

木津川市学校給食の基本方針に関する
基本的考え方について提言

平成22年10月

木津川市学校給食検討委員会

1. 学校給食を取り巻く状況

(1) 食育基本法の制定

食育基本法は、平成17年6月10日、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、食育を総合的、計画的に推進することを目的に制定されました。その背景には、「食」を大切にする心の欠如、栄養バランスの偏った不規則な食事の増加、肥満や生活習慣病の増加また、「食」の安全上の問題などを国民運動として食育を強力に推進する必要があるためです。学校における食育の推進の取組としては、学校給食の充実、地域の特色を生かした学校給食の実施、地産地消の推進があげられています。

食育基本法の概要

食育基本法は、平成17年6月10日、第162回国会で成立し、同年7月15日から施行されました。

この法律が制定された目的は、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするため、食育を総合的、計画的に推進することにあります。

食育基本法の中では、「食育」を次のように位置づけています。

- ① 生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの
- ② 様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること

食育基本法が制定された背景として、次のような問題があります。

- ① 「食」を大切にする心の欠如
- ② 栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加
- ③ 肥満や生活習慣病（がん、糖尿病など）の増加
- ④ 過度の痩身志向
- ⑤ 「食」の安全上の問題の発生
- ⑥ 伝統ある食文化の喪失

これらに対する抜本的な対策として、国民運動として食育を強力に推進するために法律が制定されました。

【参照】

資料1「食育基本法」

資料2「食育基本計画の概要」

(2) 学校給食法の改正

学校給食法が平成20年6月18日に法改正、平成21年4月から施行されました。その目的は「食育」重視の内容となり、栄養教諭を中核に学校給食を生きた教材とした食育の推進が必要となっています。他にも学校給食摂取基準が改定、また、学校給食衛生管理基準も学校給食法で定められました。

学校給食法改正の主なポイント

ポイント1 学校給食の目的が「食生活改善」から「食育の推進」になりました（第1条）。

これまでの「食生活改善」という目的から「食育の推進」に改正されました。これにより学校給食の教育的要素がさらに強くなり、学校給食を活用した食に関する指導の充実が求められています。学校給食の目標は次の7つになりました。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
 - ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
 - ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
 - ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
 - ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
 - ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
 - ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。
- 学校給食の目的・目標について、教職員はもちろん、保護者への理解も深めていくことが必要です。

ポイント2 栄養教諭の役割が法制化されました（第10条）。

平成22年4月現在、全国で3,379人、京都府で154人、木津川市では3名の栄養教諭が配置されています。食育の推進において中心的な存在となる栄養教諭の役割について以下のように定められました。

- ① 学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導。
- ② 食に関して特別な配慮を要する子どもへの個別的な指導。
- ③ その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導。

学校給食を活用しつつ教育活動全体を通して食育を推進するため、校長は「食に関する指導の全体的な計画」を作成することと明示されました。栄養教諭以外の学校栄養職員は、栄養教諭に準じた指導を行うよう努めるものとする定められています。

ポイント3 学校給食の実施基準や衛生管理基準が法制化されました。
(第8・9条)

学校給食の栄養量や内容等の基準を定めた「学校給食実施基準」と施設・設備や衛生面管理面の基準を定めた「学校給食衛生管理基準」が定められました。

校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、適正を欠く場合は遅滞なく改善措置を講じ、改善措置を講ずることができない場合は、設置者にその旨を申し出ることとされています。

【参照】

資料3「学校給食法」

資料4「学校給食実施基準の施行について」文部科学省スポーツ・青少年局長通知

(3) 京都府での食育推進

国の「食育推進基本計画」を踏まえて、食を通じて、健全な心身と豊かな人間性を育み、健康長寿の京都を実現するため、平成19年1月に「京都府食育推進計画」が作成されました。

この計画は、京都府における食育推進の方向性と方策を明らかにし、府民一人ひとりが望ましい食生活を実践できるよう、教育現場、職場や地域、更には農林水産業をはじめとする食品生産に携わる方々や市町村と京都府が府民運動として食育を進める基礎となるよう作成されました。学校の役割としては、学校教育活動全体を通じた食育の推進や、生きた教材としての学校給食の充実、そして、家庭・地域との連携強化による地域に根ざした食育の展開などがあげられています。

京都府食育推進計画の概要

<基本理念>

ゆりかごから始める京都の「食」の伝承
～「食」を通じて、人の絆を再構築～

<目標>

健全で豊かな食生活をとおして、健康長寿の京都を実現

<重点取組事項>

- ① 誕生直後からスタートさせる食育
- ② 子どもたちが「ほんまもん」と出会い、五感で味わう食育
- ③ 生涯を通じ、それぞれのライフステージに即した食育
- ④ 食育ネットワークをつくり、府民みんなで進める食育

