

令和6年度 第1回小田原市総合教育会議

日時：令和6年11月7日（木）

13時00分から14時40分

場所：曾我小学校 コミュニケーションルーム

次 第

1 あいさつ

2 議 題

（1）学校給食の役割（小田原短期大学 准教授 中村眞樹子氏）

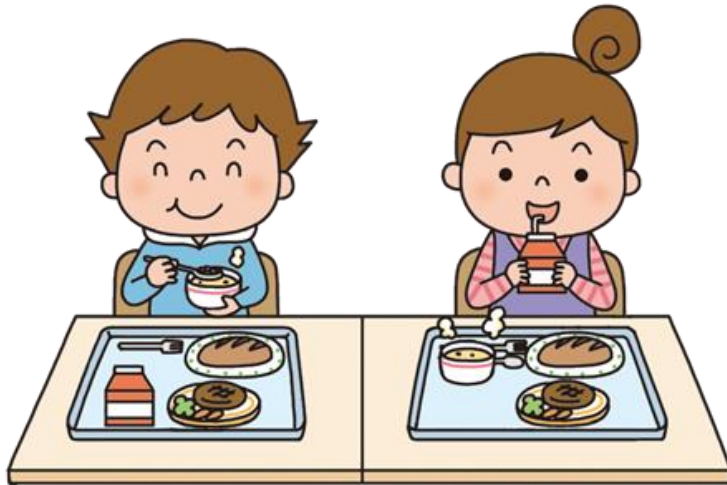
（2）小田原市の学校給食について（保健給食課）

3 その他

2024/11/07

小田原市総合教育会議

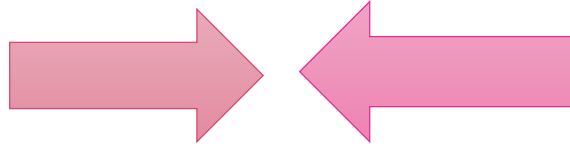
学校給食の役割



小田原短期大学 食物栄養学科
中村眞樹子

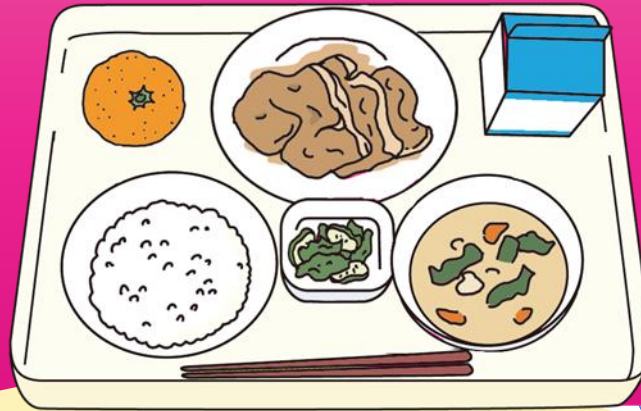
学校給食の役割

教育



セーフティーネット

学校給食



農業

環境保全

地域

防災

教育

学校給食法第2条 学校給食の目標

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における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判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食法

1954年(昭和29年) 制定

2008年(平成20年) 改正

(2009年(平成21年) 4月1日 施行)

「学校給食の教育的な意義と役割」の明確化

～ 改正内容 ～

- (1) 法律の目的(第1条)
- (2) 学校給食の目標(第2条)
- (3) 学校給食実施基準(第8条)
- (4) 学校給食衛生管理基準(第9条)
- (5) 栄養教諭(第7条・第10条)

～改正前～ 学校給食の目標（第二条）

- 1 生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
- 2 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- 3 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
- 4 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

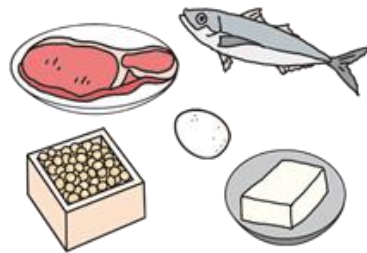
教育

学校給食法第2条 学校給食の目標

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における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判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食実施基準（文部科学省）

- 1 学校給食摂取基準の概要
- 2 学校給食における食品構成について
 - ・ 多様な食品を適切に組み合わせ、
児童生徒が**各栄養素をバランス良く摂取**
 - ・ **カルシウム摂取**



