

1 中学校給食の方向性(案)について

中学校給食の現状・市民意見・委員意見等のまとめ

○ 全員喫食や実施時期

(中学校完全給食実施方針)

- ・ 将来的には全員喫食による完全給食の実現

(市民意見)

- ・ 小学校と同じように全員で同じ給食がよい

(第1回 委員会 委員意見)

- ・ 中学校は、給食を全員で食べられる最後の機会
- ・ 全員喫食は、放送などによる献立の説明など、効果的
- ・ 他市では、早期に答申に至っている事例もある
- ・ 少子化が進む中では生徒数の将来推計も踏まえて検討すべき

➡ 全員喫食は生徒の学びに効果的であり、早期実現・持続可能な運営を目指す

○ 衛生管理・適温提供

(学校給食法)

- ・ 学校給食衛生管理基準

(市民意見)

- ・ 温かい給食がよい

(第1回 委員会 委員意見)

- ・ 小学校の給食指導では、白衣着替えなど、衛生を徹底
- ・ 2時間以内喫食を守るために配送圏域も検討すべき

➡ 安全安心であることに加え、生徒に喜ばれる温かい給食を提供

○ 食育

(国の法整備等)

- ・ 食育基本法の制定
- ・ 学校給食法の改正
- ・ 中学校学習指導要領の改訂

(第1回 委員会 委員意見)

- ・ 中学校卒業後にも望ましい食習慣が形成できるよう給食で教育
- ・ 食を通じた学びは、人が生きる上で非常に重要
- ・ 食べることの背景にある事柄に対する理解が深まる

➡ 学校給食を活用し、生徒に望ましい学びを目指して食育を充実












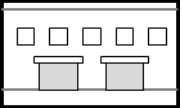


中学校給食の方向性（案）

- ▶ 全員喫食を可能な限り早期に実現し、持続可能な運営
- ▶ 安全安心で温かい給食を提供
- ▶ 学校給食を活用した食育の充実

2 本市にとってふさわしい 給食提供の実施方式(案)について

(1) 諸条件の整理

■ 実施方式の概要

方式	調理場所	配送	イメージ
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>  
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>    
自校方式	学校の給食室	<u>配送なし</u>	  
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>   

■ 実施方式の導入条件の整理

方式	導入条件	主な内容
デリバリー方式	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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長期的な確保が必要
親子方式	<ul style="list-style-type: none"> ■ <u>中学校への配送が実施可能な小学校(親校)</u> 	<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)
自校方式	<ul style="list-style-type: none"> ■ <u>中学校における給食室が整備可能なスペース</u> 	<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)
センター方式	<ul style="list-style-type: none"> ■ <u>新たな給食センターが建設可能な用地の確保</u> 	<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)

① 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

◆ 学校別 喫食率の状況 [令和2年度 学校保健統計]

区分	全体	緑区	中央区	南区
最高喫食率	54.2%	44.8%	42.3%	54.2%
最低喫食率	21.7%	21.7%	21.8%	35.2%

◆ 教職員の喫食状況

[令和3年度アンケート結果 N=471]

Q 週の半分以上、昼食にデリバリー給食を食べていますか。

➡ はい 55.6%

◆ 生徒の昼食内容

[令和3年度アンケート結果 N=11,956]

- 家庭で作ったお弁当 60.9%
- 給食（デリバリー） 38.4%
- 市販のおにぎり・パン 0.4%
- 市販のお弁当 0.2%

[平成29年度 昼食状況調査]

