

第3回 京都市全員制中学校給食検討会議

日 時：令和5年9月29日（金） 午後2：00～

会 場：京都市総合教育センター 第3研修室

会議次第

- 1 前回までの会議内容について
- 2 アンケート調査の実施状況
- 3 食育の充実及び食文化の視点について
- 4 他都市等の実施方式の事例紹介について
- 5 その他

《資料》

- 資料1 前回まで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の実施状況について
- 資料3 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
 - ※ 第2回会議資料4再掲
- 資料4 食に関する指導の全体計画（小学校・中学校の例）
- 資料5 他都市等の視察報告について
- 資料6 他都市等の各実施方式の事例について
- 映 像 大阪市の親子調理方式、大津市の給食センター方式

《次回（予定）》

- 1 名称 第4回検討会議
- 2 日程 令和5年10月頃
- 3 内容
 - ・アンケート結果（単純集計）について
 - ・調査結果報告書（概要版）について
 - ・基本的な考え方素案（実施方式除く）について

前回までの会議の主なご意見について

前回までの検討会議において、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。

※第2回会議資料からの変更箇所は下線マーカ一部分。

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 適切な給食時間の確保や学校運営に留意した給食管理

生徒が落ち着いた雰囲気の中で食事ができ、食に関する学びが深められるようゆとりのある給食時間を確保してほしい。また、全員制給食の実施に伴い、校時表の変更や学校現場の給食管理に変更が生じることから、教職員に過度な負担が生じないことにも配慮してほしい。

7 早期の実現

上記の1～6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の実施状況について

1 アンケート調査の目的

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、全市での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します。

2 実施時期

令和5年8月末～9月

3 各アンケート調査の概要

区分	対象	方法	項目数	期間
生 徒	各校で、各学年から任意の1クラスを抽出	Forms (GIGA 端末を活用して校内で実施)	10 問程度 (選択制給食実施校)	8/28 (月)～9/20 (水)
保護者	上記生徒の保護者	Forms (スクリレを活用して実施)	5 問程度 (施設一体型小中学校)	
学 校	全中・小中学校 (洛友中と西京附属中は別途検討のため除く)	文書処理システムで回答	6 問	9/15 (金) 〆

4 アンケートの内容 (詳細は別紙参照) ※生:生徒、保:保護者、学:学校

- ・小学校のときの給食はどうですか。(生・保)
- ・給食では、食缶方式かランチボックス形式のどちらが良いと思いますか。(生・保)
- ・昼食時間はどれくらい必要だと思いますか (準備片付けを含まない)。(生・保・学)

5 回答状況 (速報値)

区分	回答数			
	1 年	2 年	3 年	計
生 徒 アンケート	1,916 名	1,765 名	1,493 名	5,174 名
保護者 アンケート	1,292 名	1,065 名	863 名	3,220 名
学 校 調 査	70 校			

6 今後の予定

次回の検討会議において、単純集計結果を報告

生徒用	保護者用
京都市では、子どもたちの健やかな学びと育ちや子育て家庭の支援のため、現在の選択制の中学校給食から、全員制の中学校給食の実施に向けた検討を進めています。そこで、給食に関して、生徒の皆さんの実態やニーズを把握し、今後の検討の参考とさせていただくため、アンケートにご協力をお願いいたします。	京都市では、現在の選択制の中学校給食から全員制の中学校給食の実施に向けた検討を進めています。そこで、給食に関して、保護者の皆さまの実態やニーズを把握し、今後の検討の参考とさせていただくため、アンケートに御協力をお願いいたします。なお、本アンケート調査は、各学校において、各学年から1クラスずつ抽出し、生徒・保護者に御協力をお願いしております。ご了承ください。
1 基本属性 ア 学年 イ 学校名 (50音順のリストから選択)	1 基本属性 ア 学年 イ 学校名 (50音順のリストから選択)
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 とどき利用している ウ 利用していたがやめた(今後とも利用しない) 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 とどき利用している ウ 利用していたがやめた(今後とも利用しない) 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。【最大2つまで】 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 衛生管理が徹底され、食中毒の心配がない エ 荷物が軽くなる オ 家の人から給食を食べるように言われている カ 特に理由はない キ その他(自由記述)	3(1)「ア 毎日利用している」「イ とどき利用している」と回答した方のみ 主な理由は何ですか。【最大2つまで】 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 衛生管理が徹底され、食中毒の心配がない エ 給食費が安い オ 家庭で弁当を用意することが負担 カ 荷物が軽くなる キ 特に理由はない ク その他(自由記述)
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。【最大2つまで】 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だから 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 アレルギーがあるため利用できない ク 特に理由はない ケ その他(自由記述)	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。【最大2つまで】 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 コ その他(自由記述)

