

令和3年度の学校給食の現状について

本資料の説明内容について

- 1 学校給食の実施状況
- 2 今年度の新たな取り組み
- 3 学校給食における給与栄養量
- 4 今後の状況の変化
- 5 今後の取り組み



1 学校給食の実施状況

(1) 本市の学校給食の概要

◆本市の学校給食の提供方式

令和3年5月1日現在（食数は児童生徒数）

	小学校	中学校(※1)	特別支援学校	合計
単独調理校 (うち、親子方式(※2))	65校 29,421食 (親1校 58食)	13校 3,596食 (子1校 41食)	1校 147食	79校 33,164食
給食センター 対象校	53校 22,381食	52校 21,911食	— —	105校 44,292食
合計	118校 51,802食	65校 25,507食	1校 147校	184校 77,456食

※1 給食センター対象校「中学校」には、中等教育学校1校を含む

※2 調理設備のある学校から給食を配送

◆本市の学校給食費

校種	1食単価
小学校	290円
中学校	345円

1 学校給食の実施状況

(2) 新型コロナウイルス感染予防対策

◆コロナ禍前までの様子



◆コロナ禍以後の様子



2 今年度の新たな取り組み

(1) 特別な献立の給食提供

オリンピック・パラリンピックに向けた給食提供

東京2020オリンピック・パラリンピックの機運醸成のため、ホストタウンである「イタリア共和国」の料理を給食で提供。



国の支援制度を活用した食材の給食提供

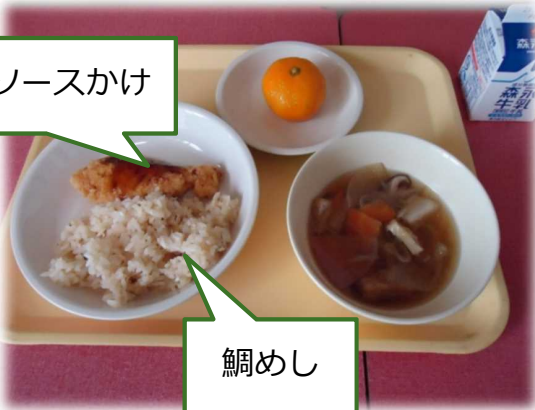
国の支援制度を活用した「宇和島産養殖マダイ」や「冷凍ほたて貝柱フライ」を給食で提供。



2 今年度の新たな取り組み

(2) 特別な献立の給食提供の例 (宇和島産養殖マダイ)

レモンソースかけ



鯛めし

竜田揚げ



2021/07/19

アクアパッツア



からあげみぞれあんかけ



2 今年度の新たな取り組み

(3) 環境保全米の給食への提供期間を拡大

「化学肥料」や「農薬」の使う量を通常の半分以下に減らした「環境保全米」を給食で提供する取り組みを強化。

本市の米飯給食の歴史

- ・昭和51年：米飯給食が学校給食として明確に位置付けられる
市内定時制高等学校で米飯給食開始
- ・昭和56年：市内全小・中学校で米飯給食開始
- ・平成2年：県内産ササニシキを給食に導入
- ・平成11年：県内産ひとめぼれに変更
- ・平成17年：市内産ひとめぼれ1等米に変更
- ・令和2年：市内産ひとめぼれ1等米（環境保全米）を2ヶ月間給食に導入
- ・令和3年：環境保全米の給食提供期間を拡大
(2ヶ月 ⇒ 5ヶ月)



2 今年度の新たな取り組み

(4) 食品ロスの削減の取り組み

学校給食用パンの材料の一つである「脱脂粉乳」を国産に変更。臨時休校時の有効活用が可能となり、食品ロスの削減に向けた取り組みを推進。

<パンの寄付までの流れ>

- ① 臨時休校等で不要となったパンが発生
↓
- ② 児童養護施設等に連絡し、寄付先を調整
↓
- ③ 配送先からパンの引き取り
↓
- ④ 寄付先にパンを配布

