

## 全員給食の実施に向けた中学校給食の取組状況について

### 1 令和7年度の中学校給食の取組

#### (1) 中学校給食推進校の全校実施

8年度からの全員給食を全校で円滑にスタートできるよう、中学校給食推進校では、効率的な配膳方法や食缶による汁物提供など、より良い給食に向けた取組のモデル実施を通じて様々な効果検証を行ってきました。(5年度：18校、6年度：34校)

7年度は対象校を全校(144校)に拡大し、新一年生に対して積極的な給食の利用を呼びかけ、全員給食を見据えた学校の体制づくりを進めます。

【参考】中学校給食推進校の喫食率(7年2月末時点)：**74.9%** ※対象学年のみ

#### 《中学校給食推進校の具体的な取組》

##### ○新入生への中学校給食の利用促進

全員給食開始の前年度に当たる7年度には、新一年生に対して、保護者説明会等を通じて、積極的な給食の利用を全校で呼びかけていきます。喫食率の高い状態で、8年度を見据えた配膳方法及び配膳時の体制づくりなど、学校での具体的な準備に取り組みます。

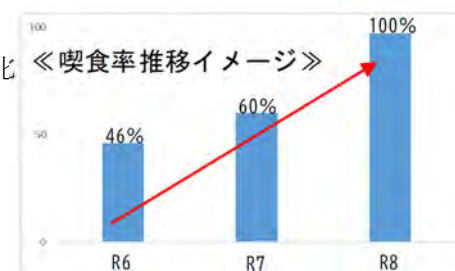
##### ○食缶による汁物の提供に備えた配膳の準備

8年度から始まる、より温かく美味しい食缶による汁物の提供について、中学校給食推進校で試行を実施しています。7年度は全校に試行を呼びかけ、各校における効率的な配膳方法や給食時間の検討を進めます。また、給食の調理製造事業者の製造体制が整い次第、一部の区では、段階的に7年度から先行して、日々の給食の汁物を食缶での提供に切り替えていきます。