<具体的な10の目標>

- ① 食育に関心を持っている府民の割合
70% → 90%以上
- ② 朝食をほとんど食べない児童の割合
3% → 0%
朝食を毎日食べている児童の割合
90% → 95%以上
- ③ 「健康ばんざい 京のおばんざい弁当シリーズ」年間販売種類
21種類 → 40種類以上
- ④ 食情報提供店の店舗数
194店 → 800店以上
- ⑤ 「食」に関する指導計画を策定・実施している公立学校の割合
— → 100%
- ⑥ 農林水産業・食品製造の状況を消費者が学習できる農場・工房等の施設がある市町村の割合
67% → 80%以上
- ⑦ 府内産野菜を年1回以上給食に利用する小・中学校の割合
79% → 100%以上
- ⑧ 子どもたちが「食」に関する知識を学べる体験型の食育講習会を実施するモデル地域の数
— → 20地域以上
- ⑨ 食育ネットワークの形成
～食育に関連した活動を行う府民グループ数～
— → 100グループ以上
- ⑩ 推進計画を作成・実施している市町村
— → 60%以上

京都府食育推進計画に基づき、京都府における食育の取組の実施状況を管理・点検し、食育を総合的かつ効果的に推進していくため、京都府食育推進行動計画が策定されています。平成22年度における実行計画として、この計画を策定します。

なお、この計画は京都府食育推進計画の「6 計画推進のための取組」の体系に沿って作成されています。

【参照】

資料5「平成22年度京都府食育推進行動計画(概要)」

(4) 京都府地産地消の事業

京都府では、地産地消の一環として、学校給食や病院・福祉施設での安心・安全な京野菜等地元産農産物の利用と農業・農村や食文化への理解促進を図るため、平成15年に「いただきます。地元産」プラン（平成18年12月改定）が策定されました。

「いただきます。地元産」プランの学校給食分野では、次代を担う子ども達に学校給食を通じて、米を中心とする日本型食生活の普及定着を図るため、米飯学校給食の推進の取り組みや、安全・新鮮でおいしいブランド京野菜等地元野菜を食材に使った郷土食等を学校給食で充分味わってもらふことにより、子ども達の健全な成長を促すとともに、ふるさとの農業・食文化を知ってもらふ環境づくりが進められています。

学校給食分野の重点施策

子ども達の心身の健全な成長、地元産農産物への信頼感の向上と需要拡大を図るための取り組みを進めます。

<「京野菜等地元野菜給食の日」(仮称)の取組>

- ① 学校給食で京野菜を利用する日として「京野菜等地元野菜給食の日」(仮称)の設定。
- ② 学校と生産者等を結びつける「組織づくり」を支援。
- ③ 「京野菜等地元野菜給食の日」(仮称)で子ども達に提供した献立等について、家庭や地域への普及啓発を図る。

<農の理解促進、食文化を継承するための取組>

- ① 「農と食ふれあい支援」等の取組を進める。
- ② 「新しい郷土の給食献立」を作成し、学校に提供する取組を進めることにより、子ども達の健康な食生活の実現に努める。
- ③ 親や子ども達が地元の農業や文化への理解を深める。
- ④ 地域の伝統工芸品を学校給食等で使用する機会を拡大する。

「いただきます。地元産」プランは、現在さらに改定が進められており、平成22年10月15日から募集しているパブリックコメントの中間案では、地元農産物の積極的な利用と食農体験を通じた食育の推進を図るため、1 学校・保育園給食への地元農産物の供給拡大、2 子ども達の五感を磨く食農体験農場の開設と指導者の育成に向け、今取り組まなければならない施策や事業の推進方向などが示されています。

【参照】

資料6「いただきます。地元産」プラン(改定)中間案」

2. 木津川市の現状と課題

(1) 現状

(平成22年5月1日現在)

■木津学校給食センター（昭和63年2月竣工）

調理能力：1日5,000食（副食）1日2,500食（米飯）

調理方式：フルドライシステム

実施校：小学校5校、中学校2校、幼稚園3園（週約3回）

実施食数：4,086食

給食費：小学校1食210円（月額3,500円で徴収、精算）

中学校1食240円（月額3,800円で徴収、精算）

幼稚園 主菜・副菜のみ（実費を毎月徴収）

米 飯：週3.5回（うち1回は委託）

職員数：合計29名

所長1名、所長補佐1名、事務兼運転手（嘱託）1名

栄養教諭（府職員）1名、調理員（嘱託）11名

臨時職員11名、

配送車運転業務委託 従業者3名

現 状：食数が多く全ての炊飯をセンターで行えないため、週1回は委託している。また、主菜・副菜に関しても加工品に頼らざるをえない部分が多く、一食あたりの単価が高価になる。デザートやくだものの回数を減らし、手作りの物を少しだが増やすなど、工夫しているが、栄養量を満たせていない。施設が狭く、調理器具も充実していないため使用できる食材、献立が限られてしまう。アレルギーについては、既製品での代替え提供、パンの代わりにご飯提供など、施設で出来る範囲の対応を進めている。炊飯を委託している費用の軽減、調理器具の充実を図る必要がある。

■山城学校給食センター（平成14年3月竣工）

調理能力：1日1,000食（副食）1日2,400食（米飯）

調理方式：フルドライシステム

実施校：小学校3校、中学校1校

実施食数：783食

給食費：小学校1食210円（月額3,500円で徴収、精算）

中学校1食230円（月額3,800円で徴収、精算）

米 飯：週3.5回

職員数：合計16名

主査1名、栄養教諭（府職員）1名

調理員（嘱託）4名、臨時職員5名

配送車運転業務委託 従業者 5名

現 状：以前は野菜のほとんどを給食会から購入していたが安い地元の

野菜の購入を増やした。小学校と中学校の栄養量の違いは約1.3倍だが、現状の20円差では難しい。
アレルギー対応については、可能な範囲の除去食を行っている。
希望者には原料配合表等、アレルギー専用の献立表を配布し、保護者、栄養教諭、養護教諭、担任で連携を図っている。
栄養量確保と献立内容の充実のため、品数の検討と食器の使い方
の工夫を図る必要がある。