生徒用	保護者用
5 小学校(小中学校(前期課程))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(小中学校(前期課程))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
6(1)「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。【最大2つまで】 ア みんなと一緒に食べられること イ 色々なものが食べられること ウ 量の調整ができること エ 温かいものが食べられること オ おいしいこと カ 食育や食文化について学ぶことができること キ その他(自由記述)	5(1)「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。【最大2つまで】 ア みんなと一緒に食べられること イ 色々なものが食べられること ウ 量の調整ができること エ 温かいものが食べられること オ おいしいこと カ 食育や食文化について学ぶことができること キ その他(自由記述)
6(2)「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。【最大2つまで】 ア 嫌いなものが多いこと イ 盛付けや後片付けをする必要があること ウ 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 エ 給食の時間が短いこと オ おいしくないこと カ 家庭からの弁当の方がよいこと キ その他(自由記述)	5(2)「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。【最大2つまで】 ア 嫌いなものが多いこと イ 盛付けや後片付けをする必要があること ウ 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 エ 給食の時間が短いこと オ おいしくないこと カ 家庭からの弁当の方がよいこと キ その他(自由記述)
7 給食では、「食卓方式」が「ランチボックス方式」のどちらが良いと思いますか。 ※「食卓方式」＝食卓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」＝あらかじ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 「食卓方式」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、「食卓方式」が「ランチボックス方式」のどちらが良いと思いますか。 ※「食卓方式」＝食卓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」＝あらかじ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 「食卓方式」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
8 中学校給食で特に大切にすべきと思うことは何ですか。【最大2つまで】 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 準備や後片付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(自由記述)	7 中学校給食で特に大切にすべきと思うことは何ですか。【最大2つまで】 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 準備や後片付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(自由記述)
9 全員制の中学校給食に移行することで特に不安に思うことは何ですか。【最大2つまで】 ア アレルギー対策があるかどうか(対応食や校内体制) イ 屋食時間が十分かどうか ウ 使用される食材の安全面 エ 苦手な食材や献立が出ないかどうか オ 量が多かったり少なかったりしないか カ その他(自由記述)	8 全員制の中学校給食に移行することで特に不安に思うことは何ですか。【最大2つまで】 ア アレルギー対策があるかどうか(対応食や校内体制) イ 屋食時間が十分かどうか ウ 使用される食材の安全面 エ 苦手な食材や献立が出ないかどうか オ 量が多かったり少なかったりしないか カ 給食費の経済的負担 キ その他(自由記述)
10 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 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
10 中学校給食を通して特に子どもに学んでほしいことは何ですか。【最大2つまで】 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(自由記述)	10 中学校給食を通して特に子どもに学んでほしいことは何ですか。【最大2つまで】 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(自由記述)

＜アンケートのイメージ＞

生徒用	保護者用
京都市では、皆さんのように、校内に給食室がある市立小中学校（義務教育学校）の生徒は、全員が学校給食を食べています。が、他の市立学校では、校内に給食室がないため、校外で調理された学校給食が家庭から弁当持参を自由に選ぶことができる「選択制」の中学校給食を実施しています。 このような中、子どもたちの健やかな学びと育ちや子育て家庭の支援のため、今後、選択制の中学校給食実施校についても、全員制とすることに向けた検討を進めています。 そこで、給食に関して、生徒の皆さんの実態やニーズを把握し、今後の検討の参考とさせていただきます。アンケートにご協力をお願いします。	京都市では、校内に給食室がある市立小中学校（義務教育学校）の生徒は、全員が学校給食を食べています。が、他の市立学校では、校内に給食室がないため、校外で調理された学校給食が家庭から弁当持参を自由に選ぶことができる「選択制」の中学校給食を実施しています。 このような中、子どもたちの健やかな学びと育ちや子育て家庭の支援のため、今後、選択制の中学校給食実施校についても、全員制とすることに向けた検討を進めています。 つきましては、給食に関して、保護者の皆さまの実態やニーズを把握し、今後の検討の参考とさせていただきます。アンケートに御協力をお願いします。 なお、本アンケート調査は、各学校において、各学年から1クラスずつ抽出し、生徒・保護者に御協力をお願いしております。ご了承ください。
1 基本属性 ア 学年 イ 学校名 (50音順のリストから選択)	1 基本属性 ア 学年 イ 学校名 (50音順のリストから選択)
2 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	2 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
2(1)「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。【最大2つまで】 ア みんなと一緒に食べられること イ 色々なものが食べられること ウ 量の調整ができること エ 温かいものが食べられること オ おいしいこと カ 食育や食文化について学ぶことができること キ その他 (自由記述)	2(1)「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。【最大2つまで】 ア 嫌いなものが多いこと イ 盛付けや後片付けをする必要があること ウ 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 エ 給食の時間が短いこと オ おいしくないこと カ 家庭からの弁当の方がよいこと キ その他 (自由記述)
2(2)「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。【最大2つまで】 ア 嫌いなものが多いこと イ 盛付けや後片付けをする必要があること ウ 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 エ 給食の時間が短いこと オ おいしくないこと カ 家庭からの弁当の方がよいこと キ その他 (自由記述)	2(2)「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。【最大2つまで】 ア 嫌いなものが多いこと イ 盛付けや後片付けをする必要があること ウ 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 エ 給食の時間が短いこと オ おいしくないこと カ 家庭からの弁当の方がよいこと キ その他 (自由記述)
3 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。(今の給食のイメージ) 「ランチボックス方式」＝あらかじ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。 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	3 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。(今の給食のイメージ) 「ランチボックス方式」＝あらかじ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。 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
4 中学校給食で特に大切にすべきと思うことは何ですか。【最大2つまで】 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 準備や後片付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(自由記述)	4 中学校給食で特に大切にすべきと思うことは何ですか。【最大2つまで】 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 準備や後片付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(自由記述)
5 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	5 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
	6 中学校給食を通して特に子どもに学んでほしいことは何ですか。【最大2つまで】 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(自由記述)

