

Ⅲ デリバリー方式における中学校給食について

1 デリバリー方式における中学校給食の状況

(1) 実施状況

- 平成25年9月 市内全128校すべての中学校で学校給食を実施。
平成26年4月 新入生から学年単位で全員喫食、または、全学年一斉に全員喫食により給食を実施。

(2) 給食調理委託事業者について

入札により決定した4事業者が下記の行政区をそれぞれ担当している。

行政区	事業者名
北、福島、此花、西、港、大正、西淀川、住之江、平野	村上給食(株)
都島、旭、東成、生野、城東、鶴見	コック食品(株)
中央、天王寺、浪速、阿倍野、西成	(株)お弁当の浜乃家
淀川、東淀川、住吉、東住吉	(株)万福

(3) 献立

① 献立作成の流れ

- ア 献立素案作成（担当：中学校栄養教諭・事務局栄養士）
- ・ 献立素案（基本メニュー）の作成
 - ・ 調理手法、食品分量、調理時間等の決定
 - ・ 弁当方式に適した献立の研究
 - ・ 給食調理委託事業者の調理能力との調整等
- イ 献立事前打ち合わせ会（構成：事務局栄養士、栄養教諭・学校栄養職員）
- ・ 作成した献立素案について意見を徴収することを目的とする。
- ウ 中学校給食献立会議（構成：学校代表、PTA代表、健康局、事務局関係者等）
- ・ 献立素案について、意見交流を行い献立作成に反映させる。

② 内容

- ア 主食（米飯）、主菜、副菜、牛乳などを組み合わせて提供
- イ 文部科学省の示す「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」を基に作成
- ウ 生徒の嗜好等を考慮
- エ 旬の食品を使用した献立や行事献立などを実施

③ 献立内容の充実

温かいおかずの提供

食缶を利用し、平成26年7月よりみそ汁、すまし汁などの汁ものを週2回提供し、10月よりカレー、シチューなどの温かいメニューも順次頻度を増やし提供、さらに平成27年2月より、汁もの、カレー、シチュー等の提供を週3回に拡充し、7月より、マーボー豆腐、中華丼、八宝菜も食缶で提供している。

(4) 学校給食用食品

- ① 学校給食用食品の調達は、給食調理委託業者が、「大阪市立中学校給食用食品標準規格」に適合した食品の調達を行っている。
- ② 教育委員会が事前に指示する学校給食用食品について、食品衛生法に基づく厚生労働大臣の登録を受けた登録検査機関等で、細菌検査、理化学検査、放射能検査を実施している。

(5) 調理業務

- ① 給食調理委託事業者が、教育委員会が作成した献立に基づく「調理指示書」により適正な衛生管理及び温度管理のもと調理を行っている。
- ② 調理は、当日行い、生で食用する果物類等を除き、加熱調理を行っている。
- ③ 加熱調理した副食は、速やかに急速冷却機により10℃以下に温度管理し、主食、食缶を用いた汁もの等は65℃以上を維持している。
- ④ 盛り付け作業終了から喫食までの時間は、2時間以内としている。

(6) 配送業務

主食等は、保温コンテナを使用し、副食用の弁当箱も併せて、衛生的な専用の配送車で各中学校の配膳室に配送している。

(7) 配膳業務

各中学校に配置された配膳員が、「大阪市立中学校給食配膳業務マニュアル」に従い、配送された給食を安全・衛生的に保管するとともに、生徒へ安全・効率的に受け渡しを行っている。

(8) 衛生管理

① 給食調理委託事業者の衛生管理

給食調理委託事業者における衛生管理については、「大阪市立中学校給食調理等業務委託衛生管理基準」を遵守して行う。常に調理施設を良好な状態に保ち、従事者の健康状態等の把握を行い、安全、安心な給食を提供する。

また、本市栄養士等により、給食調理委託事業者施設を巡回し、衛生管理の徹底を図っている。さらに、衛生管理を強化するため、各所管の保健所にも立入調査の協力を依頼し、実施されている。

② 給食配膳室の衛生管理

給食配膳室には、主食（米飯）用の湿温蔵庫、副食用の冷蔵庫、牛乳用の保冷庫を設置し、喫食までの間、適切な温度管理下において給食を保管する。

また、各中学校に配置する配膳員（給食調理委託事業者が雇用する従業員）が、毎日機器類の清掃を行い、常に清潔な状態を保っている。

③ 異物混入対策について

異物混入事故発生時、すみやかに給食調理委託事業者に原因を調査させ再発防止等を講じるよう指導し、異物混入事故が多発した事業者に対しては、改めて異物混入防止のための管理体制の再構築、社員教育の徹底を実施するよう指導している。

