

中学校給食の取組状況等について

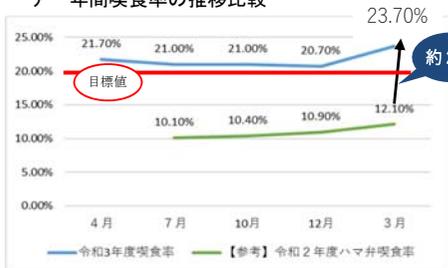
1 令和3年度の振り返りについて

令和3年4月から中学校給食（デリバリー型）の提供を開始して1年が経過しました。給食化に伴い、献立の工夫や食育に力を入れ、**年間を通じて20%を上回る方にご利用いただきました。**

これまでの中学校給食の取組等についてご報告いたします。

(1) 喫食率の推移

ア 年間喫食率の推移比較



イ 学年別喫食率（令和3年度）

	4月
全体	21.7%
1年生	37.7%
2年生	17.2%
3年生	10.5%

年々利用者が増えています。

(2) さくらプログラムについて

生徒の荷物の負担などを軽減し、スムーズに中学校生活に移行するために、4月からの一定期間、新1年生は、中学校給食の利用を推奨する「さくらプログラム」を86校で実施しました。

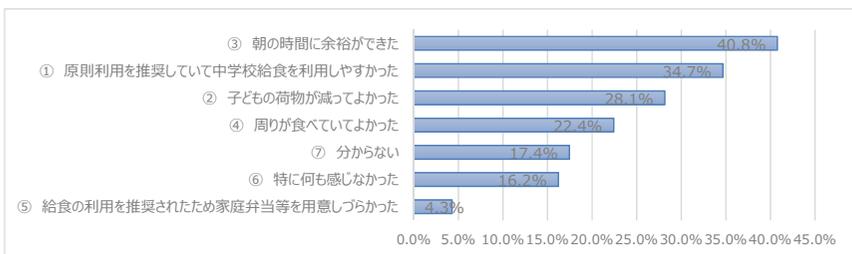
さくらプログラム実施校を対象としたアンケートでは、保護者からは「朝の時間に余裕ができた」「原則利用を推奨して中学校給食を利用しやすかった」「子どもの荷物が減ってよかった」というような好意的な受け止めも数多くありました。

今年度は対象を全校（145校）に拡大し、実施いたします。

【参考】さくらプログラムアンケート結果（R3年6月実施）（抜粋）

Q さくらプログラムの実施について感じる事（保護者への質問）

「朝の時間に余裕ができた」が40.8%と最も多く、次に「原則利用を推奨して中学校給食を利用しやすかった」が34.7%、「子どもの荷物が減ってよかった」が28.1%と回答しています。



(3) 給食化に伴う献立や味付けの工夫

栄養バランスに加え、様々な地域の郷土料理や行事食、地産地消など、家庭でなかなか食べる機会が少ない献立を提供するなど、**給食を通じて生徒の学びにつなげる取組を行っています。**また、給食化に伴い、**食材費を60円増額したことで、より食材を充実することができています。**

デリバリー方式は、**食缶方式よりおかずの品数が2～3品多いため、多彩な食材を使った献立を提供出来る**ことが特徴です。食材を生かしく美味しく感じることができるよう、本市の栄養士が検食の結果をフィードバックするほか、工場巡回等の際に調理方法に関する指示を行っています。**生徒や保護者からは「えびフライがカリカリして美味しかった」「かきたま汁の玉子の感じが美味しかった」「塩味は少ないが出汁がきいていて美味しかった」というご意見をいただいています。**

(4) 中学校給食のプロモーションについて

毎月生徒に配布している献立表の裏面に中学校給食を通じた食育の取組を掲載するほか、庁内関係課と連携し、**中学校給食の魅力伝える広報に取り組みました。**その結果、**令和4年4月の喫食率は昨年を上回る29.6%***（内訳：1年生40.9%、2年生31.2%、3年生17.5%）となっています。（※4月20日時点速報値です。今後、当日注文等があるため、数値は変動します。）

ア 中学校給食を通じた食育の取組を献立表の裏面に記載

裏面参照

イ 新入生応援月間の重点広報

令和4年4月のさくらプログラム全校実施に向けて、**2月～3月を重点広報期間と捉え**、小中学校の協力を得ながらチラシを配布したほか、**様々な媒体を活用した広報に取り組みました。**

