１　町田市立小中学校の給食費の現状

（１）町田市立小中学校の給食費(1 食あたり単価・月額給食費)の推移

(1997 年度～2013 年度)

年度	小学校										中学校（選択制･ランチボックス形式を 2005 年から開始）		
	低学年		中学年		高学年		年間実施回数	武蔵岡中※			一食単価	月額給食費	年間実施回数
	一食単価	月額給食費	一食単価	月額給食費	一食単価	月額給食費		一食単価	月額給食費	年間実施回数			
1997	200 円	3400 円	210 円	3500 円	220 円	3700 円	185 回						
1998	215 円	3600 円	225 円	3800 円	240 円	4000 円	185 回						
2005	215 円	3600 円	225 円	3800 円	240 円	4000 円	185 回	300 円	単価×回数	165 回	300 円	単価×回数	165 回
2012	215 円	3600 円	225 円	3800 円	240 円	4000 円	185 回	300 円	4650 円	165 回	300 円	単価×回数	165 回
2013	230 円	.3931 円	245 円	4187 円	265 円	4529 円	188 回	310 円	4650 円	165 回	310 円	単価×回数	165 回

※2005 年から中学校（選択制・ランチボックス形式）給食を開始。2012 年から小中一貫校となり、自校式にて給食提供開始。令和 2 年から公会計制度導入により、現在の給食回数は小学校と同数程度となっています。

資料１

（２）給食費の収支

ア　小学校（２０２１年度）

収入　（円）

保護者負担※1	公費負担※2	計
931,115,780	128,066,881	1,059,182,661

支出※3　（円）

材料費	消耗品費	燃料費等	委託料（調理業務委託料除く）	備品購入費等	施設整備費※4	人件費（調理業務委託料含む）	計
1,071,077,521	21,919,000	66,387,222	40,690,000	1,095,000	21,850,000	1,101,966,820	2,324,985,563

イ　中学校【選択制・ランチボックス形式】（２０２１年度）

収入　（円）

保護者負担	公費負担※2	計
47,650,160	16,602,300	64,252,460

支出※3　（円）

材料費	消耗品費等	委託料（事業業務委託料含む）	施設整備費※4	人件費（事業業務委託料含む）	計
64,569,000	1,958,000	21,574,000	354,000	98,981,000	187,436,000

※1　徴収率　99.38%（2022 年 5 月 31 日時点）

※2　生活保護費・就学援助費・就学奨励費の合計。

※3　給食に係る電気・水道代は算出することが困難なため含めておりません。

※4　修繕費のみの計上となります。

ウ　中学校【給食センター】（想定）

①ＰＦＩ方式による給食センター運営

事業期間２０２３年４月から２０４０年３月まで

（円）

エリア	費用 （食材料費は除く）	2024 年度	2025 年度	2026 年度～1 ヶ年分	総事業費
町田忠生小山 （2025 年 1 学期開始）	施設整備費等	1,682,453,000	69,808,000	69,808,000	2,729,573,000
	維持管理費・運営費	–	246,752,000	246,752,000	3,701,280,000
南 （2025 年 2 学期開始）	施設整備費等	–	1,687,061,000	62,560,000	2,562,901,000
	維持管理費・運営費	–	142,835,000	214,253,000	3,142,378,000
計		1,682,453,000	2,146,456,000	593,373,000	12,136,132,000

②リース方式等により給食センター運営

事業期間２０２３年４月から２０３５年７月まで

（円）

エリア	費用 （食材料費は除く）	2024 年度	2025 年度	2026 年度～1 ヶ年分	総事業費
鶴川 （2024 年 3 学期開始）	リース事業費（施設整備費・維持管理費等）	82,575,000	165,150,000	165,150,000	1,816,650,000
	調理配送業務委託料	36,097,000	108,291,000	108,291,000	1,155,104,000
	運営費	15,254,000	45,763,000	45,763,000	488,138,000
計		158,337,000	354,210,000	352,553,000	3,459,892,000

資料１

③ゆくのき学園からの配送による運営
事業期間２０２４年９月から２０４０年３月まで

（円）

エリア	費用 （食材料費は除く）	2024 年度	2025 年度	2026 年度～1 ヶ年分	総事業費
堺 （2024 年 2 学期開始）	運営費	24,411,000	35,006,000	33,349,000	526,303,000

■中学校給食に要する年間経費（食材料費は除く）

（円）

維持管理費・ 運営費※1	施設整備費等※2	人件費（調理配送業務 委託含む）	総額（見込）
540,117,000	297,518,000	108,291,000	945,926,000

※1　電気・水道・ガス代を含む。
※2　建設費・開業準備費を含む。

【価格調査年度別比較表】

資料2

	Kg あたりの単価(円)		指数(%)
	2012年	2022年	2012～2022
胚芽精米	419	464	1.11
白米	355	343	0.97
もち米	504	430	0.85
中華蒸麺	498	573	1.15
冷凍うどん	368	369	1.00
生パン粉	394	423	1.07
薄力粉	287	268	0.93
じゃが芋	236	324	1.37
さつま芋	420	346	0.82
里芋	548	727	1.33
こんにゃく	473	408	0.86
春雨	895	1,100	1.23
ごま	773	919	1.19
アーモンド	1,697	2,685	1.58
豆腐	358	429	1.20
生揚	605	659	1.09
みそ	471	458	0.97
油揚げ	1,486	1,520	1.02
きなこ	486	590	1.21
大豆	749	923	1.23
鮪油漬	1,199	1,284	1.07
いか	1,177	1,213	1.03
むきえび	1,363	1,825	1.34
鮭	1,315	2,205	1.68
さんま	1,290	2,182	1.69
さわら	1,566	2,232	1.43
いりこ	3,306	3,586	1.08
ししゃも	28	29	1.02
わかさぎ	13	13	0.98
ちりめん	4,319	4,888	1.13
焼ちくわ	982	872	0.89
さつまあげ	925	888	0.96
豚もも肉	843	1,055	1.25
豚ひき肉	750	934	1.25
鶏もも肉	877	1,016	1.16
鶏むね肉	543	561	1.03
鶏ひき肉	552	649	1.18
ハム	2,378	2,732	1.15
ウィンナー	1,502	1,891	1.26
ベーコン	2,209	2,665	1.21
鶏卵	356	435	1.22

	Kg あたりの単価(円)		指数(%)
	2012年	2022年	2012～2022
うずら卵	957	1,141	1.19
生クリーム	1,305	1,720	1.32
ヨーグルト	436	578	1.33
人参	258	302	1.17
ほうれん草	588	824	1.40
小松菜	476	560	1.18
いんげん	1,524	2,077	1.36
パセリ	2,400	2,392	1.00
にら	943	1,223	1.30
トマト	596	653	1.10
たまねぎ	170	327	1.92
きゃべつ	170	217	1.28
ごぼう	686	869	1.27
白菜	169	210	1.25
ホールコーン	536	655	1.22
レタス	434	421	0.97
長ねぎ	512	648	1.27
もやし	165	167	1.01
きゅうり	531	520	0.98
大根	174	232	1.33
しめじ	750	698	0.93
えのき	582	548	0.94
生わかめ	1,966	1,918	0.98
炊込わかめ	3,680	3,427	0.93
こんぶ	3,308	2,863	0.87
干ひじき	5,927	6,871	1.16
のり	8,193	9,661	1.18
みかん	605	814	1.34
その他の柑橘類	659	675	1.02
りんご	541	648	1.20
メロン各種平均	732	1,000	1.37
塩	329	297	0.90
酢	268	410	1.53
酒	658	467	0.71
みりん	667	869	1.30
ワイン	820	1,170	1.43
カレー粉	2,401	2,950	1.23
こしょう	3,258	4,400	1.35
煮干し	1,640	1,536	0.94
削り節	2,018	2,862	1.42

