

第2回枚方市中学校給食あり方懇話会

次 第

令和3年(2021年)12月27日(月)午後3時から
輝きプラザきらら 3階 教育委員会室

(案件)

1. 第1回会議のふり返しについて
2. 中学生の時期に必要な食事とは
3. 実態からみる枚方市の中学校給食
4. 学校給食の提供方式について
5. 中学校給食の望ましい方向性について
6. その他

資料

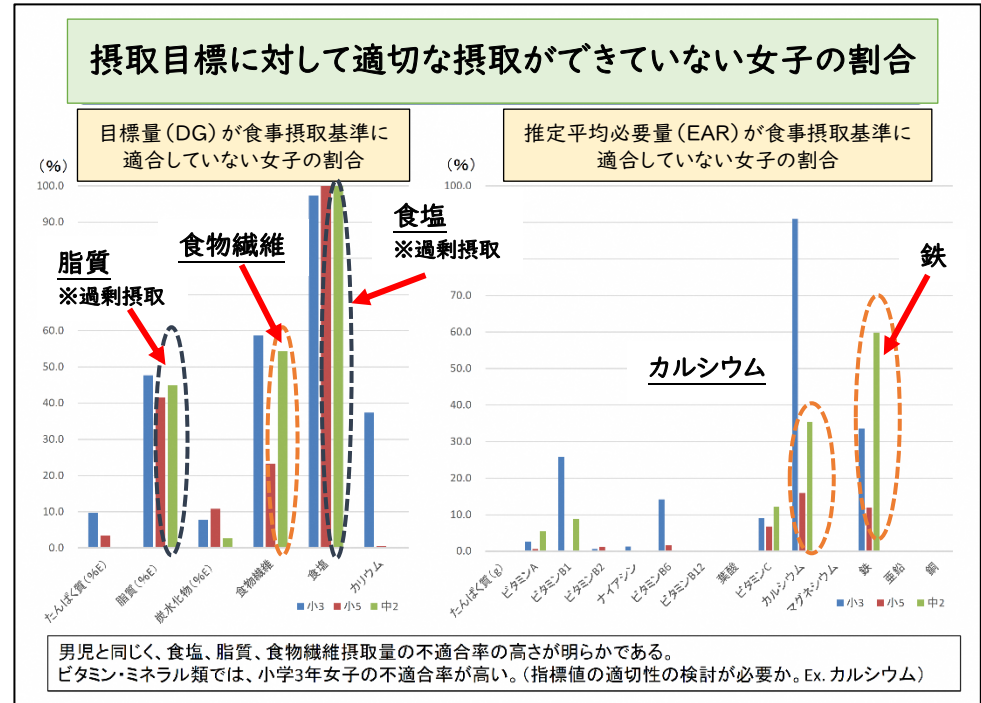
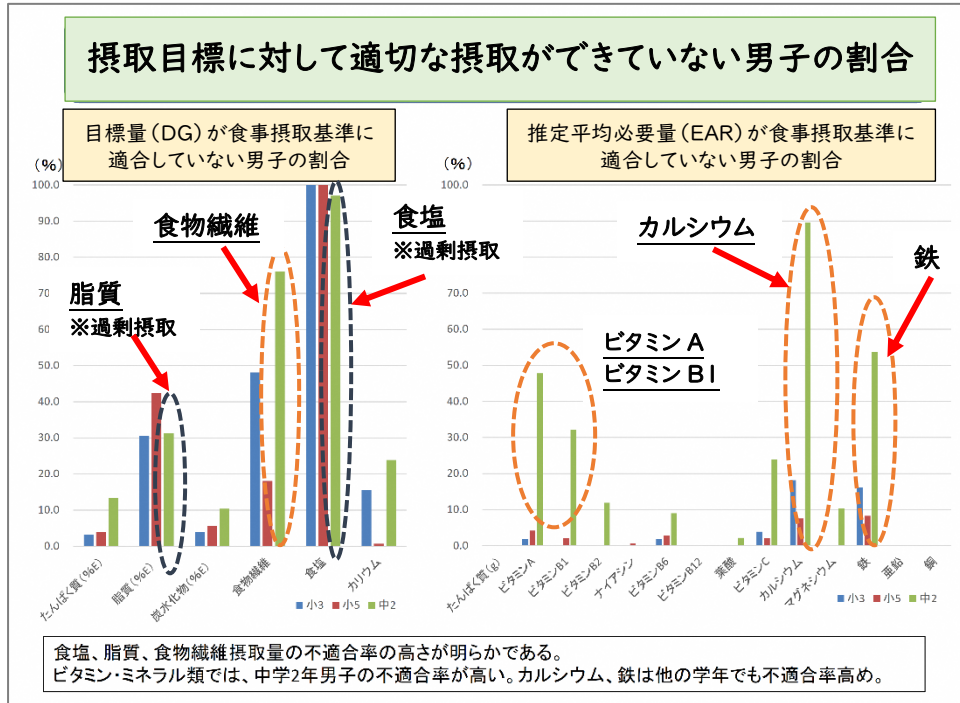
- 資料1 第1回枚方市中学校給食あり方懇話会 会議録
- 資料2 中学校の時期に必要な食事について
- 資料3 実態からみる枚方市の中学校給食
- 資料4 枚方市の学校給食の提供方法
- 資料5 中学校給食提供方法による比較検討

