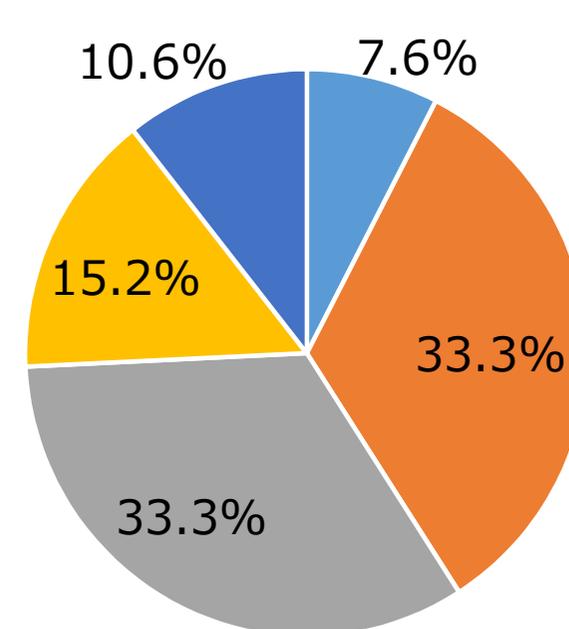
デリバリー喫食・生徒



デリバリー非喫食・生徒



センター校・生徒



- おかずが温かくないから
- 味が合わない（うすい、こい）から
- 苦手な食材が多いから
- 調理加減が合わないから
- 好きな献立が少ないから

Q ごはんやおかずの量はどうです(どうでした)か。

●いずれも「ちょうどよい」が最多。

「ごはん」と「おかず」では、「ごはん」の方が「おいしい」の割合が高い。

デリバリー給食について

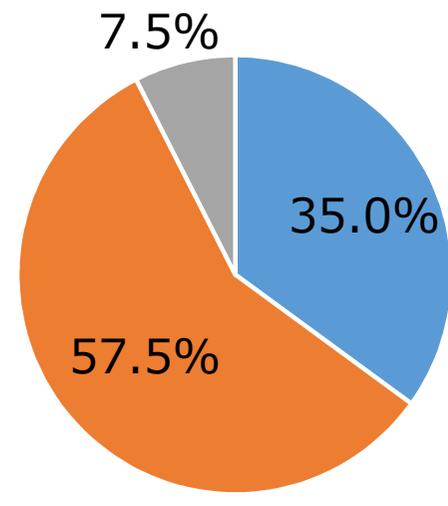
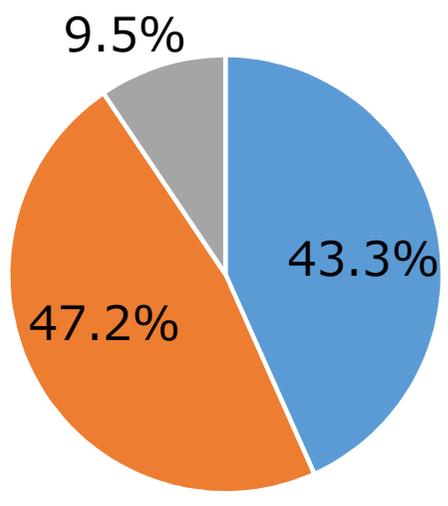
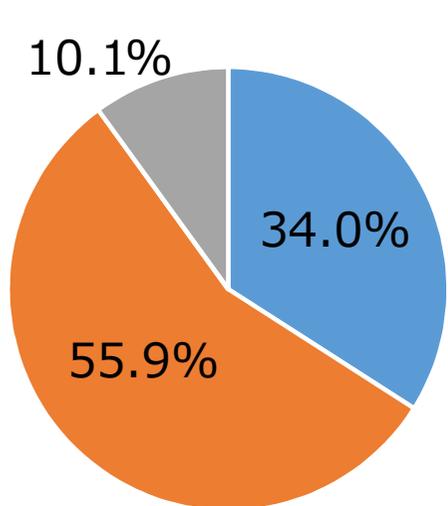
センター給食について

デリバリー喫食・生徒

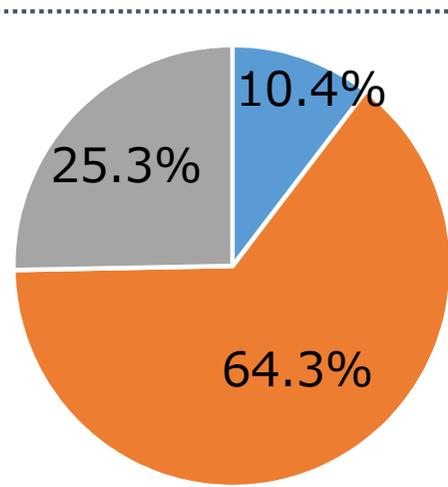
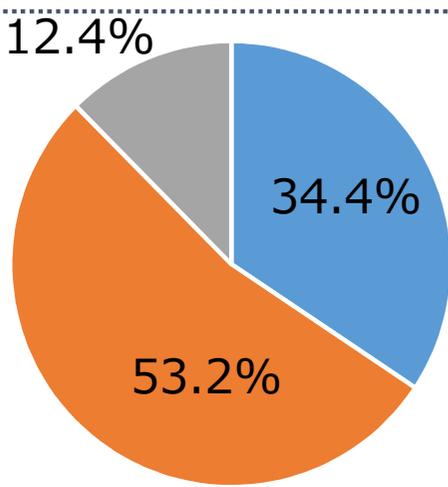
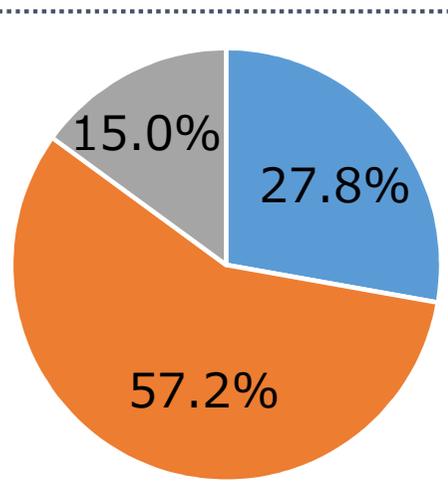
デリバリー非喫食・生徒

センター校・生徒

ごはん



おかず



Q 温度はどうです(どうでした)か。

- 「ごはん」は、デリバリー校、センター校ともに「あたたかい」が最多。
- 「おかず」は、デリバリー校では、「つめたい」が最多。センター校では、「ややあたたかい」が最多。