■加茂学校給食センター（平成22年4月竣工）

調理能力：1日2,500食（副食）1日2,500食（米飯）
調理方式：フルドライシステム
実施校：中学校1校、小学校2校
実施食数：1,717食
給食費：小学校1食210円（月額3,500円で徴収、精算）
中学校1食240円（月額3,800円で徴収、精算）
米 飯：週3.5回
職員数：合計27名
主幹（加茂学校給食センター所長兼務）1名、
栄養士（府職員・市嘱託）2名
調理配送業務委託 従業者 24名
現 状：現在は特に問題はないが、来年度食数が増えると、食缶の保管庫、洗浄機、フライヤー、炊飯システムなど、規模的に不安な状況にある。
アレルギー食対応の専用調理ができるが、現在はまだ稼働していない。物資の値上がりにより給食内容を充実させるには今の給食費では厳しい。
アレルギー対応の早期開始や、来年度の食数増加への対応のため、委託業者との連携がさらに必要となる。

■自校方式

調理方式：ウェットシステム
実施校：小学校4校
実施食数：合計786食
加茂小学校436食、恭仁小学校64食
当尾小学校27食、南加茂台小学校259食
給食費：小学校3校
1食210円（月額3,500円で集金、精算）
加茂小学校
1食210円（月額3,490円で集金、精算）
米 飯：週3回
職員数：合計20名
加茂小学校 栄養教諭（府職員）1名。
調理員（市職員）2名、臨時職員7名

恭仁小学校 調理員（市職員） 1 名、臨時職員 1 名
 当尾小学校 調理員（市職員） 1 名
 南加茂台小学校 調理員（市職員） 2 名
 臨時職員 5 名

現 状：調理方式については、午前中はできるだけドライ運用している。
 安全・安心な食材確保に努め、手作りを基本に主食・主菜・副
 菜 またはデザートや果物の組み合わせで各校の実態に合わせて
 調理している。
 アレルギー児童への個別対応では、保護者・担任・養護教諭・
 栄養教諭・調理師で毎月打合せを行い、食材の配合割合とアレ
 ルギー食材の確認、調理方式及び配食方法を決定し代替え給食
 を実施している。代替え給食を提供できない場合は、自宅から
 調理済みのものを持参してもらっている。また、アレルギー対
 応のしょうゆ・味噌・マヨネーズなどの調味料も持参してもら
 っている。
 市の方針により、加茂学校給食センターからの給食提供が決定
 している。

表1

木津川市の学校給食実施状況について

(H22.5.1現在調査)

施 設 名	学 校 名	児童生 徒数 (人)	実施児 童生徒 数(人)	年間予 定回数 (回)	米飯給食		パン給 食	1食	集金 月額 (円)	平均月 額(円)	備 考
					自炊	委託					
木津学校給食センター (共同調理場)	木津幼稚園	249	229	100				109		991	副食のみで年中・年 長対象
	相楽幼稚園	147	127	100				109		991	〃
	高の原幼稚園	156	116	100				109		991	〃
	木津小学校(鹿背山分校)	435	435	180	2.5 回	1 回	1.5 回	210	3,500	3,442	共同調理場方式校
	相楽小学校	366	366	180	2.5 回	1 回	1.5 回	210	3,500	3,442	〃
	高の原小学校	426	422	180	2.5 回	1 回	1.5 回	210	3,500	3,442	〃
	木津川台小学校	672	671	180	2.5 回	1 回	1.5 回	210	3,500	3,442	〃
	相楽台小学校	265	263	180	2.5 回	1 回	1.5 回	210	3,500	3,442	〃
	木津中学校	624	624	166	2.5 回	1 回	1.5 回	240	3,800	3,629	〃
	木津第二中学校	571	570	164	2.5 回	1 回	1.5 回	240	3,800	3,585	〃
山城学校給食センター (共同調理場)	上粕小学校	191	191	180	3.5 回	0 回	1.5 回	210	3,500	3,442	〃
	棚倉小学校	311	311	180	3.5 回	0 回	1.5 回	210	3,500	3,442	〃
	山城中学校	222	222	179	3.5 回	0 回	1.5 回	230	3,800	3,749	〃
加茂学校給食センター (共同調理場)	梅美台小学校	543	543	180	3.5 回	0 回	1.5 回	210	3,500	3,442	〃
	州見台小学校	719	719	180	3.5 回	0 回	1.5 回	210	3,500	3,442	〃
	泉川中学校	327	326	174	3.5 回	0 回	1.5 回	240	3,800	3,804	〃
単独調理場	加茂小学校	404	403	180	3 回	0 回	2 回	210	3,490	3,442	単独調理方式校
	恭仁小学校	50	50	176	3 回	0 回	2 回	210	3,500	3,360	〃
	当尾小学校	19	19	178	3 回	0 回	2 回	210	3,500	3,398	〃
	南加茂台小学校	238	238	183	3 回	0 回	2 回	210	3,500	3,494	〃
計	20 校園	6,935	6,845								

