

令和2年度 第2回  
仙台市学校給食運営審議会

《 資 料 》

■ 委員名簿	1
■ 学校給食関係職員一覧	2
■ 仙台市学校給食運営審議会条例	3
■ 仙台市学校給食運営審議会実施要領	4～5
■ 議事関係資料	
仙台市学校給食の概要について	6～14
令和2年度の学校給食の現状について	15～25

# 仙台市学校給食運営審議会 委員名簿

(任期：令和4年11月12日まで)

	氏名	肩書	選出区分	備考
委員	イワイ ヒロミ 岩井 博美	特定非営利活動法人 仙台・みやぎ消費者支援ネット	学識経験者	
	カワムラ カズヒサ 川村 和久	一般社団法人仙台市医師会 理事		
	ササキ シンイチ 佐々木 慎一	仙台市学校薬剤師会 理事		
	タノノ クミコ 丹野 久美子	宮城学院女子大学 生活科学部 食品栄養学科准教授		
	ハナオカ コウジ 花岡 弘二	一般社団法人仙台歯科医師会 常務理事		
	ワタナベ ヒロシ 渡辺 博	仙台市議会議員		
	タカハシ アヤコ 高橋 綾子	仙台市立大沢中学校校長	小、中学校の校長	給食センター方式 (南吉成学校給食センター)
	ツツミ ユミ 堤 由美	仙台市立南小泉小学校校長		給食センター方式 (高砂学校給食センター)
	オカザキ ヒロコ 岡崎 博子	仙台市小学校教育研究会 学校給食部会 栄養教諭・学校栄養職員部会長	学校給食研究団体の代表	単独調理校方式
	サトウ シュウコ 佐藤 修子	仙台市中学校教育研究会 学校給食部会長		給食センター方式 (荒巻学校給食センター)
	メグロ サトル 目黒 悟	仙台市小学校教育研究会 学校給食部会長		単独調理校方式
	アベ ヒデオ 阿部 英男	仙台市立北六番丁小学校 父母教師会会長	児童及び生徒の保護者	給食センター方式 (高砂学校給食センター)
	イトウ カズヒロ 伊藤 和裕	仙台市立福室小学校 父母教師会会長		給食センター方式 (高砂学校給食センター)
	カトウ エミ 加藤 恵美	仙台市立長町中学校 父母教師会会長		給食センター方式 (太白学校給食センター)
	コグレ アサミ 小暮 麻美	仙台市立南中山中学校 父母教師会会長		単独調理校方式
ショウジ ゼンイチ 庄子 善一	仙台市立七郷小学校 父母教師会会長	単独調理校方式		

(選出区分別、委員氏名五十音順、敬称略)

## 令和2年度 仙台市学校給食関係職員一覧

職 名	氏 名
教 育 長	サ 佐    サ    タ    キ    ヒ    ロ    シ 木    洋
副 教 育 長	カ    ネ    ヨ    マ    マ    サ    シ 金    子    雅
次 長	モ    キ    カ    ア    キ ト    木    一    昭
総 務 企 画 部 長	イ    ム    ラ    キ    シ    ヤ    ヒ 今    村    欣    也
健 康 教 育 課 長	ニ    ザ    フ    オ シ    キ    ミ    雄 西    崎    文
健康教育課 主 幹	ス    サ    カ    カ    ヒ    ロ ガ    サ    マ    和    広 菅    澤
〃 主幹兼給食事業係長	サ    ト    ウ    カ    マ    マ    サ    シ 佐    藤    一    正
〃 給食管理係長	ス    キ    ブ    チ    ア    ツ    シ 杉    渕    淳
〃 給食事業係主査	カ    マ    タ    チ    カ 鎌    田    千    佳
〃 給食事業係指導主事	サイ    ト    ミ    ユ    キ 齋    藤    ミ    ユ    キ
太白学校給食センター所長	ヨ    ヤ    ヒ    ロ    シ コ    マ    山    浩 横
荒巻学校給食センター所長	タ    ナ    カ    カ    ツ    ミ    己 ケ    ナ    中    克    己 竹
高砂学校給食センター所長	ナ    ス    ヨ    シ    カ    ズ    和 那    須    義
野村学校給食センター所長	オ    ノ    デ    ラ    ト    シ    ノ    リ 小    野    寺    利    典
南吉成学校給食センター所長	チ    ダ    ア    キ    ラ 千    田    明

○仙台市学校給食運営審議会条例

昭和五一年三月三十一日  
仙台市条例第三号

(設置)

第一条 教育委員会の諮問に応じ、市立義務教育諸学校における学校給食の業務の運営に関する重要な事項を調査審議させるため、仙台市学校給食運営審議会(以下「審議会」という。)を置く。

2 審議会は、前項に規定する事項に関し、教育委員会に意見を述べることができる。

(平一三、三・改正)

(組織)

第二条 審議会は、委員十七人以内をもって組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- 一 学識経験者
- 二 小、中学校の校長
- 三 学校給食研究団体の代表者
- 四 児童及び生徒の保護者
- 五 関係行政機関の代表者

(昭六二、九・改正)

(委員の任期)

第三条 委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(会長及び副会長)

第四条 審議会に会長及び副会長一人を置き、それぞれ委員の互選によって定める。

2 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代行する。

(会議)

第五条 会長は、審議会の会議を招集し、その議長となる。

2 審議会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。

3 審議会の会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは議長の決するところによる。

(委任)

第六条 この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

(平一三、三・旧第七条繰上)

附 則 抄

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。

附 則(昭六二、九・改正)

この条例は、昭和六十二年十一月一日から施行する。

附 則(平一三、三・改正)

この条例は、平成十三年四月一日から施行する。

## 仙台市学校給食運営審議会実施要領

(平成7年3月27日教育長決裁)

(目的)

第1条 この要領は、仙台市学校給食運営審議会の会議（以下「会議」という。）に関し必要な事項を定めるものとする。

(会議の公開)

第2条 会議は、公開とする。ただし、次の各号に掲げる場合はこの限りでない。

- (1) 仙台市情報公開条例（平成3年仙台市条例第2号）第6条に規定する情報を取り扱うことが明らかな場合
- (2) 非公開とすべき旨の出席委員の発議に対して出席委員の3分の2以上の同意があった場合
- (3) 次回の会議の公開について、非公開とするかどうかの決定を会長に一任することにつき、出席委員の3分の2以上の同意があり、かつ、会長が非公開とする決定をした場合

(会議の傍聴)

