

他都市の中学校給食実施状況調査〔概要〕

平成20年6月 調査結果

政令指定都市

No.	都市名	給食実施状況					完全給食の調理方式					完全給食の 選択制給食
		完全給食	補食給食	ミルク 給食	未実施	計	自校調理	親子方式	センター 方式	デリバリー 方式	計	
1	札幌市	98				98	19	79			98	
2	仙台市	63				63	12	1	50		63	
3	さいたま市	57				57	47	2	8		57	
4	千葉市	56		1		57			56		56	
5	川崎市			51		51					0	
6	横浜市				146	146					0	
7	新潟市	57				57	8	1	20	28	57	28
8	静岡市	42				42	1	1	28	12	42	12
9	浜松市	48				48	36		12		48	
10	名古屋市	110				110	3		3	104	110	109
11	京都市	73		1	1	75	3			70	73	70
12	堺市				43	43					0	
13	神戸市			83		83					0	
14	広島市	64				64	5	3	13	43	64	43
15	北九州市	4		59		63		1		3	4	4
16	福岡市	69				69	4		65		69	
17	大阪市				130	130					0	

中核市

No.	都市名	給食実施状況					完全給食の調理方式					完全給食の 選択制給食
		完全給食	補食給食	ミルク 給食	未実施	計	自校調理	親子方式	センター 方式	デリバリー 方式	計	
1	函館市	28				28	11	11	6		28	
2	旭川市	30				30	3	24	3		30	
3	青森市	21				21			21		21	
4	盛岡市	11		13		24	2		8	1	11	1
5	秋田市	24			1	25	7		17		24	
6	郡山市	28				28	4		24		28	
7	いわき市	44				44		3	41		44	
8	宇都宮市	25				25	24		1		25	
9	川越市	23				23			23		23	
10	船橋市	27				27	27				27	27
11	柏市	20				20	16		4		20	
12	横須賀市			24		24					0	
13	相模原市	7		30		37			7		7	
14	富山市	26				26	10	2	14		26	
15	金沢市	24				24			24		24	24
16	長野市	23				23		16	7		23	
17	岐阜市	22				22	22				22	
18	豊橋市	22				22			22		22	
19	豊田市	26				26		1	25		26	
20	岡崎市	19				19	1		18		19	
21	高槻市				18	18					0	
22	東大阪市				26	26					0	
23	姫路市	24			11	35			4	20	24	20
24	西宮市	20				20	20				20	
25	奈良市	5			16	21	1	2	2		5	
26	和歌山市				18	18					0	
27	岡山市	36			1	37	24	1	11		36	
28	倉敷市	26				26	10		16		26	
29	福山市	8		28		36		4	4		8	
30	下関市	23				23	7	1	15		23	
31	高松市	24				24	2	17	5		24	
32	松山市	29				29	2		27		29	
33	高知市	6		13		19	1	3	2		6	1
34	久留米市	5		12		17	2	1	2		5	
35	長崎市	40				40	6	10	7	17	40	26
36	熊本市	37				37		2	35		37	
37	大分市	27				27	9		18		27	
38	宮崎市	23				23	10		13		23	
39	鹿児島市	38			1	39	12	2	24		38	

