

資料 1

仙台市学校給食の概要について

本資料の説明内容

- 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

本市の学校給食では、「共同調理場方式」、「単独調理校方式」、「親子方式」の3つの方式により、1日あたり約8万食を提供している。

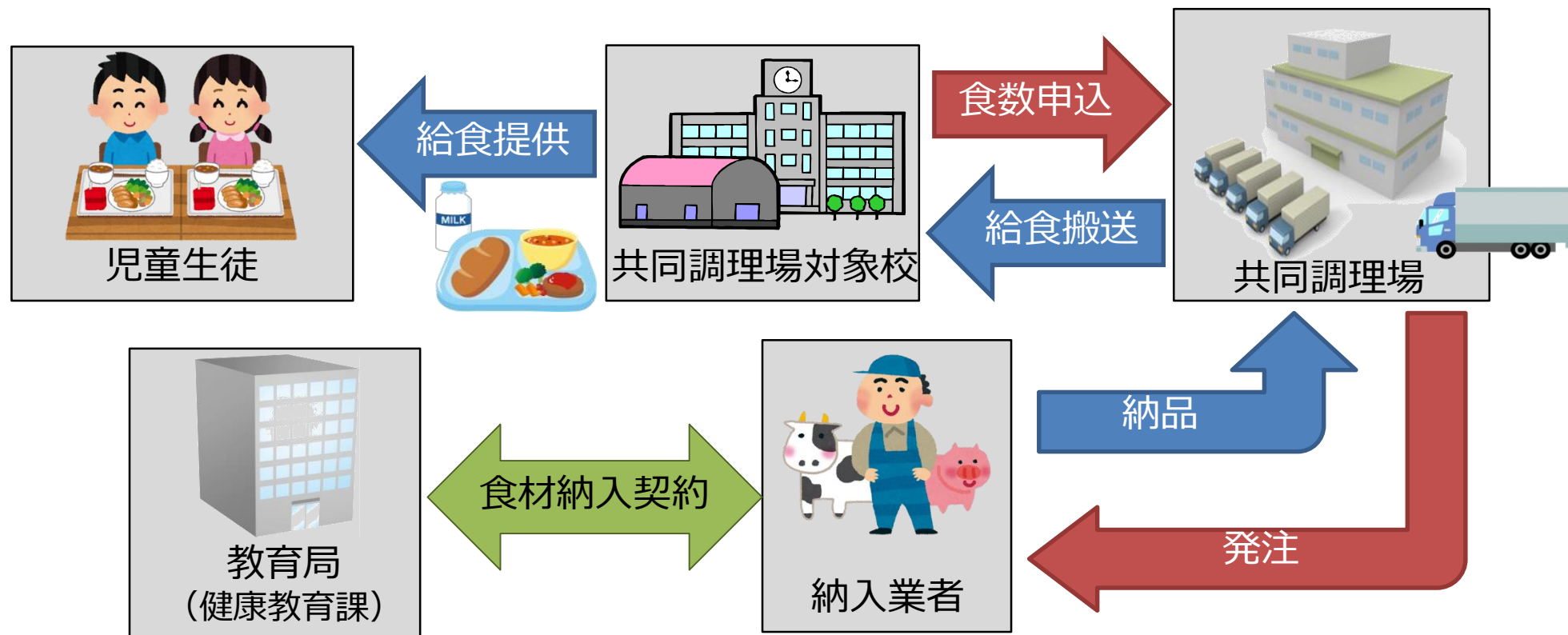
校種	共同調理場方式	単独調理校方式	親子方式	計
小学校	55校	60校	(親) 2校 (子) 1校	118校
中学校	52校	11校	(子) 1校	64校
特別支援学校		1校		1校
定時制高等学校		2校		2校
中等教育学校	1校			1校
計	108校	74校	4校	186校