デリバリー給食について

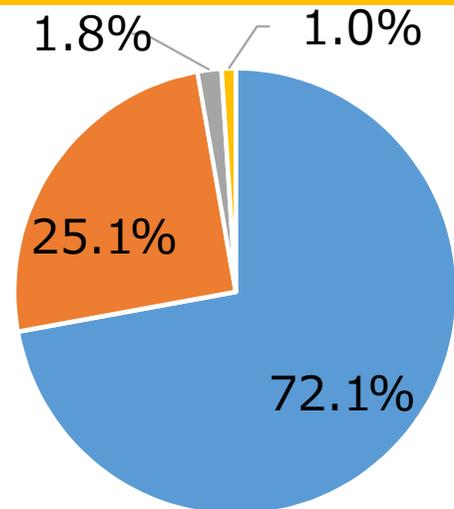
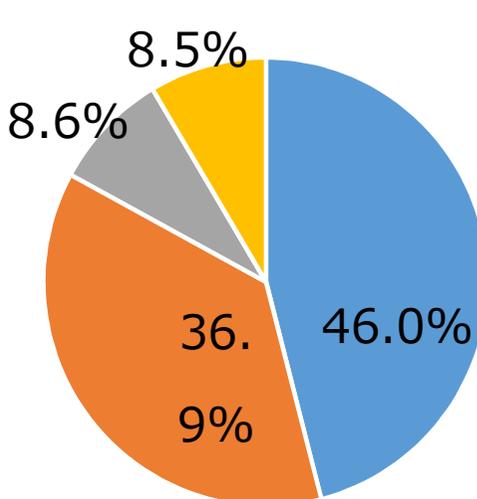
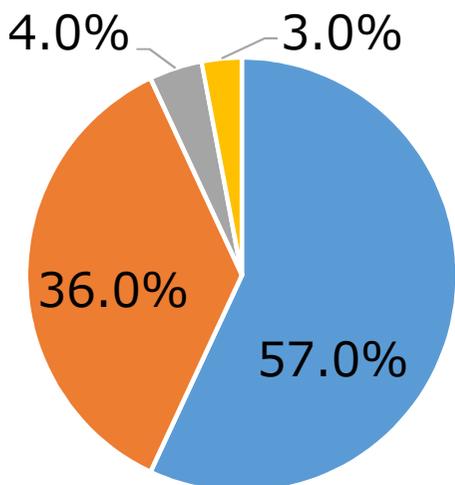
センター給食について

デリバリー喫食・生徒

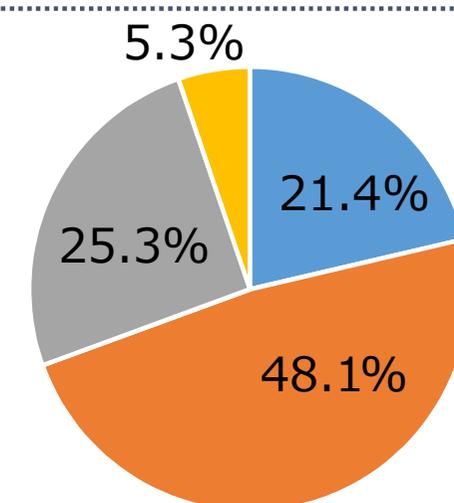
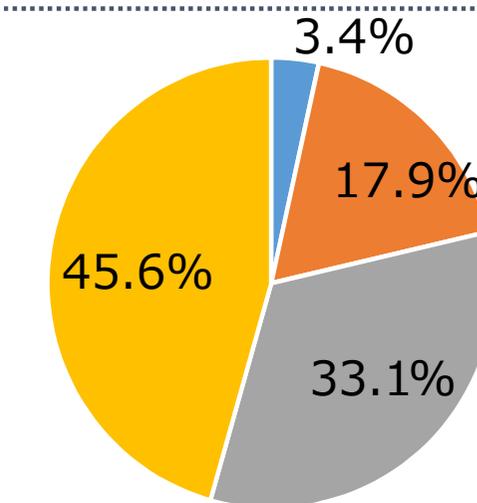
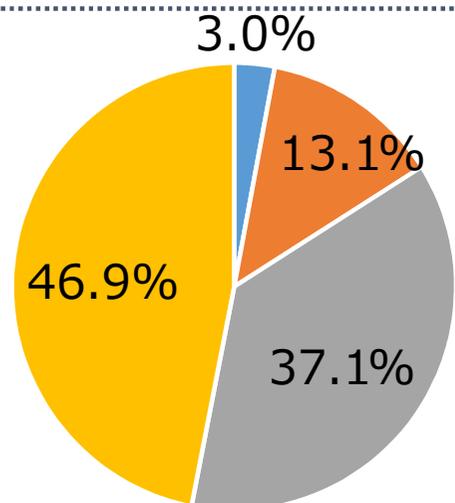
デリバリー非喫食・生徒

センター校・生徒

ごはん



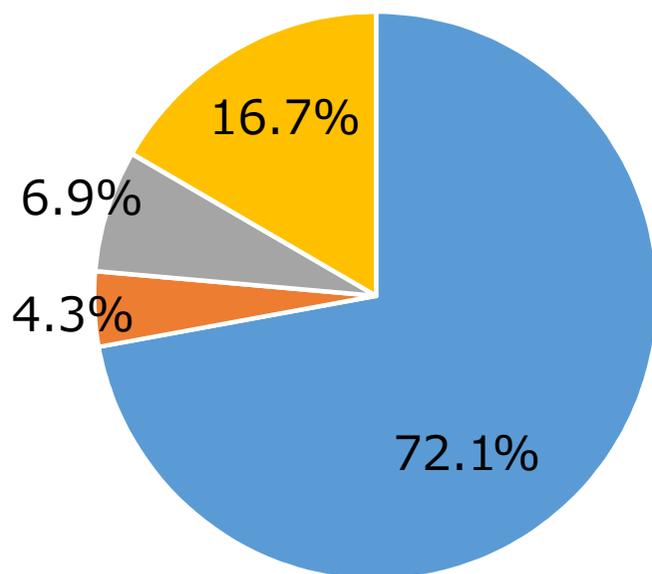
おかず



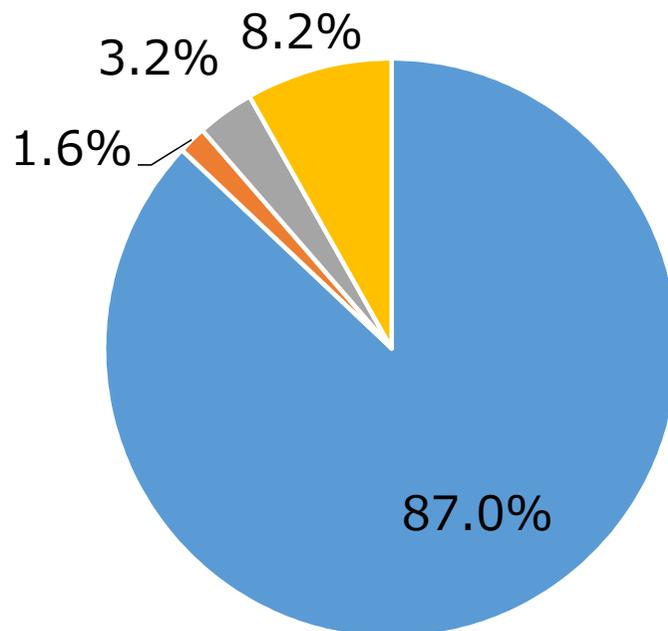
Q 「給食」か「お弁当」を選択できる方式についてどう思いますか。

- 全体傾向：「自由に選択できるのがよい」が最多。デリバリー校の非喫食生徒の割合が最も高く、次いでデリバリー校喫食生徒、センター校の生徒の順。
- デリバリー校：「全員が同じ給食を食べるのがよい」が最少。
- センター校：「全員が家庭から持参したお弁当を食べるのがよい」が最少。