体をつくるもとになる



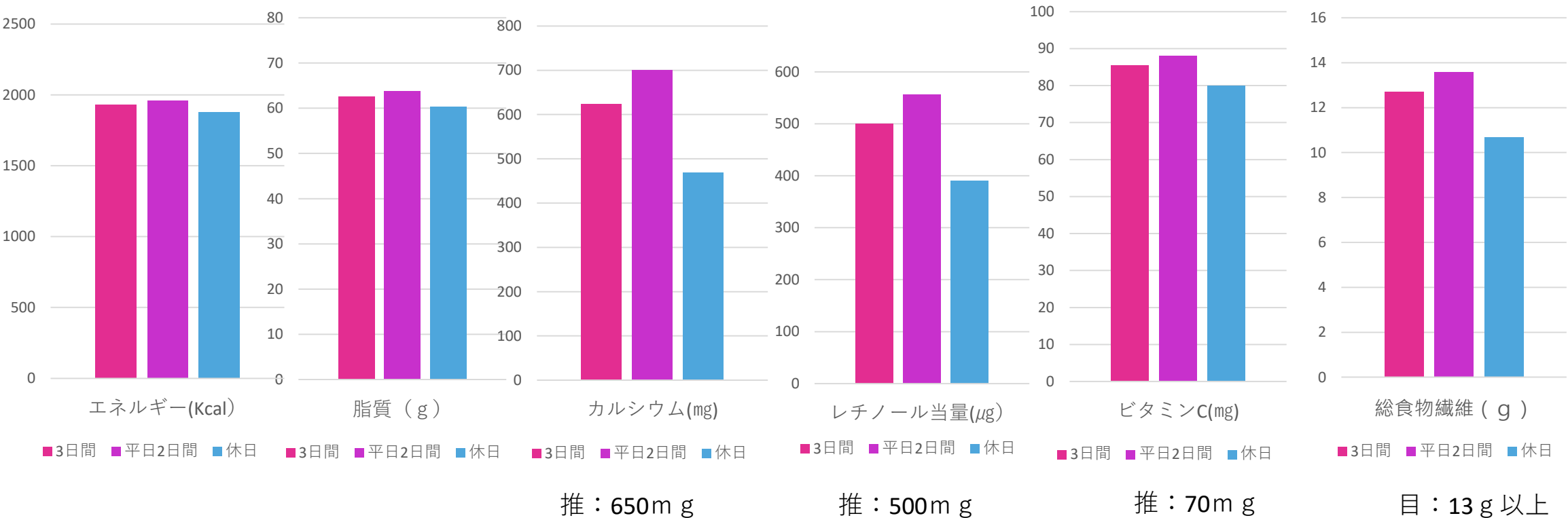
ほねや歯^はをつくるもとになる



体の調子^{ちょうし}を整えるもとになる

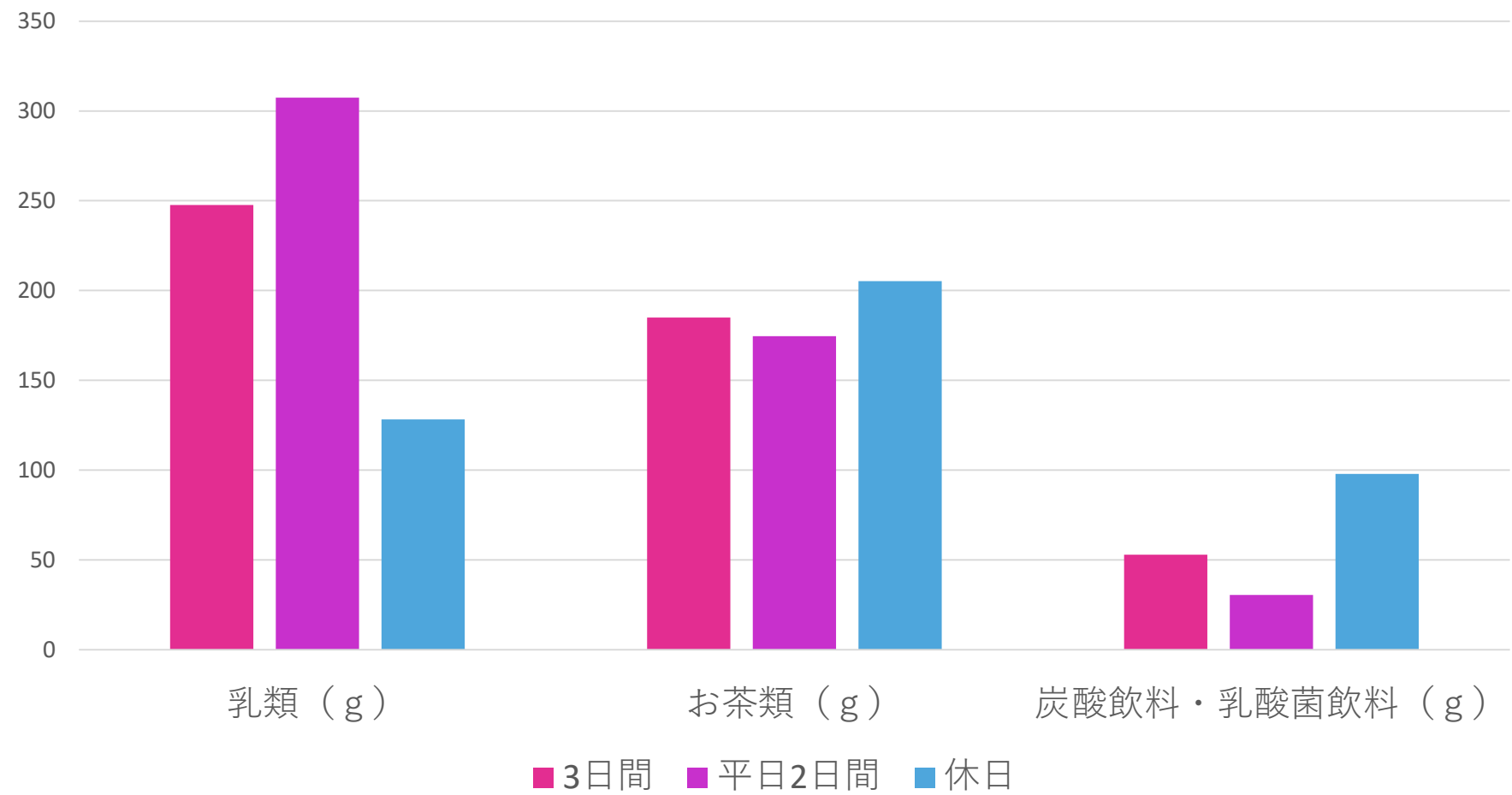
平成26年度日本の小中学生の食事状況調査・報告書(佐々木 敏 他)