表2

(H22.5.1現在)

アレルギー児童・生徒の状況

(単位:人)

学校名	アレルギー児童・生徒数	学校給食について				実施しているアレルギー対応食				
		弁当持参 (給食を 欠食)	献立によ り弁当を 持参	食べられ るものだ け食べる	牛乳欠食	除去食				代替食
						乳	乳以外	乳と乳以 外	計	
木津小学校	9	1	1	4	5	4		1	5	
相楽小学校	15			2	3	3	2		5	
高の原小学校	23			23	9	8	2	1	11	
相楽台小学校	12		1	12	1		2	1	3	
木津川台小学校	11	1	3	8	3	1	1	2	4	
木津中学校	22	1		22	4	1		1	2	
木津第二中学校	7		4	7	2	2			2	
木津幼稚園	6	1		3	3					
相楽木津幼稚園	2		1	1						
高の原幼稚園	9				5					
木津センター計	116	4	10	82	35	19	7	6	32	
上粕小学校	15		2	4	2					
棚倉小学校	9		1	8			1		1	
山城中学校	9			9	1					
山城センター計	33		3	21	3		1		1	
梅美台小学校	14	1	4	9	2					
州見台小学校	23		11	9	6					
泉川中学校	23			23						
加茂センター計	60	1	15	41	8					
加茂小学校	20		2		6		8	3	11	7
恭仁小学校	0									
当尾小学校	0									
南加茂台小学校	9				2		6	1	7	7
自校方式 4小学校計	29	0	2	0	8	0	14	4	18	14
合 計	238	5	30	144	54	19	22	10	51	14

注:学校給食については複数回答なので合計数とは合致しません。

表3
木津川市の使用食器等一覧

比較内容		木津学校給食センター		山城学校給食センター		加茂学校給食センター		自校方式4小学校	
食器	名称	用途	種類	用途	種類	用途	種類	用途	種類
	飯椀	ご飯	ポリプロピレン樹脂(PP)	ご飯	ポリエチレンフタレート樹脂(PEN)	ご飯	強化磁器	ご飯	強化磁器
	汁椀	汁物 おかず	ポリエチレンフタレート樹脂(PEN)	汁物 おかず	ポリエチレンフタレート樹脂(PEN)	汁物	強化磁器	汁物	強化磁器
	菜皿	—		パン	ポリエチレンフタレート樹脂(PEN)	パン	強化磁器	パン	強化磁器
	小皿	—		サラダ・付 き物等	ポリエチレンフタレート樹脂(PEN)	おかず等	強化磁器	おかず等	強化磁器
	仕切皿	パン・お かず	ポリプロピレン樹脂(PP)	—		—		—	
	カレー皿	—		—		—		—	
	食缶	—		—		—		—	
食缶	米飯缶	保温コンテナ(ホレコン)		保温コンテナ(SP-15D・10D・20D)		ステンレス製角型二重保温食缶		保温コンテナ(SP-15D・10D・20D)	
	汁缶	アルマイト製二重保温食缶 中蓋式段付		ステンレス製角型二重保温食缶		ステンレス製角型二重保温食缶		丸型一重食缶	
	天ぷら缶	アルマイト製天ぷらバット		ステンレス製角型二重保温食缶		ステンレス製角型二重保温食缶		天ぷらバット	
	和え物缶	(和え物なし)		ステンレス製角型二重保温食缶		ステンレス製角型二重保温・保冷食缶		ホール	
トレイ		FRP製 (繊維強化プラスチック)		FRP製 (繊維強化プラスチック)		FRP製 (繊維強化プラスチック)		FRP製 (繊維強化プラスチック)	
スプーンの管理 (施設側・個人)		施設側		施設側		施設側		施設側	
箸の管理 (施設側・個人)		個人(持参)		施設側		個人(持参)		施設側	

(2) 課題

ア、摂取基準による必要な栄養の確保について

学校給食栄養摂取基準の改定により、カルシウム・鉄・ビタミン類、マグネシウム、亜鉛等の栄養素を多く取る必要がある。特にカルシウムや鉄は日常の食事でも摂りにくいとされている。日常生活で不足しがちなカルシウム、鉄分、食物繊維等の栄養素を学校給食で確保するため、多様な食材を献立の中で使用していくことが望ましい。

表4

改定前の栄養摂取基準を100とした新旧栄養摂取基準比較(小学校) (単位:%)

	小学校(低)改定	小学校(中)改定	小学校(高)改定
エネルギー	96.6	102	105
たんぱく質	76.2	83	89
食塩	66.7	83	100
カルシウム	100	100	114
マグネシウム	116.7	114	138
鉄	100	100	133
亜鉛	100	100	150
ビタミンA	108.3	108	113
ビタミンB1	133.3	133.3	125
ビタミンB2	133.3	125	125
ビタミンC	100	115	104
食物繊維	100	92	93

改定前の栄養摂取基準を100とした新旧栄養摂取基準比較(小学校)

