

# 中学校給食の魅力化に向けた検討項目（案）

## 1. 温かいメニューの提供

### （1）既存メニュー（レトルト・汁物）の拡充

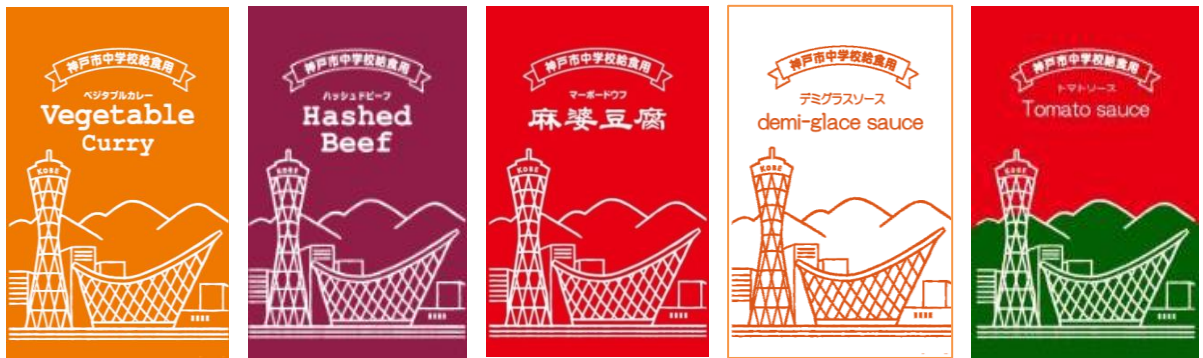
#### ①レトルトメニュー（カレー等）の提供

##### ○概要

- ・温かいメニューとして提供しているレトルトメニューについて、提供回数を増やすとともに、味の改善・新製品の開発を行う

##### ○現行メニュー

- ・5種類（ベジタブルカレー、ハッシュドビーフ、麻婆豆腐、デミグラスソース、トマトソース）
- ・月2回程度提供



##### ○新製品の開発

- ・令和2年度～ クリームシチュー、ビーフカレーを提供予定

#### <主な課題>

- ・味の改善、レパートリーの充実
- ・レトルトに対するイメージの改善（保存料・合成着色料不使用等）
- ・給食費の負担

（試算例） 2回程度／月 → 4～8回程度／月：月額＋約150～450円

#### ②汁物（みそ汁等）の提供

##### ○概要

- ・温かいメニューとして提供している汁物（みそ汁等）の提供回数を増やす

##### ○現行メニュー

- ・みそ汁、すまし汁、春雨スープ
- ・月1回（11～2月）提供

#### <主な課題>

- ・調理事業者の調理能力
- ・給食費の負担

（試算例） 4回程度／年 → 40回程度／年（毎週提供）：月額＋約70円

## (2) 提供方法の工夫（保温・再加熱）

### ①保温カートの活用

#### ○概要

- ・保温カートを活用し、おかずを温かい状態のまま調理工場から各学校の配膳室まで配送して提供する

#### ○他都市事例

- ・堺市、大阪府枚方市、三重県亀山市などで実施



#### <主な課題>

- ・導入経費・運営経費の負担
- ・配膳室など施設改修が必要
- ・調理工場における保管スペース及び電源の確保

### ②スチームコンベクションオーブンの活用

#### ○概要

- ・調理工場から適温管理（10度以下）のうえ配送されたランチボックスを配膳室においてスチームコンベクションオーブンで再加熱して提供する

#### ○他都市事例

- ・大阪府大東市・福岡県田川市などで実施



#### <主な課題>

- ・導入経費・運営経費の負担
- ・配膳室など施設改修が必要
- ・ランチボックスの耐熱性
- ・再加熱時の複合臭の発生

## 2. 主食の充実

### (1) 主食のバリエーションの充実（パンやナンの提供）

#### ○概要

- ・主食のバリエーションの充実を図るため、新たにパンやナンを提供する

#### ○現行の運用

- ・米飯のみを提供 ※参考：小学校の場合、1週間のうち米飯3日・パン2日

(イメージ)



#### <主な課題>

- ・パン事業者との調整（供給能力の確保）
- ・配送ルート調整及び確保
- ・給食費の負担

(試算例) 1回程度/週：月額+約360円

### (2) 主食の価格上昇への対応

#### ○概要

- ・平成26年度以降の米飯の価格上昇に対応する

#### ○米飯価格の上昇

- ・平成26年度 → 令和元年度（10月～）：+3.13円

<各年度の米飯価格の推移>

(単位：円)

	H26	H27	H28	H29	H30	R1.4～	R1.10～
	33.00	32.39	31.97	33.48	35.45	35.47	36.13
対前年度		△0.61	△0.42	+1.51	+1.97	+0.02	+0.66
対H26		△0.61	△1.03	+0.48	+2.45	+2.47	+3.13

#### <主な課題>

- ・給食費の負担（米飯価格の上昇分）

### 3. 副食のさらなる充実

#### (1) 特色あるメニューの充実（行事献立・郷土料理・外国料理など）

##### ○概要

- ・多様な食品を使ったバランスのとれた献立とし、食文化の継承や食指導の充実を図るため、入学・進級お祝い献立や季節の献立、各地の郷土料理、外国料理などの特色あるメニューの充実を図る