実施内容	媒体等	概要
新入生保護者説明会	対面 オンライン	各中学校で開催される新入生保護者説明会において、 プロモーション動画を用いた中学校給食の魅力やさくらプログラム等について説明
tvk「ハマナビ」	テレビ	毎月19日「食育の日」に合わせて、 食育をテーマとした番組構成の中で、中学校給食を紹介 （生徒・保護者の声・メニューコンクールなど）
FMヨコハマ「YOKOHAMA MY CHOOSE！」	ラジオ	パーソナリティとの掛け合いの中で、 中学校給食の概要や献立作成に対する思いを紹介
広報よこはま4月号	紙面	紙面3分の1程度、 中学校給食の主なポイントや、さくらプログラムについての記事を掲載
横浜市LINE公式アカウント	SNS	給食に関する画像や、中学校給食を通じた食育の取組等を掲載



◀「プロモーション動画」

◀tvk 広報番組「ハマナビ」
令和4年3月19日放送

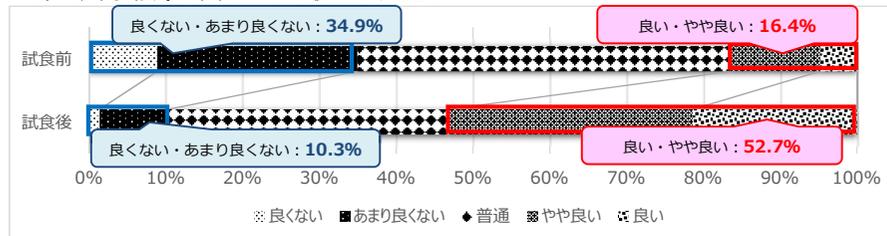
◀「広報よこはま4月号」

ウ 保護者向け試食会

中学生の保護者向けに13校、計231名に試食いただきました。

【参考】保護者向け試食会アンケート結果（R3年12月～R4年1月実施）

Q 中学校給食の印象について教えてください



ハマナビの視聴はこちらから！
ぜひご覧ください！

献立表の裏面を活用した食育の取組

【地産地消の紹介】 令和3年10月

Pickup 毎週水曜日は県内産品メニュー ～地元で作られた食べ物を食べよう～

神奈川県内では、農作物や水産物、畜産物など、幅広い食べ物が作られています。県内には直売所も多くあり、生産者と消費者をつなぐ場所にもなっています。

地域で生産されたものをその地域で消費しようとする取組を「地産地消」といいます。地元で作られた食べ物は作った人の顔が見えることで安心して購入することができ、運送時間が短くて済むので旬の食べ物を新鮮なうちに味わうことができます。また、運送距離が短いことで二酸化炭素の排出量が減るため環境にやさしいというメリットもあります。

10月は神奈川県内産の食べ物を多く取り入れています

6日水

こまつな (横浜市)

しゅうまいの豚肉 (神奈川県)

豚肉 (神奈川県)

13日水

こまつな (神奈川県)

きびのみり (神奈川県)

さつま芋 (横浜市)

メカジキ (神奈川県)

豚肉 (神奈川県)

わかめ (神奈川県)

20日水

かぼ (神奈川県)

大根 (神奈川県)

キャベツ (横浜市)

豚肉 (神奈川県)

かぼちゃ (神奈川県)

こまつな (神奈川県)

27日水

キャベツ (神奈川県)

ひじき (神奈川県)

湘南ゴールド (神奈川県)

サラー (神奈川県)

かぼ (神奈川県)

こまつな (横浜市)

キャベツ (神奈川県)

豚肉 (神奈川県)

※天候等の影響により食材の産地が変更になる場合があります。

【生徒考案メニューの紹介】 令和4年2月

第2回 中学校給食メニューコンクール 優秀賞受賞 献立

今年度、技術・家庭科家庭分野の授業や委員会活動、または個人で献立を作成する中学校給食メニューコンクールを実施しました。18校から137点の応募があり、中学生に必要な栄養や地産地消、旬の食材等をテーマにした魅力あふれる献立が集まりました。審査の結果、10点の献立に優秀賞を贈りました。2月8日(火)の献立は、優秀賞受賞作品の一つです。

2月8日(火)

上飯田中学校 第3学年 大窪 優希さん

エ夫したところ

思春期によるニキビや長引くマスク生活で荒れている肌を少しでもきれいにしたいと思い、「肌に良い食材・悪い食材」を調べ、メニューを考えました。「が健康食」という感じにならないよう、いろいろな種類の食材を組み合わせて、食べやすく、彩りの美しいメニューになるよう工夫しました。

献立テーマ 美味しく食べて 目指せ美肌!

- ごはん
- 牛乳
- ピリ辛ソースの鶏胸肉
- 焼きがんとどき 和風チーズソース
- ピーマンとじゃこの塩昆布炒め
- 野菜たっぷりサラダ
- なめこと玉ねぎのおみそ汁

【様々な地域の郷土料理の紹介】 令和3年11月

Pickup 郷土料理で日本一周しよう!!