※ししゃも･わかさぎは1尾あたりの単価

（参考）令和4年度　東京都23区の学校給食費

資料３

※ 小学校中学年の1食あたり単価を基準に、金額の高い順に記載。

	区市町村	区分	1食あたり単価(円)				月額給食費(円)				年間予定給食回数(回)				給食費決定方式		給食費改定年度（直近）	給食費改定理由
			小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学校	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学校	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学校	小学校	中学校		
1	中野区	単独	258.00	278.00	298.00	339.00	4,621	4,979	5,337	6,040	197	197	197	196	一食単価	一食単価	2020	食材費高騰
2	豊島区	単独	258.00	277.00	297.00	340.00	4,550	4,885	5,238	5,780	194	194	194	187	一食単価	一食単価	※	※
3	杉並区	単独	258.00	277.00	297.00	335.00	4,574	4,910	5,265	5,756	195	195	195	189	一食単価	一食単価	2018	※
4	世田谷区	単独	244.00	272.00	294.00	337.00	4,170	4,649	5,025	5,637	188	188	188	184	一食単価	一食単価	※	※
		共同				313.00				5,236				184		一食単価	※	※
5	北区	単独	257.00	269.00	282.00	329.00	4,556	4,769	4,999	5,683	195	195	195	190	総価	総価	2020	食材費高騰・消費税増
6	墨田区	単独	239.85	268.20	299.38	324.50	4,230	4,730	5,280	5,605	194	194	194	190	総価	総価	2022	食材費高騰
7	目黒区	単独	247.00	267.00	289.00	333.00	4,401	4,782	5,097	5,691	196	197	194	188	一食単価	一食単価	2014	食材費高騰・消費税増
8	江東区	単独	227.70	266.75	305.25	341.00	4,140	4,850	5,550	5,890	200	200	200	190	総価	総価	2020	食材費高騰 学校給食摂取基準改
9	文京区	単独	240.00	265.00	290.00	335.00	4,167	4,601	5,035	5,512	191	191	191	181	一食単価	一食単価	※	※
10	渋谷区	単独	251.00	265.00	280.00	338.00	4,427	4,674	4,938	5,838	194	194	194	190	一食単価	一食単価	※	※
11	新宿区	単独	247.00	263.00	278.00	324.00	4,468	4,758	5,029	5,861	199	199	199	199	一食単価	一食単価	※	※
12	練馬区	単独	247.00	261.00	280.00	333.00	4,356	4,603	4,938	5,661	194	194	194	187	一食単価	一食単価	※	※
13	台東区	単独	239.58	260.42	281.25	318.92	4,182	4,545	4,909	5,364	192	192	192	185	総価	総価	※	※
14	千代田区	単独	235.00	260.00	285.00	330.00	4,059	4,491	4,871	5,760	190	190	188	192	一食単価	一食単価	※	※
15	品川区	単独	240.00	260.00	280.00	320.00	4,211	4,562	4,913	5,527	193	193	193	190	一食単価	一食単価	※	※
16	荒川区	単独	232.00	260.00	284.00	319.00	4,071	4,585	4,957	5,394	193	194	192	186	一食単価	一食単価	※	※
17	港区	単独	236.00	258.00	280.00	324.00	4,184	4,574	4,964	5,596	195	195	195	190	一食単価	一食単価	※	※
18	大田区	単独	233.68	256.48	282.12	319.84	4,100	4,500	4,950	5,350	193	193	193	184	総価	総価	2016	食材費高騰・消費税増
19	板橋区	単独	231.00	252.00	267.00	319.00	3,990	4,353	4,612	5,365	190	190	190	185	一食単価	一食単価	※	※
20	江戸川区	単独	229.64	249.48	269.33	309.27	4,050	4,400	4,750	5,370	194	194	194	191	総価	総価	2022	食材費高騰
21	葛飾区	単独	224.61	241.88	258.59	312.26	3,900	4,200	4,490	5,280	191	191	191	186	総価	総価	※	※
22	中央区	単独	229.40	241.37	254.48	283.59	4,025	4,235	4,465	4,950	193	193	193	192	総価	総価	2022	食材費高騰
23	足立区	単独	222.00	240.00	256.00	303.00	3,794	4,211	4,422	5,123	188	193	190	186	一食単価	一食単価	※	※
区部平均			**240.32**	**261.24**	**282.06**	**324.18**	**4,229**	**4,603**	**4,959**	**5,546**	**194**	**194**	**193**	**188**				

※給食費改定年度（直近）、給食費改定理由については、各区市町村ホームページ上で判明したものを示しています。

（参考）令和4年度　他県の学校給食費

	区市町村	区分	1食あたり単価(円)				月額給食費(円)				給食費改定年度（直近）	給食費改定理由
			小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学校	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学校		
1	相模原市	単独・共同	274.00	274.00	274.00	328.00	4,600	4,600	4,600	5,514	2020	食材費高騰
2	川崎市	単独・共同	271.00	271.00	271.00	319.00	4,600	4,600	4,600	4,700	2020	給食実施回数増
3	横浜市	単独	269.00	269.00	269.00	330.00	4,600	4,600	4,600	5,100	2018	食材費高騰
4	さいたま市	単独	260.00	260.00	260.00	317.00	4,380	4,380	4,380	5,130	2020	食材費高騰

	区市町村	区分	1食あたり単価(円)				月額給食費(円)				給食費改定年度（直近）	給食費改定理由
				小学校1～3年	小学校4～6年	中学校		小学校1～3年	小学校4～6年	中学校		
1	千葉市	単独・共同		270.00	288.00	320.00		5,400	5,760	6,400	2019	食材費高騰

資料４

町田市立学校の学校給食について

児童生徒に「安全・安心・おいしい給食」を提供するために

１　学校給食とは

学校給食は、学校給食法に基づき実施され、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものです。

２　町田市の学校給食で大切にしていくこと

町田市では、子どもたちの感覚・感性に響く学校給食によって、将来にわたり、楽しく豊かな食生活に基づいた健やかな暮らしを営んでいくことができる素地を形成していくことを目指します。

▼町田市の学校給食が大切にするキーワード

「美しく味良く」…”見た目、味、香り、食感、音”を感じながら「美味しさ」の本質を知る
「温もり」…つくり手の”込めた思い”を感じられる食、つながりを生み出す食
「四季を愉しむ」…旬の年中行事、食の文化、地域色に触れながら、彩りあふれた食の愉しみを学ぶ

～まちだの中学校給食センター計画より～

３　町田市の学校給食の献立ができるまで

献立は、食に関する指導や給食内容の充実を図ることを目指し、旬の食材や地場産物の活用等を考慮し、町田市標準献立を参考に小学校 42 校においては、栄養教諭及び学校栄養職員が各学校の実態（地域性や喫食状況）に合わせた献立を１ヶ月ごと作成しています。