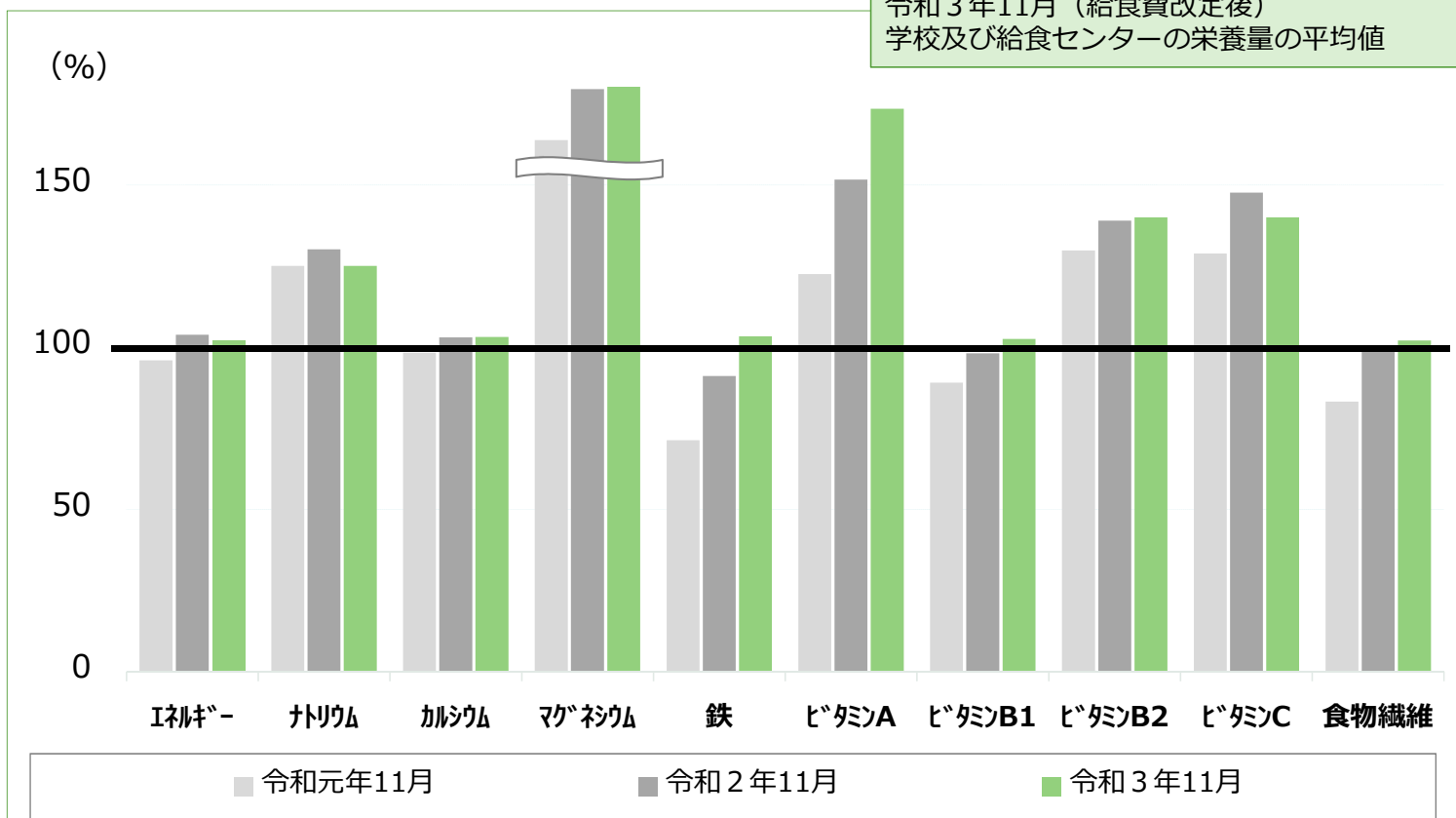


※ 1日に2,000個以上のパンを配布した際の様子

3 学校給食における給与栄養量

(1) 小学校の栄養量

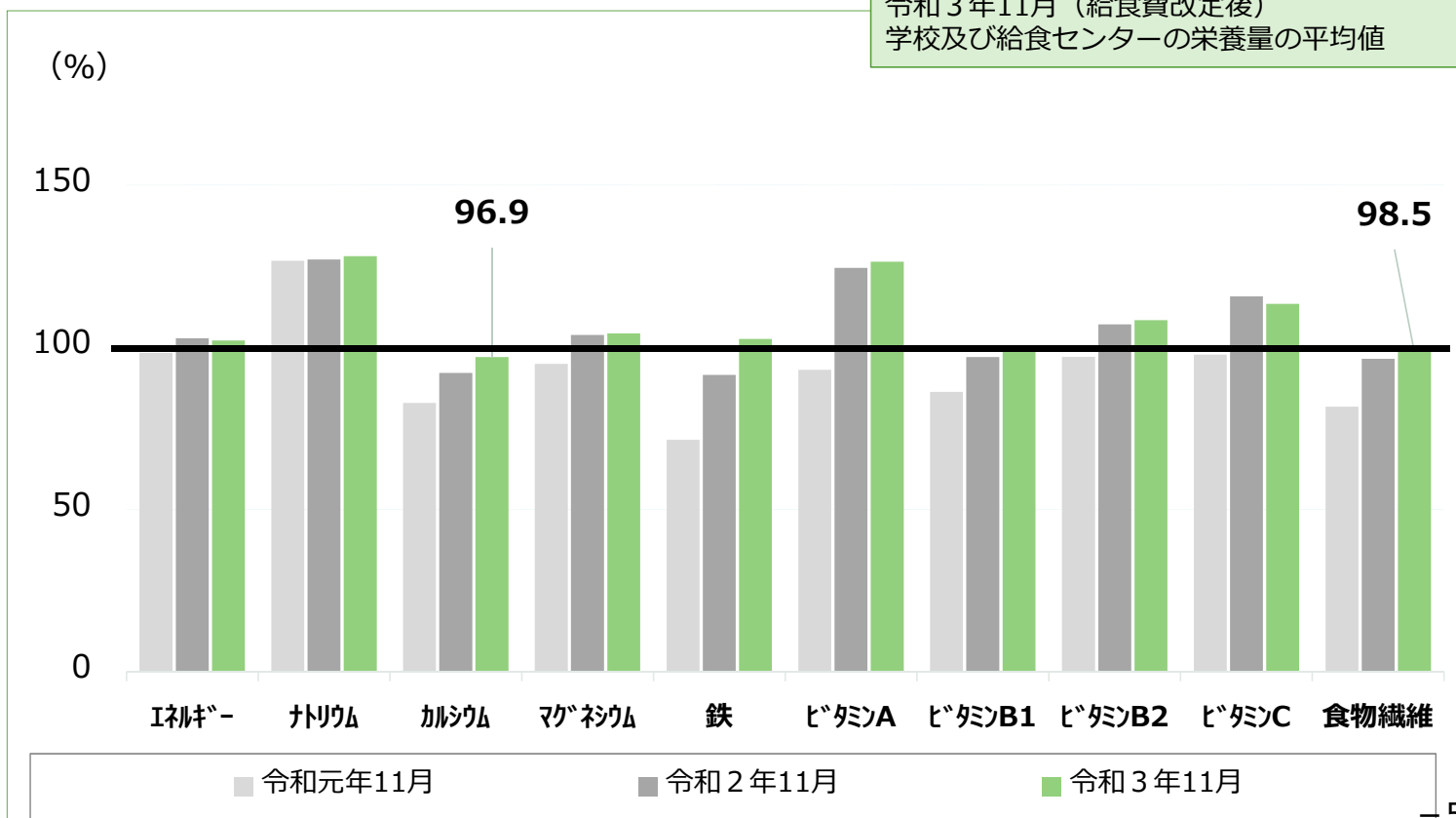
令和元年11月（給食費改定前）
 令和2年11月（給食費改定後）
 令和3年11月（給食費改定後）
 学校及び給食センターの栄養量の平均値



3 学校給食における給与栄養量

(2) 中学校の栄養量

令和元年11月（給食費改定前）
 令和2年11月（給食費改定後）
 令和3年11月（給食費改定後）
 学校及び給食センターの栄養量の平均値



3 学校給食における給与栄養量

(3) 栄養量の改善結果

栄養量は確実に改善されており、小学校はすべての栄養量が充足。中学校もすべての栄養量がほぼ充足。

小学校の栄養量

(%)