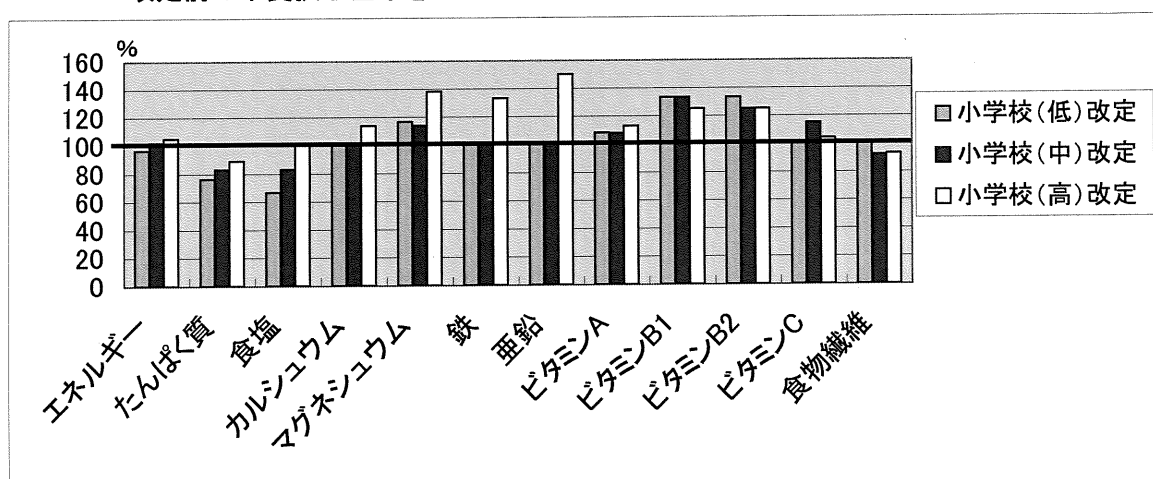


表5
平成22年度木津川市の小学生1人当たり平均摂取栄養量

共同調理場名 木津川市山城学校給食センター																	
1人当たり消費量				1人当たり平均摂取栄養量													
純使用量	購入量	購入金額	摂取量	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	
g	g	円	g	Kcal	g	%	g	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	
540.97	554.40	187.89	540.81	604.80	24.07	25.60	2.02	334.20	85.00	1.84	2.92	252.40	0.32	0.53	17.20	3.44	
摂取基準				8歳～9歳	660.00	20.00	25.00	2.50	350.00	80.00	3.00	2.00	140.00	0.40	0.50	23.00	6.00
摂取基準				10歳～11歳	770.00	25.00	25.00	3.00	480.00	110.00	4.00	3.00	170.00	0.50	0.50	26.00	6.50

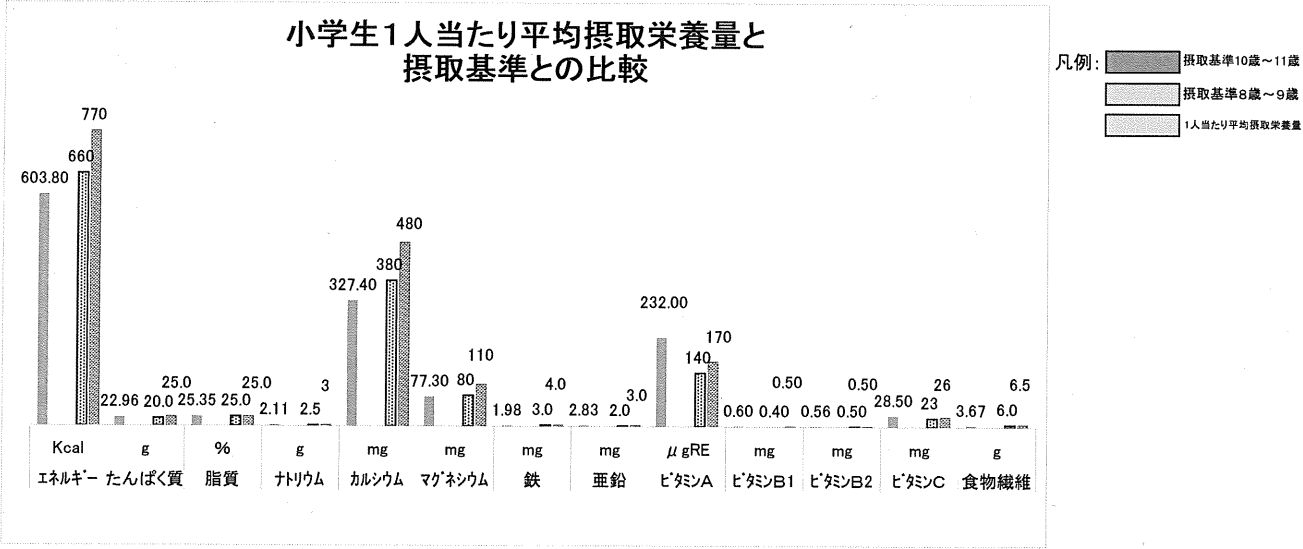
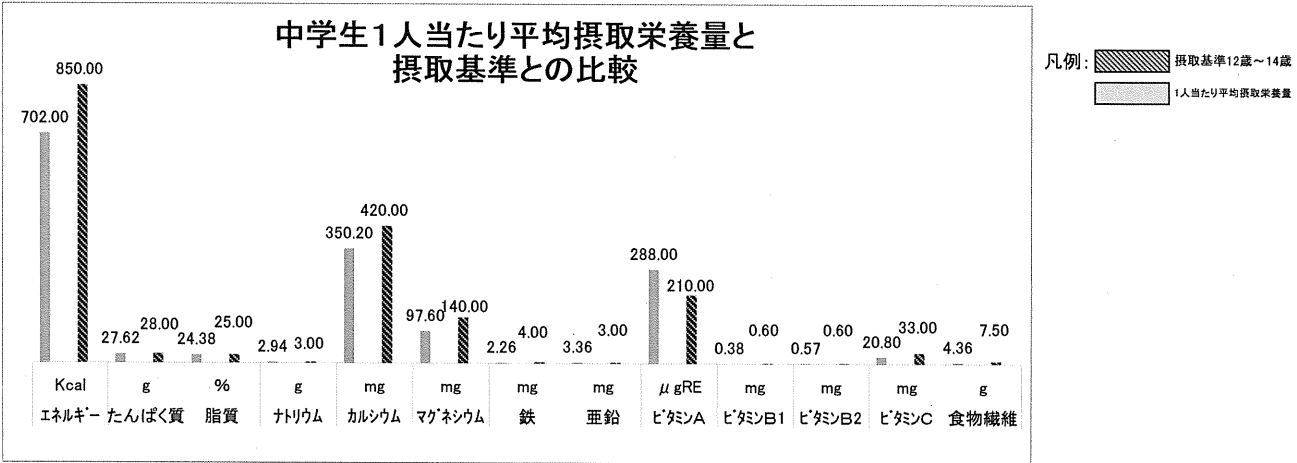