中学校給食では、教育委員会の栄養士が１ヶ月ごと献立を作成しています。

＜献立作成の基本的な考え方＞

●学校給食の栄養管理

町田市の学校給食では、文部科学省の「学校給食摂取基準」【別紙参照】を満たすよう献立作成を行います。学校給食摂取基準は、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準」を参考とし、その考えを踏まえるとともに、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です。具体的には、家庭での食事で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で補うなどの工夫が行われています。

１日に必要な栄養の約 3 分の１が摂れるよう、また、成長期に大切な栄養である「カルシウム」は 1 日に必要な栄養の約２分の１を摂れるよう献立の工夫をします。

●献立内容

主食、主菜、副菜、汁物、牛乳を基本とし、献立作成を行います。主食は週４回の米飯、その他をパン、麺類を組み合わせます。主食に合わせて、魚、肉、卵、大豆製品などを使用した主菜を考えます。また、彩り、味、調理法などを考えながら、献立を組み合わせます。

・旬の食材を取り入れ、季節感のある献立
・行事食や郷土料理を取り入れ、食文化を体感・理解できる献立
・多様な食品を適切に組み合わせて、各栄養素をバランスよく摂取しつつ、様々な食に触れることができるような献立
・いろいろな食体験を積むことができ、給食が楽しめるような献立
・薄味を心がけ、素材の味を活かした献立
・加工品を極力使用せず、手作りのおいしさを伝える献立

●学校給食の衛生管理

学校給食の衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」（学校給食法第９条）に基づき、安全で衛生的な給食提供に努めています。

作業工程及び作業動線を考慮し、時間内に提供できる献立を作成します。

●安全な食材の選択

食材の選択については、「町田市立小学校給食食材購入基準」及び「町田市立中学校給食食材購入等基準」に従い行います。

・給食食材は、旬のものを取り入れ、基本的に国内産及び<u>地場農産物</u>を使用するように努めます。
・食材の調達についは、<u>市内業者の物資を優先的</u>に発注すること、価格だけでなく、品質、内容を複数の業者で比較検討し、よりよい給食用物資の調達を各小学校で行います。

※<u>下線部分</u>は、小学校給食のみの内容です。

２文科初第１６８４号
令和３年２月１２日

各都道府県教育委員会教育長
各指定都市教育委員会教育長
各都道府県知事
附属学校を置く各国公立大学法人学長　　殿
小学校を設置する学校設置会社を
所轄する構造改革特別区法第１２条１項
の認定を受けた地方公共団体の長

文部科学省初等中等教育局長
瀧　本　　寛

（公印省略）

学校給食実施基準の一部改正について（通知）

学校給食の適切な実施については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところですが、この度、学校給食法（昭和２９年法律第１６０号。以下「法」という。）第８条第１項の規定に基づき、児童又は生徒１人１回当たりの学校給食摂取基準（以下「学校給食摂取基準」という。）を改正する学校給食実施基準（平成２１年文部科学省告示第６１号。以下「本基準」という。）の一部改正について、令和３年２月１２日に告示され、令和３年４月１日から施行されます。

学校給食摂取基準の概要等については、下記のとおりですので、法第８条の趣旨を踏まえ、本基準に照らした適切な学校給食の実施をお願いします。

なお、各都道府県教育委員会教育長におかれては、域内の市区町村教育委員会及び所管の学校に対して、各指定都市教育委員会教育長におかれては、所管の学校に対して、各都道府県知事におかれては、所轄の学校法人及び学校に対して、国公立大学法人学長におかれては、附属学校に対して、構造改革特別区域法（平成１４年法律第１８９号）第１２条第１項の認定を受けた地方公共団体におかれては、所轄の学校設置会社及び学校に対して周知を図るとともに、適切な対応が図られるよう配慮願います。

記

1　学校給食摂取基準の概要

（１）「学校給食摂取基準」については、別表にそれぞれ掲げる基準によること。

（２）「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準（以下「食事摂取基準」という。）（２０２０年版）」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、厚生労働科学研究費補助金により行われた循環器疾患・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」（以下「食事状況調査」という。）及び「食事状況調査」の調査結果より算出した、小学３年生、５年生及び中学２年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量（以下「昼食必要摂取量」という。）等を勘案し、児童又は生徒（以下「児童生徒」という。）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である。したがって、本基準は児童生徒の１人１回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

（３）「学校給食摂取基準」についての基本的な考え方は、本基準の一部改正に先立ち、文部科学省に設置した、学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議がとりまとめた「学校給食摂取基準の策定について（報告）」（令和２年１２月）を参照すること。

https://www.mext.go.jp/content/20201228-mxt_kenshoku-100003354_01.pdf

2　学校給食における食品構成について

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。また、これらを活用した食に関する指導や食事内容の充実を図ること。なお、多様な食品とは、食品群であれば、例えば、穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類などであり、また、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッペパン、うどん、中華めんなどである。

また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。

さらに、「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての

使用に配慮すること。

3　学校給食の食事内容の充実等について

（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、学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。

また、食に関する指導の全体計画と各教科等の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。

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　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」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、農林漁業体験等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。

④　我が国の伝統的食文化について興味・関心を持って学び、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、郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒がその歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組に資するよう配慮すること。また、地域の食文化等を学ぶ中で、世界の多様な食文化等の理解も深めることができるよう配慮すること。

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よう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。

⑥　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、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、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、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施に当たっては、公益財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」並びに文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考とすること。

（2）　献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし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） 学校給食に使用する食品については、食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）第１１条第１項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること。

（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。

（６） 給食の時間については、給食の準備から片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要であり、そのための必要となる適切な給食時間を確保すること。

（７） 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。

また、ナトリウム（食塩相当量）の摂取過剰や鉄の摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、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、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

４ 特別支援学校における食事内容の改善について

（１） 特別支援学校の児童生徒については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、「学校給食摂取基準」の適用に当たっては、児童生徒の個々の健康や生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用するとともに次の点に留意すること。

① 障害のある児童生徒が無理なく食べられるような献立及び調理について十分配慮すること。

② 食に関する指導の教材として、学校給食が障害に応じた効果的な教材となるよう創意工夫に努めること。

（２） 特別支援学校における児童生徒に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

５　従前の通知の廃止

「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（平成３０年７月３１日付け３０文科初第６４３号）については、廃止すること。

【本件連絡先】
文部科学省初等中等教育局
学校健康教育課学校給食係
TEL：03-5253-4111(内線 2694)

【参考】別表（第四条関係）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区　　　分	基　準　値			
	児童（６歳～７歳）の場合	児童（８歳～９歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の13％～20％			
脂　質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の20％～30％			
ナトリウム（食塩相当量）（g）	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄（mg）	2	3	3.5	4.5
ビタミンＡ（μgRAE）	160	200	240	300
ビタミンＢ$_1$（mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンＢ$_2$（mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンＣ（mg）	20	25	30	35
食物繊維（g）	4以上	4.5以上	5以上	7以上