#### (2) 新たな給食工場の稼働による供給体制の強化

7年度中に稼働を始める新工場を活用するなど、更なる供給体制の強化を図ります。

現在の最大供給量40,000食から、10,000食程度を増産することで、中学校給食推進校の全校展開によって大幅に増加する喫食率(年間平均60%)に対応します。



#### (3) 全員給食に備えた中学校の体制整備

##### ア 配膳環境の整備

8年度からの全員給食に向けて、円滑な配膳を行うための配膳室の整備を全校で進めています。

7年度は設計13校、工事49校を見込んでおり、これによりすべての中学校で配膳室の整備が完了します。

##### イ 学校教職員向けの研修の実施等

教職員も含めたプロジェクトで議論し作成した運用マニュアルを活用し、教職員向けの研修を実施するなど、学校の円滑な給食運営をサポートします。

また、教職員の負担増に配慮しながら新たな取組を円滑に実施するため、8年1月以降、職員室業務アシスタントをすべての中学校に臨時的に1名追加で配置します。

#### (4) 衛生管理の強化

ア 8年度からの全員給食に向けた体制構築に向けて、品質マネジメントシステムの様々な事例を研究した上で、給食事業における重層的な衛生管理体制を整えます。

具体的には、

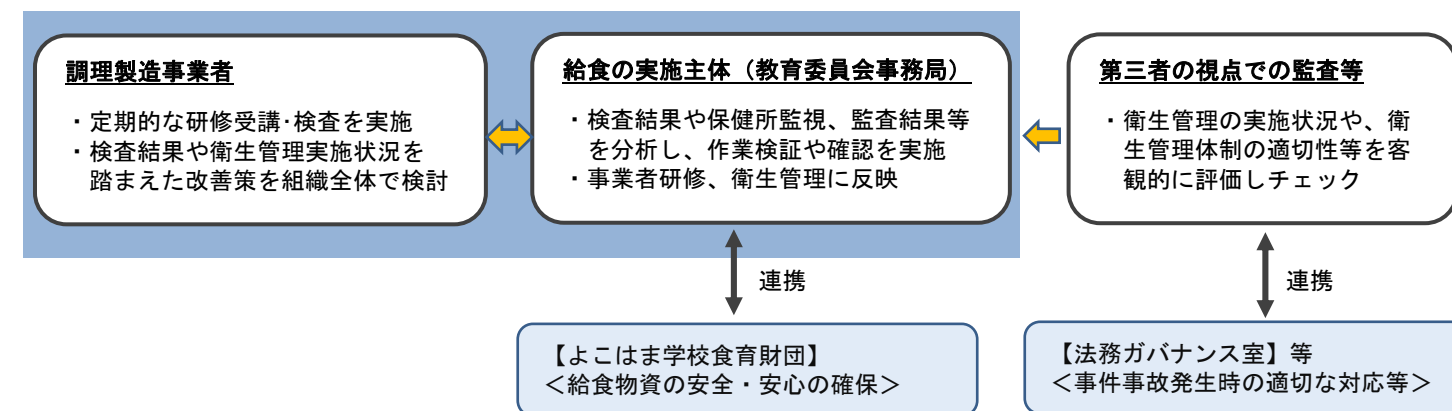
○まず、第一線を担う、調理製造事業者については、調理を担う現場の工場だけでなく、事業者の管理部門及び監査部門を加え、第三者の視点も取り入れた複数のチェック体制による衛生管理体制を構築できるよう指導を徹底していきます。さらに、委託者と受託者が常に情報を共有しやすい関係を構築します。

○次に、給食の実施主体である、教育委員会事務局については、専門的な知識を有する民間企業と連携し、事例収集や専門的な助言を得ながら、検証や確認を行います。また、6年度に引き続き、製品の徹底を図るため、教育委員会事務局が調理製造事業者への定期的な研修や作業工程を確認する検査を行うとともに、調理製造事業者の自主検査や保健所による衛生監視の結果も迅速に把握し、事前に対策を講じることで、“健康被害ゼロ”に取り組みます。

○さらに、第三者の視点で監査等を行う総務・監査担当を、日々の衛生管理・献立作成を行うチームとは別に創設し、チェック体制の強化を図ります。加えて、給食の質の担保のために8年度から導入するモニタリング制度を構築します。

イ 食材の品質管理については、中学校給食も、小学校給食同様に、8年度以降を見据え、よこはま学校食育財団と連携します。財団では、小学校給食の知識・経験を生かし、給食物資の安全・安心の確保に向けて、事業者登録や物資検査などの準備を進めます。

#### 【衛生管理の強化に向けた重層的な取組体制イメージ】



### 2 令和8年度からの中学校給食

#### (1) 利用方法

8年度からは、食物アレルギー等がある生徒・教職員以外は、原則として全員が給食を喫食します。

8年度からの全員給食の姿や給食の利用方法、給食費の徴収方法などの詳細は、7年6月及び8年1月頃に「すぐーる」を活用して、保護者の皆様へお知らせする予定です。

#### (2) 献立数

安定的に日々の食材を調達するため、市内を3ブロック(アレルギー代替食を加えると5ブロック)に分けて献立を作成します。ブロックごとにその日に食べる給食は異なりますが、1か月間を通して、どの中学校でも同じ献立となるよう提供します。



### (3) 献立内容

8年度からは汁物を食缶方式へと変更します。その上で、汁物の具材を充実させることにより、改善要望の多い副菜の品数を3品から2品に変更し、生徒がより一層食べやすい献立づくりを目指します。カレーやシチューなど、これまで温かく提供することが難しかった献立も食缶で温かく提供できるようになり、今まで以上にバラエティに富んだ献立づくりを進めます。

また、食物アレルギーのある生徒に対して、国の省令で定められている重篤度、症例数の多い特定原材料8品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ）に対応した代替食の提供を開始します。

※通常食についても、かに、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ、キウイフルーツは使用しません。これらが原因食物の場合でコンタミネーション対応が不要な場合には、通常食を選択することができます。

#### 【通常食イメージ】



- ・ごはん
- ・自身魚フライ～ブロッコリー添え～
- ・ペンネミートソース
- ・わかめとキャベツのサラダ
- ・コーンクリームスープ

#### 【代替食イメージ】 ※容器はいずれもサンプルです。



- ・ごはん
- ・自身魚の米粉フリット～ブロッコリーおかわり添え～
- ・ポテトミートソース
- ・わかめとキャベツのサラダ
- ・コーン豆乳スープ

### (4) ランチボックス

副菜の品数を変更することに伴い、新たなランチボックスを作成します。この機会を捉え、現在のPP（ポリプロピレン）製の容器から、本市小学校給食のほか多くの自治体で取り入れられているPEN（ポリエチレンナフタレート）製又は同等の性能をもつPES（ポリエーテルサルフォン）製に変更します。