2. 中学生の時期に必要な食事について

成長期にある生徒にとって、健全な食生活は、健康な心身を育むために欠かせないもの。

【① 生徒の食生活における課題（習慣的摂取量の問題）】

■小3 ■小5 **■中2**



グラフ用語について

DG(目標量):生活習慣病の予防を目的として当面の目標とすべき摂取量

EAR(推定平均必要量):ある集団における必要量の平均値の推定値

児童生徒の食事状況調査(厚生労働科学研究費補助金 循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策 総合研究事業「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」より)



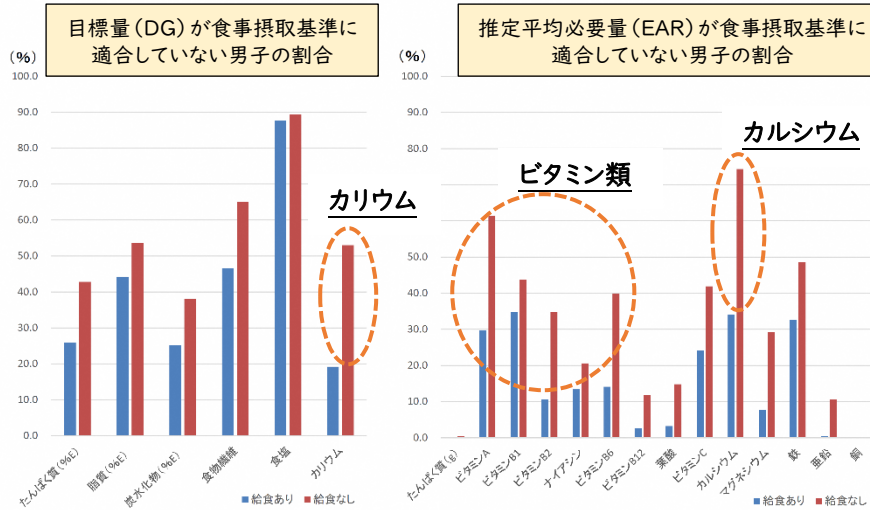
課題解決のPOINT ; 成長に合わせた食習慣を身に付けることが大切

- ・1日3食しっかり食べる
- ・主食、主菜、副菜をそろえた食事をする

【② 学校給食の有無による栄養素摂取状況】

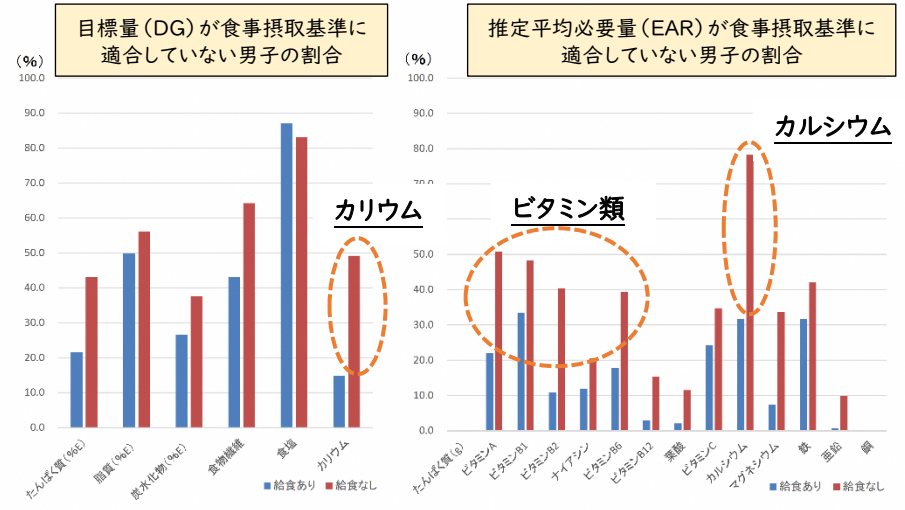
■ 給食ありの日 ■ 給食なしの日

摂取目標に対して適切な摂取ができていない男子の割合



DGの定められている栄養素のほうが、給食のある日でも食事摂取基準に適合していない者の割合が高い。範囲で示されているDG・たんぱく質は主に不足側、脂質は過剰側、炭水化物は主に不足側の不適合である。

摂取目標に対して適切な摂取ができていない女子の割合



結果は男児とほぼ同じ。鉄については、月経なしの値で、カットポイント法で算出した値を図に記載。中2女子について、月経あり・確率法で不適合率を算出すると、給食のある日54.4%、ない日67.6%

児童・生徒の栄養素摂取量・まとめ

- ・学校給食は多くの栄養素の摂取状況の改善に重要な役割を果たしている。一方、脂質・食塩に関しては、学校給食のある日でもない日でも摂取状況が大きくは変わらない。
- ・ビタミン、ミネラル(ナトリウム、カリウムを除く)の摂取状況はおおむね良好。中学生では注意が必要な可能性がある。
- ・脂質と食塩の摂取過剰、食物繊維の摂取不足など、生活習慣病の発症に関連する栄養素の摂取状況により注意が払われるべきである。

児童生徒の食事状況調査(厚生労働科学研究費補助金 循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」より)

「学校給食のある日」と「学校給食のない日」とで、児童生徒が摂取している栄養量について比較を行った結果によれば、食塩を除き、男女とも、「学校給食のある日」の方が、不適合率が低くなっており、学校給食が児童生徒の栄養改善に寄与していることを裏付ける結果となっている。

ただし、食塩については、「学校給食のある日」と「学校給食のない日」とも不適合率が高く、家庭における食塩の摂取過剰の現状を踏まえると、学校給食における対応のみでは限度があり、家庭においても食塩の摂取量をできる限り抑制する取組が必要。

【③ 学校給食に期待されること】

(1) 望ましい栄養量の摂取