学校用

※教務主任や食教育主任等と相談しながら回答してください。

1 中学校給食で特に大切にすべきと思うことは何ですか。【最大2つまで】 ☐ 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 配膳や後片付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()
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特に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特に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 教職員の給食指導への理解 ☐ カ 給食費の徴収 ☐ キ その他()
6 中学校給食を通して特に子どもに学んでほしいことは何ですか。【最大2つまで】 ☐ 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()

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。

令和5年度 食に関する指導の全体計画

子どもの実態

京都市の中心に位置し、祇園祭の鉾町・高瀬川・京都の台所と言われる錦市場・生け花発祥地の六角堂などが校区にあり歴史的・文化的価値に富む地域である。古くからの文化・産業が継承されている。繁華街のため自然体験は不足しがちな地域ではあるが、児童らは生活の至便さ、京都の文化の香りが豊かな京都市らしい住環境の中で暮らしている。学区によってはマンションの建設が進み、ベタタウン化の傾向も見られる。平成19年度から京都御池中学校と御所南小学校との小中一貫教育が始まり、6年生が京都御池中学校で学んでいる。

食事の面では、朝食を食べて学校に来る児童は、1月の生活リズム調べの結果では1週間毎日食べた児童が85%、毎日食べていない児童もほとんどが1日～4日食べており、基本的には食べる習慣のある状態と言える。しかし数%ではあるが、朝食を食べる習慣がない子がいったり、食べた内容を検証してみると、主食のみなど1品だけなどの子も多く課題は多い。また、中・高学年から塾などに通う児童が多く、外食や中食の頻度が高くなったり、食事時間が遅くなくなったりする児童が多い。夜寝る時間が遅くなり朝起ききれなくなることで、十分な朝食時間を確保できない児童もいることから、課題の一つであるといえる。

一方で、旬の魚野菜、だし、正月などの行事の料理など様々な食材や料理を家庭で経験している子も多く、給食でも喜んで食べている姿が見られる。豊かな学校生活をおくるために、地域の特徴を生かしながら、課題を自ら解決していけるようにしていくことが重要である。

学校教育目標

『よりよい生き方を求めて 誇りをもち
未来にはばたく高倉の子』
～豊かに学び、表現し、高め合う姿をめざして～

くめざす子ども像

自分からすすんで行動する子

- ・すすんで学び、よく考えよく話す子
- ・思いやりのあるやさしい子
- ・命を大切にし心や身体をきたええる子

心身の健康と食生活について自ら考え、実践する子どもの育成

- (1) 給食を通して健康な心身を育てる
- (2) 食事を味わい楽しめめる子どもを育てる
- (3) 目らが健康な体づくりに関心を持ち、実践できる子どもに育てる

京都市立高倉小学校

令和5年度学校教育の重点

【確かな学力・豊かな心・健やかな身体】

～食に関する指導の推進～

- ① 長く続いたコロナ禍を過ごしてきた子ども達の食生活の実情に配慮し、みんなが気持ちよく食べるためのマナーを守りながら、一緒に食べる喜びや楽しさを味わい、自分の健康のためにすすんで食べようとする気持ちを育てる。
- ② 小中連携の下、心身の健康の保持増進を目指して、学校給食を「生きた教材」として食に関する指導を推進し、望ましい食習慣を養うとともに、安心・安全な食品を選択する力や、食に関わる人々と食物への感謝の心を育てる。
- ③ 和食文化をはじめ、家庭・地域、学識経験者、専門家等と連携した伝統文化の継承や地産地消（知産知消）」を推進するとともに、食生活の改善に向けた意識や関心を培う各校の特色ある取組を推進することにより、食育の充実を図る。
- ④ 食物アレルギーのある子どもたちの学校生活を安心安全なものにするため、食物アレルギー・アナフィラキシーに対する正しい知識に基づき、「京都市立小学校における食物アレルギー対応の手引」により、適切な対応がとれるよう、研修の機会を充実させるとともに、保護者との連携を密にしながら、校内組織の整備と関係機関との連携を進める。

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標			
低学年	中学年	高学年	中学校（6年生）
○食で人とつながることができる。 ・食事のマナーを身につけ、みんなと楽しく食べることができる。 ・食事を作ってくれる人への感謝の気持ちを育む。 ○命をいただいて生きていくことを知ることができる。 ・食べ物に感謝し大切に食べる態度を養う。 ・食べ物に興味・関心をもち、食品の名前が分かる。	○食べ物のお働きを知り自分の健康について考える。 ・食べ物、栄養の働きによって3つのグループに分かれることが理解できる。 ・自分の食生活を振り返って見直し、健康に過ごしていこうとする態度を養う。 ○地域と食とのつながりを知ることができる。	○日本や外国の食文化の多様性について学び、互いの食文化を理解し、大切にしようとする。 ○食品の生産や流通について理解を深め、食品ロスや環境問題など食に関わる課題について考え、実生活で意識することができ る。 ○自身の生活の課題について考え、望ましい食事や生活習慣の改善について考え、実践できるようにする。	○自身の生活の課題を昇つげ望ましい食事や生活習慣の改善について考え、自らの健康を保持増進できるようにする。 ○食事を通して豊かな心と望ましい人間関係を構築できるようにする。

