

三条市学校給食の概要と 平成26年度の運営について



教育委員会 教育総務課
健康づくり課 食育推進室

1 三条市学校給食の概要

平成25年度

学校数	小学校24校 中学校9校 計33校	
児童生徒数	児童5,242人 生徒2,864人 計8,106人	
共同調理場	6箇所 【三条、井栗、嵐南、栄、下田、裏館（一部自校）】	
自校給食調理数	1箇所【一ノ木戸小】 *平成26年4月嵐南小供用開始予定 約8,900食	
給食費	小学校4,700円/月	中学校5,500円/月
実施回数	小学校187回/年	中学校185回/年
1食単価	小学校250円	中学校300円

2 学校給食の取組み経過

	三条市の取組み
平成元年	学校給食への地元産コシヒカリの導入
平成13年	学校給食における地産地消開始
平成15年 9月	原則米飯学校給食の開始（例外あり）
平成15年 11月	学校給食へ特別栽培米の導入開始
平成18年 3月	食育推進計画策定(保育所・学校・地域と連動する食育の実施)
平成19年11月	学校給食へ七分つき米の導入
平成20年 1月	学校給食へ有機栽培米の導入
平成20年 4月	完全米飯給食へ移行
平成22年 4月	子どもが作る弁当の日事業の開始
平成23年 3月	第2次食育推進計画策定
平成24年 9月	自校方式による学校給食スタート（一ノ木戸小・第二中一体校）
平成25年 4月	一ノ木戸小学校調理場でアレルギー対応給食の実施（第二中学校はH24年12月から）
平成25年 9月	裏館小学校給食調理場供用開始（一部自校方式）
平成25年 9月	アレルギー対応マニュアル作成
平成26年 1月	裏館調理場でアレルギー対応給食の実施
平成26年 4月	嵐南小学校調理場供用開始予定（自校式）