学校給食実施基準(学校給食法第8条)の中で示されている学校給食摂取基準(*)に基づいた献立作成を行うことで、家庭での食事での摂取量が不足していると推測される栄養素を、可能な範囲で学校給食により補い、生徒に必要な栄養量を摂取できる。

(*) 児童生徒の食事状況調査の結果より算出した、学校給食において摂取することが期待される栄養量等を勘案し、児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したもの。具体的には、家庭での食事での摂取量が不足していると推測される栄養素を、可能な範囲で学校給食により補うなどの工夫が行われている。

(2) 多様な食品を適切に組み合わせて様々な食に触れることができる

穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類などを組合せ、調理方法等の改善を図るとともに児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮し、家庭における食生活の指標になる。

(3) 食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材

- ① 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示す。
- ② 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とする。
- ③ 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用する。
- ④ 日本型食生活の実践、伝統的な食文化の継承に配慮する。
- ⑤ 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができる。
- ⑥ 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内の指導体制を整備し、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努める。

(4) 望ましい食習慣の形成に資する食器具の使用

食器具は、安全性が確保されたものであるとともに、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用、食文化の継承等に配慮すること。

(5) 児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせる

給食の準備から片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導により、そのための必要となる適切な給食時間を確保することも必要。

(6) 児童生徒の食生活全体の改善を促す

望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、食生活全体の改善が期待できる。

(学校給食実施基準の一部改正について(通知・文部科学省 令和3年2月12日)より一部抜粋)

3. 実態からみる枚方市の中学校給食について

【① 枚方市の中学校給食献立について】

● 栄養教諭による献立作成

栄養、季節、郷土料理、行事食を大切に、毎月テーマを設けた給食献立

2021年度10月献立テーマ

実りの秋を楽しもう!