なお、今まで使用していたランチボックスは給食を運ぶコンテナボックスにリサイクルし、環境に配慮した取組を進めます。

### (5) 量の調整

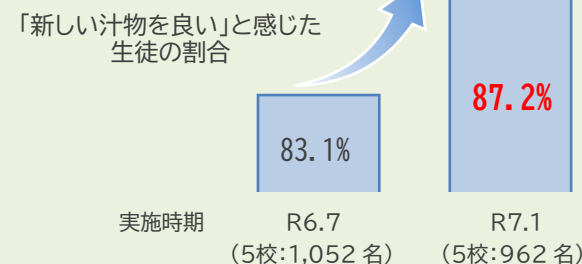
ごはんは、3サイズ（大・中・小）から選択することができ、同じ価格で提供します。

汁物は、食缶で提供することでおかわりが可能になります。また、主食と副食についても、欠席者分をおかわりに活用するなどします。

なお、成長期の生徒であることを考慮し、給食を食べても足りない場合には、おにぎりなど主食を中心とした補食を持参することも可能とします。

#### 【コラム1】汁物食缶の試行実施 生徒アンケートの結果

- ・現行の汁物と比較して新しい汁物をポジティブに捉えている生徒の割合は増加しており、直近1月では約87%の生徒から「おいしかった」「どちらかといえばおいしかった」という声を頂いています。
- ・新しい汁物を良いと感じた理由は「温かい」「おいしい」「量の調整ができる」が多い結果となりました。



## 3 生徒と共に作る献立

### (1) 生徒が献立を決める「給食選挙」の実施

生徒が食に関する知識を増やしなが、生徒自身の投票によって献立を決める取組を6年度から新たに始めました。6年7月に中学校給食推進校34校において試験的に行ったのち、12月には全校に拡大して実施した結果、生徒の皆さんから「横浜St☆dy Navi」を通じて約2万件の投票がありました。投票で選ばれた献立は、次年度（7年5月・6月）に実際に提供する予定です。

本取組は、7年度以降も、生徒と共に献立を作る取組のひとつとして継続していきます。



#### 《実施概要》

- 対象献立：テーマ「給食で世界旅行 東南アジア料理」
  - ・ガパオライス（タイ）
  - ・シンガポールチキンライス
- 投票期間：令和6年12月9日（月）から12月20日（金）まで
- 投票数：19,671件

### (2) 民間企業・団体の知見を生かした生徒の記憶に残る横浜らしい献立開発

共創フロントを通じて民間企業・団体と連携し、大人になった子どもたちが学校生活を振り返ったときに、本市の中学校給食を思い出すような、生徒の記憶に残る新たな横浜らしい献立の開発に取り組んでいます。献立の決定に当たっては、生徒に試行提供してアンケートを取ったり、開発したシェフが学校を訪ねて生徒と直接対話してブラッシュアップを行ったりするなど、生徒と共に献立開発を行っています。



〔 NPO法人横浜ガストロノミ協議会が考案した「横浜開港菜のクラムチャウダー」をシェフと共に試食する取組では、生徒から様々な意見や提案が聞かれました。生徒からの「もっと緑の食材が入っていたらうれしいな」の声に、シェフからは「ブロッコリーを入れてみようか」といった意見交換の場面もありました。〕

#### 【コラム2】開かれた献立づくりに向けた献立作成委員会の設置

外部の意見も取り入れた開かれた献立づくりを進めるために、8年度以降の献立決定に当たっては、学校関係者のほか、保護者代表や外部有識者で構成される中学校給食献立作成委員会を新たに設置し、次年度の献立原案について「生徒にとって満足度の高い献立か」「食について学びのある献立か」といった視点で協議します。

#### 【参考】今後のスケジュール（予定）

- 令和7年6月～ 教職員への研修実施（随時実施）
  - 令和7年7月 民間事業者による給食工場（B区分）の竣工
  - 令和7年12月 市有地を活用した給食工場（A区分）の竣工
  - 令和8年1月 職員室業務アシスタントの配置
  - 令和8年4月 全員給食の開始
- ※この他、進捗状況等については、適宜、市会へ報告予定です。