3 完全米飯給食の取り組み

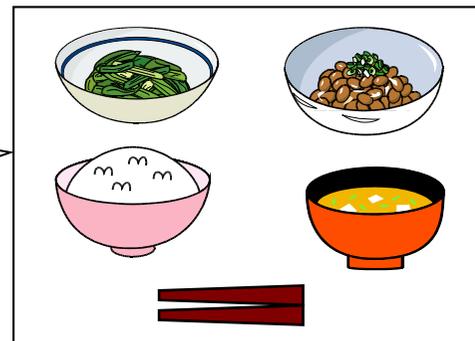
米食には優れたポイントがたくさん！！

栄養バランスが整いやすい

主食・主菜・副菜のそろったおぜんの形で食べられます。

ごはん中心の日本食は脂肪が少ない

日本食は煮る・焼く・蒸すなど油の使用が少ない調理法が中心です。



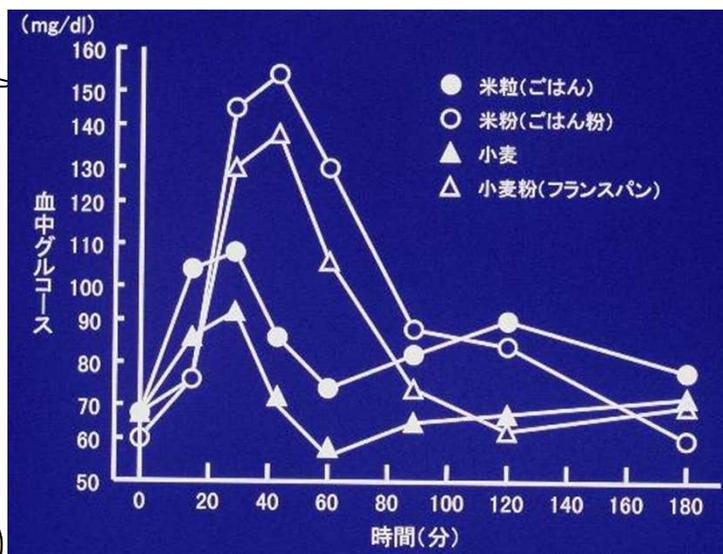
日本人の体質に合った主食

粒で食べるごはんは、急激な血糖の上昇を防ぎ、インシュリンを無駄使いしません。満腹感を持続させます。



米の自給は100%可能⇒「安全」

日本で自給できる米は安全です。



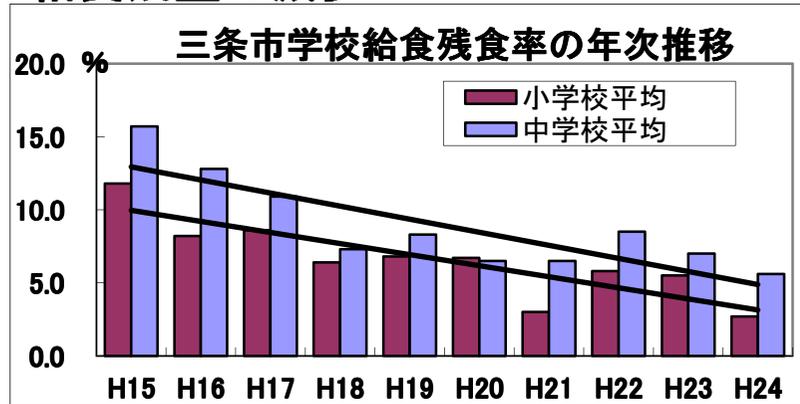
学校給食は子どもたちの
将来の食習慣に大きな影響を
与えます！

だから…

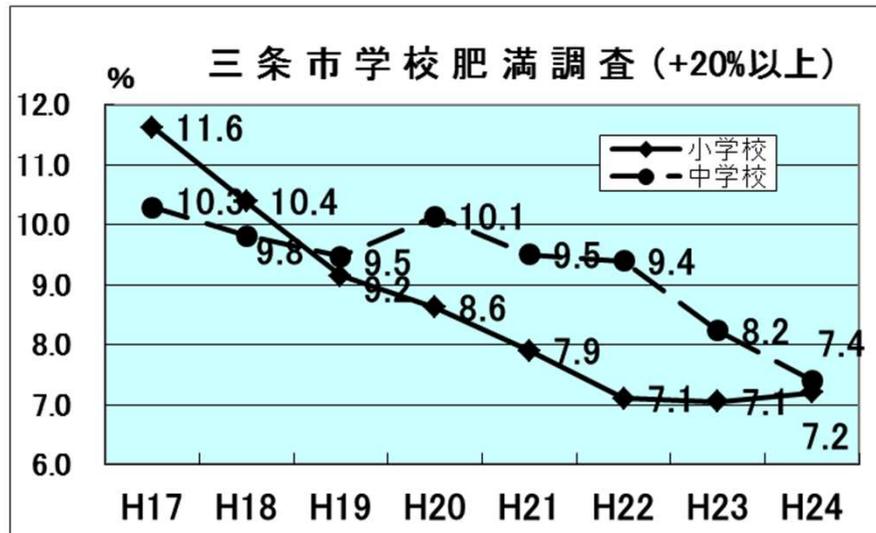
完全米飯給食！

その結果は・・・

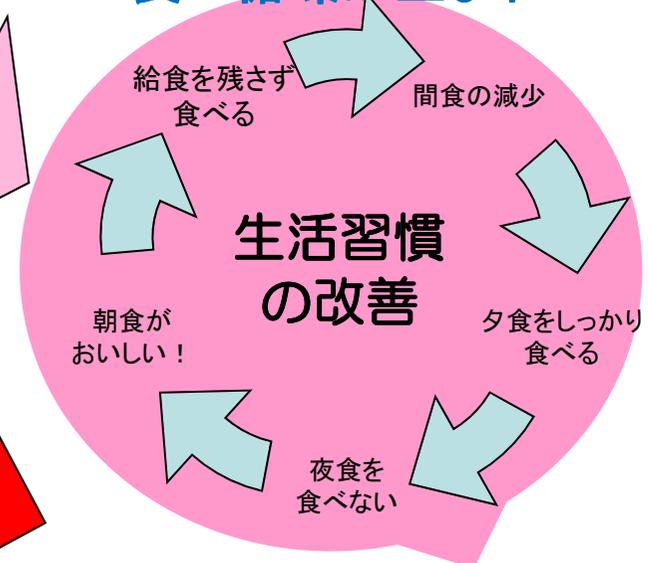
給食残量の減少！



肥満の子どもが減少傾向！



良い循環が生まれ



メディアも注目！

小学館「ビッグコミックオリジナル」

玄米せんせいの弁当箱
平成22年5月20日、6月5日発売

新潟県三条市における給食残量と肥満児の年次推移
 ■ 小学校の給食残量率 ● 小学生肥満児の割合

年度	小学校の給食残量率 (%)	小学生肥満児の割合 (%)
H17	8.6	11.6
H18	6.4	10.4
H19	6.8	9.2
H20	6.7	8.6
H21	7.9	3.0

