

中学校給食について

1. 経緯

- ・平成 23 年 7 月 中学生の食生活と昼食に関するアンケート調査（中学生・保護者・教職員）
- ・平成 25 年 3 月 神戸市立中学校の昼食のあり方検討会の最終意見
神戸市立中学校給食実施方針の決定
- ・平成 26 年 3 月 神戸市中学校給食の実施概要の決定
- ・平成 26 年 11 月 33 校で先行実施
- ・平成 29 年 2 月 82 校（全校）で実施
- ・令和元年 7 月 中学校給食に関するアンケート調査（中学生・保護者）
- ・令和 2 年 4 月～ 中学校給食の魅力化を実施（献立内容の充実、ランチボックスのリニューアル、給食費半額助成の導入）
- ・令和 2 年 7～8 月 温かい給食のモデル実施（一部食缶方式）
- ・令和 2 年 11 月
～令和 3 年 1 月 温かい給食のモデル実施（親子調理方式）

2. 現状

（1）概要

- ・実施方式：民間デリバリー方式（ランチボックス）
※民間事業者の調理場で調理・盛付された給食を各中学校に配送して提供
※全員喫食を基本（ただし、家庭弁当の持参も可）
- ・実施時期：平成 26 年 11 月～ 33 校
平成 29 年 2 月～ 82 校（全校実施）
- ・提供食数：約 15,000 食／日
- ・利用率：約 40%（令和 2 年度平均）

（2）給食費（令和 2 年度）

- ・1 食単価：337 円（主食・副食：280 円、牛乳：57 円）
- ・保護者負担：169 円（主食・副食：140 円、牛乳：29 円）
※牛乳は毎年、兵庫県による入札により価格が変動

（3）給食内容

- ・献立内容：主食（ごはん）、副食（おかず 3～4 品）、汁物（秋～冬季）、牛乳
- ・献立方針：学校給食摂取基準に基づき、多様な食品を使い、栄養量の確保を図るとともに、バランスのとれた献立を目指す。また、子どもたちの人気料理や新しいメニューを取り入れ、特色ある献立を通じて食文化の継承を図る。
- ・食材調達：一般財団法人神戸市学校給食会が一括調達（小学校と同様）

(4) 調理等委託事業者

事業者	対象区	校数
株式会社コープフーズ (工場：加古郡稲美町)	東灘区、西区	20校
サンケータリング株式会社 (工場：姫路市)	北区	17校
株式会社万福 (工場：神戸市東灘区)	灘区、中央区、兵庫区、長田区、須磨区	34校
株式会社グルメサービス (工場：加古川市)	垂水区	11校

※対象区・校数は令和3年4月～の内容を記載

※工場で調理された給食は、衛生管理基準に基づいた適切な温度管理（主食は65度以上、副食は10度以下）のもと、各中学校に配送

3. 令和2年度からの魅力化の取り組み

(1) 概要

中学校給食の魅力化を図るため、令和元年度に実施した生徒・保護者へのアンケート調査の結果を踏まえ、令和2年度から献立内容の充実やランチボックスのリニューアル、給食費の半額助成を行った。

(2) 実施内容

① 献立内容の充実

・ 温かいメニューであるレトルトメニューや汁物のほか、デザートを提供回数が増、生徒に人気のある肉系料理の充実など、献立内容を大幅に充実した。

② ランチボックスのリニューアル

・ 従来のオレンジ色の容器が食材が映えないなどの意見があったため、5色のおしゃれな容器に全面リニューアルを行った。

③ 給食費の半額助成

・ 保護者の経済的負担を軽減し、子育て支援の充実を図るため、全世帯の中学校給食費の負担を半額とした。

・ 中学校給食費：年額 約 57,000 円 → 約 28,500 円
(1食 約 340 円 → 約 170 円)