表6
平成22年度木津川市の中学生1人当たり平均摂取栄養量

共同調理場名 木津川市山城学校給食センター																
1人当たり消費量				1 人 当 た り 平 均 摂 取 栄 養 量												
純使用量	購入量	購入金額	摂取量	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
g	g	円	g	Kcal	g	%	g	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g
638.78	652.93	226.53	607.64	702.00	27.62	24.38	2.94	350.20	97.60	2.26	3.36	288.00	0.38	0.57	20.80	4.36
摂取基準 12歳～14歳				850.00	28.00	25.00	3.00	420.00	140.00	4.00	3.00	210.00	0.60	0.60	33.00	7.50



イ、給食費について

給食費については、使用食材のうち基本となるパン・米・牛乳の価格が、小麦粉及び乳製品の高騰から、給食費 210 円の約 60% をしめている。また、年々の物価の上昇や、台風や天候不順による野菜の高騰によりさらに給食費が逼迫してきている。そのため、牛肉・乳製品・海藻・魚・小魚類・果物の回数を減らすことで対応しているが、成長期の児童にとって必要なたんぱく質・カルシウム・鉄分・ビタミンC・食物繊維などの学校給食栄養摂取基準をみたすことが困難な状況であり、副食の水準の低下が懸念される。よって、栄養バランスの整ったより「おいしい・魅力ある給食」を目指し献立の充実を図れるよう給食費の値上げを検討していくことが望ましい。

学校給食の実施にあたっては、給食費に合わせ 1 食の単価を割り出し献立を立てるのではなく、成長期にある児童生徒の栄養を満たすことや、食事内容の向上や、食に関する指導の目標達成に向けた献立内容となる事が必要であり、そのためには適正な給食費を算定する必要がある。

表7
全国学校給食費調査結果

区 分		平成 20 年		平成 19 年		平成 18 年	
		給食回数	給食費月額	給食回数	給食費月額	給食回数	給食費月額
小学校	低学年	190 回	4,004 円	190 回	3,953 円	189 回	3,958 円
	中学年	190 回	4,022 円	190 回	3,971 円	189 回	3,976 円
	高学年	190 回	4,033 円	190 回	3,981 円	189 回	3,984 円
中学校		186 回	4,577 円	186 回	4,529 円	186 回	4,522 円

【文部科学省実施調査】

表8
パン・米・牛乳年度別単価比較

(単位:円)

		H19		H20		H21		H22		差額
		単価	税込み	単価	税込み	単価	税込み	単価	税込み	税込み
パン										
小学校	規格パン	40.90	42.94	44.40	46.62	44.15	46.35	44.46	46.68	4
	加工パン チーズ	55.55	58.32	65.83	69.12	62.95	66.09	64.41	67.63	9
	加工パン 黒糖	47.25	49.61	50.96	53.50	50.70	53.23	51.01	53.56	4
	加工パン 味付	44.08	46.28	47.80	50.19	47.81	50.20	48.06	50.46	4
	加工パン ハター	56.16	58.96	63.31	66.47	61.71	64.79	61.24	64.30	5
	加工パン シルク	46.84	49.18	50.51	53.03	50.87	53.41	51.18	53.73	5
	加工パン 米粉	56.61	59.44	60.15	63.15	59.41	62.38	59.87	62.86	3
中学校	規格パン	44.52	46.74	49.00	51.45	48.46	50.88	48.74	51.17	4
	加工パン チーズ	62.86	66.00	76.37	80.18	72.31	75.92	74.09	77.79	12
	加工パン 黒糖	51.82	54.41	56.56	59.38	56.02	58.82	56.26	59.07	5
	加工パン 味付	48.31	50.72	53.08	55.73	52.89	55.53	53.06	55.71	5
	加工パン ハター	62.43	65.55	71.74	75.32	69.40	72.87	68.57	71.99	6
	加工パン シルク	51.66	54.24	56.36	59.17	56.64	59.47	56.89	59.73	5
	加工パン 米粉	64.02	67.22	68.54	71.96	67.34	70.70	67.79	71.17	4
米穀										
	ブレンド米 1kg	314.00	329.70	307.00	322.35	327.00	343.35			14
	キヌヒカリ米 1kg							330.00	346.50	346.50
	JA京都やましろヒカリ1kg	336.00	352.80	328.00	344.40	329.00	345.45	334.00	350.70	-2
牛乳										
	牛乳 瓶	40.50	42.52	42.03	44.13	44.65	46.88	44.68	46.91	4
	牛乳 紙パック		0.00		0.00		0.00		0.00	0