	給食費改定前 (R元.11)	給食費改定後 (R3.11)	前々年同月比
エネルギー	95.9	102.0	+6.1
カルシウム	98.3	103.1	+4.8
マグネシウム	183.8	202.0	+18.2
鉄	71.3	103.3	+32.0
ビタミンA	122.5	173.5	+51.0
ビタミンB1	89.0	102.5	+13.5
ビタミンB2	129.8	140.0	+10.2
ビタミンC	128.8	140.0	+11.2
食物繊維	83.2	102.0	+18.8

中学校の栄養量

(%)

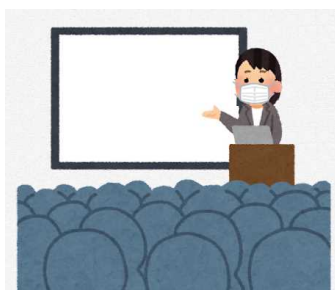
	給食費改定前 (R元.11)	給食費改定後 (R3.11)	前々年同月比
エネルギー	98.2	102.0	+3.8
カルシウム	82.8	96.9	+14.1
マグネシウム	94.8	104.2	+9.4
鉄	71.4	102.5	+31.1
ビタミンA	93.0	126.3	+33.3
ビタミンB1	86.2	100.0	+13.8
ビタミンB2	97.0	108.3	+11.3
ビタミンC	97.7	113.3	+15.6
食物繊維	81.6	98.5	+16.9

