

学校給食の現況

平成27（2015）年度

[平成27（2015）年5月1日現在]

兵庫県教育委員会

《 目 次 》

1 兵庫県の学校給食の概要	1
2 学校給食実施状況	
(1) 校種別実施状況	7
(2) 学校給食形態別実施状況（公立小・中学校） ..	7
(3) 設置者別実施状況	8
(4) 学校給食共同調理場（公立）	12
(5) 米飯給食実施状況（国・公・私立）	16
3 栄養教諭・学校栄養職員及び調理従事員	
(1) 栄養教諭・学校栄養職員等配置状況	18
(2) 調理従事員配置状況	19
4 栄養摂取状況	
(1) 小・中学校別平均栄養摂取状況	20
(2) 食材料の分類別平均摂取状況（食品構成表） ..	21
(3) 調理形態の分類による出現状況	22
5 食物アレルギー	
(1) 食物アレルギーを持つ児童生徒数	23
(2) 食物アレルギーの原因となる主な食品	23
(3) 食物アレルギーを持つ児童生徒への対応状況 ..	23
6 学校給食費	
(1) 設置者別校種別学校給食費（公立）	24
(2) 設置者別校種別学校給食費（国立・私立）	25
(3) 夜間定時制高等学校給食費（市立・県立）	25
(4) 特別支援学校給食費（市立・県立・国立）	26
7 学校給食用物資	
(1) 学校給食用牛乳	27
(2) 学校給食用パン	27
(3) 学校給食用米穀	28

1 兵庫県中学校給食の概要

1 : 小学校給食 (公立) P.7

小学校 766 校全校で完全給食を実施している。

2 : 中学校給食 (公立) P.7

中学校 347 校のうち 226 校 (65.1%) で完全給食を実施している。

完全給食の実施状況は、全国平均に対してかなり低く、地区ごとの状況は下記のとおりである。

<完全給食実施状況>

地 区	学 校 数			生 徒 数		
	総数	実施数	実施率	総数	実施数	実施率
神 戸	84	35	41.7%	36,064	12,408	34.4%
阪 神	81	43	53.1%	43,076	21,768	50.5%
播 磨 東	61	32	52.5%	28,199	10,126	35.9%
播 磨 西	68	65	95.6%	24,399	23,816	97.6%
但 馬	23	23	100.0%	4,705	4,705	100.0%
丹 波	12	12	100.0%	3,104	3,104	100.0%
淡 路	16	16	100.0%	3,641	3,641	100.0%
県 立	2	0	0.0%	420	0	0.0%
県 全 体	347	226	65.1%	143,608	79,568	55.4%
全国(平成 26.5.1 現在)	10,482	8,534	81.4%	3,520,730	2,662,518	75.6%

3 学校給食共同調理場 P.12-15

昭和 39 年度から学校給食共同調理場施設整備費に対する国庫補助制度が設けられたことにより、県内の共同調理場の施設整備が進み、本年 5 月 1 日現在において 57 施設が稼働している。

平成 9 年度から衛生管理の強化、徹底を図るために、ドライシステム化推進事業等の国庫補助制度が設けられ、衛生管理に配慮した調理施設設備の充実が図られており、現在 47 施設 (82.5%) がドライシステムを導入した施設である。

平成 18 年度からは安全安心な学校づくり交付金、平成 23 年度からは学校施設環境改善交付金となり、新増築、改築を対象に助成を受けることができる。平成 26 年度からは、アレルギー対策室も交付対象となった。今後も、この制度を有効に活用し、施設整備を図る必要がある。

4 : 米飯給食 P.16-17

昭和 51 年度に、食事内容の多様化を図り、米飯の正しい食習慣を身に付けさせること等を目的として、米飯給食が正式に導入された。平成元年度以降、完全給食実施校の全ての学校において実施されている。

学校給食用米穀については、平成元年から政府米に加えて、自主流通米が市町の実状に応じて供給できるようになった。平成 12 年度に国の値引き措置が廃止されている。

本県においては、平成 11 年度から学校給食を実施する全ての学校において県内産米を使用し、平成 19 年度に平均実施回数が週 3 回となった。

文部科学省の「学校における米飯給食の推進について」(平成 21 年 3 月 31 日付け 20 文科ス第 8023 号) の通知において、米飯給食には日本の伝統的な食生活の根幹である米飯の望ましい食習慣の形成や地域の食文化を通じた郷土への関心を深めることなどの教育的意義を有していると示され、週 3 回以上の実施を推進としている。米飯給食回数については、地域や学校の事情等により異なりはあるが、以上のような主旨を踏まえ、週 3 回未満の地域や学校においては週 3 回程度に、週 3 回以上の地域や学校においては、新たな目標を設定し、段階的な回数の増加が望まれる。