各都市・視察結果報告

	広島市	京都市	名古屋市	高松市	松戸市	千葉市
経過	H元年から検討、「現行方式の給食実施は困難」。H4年から再度検討し、新たな方式(民間デリバリー)での実施を検討。	H9年から2年半にわたり中学生昼食のあり方について検討委員会設置。中学生の昼食、食生活についてどうあるべきか検討。	S44年に検討したが、結論に至らず。S54年に方向性が出るも実現できず。S62年から再度検討を行った。	S52年から検討も、給食を賛成する声になかったこと及び財政上の問題もあり、実施は見送られた。S60年から再検討。	S38年からミルク給食開始。S52年から検討開始するも、実施は見送られた。S63年から再度検討開始。	S36年に1校でテストケースとして実施。以後、給食センターを順次整備。
給食開始年度	H9年～本格実施(H6年～H8年、2校で試行実施)	H12年度試行実施～本格実施	H8年～本格実施	S62年～本格実施	H4年～本格実施(H2年～2校で試行実施)	S42年全校実施実現
方針	① 栄養バランスのとれた食事がとれること、給食の準備や後片付け等に協力することにより好ましい人間関係の育成が図られるという、中学校給食の意義の確立 ② 昼休み時間や十分な食事時間、さらには自主活動時間の確保の時代的要請への対応 ③ 社会情勢の変化に伴い、昼食の用意困難な家庭が増加ということへの対応 ④ 家庭から持参する弁当をも選択できるという自由性の食事の確保 ⑤ 財政上必要とする多大な経費への対応これらを総合的に勘案し、試行結果を踏まえて総合的に検討。	① 保護者及び生徒が家庭からの弁当持参か給食かを自由に選択できる完全自由選択制とすることが望ましい。 ② 全市同一レベルで衛生・栄養面に万全を期すことを前提に、給食制度の導入に伴う「食」に関する指導の充実を速やかに全校で展開していくためには、民間業者へ調理委託方式とすることが現状では最良。 ③ 生徒同士などのふれあいを大切にしたい会食や「食」を通じた指導の場、様々な教育活動の場としてランチルームを設置し、食事環境の整備に努めることが望ましい。	① 食事内容を豊かにするとともに、数種類の献立を用意し、自己の考えにしたがって選択できるようにする。 ② 食事にふさわしい場を確保する。 ③ 家庭と生徒の多様なニーズにこたえるため、弁当を持ってくることを望む生徒には弁当持参を認める。	① 3食のうちの昼食として、「児童又は生徒一人1日当たりの平均栄養所要量の基準」の1/3を完全に満たすため、全員喫食とする。 ② 既に数校で実施していた親子方式による給食提供については、円滑に実施され受け入れられていたこと、及び小・中学校間の配送に要する時間についても距離や学校施設面による影響も少ないことから、親子方式での実施とする。	① 生徒を取り巻く生活環境や食生活の多様化に応じて、食事の選択が可能な給食を行う。 ② 中学校生徒の発達段階を踏まえ、個人差を重視した給食をすすめる。 ③ 人とのふれ合いを大切に給食をすすめる。 ④ これからの食のあり方を考える給食をすすめる。	① 生徒が生涯にわたり健康で充実した生活を送るための基礎を培い、自らの健康を考えて食の自己管理ができる能力や態度を身につけることができるようにする。 ② 生徒の実態を踏まえて、食生活に関わる教科、領域の学習内容と食に関する指導を交互に関連させながら指導する。