栄養素摂取量（平均） ・ 小学校3年生男子（154人）



推：推奨量（男子・8～9歳）
目：目標量（男子・8～9歳）

食品摂取量（平均） ・ 小学校3年生男子（154人）



資料：平成26年度日本の小中学生の食事状況調査・報告書

子どもたちの栄養摂取状況

《 カルシウム 》 小5男子

1日の平均摂取量

平日：764.4mg ・ 休日：480.8mg

3食からの摂取状況 ～昼食～

平日：54.5% ・ 休日：22.7%

～学校給食摂取基準～

カルシウム 360mg（10～11歳）

1日の食事摂取基準(700/750mg)の推奨量の50%

牛乳の主な栄養成分(200ml当たり)

エネルギー	133kcal
たんぱく質	6.5g
脂質	7.6g
飽和脂肪酸	4.7g
炭水化物	9.6g
食塩相当量	0.22g
カルシウム	227mg

引用

学校給食実施基準（文部科学省）

3 学校給食の食事内容の充実等について

学校における食育の推進を図る観点から、
学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、
給食時間はもとより、各教科等において、
学校給食を活用した食に関する指導を効果的に
行えるよう配慮する



学校給食実施基準

教育

食に関する指導の「生きた教材」として使用する

- ・ 地場産物を使用
- ・ 我が国の伝統的食文化／地域の食文化／世界の多様な食文化
- ・ 食物アレルギー
- ・ 家庭における日常の食生活の指標になるように



教育

セーフティーネット

- ・ 日常又は将来の食事作りにつなげる
- ・ 家庭における日常の食生活の指標になるように
- ・ 学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、
家庭への情報発信

表2 食事パタンの出現数

全体 $n=1,820$		出現数 [†]
順位	食事パターン [‡]	
1位	主食	363 (19.9)
2位	主食+主菜+副菜	315 (17.3)
3位	主食と主菜等を合わせた料理	311 (17.1)
4位	主食+主菜	272 (14.9)
5位	主食+副菜	169 (9.3)
6位	その他(菓子, 飲物等)	117 (6.4)
7位	主食と主菜等を合わせた料理+副菜	110 (6.0)
8位	主食と主菜等を合わせた料理+主菜	38 (2.1)
9位	主菜	36 (2.0)
10位	副菜	31 (1.7)
11位	主菜+副菜	27 (1.5)
12位	主食と主菜等を合わせた料理+主菜+副菜	23 (1.3)
13位	汁物	8 (0.4)
計		1,820 (100.0)

[†] 数値：出現数(%)