暑かった夏も終わり、季節は秋へと移り変わります。
 “春に種をまき、秋に刈り取る” “春につぼみをつけ、秋に実を結ぶ”、秋は収穫の季節です。
 秋にはさんまや鮭などの魚介類は海水の温度が下がって身が締まり、みかん・柿などの果物も豊富に収穫されます。
 木の実・山野草の実・きのこなどのさまざまな食材にも恵まれ、“実りの秋”、“食欲の秋”の季節です。

《行事食》

10日：目の愛護デー
 ブルーベリーゼリー(8日)




18日：秋祭り ごんぼ汁、じゃこ豆、くるみ餅

《日本各地の料理を食べよう》 ～中国・四国地方～

水軍鍋：水軍鍋は、**広島県**尾道市や**愛媛県**今治市でよく食べられている郷土料理で、瀬戸内海の魚介類と海そうをふんだんに使った鍋料理です。「水軍」とはこの地方で室町・戦国時代に実在した村上水軍(海賊)のこと。海賊たちがいざ出陣というときに、士気を高めるために食べた鍋が水軍鍋です。
 「八方の敵を喰う」という意味で、タコは必ず入れたと伝えられています。

ぐる煮：**高知県**の郷土料理。「ぐる」とは、一緒とか集まり仲間といった土佐の方言です。
 色々な野菜をたくさん集めて煮た料理であることから、この名前がつけられました。

ならえ：**徳島県**の郷土料理として昔から一般家庭で親しまれてきた料理です。ダイコンやニンジン、レンコンなど身近にある旬の野菜を、三杯酢とすりごまで合わせたあえものです。はっきりした由来はありませんが、奈良から伝わってきた「奈良あえ」、7種類の具材を使うことから「ななあえ」とも言われ、それが徳島の方言で「ならえ」になったと言われています。精進料理として法事やお彼岸には欠かせない一品で、ならえの味は、代々母から娘へと伝えられてきました。

飛魚フライ：**島根県**、**鳥取県**では、飛魚=あごが特産物です。加工品も数多く、島根県ではトビウオのすり身を大きなちくわに仕立てて香ばしく焼き上げる「あご野焼」が有名で、古くから出雲地方の名産品となっています。
 また、煮干加工した「あごだし」は、そのままあるいは粉末にして料理のだしをとるのに使われています。

《季節の食材》








さつまいも・里芋・栗・きのこ類・れんこん・ごぼう、さば、さんま 下旬：大根・白菜



●全国学校給食甲子園の参加

中学校給食の令和3年11月17日(木)の献立が、「全国学校給食甲子園」の二次審査を通過し、大阪代表に選ばれました。惜しくも三次審査は通過しませんでした。バランスの取れた栄養価、枚方産の農作物をたっぷり使用した献立と大阪の郷土料理を取り入れたことが評価されました。

「地元で生産された農林水産物を地域で消費する」地産地消をテーマにした献立です。みなさんも、「地産地消」を意識して、食材を選んでみましょう。(11月給食だよりも掲載)

教育委員会ブログより

第16回全国学校給食甲子園で大阪府代表に！



(写真：玄米入りご飯、船場汁、焼きとり、豆苗の炒め物、小松菜のごま炒め)

第16回大会全国学校給食甲子園で、渚西中学校に勤務されている栄養教諭、小西卓さんの献立が、大阪府代表になりました！この大阪府代表になった献立は、小西さんを中心に枚方市の中学校給食担当の栄養士が協力して献立作りをしました。

11月17日の中学校給食では、大根・青葱(船場汁)、小松菜(小松菜のごま炒め)に枚方産の地元野菜、また大阪産の米・玄米・豆苗を取り入れて、写真の献立が提供されました。

食育推進に役立つとともに、給食に携わる栄養教諭、衛生管理員、調理員の励みになり、生きた教材として、子どもたちが「食」について考えてくれる機会になればうれしいです。

【船場汁について・アピールポイントより】

11月の献立のテーマ『冬に備えたからだを作ろう』に沿うよう冬野菜や根菜類、生姜などの香辛料を加えながら、大阪の郷土料理である“船場汁”を取り入れました。船場汁は、奉公人を多く抱えていた大阪の間屋街“船場”の商人が、つつましい食生活の中、鯖の頭や中骨のアラを出汁にして短冊にした大根を煮たものです。食材を無駄なく使い、また提供時間が短く、単価が安いなど“商人の町”、“天下の台所”大阪の人々に合うように発展してきた親しみある料理です。食品が身近にあり、気軽に調理されたものが手に取ることが出来る今の子どもたちにこそ、献立を通して大阪の食文化や人とのつながりを伝えていきたいと思っています。

【おいしい給食課】 2021-11-26 15:26 up!

