

## 令和4年度 神戸市学校給食の概要

### 1. 調理方式

(1) 小学校給食（義務教育学校（前期課程）、特別支援学校含む）

- ・調理の方法としては、個々の学校に調理室がある単独校調理場方式と、学校とは別に調理場を設置し、複数の学校に給食を配送する共同調理場方式がある。

形態	小学校	義務教育学校 (前期課程)	特別支援学校	計
単独校調理場方式	139	1	6	146
共同調理場方式	北センター	0	0	17
	垂水センター	0	0	6
計	162	1	6	169

(2) 中学校給食（中学校 81 校・義務教育学校（後期課程）1 校）

- ・民間調理場で給食を調理して学校へ配送するデリバリーランチボックス方式により提供している。（現在4事業者により提供）

### 2. 食材について

(1) 学校給食基幹食材（主食・牛乳は国や県の関与のもとで実施）

- ・パン（小麦）、米飯（精米）は、（公財）兵庫県スポーツ協会学校給食・食育支援センターが入札し、調達している。
- ・牛乳は兵庫県畜産課が入札し、神戸市に供給する業者と価格を決定する。

(2) 副食食材

- ・副食食材は、（一財）神戸市学校給食会が、一定の条件を満たした登録業者への入札等により良品で安価、安全なものを選定している。
- ・食材は、地元産・国内産を優先し、量的に入手が困難な場合に限り、外国産を使用している。特に、生鮮野菜は、市内産を可能な限り使用しているほか、肉は国内産を使用している。

### 3. 令和4年度の実施概要

	小学校・特別支援学校	中学校
献立回数	188 回	192 回
給食実施回数	運動会等代休による給食を実施しない日数を除き、各校の実状に応じ実施 (小：概ね 184 回、中：概ね 170 回)	
食数	約 80,000 食/日	約 17,000 食/日
学校給食費	260 円/食	340 円/食（別途半額助成あり）
献立作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭が中心となり、献立を作成。</li> <li>・学校長、保護者、栄養教諭、調理士等からなる「神戸市献立作成委員会」で、意見聴取。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭及び管理栄養士が、献立を作成。</li> <li>・学校長、保護者、事業者からなる「神戸市献立作成委員会」で、意見聴取。</li> </ul>
内容	主食（ごはん・パン）、牛乳 副食（2～3品）	主食（ごはん）、牛乳 副食（おかず4品程度）、汁物（冬場等）