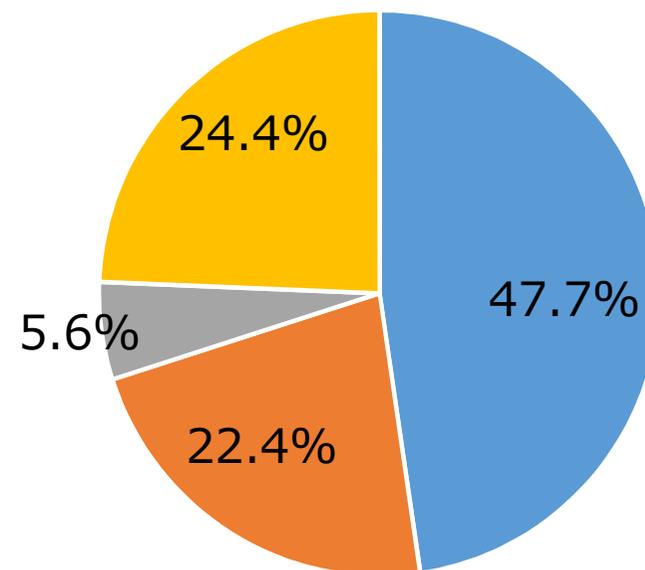
デリバリー喫食・生徒



デリバリー非喫食・生徒



センター校・生徒

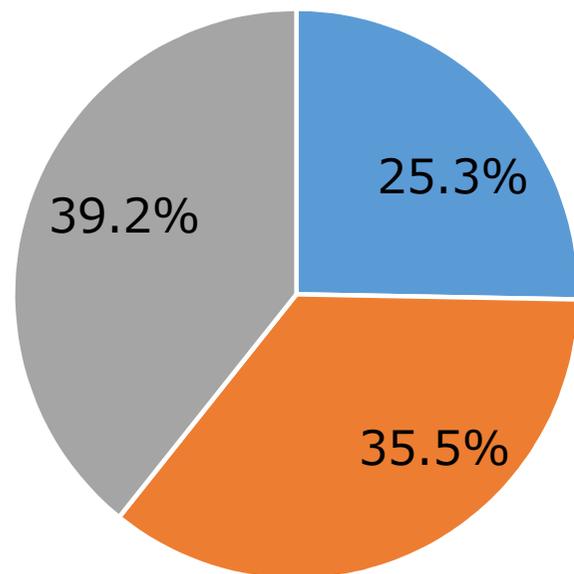


- 自由に選択できるのがよい
- 全員が給食を食べるのがよい
- 全員が弁当を食べるのがよい
- どちらでもよい

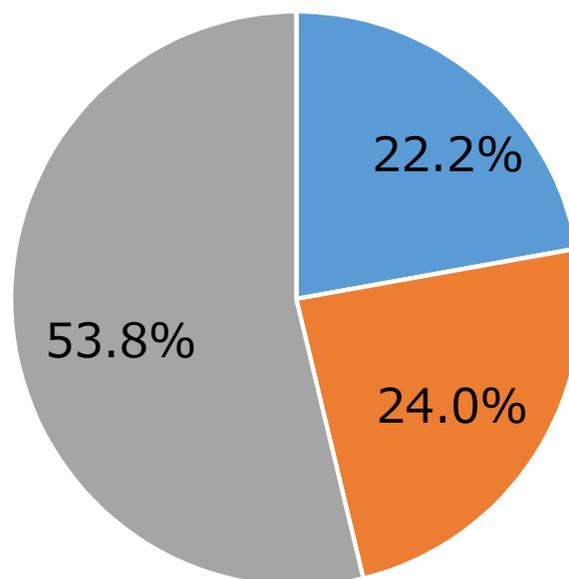
Q 給食は「食缶方式」か「弁当箱方式」か どちらが良いと思いますか。

- 全体傾向：「どちらでもよい」が最多。
- デリバリー校： 喫食・非喫食のいずれも、「弁当箱方式がよい」が2位。
- センター校：「食缶方式がよい」が2位。

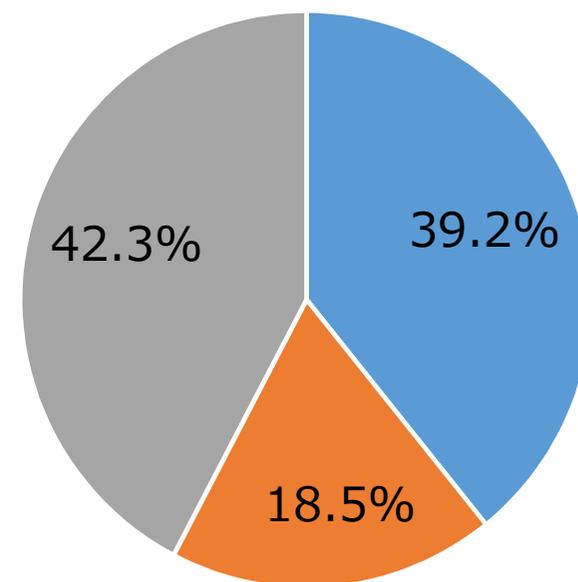
デリバリー喫食・生徒



デリバリー非喫食・生徒



センター校・生徒

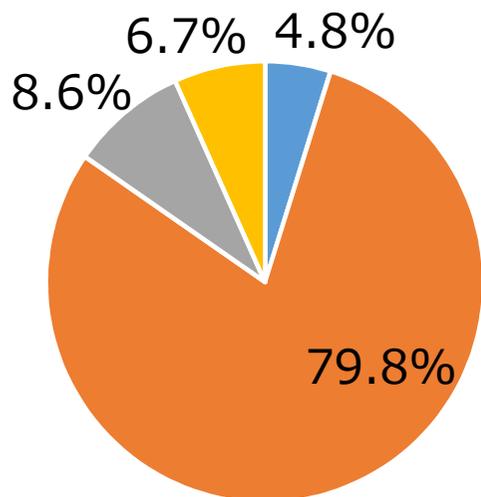


■ 食缶方式がよい ■ 弁当箱方式がよい ■ どちらでもよい

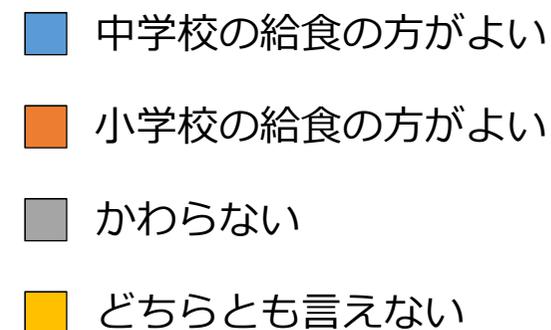
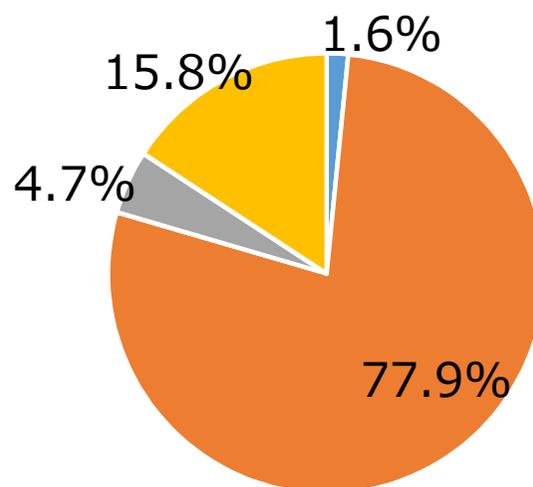
Q 今の給食について、小学校の給食と比べてどう思いますか。【生徒・保護者】

