

第2回 京都市全員制中学校給食検討会議

日 時：令和5年7月28日（金） 午後2：30～

会 場：京都市役所本庁舎 第1～3会議室

会議次第

- 1 前回の会議内容について
- 2 アンケートの実施について
- 3 給食の各実施方式について
- 4 その他

《資料》

- 資料1 前回会議の主なご意見について
- 資料2 「全員制中学校給食」に関するアンケート調査（素案）について
- 資料3 給食の各実施方式の特徴について（株式会社「長大」からの提供資料）
- 資料4 本市の学校給食における主な食文化や食育の取組について

《次回（予定）》

- 1 名称 第3回検討会議
- 2 日程 令和5年9月頃
- 3 内容 他都市の実施方式の事例紹介
食育の充実及び食文化の視点について 等

前回会議の主なご意見について

前回の検討会議においては、全員制中学校給食の実施に向け、期待することや大切にしたい視点について、以下のとおりご意見がありました。

今後、教育委員会において、全員制中学校給食の基本方針となる「基本的な考え方」を作成するに当たり、参考とさせていただきます。

1 安心・安全な給食

まずは何より、生徒・保護者にとって安心・安全な中学校給食を提供することが大切。

2 栄養バランスのとれた温かい給食

成長期の中学生にふさわしい栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、汁物の提供をはじめ、温かいものは温かいまま、できたての風味や食感を味わうことができるように、小学校のような温かくておいしい学校給食を実現してほしい。

3 アレルギーの対応

除去食や代替食を充実するとともに、教職員もアレルギー対応の認識を一層高め、適切な食物アレルギーへの対応や誤食防止などにきめ細やかに対応する必要がある。

4 食育の充実

小学校から積み上げてきた食育を中学校でも継続できるよう、皆が同じものを食べ、学校給食という「生きた教材」を活用し、給食時間や各教科での学習など学校教育活動全体として、食育の充実を図っていきたい。

5 和食を中心とした食文化を活かした献立

子どもたちが楽しく食べることができるよう、京都ならではの食文化を生かした献立など、和食を中心とした中学校給食を提供してほしい。

6 早期の実現

上記の1～5を踏まえ、可能な限り早期に中学校給食を実現してほしい。

※ 実施方式については、今後、専門業者による調査報告等を踏まえて議論

「全員制中学校給食」に関するアンケート調査（素案）について

1 目 的

子どもたちの健やかな学びと育ちや子育て家庭の支援を目的に、本市の市立中学校及び小中学校（後期課程）における全員制中学校給食の実施に向けて、生徒や保護者、学校のニーズを把握し、今後の検討資料として活用する。

2 各調査の概要

(1) 生徒アンケート

	内容
区分	抽出調査
対象	市立中学校及び小中学校（後期課程）70校に在籍する生徒約6,300名 ※各校、各学年から1クラスを抽出 (1クラス当たりの平均生徒数30名×3クラス×70校) ※義務教育未修了者等が通う洛友中学校（夜間部）と高校の食堂で調理した中学生弁当を利用可能な西京高校附属中学校は除く
実施方法	インターネットによるアンケート調査（Microsoft Formsで回答） ※GIGA端末を活用し、各学校にて実施 ※回答は必須、無記名（学校名・学年は要回答） ※所要時間は10分以内（アンケート項目は10問程度）

(2) 保護者アンケート

	内容
区分	抽出調査
対象	上記2(1)の生徒の保護者約6,300名
実施方法	インターネットによるアンケート調査（Microsoft Formsで回答） ※保護者連絡用アプリ「スクリレ」を活用し、各校がURLを送付して実施 ※回答は任意、無記名（学校名・学年は要回答） ※生徒1名に対して1家庭の回答は1回 ※所要時間は10分以内（アンケート項目は10問程度）

(3) 学校アンケート

	内容
区分	悉皆調査
対象	市立中学校及び小中学校（後期課程）70校 ※義務教育未修了者等が通う洛友中学校（夜間部）と高校の食堂で調理した中学生弁当を利用可能な西京高校附属中学校は除く
実施方法	教育文書処理システムによる調査 ※通常の照会・回答 ※アンケート項目は6問程度