[‡] 平日の昼食は給食のため除く

出典：小学生の日常の食事における食事パタンの出現状況
塩原 由香他／栄養学雑誌・Vol.78 No.2 66-77 (2020)

「表 5 料理区分別 出現の多い料理名とその出現率」より作成

() : 出現率 (%)

	主食 n = 1189	主菜 n = 849	副菜 n = 725
1	ご飯 (47.5)	卵焼き (5.9)	生野菜サラダ (15.0)
2	おにぎり (7.1)	スクランブルエッグ (4.5)	フライドポテト (5.6)
3	トースト (4.8)	鶏肉のから揚げ (4.5)	餃子 (4.4)
4	食パン (4.2)	納豆 (4.4)	ポテトサラダ (4.0)
5	ロールパン (2.4)	目玉焼き (4.0)	野菜の付け合わせ (3.7)

出典：小学生の日常の食事における食事パタンの出現状況
塩原 由香他／栄養学雑誌・Vol.78 No.2 66-77 (2020)

教育

学校給食法第2条 学校給食の目標

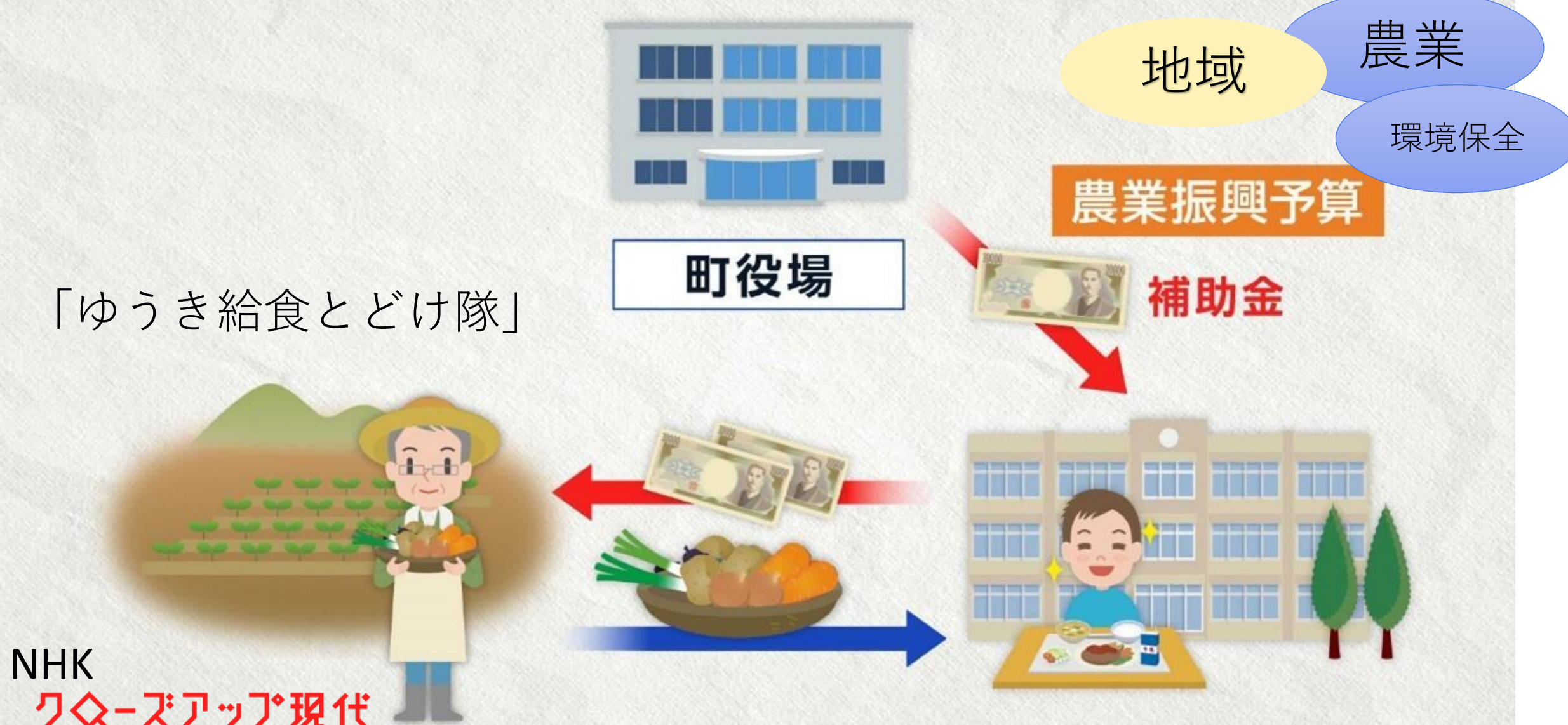
- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