第3条 会議を傍聴しようとするものは、受付において住所、氏名等を備付けの用紙に記入しなければならない。

- 2 傍聴席の定員は原則として20名とし、傍聴希望者が定員を超えた場合は、先着順により決定する。ただし、会場等の都合により、これにより難しい場合は、会長がその都度、別に定員を定める。
- 3 傍聴人が傍聴席に入場するときは、係員の指示に従い、指定された席に着かなければならない。
- 4 凶器その他危険な物を持っている者、酒気を帯びている者その他議事の運営に支障を及ぼすと認められる者は、入場することができない。
- 5 傍聴人は次の事項を守らなければならない。
  - (1) 会議中は、静かに傍聴し、拍手をしたり発言をする等会議の進行を妨げるような行為をしないこと
  - (2) はち巻、腕章の類をする等示威的な行為をしないこと
  - (3) 飲食又は喫煙をしないこと
  - (4) 写真撮影、録画、録音等を行わないこと。ただし、会長がこれを認めた場合はこの限りではない。
  - (5) 他の傍聴人の迷惑になるような行為は行わないこと
  - (6) その他、議場の秩序を乱し、又は会議を妨害するような行為をしないこと
  - (7) 係員から指示があった場合は、速やかに従うこと
- 6 会長は、次の場合には傍聴人に対して、その行為を制止し、又は退場を命ずることができる。
  - (1) 傍聴人が前項の規定に反したとき
  - (2) 議場の秩序をみだすおそれがあるとき
  - (3) その他議事の運営上必要があると認めるとき
- 7 傍聴人には、非公開の部分を除いた議案及び会議資料を原則として配付する。
- 8 非公開の部分を除いた議案及び会議資料については、会議終了後、仙台市市政情報センター及び各区情報センター（以下、「センター」という。）において、市民等の閲覧に供するものとする。

(会議録の作成)

第4条 会議の次第は、会議録に記載しなければならない。

- 2 会議録は、事務局において作成する。
- 3 会議録は、原則として要点筆記の方法による。

(会議録の記載事項)

第5条 会議録に記載する事項は、次のとおりとする。

- (1) 会議の年月日
- (2) 開会及び閉会の時刻
- (3) 出席委員の氏名
- (4) 出席事務局職員の職氏名
- (5) 説明のために出席した者の職氏名
- (6) 議案
- (7) 議事の経過
- (8) その他会議において必要と認める事項

(会議録の署名)

第6条 会議録には、会長及び会長の指名した委員1名が署名しなければならない。

- 2 署名後の会議録については、その写し(非公開の部分は除く。)をセンターにおいて市民等の閲覧に供するものとする。

(議場の秩序維持)

第7条 会長は、議場の秩序維持に努めなければならない。

- 2 会長は、前項の秩序維持のため、必要な措置を執ることができる。

(その他)

第8条 その他会議の運営に関し必要な事項は、会長が会議に諮って定める。

(庶務)

第9条 審議会の庶務は、教育局総務企画部健康教育課において処理する。

附則

この要領は、平成7年4月1日から実施する。

附則(平成11年8月31日改正)

この改正は、平成11年8月31日から実施する。

附則(平成13年3月16日改正)

この改正は、平成13年4月1日から実施する。

# 仙台市学校給食の概要について

---

## 本資料の説明内容について

- 1 学校給食実施状況
- 2 学校給食費
- 3 衛生管理
- 4 栄養管理
- 5 食育の推進
- 6 食物アレルギーへの対応



# 1 学校給食実施状況

## ① 学校給食の実施と目標

### 学校給食の実施 【学校給食法第4条・第5条】

- ◆義務教育諸学校の設置者  
学校給食が実施されるよう努めなければならない
- ◆国及び地方公共団体  
学校給食の普及と健全な発達に努めなければならない

### 学校給食の目標 【学校給食法第2条】

- ◆適切な栄養摂取による健康の保持増進
- ◆食事に関する正しい理解と判断力
- ◆望ましい食習慣
- ◆伝統的な食文化への理解
- ◆食料の生産・流通・消費への理解 等

# 1 学校給食実施状況

## ② 学校給食の提供方式

本市の学校給食は、学校給食センターが調理した給食の提供を受ける「共同調理場方式」、学校内に調理設備を有する「単独調理校方式」、調理設備を有する学校から給食の提供を受ける「親子方式」により、約200校の小中学校等に対し、1日あたり約8万食を提供している。

<学校給食実施方式と校数一覧>

令和2年5月1日現在

校種	共同調理場方式	単独調理校方式	親子方式	計
小学校	55	63	1	119
中学校	51	12	1	64
中等教育学校	1			1
特別支援学校		1		1
定時制高等学校		2		2
計	107	78	2	187