（注）１　表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。
亜　鉛……児童（６歳～７歳）　2mg、児童（８歳～９歳）　2mg、
児童（10歳～11歳）　2mg、生徒（12歳～14歳）　3mg

２　この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

３　献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

標準献立から算出した単価

標準献立(※1)に、2022 年度最新の食材単価をかけ合わせて算出した場合、
学校給食摂取基準を満たす給食の平均１食あたり単価は、以下のとおりです。

一人分平均単価（単位： 円）

単価	小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学校
４月	262.29	291.44	320.58	378.87
５月	248.40	275.99	303.59	358.79
６月	254.98	283.31	311.64	368.30
７月	264.72	294.13	323.54	382.37
９月	270.30	300.34	330.37	390.44
１０月	277.73	308.59	339.45	401.17
１１月	270.15	300.17	330.18	390.22
１２月	264.47	293.86	323.24	382.02
１月	267.36	297.06	326.77	386.18
２月	252.30	280.33	308.36	364.43
３月	276.61	307.34	338.08	399.54
一人分 平均単価 （税抜）	264.48	293.87	323.25	382.03
一人分 平均単価 （税込）	285.64	317.38	349.11	412.59
現在の単価 （税込）	230	245	265	310
差額	+56	+72	+84	+103

※1 標準献立とは
学校給食摂取基準を満たす栄養価で、食品構成のバランスが良く、旬の食材や行事食、手作りメニューを取り入れた町田市小学校給食の献立の一例として、町田市立小学校の栄養士が共同で作成した献立です。

資料５（補足資料）

給食費を抑えるための工夫例

【飲料関係】

・牛乳を使う料理（クリームシチューやホワイトソースなど）の時の飲料は、飲用牛乳（200mｌで 53.73 円）ではなく乳酸飲料（ジョアで 47 円）などに変更する。

・町田市内で生産されている『ピュアミルク』（200mｌで 130 円）や飲むヨーグルト（120 円）は使用を控える。

【主食関係】

・お米は安い銘柄を選ぶ。

・おこわは、もち米１００％ではなく、うるち米を５０％程度加えて調理する。
（精白米　350 円/kg、もち米　450 円/kg）

・パンは単価の安いもの（食パンやコッペパンなど）を使用する。
パン 50ｇの価格は食パン 37.12 円、コッペパン 46.94 円、ミルクパン 55.96 円
（ソフトフランスパン 50ｇ　65.29 円、チョコチップパン 50ｇ　75.02 円）

【肉・魚関係】

・豚挽き肉料理は、豚肉１００％ではなく、鶏挽肉を半量使用する。
豚挽肉は 1,050 円/kg、鶏挽肉は 750 円/kg

・魚は切り身を小さくする。

・魚は価格を比較して種類を変更する。
メルルーサ 50ｇ　85 円　⇒　ホキ 50g　75 円
銀鮭 50g　125 円　⇒　鱒 50g　90 円
さば 50ｇ 70 円、しいら 50ｇ 70 円、赤いか 50g 75 円、ぶり 50ｇ 75 円

【野菜・果物関係】

・野菜は、その時期に安価な物（旬のもの）を多く使用する。

・野菜料理には、『もやし』を多く使用する。160 円/kg

・缶詰などは外国産を使用する。
マッシュルーム（1 号缶で国産は 3,300 円、外国産は 1,300 円）
ホールコーン（1 号缶で国産は 1,273 円、外国産は 600 円）
みかん（1 号缶で国産は、1,520 円、外国産は 1,280 円）

・生では廃棄率が高い『きのこ類』は、水煮を使用する。

・くだものは、旬で安価なものを使用する。

・くだものは大玉を小さく（ 1/4 ⇒ 1/8 ）切って提供する。

【その他】

・乾物は学期ごとに見積りを取って安価なものを購入する。

・納入業者から安価な食材の情報を常に得る。

小学校給食における光熱水費の上昇について

資料6-1

（1）ガス代金

小学校の給食室では、都市ガスもしくはプロパンガスを使用し、給食を調理しています。2018年度以降のガス使用量及び代金は下表のとおりです。新型コロナ感染症流行に伴う一斉休校により、2020年3月～2020年6月の期間で給食を実施していません。そのため、2019年度及び2020年度のガス使用量及び代金が、2018年度比で少ない状態です。

2021年度12月以降、原油価格の高騰を背景として、都市ガス・プロパンガスともに、単価が上昇しているため、2022年度は、使用量が削減している一方で、代金が急激に上昇しています。

単位：㎥、ｔ、円

	2018		2019		2020		2021		2022（見込み）		5年平均	
	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金
都市ガス	369,710	43,128,616	352,178	41,412,664	298,827	31,172,330	366,674	43,516,532	349,787	57,211,761	347,435	43,288,381
プロパンガス	81,019	24,416,736	75,751	22,811,687	64,905	19,588,572	77,653	23,846,830	74,363	28,678,005	74,738	23,868,366
合計	-	67,545,352	-	64,224,351	-	50,760,902	-	67,363,362	-	85,889,766	-	67,156,747
前年度差	-	-	-	-3,321,001	-	-13,463,449	-	16,602,460	-	18,526,404	-	-

（2）電気代金

小学校の給食室には、単独の電気メーターがないため、学校全体の電気使用量及び代金を下表に示します。新型コロナ感染症流行に伴う一斉休校により、2019年度は2018年度比で使用量及び電気代が減少しています。2020年度は、新型コロナ感染症流行による一斉休校の影響がある一方で、8月の授業実施による空調機の使用などにより、2018年度比で使用量は増加しています。電気代金は、電力自由化に伴い、単価が安い事業者と契約できたため、減少しています。2021年度12月以降、原油価格の高騰を背景として、単価が上昇しているため、2022年度は、代金が急激に上昇しています。

単位：kwh、円

	2018		2019		2020		2021		2022（見込み）		5年平均	
電気	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金
	8,330,505	169,929,756	8,256,422	168,170,947	8,380,527	162,655,152	9,002,004	182,044,007	9,229,193	372,095,545	8,639,730	210,979,081
前年度差	-	-	-74,083	-1,758,809	124,105	-5,515,795	621,477	19,388,855	227,189	190,051,538	-	-

（3）水道代金

小学校の給食室には、電気と同様に単独のメーターがありません。そのため、学校全体の上下水道代使用量及び代金を下表に示します。新型コロナ感染症流行に伴う一斉休校やプール授業回数の減少などにより、2019年度及び2020年度の水道の使用量及び代金は2018年度比で減少しています。

電気やガスと異なり、原油価格の高騰の影響はなく、使用量及び代金ともに安定しています。

単位：㎥、円

	2018		2019		2020		2021		2022（見込み）		5年平均	
上下水道代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金	使用量	代金
	338,164	243,021,938	323,593	237,986,684	251,084	197,675,713	313,449	225,237,724	330,000	234,863,465	311,258	227,757,105
前年度差	-	-	-14,571	-5,035,254	-72,509	-40,310,971	62,365	27,562,011	16,551	9,625,741	-	-

学校給食法で定める学校給食の施設・設備及び運営に係る経費の負担について

１　学校給食法の条文

学校給食法(昭和二十九年六月三日　法律第百六十号)　抜粋

(経費の負担)
第十一条　学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

２　前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

⇒政令で定める経費は、義務教育諸学校の設置者の負担であり、それ以外の経費は保護者負担と規定されています。

２　学校給食法施行令の条文

学校給食法施行令(昭和二十九年七月二十三日　政令第二百十二号)　抜粋

(設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費)
第二条　学校給食の運営に要する経費のうち、法第十一条第一項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。