給食活動



- ・楽しい
- ・マナー
- ・協力する

長野県松川町の取り組み ～遊休地を活用や新規就労者の栽培した有機野菜を学校給食で活用～





長野県松川町の取り組み

地域

教育

農業

みその仕込み方を農家が伝授



ニンジンの収穫体験

NHK

ワウーズアップ現代

全記録 since1993

防災

地域

- ・食糧備蓄
- ・炊き出し拠点



令和6年度 小田原市総合教育会議

小田原市の学校給食について

- 小田原市の学校給食の概要
- 学校給食における地産地消の取組について
- 給食の質の向上について

令和6年11月7日(木)

1 小田原市の学校給食の概要

1 小田原の学校給食

- 小学校 25校・中学校 11校・幼稚園 1園を単独校、及び共同調理場方式で実施し、完全給食(主食・牛乳・おかず)を提供している。

小学校 20校
5校

単独調理校方式(学校内の調理室で給食を調理・提供)

共同調理場方式(調理場で複数校分の給食を調理・提供)

・ 橘（下中小・前羽小） ・ 豊川（豊川小） ・ 国府津（国府津小・下曾我小）

中学校 11校

共同調理場方式

・ 学校給食センター（城山中・白鷗中・白山中・鴨宮中・千代中・酒匂中・泉中・城北中）

・ 橘（橘中） ・ 豊川（城南中） ・ 国府津（国府津中）

幼稚園 1園

共同調理場方式

・ 橘（下中幼）

小田原の給食の歴史

- 昭和47年に県内で5番目に小中学校の完全給食を開始

年 代	内 容
昭和22年3月	小学校8校、9250名、味噌汁またはミルクの補食給食実施
昭和26年2月	完全給食実施(コッペパンを主食に脱脂粉乳のミルクと副食)
昭和37年4月	中学校に牛乳給食開始
昭和38年4月	麺給食(ソフト麺)の導入
昭和46年4月	橘町合併により共同調理場方式で学校給食を継続
昭和47年10月	中学校 10校が、給食センター方式で完全給食開始
昭和58年4月	豊川共同調理場新設
平成元年9月	国府津共同調理場、単独調理校方式から移行
平成14年4月	橘共同調理場、調理業務を民間委託
平成15年4月	豊川・国府津共同調理場、調理業務を民間委託
平成16年4月	単独調理校における調理業務民間委託を開始
平成25年4月	片浦小学校に給食施設を設置し単独調理校方式に移行
令和3年4月	全ての単独調理校における調理業務民間委託を完了 給食費公会計化
令和6年4月	学校給食調理施設における調理業務民間委託を完了
令和7年4月	新学校給食センター給食提供開始

3 小田原の給食内容

ア 主食 ご飯 週3回 / パン 週1回 / 麺 週1回 が基本

イ 牛乳 1本(200CC)

ウ おかず

- ◆手作りを基本とし、煮・揚・焼・汁・炒め物
など加熱調理した献立2品が基本
- ◆野菜・魚・肉は原則として国産品を使用。
- ◆食品衛生法で定められている「成分規格」及び「使用基準」
に則した安全な食品を使用。
- ◆合成着色料、合成保存料、合成甘味料を含むものは使用しない。