本通知においては、地場産物の活用推進の観点から、地場産の米や小麦を活用したパン給食など、地域の特性を踏まえた取組についても、新たな課題として示されている。

<本年度における地元産米を使用している市町 (36 市町) >

神戸市、川西市、三田市、猪名川町、篠山市、丹波市、明石市、加古川市、高砂市、西脇市、三木市、小野市、加西市、加東市、稲美町、播磨町、多可町、姫路市、神河町、市川町、福崎町、相生市、宍粟市、たつの市、赤穂市、太子町、上郡町、佐用町、豊岡市、養父市、朝来市、香美町、新温泉町、洲本市、淡路市、南あわじ市

※ 通年で使用されていない場合も含む

＜米飯給食実施回数の推移（児童生徒加重平均）：月1回以上の全校種 各年度5月1日現在、ただしH23は10月1日現在＞

年度		S56	H元	H11	H15	H17	H19	H21	H23	H24	H25	H26	H27
1週間当たりの平均実施回数	県	1.14	2.15	2.37	2.53 (0.02)	2.63 (0.07)	3.00 (0.05)	3.11 (0.06)	3.26 (0.08)	3.31 (0.08)	3.34 (0.08)	3.35 (0.07)	3.42 (0.06)
	全国	1.6	2.4	2.7	2.9	2.9	3.0	3.2	3.3	3.3	3.3	3.4	未集計

※ H15以降の（ ）は米粉パンの回数（外数）

5：学校給食関係職員 P.18-19

1 栄養教諭・学校栄養職員

昭和49年度に学校栄養職員は県費負担職員に移行し、さらに本県においては、平成19年度より栄養教諭を配置している。昭和49年度における県内の学校栄養職員の総数は108人であったが、平成27年5月1日現在では栄養教諭（臨時講師含む）が361人、学校栄養職員（市町教育委員会栄養士含む）が83人となっている。

＜栄養教諭・学校栄養職員の役割＞

（平成20年1月17日中央教育審議会答申「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体として取組を進めるための方策について」より抜粋）

食に関する子どもの健康問題の深刻化に伴い、学校給食の栄養管理や衛生管理などの職務を行う学校栄養職員による担任教諭等の行う教科指導や給食指導への専門的立場からの協力が行われてきた。しかしながら、学校栄養職員が食に関する指導を行うために必要な専門性は制度的に担保されていなかったため、児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる職員として平成16年度に栄養教諭制度が創設された。栄養教諭は、学校における食育の要として重要な役割を担っており、各都道府県において配置が進んでいる。

栄養教諭は、学校給食の管理のほか、

- ① 他の教職員と連携・調整し、食に関する指導の全体計画の策定など、学校全体での取組に企画立案段階から中心的に携わるとともに、啓発活動や保護者への助言等、家庭や地域との連携を図るなど、学校の内外を通じ、食に関する指導のコーディネーターとしての役割を果たすこと
- ② 給食の時間をはじめとする特別活動、関連する各教科などにおいて、学級担任や教科担任と連携しながら、食に関する指導を行うこと
- ③ 学級担任、養護教諭、学校医などと連携しつつ、肥満傾向、過度の痩身、偏食傾向の子どもや食物アレルギーを持つ子どもへの個別的な指導を行うこと

など、学校における食育推進の中核的な役割を担っている。

2 調理従事員

常勤及び非常勤の構成比率の推移は下表のとおりである。各調理場においては、調理従事員に対し、衛生に関する意識の高揚及び調理技術の向上並びに労働安全衛生対策に、一層の配慮を行う必要がある。

単位：%

区分	S61	H4	H6	H8	H10	H12	H14	H16	H18	H20	H22	H24	H25	H26	H27
常勤	78.5	76.4	74.6	73.3	72.8	69.3	65.4	59.4	68.0	60.3	54.7	50.9	50.3	53.7	53.2
非常勤	21.5	23.6	25.4	26.7	27.2	30.7	34.6	40.6	32.0	39.7	45.3	49.1	49.7	46.3	46.8