- 「小学校の給食の方がよい」が最多。「中学校の給食の方がよい」が最少。

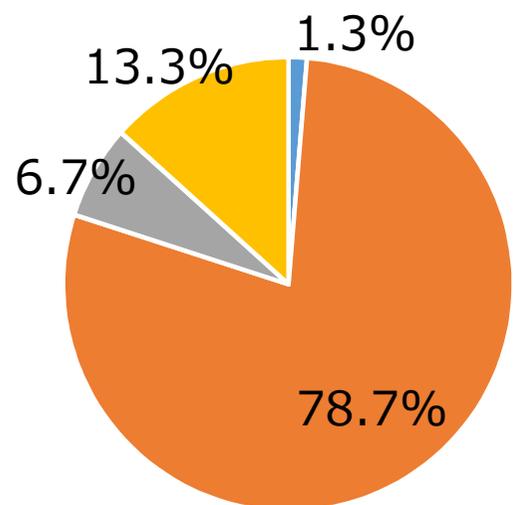
デリバリー喫食・生徒



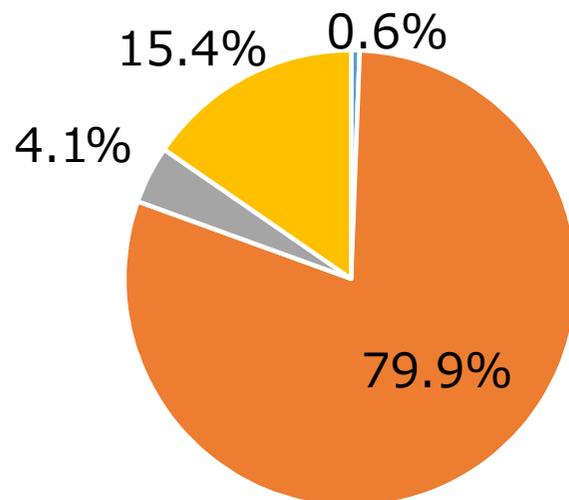
デリバリー喫食・保護者



デリバリー非喫食・生徒



デリバリー非喫食・保護者



Q 今の給食で、改善されると良いと思うことは何ですか。
(複数回答可・上位5位抜粋)

生徒【選択肢10+その他】		保護者【選択肢12+その他】		教職員【選択肢12+その他】	
1 おかずの温度	62.7%	1 おかずの温度	59.1%	1 おかずの温度	53.8%
2 味つけ	41.1%	2 給食時間の長さ	39.9%	2 見た目(いろどり)	35.1%
3 量の調整	40.3%	3 味つけ	37.8%	3 味つけ	31.3%
4 汁物の回数	37.2%	4 量の調整	35.0%	4 量の調整	30.2%
5 給食時間の長さ	35.3%	5 汁物の回数	25.2%	5 予約の締切期限や払い込みの方法	29.4%

- 「おかずの温度」が最多。また、「味つけ」、「量の調整」が上位。
生徒・保護者は、「給食時間の長さ」、「汁物の回数」が共通して上位。

【自由記述(その他)の主なもの】

- ・生徒：特になし、好みの食材を増やしてほしい（パン、フルーツ、デザートなど）など。
- ・保護者：おかず(のニオイ)が混ざらないようにしてほしい、
小学校のように（給食室やセンターに）してほしい など。

Q 今の給食で、何が改善されたい(食べさせたい)と思いますか。
(複数回答可・上位5位抜粋)

生徒【選択肢10+その他】	保護者【選択肢12+その他】	教職員【選択肢12+その他】
1 おかずが温かくなったら 56.5%	1 おかずが温かくなったら 62.4%	1 おかずが温かくなったら 55.0%
2 味つけが良くなったら 46.4%	2 味つけが良くなったら 46.8%	2 味つけが良くなったら 36.4%
3 量が調整できるようになったら 40.4%	3 給食時間の長さが長くなったら 32.9%	3 量が調整できるようになったら 29.7%
4 給食時間の長さが長くなったら 32.8%	4 量が調整できるようになったら 31.4%	4 見た目(いろどり)が良くなったら 19.1%
5 見た目(いろどり)が良くなったら 29.1%	5 全員が食べるようになったら 21.3%	5 給食時間の長さが長くなったら 注文の予約の締切期限や払い込み の方法が変わったら 16.7%

- 「おかずが温かくなったら」が最多。次いで「味つけが良くなったら」。
「量が調整できるようになったら」や「給食時間の長さが長くなったら」も上位。

【自由記述(その他)の主なもの】

- ・ 生徒：おいしくなったら、臭いがよくなったら、どう改善されても給食は食べたくないなど。
- ・ 保護者：子どもが食べたいと言ったら、小学校のように(給食室やセンターに)なったら など。

デリバリー校/生徒、保護者：センター校/生徒、保護者

選択肢 8 (センター保護者のみ9)

※センター校・保護者にのみ、給食費の徴収方法に係る選択肢あり
(複数回答可(3つ以内)・上位5位抜粋)

Q 「栄養バランスが良いこと」や「安全安心であること」に加え、相模原市の学校給食にさらに求めることは何ですか。

デリバリー喫食・生徒		デリバリー非喫食・生徒		センター校・生徒	
1 おかずが温かい	60.1%	1 おかずが温かい	60.0%	1 多様な献立である	55.5%
2 多様な献立である	39.9%	2 量を調整できる	42.8%	2 量を調整できる	52.6%
3 量を調整できる	39.1%	3 多様な献立である	40.5%	3 おかずが温かい	45.8%
4 給食費が安い	24.5%	4 給食費が安い	21.6%	4 地元食材を活用	29.1%
5 地元食材を活用	20.1%	5 地元食材を活用	17.9%	5 アレルギーや宗教上の理由などの要望へ対応	22.6%
デリバリー喫食・保護者		デリバリー非喫食・保護者		センター校・保護者	
1 おかずが温かい	67.5%	1 おかずが温かい	68.4%	1 おかずが温かい	59.8%
2 多様な献立である	48.8%	2 多様な献立である	41.2%	2 多様な献立である	50.4%
3 量を調整できる	39.4%	3 量を調整できる	38.6%	3 給食費を現金持参以外の方法にする	38.1%
4 地元食材を活用	27.6%	4 地元食材を活用	23.5%	4 量を調整できる	32.3%
5 給食費が安い	21.4%	5 給食費が安い	19.7%	5 地元食材を活用	27.3%

- センター校生徒以外は「おかずが温かいこと」が最多。
- 「全員で同じ給食を食べること」、「栄養教諭、栄養士、調理員などから食育などについて学ぶこと」は全者に共通して下位。

Q 給食を通して知ったこと、学んだことは何ですか。(選択肢8 複数回答・上位5位抜粋)

デリバリー喫食・生徒

1 特にない	43.3%
2 偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ	41.6%
3 みんなで楽しく食べることの大切さ	20.8%
4 季節の旬のものや調理方法、献立のたて方など食材に関する知識	20.5%
5 自然の恩恵や食に関わる人たちへの感謝の気持ち	18.9%

センター校・生徒

1 偏りがなく栄養バランスのとれた食事をする大切さ	60.2%
2 みんなで楽しく食べることの大切さ	49.2%
3 季節の旬のものや調理方法、献立のたて方など食材に関する知識	42.3%
4 自然の恩恵や食に関わる人たちへの感謝の気持ち	35.7%
5 日本の行事食や地域の郷土料理、特産物などの食文化	31.5%

- デリバリー校では「特にない」が最多だが、センター校では全体的に割合が高く、「特にない」は下位。

Q 家庭からみた給食のいい面は何ですか。(選択肢6 複数回答・上位5位抜粋)

デリバリー喫食・保護者

1 お弁当作りの負担がなくなる	90.5%
2 年齢に応じた栄養バランスの良い食事がとれる	82.6%
3 献立表などを通じて家庭での日々の献立作りに役立つ	10.5%
4 食事時のあいさつなどの食事マナーが身につく	9.7%
5 給食を通じて家族の話題が増える	8.0%

センター校・保護者

1 お弁当作りの負担がなくなる	88.9%
2 年齢に応じた栄養バランスの良い食事がとれる	87.3%
3 食事時のあいさつなどの食事マナーが身につく	24.5%
4 給食を通じて家族の話題が増える	24.1%
5 献立表などを通じて家庭での日々の献立作りに役立つ	16.5%