令和5年度食に関する指導の全体計画														教科との関連													
給食時間 および 学級活動	給食活動 ○学級活動 ●給食指導	低学年	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	Oきゅうしょうよくについてかえよう Oたのしいきゅうしょうよくしかなをつくろう ●給食について知ろう ●楽しい給食にしよう O給食や食生活についてかえよう ●給食についてかえよう													
		Oきゅうしょうよくのやくそく Oよくかんで食べよう ●みんなて仲良く楽しく食べよう																									
		O給食の約束 O食事のマナー ●みんなて仲良く楽しく食べよう																									
		O給食の約束 O食事のマナー ●みんなて仲良く楽しく食べよう																									
行事成立		入学祝い	子どもの日	七夕・祇園祭り		月見・お彼岸	勤労感謝	正月						ひなまつり 卒業祝い													
食に関する指導		1年	すきざいせに食べよう 上手な食べ方をしよう																								
		2年	正しいお箸の持ち方を学ぼう 食べ物の三色分類を知ろう																								
		3年	よくかんで味わって食べよう 大豆の働きを知ろう																								
		4年	野菜について知ろう（八百一収種体験） バランスのよい食べ方をしよう（保健）																								
		5年	上手にバイキングをするために																								
		6年	中学生の食生活について考えよう																								
中学校																											
全校一斉		9月	1月	生活リズム週間	3月	食育アンケート																					
保健指導		健康診断																									
		自分の体の様子を知らう	身の回りの清潔	歯を大切にしよう	夏の健康	ICT使用と健康	目の大切にしよう	歯科検診・視力検査	冬的生活	正しい姿勢	健康な生活に取り組もう	身体計測	みんな仲よくし	1年間の反省													
学校行事		授業式 入学式	遠足 田圃え（2年）	遠足 食育月間	夏休み	夏休み	運動会	運動会交流会	就学時健診 高倉祭り	学力走大会 冬休み 中学校給食試食体験 （6年）	生活点検 給食週間 八百一農育（4年）	半日入学 御池校舎体験（5年） 卒業式 食育アンケート															
国語		1年	2年	3年	すかたを変える大豆 食べ物のひみつを教えます わたしの学校じまん																						
		春がいっぱい・夏がいっぱい 秋がいっぱい・冬がいっぱい																									
生活		社会	私たちのくらしとはたくさん																								
		理科	さあ、きょうから2年生 まちをだんけん大はっけん もっともっとまちだんけん おこめフェスティバルしよう																								
家庭		あたらしいいっはいいい ななよしいいっはいいい さくせん 秋とひだそう 秋とひだそう 冬ともだち もうすぐみんな2年生																									
		植物の育ち方																									
体育		健康な生活																									
		守りたい日本の文化																									
道徳																											
英語・外国語		パン図はべんり！（米の特徴）																									
読解																											
栽培		米、野菜																									
たから学習		地域の達人																									
		伝統文化（祇園祭）																									
家庭・地域との連携		職業																									
食に関する個別指導の取り組み		給食試食会、学校保健委員会、八百一農育、日本料理に学ぶ食育カリキュラム（5年家庭科）、給食だより・HP等																									
		アレルギー児童の保護者との面談と個別対応・除去食の提供（養護教諭との連携に基づく）・偏食指導 等																									

生徒・保護者・地域の実態
・おおむね朝食をとって登校する習慣はついているようだが、ときおり朝食をとらずに登校する生徒も見受けられる。また、少数ではあるが、家庭での食習慣に課題が見られることがある。

学 校 教 育 目 標
「発信力・行動力を身につけ、自己肯定感を得られる生徒の育成」
目指す生徒像
あらゆる教育活動に主体性をもって取り組み、自分の夢や希望が語れる生徒。

教育委員会の基本理念（学校教育の重点より）
① 食生活調査の結果も活用しながら、子どもの食生活の実情に配慮するとともに、学校における新しい生活様式を踏まえ、和やかな雰囲気の中で、みんなと一緒に食べる喜びや楽しさを味わい、進んで食べようとする気持ちを育てる。
② 生涯にわたる心身の健康の保持増進を目指し、小中連携の下、栄養教諭や食教育主任等を中心に、給食を生きた教材として活用しつつ、各教科の授業等においても食に関する指導の充実を図り、学校教育活動全体を通じて望ましい食習慣を育むとともに、心と身体の健康のために、何をどのように食べれば良いかを選ぶ力（食選力）や、食に関わる人々と食物への感謝の心を育てる。
③ 和食文化をはじめ、家庭・地域、学識経験者、専門家等と連携した伝統的食文化の継承や「地産地消（知産知用）」、食品ロスなどの環境問題といった SDGs を意識した取組を推進するなど、各小・中・小中学校の特色ある取組を推進することにより、食育の充実を図る。
④ 食物アレルギーのある子どもの学校生活を安心安全なものにするため、全ての教職員が食物アレルギー・アナフィラキシーに対する正しい知識に基づいた適切な対応がとれるよう、「京都市立小中学校における食物アレルギー対応の手引」等による研修の機会を充実させる。また、保護者との連携を密にしながら、校内外組織の整備と関係機関との連携を進める。