3 学校給食における給与栄養量

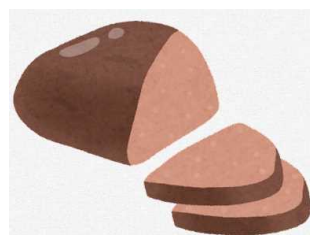
(4) 栄養量の改善につながった取り組みの例

① 献立の工夫等の共有

研修会を開催し、
献立の工夫等を
共有

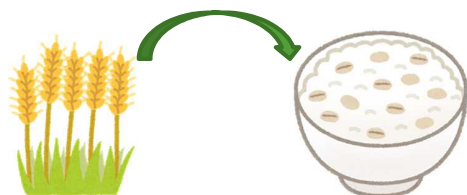


② 使用食材や献立の工夫



レバー等の栄養価
の高い食材を献立
に使用

③ 基本物資からの栄養量増加



麦ごはんに含まれる麦の割合を増量

④ 栄養強化食品の使用



<鉄・カルシウム強
化>の肉団子等、栄
養強化食品を効果的
に使用

4 今後の状況の変化

(1) 「学校給食摂取基準」改正

◆国の動向

令和2年1月 厚生労働省「日本人の摂取基準（2020年版）」策定
 令和3年4月 文部科学省「学校給食摂取基準」改正

<小学校の基準値>

	改正前	改正後	増減
ビタミンC (mg)	20	25	+5.0
食物繊維 (g)	5以上	4.5以上	-0.5

<中学校の基準値>

	改正前	改正後	増減
鉄 (mg)	4	4.5	+0.5
ビタミンC (mg)	30	35	+5.0
食物繊維 (g)	6.5以上	7以上	+0.5

中学校の「鉄」等の摂取に向けた工夫が必要

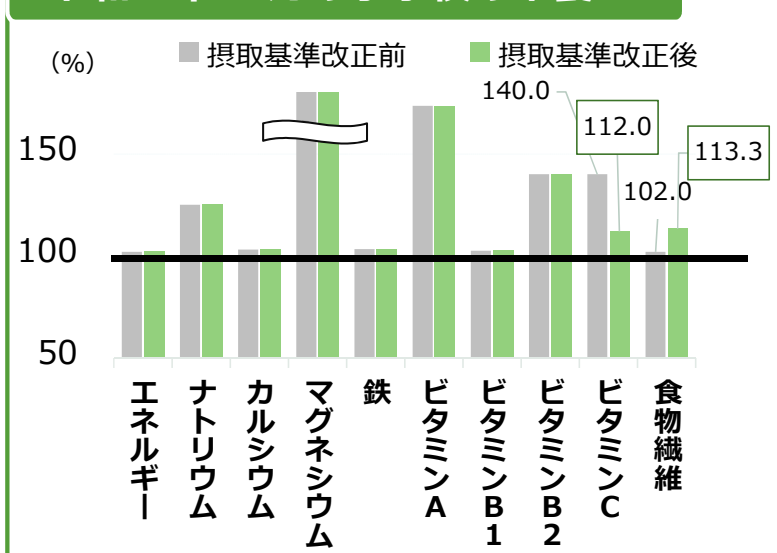
4 今後の状況の変化

(2) 「学校給食摂取基準」改正への対応

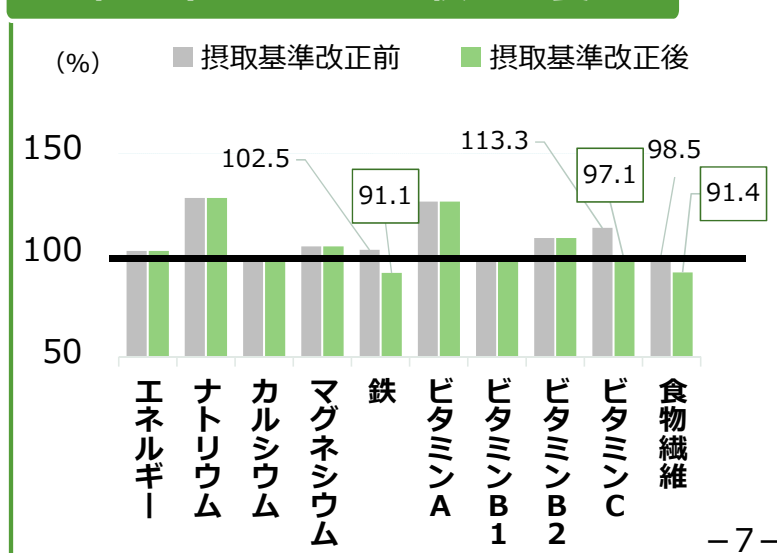
◆本市の対応

令和3年12月 仙台市学校給食摂取基準策定委員会において
 本市の対応を検討し、本市基準への反映を決定
 令和4年4月 「仙台市学校給食摂取基準」改正

令和3年11月の小学校の栄養量



令和3年11月の中学校の栄養量



4 今後の状況の変化

(3) 「日本食品標準成分表」改訂

※日本食品標準成分表

文部科学省作成。日常的に摂取する食品の標準的な成分値の公的データ集

◆国の動向

令和2年12月 「日本食品標準成分表（※）」が2020年版に改訂

<改訂のポイント> エネルギー計算方法の変更

全食品のエネルギー値が、平均で100gあたり約9kcalマイナス



例) 中学校の提供量である米飯110gあたりのエネルギー

2015年版
185kcal



2020年版
172kcal

献立全体のエネルギーの増加に向けた工夫が必要

4 今後の状況の変化

(4) 「日本食品標準成分表」改訂への対応

◆本市の対応

令和3年12月 11月の栄養管理報告への対応終了後、
本市の献立システムに2020年版を順次反映

(荒巻学校給食センターの小学校の令和3年11月の献立)

区分	改正前 摂取基準	改訂前 (2015年版)		改訂後 (2020年版)	
		給与栄養量	充足率	給与栄養量	充足率
エネルギー (kcal)	650	667	102.6%	639	98.3%
カルシウム (mg)	350	359	102.6%	362	103.4%
マグネシウム (mg)	50	101	202.0%	101	202.0%
鉄 (mg)	3.0	3.0	100.0%	3.1	103.3%
ビタミンA (μgRAE)	200	235	117.5%	243	121.5%
ビタミンB1 (mg)	0.40	0.42	105.0%	0.42	105.0%
ビタミンB2(mg)	0.40	0.55	137.5%	0.55	137.5%
ビタミンC (mg)	20	31	155.0%	30	150.0%
食物繊維 (g)	5.0	5.0	100.0%	6.2	124.0%

4 今後の状況の変化

(5) 食材価格の上昇

新型コロナウイルスの影響による燃料価格の高騰等に伴い、食料品の価格も上昇傾向。

(センター及び単独調理校共通物資の年間平均契約価格)

品目	単位	令和2年度	令和3年度	上昇率
こめ精製油 (センター共通)	kg	3,713円	4,551円	22.6%
こめ精製油 (単独調理校共通)	kg	3,756円	4,844円	29.0%
大豆白絞油 (単独調理校共通)	kg	2,466円	4,255円	72.5%