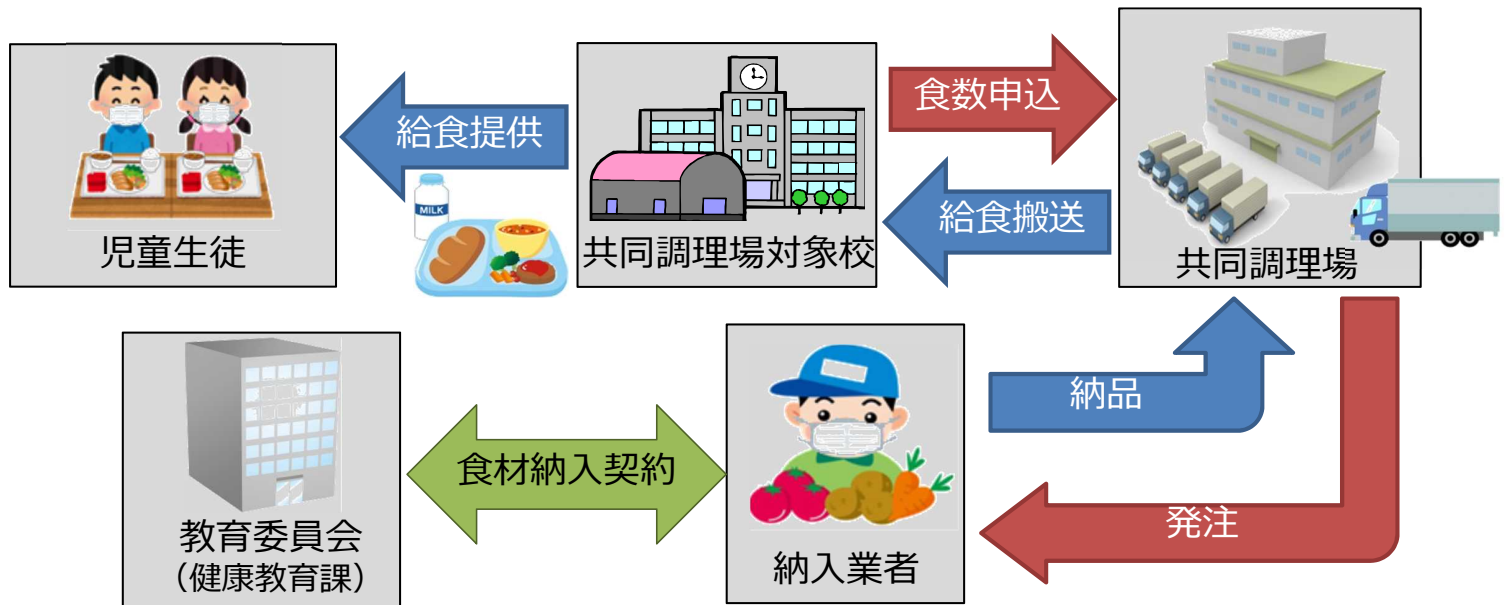


# 1 学校給食実施状況

## ③ 学校給食提供までの流れ（共同調理場方式）

### 共同調理場方式

仙台市教育委員会にて契約した食材納入業者が共同調理場へ食材を納品し，共同調理場で調理した給食を各学校に配送。

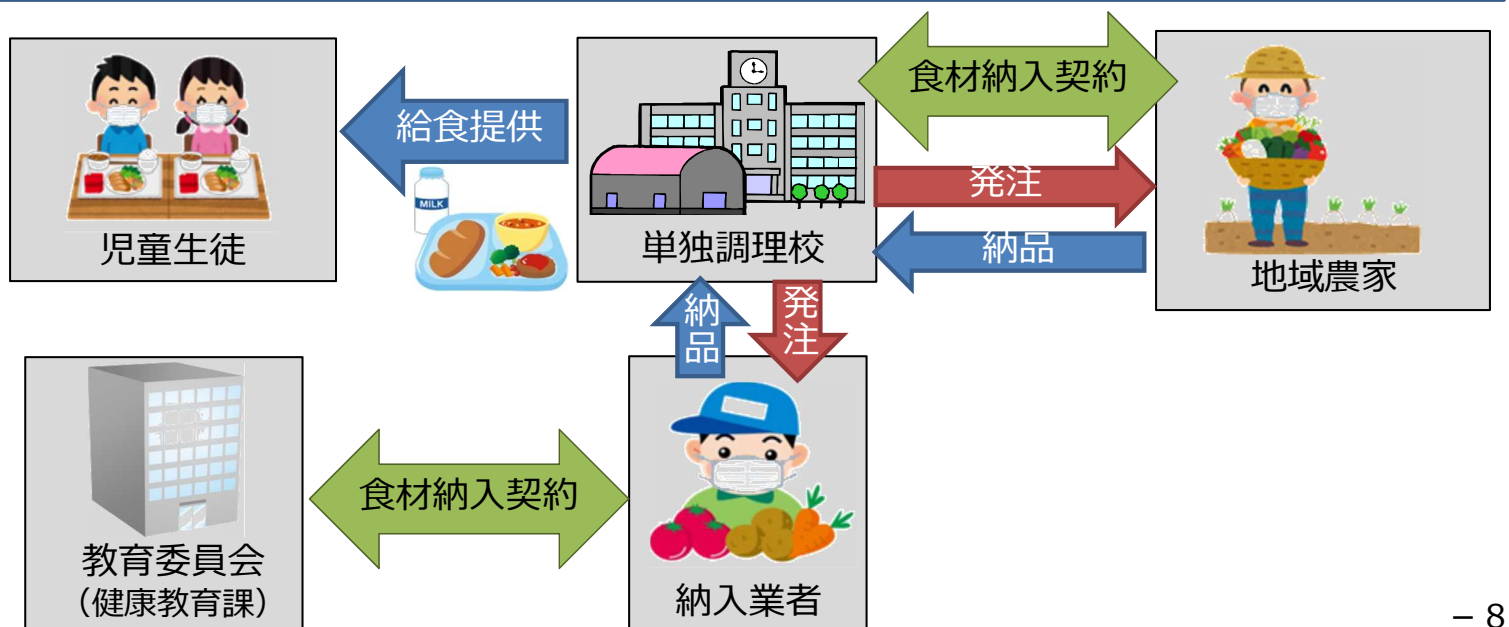


# 1 学校給食実施状況

## ④ 学校給食提供までの流れ（単独調理校方式）

### 単独調理校方式

仙台市教育委員会にて契約した食材納入業者や学校独自で契約した地域農家が各学校へ食材を納品し，学校で調理した給食を提供。



## 2 学校給食費

### ① 学校給食に要する経費の負担

#### 経費の負担 【学校給食法第11条】

- ◆義務教育諸学校の設置者  
学校給食の実施に必要な施設整備費，運営に要する経費のうち政令で定めるもの
- ◆保護者  
義務教育諸学校の設置者が負担する経費以外

#### 設置者の負担すべき経費 【学校給食法施行令第2条】

1. 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員の人件費
2. 学校給食の実施に必要な施設の修繕費

## 2 学校給食費

### ② 本市における学校給食費の負担区分

#### 本市の学校給食費

【仙台市学校給食の実施及び学校給食費の管理に関する条例第3条第2項】

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これらの修繕費並びに学校給食に従事する職員に要する給与その他の人件費以外の学校給食に要する経費の範囲内で市長が定める額