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

仙台市教育局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。

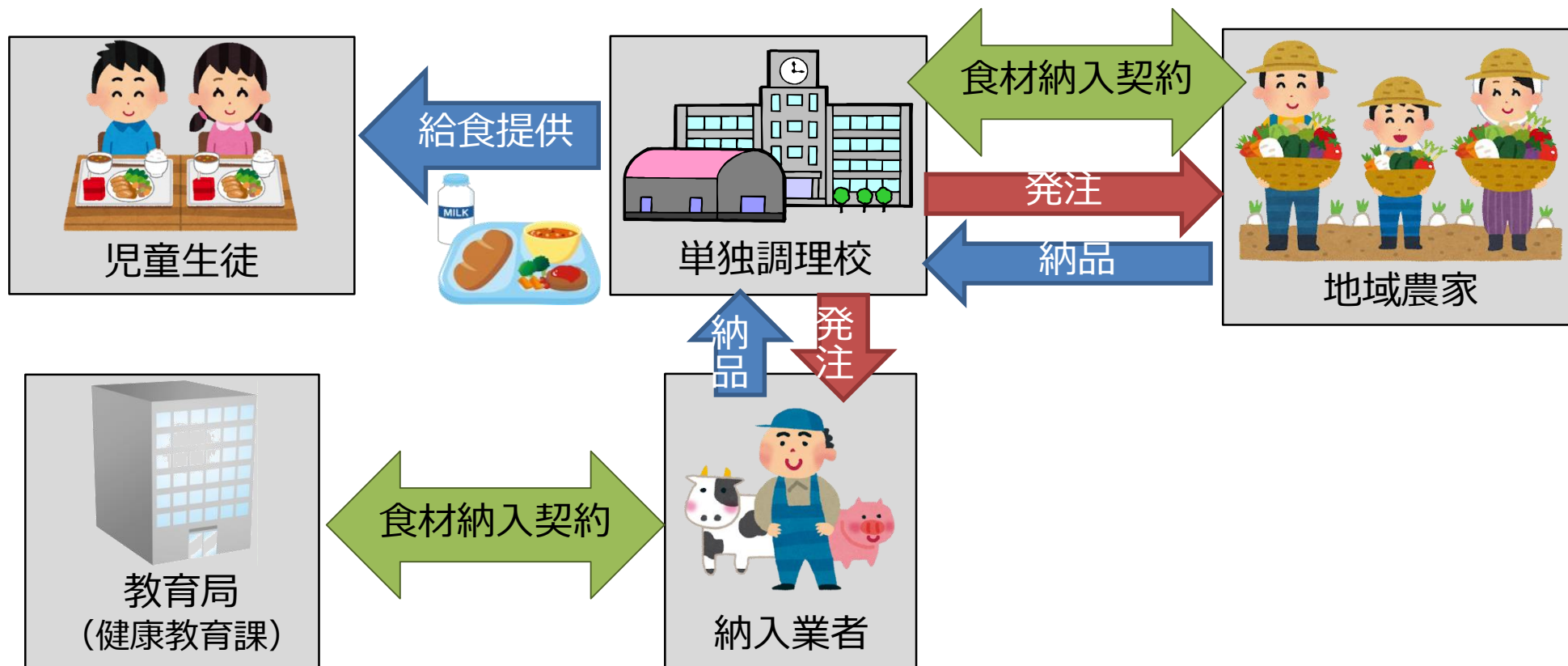


1 学校給食実施状況

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

仙台市教育局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】

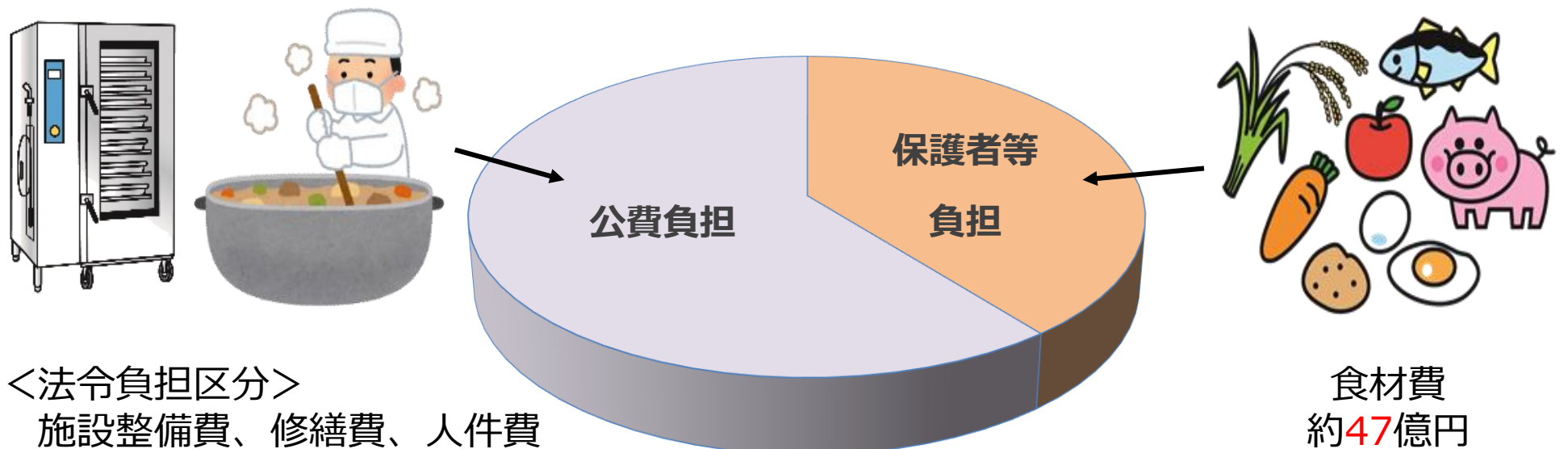
1. 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員の人件費
2. 学校給食の実施に必要な施設の修繕費