(荒巻学校給食センター月別契約食材の年間平均契約価格)

品目	単位	令和2年度	令和3年度	上昇率
豚肉もも薄切	kg	1,736円	1,942円	11.9%
鶏肉むねもも薄切	kg	1,660円	2,007円	20.9%
じゃがいも	kg	162円	284円	75.3%
にんじん	kg	127円	149円	17.3%

食材の組み合わせや献立の工夫が必要

4 今後の状況の変化

(6) 食材価格の上昇への対応

必要な栄養価にも配慮しながら、他の食材へ切り替えるなどの調整中。現時点では工夫により対応できているが、価格上昇が一過性のものか、今後も注視が必要。

<具体的な調整例>

★他の食材への切り替え★

- ・豚肉から鶏肉へ変更
- ・紅鮭から白鮭へ変更
- ・価格が高騰している野菜から価格が安定している野菜に変更



★共通物資の使用★

- ・価格が安定している共通物資の使用量を増加



★提供回数や量の調整★

- ・デザートの手数減少
- ・果物のカットを縮小



5 今後の取り組み

(1) 栄養バランスを考えた献立の提供

① 現在の「仙台市学校給食摂取基準」の栄養量はほぼ充足

② 新たな状況の変化への対応

令和4年4月
「仙台市学校給食摂取基準」
改正

中学校の「鉄」等
摂取の工夫

令和3年12月より
「日本食品標準成分表
(2020年版)」に順次対応

小学校・中学校の
「エネルギー(kcal)」
摂取の工夫

燃料価格の高騰等による
食料品の価格上昇

食材の
切り替え等の工夫

栄養量の充実に向けて、より一層の工夫が必要

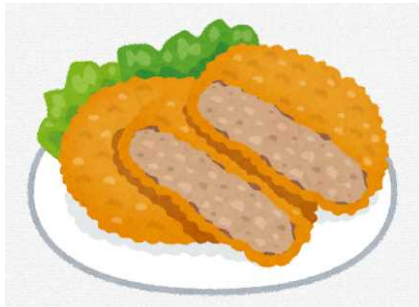
5 今後の取り組み

(2) 栄養バランスを考えた献立の提供に向けた工夫の例

不足しがちな栄養素を摂取できるとともに、児童生徒が喜ぶ献立を研究し、給食で提供。

★新しいメニューの開発★

レバーを使用した「レバー入りメンチカツ（カレー風味）」を新たに導入



カレーの割合を少しずつ変更しながら、事業者とともに研究開発。令和3年12月から提供を開始し、「食べやすい」と好評

★共通物資に栄養強化食品★

単独調理校の共通物資に令和4年度から栄養強化食品を更に追加



- ・のり佃煮<鉄強化>
- ・ポークハンバーグ<鉄強化>
- ・いちごジャム<食物繊維強化>
- ・りんごジャム<食物繊維強化>

etc.

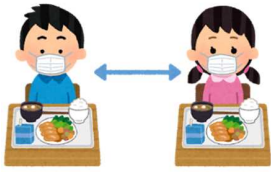
5 今後の取り組み

(3) 給食時間の充実

- ① 新型コロナウイルス感染予防対策のため、給食の時間も机を向かい合わせにしないで会話をせずに食事



- ② 新たな状況の変化への対応



早く前みたいにみんなでワイワイ食べたいな。
誰も見てないから、嫌いなものは残しちゃおう・・・。

給食時間の充実に向けて、より一層の工夫が必要

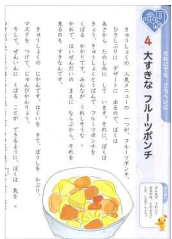
5 今後の取り組み

(4) 給食時間の充実に向けた工夫の例

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な環境づくりを推進。

★食育の充実★

教科等で取り上げた食品や学習したことを献立で提供



小学2年生道徳「大すきなフルーツポンチ」

★家庭との連携強化★

保護者の皆様に「給食だより」や「学校のブログ」等を通じて給食を紹介



「給食だより」



「学校のブログ」

児童生徒に安全で美味しい給食と
充実した給食時間を提供できるよう
工夫していく