#### <国が定める負担区分>

施設整備費	その他 (食材費・光熱水費・備品費等)
施設修繕費	
人件費	

設置者（本市）負担

保護者負担

#### <本市が定める負担区分>

施設整備費	その他 (光熱水費・備品費等)
施設修繕費	
人件費	その他（食材費）

設置者（本市）負担

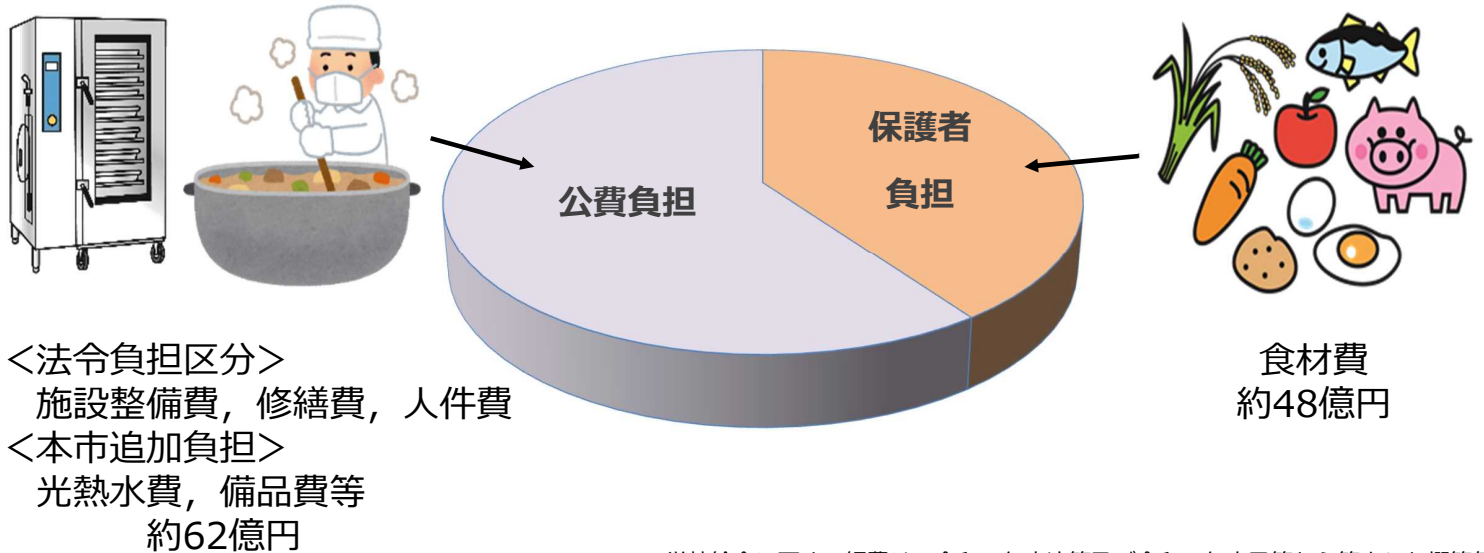
保護者負担

## 2 学校給食費

### ③ 本市における学校給食に要する年間経費

本市における学校給食に要する年間経費としては、公費負担分と保護者に負担いただく食材費を合わせると100億円を超える規模となっている。

#### <学校給食に要する年間経費>



※学校給食に要する経費は、令和元年度決算及び令和2年度予算から算出した概算値

## 3 衛生管理

### ① 安全・安心を確保する衛生管理の徹底

安全な食材を使用するとともに、文科省の衛生管理基準や本市の作業マニュアル等により、衛生的な調理作業を行っている。



食中毒を防止するため、食が十分に加熱されているか、中心温度を測定し、確認しているところです

### 3 衛生管理

#### ② 検査・研修等衛生管理一覧

## 衛生管理

学校給食施設巡回指導（年1回）

保健所による衛生管理に関する巡回指導を実施

学校給食用食器具類の細菌検査（随時）

食器具類のふきとり細菌検査及び洗剤残留検査を実施

学校給食施設等定期検査（年3回）

定期的に給食施設、給食設備及びその取り扱い状況、給食従事者の衛生管理並びに検食・保存食の状況、給食用食品等の検収・保管の状況、衛生管理体制、活動状況について検査を実施

日常点検（毎日）

給食従事者・施設設備・食品・調理について、作業前・作業中・作業後に点検を実施

給食従事者の検便（月2回）

定期的に赤痢菌や腸管出血性大腸菌の保菌の有無について検査を実施

給食従事者の衛生管理研修会（年1回）

衛生管理意識及び資質の向上を図るため、研修を実施

学校給食用食品の細菌検査（年2回）

定期的に食品及び調理済食品における大腸菌等の細菌の有無について検査を実施

### 4 栄養管理

#### ① 栄養バランスを考えた学校給食の提供

成長期にある児童生徒の健康の保持増進を図り、また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よう、多様な食品を組み合わせた献立内容となるよう努めている。

#### 学校給食の献立作成



##### ◆ 学校給食摂取基準の充足及び食育

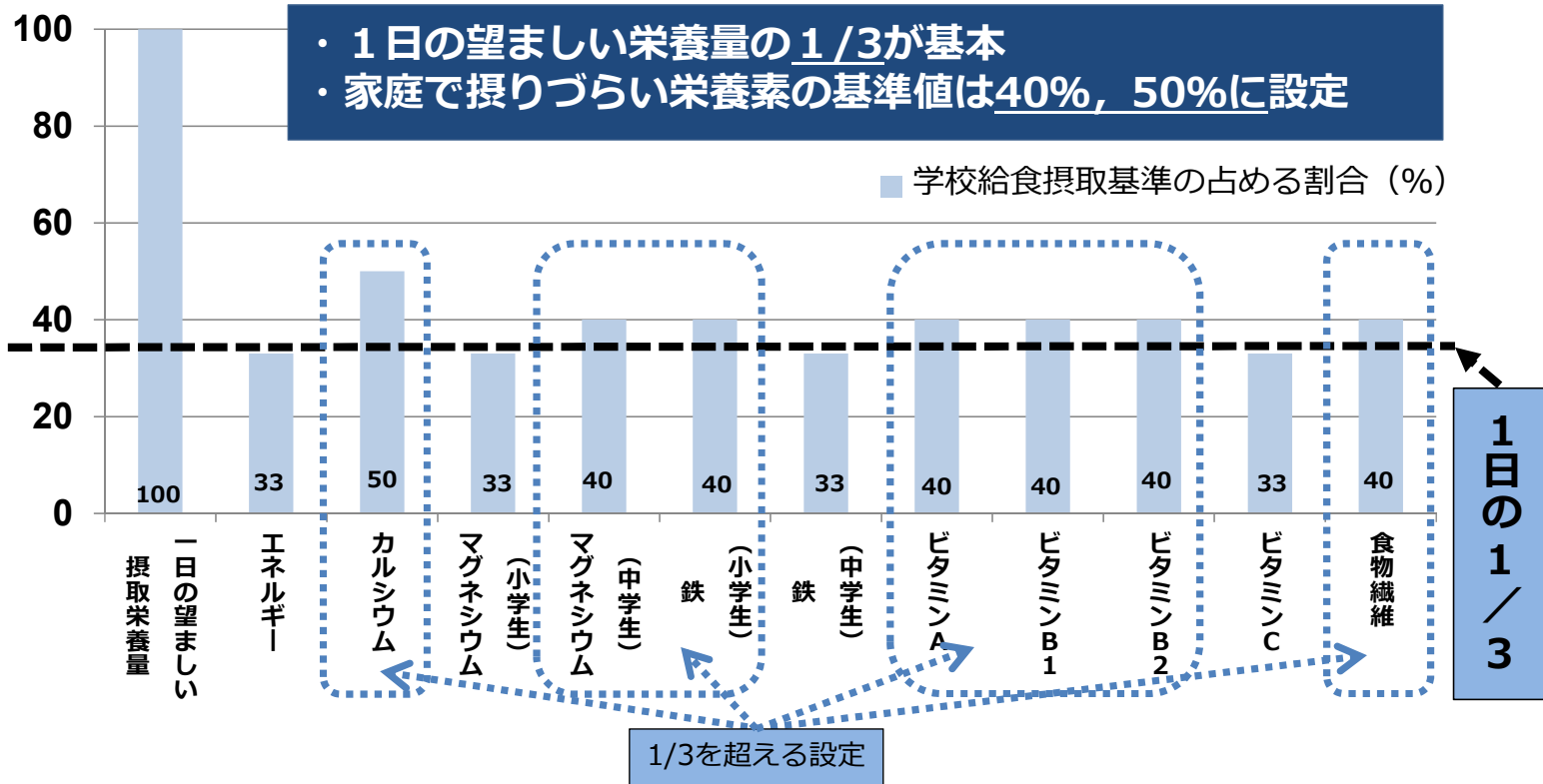
幅広い食品の使用や多様な調理法を組み合わせた食事内容となるよう「おいしく、楽しい学校給食」の実現に努めている。

##### ◆ 学校給食用の物資の購入

個々の食品を選定する基準として「仙台市食品規格書」を作成し、安全性、経済性はもとより、安全・安心な給食を提供できるよう配慮している。

## 4 栄養管理

### ② 学校給食摂取基準



※ 1日の望ましい摂取栄養量は「日本人の食事摂取基準（2015年版）」より  
※ 文部科学省「学校給食摂取基準」（平成30年8月1日施行）の基準値を使用

## 5 食育の推進

### ① 「食育」における学校給食の役割

学校給食は、学校教育の一環であり、学校における「食育」の中心的な役割を担う「生きた教材」として活用されている。給食時間における指導に加え、関連教科や特別活動の中で、食や健康に関する学びを取り入れている。