さらに、平成26年2学期より、健康局との連携を強化し、異物混入事故発生時は所管の保健所に報告し、保健所による給食調理委託事業者への立入調査、再発防止指導を行う体制を構築した。

(9) 中学校給食における栄養摂取量

1食当たり

区 分	エ ネ ル ギ Kcal	た ん ぱ く 質 g	脂 質 %	カ ル シ ウ ム mg	鉄 mg	ビ タ ミ ン				食 物 繊 維 g
						A μgRE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg	
26年度	823 (100)	34.0 (113)	23%	327 (73)	3.0 (75)	276 (92)	0.50 (100)	0.60 (100)	44 (126)	4.8 (74)
27年度	820 (100)	32.8 (108)	25%	328 (73)	3.0 (75)	285 (95)	0.49 (98)	0.60 (100)	44 (126)	4.7 (72)
文部科学省基準 (12～14歳)	820	30 25～40 (望ましい範囲)	摂取エネルギー 全体の 25～30%	450	4	300	0.50	0.60	35	6.5

()内の数字は、文部科学省基準を100とした場合の充足率を示す。

(10) 中学校給食における肉類・魚介類の使用状況

1食当たり

食 品 分 類		26年度(g)	27年度(g)
肉 類	牛 肉	9.2	6.8
	豚 肉	15.4	16.6
	鶏 肉	23.0	21.3
	その他の肉	0.0	0.0
	肉加工品	5.2	6.7
	計	52.8	51.4
魚 介 類	魚 介	21.1	17.5
	魚加工品	6.9	8.5
	計	28.0	26.0
合 計		80.8	77.4

(11) 平成28年度の中学校給食費について

【中学校給食費の積算内訳】

区 分	平成27年度	平成28年度	増減額	備 考
	(現行)	(見込額)		
米 飯 100g	円銭 32.35	円銭 32.35	0.00	各調理事業者の使用予定銘柄米単価で積算(炊飯加工賃は除く)
牛 乳1本 200ml	53.64	54.46	0.82	
副 食	214.01	213.19	△ 0.82	
1食当たり単価	300	300		

1食当たり 平成28年度：300円

※ 給食費は食材費に当てられます。調理業者への委託料や使用する食器類の購入や中学校給食の配送などにかかる費用は、大阪市の負担となります。

IV その他

1 学校給食・食育フェア開催報告について

(1) 開催日時

平成27年12月13日(日) 11:00～15:00

(2) 開催場所

大阪ガス ハグミュージアム(大阪市西区千代崎)

※使用階: 2階・4階・5階 ※5階は通常一般入場不可

(3) 参加者人数

2,310人

(4) 事業目的

小学校・中学校・特別支援学校で給食を実施している大阪府は、今年度、戦後に給食が再開されてから70年を迎える。そこで、これまでの小学校給食の歴史を振り返るとともに、現在の給食の内容や学校における食育、またデリバリー方式に加え、学校調理方式(親子方式・自校調理方式)という新しい方法をスタートさせた中学校給食について広く市民に向けてPRした。

学校給食に関わる多くの人やモノについて「見て、聞いて、触って、味わう」ことにより、学校給食と食育についての理解を深め、『食べる』ということの大切さ、尊さを感じられるよう、体感・参加型の事業「学校給食・食育フェア」を開催した。

(5) 参加対象

- ① 市民(コアターゲット:「就学児・就学生徒・就学前児」をもつ保護者)
- ② 学校・教育関係者

(6) フェア実施内容

- ① オープニングセレモニー(学校給食献立コンクール表彰式、開会宣言)
- ② キッズチャレンジコーナー(パズル、塗り絵 等)
- ③ スタンプラリー
- ④ 学校給食・食育の展示、児童の食のポスター展(戦後70年の歩みの展示、各年代の給食のサンプルの展示、24区の食育に関する展示:食育に関する展示、食育の取り組み、給食献立、共食について、給食調理員による給食についての展示 等)
- ⑤ ショートクッキング(変わりピザ、150人)
- ⑥ アンケート&レシピ集配布(409人)

- ⑦ 食の絵本コーナー（絵本 60 冊）
- ⑧ 食物アレルギー対応 Q & A 相談コーナー（8 人）
- ⑨ パンづくり体験（42 人）
- ⑩ 料理づくり体験（45 人）
- ⑪ 給食のおかず大試食会（12 品、うち 2 品中学校献立、1,000 食）
- ⑫ 各協力団体展示（給食の食材に関する展示、ごはんとパンの展示と試食、牛乳に関する展示、食糧の生産や自給率について考える展示、大阪の農業や農産品について考える展示）