3 調査時期 令和5年8月下旬～9月下旬

4 アンケート項目 別紙のとおり

生徒用	保護者用	※兄弟がそれぞれ調査対象の場合は、兄弟毎に回答してください。
① 基本属性 ア 学校名 イ 学年	① 基本属性 ア 学校名 イ 学年	
2 主に学校での昼食は何を食べていますか。 ア 家庭から持参した弁当 イ 給食 ウ 市販の弁当やおにぎり、パンなど		
3 現在の「選択制給食」を利用していますか。 ア 毎日利用している イ ときどき利用している ウ 利用していたがやめた(今後もしない) エ 一度も利用したことがない	2 現在の「選択制給食」を利用していますか。 ア 毎日利用している イ ときどき利用している ウ 利用していたがやめた(今後もしない) エ 一度も利用したことがない	
4(1)「ア 毎日利用している」「イ ときどき利用している」と回答した方のみ 主な理由は何ですか。【複数回答可】 ア 栄養バランスが良い イ 色々な献立や食材を食べられる ウ 食中毒の心配がない エ 衛生管理が徹底されている オ 荷物が軽くなる カ 家の人から給食を食べるように言われている キ 特に理由はない	3(1)「ア 毎日利用している」「イ ときどき利用している」と回答した方のみ 主な理由は何ですか。【複数回答可】 ア 栄養バランスが良い イ 色々な献立や食材を食べられる ウ 食中毒の心配がない エ 衛生管理が徹底されている オ 給食費が安い カ 家庭で弁当を用意することが負担 キ 荷物が軽くなる ク 特に理由はない ケ その他()	
4(2)「ウ 利用していたがやめた」「エ 一度も利用したことがない」と回答した方のみ 主な理由は何ですか。【複数回答可】 ア 家の人が家族の弁当を作るから イ 周囲からの評判を聞いて決めた ウ 家の人の作った弁当が好きたから エ 量が多い(または少ない) オ 食べる時間が短い カ 苦手なメニューがあるから キ アレルギーマスターがあるため利用できない ク 特に理由はない ケ その他()	3(2)「ウ 利用していたがやめた」「エ 一度も利用したことがない」と回答した方のみ 主な理由は何ですか。【複数回答可】 ア 家庭から手作りの弁当を持たせたい イ 周囲からの評判を聞いて決めた ウ 子どもが希望しない エ 量が多い(または少ない) オ 食べる時間が短い カ 苦手なメニューがあるから キ アレルギーマスターがあるため利用できない ク 給食費が高い ケ 特に理由はない ケ その他()	

生徒用	保護者用 ※兄弟がそれぞれ調査対象の場合は、兄弟毎に回答してください。
5 小学校のときの給食はどうですか。 ア とても良い イ 良い ウ どちらとも言えない エ あまり良くない オ 良くない	4 小学校のときの給食はどうですか。 ア とても良い イ 良い ウ どちらとも言えない エ あまり良くない オ 良くない
⑤ 今の給食はどうですか。 ア とても良い イ 良い ウ どちらとも言えない エ あまり良くない オ 良くない	④ 今の給食はどうですか。 ア とても良い イ 良い ウ どちらとも言えない エ あまり良くない オ 良くない
⑥①「ア とても良い」「イ 良い」と回答した方のみ 主な理由は何ですか。【複数回答可】 ア おいしいこと イ みんなと一緒に食べること ウ 色々なものが食べられること エ 量の調整ができること オ 温かいものが食べられること キ 食育や食文化について学ぶことができること カ その他（ ）	⑤①「ア とても良かった」「イ 良かった」と回答した方のみ 主な理由は何ですか。【複数回答可】 ア おいしいこと イ みんなと一緒に食べること ウ 色々なものが食べられること エ 量の調整ができること オ 温かいものが食べられること キ 食育や食文化について学ぶことができること カ その他（ ）
⑥②「ウ あまり良くない」「エ 良くない」と回答した方のみ 主な理由は何ですか。【複数回答可】 ア おいしくないこと イ 嫌いなものが多いこと ウ 盛り付けや後かたづけをする必要があること エ アレルギーや宗教上の理由等で給食を食べられないこと オ 給食の時間が短いこと カ 家庭からの弁当の方がよいこと キ その他（ ）	⑤②「ウ あまり良くない」「エ 良くない」と回答した方のみ 主な理由は何ですか。【複数回答可】 ア おいしくないこと イ 嫌いなものが多いこと ウ 盛り付けや後かたづけをする必要があること エ アレルギーや宗教上の理由等で給食を食べられないこと オ 給食の時間が短いこと カ 家庭からの弁当の方がよいこと キ その他（ ）
⑦ 給食では、「食缶方式」が「ランチボックス方式」のどちらが良いと思いますか。 ※「食缶方式」＝食缶に入れられた給食を給食当番等が教室まで運び、 教室で一人分ずつ食器に配膳して提供する方式。(小学校のような給食のイメージ) 「ランチボックス方式」＝予め弁当型の容器に一人分ずつ盛り付けられたものを 提供する方式。(現在の選択制中学校給食のようなイメージ) ア 「食缶方式」が良い イ 「ランチボックス方式」が良い ウ どちらでも良い	⑥ 給食では、「食缶方式」が「ランチボックス方式」のどちらが良いと思いますか。 ※「食缶方式」＝食缶に入れられた給食を給食当番等が教室まで運び、 教室で一人分ずつ食器に配膳して提供する方式。(小学校のような給食のイメージ) 「ランチボックス方式」＝予め弁当型の容器に一人分ずつ盛り付けられたものを 提供する方式。(現在の選択制中学校給食のようなイメージ) ア 「食缶方式」が良い イ 「ランチボックス方式」が良い ウ どちらでも良い