#### 学校給食を活用した授業

「食に関する指導全体計画」「学年ごとの年間指導計画」を学校ごとに作成し、計画的に取り組んでいる。

また、食育や地場産物活用の観点から、地域農家の野菜を使用する際に、生産者の方をお招きし、野菜の特徴や生産の苦勞をお話しいただくといった取り組みも行っている。



## 5 食育の推進

### ② 発達段階に応じた「食育」

現代の子どもたちは食生活や栄養バランスの乱れにより、肥満傾向が多くみられるなど、生活習慣病の低年齢化が進んでいる。

また、朝食欠食の問題もあり、成長期にある児童生徒が食生活の正しい理解と望ましい食習慣を身に付けられるよう、発達段階に応じた食生活に関する指導を行うことが重要になってきている。

#### 小学校

「早寝・早起き・朝ごはん・あいさつ」等の基本的な生活習慣や食事のマナーの習得、食品の働きや選び方を中心に指導



#### 中学校

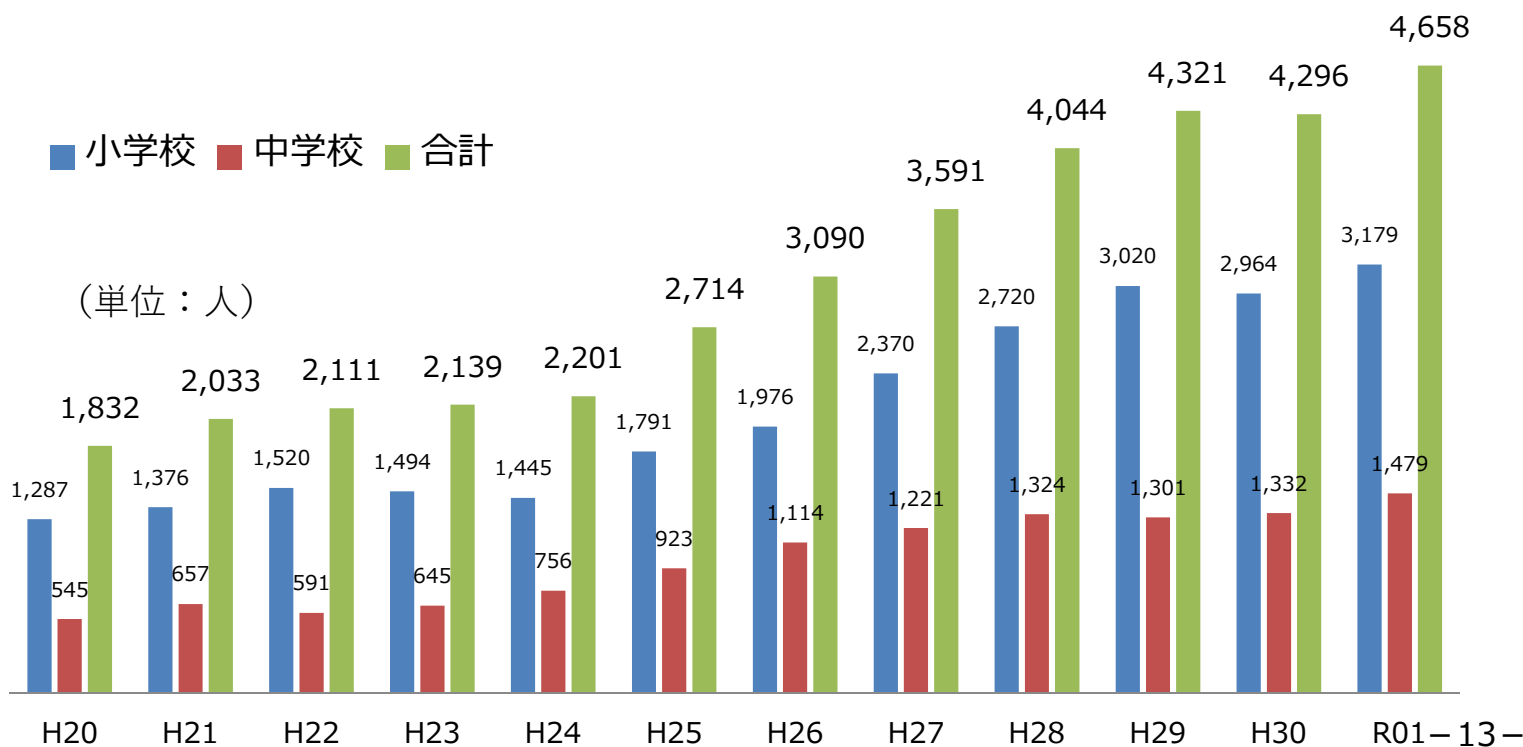
栄養バランスを考えた食事や、生産・流通について理解を深めること等を中心に指導



## 6 食物アレルギーへの対応

### ① 食物アレルギーを有する児童生徒数の推移

仙台市立の小・中学校の食物アレルギーを有する児童生徒は年々増加傾向にある。



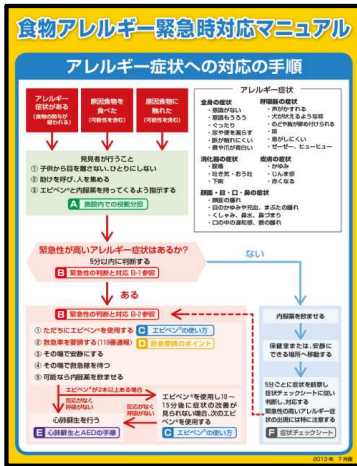
# 6 食物アレルギーへの対応

## ② 食物アレルギーへの対応状況

食物アレルギーを有する児童生徒も給食時間を楽しく過ごすことができるよう「食物アレルギー対応の手引き」を定め、安全確保を最優先に、可能な範囲で個々の児童生徒の症状に応じた対応を行っている。



食物アレルギー対応の手引きと緊急時対応マニュアル



食物アレルギー対応食提供が可能な学校給食センターを整備

# 令和2年度の学校給食の現状について

---

～学校給食費改定後の状況～

## 本資料の説明内容について

- 1 新型コロナウイルスの影響
- 2 学校給食費の改定
- 3 学校給食における給与栄養量
- 4 今後の対応について





# 1 新型コロナウイルスの影響

## ① 緊急事態宣言等による一斉臨時休業

3月2日からの全国一斉臨時休業に続き、緊急事態宣言等による感染拡大防止のための臨時休業延長により、仙台市立の学校は4・5月も臨時休業とし、6月から授業を開始した。

6月1日（月）	小学校始業式
6月2日（火）	中学校始業式
6月3日（水）	学校給食開始
6月8日（月）	完全給食実施

各学校が、給食時における感染予防対策を試行する期間として、3日間パンと牛乳による「簡易給食」を提供。

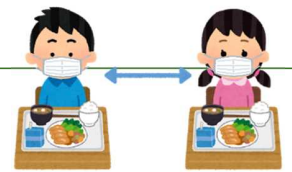
### 給食で使用する食材について

臨時休業前に発注していた食材のうち賞味期限内に使用可能なものは学校再開後の給食で使用し、賞味期限の短いものはフードバンク等に提供した。

# 1 新型コロナウイルスの影響

## ② 給食における新型コロナウイルス感染予防対策

給食においても新型コロナウイルス感染予防対策が必要であり、国から示された新型コロナウイルス感染症に対応した学校再開ガイドラインや衛生管理マニュアルを基に、仙台市も学校再開に合わせ独自の感染予防対策を実施している。