漫画家の魚戸おさむさん
三条の給食取材！



朝日新聞 社説 2010年2月15日号

<2010・2・15>

米飯給食

給食を実施している小中学校などで米飯給食が広がっている。国公私立の99・9%が行い、回数も2007年度に全国平均で週3回となった。文部科学省の先月の発表では、08年度はさらに週3・1回に増えている。

第2次大戦後、コッペパンと脱脂粉乳を中心に始まった学校給食は、すっかり様相を変えた。改正された学校給食法が昨春施行され、給食の目的自体も、「栄養改善」から「食育」へ、やがて転換した。

米飯給食が正式に登場したのは1976年だ。余ったコメを食べてほしいという狙いがあった。いまや日本の伝統的な食生活を学び、食材について考える絶好の教材ではないか。

米飯給食の週5回完全実施をしている学校は全国でまだ5%だ。そのなかで新潟県三条市は03年、米飯を原則にすることし、08年からは月に1、2回あったパンやめんもやめた。

「食の教育」のためにも

「子どもがご飯に飽きて食べ残しが増える」と心配する声もあった。だが食べ残しの量を調べると、今年度は03年度より小学校で8・8%、中学校で9・2%はなくなった。子どもたちが受け入れているのだらう。

「身土不二」という言葉がある。人間の体と土とは一体だという意味だ。明治時代に軍医の石塚左玄らが起こした「食養道運動」のスローガンに使われ、「自分の住む土地の四里(16km)四方以内でとれた旬のものを食べる」ことを理想とした。

地元の魚や野菜を食べる「地産地消」に通じる考え方だ。給食でコメを主食にすれば、おかずも和食が増え、地元でとれる野菜や魚介類をより多く利用することにつながる。

輸入食材ではなく身近なものを選べば、輸送時に排出される二酸化炭素の量を抑えようという「フードマイレージ」の考え方もかなう。給食を地場の

農産物の利用などを学ぶ機会とするためにも、これまで以上に地場食材を使っていきたい。

文科省は85年に米飯給食の実施の目標を「週3回程度」と決めた。それが達成されたことから、昨年から「週3回以上」にしている。「週4回」とならなかったのは、「設備負担が増える」という自治体や「打撃を受ける」というパン業界からの反対が強かったためだ。

地産地消を考えるなら、米粉を使ったパンを導入するなど、工夫の余地もまだあるのだらう。

1人当たりのコメ消費量は、昨年度59kgである。消費が最も多かった半世紀近く前の半分だ。食料自給率も65年度の73%から昨年度は41%になった。100%を超える米仏などは対照的に、先進国の中では最低水準だ。

コメ離れに苦しむ農家や食料自給率のことを考えるのも、食育である。

4 目指すべき学校給食のあり方は・・・

目指すべき方向は・・・

望ましい食の習慣と知識を身に付け

おいしく食べる！ ゆたかに生きる！

平成26年度の課題(1)

1 米飯給食に牛乳は合うのか？

- 日本の伝統的な和食に牛乳は存在しない
- 家庭では、ご飯と一緒に牛乳は飲まない



平成26年度の課題(2)

2 消費税増税後の給食費は？ 給食費検討部会での検討結果

現在の給食の質を維持するには、給食費の値上げが必須である。

小学校4,700円/月⇒4,900円/月 中学校5,500円/月⇒5,800円/月

値上げをしない場合は、献立でお楽しみ部分を見直す。

(例えば)