目標	学校給食法第2条のとおり ① 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。 ② 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。 ③ 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。 ④ 食糧の生産、配分及び消費について正しい理解に導くこと。	① 望ましい食習慣の育成 食生活が心身の健康に関わることを理解し、成長期にふさわしい食生活が実践できるようにする。 ② 食の自己管理能力の育成 自分自身の健康を考えて、日常生活や食生活を見直し、自ら改善していくことができる力の育成を図る。 ③ 好ましい人間関係の形成 お互いを認め合い、楽しく会食する中で、好ましい人間関係を形成する。	① 自己の健康とそれに適した食生活が自主的に管理できる能力を育てる。 ② 明るく落ちついた雰囲気のもとでつろいで会食し、豊かな心を育てる。 ③ 互いを認め合い仲良く会食するなかで、個を尊重した好ましい人間関係を育てる。	学校給食法第2条に準ずる ① 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。 ② 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。 ③ 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。 ④ 食糧の生産、配分及び消費について正しい理解に導くこと。	① 自ら考えて栄養摂取に努め、家庭での食生活にも自ら関わっていく態度の育成を図る。 ② 食事を通しての人との交わりの中で、人間的ふれ合い、自己決定、個人差の尊重など生徒指導の機能を生かす。 ③ 望ましい食習慣の形成についての啓発を行うなど、家庭との連携を図り、家庭における生徒の食生活の実情に即した指導を行う。	学校給食法第2条に準ずる ① 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。 ② 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。 ③ 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。 ④ 食糧の生産、配分及び消費について正しい理解に導くこと。
喫食方式	完全自由選択制	完全自由選択制	完全自由選択制	全員喫食	完全自由選択制	全員喫食
対象	全員(教職員含む)	全員(教職員含む)	全員(教職員含む)	全員(教職員含む)	全員(教職員含む)	全員(教職員含む)
申込方法	月単位 指定日徴収 →実施月の前月10日までに申し込み。	月単位 前払い →実施月の前月に申込書を提出し、1ヶ月分の給食費をゆうちょ銀行へ払い込む。	日単位 前払い →ランチカード(プリカ)を事前購入し、実施日の3日前までに、各学校に設置する予約機にプリカを入れ、希望日と献立を指定して食券を購入。当日に食券と引き換えに食事を受け取る。	月単位 指定日徴収	週単位 後払い(銀行口座指定日引き落とし) →実施週の前週に「給食予約カード」により申し込み、食券を受領する。当日に食券と引き換えに食事を受け取る。	月単位 指定日徴収
利用率	53.0%(H19年度)	26.9%(H19年度)	56.1%(H19年度)	—	約95%(H19年度)	—
調理方式	校外調理民間委託 設備コストと給食実施までの期間等を考慮	校外調理民間委託 設備コストと給食実施までの期間等を考慮	校外調理民間委託 設備コストと給食実施までの期間等を考慮	親子方式 合併した市町村にて実施されていた親子方式を採用	自校調理方式(民間調理委託・一部直営) 個人差や健康状態に応じた食事量・食事内容を考慮	給食センター方式(民間調理委託)
提供方法	弁当箱方式	弁当箱方式	教室→弁当箱 ランチルーム→窓口配食方式	食缶方式	窓口配食方式	食缶方式
献立	1種類	1種類	4種類(基本2種)	1種類	2種類	1種類
牛乳	紙パック(リサイクル)	紙パック(リサイクル)	ビン	ビン(蓋はリサイクル)	紙パック(リサイクル)	紙パック(リサイクル)
牛乳のみ	不可	不可	ミルク給食実施 (全員が牛乳喫食)	—	ミルク給食実施 (全員が牛乳喫食)	—