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約**120**億円の規模となっている。

<学校給食に要する年間経費>



<法令負担区分>

施設整備費、修繕費、人件費

<本市追加負担>

光熱水費、備品費等
約**73**億円

※公費負担であるコロナ対応分
(約1億円)を含む

※令和4年度決算から算出

2 学校給食費

③ 本市の学校給食費の推移

校種	炊飯方式	H4	H11	H25	R 2～
小学校	委託炊飯 (仙台・泉地区)	205円	225円	245円	290円
	自校炊飯 (宮城・秋保地区)	200円	219円	239円	
中学校	委託炊飯 (仙台・泉地区)	245円	268円	290円	345円
	自校炊飯 (宮城・秋保地区)	240円	263円	285円	

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、文部科学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、食品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、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

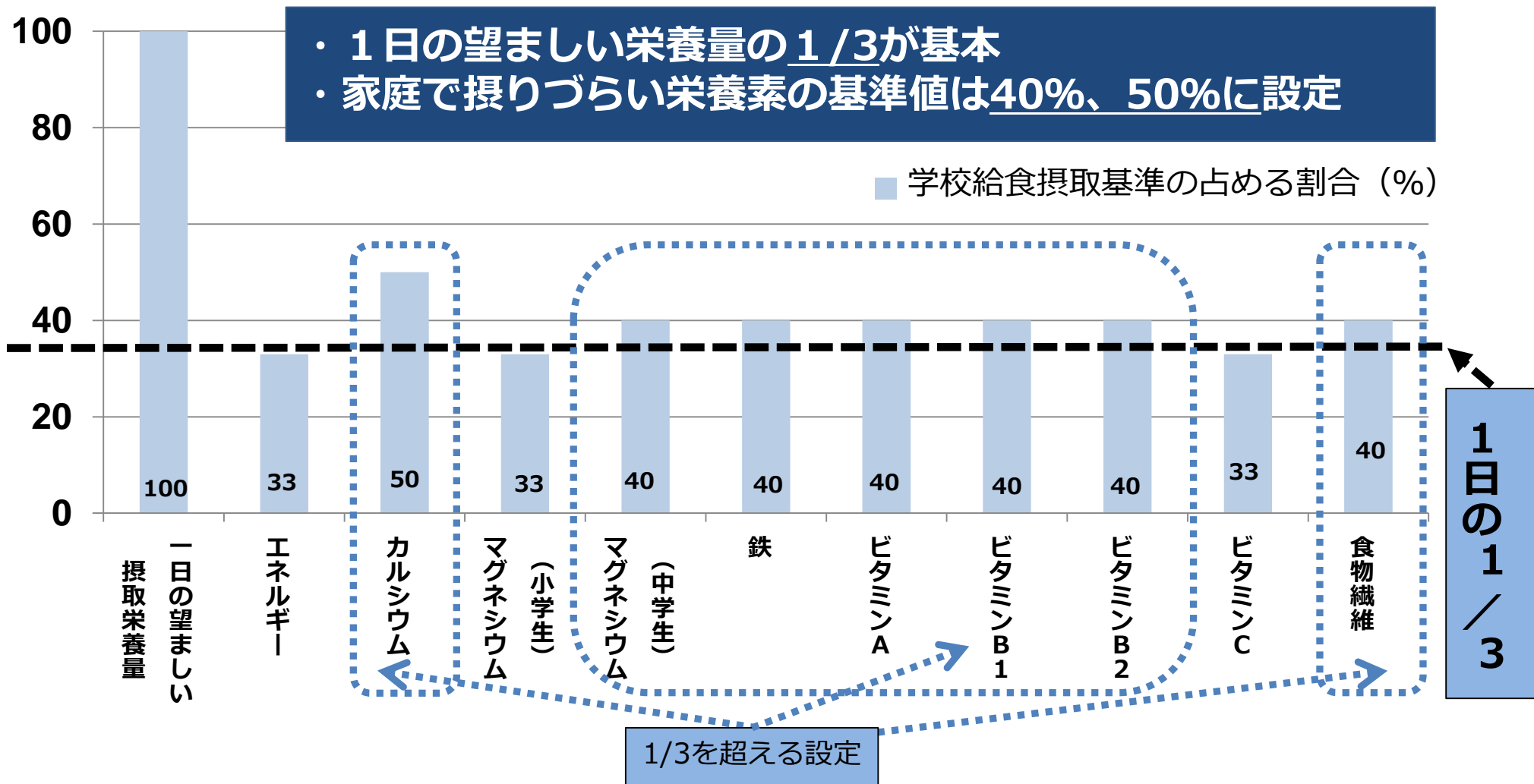
幅広い食品の使用や多様な調理法を組み合わせた食事内容となるよう「おいしく、楽しい学校給食」の実現に努める。