- 給食や家庭弁当以外の生徒を対象
- おにぎりやサンドウィッチ、コンビニ弁当、菓子パンなどが多数

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

保護者【選択肢12+その他】

1 おかずの温度	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 汁物の回数	25.2%

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。〔選択肢8 複数回答可（3つ以内）〕

デリバリー喫食・生徒

1 おかずが温かい	60.1%
2 多様な献立である	39.9%
3 量を調整できる	39.1%
4 給食費が安い	24.5%
5 地元食材を活用	20.1%

デリバリー非喫食・生徒

1 おかずが温かい	60.0%
2 量を調整できる	42.8%
3 多様な献立である	40.5%
4 給食費が安い	21.6%
5 地元食材を活用	17.9%

デリバリー喫食・保護者

1 おかずが温かい	67.5%
2 多様な献立である	48.8%
3 量を調整できる	39.4%
4 地元食材を活用	27.6%
5 給食費が安い	21.4%

デリバリー非喫食・保護者

1 おかずが温かい	68.4%
2 多様な献立である	41.2%
3 量を調整できる	38.6%
4 地元食材を活用	23.5%
5 給食費が安い	19.7%

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
中学校給食の方向性(案)「温かい給食」にも適合しない

② 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
- ◆ 親校には食器・食缶等の保管用備品やコンテナ置き場などの配送用設備が必要
- ◆ 小学校の法的制限もクリアする必要（工場が建築可能などの制限）

▶ 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

総数 7,560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

総数 20,400食程度

生徒分。児童の1.3倍の摂取基準を加味



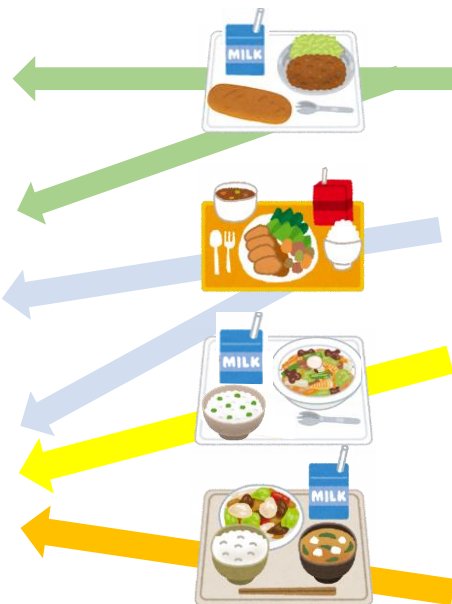
▲約13,000食程度 不足

★モデルケース1：夢の丘小学校 ※供給能力 約900食(現在 約500食 / 余剰分 約400食)

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

★モデルケース2：上溝南中学校 小学校複数校(親校)から中学校1校(子校)

学年	必要食数
1年生	約300食 夢の丘小
2年生	約300食 夢の丘小 新宿小
3年生	約300食 新宿小 上溝小 上溝南小
合計	約900食



小学校(親校)	供給能力(余剰分)
夢の丘小学校	約400食
新宿小学校	約290食
上溝小学校	約160食
上溝南小学校	約80食
合計	約930食

【調査結果】

- 本ケースでは、**4つの小学校を親校化**する必要
- 学年やクラス、場合によっては、クラス内でも**献立が異なる**状況
- 親校は、**老朽化が進行**しており、**衛生面の改善が求められる給食室**も存在
〔新宿小 昭和58年度 / 上溝小 昭和52年度 / 上溝南小 昭和51年度〕

(総論)

- 子校(中学校)の必要食数に対し、親校(小学校)の供給能力が大きく不足
- 食器・食缶や食品などの保管用備品や配送用設備等も検討する必要
- 物理的・法的課題が多く、設計・工事等に相当な期間
- 一部の親校(小学校給食室)については、老朽化や衛生面の改善も課題

(複数の親校からの配送)

- 同一の献立による学校内での統一的な食育の実施が困難
 - 複数校の組合せにより、給食運営が複雑化
 - 親校が多く、法的整理やその対応、改修工事など、準備に要する期間が長期化
- 近隣の小中学校間では、食数規模がミスマッチとなる組合せが大多数であり、複数の親校から学年別に給食提供する場合の課題も多く、実現可能性が極めて限定的（生徒全員分の給食提供が困難）
 - 導入に当たっては、児童生徒数が小規模で、1対1の組合せが成立するなど、一定の条件が整う必要
 - 提供能力だけではなく、小学校給食室の法的制限や施設状況等も考慮する必要

③ 自校方式

- ◆ 運動場の確保等に支障がない場所に、給食室が整備可能なスペースが必要
- ◆ また、そのスペースが、生徒の動線等を踏まえた安全な食材搬入車両等の経路や生徒の配膳動線が確保できる位置である必要