食に関する指導の目標
① 食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。（知識・技能）
② 食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。（思考力・判断力・表現力等）
③ 主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。（学びに向かう力・人間性等）

各 学 年 の 食 に 関 す る 指 導 の 目 標		
1 年	2 年	3 年
・食事のあいさつで、食に関しての感謝の気持ちを表現しようとする態度を養う。（学びに向かう力・人間性等）感謝の心 ・望ましい栄養や食事のとり方とともに、手洗いやよく噛むこと、よい姿勢や和やかな雰囲気づくりは、食事の基本であることを理解し、健全な食生活に必要な技能を身に付ける。（知識・技能）心身の健康 ・心身の成長や健康の保持増進には、朝食を含む1日3度の栄養バランスのよい食事摂取、適切な運動、休養及び睡眠が必要であることや、様々な食品にはそれぞれ栄養的な特徴があることを理解できるようにする。（知識・技能）心身の健康	・日常食べている食品、料理の名前、形、品質や栄養素及び安全面、衛生面等について理解し、これらを踏まえて簡単な調理を行うために必要な技術を身に付ける。（知識・技能）食品を選択する能力 ・食料は人間が生きていく上で欠かせないものであること、仲間との食事や食味のよさは心を豊かにすること、食料は規則正しくとることが大切であり、心と体を活動できる状態にし、持てる力を十分に発揮できるようにすることなど、食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できるようにする。（知識・技能）食事の重要性	・食事が大切なコミュニケーションの場であることを理解し、コミュニケーションを図ろうとする態度、健康で安心な社会づくりに貢献しようとする態度を養う。（学びに向かう力・人間性等）社会性 ・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や手際、行事にちなんだ料理があることや、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深い関わりがあることを理解できるようにする。（知識・技能）食文化

		4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
特 別 活 動	学級活動 及び 昼食時間	・ 昼食指導（昼食のきまりとマナー） ・ 衛生的な食習慣		・ 夏休みの食生活 ・ 朝食の大切さ		・ 食べ物と健康 ・ 好き嫌い と 食習慣		・ 感謝の気持ちと食事 ・ 冬休みの食生活		・ 食事と文化 ・ 一年を振り返る			
	学校行事	「京の食育通信～中学生の食生活～」を定期的に活用し、正しい食習慣の確立、食材と季節の行事や伝統文化との関わりなど、食に関する理解を深める。											
	生徒会	修学旅行（3 年）、体育祭、合唱コンクール											
	生徒会	生活点検、保健だより、グレードアップ週間											
	部活動	試合前後の食事、水分補給、コンディショニングと食事											
		1 年				2 年				3 年			
教 科 と の 関 連	国語	大根は大きな根				盆土産				温かいスープ			
	社会	世界の様々な地域 [地理的分野]				世界と比べた日本の地域的特色[地理的分野]				私たちと現代社会、私たちと経済[公民的分野]			
	理科	生物の世界（植物のなかま）				生物の体のつくりとはたらき（生物をつくる細胞、植物の体のつくりとはたらき、動物の体のつくりとはたらき）				自然界のつながり（生物どうしのつながり、自然界を循環する物質）、自然と人間			
	英語	学校の文化祭、世界の料理				職業体験、ホームステイ				フェアトレード			
	家庭	衣食住の生活				衣食住の生活				衣食住の生活、消費生活と環境			
	保健体育 （保健分野）	健康な生活と疾病の予防				健康と環境				健康な生活と疾病の予防			
	道徳	節度・節制、思いやり・感謝、生命の尊さ				節度・節制、思いやり・感謝、生命の尊さ				節度・節制、思いやり・感謝、生命の尊さ			
	総合的な学習	生徒の興味・関心に基づく課題（調理）、現代的な諸課題に対応する横断的・総合的な課題 職業や自己の将来に関わる課題（職業、勤労）											
家庭・地域との 連携の取組		選択制中学校給食の献立表、京の食育通信、学校だより等の配布・掲示 給食試食会（2 月ごろ）											
地場産物活用の方針		選択制中学校給食の献立表の活用											
個別相談・指導		アレルギーを持つ生徒の家庭との連携を密にし、必要に応じて「中学校給食「加工食品配合割合表」（アレルギー原因物質 7 品目使用表示）」を提供 管理職、義護教諭、教員との連携を実施し、情報を共有する。											