◆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する。

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（2020年版）」より
※ 文部科学省「学校給食摂取基準」（令和3年4月1日施行）の基準値を使用

5 食育の推進

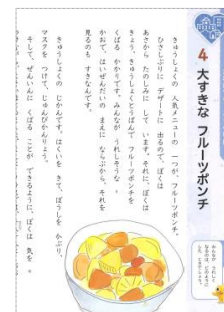
① 「食育」における学校給食の役割

学校給食は、学校教育の一環であり、「食育」の中心的な役割を担う「生きた教材」である。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例

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「大きなフルーツポンチ」

5 食育の推進

② 発達段階に応じた「食育」

現代は、食生活や生活リズムが乱れやすい環境が多くある。

成長期にある児童生徒が食生活など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・挨拶」等の基本的な生活習慣
- ・食事のマナーの習得
- ・食品の働きや選び方
- ・行事食等の食文化
- ・感謝の心



中学校

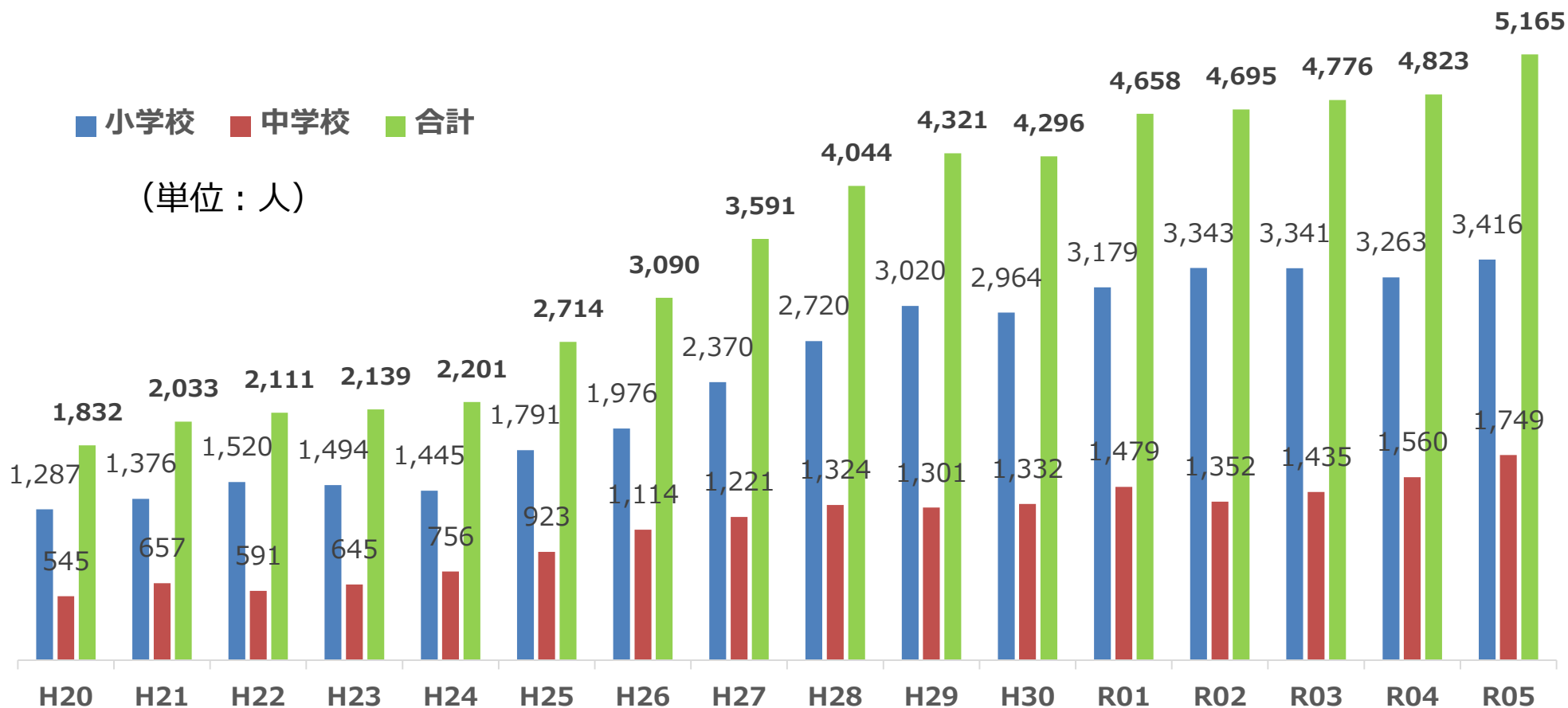
- ・栄養バランスを考えた食事
- ・生産や流通
- ・食文化
- ・感謝の心



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。



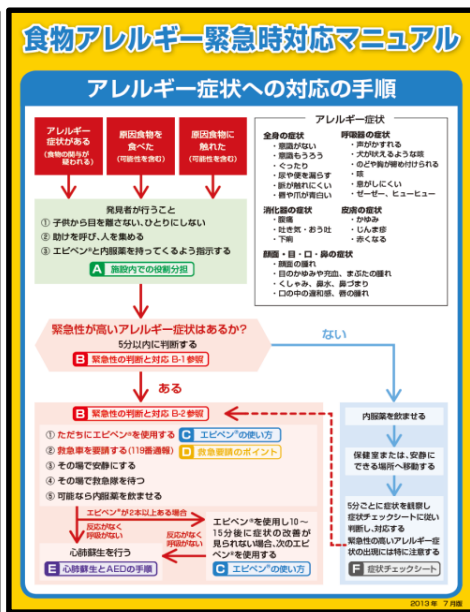
6 食物アレルギーへの対応

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安心して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」を定めている。各施設では、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