4 令和6年度学校給食費

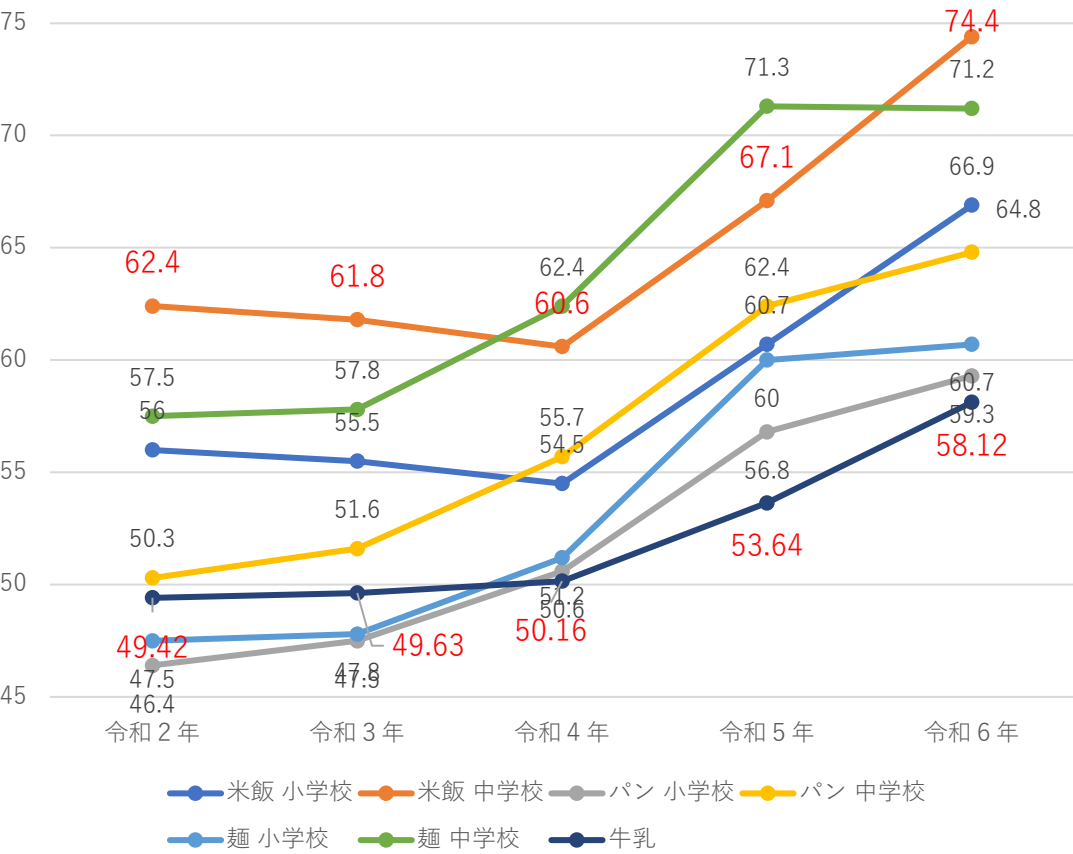
- 令和3年4月から、小田原市の会計で管理する「公会計」方式へ変更。
- 令和6年度には県内33市町村のうち23市町村が公会計化
- 私会計の自治体(茅ヶ崎市・逗子市・三浦市・大和市・伊勢原市・大磯町・二宮町・大井町・松田町・真鶴町)
- 平成27年度から保護者の負担額は据え置いている。

保護者負担額月額 小学校 4,300円 中学校 5,000円 幼稚園 3,900円

	区分	1食単価(円)			保護者負担月額 (円)	保護者負担年額 (円)	実施回数 (回)
		実材料費	負担額	補填額			
小学校	児童	294	257	37	4,300	47,300	184
中学校	1・2年生	364	307	57	5,000	55,000	179
	3年生	364	307	57	5,000/1,930	51,930	169
幼稚園	園児	258	230	28	3,900	39,000	169

