

# 中学校給食の魅力化（案）について（報告）

## 1. 概要

食育を推進する観点から、中学校給食の喫食率向上を図るため、令和元年6月に実施したアンケート調査の結果及び、本年11月に報告のあった神戸市学校給食委員会の意見のまとめを踏まえ、以下の方針に基づき、中学校給食の魅力化に取り組む。

## 2. 内容

### （1）牛乳の取扱い

給食を利用する生徒で牛乳を希望しない場合は主食と副食のみの提供とし、家庭弁当の生徒も希望者には牛乳を利用できるようにする。

### （2）献立内容の充実

牛乳を別料金としたうえで、牛乳の費用の一部を献立内容の充実に活用し、①温かいメニューの提供（レトルトメニュー・汁物の提供回数の増）、②主食の充実（パンやナンの提供）、③副食の充実（特色あるメニュー・肉系料理の充実など）、④デザート類等の充実に図る。

### （3）給食費

下記の献立内容の充実（案）を基本として給食費を設定する。

	現 行	令和2年度
中学校給食 1食単価	300円/食（牛乳あり） 〔244円/食（牛乳なし）〕	280円/食 （牛乳なし）
牛乳のみ	—	実 費
		336円/食 （牛乳あり） ※牛乳が56円の場合

※牛乳の価格は毎年、兵庫県の入札により単価が変動（令和元年度：56円/本）

### <献立内容の充実（案）>

	現 状	献立内容の充実(案)
<b>①温かいメニューの提供</b>		
○レトルトメニューの提供回数の増 〔ベジタブルカレー、ハッシュドビーフ、トマトソースなど〕 ※新メニューの提供:ビーフカレー、クリームシチュー	2回程度/月	4回程度/月
○汁物(みそ汁等)の提供回数の増	1回程度/月(11~2月)	2回程度/月(10~3月)
<b>②主食の充実</b>		
○主食のバリエーションの充実(パンやナンの提供)	提供なし	1回程度/隔月
<b>③副食の充実</b>		
○特色あるメニューの充実・提供回数の増 〔季節の献立、神戸メニュー(ぼっかけ焼きそば、すき焼き等)、外国料理、中学生アイデアメニューなど〕	3回程度/月	6回程度/月
○肉系料理の充実(肉の使用頻度の均一化・ボリュームアップ)	—	牛肉+50g/月など
<b>④デザート類等の充実</b>		
○行事・季節のデザートの提供回数の増	2回程度/月	4回程度/月
○ふりかけの提供回数の増	1回程度/月	2回程度/月

## 3. 実施時期

令和2年4月

## **(参考) さらなる魅力化に向けた検討**

### **(1) 温かい給食の提供の工夫**

温かい給食の提供について、他都市で導入事例のある保温食缶や保温カートの活用などについて、課題を検証するため、モデル実施の検討を行う。

### **(2) 親子方式のモデル実施**

親子方式について、小学校と中学校が同一敷地内や隣接している学校を対象に、学校生活への影響など課題を検証するため、1～2校においてモデル実施を行う。

### **(3) 全員喫食**

食育の推進を図るためにも、温かい給食の提供など、さらなる魅力化の検討を引き続き行っていく中で、全員喫食の実現についてあわせて検討を行っていく。