### ★主な対策

- ①環境整備…個人ごとにランチョンマットを持参
- ②児童生徒の衛生管理…手洗いの徹底，マスクを着用して配膳・下膳
- ③配食時…食器等に触れる人数や回数を減らす工夫

※配膳台を教室の後方に置く。一人当たりの配食量に注意し、既に配食したものを回収することがないように注意する。また、配膳後の児童生徒の席の前を通らないようにする。

- ④喫食時…机を向かい合わせにしない
- ⑤下膳時…下膳場所を分散し密集を避ける
- ⑥給食終了時…食べ残しやゴミの処理方法の工夫

# 1 新型コロナウイルスの影響

## ③ 給食時間の様子



昨年度までの様子



今年度の様子

新型コロナウイルス対策の一環として、机を向かい合わせにせず給食を食べている

# 1 新型コロナウイルスの影響

## ④ 補助金を活用した地場食材の給食提供

新型コロナウイルス感染症の経済対策のための国の支援制度等により、県産の食材を給食で提供している。

### 県産牛肉の提供（県産牛肉学校給食提供支援事業）

新型コロナウイルス感染症の拡大により、著しい影響が生じている農産物等の生産・供給体制の維持を目的とした国の補助金を活用し、給食において県産牛肉を使用。

本市では、可能な限り「**仙台牛又は仙台黒毛和牛**」で提供予定。



### 県産銀鮭・ささかまぼこの提供（県産水産物学校給食提供支援事業）

新型コロナウイルス感染症の拡大により、著しい影響が生じている水産物等の生産・供給体制の維持を目的とした国の補助金を活用し、給食において「**県産銀鮭**」，「**ささかまぼこ**」を使用。



# 1 新型コロナウイルスの影響

## ⑤ 県産牛肉を使用した給食の例



ビーフストロガノフ



すき焼き



ハッシュドビーフ



ステーキ

# 2 学校給食費の改定

## ① 学校給食費の改定

食材価格の上昇の影響による栄養量の低下等を解消するため、仙台市学校給食運営審議会において「栄養量の改善」「食育の充実」「保護者負担への配慮」の3つの観点から審議された答申を反映した予算案が市議会において可決され、令和2年4月1日から学校給食費を改定している。

校種	炊飯方式	改定前単価	改定後単価
小学校	委託炊飯	245円	<b>290円</b>
	自校炊飯 (宮城・秋保地区)	239円	
中学校	委託炊飯	290円	<b>345円</b>
	自校炊飯 (宮城・秋保地区)	285円	

## 2 学校給食費の改定

### ② おかずに使用する食材の購入可能額

主食及び牛乳の価格は年度ごとに上昇傾向にあるが、学校給食費の改定により、おかずに使用する食材の購入可能額は昨年度と比較し、小学校は38円、中学校は50.9円増加した。

小学校	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
給食費	245円	245円	245円	245円	<b>290円</b>
主食価格	57.9円	59.6円	61.4円	62.1円	<b>67.1円</b>
牛乳価格	46.9円	47.0円	47.3円	47.7円	<b>49.7円</b>
おかず費	140.2円	138.4円	136.3円	135.2円	<b>173.2円</b>

中学校	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
給食費	290円	290円	290円	290円	<b>345円</b>
主食価格	67.6円	70.7円	72.4円	73.1円	<b>75.2円</b>
牛乳価格	46.9円	47.0円	47.3円	47.7円	<b>49.7円</b>
おかず費	175.5円	173.0円	170.3円	169.2円	<b>220.1円</b>

※ 主食価格はパン及び米飯の実施割合（パン2回/週，米飯3回/週）に応じて加重平均して得たもの。

## 2 学校給食費の改定

### ③ 給食費改定の効果（献立内容の充実①）

おかずに使用する食材の購入可能額の増加に伴い、献立内容の充実につながっている。

#### ★提供回数や提供量が増えた!!

- ・栄養価が高い麦ごはんの回数が増えた。
- ・魚の切り身が大きくなった。
- ・果物のカットが大きくなった。
- ・デザートの数が増えた。



#### ★多様で質の高い食材の使用が増えた!!

- ・すき焼きは豚肉から国産牛肉へ。
- ・シャインマスカットや紅まどんなの使用。
- ・芋煮の食べ比べ（仙台風芋煮，山形風芋煮）。
- ・新米の食べ比べ（だて正夢，ささ結）。



## 2 学校給食費の改定

### ④ 給食費改定の効果（献立内容の充実②）

#### ★地場産物の使用が増えた!!

- ・ 仙台産曲がりねぎ，井土ねぎ，せり，大豆を使用する機会が増えた。
- ・ 県産牛肉，銀鮭，きくらげ，ふかひれ，わかめが登場。



#### ★食体験が広がった!!

- ・ 各校のテーマに沿った「食育の日」の献立。
- ・ 「みやぎ水産の日」の献立。
- ・ だしのきいた「和食の日」の献立。
- ・ 日本各地の郷土料理。
- ・ 世界の料理。



## 2 学校給食費の改定

### ⑤ 現場の声（校長，栄養教諭等，児童生徒）

品数が増えた献立となり，給食を盛り付けられたトレーのにぎわいに食欲がそそられます。地場産物を活用する機会も増やせますので，食育の充実が期待できます。



学校給食費の改定により，魚の切り身が大きくなったことや，果物の使用量の増加，麦ごはん（※）の使用回数の増加，献立の品数の増加等，摂取する栄養量の改善につながっています。  
（※）麦ごはん…大麦は，食物繊維やビタミン，ミネラル等を多く含む栄養価が高い食材。