【② 中学校給食の残食について】

枚方市においては、小学校給食と比較して中学校給食での残食が多い傾向にある。

(おかずのみ)

中学校給食の残菜率			小学校給食の残菜率		
給食日	料理名	残菜率 (%)		残菜率 (%)	
12月 15日	まぐろの竜田揚げ	30.6	令和3年度平均	4.9	
	小松菜の炒め物		令和2年度平均	3.9	
	クーブイリチ	24.0	(参考)	かつおのごまがらめ 小松菜の炒め物 玉ねぎのおつゆ ハムポテト フルーツポンチ チキンカレー クリームスープ	
	野菜のすまし				
12月 16日	ポテトサラダ	19.8			2.5
	フルーツポンチ				8.1
	バターチキンカレー	10.8			4.1
12月 23日	ローストチキン	24.3			2.6
	粉ふき芋				2.1
	ひじきとウインナーのソテー	21.0			2.5
	白菜のクリームシチュー				2.0

※中学校給食においては、ランチボックスに盛りつけられているため、料理別の残菜量を計測していない。

【③ 食育アンケートの結果より(栄養教諭在籍中学校実施)】








Q. 学校給食の良いところはどんなところだと思いますか?(複数回答可)







	学校平均 %
栄養バランスに優れている	76.0
旬の食材を使った献立である	48.8
安心安全である	42.4
多種多様な食材を使っている	35.2
調理法が工夫されている	21.2
生活習慣病の予防につながる	28.4
食文化、行事食が提供されている	44.0
特にわからない	16.8

栄養バランスに優れているという項目は肯定的な意見が多くある。

旬の食材を使っている、生涯の健康につながる、食文化・行事食の学びの場につながる等の認識が低い。

枚方市の学校給食の提供方法

(選択制) 中学校 ランチボックス				
	<p>米飯ORパン</p> 	<p>おかず</p> 	<p>汁椀</p> 	<p>冷もの</p> 
		<p>OR</p> <p>3種から2種にて提供</p>		<p>OR</p>

(食缶方式) 小学校				
	<p>米飯ORパン</p> 	<p>おかず</p> 	<p>汁椀</p> 	

調理方法による人員数(1日における)基本 <第一共同調理場の午前実績より>

中学校給食(ランチボックス) 19校 約4,000食

工程	下処理等	下処理片付け	調理、配缶等	最終加熱	盛り付け	配送	片付け等
作業人数	17人	4人	23人	3人	48人	14人	48人
作業時間	5:00 ~ 12:00						

延べ157人

349.5時間

(作業人数×時間)

小学校給食(食缶方式) 9校 約4,000食

工程	下処理等	下処理片付け	調理、配缶等	最終加熱	盛り付け	配送	片付け等
作業人数	19人	6人	24人	—	—	10人	23人
作業時間	7:00 ~ 12:00						

延べ82人

162時間

(作業人数×時間)

中学校給食提供方式による比較検討

① 提供方法

	メリット	デメリット
ランチボックス方式 [現行]	<ul style="list-style-type: none"> ・本市のカートでの配送であれば、保温性があり、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できる。 ・配膳に時間を要しない。 ・配膳時の衛生面が安心。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食数が多くなると、盛りつけ等に時間を要す。 ・個に応じた食事量の調整が難しい。 ・残菜が多くなる。 ・再加熱の必要があり、保温状態を維持する時間が長くなり、色合いが茶系となりやすい。
食缶方式	<ul style="list-style-type: none"> ・調理から配送に要する時間が短縮できる。 ・個に応じた食事量の調整が可能。 ・望ましい食習慣の形成にあった食器具で提供できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ランチボックスに比べると、再加熱がなく、適温から少し下がる。 ・教室等での配膳となるため、時間を要す。

※アレルギー対応(特定アレルゲンの代替食対応)については、どの方式についても可能である。

② 選択制と全員給食

	メリット	デメリット
選択制[現行]	<ul style="list-style-type: none"> ・給食以外に弁当等を希望する保護者・生徒の対応が可能。 ・アレルギー対応などの個々のニーズに対応可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒全員を対象とした統一的な食に関する指導が困難となる。 ・中学生が必要とする栄養バランスの良い給食を全員に提供できない。 ・家庭弁当を準備することにより家庭の負担となる可能性がある。
全員給食	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒全員を対象とした統一的な食に関する指導ができ、活かした教材としての活用が可能となる。 ・中学生が必要とする栄養バランスの良い給食を全員に提供できる。 ・家庭の負担軽減につながる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭弁当を希望する生徒及び保護者のニーズに対応できない ・教職員への負担が増加する。