調査概要

- ◆ 対象：デリバリー校 全30校
- ◆ 内容：現地調査及び書面調査等により、給食室整備の可能性を整理

① 現地調査：

- 標準的な給食室を整備できる場所・空地の有無
- 搬入車両の動線や教室までの配膳動線

(調査の視点)

- 調理や提供の効率性 ○ 教育活動等への影響 ○ 生徒の安全性

② 書面調査：

- 給食室の整備時において課題となる法的規制
- 関係法令に係る整理（建築基準法・都市計画法等）

調査結果 まとめ

給食室整備(自校方式導入)の可能性		校数	備考
○	支障なく整備が可能	—	
△	整備の可能性はあるが、学校運営等に影響あり	主に 学校運営に 影響	・ <u>駐車場の縮小 (2校)</u>
		主に 教育活動に 影響	・ 校庭の一部使用 (1校) ・ テニスコート等の撤去 (4校)
×	整備は困難	23校	・ 車両動線と生徒の生活動線が交錯 ・ 給食室設置可能場所からの配膳動線の確保が困難 (高低差が大、長距離 等) など

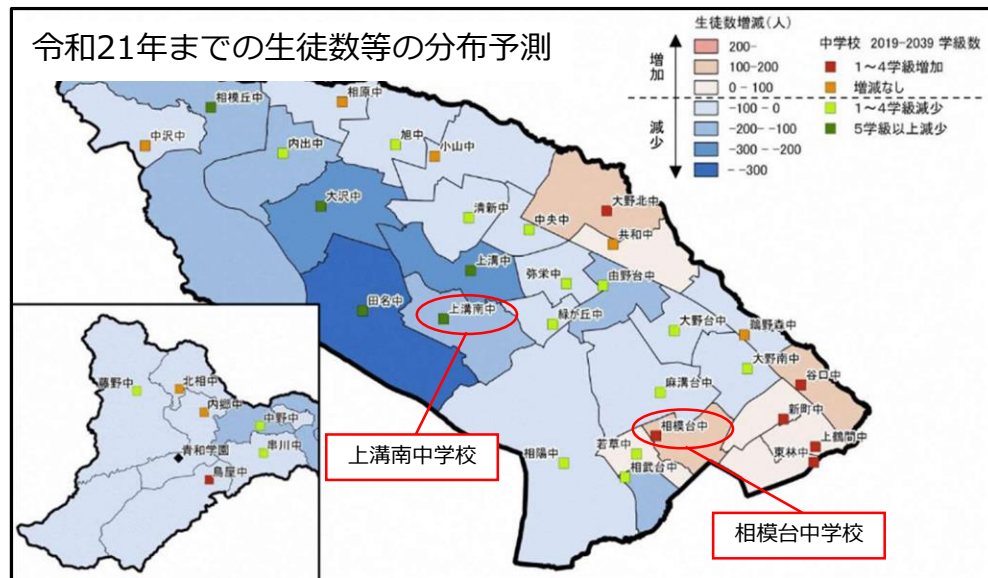
- 給食室整備による学校運営等への影響は避けられない状況
- 工夫は必要なものの、学校運営等への影響が比較的小さいと推測される学校は、
30校中2校 (相模台中学校、上溝南中学校 /合計 約1,200食程度)

○ 生徒数の将来推計〔市 学校施設長寿命化計画（令和2年3月）より〕

- ・ **全体の生徒数**は、**今後減少**する見込み
- ・ 地区によって増減傾向が異なり、南区等では**20年後も増加見込の学校が存在**

2019年 (令和元年)	約 16,600 人
2039年 (令和21年)	約 14,700 人 (▲1,900人)
2059年 (令和41年)	約 11,100 人 (▲5,500人)

※下段かっこ内は2019年との差



○ 望ましい学校規模のあり方

- ・ 過小規模校や過大規模校は、優先的に課題解決に努める
- (学校再編等に向けた取組を進めている事例有)