一　義務教育諸学校において学校給食に従事する職員(学校教育法(昭和二十二年法律第二十六号)第三十七条(同法第四十九条、第四十九条の八及び第八十二条において準用する場合を含む。)又は第六十九条の規定により義務教育諸学校に置かれる職員をいう。)に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあつては、市町村立学校職員給与負担法(昭和二十三年法律第百三十五号)第一条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。

二　学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

⇒義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、学校給食に従事する職員に要する給与その他人件費並びに施設及び設備の修繕費と規定されています。

⇒学校給食調理に必要な電気代、ガス代及び水道代といった光熱水費は、給与その他人件費並びに施設及び設備の修繕費ではないため、学校給食法上、保護者の負担と解されています。

３　学校給食法令で定める経費負担区分

<table>
<tr><th>区分</th><th>経費区分</th><th>負担区分</th><th>法的根拠</th><th>内訳</th><th>備考</th></tr>
<tr><td rowspan="6">学校給食に要する経費</td><td>食材料費</td><td>保護者</td><td rowspan="3">学校給食法第 11 条第２項</td><td>パン、米飯、牛乳、おかず等の代金</td><td></td></tr>
<tr><td>消耗品費</td><td>保護者
（設置者）</td><td>食器、はし・スプーン、消毒用アルコール等の費用</td><td></td></tr>
<tr><td>光熱水費</td><td>保護者
（設置者）※</td><td>調理、手洗い等に要する費用</td><td></td></tr>
<tr><td>施設設備費</td><td>学校設置者</td><td rowspan="3">学校給食法第 11 条第２項
同法施行令第２条第2項
学校給食法第 11 条第２項
同法施行令第２条第１項</td><td>学校給食実施のための施設設備費</td><td></td></tr>
<tr><td>修繕費</td><td rowspan="2">学校設置者</td><td>学校給食設備の修繕費</td><td></td></tr>
<tr><td>人件費</td><td>学校給食に従事する職員に要する給与、その他の人件費等</td><td></td></tr>
</table>

※学校給食の実施に関する事務処理および指導の指針について（昭和４８年６月文部省体育局）において、光熱水費については学校の設置者が負担することが望ましいとされています。多くの自治体で、光熱水費を保護者の負担とはせず、これまで学校の設置者が負担してきました。
ただし、保護者負担としている自治体もあり、高知市では給食室で使用した量が算出できるガス代の一部を、保護者負担としています。

４　光熱水費の給食費への反映

資料６－１にお示ししましたとおり、原油価格の高騰により、ガス代及び電気代が上昇しており、学校給食の運営費を圧迫しており、学校給食の運営の継続も危ぶまれるような状況です。

今後、中学校給食センターの稼働により、その費用はさらに増加する見込みです。学校給食の光熱水費は、学校給食法において、学校設置者の負担とは規定していません。また、「学校給食の実施に関する事務処理および指導の指針」は昭和４８年に出された通知であり、時代背景やそもそもの考え方が現在と異なるものと推測されます。

他のサービス施設と比較すると、保育園・幼稚園では、給食（昼食）に係る光熱水費を保護者に求めている施設があること、介護施設では、その利用者に光熱水費を含め調理費用の負担を求めています。さらには、高知市のように保護者に負担を求めている自治体もあることから、光熱水費のうち、給食室での使用量を確実に算出できるガス代金について、給食費に反映することはいかがどうでしょうか。

仮に、資料６－１でお示しした５ヵ年平均額の約 6,700 万円を学校設置者と保護者等（給食を喫食する教職員を含む）で等分した場合（3,350 万円）、１ 食当たりの単価は、以下の計算のとおり、約 8.1 円増加することになります。

3,350 万円　÷　188 回（2021 年度平均給食実施回数）　÷　約 22,000 人（児童数及び教職員数の合算）

≒８．１円（小学校給食における　１食当たりの単価）

給食費の改定額（案）

標準献立から算出した平均１食あたり単価及び主な食材の価格変動などを踏まえて、新たな給食費の改定額を提案する。

【食材料費上昇分の考え方】

資料５「標準献立から算出した単価」によると、現在の価格と必要な価格の差額は、小学校中学年で「７２円」である。

これを踏まえて、小学校中学年は１食あたり単価７２円の値上げとする。
小学校中学年の摂取基準を１として、小学校低学年０．９倍、小学校高学年１．１倍、中学生１．２倍の差を考慮し、小学校低学年は１食あたり単価６４円、小学校高学年は１食あたり単価７９円、中学生は１食あたり単価９３円の値上げとする。

＜参考＞　学年間の価格の差額を算出する際の、比率について

エネルギー基準値の学年間の差について、小学校中学年を１として各学年の比率を出すと下表のとおりである。しかし給食の実態として、牛乳や果物など、学年毎に大きさを変えられないものがある。（例：牛乳は１本 200ｃｃであり、低学年のエネルギー基準値が 0.82 だとしても、164ｃｃの牛乳を提供するわけではない。）

それを考慮して各学年の単価を算出すると、小学校中学年の摂取基準を１として、小学校低学年０．９倍、小学校高学年１．１倍、中学生１．２倍となる。

学校給食実施基準　児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準（抜粋）

区分	基準値			
	小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学校
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
中学年を１とした場合の学年間比率	**0.82**	**1**	**1.20**	**1.27**

【ガス代上昇分の考え方】

資料６－１で示した５ヵ年平均額の約 6,700 万円を学校設置者と保護者等（給食を喫食する教職員を含む）で等分した場合（3,350 万円）、1 食当たりの単価は、約 8.1 円増加することになる。

これを踏まえて、全学年１食あたり単価８円の値上げとする。

【案１】　食材料費上昇分を値上げする。

	現行		改定後			
	１食単価	参考：年額※	**１食単価**	（値上げ額）	参考：年額※	（値上げ額）
小学校 低学年	230 円	42, 550 円	**294 円**	（＋64 円）	54, 390 円	（＋11, 840 円）
小学校 中学年	245 円	45, 325 円	**317 円**	（＋72 円）	58, 645 円	（＋13, 320 円）
小学校 高学年	265 円	49, 025 円	**344 円**	（＋79 円）	63, 640 円	（＋14, 615 円）
中学校 生徒	310 円	57, 350 円	**396 円**	（＋86 円）	73, 260 円	（＋15, 910 円）
小学校 教職員	265 円	49, 025 円	**396 円**	（＋86 円）	73, 260 円	（＋15, 910 円）
中学校 教職員	310 円	57, 350 円				

※年額：185 回/年として

【案２】　食材料費上昇分とガス代金上昇分を値上げする。

	現行		改定後			
	１食単価	参考：年額※	**１食単価**	（値上げ額）	参考：年額※	（値上げ額）
小学校 低学年	230 円	42, 550 円	**302 円**	（＋72 円）	55, 870 円	（＋13, 320 円）
小学校 中学年	245 円	45, 325 円	**325 円**	（＋80 円）	60, 125 円	（＋14, 800 円）
小学校 高学年	265 円	49, 025 円	**352 円**	（＋87 円）	65, 120 円	（＋16, 095 円）
中学校 生徒	310 円	57, 350 円	**404 円**	（＋94 円）	74, 740 円	（＋17, 390 円）
小学校 教職員	265 円	49, 025 円	**404 円**	（＋94 円）	74, 740 円	（＋17, 390 円）
中学校 教職員	310 円	57, 350 円				