#### (2) オリジナルメニューの充実（神戸メニュー、中学生アイデアメニューなど）

##### ○概要

- ・市内産の食材をできる限り使用した「神戸特産ランチ」や「ぼっかけ焼きそば」、「カツ&デミグラスソース」、「すき焼き」、「イカナゴのくぎ煮」などの神戸メニューのほか、中学生からのアイデアメニューの充実を図る

#### <主な課題（1）・（2）>

- ・献立メニューの充実
- ・給食費の負担

（試算例） 3回程度／月 → 5回程度／月：月額＋約100円



入学お祝い献立  
(エビ・カキックスライ)



春の季節献立  
(サラのたつた揚げ)



神戸特産ランチ  
(神戸たまねぎシチカツ)



中学生アイデアメニュー  
(鶏肉と野菜の  
甘酢あんかけ)



ラグビーワールドカップ  
神戸試合出場チーム献立  
(ポークチャップ)

#### (3) 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）

##### ○概要

- ・生徒に人気のある肉系料理の充実を図るため、牛肉・豚肉・鶏肉の使用頻度の均一化、ボリュームアップを行う

#### <主な課題>

- ・給食費の負担

（試算例） 牛肉＋100g・豚肉＋20g・鶏肉＋30g／月：月額＋約200円

## 4. デザート類の充実

### (1) 楽しく食育を学ぶための工夫（行事・季節のデザートの充実）

#### ○概要

- ・楽しく食育を学ぶための工夫として、行事・季節のデザートの充実を図る

#### <主な課題>

- ・給食費の負担

（試算例） 2回程度／月 → 4回程度／月（毎週提供）：月額＋約80円



みかんゼリー



りんごゼリー



神戸ぶどうゼリー



花見だんご



節分豆



十五夜もち

### (2) 主食を食べやすくする工夫（ふりかけの提供）

#### ○概要

- ・主食を食べやすくするための工夫として、ふりかけの提供回数を増やす

#### <主な課題>

- ・給食費の負担

（試算例） 1回程度／月 → 4回程度／月（毎週提供）：月額＋約45円



### (3) 牛乳を飲みやすくする工夫（ミルメークの提供）

#### ○概要

- ・牛乳を飲みやすくするための工夫として、ミルメークの提供回数を増やす

#### <主な課題>

- ・給食費の負担

（試算例） 1回程度／学期 → 4回程度／月（毎週提供）：月額＋約50円





## 5. 中学生の個人差を踏まえた対応

### (1) ご飯やおかずの量の調整

#### ○概要

- ・ 体格や運動量などの中学生の個人差を踏まえて、ご飯やおかずの量の調整を行う  
※ ご飯のサイズ選択（大盛・普通・小盛）、おかずの大盛対応など

#### ○他都市事例

- ・ ご飯のサイズ選択：新潟市、名古屋市、堺市などで実施
- ・ おかずの大盛対応：神奈川県藤沢市などで実施



⇒



(藤沢市の例) おかずの大盛り

#### <主な課題>

- ・ 調理事業者の調理能力
- ・ 給食費の負担

(他都市例) ご飯の大盛・普通・小盛：330円・310円・300円 など  
おかずの大盛対応：普通 330円 → 大盛 400円 など

### (2) お代わりご飯の提供

#### ○概要

- ・ お代わり用のご飯を追加で提供する

#### ○他都市事例

- ・ 広島市（おかわりジャー）、神奈川県藤沢市（ランチボックス）などで実施



(広島市の例) おかわりジャー

#### <主な課題>

- ・ お代わり用ご飯の食材費の負担
- ・ 配膳時の対応（各学校・学級におけるお代わりの対応ルールなど）

### (3) 牛乳提供の希望制

#### ○概要

- ・ 給食における牛乳の有無を各家庭で選択できるようにする

#### ○他都市事例

- ・ 東京都八王子市、神奈川県藤沢市などで実施

#### <主な課題>

- ・ 中学生に不足しがちなカルシウムの適切な摂取
- ・ 家庭との連携（各家庭での牛乳飲用など）

## 6. その他

### (1) ランチボックスのリニューアル

#### ○概要

- ・ 現行のランチボックス（オレンジ色）について、食材が映えない等の意見が多いことから、全面リニューアルを行う

#### ○スケジュール

- ・ 令和元年10月：製作事業者決定・製作開始
- ・ 令和元年度3学期：新ランチボックス納品

#### <主な課題>

- ・ スムーズなリニューアル（調理事業者による現行モデルとの入れ替え等）
- ・ 学校現場での生徒への浸透

### (2) アレルギーへの対応

#### ○概要

- ・ 同じたんぱく質源、アレルゲンの重なりをできるだけ避け、加工食品についてはアレルゲンにできるだけ配慮したものを使用するなど、引き続き、可能な範囲でアレルギーへの対応を行う

#### <主な課題>

- ・ 現行の取扱い以上の対応が困難

### (3) 給食利用における利便性の向上

#### ○概要

- ・ 月単位しかできない給食の予約申込みを日単位や週単位でも可能にするほか、口座振替など支払い方法の多様化を行う

#### <主な課題>

- ・ 給食予約管理システムの改修
- ・ 食数の変動に対する安定的な食材調達