<新ランチボックス>



<令和2年度の給食>



- ・主菜：鶏肉のから揚げ
- ・副菜：アイランドサラダ
こんにゃくのたらこ炒め



- ・主菜：牛肉のうま煮
- ・副菜：竹輪のいそべ揚げ
チンゲン菜とツナの炒め物



- ・主菜：豚肉のみそ野菜炒め
- ・副菜：厚揚げとチンゲン菜の炒め煮
タラのからあげ



- ・主菜：豚肉とキャベツの中華炒め
- ・副菜：かぼちゃのそぼろあんかけ
タラのからあげ
- ・汁物：すまし汁

4. 温かい給食・全員喫食制のニーズ（令和元年度アンケート調査）

（1）温かい給食のニーズ

〔設 問〕現在の給食が今度どのように変われば良いと思いますか（複数回答可）

〔回 答〕

- ・生徒：「おかずを温かくする」 1位（60.8%）
- ・保護者：「おかずを温かくする」 1位（75.5%）

（2）全員喫食制のニーズ

〔設 問〕現在、家庭弁当を持参してもよいこととしていますが、今後、全員が給食を食べることになるとすれば、どう思いますか（保護者）

〔回 答〕

項 目	回答者数	割 合
①とても良い	4,673 人	20.3%
②良い	5,629 人	24.4%
③どちらでもない	6,177 人	26.8%
④あまり良いとは思わない	4,133 人	17.9%
⑤良くない	2,166 人	9.4%
無回答	268 人	1.2%
合 計	23,046 人	100.0%

〔上記のうち「④あまり良いとは思わない」・「⑤良くない」の理由〕

項 目	回答者数	割 合
①家庭弁当を持参させたい	786 人	12.5%
②子どもにアレルギーがある	237 人	3.8%
③給食費の負担	506 人	8.0%
④子どもが給食を望まない	3,684 人	58.5%
⑤その他〔 〕	1,046 人	16.6%
無回答	40 人	0.6%
合 計	6,299 人	100.0%

割 合
3.4%
1.0%
2.2%
16.0%
4.5%
0.2%
27.3%

※その他：温かい給食ではない、味への評判がよくない 等

保護者全回答者数（23,046 人）
を分母とした場合の割合

<参考：中学生の食生活と昼食に関するアンケート調査（平成23年7月）>

〔設 問〕中学校の昼食のあり方として考え方が最も近いもの（保護者）

〔回 答〕

- ・家庭弁当 6.6%
 - ・家庭弁当・弁当販売併用 16.1%
 - ・家庭弁当・学校給食選択 11.2%
 - ・学校給食 64.0%
- } 33.9%

5. 温かい給食のモデル実施

(1) 一部食缶方式

- ・概 要：保温食缶を活用し、副食のうち主菜を温かいまま配送して提供
- ・対 象 校：須佐野中学校（兵庫区）、神陵台中学校（垂水区）、西神中学校（西区）
- ・実施時期：令和2年7～8月
※各校、全学年一斉に3回（計3日間）

⇒ 生徒満足度：①全体 63.1%、②普段給食を利用している生徒 76.5%



(2) 親子調理方式

- ・概 要：小学校給食室で調理した給食を温かいまま隣接する中学校に配送して提供
- ・対 象 校：向洋中学校（東灘区）、筒井台中学校（中央区）、大原中学校（北区）
- ・実施時期：令和2年11月～令和3年1月
※各校、学年ごとに3回（計9日間）

⇒ 生徒満足度：①全体 93.0%、②普段給食を利用している生徒 96.1%



6. 他都市の状況

(1) 兵庫県下市：計 29 市〔全員喫食：26 市、選択制：1 市、未実施：2 市（尼崎、川西）〕

	主な実施方式	自治体名
全員喫食	自校調理方式	西宮、宝塚、芦屋
	親子調理方式	相生
	給食センター方式	姫路、明石、加古川、伊丹、三木、高砂 等
	民間デリバリー方式（食缶）	（播磨町）
選択制	民間デリバリー方式（ランチボックス）	神戸

※姫路市は民間デリバリー方式（ランチボックス）から給食センター方式に移行

※尼崎市・川西市は給食センター方式で実施予定

(2) 政令指定都市：計 20 市〔全員喫食：12 市、選択制：7 市、未実施：1 市（横浜）〕

	主な実施方式	自治体名
全員喫食	自校調理方式	札幌、さいたま、浜松、岡山
	親子調理方式	大阪（自校調理方式との併用）、北九州
	給食センター方式	仙台、千葉、川崎、静岡、福岡、熊本
	民間デリバリー方式（食缶）	－
選択制	民間デリバリー方式（ランチボックス）	相模原、新潟、名古屋、京都、堺、神戸、広島

※大阪市は民間デリバリー方式（ランチボックス）から親子調理方式に移行

※堺市は民間デリバリー方式（ランチボックス）から給食センター方式に移行予定

※横浜市は民間デリバリー方式（ランチボックス）で実施予定（令和3年4月～）

<参考：各実施方式と概要>

実施方式	概 要
①自校調理方式	学校内の給食室で調理した給食を当該校で提供する方式
②親子調理方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を他校に配送する方式
③給食センター方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式
④民間デリバリー方式（食缶）	民間事業者の調理施設で調理した給食を保温食缶で各校に配送する方式
⑤民間デリバリー方式（ランチボックス）	民間事業者の調理施設で調理した給食をランチボックスで各校に配送する方式