参考：過小規模校の範囲

中学校	5学級以下
小学校	11学級以下

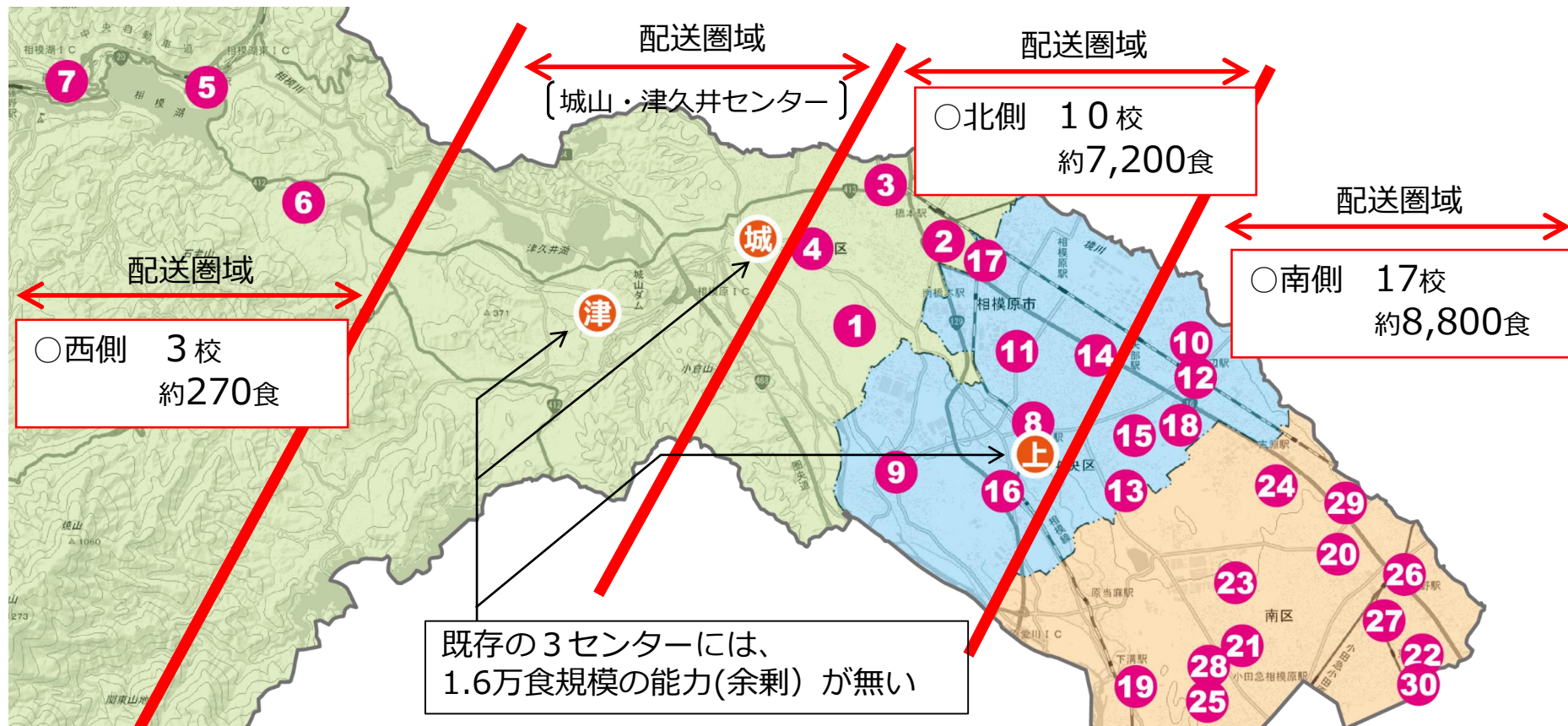
まとめ

- 実現可能性が見込まれる学校は**2校**（学校運営等への影響が比較的小さいと推測）
- 将来的な生徒数の減少など、**生徒数の増減の対応**に課題

④ センター方式

- ◆ センター方式を検討するに当たっては、**配送圏域を考慮**する必要
- ◆ センター方式の場合、生徒数の増減への対応は比較的柔軟に可能

- 配送距離を30分程度とした場合、概ね4つのエリアに分割
- 4つのエリアにおいては、**北側・南側に対象校が集中 (30校中27校)**



- ◆ **既存のセンターには**、全員喫食に必要な食数を提供する**能力(余剰)が無い状況**
また、既存のセンターは、**必要となる配送圏域をカバーできない位置**
- ◆ 他方式の状況を踏まえると、**全員喫食の実現には新たな給食センターが必要**