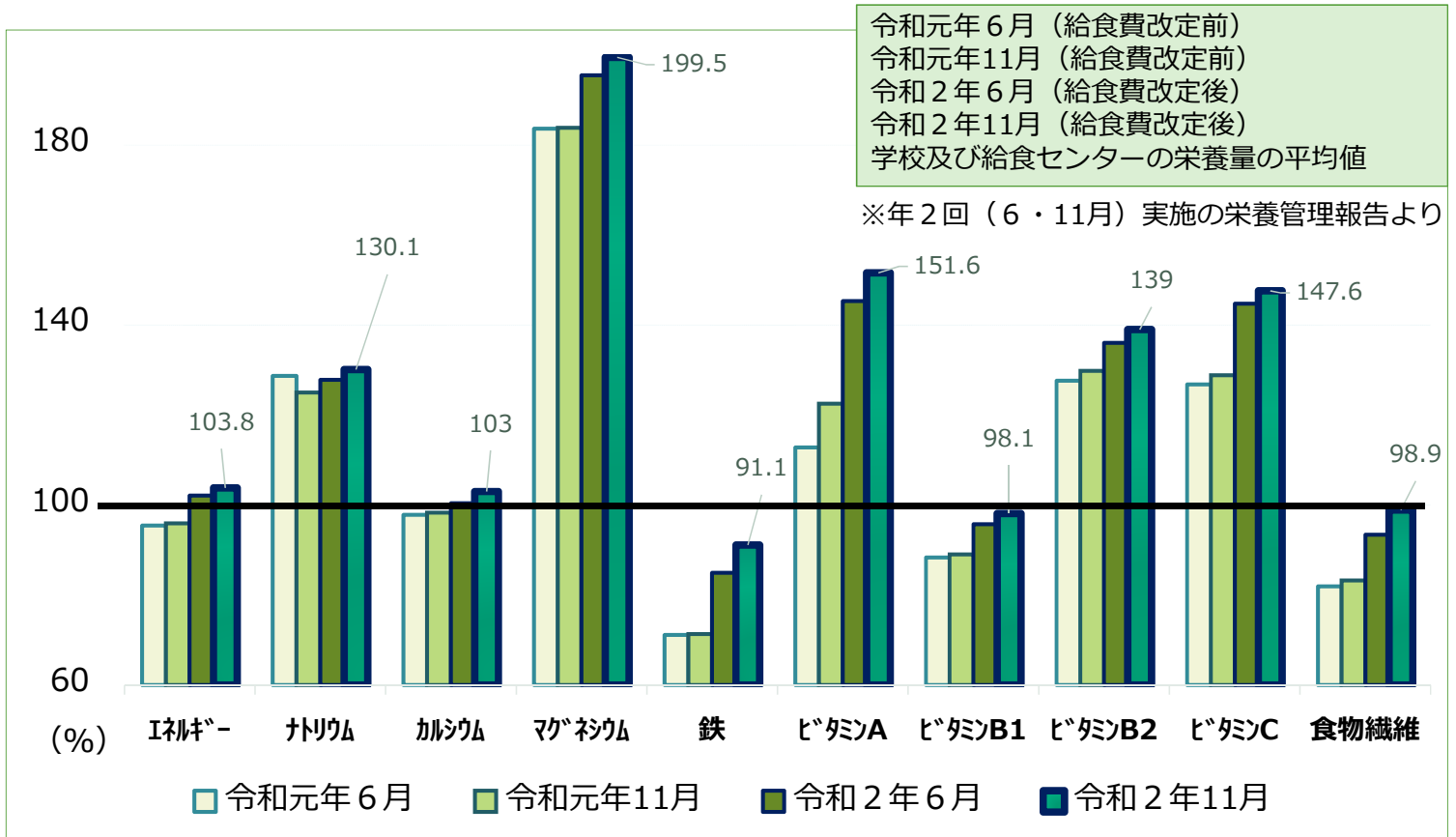


デザートが出る給食の回数が増えたこと，カットされてある果物のサイズが大きくなったことが嬉しいです。



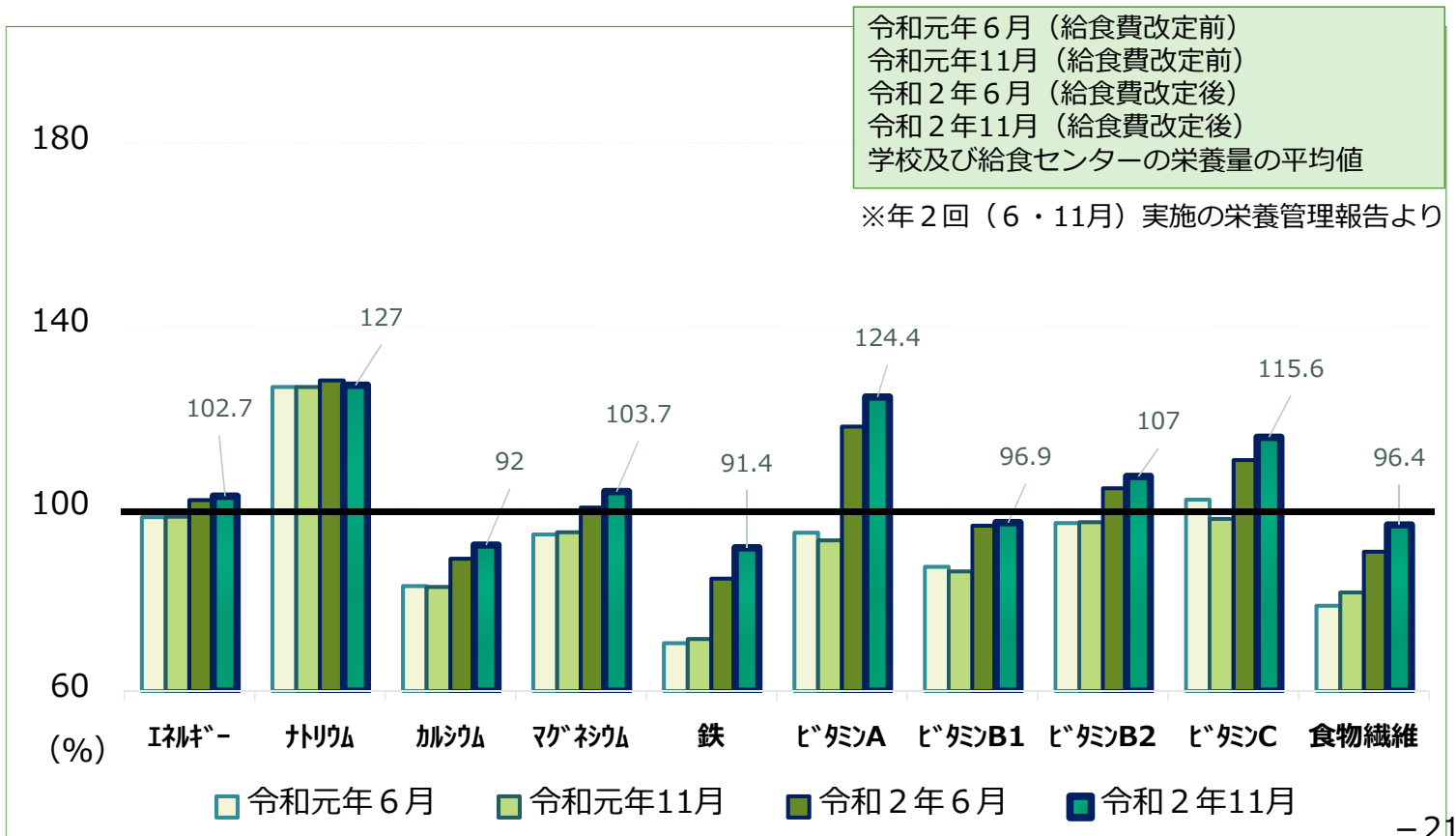
### 3 学校給食における給与栄養量

#### ① 小学校の栄養量



### 3 学校給食における給与栄養量

#### ② 中学校の栄養量



### 3 学校給食における給与栄養量

#### ③ 栄養量の改善結果

給食費の改定前と改定後を比較すると栄養量は確実に改善されており、すべての栄養量の充足までもう一息と考えている。

##### 小学校の栄養量

・充足している栄養素の数 **4 ⇒ 6**

・残す3栄養素も **9割以上充足** (%)