6：学校給食における食事内容の充実等について P.20-22

学校給食法第10条において、児童又は生徒に対する食に関する指導については、学校給食を活用し、①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食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導、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を行うことと示されている。また、それらの指導に当たっては、地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めることとされている。

さらに、同法第8条において、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めることが規定されており、「学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号）」として公布されている。また、学校給食摂取基準は、「学校給食実施基準の一部改正について（平成25年1月30日付け24文科ス第494号）」で告示され、栄養量を始めとして、食品構成、食器具、喫食の場所等においても充実を図ることと示されているため、栄養管理はもちろんのこと、食に関する指導の生きた教材としてふさわしい学校給食の提供が望まれる。

<学校給食の食事内容の充実等について>

（平成25年1月30日付け24文科ス第494号文部科学省スポーツ・青少年局長通知「学校給食実施基準の一部改正について」より抜粋）

- (1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。
 - 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こと。
 - 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こと。
 - ③ 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒等が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること。
 - ④ 児童生徒等が学校給食を通して、日常または将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
 - ⑤ 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り個々の児童生徒等の状況に応じた対応に努めること。～後略～
- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、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すること。
 - ① 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
 - ② 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。
 - ③ 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。
- (3) ～略～
- (4) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、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に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- (5) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。～後略～

1 栄養摂取状況 P.20

食事摂取基準の観点から、充足率は求めず、調査対象校及び対象日の栄養摂取状況について平均値、中央値、標準偏差で表している。

小学校では、エネルギーについては、基準に近いあたりに分布している。たんぱく質については、基準より高めであるが、ほぼ範囲内に分布している。

中学校では、エネルギーについては、基準より低めに分布している日数が多い。たんぱく質については基準より高めであるが、ほぼ範囲内に分布している。

小学校、中学校とも脂肪エネルギー比については、平均値、中央値とも基準の範囲内にはおさまっている。小学校については、ほぼ正規分布しているが、中学校については、かなりのばらつきが見られる。基準の上限（30%）を超える日数が小学校で33.4%にのぼり、小・中学校ともに40%を超えている日もある。脂質のとりすぎについては、注意が必要である。

食塩相当量については、小学校で33.4%、中学校で37.5%の日において基準を超えている。過剰摂取に注意が必要である。

カルシウムについては、小学校、中学校とも平均値、中央値ともに基準値を下回り、特に中学校では、基準値に達している日数2日のみである。

学校給食摂取基準は厚生労働省の食事摂取基準を参考に策定されている。以前の所要量から摂取基準となり、1つの数値に縛られることなく、柔軟な献立作成をすることが可能になったと言えるが、

日々の給食における栄養価については基準を目安にし、できるだけばらつきを少なくする配慮が必要である。

「学校給食摂取基準」は、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（2010年版）」と、文部科学省が平成19年度に実施した「児童生徒の食生活等の実態調査」や独立行政法人日本スポーツ振興センターが行った「平成19年度児童生徒の食事状況等調査」の結果を勘案して望ましい栄養量を算出している。従って、本基準は児童生徒等の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるため、適用にあたっては個々の児童生徒等の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用することとされている。

2 食材料の分類別平均摂取状況（食品構成表） P.21

文部科学省が示す標準食品構成表と比較すると小学校では、食物繊維の摂取源（豆類、種実類、その他の野菜、果物類、きのこ類、藻類等）となる食品、カルシウムの摂取源（藻類、小魚類）となる食品の摂取が少なく、中学校では、これらに加えて芋類、豆製品類、の摂取が少ない。その反面、肉類の摂取が多くなっている。食品の摂取状況と栄養摂取状況は関連があるので、食品の選択には偏りがないことが望まれる。

3 調理形態の分類による出現状況 P.22

平成26年度の調査対象校では、小学校で米飯週3.6回、小麦粉製品週1.4回、中学校で米飯週4.0回、小麦粉製品週1.0回であった。副菜では、汁物、煮物、和え物の出現率が比較的高くなっている。平成8年度以降は、衛生面に配慮し、加熱調理を施さない生野菜の提供は少ない。