毎週月・水曜日は郷土料理メニュー

アイコンは、その日に使用している特産物です。

22日(月) 鮭のちゃんちゃん焼き (北海道)

鮭などの魚をキャベツやきのこ類などの野菜と蒸し焼きにして、味噌などで味付けをした料理です。

8日(月) みぞかの八丁味噌(徳島) 静岡おでん (中部地方)

愛知県にある岡崎城から八丁(約800m)離れた八町村で作られたみそをその村の名前をとって八丁味噌と呼ばれるのが起源とされています。

色の濃いおでんは、おでん粉(魚のすり粉と青のりを混ぜたもの)をかけて食べます。

29日(月) 冷汁(山形県)

上杉謙信公の出兵の際のひついであることから山形県東部地区を中心に伝わっています。「汁」と呼んでいますが、真だくさんの「おひたし」のことです。

15日(月) 水炊き風スープ (福岡県)

水炊きは福岡を代表する郷土料理です。ふつ切りの鶏肉から出るうま味を引き出すため、水から煮立てて作ります。

1日(月) 牛鍋 (神奈川県)

明治時代、開港とともに外国の文化が入ってきたことで、肉を食べられるようになった牛肉を日本人が親しみやすい甘辛い味付けで煮た、横浜発祥の料理です。

24日(水) しば漬け相模のしば漬け (東京都)

明治36年に海軍艦隊司令部初代司令長官として赴任していた東郷平八郎が、イギリス留学していた際に食べたビーフステーキの味が忘れられず、日本の調味料で作ったのが肉じゃがの原点だといわれています。

17日(水) 蕪(イリチ) (沖縄県)

沖縄の方言で「クープ」は蕪、「イリチ」は炒め物という意味です。昆布は沖縄料理に欠かせない食材です。

10日(水) れん豆(徳島県) 野菜の土佐酢和え(高知県)

金時豆や黒豆等の豆類と根菜類を使った五目煮のことで、正月や縁起とされる料理の起源といわれています。

土佐酢は徳島を加えた二杯酢や三杯酢のことです。土佐(現在の高知県)が徳島の産地であることから、「かつお節を用いた料理を土佐酢」ということがあります。

【中学生に必要な栄養量の紹介】 令和4年4月

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンC	食物繊維
小学生 8-9歳	650kcal	21~32g	14~22g	350mg	3mg	200 μ g RAE	25mg	4.5g以上
中学生 12-14歳	830kcal	27~42g	18~28g	450mg	4.5mg	300 μ g RAE	35mg	7g以上

中学校給食は必要な栄養量が増える分おかげがプラス!

例えば...

小学校給食の献立

- ごはん・牛乳
- 肉じゃが
- キャベツの原簿け

プラス

- 鯖のみそだれがけ
- きんぴらごぼう
- もずくとおのきただけのすまし汁

11日(月)の中学校給食

牛乳

小学校給食の献立

- パン・牛乳
- パンネ・ミートソース
- コーンサラダ

プラス

- きびなごフライ・ブロッコリー
- じゃが芋とアスパラガスのソテー
- いちごゼリー

15日(金)の中学校給食

牛乳

2 実施方式の検証結果（中間報告）について

「学校給食法の趣旨を踏まえ、より多くの生徒に中学校給食を提供する」ことを目指し、自校方式、親子方式、センター方式、デリバリー方式など、あらゆる手法について、課題の整理や実施スケジュールの検討を行いました。

(1) 実施方式別の検討の趣旨・内容について

令和元年度に取りまとめた、実施方式による実現可能性及び施設整備費等の検証結果について、児童生徒数や建築単価など**最新の状況に合わせた時点更新**を行うとともに、より詳細に課題を整理するため、**新たな視点も加えた検討**を行いました。また、当時は検討の対象となっていなかった**デリバリー方式**を検討の対象に加えしました。

【参考1】各方式における主な検討内容・新たな視点

実施方式	主な検討内容	新たな視点等
自校方式	・学校敷地内への給食室整備の可否 ・校内の食材納品動線の確保 など	【新たな視点】 ・CAD 図面等を用いたより 精緻な敷地調査 ・増築に伴う法令適合工事等、 新たな必要経費の算出 ・ 設計・工事監理費 を見込んだ施設整備費の算出 ・ 市有地の対象条件の緩和 （用途地域・面積） ・ デリバリー方式での実現可能性検証 ・各方式の 年間運営費 や 整備期間 の検証 など
親子方式	・小・中の親子の組合せ検討 ・小・中での必要施設整備 など	
センター方式	・センター整備のための市有地調査 ※市内に6か所程度	
デリバリー方式	・既存事業者の最大供給体制の確認 ・中学校での必要施設整備 など	