- 「お弁当作りの負担がなくなる」が最多であり、約9割。
- 次いで、栄養バランスについての回答が多い。
- 3位以下については、センター校の方が割合が高い傾向。

※ もう一つの選択肢は「特にない」

1 実施目的

- ・ 令和3年9～10月頃に実施した中学校給食に係るアンケートでは、
「小学校の給食の方が良い」とする回答が多い一方で、
「給食かお弁当を自由に選択できる方式がよい」とする回答も多い状況



- ・ 中学校給食の全員喫食に向けた検討を進めるに当たり、生徒の意見を的確に把握するため、「選択制がよい」とする回答が多かった理由を明らかにするために分析調査を実施

(参考) 前回アンケート【デリバリー校生徒】

Q「給食」か「お弁当」を選択できる方式についてどう思いますか。

- | | |
|-----------------------------|-------|
| ・ 自由に選択できるのがよい | 81.3% |
| ・ 全員が同じ給食を食べるのがよい | 2.6% |
| ・ 全員が家庭から持参したお弁当を食べるのがよい | 4.7% |
| ・ 選択できても全員が同じものを食べてもどちらでもよい | 11.5% |

2 調査対象

【対象校】

給食かお弁当を選択できる方式についての設問で「自由に選択できるのがよい」を選択した割合が高い中学校から、区ごとに各1校、計3校選定

対象3校	区	「給食かお弁当を自由に選択できるのがよい」を選択した割合
相原中学校	緑区	82.4%
中央中学校	中央区	85.5%
東林中学校	南区	82.7%

【対象学年】

1年生及び2年生

3 回答者数

単位：人

区 分	全数	内 訳		回答率※
		1 年生	2 年生	
相原中学校（緑区）	119	58	61	86.2%
中央中学校（中央区）	117	62	55	83.0%
東林中学校（南区）	217	105	112	89.3%
合 計	453	225	228	86.3%

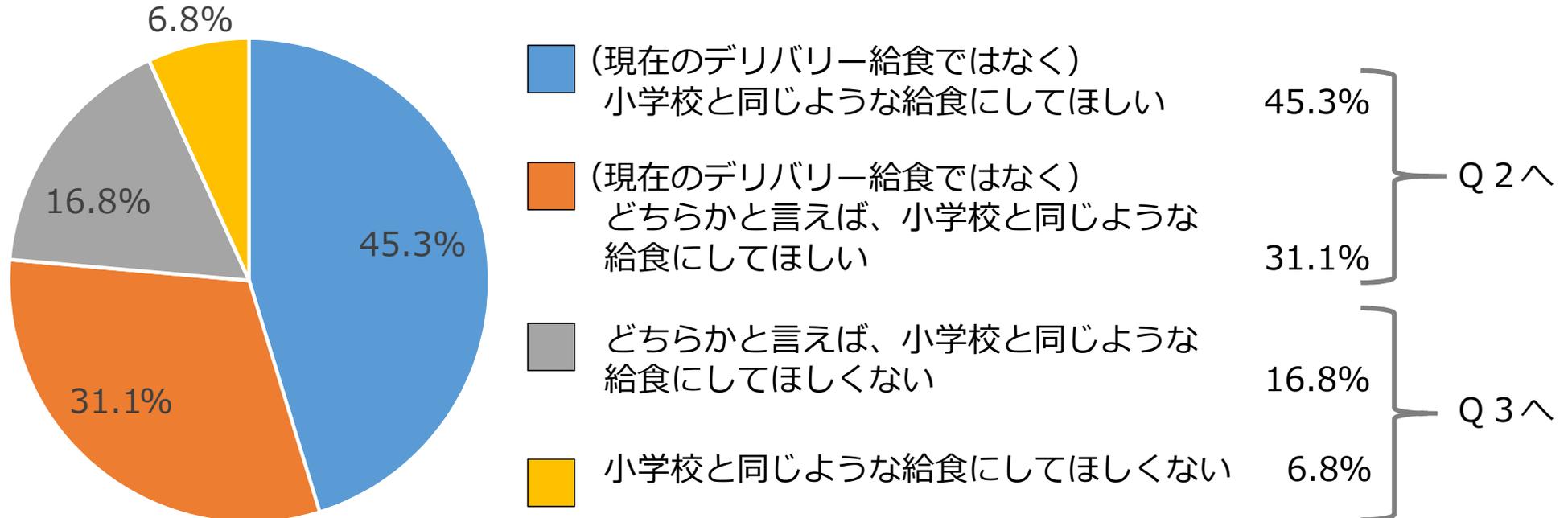
※ 回答率は、各校におけるR3.5.1の1クラスあたりの平均生徒数から算出

4 アンケートの内容

- ・ 小学校と同じように「**全員で毎日同じ温かい**給食を食べる」ことについて
- ・ 小学校と同じように「してほしい」「どちらかと言えばしてほしい」理由
- ・ 小学校と同じように「してほしくない」「どちらかと言えばしてほしくない」理由

Q 1 小学校と同じように「全員で毎日同じ温かい給食を食べる」ことについてどう思いますか。

- 「小学校と同じような給食にしてほしい」と「どちらかと言えば、小学校と同じような給食にしてほしい」を合わせると、76.4%となり、**小学校と同じような全員喫食による給食を求める割合が多い結果であった。**



Q2 小学校と同じようにしてほしい理由を教えてください。(複数回答可)

1 小学校と同じような温かい給食であれば、他には特に理由はない	74.6%
2 盛付作業などで協力しあえるから	17.9%
3 感想を言い合ったりすることが楽しいから	16.8%
4 その他	14.7%
5 同じ給食なら周りを気にしなくてよいから	13.3%
6 同じ献立等を食べることで分かることがあるから	13.0%

【自由記述(その他)の主なもの】

- ・ 小学校の給食の方がおいしかったから。
- ・ 中学校のデリバリー給食はおいしくないから。
- ・ 量を調節できるから。

- 「小学校と同じような温かい給食であれば、他には特に理由はない」が最多で7割を超えており、**小学校のような温かい給食を強く望んでいることが推察される。**

Q3 小学校と同じようにしてほしくない理由を教えてください。（複数回答可）

1 給食時間が短いから	34.6%
2 その他	32.7%
3 量が多くて食べ切れない、又は、量が少なくて足りないから	29.0%
4 苦手な食材があり、好きな献立・食材の日だけ食べたいから	20.6%
5 アレルギーや宗教上の理由などのため、給食を食べられない（生徒が他にいる）から	4.7%

【自由記述(その他)の主なもの】

- ・ 準備や配膳が大変で面倒であり、また時間がかかるから。
- ・ お弁当がよいから。

- 小学校と同じようにしてほしくない理由は様々であるが、**「給食時間が短いから」が最多であった。**
- 「その他」の主な意見としては、準備や配膳に関わるものや、給食ではなく家から持参したお弁当がよいという意見があった。

- 前回のアンケートでは「「給食」か「お弁当」を選択できる方式についてどう思いますか。」という設問としており、「給食」については明確な定義を示していなかった。
- 今回は、「小学校と同じような温かい給食」と定義した上で、全員で毎日同じ温かい給食を食べることについて意見を求めたところ、**小学校と同じような給食であれば、全員で毎日同じ温かい給食を食べることに肯定的である生徒の割合が多いことが確認できた。**
- 「小学校と同じような給食にしてほしくない理由」では、給食時間の長さや給食の量の調整、給食準備や配膳等に関する回答が散見された。中学校給食の全員喫食の検討を進めるに当たっては、給食運営についてもアンケート結果等を踏まえながら検討する必要がある。