5 給食費の原材料価格の動向

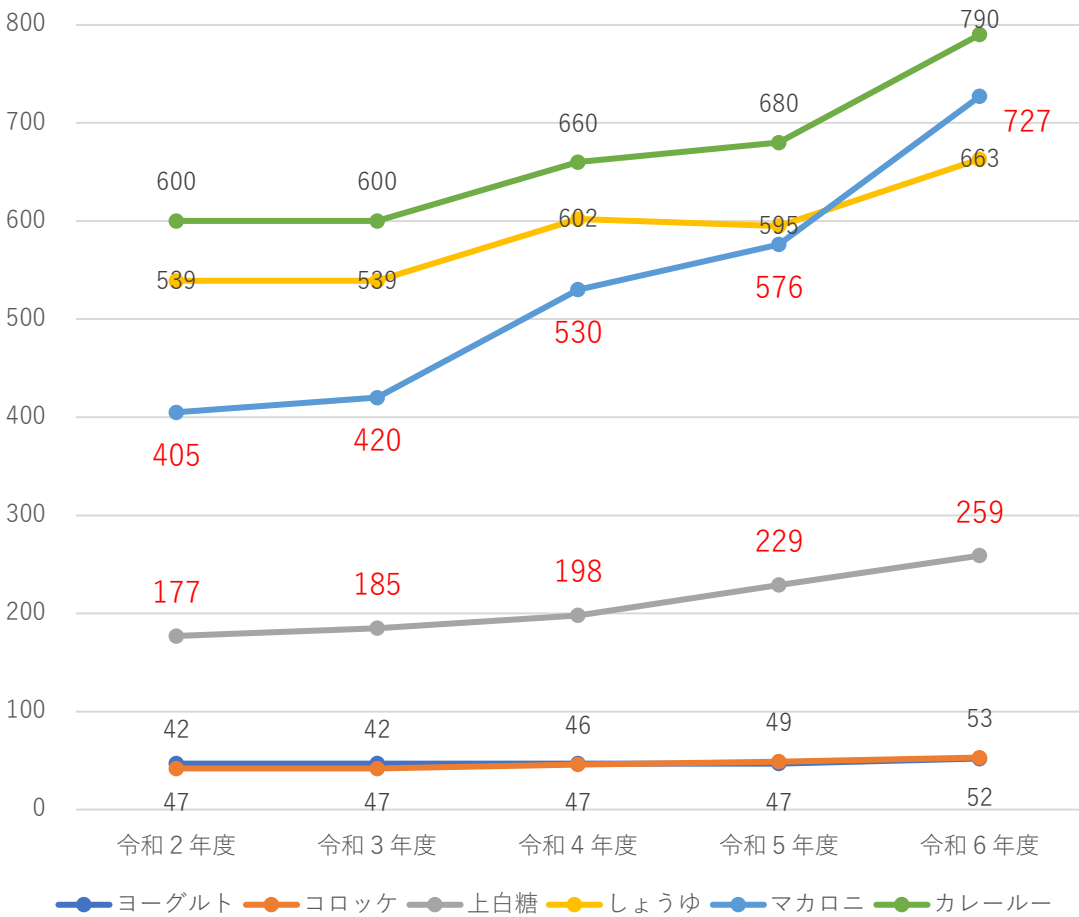
◆ 主食（米飯・パン・麺）と牛乳（円）



● 令和2年度と比較した上昇率（%）

米飯		パン		麺		牛乳
小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	
19.5	19.2	27.8	28.8	27.8	23.8	