令和5年度 食に関する指導 年間計画

京都市立桂川中学校

月	月間目標	ねらい	行事食
4	昼食の時間を有意義に活用し、楽しく食事をしよう。	1年間の昼食が楽しくできるよう、能率的・衛生的な昼食活動ができ、食事にふさわしい雰囲気がいっしょに作れるようにさせる。	入学・進級お祝い献立
5	昼食のマナーを守ろう。	気持ちの良い食事のマナーを身につけさせるために、4限終了時からの素早い行動について考えさせる。	端午の節句献立
6	衛生に気をつけて食事しよう。	食中毒予防のために、手洗いに気をつけさせ、昼食を通して衛生的な食習慣を身につけさせる。	
7	夏休みの食生活について考えよう。	夏休みの家庭での食事について考えさせると共に、好ましいおやつや水分補給の仕方について理解させる。	
8・9	朝食をしっかりとろう。	1日の活動源である朝食について見直し、朝食をきちんと食べて登校する習慣を身につけさせる。	お月見献立
10	よくかんで食べよう。	よくかんで食べることの効用を理解させ、日々の生活で習慣化させる。	
11	好き嫌いなく食べよう。	昼食が健康や成長に必要な栄養素を多く含めた献立であることを知り、残さず食べる気持ちを育てる。	
12	食べ物と健康について知ろう。	生活習慣病を予防し健康な体をつくるために食生活を見直し、バランスの取れた食事を1日3回とる必要性をわからせる。	
1	感謝して食べよう。	昼食に携わる人たちの苦勞や食べ物の大切さがわかり感謝の気持ちを持って食べることを学ばせる。	
2	食事と文化について関心を持とう。	外国の食事を知ることを通して、その国の食べ物や文化について知ると共に、日本の食文化を見直させる。	節分献立
3	1年間の昼食について振り返ろう。	1年間の昼食を通して、自分の食生活の改善や望ましい食習慣に変えることができたかを振り返り、これからの食生活について考えさせる。	ひな祭り献立

中学校給食の実施方式に係る他都市事例等の視察について（報告）

第2回検討会議において、他都市等の事例について実地視察の提案があったことから、下記のとおり視察を行った。

1 京都市立岡崎中学校

	概要
視 察 日	令和5年8月30日（水）
参 加 者	園部委員、中山委員、山下委員（座長）、塩見委員、藤下委員、山崎委員、米田委員
視 察 先	京都市立岡崎中学校
実施方法	民間調理場活用方式（デリバリー方式）
導入年度	平成14年11月
給 食 数	120食（対象者は275人）
給 食 費	1食当たり310円
視 察 内 容	○ランチルームで教育委員会の指導主事（栄養教諭）から、選択制中学校給食の説明を受ける ○配膳室の施設・設備を見学 （主食用温蔵庫や副食用冷蔵庫、牛乳保冷庫、配膳カゴ等） ○生徒が配膳室へ給食を取りに来る様子を見学 ○各教室で生徒の配膳や喫食の様子を見学 ○ランチルームで給食を試食 （献立内容：ひじきご飯、牛乳、さごしのしょうが煮、大根葉のおかかいため、きんぴらごぼう、なすの田楽、金時煮豆 ※和献立）
様 子	  

2 大阪府高槻市

	概要
視 察 日	令和5年9月4日（月）
参 加 者	塩見委員、藤下委員、山下委員（座長）
視 察 先	高槻市立玉川小学校（親校）、柳川中学校（子校）
実施方法	親子調理方式
導入年度	平成26年4月
給 食 数	玉川小学校：約210食、柳川中学校：約350食
給 食 費	1食当たり：小学校250円、中学校300円
視 察 内 容	○玉川小学校（親校）で高槻市教育委員会や小学校の教職員から、中学校給食の説明を受ける ○親校の給食棟や調理・配缶・搬出の様子を見学（主な内容） ・高槻市の中学校は18校で、喫食数は約8,500食／1日 ・中学校では「親子調理方式」が基本（親子11校、きょうだい3校、自校4校） ・親校の小学校では既存給食棟の施設整備を実施（中学校給食運搬用のコンテナやコンテナ倉庫を新設、給食機器の補強（回転釜：110L→200L、スチームコンベクションオーブン：20段→40段、二層式食器洗浄機や中学校用の二重保温食缶・食器消毒保管庫等を購入） ・献立は小中統一献立（主食（ごはん・パン）、副食（おかず2～3品）、牛乳） ・中学校では小学校給食の1.3倍の量を提供（中学校のみ1品追加する場合もある） ・主食は週3回ごはん（自校炊飯）、週2回パンを提供 ・アレルギー対応は小中共通（鶏卵、うずら卵、牛乳の除去食を実施） ○子校となる柳川中学校の配膳室や教室の様子などを見学（主な内容） ・子校では、配膳準備室や配膳室、教室の施設整備を実施（デリバリー給食で使用していた配膳室を配膳員の更衣スペースやジャム等の食材を保管する配膳準備室として活用、牛乳保冷库やパン棚、小学校から配送されたコンテナ等を保管する配膳室を整備、教室後方には配膳の際の通路を確保するための荷物棚を設置等） ・給食の準備時間は12:45～13:05、給食時間は13:05～13:25で、それぞれ20分間を設定 ・中学校には栄養教諭の配置はなく、食育は家庭科や保健体育などの各教科の中で実施

	○会議室で給食を試食 (献立内容：アルファ化米ごはん、牛乳、ねぎ塩豚丼、凍り豆腐のみそ汁、スイートポテト ※防災献立)
様 子	▽高槻市立玉川小学校（親校）、柳川中学校（子校）       ▽高槻市立玉川小学校（親校）、柳川中学校（子校）      