生徒用	保護者用 ※兄弟がそれぞれ調査対象の場合は、兄弟毎に回答してください。
⑧ 中学校給食で大切にすべきと思うことは何ですか。【複数回答可】 ア 栄養バランスの良い献立であること イ 品数が充実していること ウ 食育の推進に繋がること エ 安心・安全に提供されること オ 配膳や片づけなどに手間や時間がかからないこと カ ゆっくり食べられる時間が確保されていること キ 温かいものであること ク 安価であること ケ 食物アレルギーへの対応が充実していること コ その他()	⑦ 中学校給食で大切にすべきと思うことは何ですか。【複数回答可】 ア 栄養バランスの良い献立であること イ 品数が充実していること ウ 食育の推進に繋がること エ 安心・安全に提供されること オ 配膳や片づけなどに手間や時間がかからないこと カ ゆっくり食べられる時間が確保されていること キ 温かいものであること ク 安価であること ケ 食物アレルギーへの対応が充実していること コ その他()
⑨ 屋食時間はどれくらい必要だと思いますか。 ※「屋食時間」は、準備や片づけを含まない、実際に食べる時間。 ア 10分 イ 15分 ウ 20分 エ 25分 オ 30分 カ 30分以上	⑧ 屋食時間はどれくらい必要だと思いますか。 ※「屋食時間」は、準備や片づけを含まない、実際に食べる時間。 ア 10分 イ 15分 ウ 20分 エ 25分 オ 30分 カ 30分以上
	⑨ 中学校給食を通して子どもに学んでほしいことは何ですか。【複数回答可】 ア 食事を通じてバランスよく栄養を摂取することの大切さ イ 地域の郷土料理・特産物など、日本の食文化 ウ 食料の生産・流通・消費など食事ができるまでの流れ エ 季節の食材や調理方法 オ 食材や栄養に関する知識の活用方法 カ 食に関わる人々と食物への感謝の心 キ 心と体のために、何をどう食べるか選ぶ力(食選力) ク その他()

1 中学校給食で大切にすべきと思うことは何ですか。【複数回答可】

- ア 栄養バランスの良い献立であること
- イ 品数が充実していること
- ウ 食育の推進に繋がること
- エ 安心・安全に提供されること
- オ 配膳や片づけなどに手間や時間がかからないこと
- カ ゆっくり食べられる時間が確保されていること
- キ 温かいものであること
- ク 安価であること
- ケ 食物アレルギーへの対応が充実していること

2 今の昼食時間は何分ですか。

※「昼食時間」は、準備や片づけを含まない、実際に食べる時間。

- ア 10分
- イ 15分
- ウ 20分
- エ 25分
- オ 30分

3 全員制での給食昼食時間はどれくらい必要だと思いますか。

※「昼食時間」は、準備や片づけを含まない、実際に食べる時間。

- ア 10分
- イ 15分
- ウ 20分
- エ 25分
- オ 30分
- カ 30分以上

4 全員制に移行することで良いと思う点は何ですか。【最大2つまで】

- ア 配膳作業等で生徒同士のコミュニケーションがとれる
- イ 栄養バランスの良い昼食が提供できる
- ウ 温かい昼食を食べさせることができる
- エ 好き嫌いをなくすことができる
- オ 保護者の負担が軽減される
- カ その他()