	給食費改定前 (R元.11)	給食費改定後 (R2.11)	前年同月比
エネルギー	95.9	<b>103.8</b>	+7.9
カルシウム	98.3	<b>103.0</b>	+4.7
マグネシウム	<b>183.8</b>	<b>199.5</b>	+15.7
鉄	71.3	91.1	+19.8
ビタミンA	<b>122.5</b>	<b>151.6</b>	+29.1
ビタミンB1	89.0	98.1	+9.1
ビタミンB2	<b>129.8</b>	<b>139.0</b>	+9.2
ビタミンC	<b>128.8</b>	<b>147.6</b>	+18.8
食物繊維	83.2	98.9	+15.7

##### 中学校の栄養量

・充足している栄養素の数 **0 ⇒ 5**

・残す4栄養素も **9割以上充足** (%)

	給食費改定前 (R元.11)	給食費改定後 (R2.11)	前年同月比
エネルギー	98.2	<b>102.7</b>	+4.5
カルシウム	82.8	92.0	+9.2
マグネシウム	94.8	<b>103.7</b>	+8.9
鉄	71.4	91.4	+20.0
ビタミンA	93.0	<b>124.4</b>	+31.4
ビタミンB1	86.2	96.9	+10.7
ビタミンB2	97.0	<b>107.0</b>	+10.0
ビタミンC	97.7	<b>115.6</b>	+17.9
食物繊維	81.6	96.4	+14.8

### 3 学校給食における給与栄養量

#### ④ 栄養量が基準値を充足しなかった経緯

令和2年11月現在で基準のある栄養素のすべてを充足するに至らなかった経緯としては、以下の通りである。

① 給食費改定に伴い、摂取が難しい栄養素については不足を補うために栄養強化食品の使用を含めて栄養量を確保することとした。

② 令和2年度から仙台市の食品規格に栄養強化食品を追加。一方、栄養強化食品のみに頼るのではなく、鉄や食物繊維を多く含んだ食材を使用した献立を作成し、提供。

＜献立例＞ ・ポークカレーの具材としてレバーを使用  
・通常メニューに豆類を追加 等

③ 食べ慣れない献立のため、児童生徒等から戸惑いの声が寄せられたケースもあり、引き続き児童生徒が進んで食べることができ、栄養量の確保もできる献立（栄養強化食品の使用含む）を研究中。

### 3 学校給食における給与栄養量

#### ⑤ 献立の研究

各学校の栄養教諭等が各自で研究・工夫するとともに、栄養士部会の献立検討会等で研究している。

<献立の例>

#### ★チリコンカン★

豆と肉とトマトをピリ辛に煮込んだメキシコ料理由来のアメリカの郷土料理



- ① 文部科学省から給食において豆を摂取するため、豆製品としてではなく豆類としての摂取基準量が示される。
- ② 人気メニューであるカレーに豆類を入れるなどにより提供。
- ③ カレーの人気下がる結果に。外国の料理を含め、児童生徒が進んで食べることができる献立を研究。
- ④ チリコンカンを提供。食べ慣れないため当初は戸惑いの声上がるも、分量等を調整し、提供を継続。毎月提供される定番メニューに！

### 4 今後の対応について

#### ① 摂取する栄養量の改善

各学校の成功事例を共有するほか、各栄養量の改善に向けた取り組みを推進し、すべての学校において、すべての栄養量が基準値を充足する学校給食の早期実現を目指す。

<令和2年11月現在充足していない栄養量>

#### 小学校

3つの栄養量

- ・ 鉄 91.1%
- ・ ビタミンB1 98.1%
- ・ 食物繊維 98.9%

#### 中学校

4つの栄養量

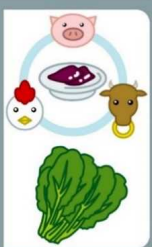



- ・ カルシウム 92.0%
- ・ 鉄 91.4%
- ・ ビタミンB1 96.9%
- ・ 食物繊維 98.9%




## 4 今後の対応について

### ② 栄養量改善に向けた取り組み（献立の工夫①）


不足している栄養素を多く含んだ食材や栄養強化食品の効果的な活用を図りながら、児童生徒が喜ぶ献立を研究し、給食を提供する。

<p><b>鉄分</b></p> 	<p>～使用を増やす食材～</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉や豚レバー、あさり、鶏もも肉</li> <li>・大豆・大豆製品</li> <li>・小松菜 等</li> </ul>	<p>～使用を増やす食材～</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・乳製品（ヨーグルト、チーズ）</li> <li>・大豆製品や小魚</li> <li>・小松菜や水菜 等</li> </ul>	<p><b>カルシウム</b></p> 
<p><b>ビタミンB1</b></p> 	<p>～使用を増やす食材～</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉の切身</li> <li>・大豆・大豆製品</li> <li>・ごま等の種実類 等</li> </ul>	<p>～使用を増やす食材～</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・大豆・大豆製品</li> <li>・きくらげ、干しいたけ 等</li> </ul>	<p><b>食物繊維</b></p> 

+



**栄養強化食品**



## 4 今後の対応について

### ③ 栄養量改善に向けた取り組み（献立の工夫②）

＜献立の工夫の具体例＞

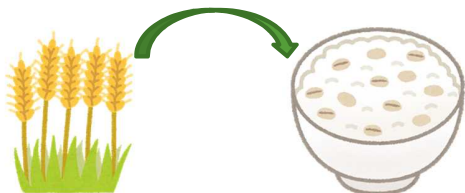
#### ★麦ご飯における麦の増量★

令和3年度から麦ごはんに含まれる麦の割合を8%から10%（※）に増量

※10%の理由

試算した結果、最も効果的に栄養量が増加

より多くの食物繊維等の栄養量の摂取が可能に



#### ★共通物資に栄養強化食品★

児童生徒に人気の高い単独調理校の共通物資（※）の肉だんごを令和3年度から＜鉄・カルシウム強化＞のものに変更

※共通物資

各学校で共通して使用する使用頻度が高い食材で、年間又は半年契約を行うため、通常の食材（月契約）と比較して安価となる

より安価での使用が可能となり、各学校における使用が容易に



## 4 今後の対応について

### ④ 地場産物の活用

国の第3次食育推進基本計画では、「学校給食での地場産物の使用割合の目標値を30%以上」としているが、本市では令和2年11月調査において34.1%と目標値を達成（前年同月33.1%）。

引き続き、地場産物を活用した学校給食を推進する。

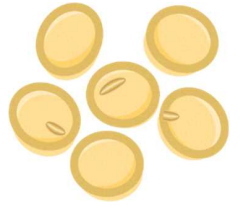
<地場産品の例>

#### ★みやぎの大豆★

宮城県は、大豆の栽培面積が全国で2番目に広く、全国的にも有名な品種「ミヤギシロメ」は、大粒で味・香りがよく、国産大豆の中でも上質な大豆として需要がある。

本市の学校給食では、仙台産大豆を年間「約4,000kg」使用している。

**鉄分や食物繊維も豊富であり、栄養量のアップのために、  
様々な工夫を凝らして献立に取り入れていく。**



コロナ禍においても、児童生徒が楽しく美味しく  
給食を食べられるように献立内容や  
環境づくりを工夫していく