※年額：185 回/年として

【案３】　児童・生徒は、食材料費上昇分を値上げする。（急激な負担増を回避するため、児童生徒にガス代上昇分の値上げは行わない。）
教職員は、食材料費上昇分とガス代金上昇分を値上げする。

	現行		改定後			
	１食単価	参考：年額※	１食単価	（値上げ額）	参考：年額※	（値上げ額）
小学校低学年	230 円	42,550 円	**294 円**	（＋64 円）	54,390 円	（＋11,840 円）
小学校中学年	245 円	45,325 円	**317 円**	（＋72 円）	58,645 円	（＋13,320 円）
小学校高学年	265 円	49,025 円	**344 円**	（＋79 円）	63,640 円	（＋14,615 円）
中学校生徒	310 円	57,350 円	**396 円**	（＋86 円）	73,260 円	（＋15,910 円）
小学校教職員	265 円	49,025 円	**404 円**	（＋94 円）	74,740 円	（＋17,390 円）
中学校教職員	310 円	57,350 円				

※年額：185 回/年として

資料8

第13期 第3回町田市学校給食問題協議会 会議録要旨

日　　時	2023年1月27日（金）　15時00分～16時30分
場　　所	**市庁舎5階 5－3会議室**
出 席 者	＜委員＞敬称略 山田正子、柳田拓史、野村弥生、大野薫里、鈴木桜子、堀切由貴、小澤智幸、百田明弘、藤田裕一、石黒佐智子 ＜事務局＞ 保健給食課長、保健給食課職員5名
傍聴人数	2名

■会議内容

1. 議題

　中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について

　（1） 資料説明

　（2） 協議

2. 次回の日程

3. その他

■配布資料

1　資料①　第2回議事録

2　資料②　中学校全員給食における保護者の相談窓口および相談への対応者について

3　資料③　給食センター方式による食物アレルギー対応に関する他自治体ヒアリングのまとめ

5　資料④　一次答申案（中学校の全員給食実施に伴う学校運営について）

■協議

「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」

【会長】

本協議会には、「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」「給食費について」「学校給食における食育の推進について」の3つの事項について諮問されました。諮問事項毎に3回～5回ずつ協議を行い、協議内容がまとまり次第、諮問事項毎に「一次答申」から「三次答申」までを出していく、という流れを予定しております。

本日は、「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」の答申を確定したいと考えています。

事務局より配布資料の確認と説明をお願いします。

【事務局】

＜資料①の説明＞

会議録に基づいて前回協議会の振り返りをさせていただきます。

前回は「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」を議題に委員の皆様から、給食時間、食物アレルギーの対応方法について、配膳方法についてご意見をいただきました。

給食時間について。①給食時間は経験した学校では30分であったことや、慣れてくることから30分で十分間に合うという意見、②反対に食や会話を楽しむには15分では十分ではないとの意見、③各学校の実情を踏まえて給食運営は必要であるとの意見がありました。

次に食物アレルギー対応について、①他自治体と同じように対応すると良い、②食物アレルギーの対応食材以外に食物アレルギーがある生徒への対応を安全に行えるよう配慮が必要ということ、③組織的に対応することがポイントとなる、④マニュアルの整備や研修を行うと良い、⑤境界を無くしたい、⑥アレルギー対応は一つ一つ丁寧に時間をかけて対応したほうが良いとの意見がありました。

配膳方法について、①学校ごとに対応し事故を無くすようにする必要がある、②他の自治体と同じように出来るのではないかという意見がありました。

前回、保護者の相談窓口は保健給食課にした方が良いのではないかという意見がございましたので、改めて相談窓口、対応の基本的な考え方をご説明させていただきます。

また、食物アレルギー対応の役割についてのご質問もありましたのでこの後、他自治体の状況等含め、ご説明させていただきます。

以上前回の振り返りとさせていただきます。頂いたご意見を参考に修正した一次答申案を提示いたします。

＜資料②の説明＞

中学校全員給食が始まった際の保護者の相談窓口について、相談内容によって学校かセンターか保健給食課か別れていると、保護者にとって煩雑であるというご意見、また、第1回協議会では、小学校は栄養士がいるので給食のことは栄養士に相談すれば良いとわかるが中学校では誰に相談すればよいかわからなくて不安、というご心配をさせてしまいました。その回答として、資料②を作成いたしました。

まず、相談窓口の基本的な考え方をお示ししました。相談内容が学校で把握すべき内容の場合は、学校が窓口と考えています。

例えば欠席の場合や食物アレルギー対応が必要になった場合に、学校はその情報を把握して対応すべきですので、保護者の方には担任に連絡を入れていただきます。担任と保護者が直接お話しすることで、詳細についても確認することができ、メリットが大きいと考えます。

前回、「窓口が担任になっているが、教員の負担軽減が叫ばれている中で、負担増加につながる」とのご指摘がありましたが、欠席の場合や健康上学校での対応が必要になる場合、今までも担任への連絡を行ってきておりますので、負担の増加にはならないものと判断いたします。

次に、給食に関する相談への対応を誰が行ってくれるのか、というご心配についてです。保護者の相談または給食トラブルへの対応については、現在小学校で行っている方法と変わらず対応できるよう体制を整えてまいります。具体的な体制や取り組み方法につきましては、現場となる中学校の先生方や、小学校の栄養士さんのご意見等を伺いながらじっくりと考えていくことを予定しております。今後学校関係者で組織する「中学校全員給食運営検討委員会」で検討し、明確にしていきたいと考えております。

＜資料③の説明＞

第2回協議会で、委員の皆様から、中学校での食物アレルギー対応の管理について、「センター栄養士を含めた役割分担はどうなるのか」、また、「養護教諭をはじめとして学校の先生は忙しく、この対応方法は現実的ではないのではないか」、とのご意見をいただいきました。そこで、事務局にて、既に給食センター方式で給食を問題なく実施している自治体は、どのような方法で運営しているかについてヒアリングし、まとめました。

まず、1の他自治体調べは、他自治体のヒアリング結果を表にまとめたものになります。2の他自治体のまとめは、1の他自治体のヒアリング結果からわかった、給食センター方式としてのスタンダードな運営方法をまとめたものです。

まず、給食センター方式による食物アレルギー対応について。

1の表1の中の※1のように、給食センター方式におけるアレルギー対応は、食品数を限って対応している自治体が多かったです。給食センター方式の給食は、複数校か

つ大人数に提供するため、食物アレルギー事故が起こらないよう、食物アレルギー対応は簡素なものにしている、という理由からとのことでした。

次に、給食（食物アレルギー対応食、通常の給食）で除去する食材以外にアレルギーを有する場合の対応について。

1の表1の中の※2のように、確認方法や担当者は、各校のアレルギー対応委員会にて、各校の実情に合わせて決めている、自治体が多かったです。

給食センター方式におけるアレルギー対応はできる範囲が限られますので、それでは対応しきれない方についてはお弁当持参が最も安全な対応方法になります。しかしながら、それですと、例えば「メロンだけ食べられない」という方についても、毎日お弁当持参になってしまいます。そこで他の自治体では、生徒・保護者のニーズを汲んで、対応現場となる学校で対応が可能と判断した場合は、保護者と学校が協力して除去対応を行っているとのことでした。