5 全員制に移行することで懸念する点は何ですか。【最大2つまで】

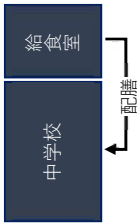
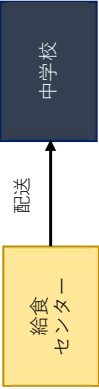
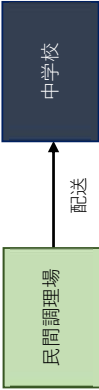
- ア アレルギーのある生徒への対応
- イ 時間割の調整
- ウ スペースの確保
- エ 生徒への指導
- オ 給食費の徴収
- カ その他()

6 中学校給食を通して子どもに学んでほしいことは何ですか。

- ア 食事を通じてバランスよく栄養を摂取することの大切さ
- イ 地域の郷土料理・特産物など、日本の食文化
- ウ 食料の生産・流通・消費など食事ができるまでの流れ
- エ 季節の食材や調理方法
- オ 食材や栄養に関する知識の活用方法
- カ 食に関わる人々と食物への感謝の心
- キ 心と体のために、何をどう食べるか選ぶ力(食選力)
- ク その他()

検討対象とする学校給食実施方式について

学校給食の実施方式について、以下に一般的な特徴を整理した。

項目	自校調理方式	親子調理方式	センター方式	民間調理場活用方式 (デリバリー方式)
実施概要				
	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式	近隣の学校の調理場（親校）で調理した給食を子校に配送する方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式	学校給食専用の施設・整備を有する民間に、市が給食業務を委託して給食を弁当又は食缶により各校に配送する方式
施設整備	・ 学校敷地内に建設するため、敷地内に用地の確保が必要となる。 ・ 配膳を考慮すると普通教室棟に近い場所に隣接して給食室を整備する必要があるため、学校によっては、生徒の動線等、教育活動に影響が生じる場合がある。	・ 調理場を学校敷地内に建設するため、敷地内に用地の確保が必要となる。（親校が中学校の場合） ・ 配膳を考慮すると普通教室棟に近い場所に隣接して調理場を整備する必要があるため、学校によっては、生徒の動線等、教育活動に影響が生じる場合がある。（親校が中学校の場合） ・ 親校は、当該校以外の給食を調理し、配送することになるため、「工場」扱いとなり、工業地域・準工業地域以外の学校では、建築基準法上の用途地域の変更や同法第 48 条の特例許可が認められた場合に施設整備が可能である。	・ 給食センターの建設用地を確保する必要となる。 ・ 整備する立地によっては周辺地域への影響がある。 ・ 給食センターの設置場所は、調理後 2 時間以内に喫食できる配送時間圏内に確保する必要がある。	・ 民間食品工場を活用するため、市が学校給食施設を整備する必要がある。 ・ 民間食品工場の設置場所は、調理後 2 時間以内に喫食できる配送時間圏内に確保する必要がある。
	・ 工事期間中の学校運営へ影響がある。	・ 親校は、調理場の新設や既存の給食室の改修等が必要となるため、工事期間中、給食を停止したり、仮設給食室を建てる必要があるなど、学校運営へ影響が大きい。 ・ 配膳室がない子校となる中学校は配膳室を整備する必要がある。	・ 配膳室がない中学校は配膳室を整備する必要がある。 ・ ドライシステムに対応した施設整備が可能である。	・ 配膳室がない中学校は配膳室を整備する必要がある。 ・ ドライシステム又はドライ運用に対応した民間調理場を確保する必要がある。
国の 栄養教諭 配置基準	・ 調理室がある学校の配置基準 生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 生徒数 550 人以上の学校：1 人	・ 給食室がある親校の配置基準（子校は配置基準なし） 生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 生徒数 550 人以上の学校：1 人	・ 給食センターの配置基準 生徒数 1,500 人以下：1 人 生徒数 1,501 人～6,000 人：2 人 生徒数 6,001 人以上：3 人	・ 配置基準なし