【参考2】検討を行った学校数・生徒数（令和元年度と令和3年度との比較）

検討内容	学校数	学級数※	生徒数	教職員数	児童数 (小学校)
令和元年5月	144校※1	2,220学級※2	75,923人	4,864人	180,226人
令和3年5月	145校	2,255学級※2	77,803人	4,982人	176,774人

※1 令和元年時点の中学校・義務教育学校数から市立高等学校附属中学校を除く校数

※2 備品等の必要数を算定するため、個別支援学級は各学校1クラスとして算出

(2) 横浜市の特徴

横浜市は、**政令市最大の学校数・生徒数**を抱えていると同時に、学校敷地が狭小で、**1人当たりのグラウンド面積は、政令市中最低水準**となっています。

【参考】中学校の現状（横浜市と他の政令指定都市の平均※1の比較（令和元年5月時点））（単位 面積＝㎡）

	学校数	生徒数	グラウンド面積 (1校あたり)	グラウンド面積 (1人あたり)
横浜市	144校※2	75,923人(1位)	6,381㎡(20位)	12.4㎡/人(20位)
政令市平均	69校	30,085人	11,589㎡	23.7㎡/人

※1 各都市学校基本調査及び大都市比較統計年表を参考に20政令市の平均を算出

※2 令和元年時点の中学校・義務教育学校数から市立高等学校附属中学校を除く校数

(3) 実施方式ごとの課題と整備期間

実施方式	課題	設計・工事等期間 1校(1か所) あたり	全校実施 期間※
自校方式	学校の敷地に余裕がないことから、 106校(73%)で実施困難 。	4年	長
親子方式	小学校の調理余裕がなく、 102校で実施困難 。また、小学校敷地に余裕がなく 18校で食卓置場の整備が難しい (計120校(83%)で 実施困難)。小学校の給食室が工場扱いになるため、 用途地域の整理が必要 。	3年	長
センター方式	市内に6か所(1か所14,000食)の用地が必要 となるが、給食センターは工場扱いになるため、 市有地の活用に向けて用途地域の整理など更なる検討が必要 。 ※調理終了後2時間以内に配送・喫食が必要	5年	中
デリバリー方式	既存事業者の 製造上限は喫食率40%程度(約50,000食不足) 。新規事業者の参入など、現在の供給可能食数を増やす必要がある。また、工場誘致等のための 支援策(整備費補助・長期間契約など)の検討が必要 。 ※温度管理を徹底し、盛り付け終了後4時間以内に配送・喫食が必要	2年	短
ミックス方式	自校・親子方式での実施困難校が84校(58%) 。別途 市内に6か所(1か所9,000食規模)の用地が必要 。 ※自校+親子+センター方式での検討	上記による	中

※実現可能性を考慮せず、全校で実施した場合の期間 短：3年程度、中：10年程度、長：30年以上

(4) 実施方式別の施設整備費等の試算結果（事務局試算）

上記の結果を踏まえ、現在の契約期間終了後の令和8年度以降を見据え、実現可能性のある実施方式について、施設整備費や年間運営費等を試算しました。

実施方式	施設整備費 (推計)※1	調理器具等※2	合計	年間運営費※3
センター方式	約416億円+土地取得費	約2億円	約418億円+土地取得費	約53億円
デリバリー方式	約40億円 (工場の誘致支援除く)	約7億円	約47億円 (工場の誘致支援除く)	約63億円
ミックス方式	約424億円+土地取得費	約9億円	約433億円+土地取得費	約55億円

※1 実現可能性を考慮せず、全校で整備した場合を仮定して推計（設計・工事監理費等を含む）

※2 調理器具・食器（弁当容器）・配膳台等の備品購入費

※3 全員喫食を実施した場合の、調理・配送等に係る年間運営費（就学援助等支援含む。食材費を除く。）その他、センター方式・ミックス方式では、長期間経過した際には施設更新費が別途必要

3 今後の検討内容・スケジュールについて

引き続き、**工業系以外の用途地域も含め、市有地の活用可能性**についての検討や**事業者へのサウンディング調査**を進めます。また、今後、**生徒・保護者へのアンケート調査、外部有識者等の懇談会**を行い、**第4回市会定例会（12月）に予定されている次期中期4か年計画（原案）の公表に合わせ、今後の中学校給食のあり方を公表**できるよう検討を進めます。