食数規模が非常に小さい

○西側 3校
約270食

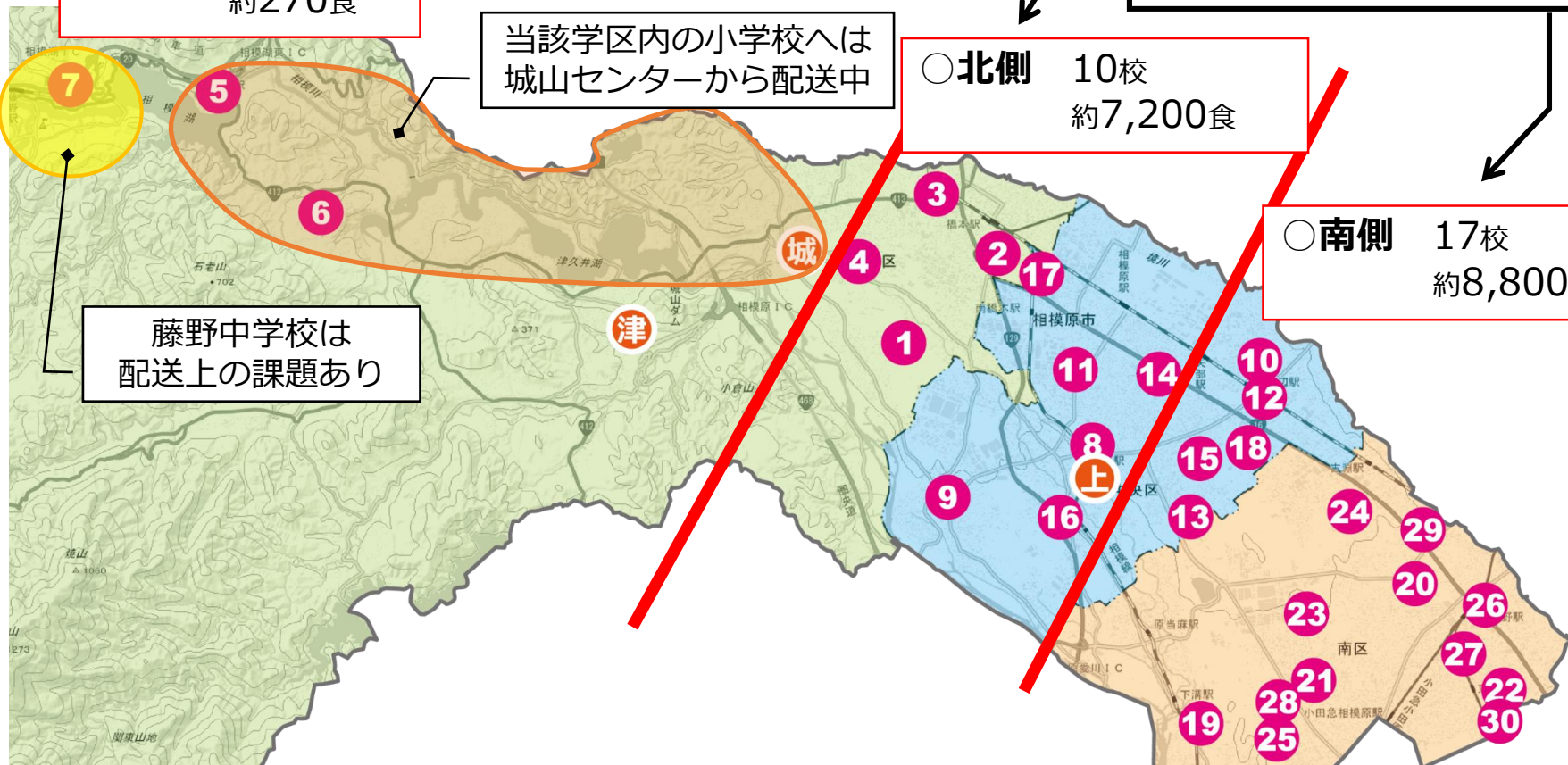
一定規模の給食センターが
2箇所必要

当該学区内の小学校へは
城山センターから配送中

○北側 10校
約7,200食

○南側 17校
約8,800食

藤野中学校は
配送上の課題あり



- ◆ 北側・南側 : 全員喫食の実現には、新たなセンターが2箇所必要
- ◆ 西側 : 相模湖地区の中学校は、既存センターの活用を想定
藤野中学校は、位置的な課題を踏まえた検討が必要