3 滋賀県草津市及び大津市

	概要
視 察 日	令和5年9月11日（月）
参 加 者	國重委員、塩見委員、園部委員、藤下委員、山崎委員、山下委員（座長）
視 察 先	草津市第二学校給食センター（見学・試食） 大津市東部学校給食共同調理場（見学）
実施方法	給食センター方式
導入年度	令和4年1月（草津市第二学校給食センター） 令和2年1月（大津市東部学校給食共同調理場）
給 食 数	最大4,500食/日（草津市第二学校給食センター） 最大17,000食/日（大津市東部学校給食共同調理場）
給 食 費	1食当たり303円（草津市第二学校給食センター） 1食当たり290円（大津市東部学校給食共同調理場）
視察内容	○草津市第二学校給食センターで施設・設備を見学するとともに、中学校給食の説明を受ける （主な内容） ・中学校6校へ提供、喫食数は約3,900食/日 ・令和3年10月に給食センターが完成 （敷地面積：5,788㎡、延床面積：3,145㎡、構造規模：鉄骨造り2階建て、配送車両：3台） ・施設の主な特徴 *ドライシステムによる厨房 *ドックシェルター方式の積込、回収口 *給食センターでの自所炊飯 *センター内で残渣（食べ残し）の堆肥化 *災害時の炊き出しにプロパンガスを活用 ・献立は小中統一献立 （主食（ごはん・パン）、副食（おかず3品）、牛乳） ・中学校では小学校給食の1.3倍の量を提供 ・和食を中心とした献立で、パンは月1回提供 ・給食センターの栄養教諭が頻繁に各校へ巡回指導を実施 ・各部屋の映像モニターや調理実習室、備蓄倉庫等も設置 ○センター内の研修室で給食を試食 （献立内容：麦入りご飯、牛乳、そばろ丼の具、カボチャのから揚げ、玉ねぎの澄まし汁） ○大津市東部学校給食共同調理場で施設・設備を見学するとともに、中学校給食の説明を受ける （主な内容）

	・ 中学校 9 校と小学校 15 校の計 24 校へ提供、喫食数は約 16,000 食／日 ・ 令和元年 12 月に共同調理場が完成 (敷地面積：12,365 m²、延床面積：7,085 m²、構造規模：鉄骨造り 2 階建て、配送車両：18 台) ・ 旧自動車教習所の公共用地を活用して施設を整備 ・ 施設コンセプト *安全・安心（独自の安全衛生管理システムの構築や、HACCP に準じた衛生管理等） *おいしい給食（経験豊富な人材配置、積極的な食育の推進や支援、調理の標準化に向けた教育研修等） *地域密着（地域社会への貢献や、地元雇用と継続雇用の推進、地産地消の推進等） ・ 共同調理場内では、副食を A・B・C の 3 本のラインに分けて、小学校用と中学校用の計 9 献立を調理 (主食（ごはん・パン）、副食（おかず 3 品）、牛乳) ・ 将来的に活用できるように、アレルギー対応調理室を設置
	▽草津市第二学校給食センター       ▽大津市東部学校給食共同調理場  

給食の各実施方式の事例

1 自校調理方式【本市の施設一体型小中学校（後期課程）】

(1) 中学校給食の流れ（例）

給食を調理（給食室）

→ 給食当番の生徒が食缶や食器カゴ等を運ぶ（給食室から各学級）

→ 給食当番の生徒が食缶から食器に配膳する（教室）

→ 一斉に給食を喫食（教室）

→ 給食終了後、給食当番の生徒が食缶等を運ぶ（教室から給食室）

→ 洗浄・保管・翌日準備（給食室）

※ 給食の運搬は、校舎形状（4階建て）などによって設置される給食運搬用のエレベータを利用する場合もある

(2) 献立の内容

主食（米飯、パン等）

副食（2～3品程度が基本）

牛乳



献立例

- ・平天とこんにゃくの煮つけ
- ・すまし汁
- ・かしわもち
- ・たけのこごはん（具）
- ・ごはん

※この日は月1度の和食推進の日「和（なごみ）献立」のため牛乳はついていません。

(3) アレルギー対応

除去食対応

(4) 校時表（一例）

時刻	時間	内容
8:25～8:40	15分	朝学習・朝の会
8:40～9:30	50分	1校時
9:40～10:30	50分	2校時
10:40～11:30	50分	3校時
11:40～12:30	50分	4校時
12:30～13:10	40分	給食時間
13:10～13:40	30分	昼休み・授業準備
13:40～14:30	50分	5校時
14:40～15:30	50分	6校時
15:30～15:45	15分	終学活
15:45～16:00	15分	清掃
16:00～17:00	60分	放課後・部活動