米飯1食あたり単価

(単位:円)

		H19		H20		H21		H22		差額
		単価	税込み	単価	税込み	単価	税込み	単価	税込み	税込み
小学校										
	自炊米飯 小	24.56	25.78	26.16	27.46	26.4	27.72	26.4	27.72	2
	委託米飯 小	55.98	58.77	58.18	61.08	58.42	61.34	58.8	61.74	3
中学校										
	自炊米飯 中	30.70	32.23	32.70	34.33	33.00	34.65	33.00	34.65	2
	委託米飯 中	62.13	65.23	64.73	67.96	65.03	68.28	65.41	68.68	3

表9

1週間の献立における栄養価及び主食と副食の割合

■木津学校給食センター献立

平成22年	年月日	H22.6.14	H22.6.15	H22.6.16	H22.6.17	H22.6.18	平均	備考
	曜日	月	火	水	木	金		
	献立名	ご飯 牛乳 わかめスープ ビビンバ	ご飯 牛乳 ちゃんこ煮 黒豆がんもの煮つけ	ごはん 牛乳 豚汁 いわしの蒲焼き風	コッペパン 牛乳 荒挽きウイナー・ケチャップ マカロニのクリーム煮	ご飯 牛乳 ハヤシ ゆでとうもろこし		
小学校	エネルギー (Kcal)	608	611	609	654	646	625.6	栄養エネルギー 摂取基準660
	1食単価 (円)	179.7	165.46	179.49	242.24	231.58	199.69	
	主食(パン・米飯)	26.4	26.4	26.4	50.19	59.15	37.708	
	牛乳	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	
	副食	106.37	92.13	106.16	145.12	125.5	115.06	
	(割合)	59.19	55.68	59.15	59.91	54.19	57.62	
中学校	エネルギー (Kcal)	735	708	703	790	769	741	栄養エネルギー 摂取基準850
	1食単価 (円)	218.09	189.35	202.18	262.82	262.74	227.04	
	主食(パン・米飯)	33	33	33	54.47	65.76	43.846	
	牛乳	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	
	副食	138.16	109.42	122.25	161.42	150.05	136.26	
	(割合)	63.35	57.79	60.47	61.42	57.11	60.03	

■山城学校給食センター献立

平成22年	年月日	H22.6.14	H22.6.15	H22.6.16	H22.6.17	H22.6.18	平均	備考
	曜日	月	火	水	木	金		
	献立名	ご飯 牛乳 ワタンスープ 鶏肉とかシューナツツの炒め物	ご飯 牛乳 豆腐の生姜煮 さわらのごまみそ焼き	小型パン 牛乳 ごぼうサラダ クリームスープスパゲティ	ご飯 牛乳 ほうれん草と卵のスープ マーボーなす冷凍みかん	ご飯 牛乳 海苔香味ふりかけ ししゃも 豆腐とわかめの味噌汁 キャベツのゆかり和え		
小学校	エネルギー (Kcal)	640	664	575	578	567	604.8	栄養エネルギー 摂取基準660
	1食単価 (円)	181.97	197.35	207.67	191.17	161.3	187.89	
	主食(パン・米飯)	28.06	28.06	48.35	28.06	28.06	32.12	
	牛乳	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	
	副食	106.98	122.36	112.39	116.18	86.31	108.84	
	(割合)	58.79	62.00	54.12	60.77	53.51	57.84	
中学校	エネルギー (Kcal)	682	761	681	683	703	702	栄養エネルギー 摂取基準850
	1食単価 (円)	223.98	221.15	256.54	233.71	197.26	226.53	
	主食(パン・米飯)	38.58	38.58	50.75	38.58	38.58	41.014	
	牛乳	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	
	副食	138.47	135.64	158.86	148.2	111.75	138.58	
	(割合)	61.82	61.33	61.92	63.41	56.65	61.03	

■加茂小学校 献立

平成22年	年月日	H22.6.14	H22.6.15	H22.6.16	H22.6.17	H22.6.18	平均	備考
	曜日	月	火	水	木	金		
	献立名	ゆかりご飯 牛乳 かきたま汁 さばの味噌煮	コッペパン 牛乳 鶏照り焼き わかめスープ	かやくご飯 牛乳 豚汁 切り干し大根のごま和え	ミルクパン 牛乳 八宝菜 焼きぎょうざ	麦ご飯 牛乳 ハヤシチュー ヨーグルト和え		
小学校	エネルギー (Kcal)	562.1	402.52	554.7	671.04	638.35	565.742	栄養エネルギー 摂取基準660
	1食単価 (円)	185.47	174.66	164.78	227.63	213.19	193.15	
	主食(パン・米飯)	28.06	50.48	28.06	28.06	28.06	32.54	
	牛乳	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	46.93	
	副食	110.48	77.25	89.79	152.64	138.2	113.67	
	(割合)	59.57	44.23	54.49	67.06	64.82	58.03	