おこわ 年3回⇒0回

高価な混ぜご飯 年2回⇒0回

デザート 年7回⇒0回

くだもの 月2~3回⇒1~2回

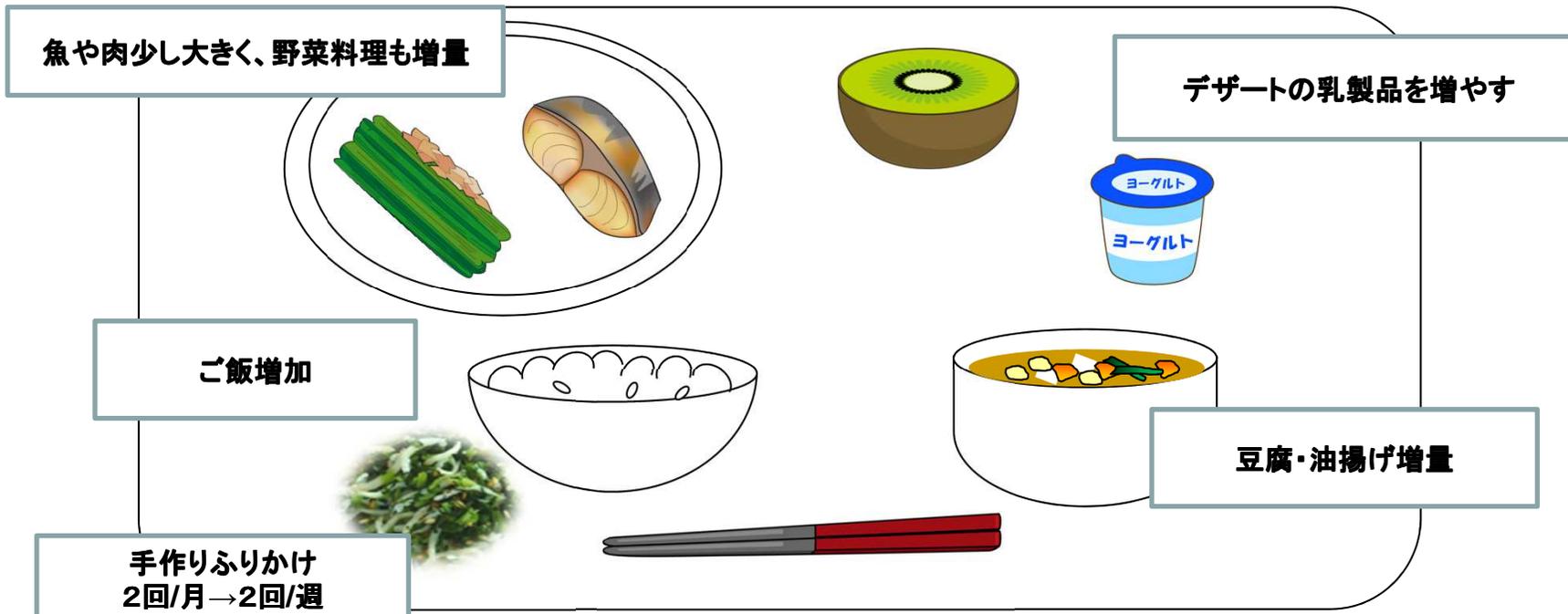
飲むヨーグルト 年6回⇒0回

5 平成26年度の取り組み

最初の取り組みとして

- (1) 冬場(12月から3月)の牛乳を試行的に中止する。
- (2) その間は、魚介類、鳥獣肉類、卵類、大豆製品、乳製品、海藻類、緑黄色野菜、芋類、米、油脂類、種実類を増量する。

平成26年度献立のイメージ



給食費は

- (1) 平成26年度は、給食費の値上げはしない。
- (2) 平成27年10月の消費税10%増税及び目指すべき学校給食を見据えた給食費のあり方について、継続して検討する。

平成26年度

三条市学校給食調理場給食費会計収入支出予算書(案)

検討の視点は

- (1) 三条市の子どもたちが望ましい食習慣を身につけ、生涯にわたってゆたかに生きるには…
- (2) 地産地消を推進し、安心、安全でおいしい給食を提供するには…
- (3) 消費税増税後もできるだけ保護者負担が少ない給食を提供するには…
- (4) 給食時間以外に牛乳を提供することができるか…