2 親子調理方式【A市（政令指定都市）】

(1) 中学校給食の流れ（例）

給食を調理（給食室[親校]）

→ 中学校用の保温食缶等へ給食を保存する

→ 中学校用の食缶や食器カゴ等を入れたワゴンを給食用配送車へ積み込む

→ 給食用配送車で子校へ運搬する

→ 配膳員が中学校で給食ワゴンを受け取り、配膳室へ保管する（配膳室[子校]）

→ 給食当番の生徒が食缶や食器カゴ等を運ぶ（配膳室から各学級）

→ 給食当番の生徒が食缶から食器に配膳する（教室）

→ 一斉に給食を喫食（教室）

→ 給食終了後、給食当番の生徒が食缶等を運ぶ（教室から配膳室）

→ 配膳員が使用後の食缶や食器カゴ等を入れたワゴンを給食用配送車へ積み込む

→ 給食用配送車で親校へ運搬

→ 洗浄・保管・翌日準備（給食室[親校]）

(2) 献立の内容

主食（米飯、パン等）

副食（3品程度が基本）

牛乳



献立例

- ・さけのつけ焼き
- ・みそ汁
- ・とうがんの煮もの
- ・ごはん
- ・牛乳

(3) アレルギー対応

除去食対応

(4) 校時表（一例）

時刻	時間	内容
8:30～8:40	10 分	朝学活
8:30～8:45	15 分	朝読書・朝学習
8:50～9:40	50 分	1限
9:50～10:40	50 分	2限
10:50～11:40	50 分	3限
11:50～12:40	50 分	4限
12:40～13:10	30 分	昼食
13:10～13:30	20 分	昼休憩
13:35～14:25	50 分	5限
14:35～15:25	50 分	6限
15:25～15:50	25 分	終学活・清掃
15:50～	—	放課後・部活動など

3 給食センター方式【B市（政令指定都市）】

(1) 中学校給食の流れ

給食を調理（給食センター）

→ 保温食缶等へ給食を保存する

→ 食缶や食器カゴ等を入れたワゴンを経由して給食用配送車へ積み込む

→ 給食用配送車で運搬

→ 配膳員が中学校で給食ワゴンを受け取り、配膳室へ保管する（配膳室）

→ 給食当番の生徒が食缶や食器カゴ等を運ぶ（配膳室から各学級）

→ 給食当番の生徒が食缶から食器に配膳する（教室）

→ 一斉に給食を喫食（教室）

→ 給食終了後、給食当番の生徒が食缶等を運ぶ（教室から配膳室）

→ 配膳員が使用後の食缶や食器カゴ等を入れたワゴンを経由して給食用配送車へ積み込む

→ 給食用配送車で給食センターへ運搬

→ 洗浄・保管・翌日準備（給食センター）

(2) 献立の内容

主食（米飯、パン等）

副食（3品程度が基本）

牛乳



献立例

- ・ 赤魚のてり焼き
- ・ 肉じゃが
- ・ 豆腐のみそ汁
- ・ 麦ごはん
- ・ 牛乳

(3) アレルギー対応

除去食対応

(4) 校時表（一例）

時刻	時間	内容
8:30～8:35	5 分	H R
8:40～9:30	50 分	1 校時
9:40～10:30	50 分	2 校時
10:40～11:30	50 分	3 校時
11:40～12:30	50 分	4 校時
12:30～13:10	40 分	給食
13:10～13:30	20 分	昼休み
13:35～14:25	50 分	5 校時
14:35～15:25	50 分	6 校時
15:25～15:40	15 分	清掃
15:45～15:55	10 分	H R
15:55～	—	部活動

4 民間デリバリー方式（本市ランチボックス形式）

(1) 中学校給食の流れ

給食を調理（民間の給食調理工場）

→ 給食用配送車で中学校へ配送

→ 配膳員が配膳室の温蔵庫（ごはん）や保冷庫（おかず）へ給食を保管する（配膳室）

→ 給食当番の生徒が学級分の給食が入ったカゴを運ぶ（配膳室から教室）

→ 給食を選択した生徒が配膳台へ給食を取りに行く（教室）

→ 一斉に給食（又は家庭弁当）を喫食（教室）

→ 給食終了後、当番の生徒が配膳室まで学級分の給食カゴを配膳室まで運ぶ

→ 給食用配送車で給食調理工場へ回収

→ 洗浄・保管・翌日準備（民間の給食調理工場）

(2) 献立の内容

主食（米飯）

副食（5品以上）

牛乳



献立例

- ・鶏肉のみそいため
- ・ブロッコリーのさっと煮
- ・ひじきと高野豆腐の煮物
- ・シナモンかぼちゃ
- ・三度豆のごま煮
- ・ごはん
- ・牛乳

(3) アレルギー対応

牛乳のみ除去可

(4) 校時表（一例）

時刻	時間	内容
8:30 ~ 8:40	10 分	朝学活・授業準備
8:40 ~ 9:30	50 分	1 校時
9:40 ~ 10:30	50 分	2 校時
10:40 ~ 11:30	50 分	3 校時
11:40 ~ 12:30	50 分	4 校時
12:30 ~ 12:45	15 分	昼食時間
12:45 ~ 13:05	20 分	昼休み・授業準備
13:05 ~ 13:55	50 分	5 校時
14:05 ~ 14:55	50 分	6 校時
15:00 ~ 15:10	10 分	終学活
15:10 ~ 15:20	10 分	清掃
15:25 ~ 16:50	85 分	部活動

（参考動画）他都市の実施事例

① 親子調理方式の様子（大阪市）

（5 分 40 秒～9 分 6 秒）



<https://youtu.be/esKzEktJicI>

② 給食センターの様子（大津市東部学校給食共同調理場）

（2 分 57 秒）



<https://youtu.be/K2utwZnviFY>

（3 分 20 秒）



<https://youtu.be/P0qBiOCevnI>

（3 分 21 秒）



<https://youtu.be/nwvenvRKV-I>

③ 民間デリバリー方式の様子（本市ランチボックス形式）

（4 分 45 秒）



<https://youtu.be/RFdLwOyK-1U>

※ 上記のリンク先の動画は、各市が YouTube に掲載されているものです。