対応方法についても各校で決めるとの回答でしたが、対応する場合は以下の流れで対応していることが多いようでした。

①給食センターは、「返信用予定献立表」を用意し、学校経由で保護者に送付
②保護者は、「返信用予定献立表」に必要事項（除去が必要な日等）を記入
③保護者は、「返信用予定献立表」を学校に提出
④学校は、保護者から提出された「返信用予定献立表」に基づいて対応する

また、提出された「返信用予定献立表」の記載内容確認については、実施方法・担当共に各校で決めるとのことでした。主にどなたが行っていらっしゃるかきいたところ、表に記載のとおりでしたが、校内でできる方がする、という方針でありました。なお、どの自治体においても、学校に栄養士の配置はありませんでした。

そして、この対応方法に保護者または学校が「心配」「無理」「負担が大きすぎる」と感じる場合は、無理をせずお弁当対応を選ぶことも、アレルギー対応を安全なものにするためには必要なことである。とのご見解でした。

対象者情報や対応方法を共有することは、どの自治体でも重要視されておりました。教育委員会がそのためのマニュアルを作成することや、喫食当日の共有方法など様々ございました。町田市の具体的な体制や取り組み方法につきましては、こちらの資料もひとつの参考といたしまして、先程ご紹介しました。現場となる中学校の先生方や、小学校の栄養士さんのご意見等を伺いながらじっくりと考えていくことを予定しております。今後、学校関係者で組織する「中学校全員給食運営検討委員会」で検討し、明確にしていきたいと考えております。

＜資料④の説明＞

前回、お示ししました一次答申案について、前回の協議会でいただきました御意見に基づき、修正いたしました。修正箇所につきましては、2点ほどございます。

まず、冒頭の文書についてですが、変更箇所を赤字で示しております。第2段落の「学校給食は、重要な教材である」の次に、「共働き家庭の増加など、昨今の家庭環境の変化や食の多様化が加速する中で、この学校給食を通じて、子どもたちの「豊かな心」、「健康な体」及び「生きる力」を育み、「食を正しく選び取れる」力をより強化することが重要である。」という文章を新たに記載しました。

その理由としまして、前回の協議の中で、「（3）食物アレルギーの対応について」に記載しておりました「食物アレルギーを有する生徒には、将来に向けて「自らが喫食するもの（給食を含む）に、アレルギー食材が使用されていないことを確認してから食べる力」を、給食を通じて培うことができるよう」という表現が、食物アレルギーを持つ子に対して、「大人の考えを押し付けているように感じる」「境界ができているように感じる」という御意見がございました。

この御意見を踏まえまして、食物アレルギーに限らず、「食を正しく選び取れる力」を身に付けていくことは、文部科学省が定める「食に関する指導の手引き」でも、「食品を選択する能力」として、重要視される事項のひとつですので、冒頭の文章に加えてみてはどうかと考え、こちらに記載しました。

なお、「（3）食物アレルギーの対応について」で記載していた文章については、削除しますので、資料には見え消しで表現しています。

次に、「（2）の給食時間について」も修正をしました。前回の協議の中で「喫食時間が15分では短い」という御意見をいただきました。確かに、「子どもの成長の度合い」や「食べる力」によって、喫食時間が変わってきますし、それによって、「愉しみながら給食を喫食できるかどうか」も変わってきます。

また、準備・片付けの時間についても、「経験を重ねることで、1年生では大変であったものが、慣れてくると昼休みを待つようになる」ということも前回の協議の中で意見としてありました。

そのため、給食時間は30分を基本とした上で、給食時間のカッコ内のそれぞれの時間数には、あくまで目安であることを示したいと考えました。文章表現としては、「目安として」という文言を入れております。また、生徒の成長によって、準備にかかる時間、片付けに係る時間などは変わってくると思いますので、「昼休憩時間20分と併せて、生徒の力に応じて、柔軟に対応すること」という表現も追加しています。

【会長】
　先程ご説明したとおり、本日は主に「一次答申案」の協議を行います。しかしながら、資料②、資料③についてご説明をいただいたところですので、時間を10分程度に限りますが、こちらについて何かご意見やご質問がありましたら挙手をお願いいたします。

【鈴木委員】
　資料③の主に誰がチェックしているかについて。他の自治体では養護教諭一人で行っている場合もあるようですが、町田市では各学校で検討するとは思うが、養護教諭一人で管理するのではないようにしてもらいたいです。担任や副校長先生など、一名の判断ではなく、複数で確認するようにした方が良いと思います。一名では負担が大きいと思います。

【会長】
　組織的にと全体的に言われておりますので、一人ではなく組織的に行っていただきたいと思います。

【大野委員】
　資料②について。今、担任の先生は栄養士と同じ学校にいるためすぐに連絡できるが、給食センターになった時に上手く連絡がいくのでしょうか。コロナで休んだ場合は予防の場合でも一日目から減額になるが、インフルエンザ等であれば欠食後何日目からの減額になります。そのようなことにも対応しなければならないため、結局は担任の先生に負担が行くのではないでしょうか。学校現場に負担がかからないようにしてほしいです。

【会長】
　欠席のやり取りについて、今中学校ではどうしているのでしょうか。

【藤田委員】
　各学校に給食担当の教員がいると思います。担任が給食担当の教員に伝えて処理をしています。

【大野委員】
　給食費の支払いはどうなるのでしょうか。口座は変わるのでしょうか。

【事務局】
　全員給食が始まった時には小学校と同じになると思います。口座を変える必要はあ

りません。

【会長】
　その他ご意見が無いようですので、資料②・③についてこれくらいにと思います。
　それでは、資料④に、これまでの意見を答申案としてまとめていただいておりますので、この内容について、項目ごとに確認をしてまいりたいと思います。「給食日数について」は、第2回協議会にてお示しした一次答申案と変更はないとの説明でした。第2回協議会ではご意見はなかったとのことですが、本日改めてお聞きいたします。修正や加えた方が良い意見など何かありましたら、挙手をお願いいたします。

【会長より】
　意見が無いようですので次に進めます。「給食時間について」です。第2回協議会で委員からいただいた意見を反映し、文言修正を行ったとの説明がありました。修正や加えた方が良いなど何かご意見がありましたら、挙手をお願いいたします。

【堀切委員】
　一年生は給食時間が昼休みに食い込んだりすると、「あの子のせいで昼休みが短くなった」と言われることを心配しています。もっと柔軟に対応できるような対策を考えていただいた方が良いのではないでしょうか。30分を35分にして昼休みを15分にすることは難しいのでしょうか。

【会長】
　およその目安なので、30分の間で調整をして、できないところは昼休みを加えて柔軟にということだと思いますが、30分を超えた時に心配ということでしょうか。