資料 2

令和 5 年度の学校給食の現状について

本資料の説明内容

- 1 今年度の新たな取り組み
- 2 昨年度から継続した取り組み
- 3 学校給食における給与栄養量



1 今年度の新たな取り組み

(1) 交付金を活用した食材価格の上昇への対応

コロナ禍における原油価格や物価の高騰に対して、国の交付金を活用し、物価上昇分を1食単価に追加。

校種	条例で定める1食単価	交付金による増額分
小学校	290円	290円+<u>36円</u>=<u>326円</u>
中学校	345円	345円+<u>36円</u>=<u>381円</u>

※年間の食材料費の予算額を基に、仙台市消費者物価指数（食料）の上昇率を用いて、令和5年度の増加見込額を算定

1 今年度の新たな取り組み

(2) 地場産物の活用推進

「仙台市食品規格書」を改訂し、野菜類・果物類などの一部について「宮城県内産」の産地指定を追加（令和5年11月納品分から対応）。

「宮城県内産」の産地指定を追加した主な食品	
野菜類	さつまいも、かぶ、キャベツ、きゅうり、こまつな、だいこん、チンゲン菜、根深ねぎ、はくさい、ゆきな、にんじん など
果物類	いちご、なし、りんご、ゆず
豆腐・油揚げ・こんにやく類	納豆

1 今年度の新たな取り組み

(3) G7給食の提供

G7仙台科学技術大臣会合開催（令和5年5月12日～14日）を記念し、全ての小中学校において、G7参加国にちなんだ食材や料理を取り入れた「G7給食」を提供。

★荒井小学校（イタリア）★



米粉フォカッチャ

スパゲティ
シチリアーノ

オニオンスープ

2 昨年度から継続した取り組み

(1) 環境保全米の給食への提供

「化学肥料」や「農薬」の使用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。

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）
- ・ **令和4年～ : 環境保全米の給食提供を継続**