項目	自校調理方式	親子調理方式	センター方式	民間調理場活用方式 (デリバリー方式)
衛生管理	・学校ごとの衛生管理となる。 ・学校敷地に限られているため、エアシャワーなど専用機器の導入が困難である。 ・新設のためドライシステムでの衛生管理が可能である。	・親校ごとの衛生管理となる。 ・学校敷地に限られているため、エアシャワーなど専用機器の導入が困難である。 ・親校の既存の給食室を活用する場合、ドライシステムではなくドライ運用での管理となる学校がある。	・給食センターでは、標準化された衛生管理となる。 ・エアシャワーなどの機能導入によりきめ細かな衛生管理が可能である。 ・ドライシステムでの衛生管理が可能である。 ・問題等が発生した場合、給食施設が集中しているため、改善の対応しやすい。 ・調理後２時間以内に喫食する必要がある。	・民間が直接管理することとなるが、衛生管理基準に基づき、市で管理・監督することが可能。 ・エアシャワーなどの機能導入によりきめ細かな衛生管理が可能である。 ・ドライシステムかドライ運用かは、民間調理場による。
	・自校のみのため特定がしやすい。	・子校に対して親校が複数となる組合わせでは、給食管理の複雑化に伴うリスクが増大する。 ・発生経路によるが、親校と当該学校の配送先の子校に影響する可能性が高い。	・一元的にきめ細かな衛生管理をすることが可能であるが、万が一発生した場合は、すべての配送校に影響する可能性が高い。	・発生経路によるが、すべての配送校に影響する可能性が高い。
食物アレルギー対応	・専用調理室を設置できる場合は、個別の食物アレルギー対応が可能である。	・中学校に専用調理室を設置できる場合は、個別の食物アレルギー対応が可能であるが、小学校の既存の給食室を活用する場合は、現状の小学校給食に準拠することとなる。 ・個別の対応には親校と子校の連携が必要となる。	・専用調理室や設備等の設置によって個別の食物アレルギー対応が可能である。 ・個別の対応には給食センターと学校との連携が必要となる。	・個別の食物アレルギー対応が可能な施設、設備が整っている民間調理場を確保する必要がある。
	・自校で調理しているため、速やかな提供が可能である。 ・中学校給食独自の献立の提供が可能である。	・配送時間が生じるものの、優れた保温食缶の活用により過温での提供が可能である。 ・献立は、小学校と同じ献立が基本となる。（親子が小学校場合）	・配送時間が生じるものの、優れた保温食缶の活用により過温での提供が可能である。 ・中学校給食独自の献立の提供が可能である。	・配送時間が生じるものの、食缶方式とすることで、優れた保温食缶の活用により過温での提供が可能である。 ・中学校給食独自の献立の提供が可能である。
食育	・各学校の実態に応じた食育の取組が可能である。 ・調理や処理など実際の様子を生で見られ、交流しやすい。	・各学校の実態に応じた食育の取組が可能である。	・各学校の実態に応じた食育の取組が可能である。 ・体験やICTなど給食センター独自の食育が可能である。（見学通路やVR等により調理・物流などの施設見学等）	・各学校の実態に応じた取組が可能である。
	・施設整備に伴い、クラブ活動等に支障がでる可能性がある。 ・配膳や下膳などに要する給食時間を確保するために、校時表の見直しが必要となる。 ・行事等がある場合、給食数変更への対応は比較的容易である。	・親校は施設整備に伴い、クラブ活動等に支障がでる可能性がある。 ・配膳や下膳などに要する給食時間を確保するために、校時表の見直しが必要となる。 ・行事等がある場合、給食数変更への対応には、学校の連携が必要となる。	・学校敷地内に施設整備をしないため、クラブ活動等に影響しない。 ・配膳や下膳などに要する給食時間を確保するために、校時表の見直しが必要となる。 ・行事等がある場合、給食数変更への対応には各校かと給食センターの連携が必要となる ・一斉に給食提供を開始することが可能である。	・学校敷地内に施設整備をしないため、クラブ活動等に影響しない。 ・食缶を活用する場合は、配膳や下膳などに要する給食時間を確保するために、校時表の見直しが必要となる。 ・行事等がある場合、給食数変更への対応には各学校と調理業者との連携が必要となる。 ・一斉に給食提供を開始することが可能である。
提供開始時期	・学校数が多いため、全校同時に施設整備を実施することが難しい。 ・学校数が多いため、全校の施設整備が完了するには期間が必要となる。	・学校数が多いため、全校同時に施設整備を実施することが難しい。 ・学校数が多いため、全校の施設整備が完了するには期間が必要となる。	・一斉に給食提供を開始することが可能である。 ・施設規模が大きいため、施設整備に期間が必要となる	・受託業者があれば、比較的早期に開始することが可能である。

※ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用することで、床が乾いた状態で作業すること。また、ドライ運用とは施設・整備は従来のウェットシステムの調理場のままで、ドライシステムと同様、床を濡らさないように作業すること。これらにより床に有機物や水分を落とさないため、細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できる。

平成21年度の学校給食法の改正により、学校給食の衛生管理は「HACCPの考え方（食品の衛生管理の国際基準）」に基づくものとしてより強化が図られ、学校給食施設はドライシステムを導入するよう努めることとなった。

なお、ドライシステムでは、各作業区域を明確に区分することとなる。

本市の学校給食における主な食文化や食育の取組について

本市の学校給食の献立では、全体の6割で和食献立を中心としており、府内産農作物等の活用による地産地消の取組を進めるとともに、行事献立等を通して京都ならではの食の継承に取り組んでいる。

また、子どもたちが日本の伝統的な食文化や地産地消も含めた食に関する知識が深められるよう、小・中学校における各発達段階に応じて、学校教育活動全体で食育の一層の推進を図っており、中学校では小学校の取組を基礎としながら、各校における取組を進めている。

1 小学校における取組

(1) 「京の食文化」の普及・啓発事業

ア 日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進事業（平成17年度～）

- ① 京料理店主や老舗料理店の主人等で作る「日本料理アカデミー」との協働の下、『日本料理に学ぶ食育カリキュラム』を研究・推進している。

令和2年度から、京都市スタンダード（5年家庭科「食べて元気！ご飯とみそ汁」）において、「だし」のうまみを飲み比べながら味わうとともに、食の大切さなどを体験的に学ぶ活動を示し、各小学校で継続的に実践している。

- ② 『日本料理に学ぶ食育カリキュラム』のより一層の定着を図るため、平成30年度から家庭科等の授業において、昆布とかつおを使って「だしをとる、児童にだしの取り方を教える、だしを使った料理の実演をする」等の指導を行う『だしの先生（学校支援ボランティア）』を新設し、各小学校で活用している。

- ③ 「だし」に学ぶ食育授業の実施に当たり、令和2年度から昆布とかつお節を希望する学校へ配分している。

イ 学校給食における「和食」推進の取組

- ① 和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことを契機に設置した「学校給食における『和食』の検討会議」の意見等を踏まえ、平成27年度から3ヵ年計画でアルマイト食器からPEN食器へ更新するとともに、全小学校で月に1回程度和食推進の日を設定し、「だし」の特徴を生かした献立や京都の伝統食である「おばんざい」など、和食の特徴を生かした「和（なごみ）献立」を実施している。

- ② 和菓子の提供（おはぎ、桜もち等）や平成29年度からは、個別包装による漬物（しば漬け・すぐき）そのものを提供するなど、学校給食を通じた和食文化の継承に向けた取組の一層の充実に努めている。

ウ 小学校出前板さん教室（平成 13 年度～）

（一社）京都市中央卸売市場協会との連携の下、野菜料理教室・魚料理教室を通じて小学生にバランスの取れた健康的な食生活の普及・定着を図っている。

エ 京都青果合同株式会社等との連携による食育授業（平成 15 年度～）

京都青果合同株式会社を通じ産地の J A 等との連携の下、小学校で栽培した野菜の収穫・調理を通じ、食物を育てる苦労や喜びを体感させ、食に対する興味・関心を高める食教育を進めている。

オ 小学生漬物教室（平成 26 年度～）

京都府漬物協同組合青年部の協力で、京都の伝統的な食文化である漬物について学び、漬物づくりを体験することにより、伝統的な食文化を理解し受け継ごうとする態度を育む食教育を進めている。