【堀切委員】
　クラスによって対応が違うと、他のクラスと比べることになるのではないかと懸念しています。

【会長】
　小学校は一年から六年まで、学年が上がるごとに慣れてくると思いますが、実際、小学校ではどうでしょうか。

【百田委員】
　お話があったとおり、高学年になれば出来るようになっていると思います。

【会長】

高学年で出来るようになり、その状態で中学生になりますから、柔軟に対応するならば可能なのではないかと思いますがいかがでしょうか。

【堀切委員】
先生方が上手に対応して下さるということでしょうか。

【柳田委員】
回答になるかわかりませんが、コロナ禍で手洗いに時間をかけるために休み時間を減らしたこともあります。子どもたちの状況をみながら、全体として組織で取組むということは十分可能だと思います。

【堀切委員】
安心いたしました。先生方の考えが浸透していけば良いと思いました。

【鈴木委員】
小学校では、給食の時間が過ぎても食べ終わることができない子はどうしているのでしょうか。片付けは、食べることが遅い子に合わせて、給食当番は待っているのでしょうか。

【小澤委員】
クラスや学年によって違いますが、給食当番が待つということはないと思います。担任が待っていて、返すということもあると思います。周りの子が我慢するようなことはないようにしています。

【大野委員】
小学校は給食の後に掃除をしていますが、中学校も給食の後に掃除をするのでしょうか。

【柳田委員】
学校によって違います。

【大野委員】
先生のパッションや情熱のおかげで、授業が給食の時間に食い込むことがあるので、そのようなことがないようにしていただきたいです。給食の時間は確保していただきたいです。

【会長】
校長先生方、担任の先生に伝えていただければと思います。

続きまして、「食物アレルギーの対応方法について」確認を行います。第2回協議会で委員からいただいた意見を反映し、文言修正を行ったとの説明がありました。修正や加えた方が良い意見など何かありましたら、挙手をお願いいたします。

【石黒委員】
小学校のように栄養士はいないため、食物アレルギー原因食材を使わない、食物アレルギー専用食をつくることには賛成です。そのため、修正するところは有りません。

【堀切委員】
修正していただいて、よい文章になったと思います。

【会長より】
その他ご意見がないようですので、続いて「配膳方法等について」です。第2回協議会ではご意見はなかったとのことですが、本日改めてお聞きいたします。ご意見などはございますか。

【大野委員】
配膳ではないですが、配送についてお伺いします。中学校で今後一校新設する学校があると聞きましたが、新しい学校になってもセンターから30分以内で配送されるのでしょうか。統廃合されても、30分以内で配送されるのでしょうか。

【事務局】
30分以内で配送いたします。

【堀切委員】
現在エレベーターがない学校にエレベーターはつくのでしょうか。

【事務局】
全ての学校にはつきません。10年以内に建て替えや統廃合で使用しなくなる学校についてはエレベーターはつきませんので、階段を使って配膳員の人数を増やし、配膳室を作り鍵をかけて安全を確保できるように対応しようと思います。生徒の皆さんに引き渡すまではエレベーターがあってもなくても同じように対応するようにし、配膳員が運ぶようにします。牛乳保管庫は各階にはありませんが、リレー形式で10分以内に運ぶようにします。八王子市はエレベーターを付けずに運んでいる実績があるので、無理のないように対応したいと考えています。

【大野委員】
　実績があるということなので納得しました。エレベーターの予算までは出ないということでしょうか。

【事務局】
　新たな学校づくりの計画を進めていますので、建ててすぐに取り壊すことになってしまう学校もあります。エレベーターではなく、人力で運ぶようにしたいと考えています。生徒の皆さんの条件はどの学校でも変わらないようにします。

【百田委員】
　前の学校は島の学校で、小規模な学校でした。子どもたちが一階から二階に給食を運んでいました。そのことによって、連帯感、チームワークやみんなで協力するということがありました。工夫次第で良いこともあると思います。

【鈴木委員】
　各階にワゴンは置く予定ですか。

【事務局】
　各階の配膳室にワゴンを空でおいて置き、配膳員がセッティングします。

【鈴木委員】
　各階に配膳室の用意はあるのでしょうか。

【事務局】
　エレベーターのない学校については、学校に相談し配膳室を確保しています。ただ、教室数が少なく配膳室が確保できない学校については安全を確保しながら配膳を行いたいと思います。鍵のかかる配膳室を共用して使うなど運用でカバー出来るようにしたいと考えています。

【堀切委員】
　直前に運ぶから冷暖房がない配膳室でも大丈夫なのでしょうか。

【事務局】
　保温・保冷の食缶になるので、周りの温度に影響を受けることがないです。

【石黒委員】

食器は配膳員が運ぶのでしょうか。材質は軽いものでしょうか。

【事務局】

ペン樹脂の食器を使用する予定です。もう一つ作業の工夫として、二段階で配送する予定です。一度に食器と食缶を運ぶのではなく、食器のみ最初に配送しトラックが戻り、その間に配膳員が食器だけセッティングします。料理が出来る時間に料理を運びます。配膳員は余裕を持って食器を運ぶことができ、料理も出来立てを運ぶことができます。トラックも小さくて済みます。

【大野委員】

配膳員はどこにいるのですか？

【事務局】

配膳員は、現在学校に出勤し掃除したり、牛乳を受け取ったりしています。今後も同じように行っていただくことになる予定です。

【会長】

全体を通して何かあればお願いします。

【事務局】

一点修正があります。資料④の（3）食物アレルギーの対応についての二段落目、「食品衛生法令」ではなく、「食品表示法令」に修正をお願いします。

【大野委員】

以前いただいた資料で、中学生とのコラボ企画で、お盆選ぶ、キャッチコピーを考える、メニューを考えるなどあったと思います。小学校では、対面はなくなりましたが、子どもと調理員、先生と距離感が近いのが良いと思います。給食センターでは距離感が出てしまうと思います。引き続き感謝の気持ちを育んでほしいです。中学生との企画の進捗を伺いたいです。

【事務局】

現在、公募期間中なので、提案を含め事業者と検討していきたいです。今後、給食問題協議会で、食育の推進について審議していただくので、皆さん方からもご意見をいただき、事務局から報告をいたします。

【大野委員】

食育の協議会にも参加しています。家庭科の宿題で六年生で考案したメニューが給食に出るのですが、給食が出る頃には卒業していることがありますが、どうでしょうか。

【事務局】
朝食レシピコンテストについては、六年生が対象ですが、今年度は三月の卒業する前に給食で出すようにいたします。自分や友達が作ったものが給食になる経験を大切にしたいと思います。

【大野委員】
栄養士の負担にならないようにしていただきたいと思いますし、担任の先生は選ぶのが大変だと思います。応募した側が選べば良いのではないかと思います。

【会長】
貴重なご意見をありがとうございました。
最終的な文言修正は事務局に一任し、会長の承認を得て、これを本協議会の一次答申とするということで、皆様よろしいでしょうか。
ご意見のある方は挙手をお願いします。

○異議なしであることを確認

【会長】
それでは、最終的な文言修正は事務局に一任し、会長の承認後、これを本協議会の一次答申といたします。

【事務局】
皆様、ありがとうございました。それでは、こちらの答申案について文言修正を確認し会長に了解いただだいた上で、一次答申としてまとめさせていただきます。

以上