

中学校の全員給食化について（報告）

教育委員会保健給食課

1. 全員給食化の概要

	R 6 年度末まで	R 7 夏休み明け～ ※
小学校 105 校	食缶方式 自校で調理…61 校 (24,500 人) 給食センターで調理…44 校 (11,500 人)	食缶方式 同左
中学校 57 校	食缶方式 自校で調理…9 校 (1,900 人) 給食センターで調理…20 校 (5,200 人)	食缶方式 自校で調理…9 校 (1,900 人) 給食センターで調理…25 校 (5,800 人) 民間調理場で調理…23 校 (10,700 人) ※スクールランチ方式であった 28 校のうち 5 校 (600 人) は、4 月に全員給食化を先行実施済み
	スクールランチ方式 28 校 (11,300 人)	

スクールランチ方式（事前申込・選択制）



ランチルームメニュー



ランチボックスメニュー



食缶方式による全員給食



2. スクールランチ方式

- ・平成 15 年 11 月から、主に旧新潟市内の中学校で実施
- ・文科省の学校給食摂取基準、学校給食衛生管理基準に基づく給食
- ・教育委員会の栄養士が作成した、栄養バランスや食品安全性を考慮したメニュー（全て牛乳付）
- ・その他スクールランチの特徴

1	事前予約制である。4 種類（ランチルーム用 2 種類、教室で食べるランチボックス用 2 種類）のメニューがある。
2	スクールランチ校生徒のうち、4 割は弁当等を持参（弁当等持参者も牛乳は飲む）
3	民間 3 企業に調理委託している。
4	ランチルームで会食できる。スクールランチ校の全校にランチルーム有り（クラス単位のローテーションにより使用。昼食を楽しめる環境づくり）

3. 全員給食化した経緯

スクールランチ開始前 給食がない学校では弁当等を持参（牛乳のみ提供）

H15.11 スクールランチ開始（給食がなかった中学校でも給食提供が可能に）

＜スクールランチ方式の課題＞

「選択制のため、弁当持参・予約を忘れて昼食を食べられないケースがある」

「生徒それぞれが違うものを食べていると食育指導が難しい」

「事前申込制の給食（通称スクールランチ）が温かくない、残食が多い」 等

R5.2～10 学校給食懇話会（市民や学識経験者で構成）で議論

→同懇話会より「今後の学校給食のあり方について」提言書を受領

【提言】全校で「食缶方式による全員給食」とすべきである。

配膳や準備、喫食の時間を十分に確保すべきである。

4. 「食缶方式による全員給食」のメリット（効果）

食缶方式による
全員給食



1. すべての子どもたちに温かい昼食を提供
2. 全員が同じものを食べることで給食を教材とした食育を推進
3. 量を調整できることで残食減少

5. 全員給食化の結果

（1）全員給食化に対する生徒の反応

- ・「温かくておいしい」、「量が調節できていい」、「（同じものを食べているので）みんなとこれ美味しいねと話しながら食べられる」

（2）中学校での食育

- ・現時点では、献立の説明や栄養の大切さについて栄養教諭が作成した原稿を給食時間の放送で生徒が読み上げるといった取り組みを実施。
→食に関する知識に触れる機会が増加。
- ・学校・クラスによっては、机を向かい合わせにして楽しく会話しながら食べている。
→給食を通じた「食を楽しむ」食育が実現。
- ・今後、中学校期に適した食育計画を立て、栄養教諭を中心に本格実施予定。

（3）給食時間

- ・全員給食への移行に伴い各校で校時表を変更。
- ・給食時間は 35 分～40 分（配膳 10 分～15 分、喫食 15 分～20 分、片付け 5 分）。
- ・23 校中 13 校が喫食時間を 5 分拡大。

（4）残食率

	スクールランチ（R6.9月）			食缶給食 （R7.9月）
	ルーム	ボックス	全体	
1人当たり残食量	50.8g	77.5g	71.3g	50.5g
1人当たり残食率	8.5%	12.9%	11.9%	8.4%