1 目的

市民の皆さまが考える「おいしい給食」の要素を聴取し、学校給食の在り方の検討に活用するため、ワークショップを実施

2 日時・会場、参加者数

※小学生、保護者など、様々な市民の方が参加

日時	会場	参加者数	グループ数
令和3年11月29日(月)9時30分～正午	おださがプラザ	10	2
令和3年12月4日(土)9時30分～正午	総合学習センター	10	2
令和3年12月5日(日)9時30分～11時45分	サン・エール さがみはら	6	1
		計26名	計5グループ

3 テーマ・内容

○テーマ：『「おいしい」給食って何だろう？』

○内容

- ・作りて（栄養士や調理員）が考える「おいしさの要素」を題材にグループワークを実施
- ・グループごとに意見を発表し、参加者で共有

4 運営

- 参加者が発言しやすい雰囲気づくりや楽しんで参加できる進め方のアイデアなどを得るため、ファシリテーターを活用
- 全体の進行等を行う全体ファシリテーターは外部講師、グループワークの進行は庁内公募による市職員



全体ファシリテーター
オフィス キュア代表 篠田さやか氏

国や地方公共団体、大学等において、市民参加型プロジェクトの企画・運営に関わるプロファシリテーター。

(本市における実績)

- ・相模原市 TDM(交通需要マネジメント)ワークショップ(平成21～22年度)
- ・相模原市 淵野辺公園・樹林広場を想造しようワークショップ(平成30年度)

5 当日の内容

- 事務局から、作りて（栄養士、調理員）の考える給食の「おいしさの要素」を説明
- 参加者は、説明を踏まえて、「おいしい給食」にとって大切だと思うことについて2つのテーマで意見交換

【グループ討議① そのとおり！なかでも重視してほしい項目や工夫】

- ・作りての考える「おいしさの要素」の中でも重視してほしい項目等について理由も含めて考え、ふせんに記入（1人3枚。ふせん1枚に1つの意見）
- ・ふせんに記入した意見等をグループ内で発表

【グループ討議② 他にもこんな視点や工夫もあるのでは？】

- ・作りての考える「おいしさの要素」に追加してほしい、新たな視点等について理由も含めて考え、ふせんに記入（1人3枚。ふせん1枚に1つの意見）
- ・ふせんに記入した意見等をグループ内で発表

5 当日の内容

- 市職員のファシリテーションにより、グループ内で意見を発表



- 発表した意見を「調理」、「味わう」、「学び・楽しみ」、「その他」に分類しながら、議論を進行



- 市職員は、グループの意見を発表し、グループ同士でも意見を共有

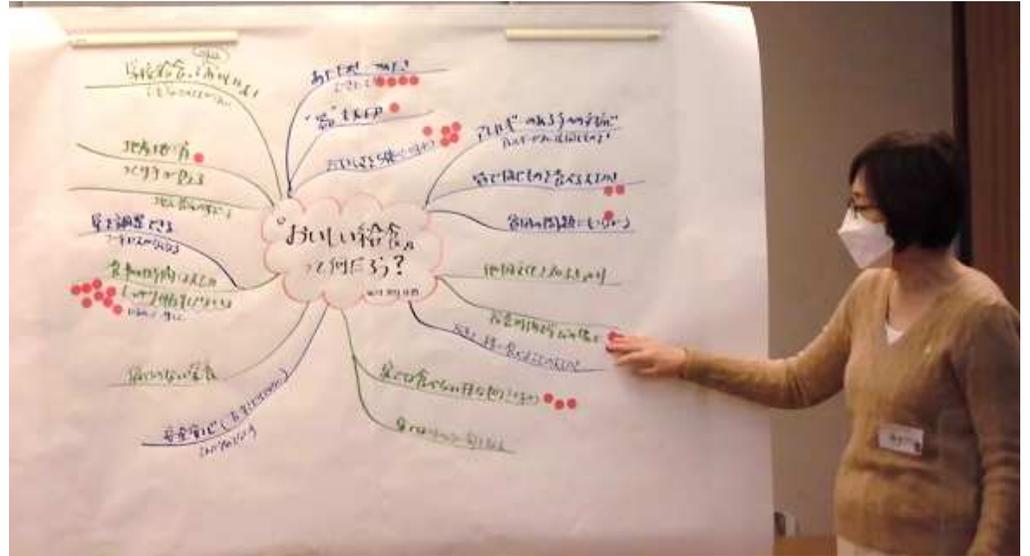


5 当日の内容

- 全体ファシリテーターにより、投票でシールが多く貼られたものを中心に、参加者が給食にとって大切だと思うことをまとめ



- グループワークを通して明らかになった学校給食の「おいしさの要素」を参加者全体で共有





🍷 シール投票結果の上位3つ

第1位 食事時間は大切。しっかり確保してほしい。(8票)