7：学校給食における地場産物活用状況〔平成26年度実績〕

平成18年3月に策定された国の食育推進基本計画では、学校給食における地場産物の使用割合（食材数ベース）を平成22年度までに30%とするという数値目標が定められていたが、目標値に達しなかったため、第2次の計画においても平成27年度までに30%の数値目標となっている。本県においては、平成21年度実績で目標の30%に達成したところであるが、26年度実績は下記のとおり下回っている。また、第2次食育推進計画は、平成25年12月に一部改訂され、新たに学校給食における国産の食材を使用する割合（食材数ベース）について、平成27年度までに80%以上とすることを目指すこととなった。

＜学校給食における地場産物活用の意義

（「学校給食における地場産物活用事例集」（文部科学省発行）より抜粋）＞

学校給食に地場産物を活用することは、児童生徒に地域の産業や文化に関心を持たせたり、地域において農業等に従事している方々に感謝の気持ちを抱かせるなどの教育的効果があります。加えて、顔の見える生産者により供給される食材は安全性が高いと言われています。

このため、今後、学校における食育を推進する上で学校給食において積極的に地場産物を活用し、それらを生きた教材として用いて指導を行うことが有意義であると考えられます。

＜地域における地場産物活用状況〔調査期間 平成26年6月16～20日、11月10～14日〕＞

単位：％

	県内産		国内産	輸入
		うち地域産		
神戸	30.6	12.6	45.9	23.5
阪神	20.5	1.7	60.7	18.8
播磨東	29.9	11.6	51.6	18.5
播磨西	32.8	17.6	52.2	15.0
但馬	36.6	20.6	52.0	11.4
丹波	30.8	17.3	55.1	14.1
淡路	36.2	19.8	49.8	14.0
県全体	29.7	12.7	53.6	16.7

《取組事例の一部》

【神戸市】

こうべ旬菜（神戸市内で生産される人と環境の安全に配慮して栽培された野菜）や神戸市内産野菜をできるだけ使用。

神戸市内でとれたぶどうを使った「ゼリー」、神戸市内でとれたキャベツの入った「ミンチカツ」、じゃがいもの入った「コロッケ」を使用。〔業者製造〕須磨・垂水でとれたのりを使った「つくだに」「味つけのり」を使用。〔業者製造〕

神戸市産の規格外の野菜を活用した加工品を開発し、給食に提供。（神戸たまねぎミンチカツ）

- 【川西市】 川西市内産のいちじくを使用した「いちじくジャム」や川西市内産のレモンを使用した「レモンソース」等を調整。市内生産農家が栽培したたまねぎ、さといも、ねぎ、じゃがいもを使用。
- 【西脇市】 市内産の金ごまと黒田庄和牛を学校給食で使用。
- 【小野市】 小野市内の授産施設で収穫したじゃがいもを使ったコロッケを使用。
- 【加西市】 市内にある神戸大学農場で収穫した平種なし柿(10月)を使用。
加西産の大根、人参、キャベツ、さつまいも、白菜、葱等を使用。
- 【加東市】 加東市産の桃を使用して加工した「桃ジャム」、加東市産「山田錦」の米粉を1割配合した「伝の助うどん」、加東市産の桃を使用して加工した「ももゼリー」、加東市産のじゃがいも(男爵)と玉葱を使った「加東市産コロッケ」、加東市産のキャベツを使った「鶏つくね」を使用。
- 【姫路市】 地元産のチヌ、すずき、殻つきえび、かえりちりめん、いかなごのくぎ煮等を使用。
- 【神河町】 地域でとれた鹿肉を利用。
地域産の大豆を使った「大豆ひき割りごはん」、地域産のまこもたけを使った「混ぜごはん」の実施。地域でとれた鹿肉を利用。
- 【福崎町】 もち麦精麦を8%配合したもち麦ご飯、もち麦粉を10%配合したコッペパンを使用。
特産物のもちむぎ麺を、冷やしもちむぎ麺として年1回提供。もち麦粉を使ったデザートを使用。
地元産の夏野菜を使った夏野菜カレーを実施。
- 【上郡町】 地域産のモロヘイヤを使った「モロヘイヤふりかけ」、「モロどん」、地域産のしいたけを使った「スライス干しいたけ」、地域産のイカナゴを使った「イカナゴのくぎ煮」を使用。地元高校の生徒が育てた豚肉を使用。
- 【新温泉町】 地元の生産組合で製造した地元産のもち米を使用した「栃もち」を使用。地元の漁協から、ホタルイカとハタハタ(春)、セコガニと赤イカ(秋)を無償提供してもらい使用。
- 【養父市】 養父市産の野菜を使用したメニューを考案し実施。
- 【豊岡市】 地場産の「コノウトリ大豆」で作った豆腐を使用。
- 【朝来市】 特産品の岩津ねぎを使用。
- 【香美町】 町内で水揚げされたニギスを使用。
- 【丹波市】 市内の小学校で収穫したさつまいも、大根、こんにゃくを使用。
- 【洲本市】 市内産なたね油を使った「かき揚げ」を献立に入れている。
- 【9市町】 地域産の大豆や米でつくった味噌を給食で使用している。
(三木市、小野市、加西市、赤穂市、宍粟市、太子町、篠山市、丹波市、朝来市)
- 【4市町】 地域産の米を米粉パンに使用。(加西市、神河町、篠山市、赤穂市)