カ スチームコンベクションオーブンを活用した献立の充実（平成 29 年度～）

小学校給食における和食献立の一層の充実と多様化を図るため、「スチームコンベクションオーブン（以下、スチコンという）」を計画的に導入し、令和 4 年度中に全小学校及び義務教育学校に導入が完了した。

スチコンでは、従来の回転釜では対応できなかった「焼き物」や「蒸し物」の大量調理にも対応できることから、新たに「さけの塩こうじ焼」や「ペンの豆乳グラタン」、和菓子の「ういろう」などの献立が提供できるようになり、子どもたちの食体験を広げるため、新献立の作成など、献立の充実に向けて研究を行っている。

(2) 「地産地消」（知産知消）の取組の推進

学識経験者、保護者、生産者、流通関係者等が参画する「地産地消（知産知消）推進プロジェクト会議」の提言（平成 17 年 5 月）を受け、府内産の京野菜を使用した給食献立を作成するとともに、その野菜の産地や生産過程、郷土料理の歴史、食文化等を学ぶ食教育を進めている。

また、1 日約 7 万食分の安心安全な食材を安定的かつ安価に確保しつつ、現在、週 4 回の米飯にすべて京都府内産の米を使用するとともに、令和元年度からは年 1 回、京都京北米を全市立小学校で提供している。

2 中学校における取組

(1) 選択制中学校給食の充実及び食育の推進

令和元年度に学校・生徒・保護者を対象に実施した「中学校給食の充実と食育の推進を目的としたアンケート調査」の単純集計結果及び詳細分析結果を活用した取組を実施している。

ア 生徒・保護者啓発資料の発行と活用

- ① 毎月の「献立表」に栄養管理、食生活、行事にちなんだ献立等の記事を掲載するとともに、家庭で簡単に作れる中学校給食の給食レシピ集を発行するなど、生徒・保護者への食に関する情報提供を推進している。

- ② 実態調査での課題や食に関わる各月の行事を踏まえて、月ごとにテーマ（野菜、カルシウム、食文化等）を設定して発信する「京の食育通信」を発行し各校で活用している。

イ 食育の推進

- ① 全日本司厨士協会の協力で、京都を代表するシェフを市立中学校に招き、調理実習・試食・シェフとの質疑応答などを通じて、世界の幅広い文化や食料の大切さ、テーブルマナーなどを学ぶ食教育を進めている。
- ② 食教育主任全員を対象に、実態調査の結果を踏まえた生徒への指導ポイントや保護者啓発などについての研修を実施（全校で伝達研修を実施）している。
- ③ 健康のために何をどのように食べればよいかを選ぶ力「食選力」を育むため、生徒自身が食生活を振り返り、改善するための「食選力チェックシート」を作成し、各校で活用している。
- ④ 新学習指導要領を踏まえ、食育の推進に各校の教育活動全体を通じて取り組むための「食に関する指導の全体計画」の様式を統一するとともに、食に関する各校の取組事例をまとめた「食に関する指導の実践事例集」を作成し、各校で活用している。
- ⑤ 食育の推進に係る小中連携事業として、小学校6年生を対象に、バランスよく多様な味や食感が楽しめる中学校給食を「生きた教材」として実際に食べるとともに、成長期の中学生に必要な栄養素や量を学ぶ機会とした「中学校給食試食体験学習」を拡充している。

ウ 中学校給食の充実

- ① 生徒にとって魅力的な献立となるよう、温かいおかずやデザート類など献立を充実するとともに、栄養面では、鉄やカルシウムの不足傾向など、実態調査の栄養摂取状況を踏まえて改善している。
- ② 令和4年度からは、ご飯の量を、標準の250gに±40gする3種類から選べる「ご飯量選択制」を全校で実施している。
- ③ PTAや学校現場との連携の下、小・中学校の保護者を対象として、教育委員会の栄養教諭が、成長期の中学生に必要な栄養バランスや食生活のポイント、食品の衛生管理等について、給食を食べながら保護者に啓発する「給食試食会」を拡充している。

(2) 中学校給食における予約システムの運用

保護者がスマートフォン等から給食を申し込み、クレジットカード決済などを可能とするとともに、これまでの1か月単位に加え、1週間単位での注文や卒業までの一括予約もできる「給食予約システム」について、令和2年度から運用し、保護者の利便性の向上や教員の負担軽減を図っている。