**第2位 給食時間も学びの場に (5票)
おいしさを五感で味わう (5票)**

※汁物容器に入っているものには
▼が付いています。



6月 献立予定表



参考資料 4

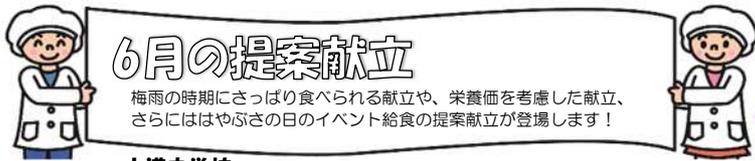
日	曜日	献立名	赤の食品			黄色の食品			緑の食品			栄養価		
			血や肉になる			働く力になる			体の調子を整える					
1	水	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	870 kcal 32.9 g 21.4 g 2.3 g	
		牛乳	牛乳											
		あじフライ さやいんげんとにんじんのソテー 青のりポテト ドライカレー ▼黄桃缶	あじ 青のり 豚肉 ハム			小麦粉 パン粉 米油 サラダ油 じゃがいも			しょうが さやいんげん にんじん 玉ねぎ ビーマン トマト 黄桃 にんにく					
2	木	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	898 kcal 38.9 g 28.8 g 3.8 g	
		牛乳	牛乳											
		冷しゃぶ お豆のかりんとう こんにゃくとさつま揚げの煮物	豚肉 大豆 ひよこ豆 さつま揚げ			ごま油 砂糖 ねりごま ごま 米油 アーモンド こんにゃく			チンゲン菜 キャベツ にんじん えのきたけ 長ねぎ 赤ビーマン					
内出中学校2年 小林 優樹菜さん提案 「中華給食」														
3	金	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	869 kcal 38.5 g 26.8 g 3.8 g	
		牛乳	牛乳											
		麻婆豆腐 たこときゅうりの中華あえ 中華風サラダ ▼中華スープ	生揚げ 豚肉 みそ たこ しらす干し 鶏卵 ハム			砂糖 でんぷん サラダ油 ごま油 はるさめ ごま			たけのこ 長ねぎ にんじん 干し椎茸 にら しょうが にんにく きゅうり キャベツ もやし 万能ねぎ えだまめ					
6	月	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	809 kcal 33.7 g 20.5 g 2.3 g	
		牛乳	牛乳											
		ホキの赤しそ揚げ 浅漬け 切干大根のピリ辛炒め 生揚げのチャンプル ▼みかんとパン	ホキ 豚肉 生揚げ かつお節 寒天			小麦粉 米油 こんにゃく 砂糖 ごま油			赤しそ きゅうり キャベツ にんじん しょうが 切干大根 もやし こまつな みかん パン					
7	火	ソフトフランスパン				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	901 kcal 41.5 g 39.3 g 3.7 g	
		牛乳	牛乳			ソフトフランスパン								
		ポークビーンズ ズッキーニのマヨネーズ炒め マカロニのツナサラダ いかのカレー揚げ 小袋アーモンド	大豆 豚肉 いか まぐろ油漬 ハム ベーコン			サラダ油 じゃがいも 砂糖 でんぷん 小麦粉 米油 マヨネーズ マカロニ アーモンド			セロリ 玉ねぎ スズッキーニ えのきたけ にんにく にんじん ホールコーン					
8	水	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	800 kcal 36.3 g 20.4 g 3.7 g	
		牛乳	牛乳											
		赤魚の塩焼き ごぼうの甘辛あえ キャベツのおかかあえ 肉じゃが ▼豆腐とわかめのみそ汁	赤魚 かつお節 豚肉 豆腐 油揚げ わかめ みそ			砂糖 でんぷん 米油 ごま じゃがいも しらすき サラダ油			しょうが もやし キャベツ ごぼう にんじん 玉ねぎ 長ねぎ					
9	木	麦ごはん				米			麦			エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	830 kcal 35.1 g 22.2 g 1.9 g	
		牛乳	牛乳											
		チャブチエ ピリ辛きゅうり 大豆と鶏肉の中華あえ	豚肉 大豆 鶏肉			はるさめ ごま ごま油 砂糖 でんぷん 米油			しょうが にんにく もやし 干し椎茸 たけのこ にんじん ビーマン きゅうり パセリ レモン果汁					
10	金	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	841 kcal 35.7 g 23.1 g 3.6 g	
		牛乳	牛乳											
		きすとちくわの天ぷら 小松菜ともやしの炒め煮 にんじんじゃこサラダ 凍り豆腐の含め煮 ▼うずら卵のすまし汁	きす 油揚げ ちりめんじゃこ 凍り豆腐 鶏肉 うずら卵 ちくわ			小麦粉 米油 砂糖 ごま油 しらすき サラダ油			こまつな もやし にんじん 玉ねぎ さやいんげん 干し椎茸 えのきたけ 長ねぎ					
上館間中学校2年 横山 葵さん提案 「かがやけキラキラ給食」☆多														
13	月	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	882 kcal 32.1 g 22.9 g 2.7 g	
		牛乳	牛乳											
		星のハンバーグカレー 野菜ソテー ポテトサラダ ▼ミックスフルーツ	鶏肉 ハム ベーコン 星形ハンバーグ			サラダ油 小麦粉 じゃがいも マヨネーズ			玉ねぎ にんじん ホールコーン さやいんげん トマト にんにく しょうが キャベツ きゅうり みかん パン 黄桃 白桃					
14	火	玄米ごはん				米			玄米			エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	823 kcal 31.3 g 24.9 g 2.6 g	
		牛乳	牛乳											
		すすぎの香味揚げ 小松菜のおひたし 揚げボールの煮つけ なすとビーマンのみそ炒め	すすぎ かつお節 豚肉 みそ 揚げボール			でんぷん 米油 ごま 砂糖 玉こんにゃく サラダ油			しょうが 長ねぎ こまつな もやし なす ビーマン 赤ビーマン 玉ねぎ					
15	水	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	882 kcal 39.6 g 30.5 g 3.2 g	
		牛乳	牛乳											
		生揚げのキムチ炒め 小えびのから揚げ キャベツのツナあえ ▼もすくスープ	生揚げ 豚肉 まぐろ油漬 鶏肉 もすく 鶏卵 えび			ごま油 砂糖 米油 でんぷん			にんにく 玉ねぎ 大豆もやし にら キャベツ にんじん きゅうり 長ねぎ キムチ					
16	木	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	874 kcal 31.7 g 30.6 g 3.1 g	
		牛乳	牛乳											
		さばの梅ソースがけ ゴーヤのつくだ煮 小松菜と豚肉の炒め煮 じゃがいもの中華炒め	さば かつお節 ちりめんじゃこ 豚肉 ベーコン			砂糖 ごま でんぷん サラダ油 じゃがいも ごま油			しょうが 梅干し 長ねぎ にがりごま こまつな にんにく にんじん キャベツ もやし ホールコーン					
17	金	ごはん				米						エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	885 kcal 34.4 g 22.0 g 3.0 g	
		牛乳	牛乳											
		親子煮 きゅうりとしらすのあえも 凍り豆腐のごまみそあえ ▼りんご缶	鶏肉 しらす 凍り豆腐 みそ 炒り卵			じゃがいも サラダ油 砂糖 ごま油 でんぷん 米油 ごま 小麦粉			にんじん 玉ねぎ グリンピース きゅうり キャベツ りんご					

日	曜日	献立名	赤の食品			黄色の食品			緑の食品			栄養価	
			血や肉になる			働く力になる			体の調子を整える			エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	860 kcal 36.1 g 25.9 g 3.1 g
20	月	麦ごはん	牛乳			米 麦							
		鶏のチリソース 粉ふきいも 茎わかめの甘酢和え ナムル ▼レタスと豚肉のスープ	鶏肉 牛乳 茎わかめ 豚肉	小麦粉 でんぷん 米油 ごま油 砂糖 ジャがいも バター ごま	にんにく しょうが 長ねぎ にんじん もやし ごまつな レタス 干し椎茸								
21	火	ごはん	牛乳			米						801 kcal 34.3 g 22.4 g 2.4 g	
		太刀魚の竜田揚げ 小松菜のじゃこあえ にんじんとねぎの卵炒め 肉みそひじき	だちうお ちりめんじゃこ のり 豚肉 ひじき みそ	でんぷん 米油 ごま 砂糖 ごま油 サラダ油	しょうが ごまつな キャベツ にんじん 長ねぎ にんにく 玉ねぎ								
22	水	ごはん	牛乳			米						877 kcal 26.3 g 27.2 g 2.2 g	
		チンジャオロース 春巻き ビーフ炒め アーモンドサラダ フルーツ杏仁 ▼	豚肉 おきあみ	サラダ油 砂糖 でんぷん 米油 ビーフン ごま油 アーモンド	ピーマン ハブリカ 玉ねぎ だけのこ しょうが にんじん にら にんにく フロccoli ホールコーン みかん パイナップル 黄桃								
23	木	わかめごはん	牛乳			米						888 kcal 39.6 g 27.4 g 3.4 g	
		きびなことささみのから揚げ さやいんげんのマヨおかか こんにゃくのきんぴら 生揚げといかの煮物	きびなこと 鶏肉 豚肉 かつお節 生揚げ いか	でんぷん 米油 こんにゃく ごま油 砂糖 ごま マヨネーズ	にんじん さやいんげん にんにく 長ねぎ								
上溝中学校3年 小保 あんりさん提案 「洋食～健康第一～」													
24	金	ロールパン	牛乳			米						851 kcal 40.6 g 34.0 g 3.9 g	
		鮭のムニエル ポテトサラダ ゆでとうもろこし 切干大根のソース炒め ▼ミネストローネ	さけ 粉チーズ 豚肉	バター オリーブ油 ジャがいも マヨネーズ マカロニ サラダ油	パセリ にんじん きゅうり 玉ねぎ とうもろこし 切干大根 もやし キャベツ セロリ にんにく トマト								
上溝中学校3年 大箭 柚葉さん提案 「タンパク質とビタミンが多めでバランスを整える」													
27	月	ごはん	牛乳			米						839 kcal 40.5 g 23.9 g 3.1 g	
		豚肉のみそ炒め 無限キャベツ ひじきと豆のサラダ きんぴらごぼう ▼豆腐となめこのスープ	豚肉 みそ まぐろ油漬け 塩昆布 ひじき ひよこ豆 鶏卵 豆腐 鶏肉	サラダ油 ごま油 ごま 砂糖 こんにゃく でんぷん	しょうが 玉ねぎ ごまつな キャベツ もやし フロccoli にんじん ごぼう なめこ 長ねぎ								
28	火	玄米ごはん	牛乳			米 玄米						874 kcal 42.2 g 22.7 g 3.0 g	
		しいらの甘酢あん さやいんげんのこまあえ えびとチンゲン菜のオイスターソース炒め	しいら うすら卵 えび	でんぷん 米油 サラダ油 砂糖 ごま ごま油	しょうが にんじん 玉ねぎ だけのこ 干し椎茸 グリーンピース さやいんげん チンゲン菜								
内出中学校2年 佐藤 れいなさん提案 「さっぱり夏のぜいたく料理」													
29	水	ごはん	牛乳			米						924 kcal 36.7 g 29.5 g 3.9 g	
		揚げ鶏のねぎソースがけ にんじんしりしり なすのどろどろしょうが焼き 春雨サラダ ▼油揚げとわかめのみそ汁	鶏肉 まぐろ油漬け かつお節 わかめ 豆腐 油揚げ みそ	でんぷん 米油 はちみつ ごま油 サラダ油 はるさめ ごま 砂糖 ジャがいも	長ねぎ にんにく しょうが にんじん なす ピーマン キャベツ もやし きゅうり								
30	金	ごはん	牛乳			米						884 kcal 39.9 g 27.5 g 2.4 g	
		スパイシーチキン&ビーンズ キャベツとズッキーニのソテー リコネースポテト いわしのイタリアントマト煮 型抜きチーズ	豚肉 かつお節 鶏肉 大豆	サラダ油 ごま油 ジャがいも バター でんぷん 米油	玉ねぎ にんにく トマト パセリ スズッキーニ キャベツ ホールコーン								