	広島市	京都市	名古屋市	高松市	松戸市	千葉市
給食内容	ごはん・パン おかず(4~5品) 牛乳	ごはん おかず(5品程度) 牛乳	ごはん・パン・麺 おかず(4~5品) 牛乳	ごはん又はパン おかず(3~4品) 牛乳	ごはん又はパン・麺類 おかず(4品) 牛乳	ごはん又はパン・麺類 おかず(3~4品) 牛乳
主食	保温コンテナで配送 配膳室で管理(空調管理)	保温コンテナで配送 温蔵庫で管理	保温コンテナで配送 配膳室でそのまま管理	食缶で配送 配膳室で管理(空調なし)	—	食缶で配送(移動式配膳ボックスに積載) 配膳室で管理(空調なし)
副食	冷蔵車で配送 配膳室で管理(空調管理)	冷蔵車で配送 冷蔵庫で管理	冷蔵車で配送 配膳時に一部再加熱調理	保温食缶・食缶で配送 配膳室で管理(空調なし)	—	保温食缶・食缶で配送(移動式配膳ボックスに積載)、配膳室で管理(空調なし)
牛乳	牛乳保冷庫で保管	牛乳保冷庫で保管	牛乳保冷庫で保管	牛乳保冷庫で保管	牛乳保冷庫で保管	牛乳保冷庫で保管
昼食時間	休憩 50分(うち、配膳約 10分、喫食 15~20分)	休憩 45分(うち、配膳約 5分、喫食約 15分)	休憩 50分(うち、配膳約 5分、喫食約 20分)	休憩 75分(うち、配膳約 20分、喫食約 25分)	休憩 50分(うち、配膳約 15分、喫食約 15分)	休憩 60分(うち、配膳約 15分、喫食約 15分) (※各学校の平均)
ランチルーム	整備していない 教室喫食	多目的室として整備 多目的に利用 1~1.5教室程度	ランチルームとして整備 交代制で昼食時に利用 3教室程度	整備していない 教室喫食	ランチルームとして整備 平均して全学年の半分程度が一同に食事を摂れるよう整備され、交代制で利用。	小規模校の2校のみ、他は整備しておらず、 教室喫食
配膳室	1教室(大規模校は2教室)	1教室(大規模校は2教室)	ランチルーム用 1教室 ランチボックス用 1教室	1教室を基本	—	1教室
配膳員	基本 1名	基本 1名	3名以上	基本 1名	—	基本 1名(10クラス以上の学校は2名)
委託業者	広島市学校給食事業協同組合(担当業者7社)	2社(3工場) ※1工場新設、2工場改修	7社(8工場 1センター 単独調理場2箇所)	—	10社	2社
配膳室備品	配膳棚、牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫、空調	温冷蔵庫、牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫、空調等	配膳台、冷凍冷蔵庫、ガスコンロ、ウォーマー、牛乳保冷庫、空調等	配膳棚(移動式ボックスタイプ)、牛乳保冷庫等	—	移動式配膳ボックス、配膳台、牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫等
使用食器	ポリプロピレン製	ポリプロピレン製	強化磁器(ランチルーム)、ABS樹脂	ポリプロピレン製、ABS樹脂	強化磁器(箸は鉄木)	ポリプロピレン製(箸はビリアン天然木)
給食費	牛乳込み 240円(H20年11月から265円)	牛乳込み 260円	牛乳別 250円(牛乳約43円)	牛乳込み 260円	牛乳別 300円(牛乳代約39円)	牛乳込み 282円
食材調達	(財)広島市学校給食会	民間事業者が調達(教育委員会の物資規格による)	民間事業者が調達(指定物資は教育委員会の調達基準による)	(財)高松市学校給食会	各学校	教育委員会が調達
特徴・課題	① 温度管理を空調のみで実施している。(牛乳は保冷庫) ② 主食にはおかわりジャーを用意し、分量調節ができるようにしている。	① 温冷蔵庫を完備し、細菌繁殖には十二分に注意を払い、衛生管理を徹底している。 ② 食缶方式でないため、汁物は出せないが、おかずのメニューを工夫・充実することでカバーしようとしている。「さめてもおいしいメニュー」についてはいままでの小学校給食にない発想であるが、研究している。 ③ ごはんは温かい。	① 食環境が充実している。 ② ランチルームは特筆すべき点である。 ③ ランチルームの清掃も業者委託している。 ④ 汁物などは再加熱している。 ⑤ 配膳員が大・普通・特大と、ごはんの分量を調節している。	① 小学校:中学校=1:1の配送体制。温度差や食味の変化を極力おさえるための対応を行っている。 ② 配送時間のロスを少なくするため、小学校の調理場横まで配送車が入り、積載に要する時間を極力カット。また、中学校においても同様に配膳室横まで配送車が入っている。	① 2種類のメニューから選択が可能。 ② 食堂(ランチルーム)の整備による(生徒の5割程度が一同に食することができるキャバ)異学年・異学級交流給食の実施。 ③ 窓口配食方式(セルフサービス)による適量指導が可能。 ④ 献立作成・食材調達は各学校で行う。	① HACCPに対応する衛生管理が徹底された給食センターからの給食提供。 ② 移動式コンテナでの給食提供による省力化を実現。