2 昨年度から継続した取り組み

(2) 学校給食用パンの原料小麦粉の国産化

令和4年4月より、国産小麦を100%使用した学校給食用パンの提供を開始。

令和3年度以前	
アメリカ産・カナダ産・ 国産（宮城県・岩手県産）	70%
宮城県産（夏黄金）	30%



令和4年度から	
北海道産（ゆめちから）	50%
宮城県産（夏黄金）	40%
宮城県産（シラネコムギ）	10%



風味が良くなって、前よりも美味しい！



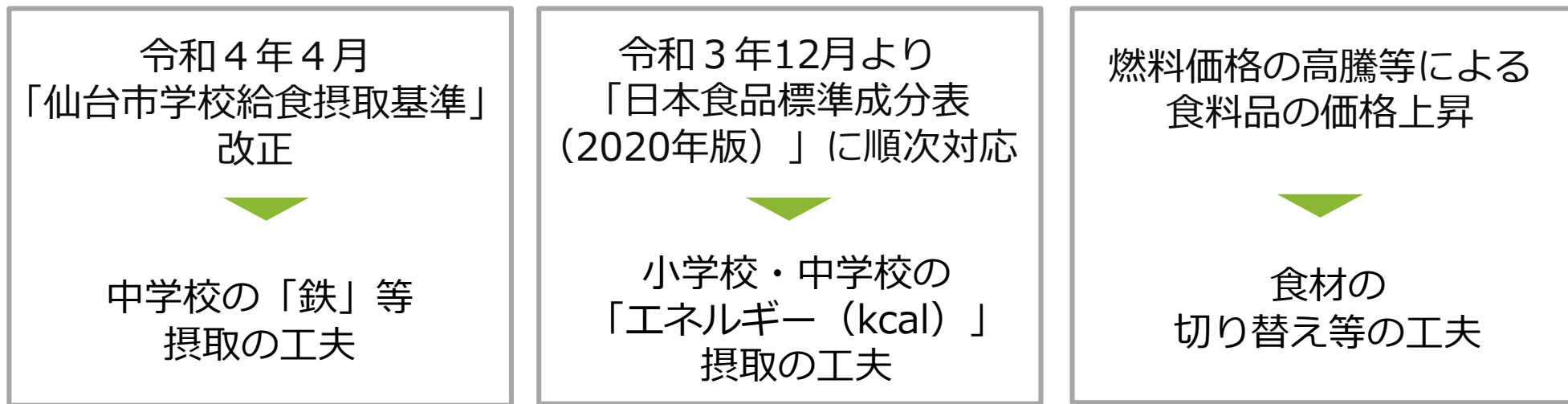
3 学校給食における給与栄養量

(1) 栄養量の充足に向けて

① 令和3年度の「仙台市学校給食摂取基準」の栄養量はほぼ充足



② 令和4年度からの新たな状況の変化への対応

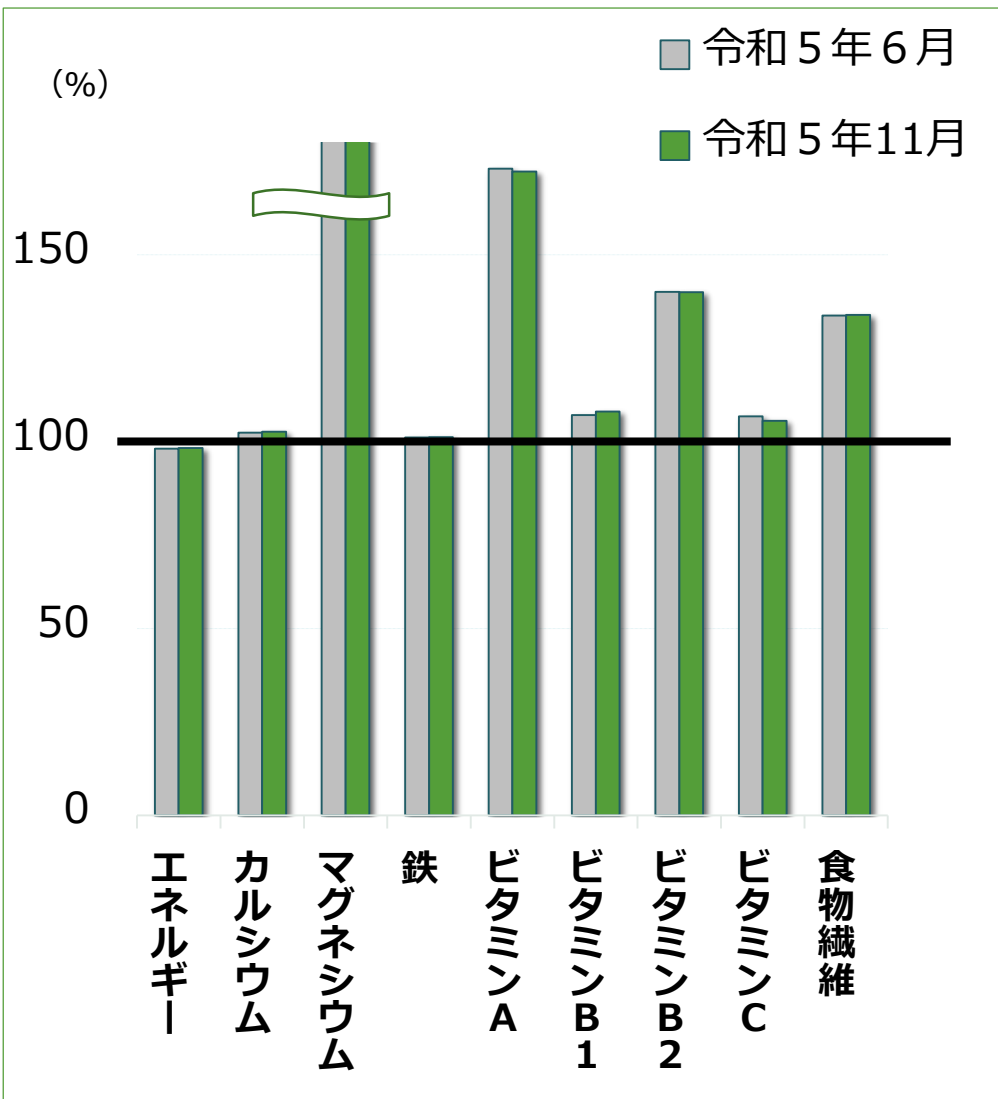


栄養量の充実に向けて、より一層の工夫が必要

3 学校給食における給与栄養量

(2) 小学校の栄養量

学校及び給食センターの栄養量の平均値
※年2回（6・11月）実施の栄養管理報告より

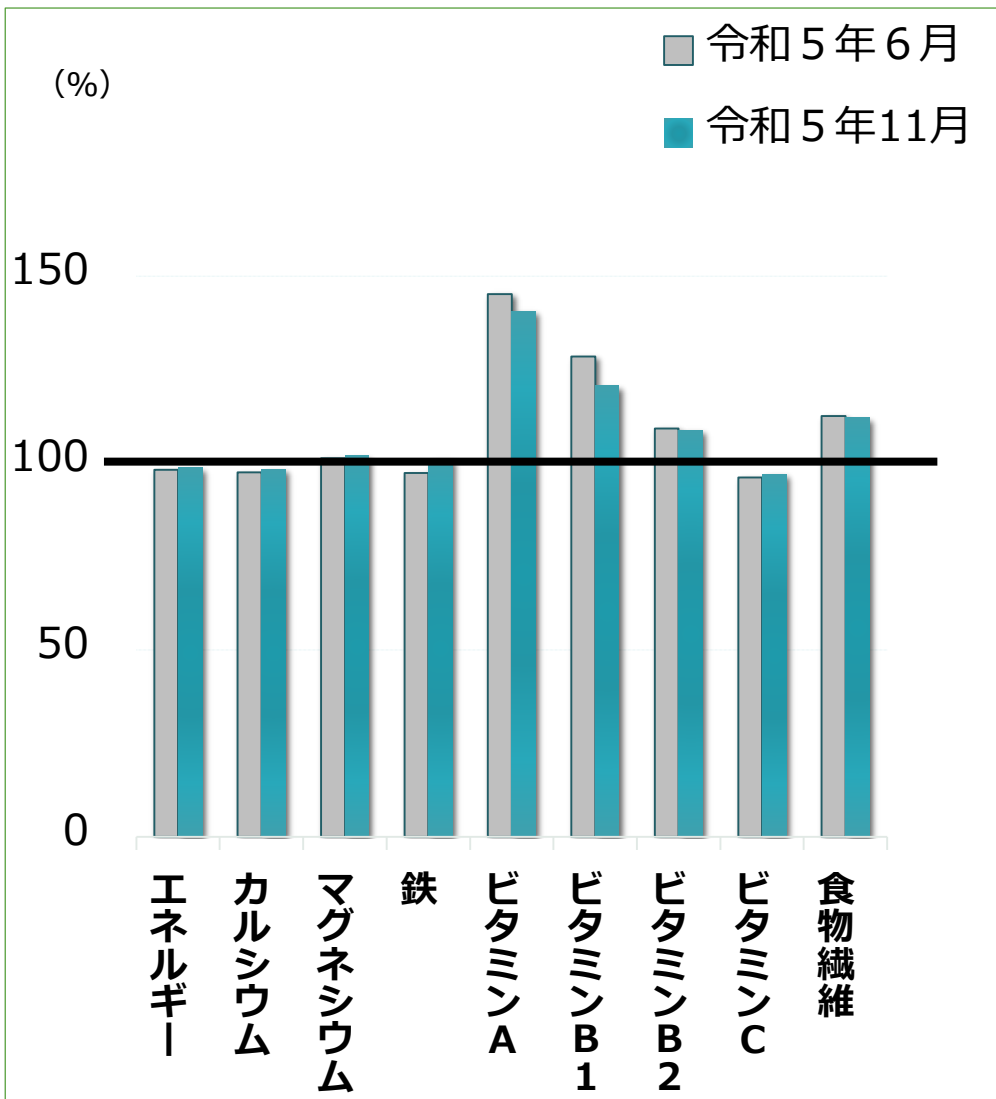


	6月	11月
エネルギー	98.1	98.3
カルシウム	102.4	102.7
マグネシウム	189.4	190.2
鉄	101.1	101.2
ビタミンA	173.1	172.3
ビタミンB1	107.1	108.1
ビタミンB2	140.1	140.0
ビタミンC	106.8	105.6
食物繊維	133.8	133.9

3 学校給食における給与栄養量

(3) 中学校の栄養量

学校及び給食センターの栄養量の平均値
※年2回（6・11月）実施の栄養管理報告より



	6月	11月
エネルギー	98.2	98.7