（7）協力団体

大阪ガス(株)、(公財)大阪市学校給食協会、(公財)大阪府学校給食会、大阪学校給食パン・米飯協同組合、大阪市農業協同組合、大阪市なにわの伝統野菜生産者協議会、ホクレン農業協同組合連合会、大阪府牛乳処理事業協同組合、大阪市漁業協同組合、大阪市水産物卸協同組合、中学校給食調理事業者、大阪市小学校教育研究会、大阪市栄養教職員研究会（順不同）

（8）協力内容（出展以外）

- ・(公財)大阪市学校給食協会：
チラシの印刷、試食会及びショートクッキング等の食材提供、
レシピ集の印刷、給食サンプル提供 等
- ・大阪ガス(株)：会場の無償提供、表彰の副賞、警備等への協力 等
- ・大阪市水産物卸協同組合：カレンダー、クリアファイルの提供 等
- ・大阪市農業協同組合：貯金箱等の提供 等

（9）広報

- ・報道発表（10 月 19 日）
- ・市区広報誌への掲載（11 月）
- ・大阪市ホームページへの掲載（11 月 1 日～）
- ・いちょう並木への掲載（11 月 5 日）
- ・周知用チラシ（学校給食・食育も掲載）の配付（11 月 5 日）
⇒小学校、中学校、特別支援学校の全児童・生徒
⇒就学前児童（保育所、幼稚園、認定こども園）
- ・周知用チラシの配架（11 月 6 日～）
⇒区役所、区民センター、図書館 ほか
- ・大阪市広報フェイスブックへの掲載（11 月 16 日～）
- ・報道機関への取材案内（12 月 3 日）

（10）アンケート結果

別紙アンケート結果のとおり

○学校給食・食育フェア アンケート結果

回答枚数	409
------	-----

1 大阪市の学校給食の内容について、フェアを通じてどのくらい理解が深まりましたか？

とても深まった	深まった	あまり深まらなかった	深まらなかった	合計
164人	226人	9人	1人	400人
41.0 %	56.5 %	2.3 %	0.3 %	100.0 %

2 大阪市の食育の内容について、フェアを通じてどのくらい理解が深まりましたか？

とても深まった	深まった	あまり深まらなかった	深まらなかった	合計
161人	225人	13人	1人	400人
40.3 %	56.3 %	3.3 %	0.3 %	100.0 %

3 どのイベントが良かったですか？(複数回答あり)

大試食会	給食・食育展示	スタンプラリー	給食事業者展示等	ショートクッキング	キッズチャレンジ	絵本コーナー
253人	194人	156人	72人	70人	49人	43人

料理・パンづくり体験	アレルギー相談
40人	40人

4 学校給食・食育フェア2015を知ったきっかけは？

チラシ	大阪市ホームページ	市区広報誌	その他
243人	41人	25人	90人

その他
PTA、先生、ゼミの教授、知人、図書館、ネットニュース、会場で知った等

5 来場者属性

就学前児童	小学校	中学校	高校生以上	保護者	その他	合計
154人	298人	24人	29人	435人	177人	1,117人
13.8 %	26.7 %	2.1 %	2.6 %	38.9 %	15.8 %	100.0 %

6 どちらにお住まいですか？

《市 内》

北区	都島区	福島区	此花区	中央区	西区	港区
7人	11人	7人	13人	15人	24人	21人
1.7 %	2.7 %	1.7 %	3.2 %	3.7 %	6.0 %	5.2 %
大正区	天王寺区	浪速区	西淀川区	淀川区	東淀川区	東成区
13人	19人	6人	7人	7人	7人	13人
3.2 %	4.7 %	1.5 %	1.7 %	1.7 %	1.7 %	3.2 %
生野区	旭区	城東区	鶴見区	阿倍野区	住之江区	住吉区
13人	10人	30人	15人	16人	18人	15人
3.2 %	2.5 %	7.4 %	3.7 %	4.0 %	4.5 %	3.7 %
東住吉区	平野区	西成区	市内合計			
12人	28人	4人	331人			
3.0 %	6.9 %	1.0 %	82.1 %			

《府 下》

堺市	高槻市	枚方市	岸和田市	八尾市	東大阪市	豊中市
7人	6人	6人	5人	5人	4人	3人
1.7 %	1.5 %	1.5 %	1.2 %	1.2 %	1.0 %	0.7 %
寝屋川市	守口市	泉大津市	河内長野市	泉南市	大東市	箕面市
3人	2人	1人	1人	1人	1人	1人
0.7 %	0.5 %	0.2 %	0.2 %	0.2 %	0.2 %	0.2 %
府下合計						
46人						
11.4 %						

《府 外》

兵庫県	奈良県	京都府	三重県	鳥取県	府外合計
10人	6人	5人	4人	1人	26人
2.5 %	1.5 %	1.2 %	1.0 %	0.2 %	6.5 %

《合 計》

総合計
403人