

## 3. 検討に関する項目（案）

# 検討に関する項目（案）

1.適切な栄養摂取による  
健康の保持増進

2.学校給食を活用した  
小学校から中学校まで  
切れ目のない食育

3.地産地消を含む  
魅力ある学校給食の提供



4.学校給食の  
今後のあり方  
について

## 「1.適切な栄養摂取による健康の保持増進」に関する論点

### 【現状・課題】

- どの提供方式でも成長に必要な栄養量を満たした給食を提供。しかし、  
提供方式により残食率の差が大きい
- 好き嫌いは依然としてあり、魚、豆、海藻、野菜などが残される傾向
- スクールランチの利用率は60%程度。高学年ほど低い
- スクールランチは好き嫌いで献立を選択している印象。パンやおにぎりのみや、何も食べておらず栄養面で心配な生徒も



### 【論点】

- 学校給食が適切な栄養摂取の役割を果たすにはどのような取組が必要か。

## 「2. 学校給食を活用した小学校から中学校まで切れ目のない食育」に関する論点

### 【現状・課題】

- 授業やアグリパークの活用など、教育活動の様々な場面で食育の取組を進めている
- 食育指導の回数について**中学校は大幅に減少**。学校間でも実施状況に差
- スクールランチ実施校では、給食を活用した**直接的な指導が行いづらい**



### 【論点】

- 学校給食を活用し、小学校から中学校まで切れ目のない食育を行うにはどのような取組が必要か。

## 「3. 地産地消を含む魅力ある給食提供」に関する論点

### 【現状・課題】

- 本市の水稲収穫量は**全国1位**。米以外にも**様々な農畜産物を産出**
- 給食での地場産品の使用率は、**県内産48.7%**、**市内産29.3%**（金額ベース）
- 地場産品使用率の上昇には、牛乳を含む畜産物や果物など市内で採れないものがある産業構造的な課題もある。
- 給食に使用する食材は**一定の数量と低価格、揃った規格**などが望まれる。
- 小学校では温かい給食を提供。一方、スクールランチではおかずが冷たいとの声。



### 【論点】

- 魅力ある給食とはどのようなものか。
- 本市の魅力をいかした給食を子ども達に届けるにはどうすればよいか。

## 「4. 学校給食の今後のあり方」についての論点

### 【現状・課題】

#### ○ 小学校

- ・本市の小学校給食は自校式、給食センター式の2種類。食缶で提供
- ・給食を使った食育やアグリパーク活用など、充実した食育を実施

#### ○ 中学校

- ・本市の中学校給食は、自校式、給食センター式、スクールランチの3種類。自校式・給食センターは食缶、スクールランチはルーム及びボックスで提供
- ・スクールランチは残食率が高い
- ・スクールランチ校では栄養教諭等が配置されていない
- ・小学校に比べて食育の実施回数は少ない



### 【論点】

- 「適切な栄養摂取」「切れ目のない食育」「地産地消を含む魅力ある学校給食の提供」を行うには、どのような学校給食がよいか。

# 検討に関する項目（案）

1.適切な栄養摂取による  
健康の保持増進

2.学校給食を活用した  
小学校から中学校まで  
切れ目のない食育

3.地産地消を含む  
魅力ある学校給食の提供



4.学校給食の  
今後のあり方  
について

## 今後のスケジュール

	日程	議事内容
第1回	2月9日	現状と課題の確認
第2回	2月16日	スクールランチ現場視察・試食
第3回	3月27日	今後の見直しに向けた議論
第4回	5月	今後の見直しに向けた議論
第5回	7月	今後の見直しに向けた議論
第6回	8月	提言の骨子について
第7回	9月	提言のとりまとめ