8：学校給食費 P.24~26

<学校給食費の年次推移(各年度5月1日現在、ただしH23は10月1日現在)> ※学校加重平均

区 分	小学校			中学校	対前年比〔小学校中学年〕(%)	
	低学年	中学年	高学年			
H23	月額 (円)	3,899	3,905	3,905	4,426	—
	1食単価 (円)	233.96	233.99	234.03	270.22	
	給食回数 (回)	184	184	184	180	
H24	月額 (円)	3,898	3,901	3,908	4,423	99.9
	1食単価 (円)	233.99	233.83	234.24	269.80	
	給食回数 (回)	184	184	184	180	
H25	月額 (円)	3,919	3,923	3,925	4,470	100.1
	1食単価 (円)	234.13	234.02	234.12	269.83	
	給食回数 (回)	184	184	184	182	
H26	月額 (円)	3,974	3,977	3,978	4,526	101.4
	1食単価 (円)	237.34	237.25	237.31	273.20	
	給食回数 (回)	184	184	184	182	
H27	月額 (円)	3,998	4,002	4,003	4,611	101.1
	1食単価 (円)	239.72	239.83	239.93	277.20	
	給食回数 (回)	184	184	184	183	

9: 学校給食業務の外部委託状況(参考)

完全給食を実施する公立小・中・特別支援学校・夜間定時制高等学校(1,042校)において、学校給食業務を外部(民間または他の団体)へ委託しているのは以下の表のとおりである。1,042校の内、78校(市立72校、県立6校)は全ての業務において外部(民間または所在地の自治体)へ委託している。

委託業務区分	H26		H27		全国 (26.5.1)
	学校数	%	学校数	%	百分比
調理業務	163	16.8	159	16.4	41.3
運搬	317	32.6	335	34.8	43.9
物資購入管理	263	27.1	259	26.9	9.2
食器洗浄	163	16.8	159	16.5	39.3
ボイラー管理	85	8.7	76	7.9	21.8
その他の業務	178	18.3	181	18.8	—

※ 全ての業務において全面委託をしている学校数を除く。

【調理業務の委託の内訳】

神戸市 : 共同調理場 2場(小学校24校)
 尼崎市 : 小学校 30校
 明石市 : 小学校 13校、特別支援学校 1校
 加古川市 : 小学校 14校、特別支援学校 1校、共同調理場 1場(小学校3校、中学校1校)
 高砂市 : 小学校 9校
 三木市 : 小学校 4校、共同調理場 6場(小学校9校、中学校6校)
 姫路市 : 共同調理場 1場(小学校2校)
 太子町 : 共同調理場 1場(小学校4校、中学校2校)
 上郡町 : 共同調理場 1場(小学校3校)
 丹波市 : 共同調理場 1場(小学校10校、中学校3校)
 洲本市 : 共同調理場 2場(小学校13校、中学校5校)
 県立 : 定時制高校 1校、特別支援学校5校

【全ての業務の委託】 78校

神戸市 : 中学校 33校、夜間中学校 2校
 尼崎市 : 夜間定時制高等学校 3校
 播磨町 : 中学校 2校
 姫路市 : 中学校 29校
 たつの市 : 中学校 3校
 県立 : 特別支援学校6校(三田市、丹波市、多可町、赤穂市、豊岡市、香美町へ委託)