【参照】

資料7 「1週間の献立における栄養価及び主食と副食の割合」

平成20年度・平成21年度

ウ、安全安心な学校給食を保つための施策

物資調達については、原則として国内産食材の使用、食品添加物の可能な限りの抑制等、今後も安全な食材の使用を図られたい。施設の衛生管理、職員の健康管理等を今後も引き続き行われたい。アレルギー対応については、命にかかわる問題としてとらえ安全、安心を確保したうえでの実施を図るため、実施にあたっては、保護者、栄養教諭、養護教諭他、関係各位の連携が必要なため、関係者が協議し進める組織体制を整えられるよう、アレルギー検討委員会を組織されたい。

加茂学校給食センターにおいては、施設が整っていることから、市のアレルギー対応のモデルとして位置づけ慎重に進めていくのが望ましい。市全体のアレルギー対応はレベル4(代替食)を目標とされたい。

エ、学校給食を活用した食に関する指導の推進

生きた教材としての学校給食として、各校の「食に関する指導」との連携、また、安全安心な観点からも、地産地消の推進を図る必要があることから、旬の野菜や行事食等、子どもたちが献立を通じて、地元や食習慣を学び季節を感じられるよう今後も進められたい。

表10

食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備

対応は最適な対応レベルの組み合わせを考えて、実施してください。

【レベル1】	※すべての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供してください			
詳細な 献立表 対応	目 標	献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自で除去対応を行う		
	作業整備	1. 業者に原材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する		
		2. 資料をもとに、児童生徒毎に詳細な献立表（食材・食品ごとに除去すべき原因食品が分かるようにする）を毎月作成し保護者と学級担任に配布する		
		3. 最も誤食事故が起きやすい対応なので、特に学級担任は除去食物と給食内容を日々確認する		
【レベル2】	※レベル3及び4であっても、場合によってはレベル2対応をすることがあります			
一部弁当 対応	目 標	1. 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する 2. 原因食品を除いた適切な給食を提供する		
	作業整備	1. 学校の実状に応じて、持参した弁当の安全で衛生的な管理方法を定める		
		2. 詳細な献立表をもとに保護者と連携し、事前に弁当で代用するものを定める		
		3. 対応する献立について調理関係者や学級担任などへ食物アレルギー用献立表、作業工程表などの資料を作成し配布する		
		4. 担当者（栄養教諭／学校栄養職員、学校給食調理員、学級担任など）は給食内容を把握し、誤食事故がおきないように注意する		
【レベル3】	目 標	原因食品を除いた給食を提供する		
除去食対応	作業整備	1. 体制確立 ①普通食を基本に除去献立を作成し、作業分担取組、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し危機管理体制の充実を図る ②的確に除去ができ、混入がないように、学校給食調理員と綿密な打合せを行い危機管理と衛生管理体制の充実を図る ③配食、配膳、配送についての点検や管理等、各部署との連携調整を確認する ④対応する献立について、食物アレルギー用献立表などの資料を作成し、保護者や学級担任などへ配布する ⑤最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないように注意する		
		2. 人的措置 ①栄養教諭／学校栄養職員や調理従事員は食物アレルギー対応に取り組む為に研修を積み、資質の向上に努める ②除去食について、担当する栄養教諭／学校栄養職員や調理従事員を明確にする ③対応人数や対応食品が多い場合には、【レベル4】に準ずる整備が必要である		
		3. 物理的措置		
		作業ゾーン	区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしても良い（対応者が多くなければ90×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である） 移動調理台にIH調理器などを設置して対応する	
		機 器	シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器（IH、ガスコンロなど）・調理台・配膳台などを必要に応じて用意する	
		調 理 器 具	鍋・フライパン・ボール・菜箸・汁杓子などが必要である	
		そ の 他	個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具類と区別して保管する 共同調理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する	
		【レベル4】		
		※学校給食における対応としては最も望ましい対応		
		代替食対応	目 標	原因食品を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供する
作業整備	1. 体制確立 【レベル3】に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制を確立する			
	2. 人的措置 対応人数や食品が多い場合には、食物アレルギーに対応する栄養教諭／学校栄養職員や調理従事員を確保することが必要となる			
	3. 物理的措置			
	作業ゾーン		【レベル3】に加え、食材が絶対に混入しないように区画する	
	機 器		【レベル3】に加え、炊飯器・パン焼き器・オーブンレンジ・フードプロセッサー・冷凍冷蔵庫などが必要	
	調 理 器 具		【レベル3】に加え、中心温度計・まな板・包丁・ざる・計量カップ・計量スプーンなどが必要	
	そ の 他		【レベル3】に加え、移動調理台・専用の消毒保管庫・洗浄スペース・配食スペースを確保する	

「学校給食での食物アレルギー対応」 《「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」