カルシウム	97.5	98.4
マグネシウム	101.3	102.1
鉄	97.3	102.0
ビタミンA	145.2	140.6
ビタミンB1	128.5	120.6
ビタミンB2	109.2	108.8
ビタミンC	96.1	97.0
食物繊維	112.6	112.1

3 学校給食における給与栄養量

(4) 栄養量の充足結果

小学校・中学校ともに、すべての栄養量がほぼ充足。

小学校の栄養量

(%)

	R 4.11	R 5.11	前年同月比
エネルギー	99.4	98.3	-1.1
カルシウム	103.1	102.7	-0.4
マグネシウム	192.0	190.2	-1.8
鉄	103.3	101.2	-2.1
ビタミンA	180.0	172.3	-7.7
ビタミンB1	105.0	108.1	+3.1
ビタミンB2	142.2	140.0	-2.2
ビタミンC	108.0	105.6	-2.4
食物繊維	137.8	133.9	-3.9

中学校の栄養量

(%)

	R 4.11	R 5.11	前年同月比
エネルギー	99.4	98.7	-0.7
カルシウム	98.2	98.4	+0.2
マグネシウム	101.7	102.1	+0.4
鉄	100.0	102.0	+2.0
ビタミンA	144.0	140.6	-3.4
ビタミンB1	132.0	120.6	-11.4
ビタミンB2	110.0	108.8	-1.2
ビタミンC	97.1	97.0	-0.1
食物繊維	111.4	112.1	+0.7

引き続き栄養バランスや量を保った
学校給食を提供できるよう
工夫していく

給食施設のあり方検討の経過報告について

1 概要

児童生徒数の減少の他、給食施設の老朽化が見込まれることから、給食施設全体における運営体制及び将来のあり方を検討する必要があるため、これまで、学校給食運営審議会分科会を2回開催し、意見交換等を行ってきたところである。