- 献立予定表の食品欄の「点線囲い」の中にある食品は加工品となります。
なお、調味料については記載してないものもあります。
- 献立ごとの使用食材・加工品等を確認したい時は、中学校給食ブログをご覧ください。
- 食材等の都合により、献立内容を変更することがあります。ご承知おきください。
学校給食課連絡先：042-707-7084

月平均 エネルギー 860 kcal
たんぱく質 36.1 g
脂質 25.9 g
食塩相当量 3.1 g

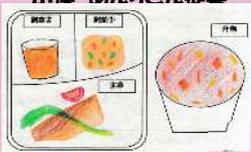
中学校給食ブログはこちらから見る您可以通过
給食の写真、献立の詳細、提案献立の感想コメントを
掲載しています。毎日更新中♪



6月の提案献立

梅雨の時期にさっぱり食べられる献立や、栄養価を考慮した献立、さらにははやぶさの日のイベント給食の提案献立が登場します！

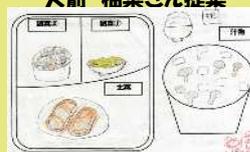
上溝中学校 小保 あんりさん提案



「洋食～健康第一～」

はやぶさの日の
イベント給食です☆彡

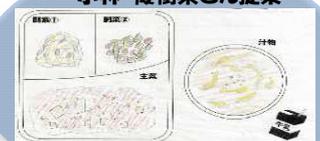
上溝中学校 大箭 柚葉さん提案



「タンパク質とビタミンが多めで
バランスを整える」

「かがやけキラキラ給食」

内出中学校 小林 優樹菜さん提案



「中華給食」

内出中学校2年 佐藤 れいなさん提案



「さっぱり夏のぜいたく料理」

その他 次回予定議題に係る事前説明

学校給食の実施方式について

1 概要

方式	調理場所	配送	イメージ
センター方式	学校給食センター	食缶で配送	<p>学校給食センター</p>
デリバリー方式	民間事業者の調理場	ランチボックスで配送	<p>民間事業者調理場</p> <p>民間事業者</p>
自校方式	学校の給食室	配送なし	
親子方式	学校の給食室	食缶で子校に配送 親校は、自校と同様	<p>親校</p> <p>子校</p>

2 実施条件の整理

方式	条 件	主 な 内 容
センター方式	新たな給食センターが建設可能な用地の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・ 法的に工場が建築可能な土地 ・ 各中学校への配送が可能な位置（調理後2時間以内）
デリバリー方式	民間調理事業者の参加	<ul style="list-style-type: none"> ・ 提供能力が十分な民間調理事業者の確保
自校方式	中学校における給食室が整備可能なスペース	<ul style="list-style-type: none"> ・ 運動場の確保等に支障がない場所 ・ 食材搬入車両等の経路が確保可能（生徒の動線等を踏まえた安全な位置）
親子方式	中学校への配送が実施可能な小学校(親校)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 親子の組合せ（学区や規模） ・ 配送用スペースの確保（コンテナ置場、車寄せ など） ・ 現在の小学校で法的に実施可能（工場が建築可能などの制限）

デリバリー方式（ランチボックス使用）

- ・ ランチボックスへの配膳作業などに時間を要し、調理後 2 時間以内の提供が困難
- ・ 衛生管理上、おかずを冷まして提供する必要

全生徒や保護者等へのアンケートでは、おかずの温度に対する改善意見が最多
汁物の回数を増やして欲しいという意見も比較的上位

Q 今の給食で、改善されると良いと思うことは何ですか。（複数回答可）

生徒【選択肢10+その他】

1 <u>おかずの温度</u>	62.7%
2 味つけ	41.1%
3 量の調整	40.3%
4 <u>汁物の回数</u>	37.2%
5 給食時間の長さ	35.3%

保護者【選択肢12+その他】

1 <u>おかずの温度</u>	59.1%
2 給食時間の長さ	39.9%
3 味つけ	37.8%
4 量の調整	35.0%
5 <u>汁物の回数</u>	25.2%

全員喫食への移行時に、生徒が待ち望むような給食の提供が困難

親子方式

- ・ 既存の給食室の余剰能力を活用し、他校へ給食提供することが基本
- ・ 本市の小学校では、共通献立と学校ごとの独自の献立を毎月半分ずつ提供
- ・ 親校にも配送用のコンテナ置き場やトラックの車寄せなどの配送用設備が必要

小学校1校(親校)から中学校1校(子校)

親校(小学校)の供給能力 **平均140食程度** (小学校側の余剰能力。児童数減も加味)

子校(中学校)の必要食数 **平均680食程度** (生徒分。児童の1.3倍の摂取基準を加味)

【モデルケース：夢の丘小学校 供給能力400食で市内最大】

供給能力(余剰分)	中学校	必要食数	不足食数
約400食	相陽中学校	約1,200食	約800食
	田名中学校	約950食	約550食
	上溝南中学校	約900食	約500食

食数規模が過剰な組合せが大多数であり、実現可能性が極めて限定的増改築(親校)には物理的・法的課題が多く、設計・工事等に相当な期間
全員喫食の早期実現を目指す上で、主たる方式とするのは困難

方式	実施条件を踏まえた想定	調査が必要な事項
自校方式	<p>給食室の設置がスペース的に困難な学校が多数 (全中学校への導入は困難)</p> <p>実施できる可能性が見込まれる学校も一定数あり</p>	各校における自校方式の導入可能性
センター方式	<p>他方式の導入が困難な中学校が多数</p> <p>全員喫食の実現には、<u>新たな学校給食センターの導入が必要不可欠</u></p>	<p>給食センターの規模や施設数</p> <p>給食受入室の改修の必要性 など</p>

主方式は、「全校センター方式」又は「センター方式と自校方式の併用」を想定状況に応じて、補助的に「親子方式」の活用も検討

現在、デリバリー校全校の現地調査や給食センターに係る調査等を実施中
次回（第2回）の検討委員会にて調査状況を報告し、審議いただく予定