(2) 食育上の効果等を加味した検討

発達段階ごとのめざす資質・能力※と給食の実施方式

※食に関する指導の手引き - 第二次改訂版 - (平成31年3月 文部科学省) より抜粋

小学校

- **食べ物に興味・関心**をもち、楽しく食事ができる。〔低学年〕
- いろいろな食べ物や料理の名前がわかる。〔低学年〕
- 様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとする事ができる。〔中学年〕
- **食事が多くの人々の苦労や努力に支えられている**ことや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。〔中学年〕
- 日常の食事に興味・関心をもち、3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。〔高学年〕
- 食事に関わる多くの人々や自然の恵みに感謝し、**残さず食べようとする**事ができる。〔高学年〕

⇒ 校内に給食の匂いがたちこめ、調理員が調理をしている姿に身近に触れ、感謝の気持ちを育むことができる自校方式は、小学生の発達段階においては食育上効果的

中学校

- **食環境と自分の食生活との関りを理解**できる。
- **自ら献立を立て、調理**することができる。
- **食品中の栄養素の働きが分かり、かつ品質を見分け、適切な選択**ができる。
- **環境や資源に配慮した食生活を実現**しようとする事ができる。

⇒ めざす資質・能力と給食の実施方式の関連性は希薄









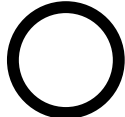
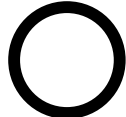



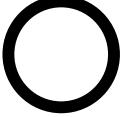
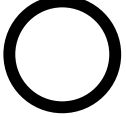
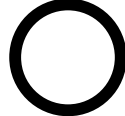


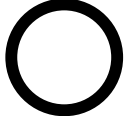
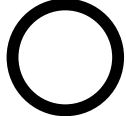
小学校は、引き続き**自校方式を優先**し、センター校においては必要な効果を補完するための食育を推進していく。

中学校の食育については、**いずれの実施方式においても実施可能**。

(3) まとめ

実施方式に係る調査結果 総括表

○中学校給食の方向性(案)の視点で、それぞれの実施方式を評価

方式	諸条件等の概要	全員喫食	早期実現	持続可能	適温提供	食育
デリバリー	<ul style="list-style-type: none"> ■ 提供能力が十分な民間調理事業者の長期的な確保が必要 ■ 衛生管理上、<u>おかずを冷まして提供</u> ■ <u>おかずの温度に対する改善意見が最多</u> 	 民間事業者の確保	 民間事業者の確保	 民間事業者の確保	 缶詰方式 ※おかずを冷まして提供	 市民意見結果 ※特にないとの回答多数
親子	<ul style="list-style-type: none"> ■ <u>生徒全員分の給食提供が困難</u> ■ 物理的・法的課題が多く、<u>設計・工事等に相当な期間</u> ■ 将来的な児童生徒数の増減の対応に課題 	 生徒全員の給食提供困難	 設計・工事等に相当の期間	 児童生徒の増減に課題	 食缶方式	 実施可能
自校	<ul style="list-style-type: none"> ■ <u>実現性</u>が見込まれる学校は<u>30校中2校のみ</u> ■ 将来的な<u>生徒数の増減の対応に課題</u> 	 28校は困難	 給食室建設	 生徒の増減に課題	 食缶方式	 実施可能
センター	<ul style="list-style-type: none"> ■ 全員喫食の実現には、一定規模の<u>給食センター</u>が<u>最低2ヶ所必要</u> ■ 生徒数の増減の対応は比較的柔軟 	 提供可能 ※一部課題あり	 センター建設	 児童生徒の増減に柔軟	 食缶方式	 実施可能