2 第1回分科会（7月20日）の議事と主な意見

(1) 議事

仙台市の給食施設の現状と課題等について、意見交換等を行った。

(2) 主な意見

- ・単独調理校の方がおいしいと思い込んでいたが、最近の学校給食センターについて、イメージとは異なり、味がおいしくなっており、温度も温かい。安心・安全な給食を目指して、単独調理校・学校給食センターのバランスが取れるよう分科会で話し合っていきたい。
- ・学校給食に関し、保護者の意見はとても重要なので、児童生徒及びその保護者、給食従事者等の様々な立場の人々の視点を整理した上で、どうしたら保護者に納得いただけるかを見つけられるよう、次回の分科会で意見交換を行っていきたい。

3 第2回分科会（10月30日）の議事と主な意見

(1) 議事

学校給食に対する各立場の視点を踏まえた給食施設のあり方の検討について、意見交換等を行った。

(2) 主な意見

- ・保護者が一番困ることは、急に給食室が使えなくなり、弁当持参となることであるため、保護者としては安定した給食提供を一番に求めると思う。
- ・夏休み明けから単独調理校に戻ったが、給食パート職員が必要数確保できず苦慮した。バランスを取って実施方式を考えていかなければ、どこかで破綻してしまうのではと感じた。
- ・単独調理校も学校給食センターもよいものと思っているが、その両方のよい面を採用しているのが、親子方式ではないかと感じている。
- ・今後、親子方式が増えていくことになるかと想像しているが、親子方式に移行する場合には、具体的な基準やルールといったものが必要になると思う。
- ・本市の学校給食が、なぜ単独調理校と学校給食センターに分かれているのか、その経緯を知る必要があるのではないかと思う。