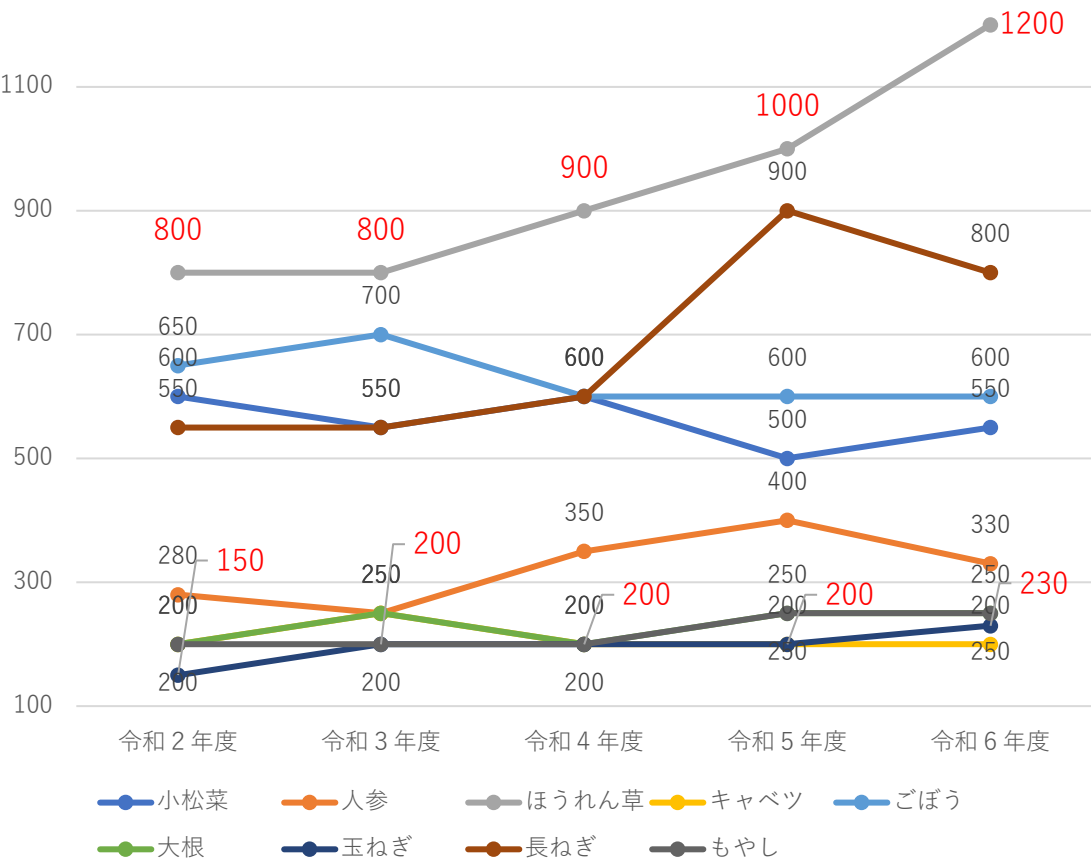
◆ 一般物資（主な6品）（円）



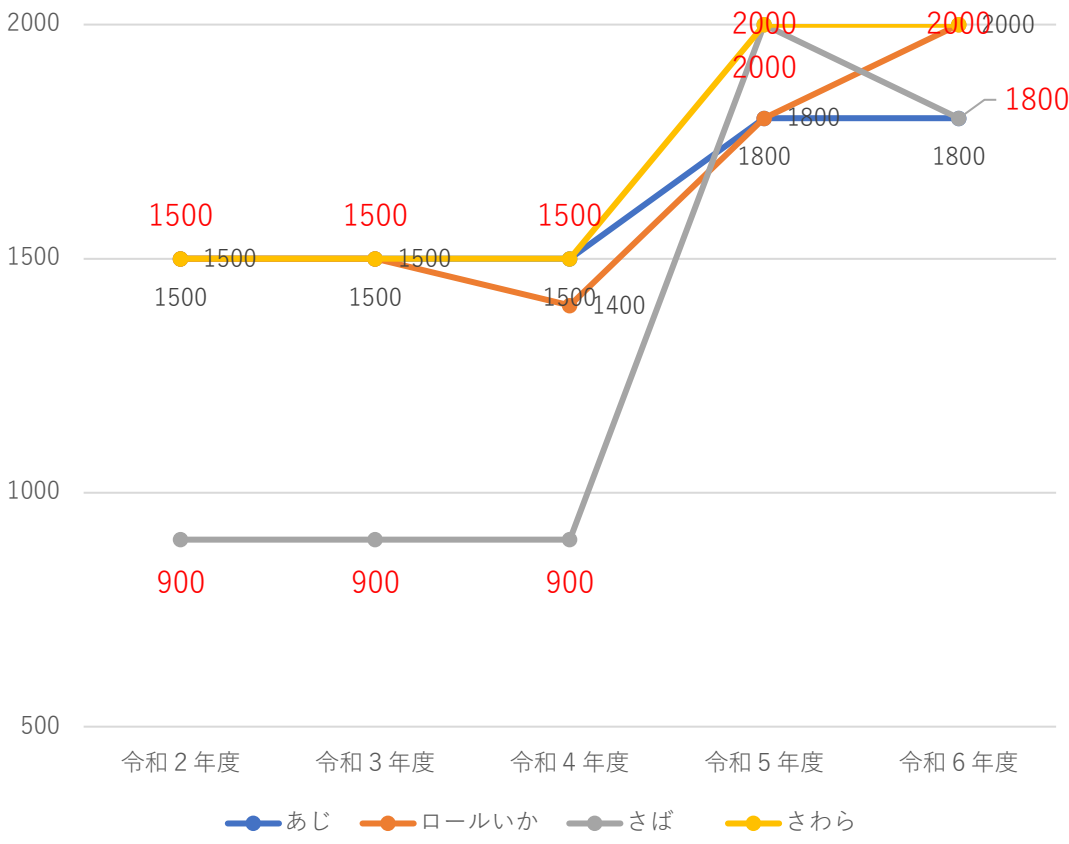
ヨーグルト	コロッケ	上白糖	しょうゆ	マカロニ	カレールー
10.6	26.2	46.3	23	79.5	31.6

◆ 青果類（円）

● 各年度11月の予定価格による比較



◆ 鮮魚類（円）



● 令和2年度と比較した場合の上昇率（％）

小松菜	人参	ほうれん草	キャベツ	ごぼう	大根	玉ねぎ	長ねぎ	もやし
-8	18	50	0	-8	25	53	45	25

あじ	ロールいか	さば	さわら
20	33	100	33

6 給食費の物価高騰分の補てんの経緯

- 平成27年度から保護者負担額を据え置いてきたが、物価高騰下の社会情勢を踏まえ、令和4年7月から学校給食費の増加分の補てんを行っている。

区分	小学校			中学校			幼稚園		
	実材料費	負担額	補てん額	実材料費	負担額	補てん額	実材料費	負担額	補てん額
令和4年度	275円	257円	18円	332円	307円	25円	248円	230円	18円
令和5年度	276円	257円	19円	342円	307円	35円	233円	230円	3円
令和6年度	294円	257円	37円	364円	307円	57円	258円	230円	28円

7 学校給食費の徴収状況（現年度分）

年度	調定額	収入済額	未納額	徴収率
令和3年度	695,321,569円	689,082,916円	6,238,653円	99.10%
令和4年度	602,337,360円	596,620,809円	5,716,551円	99.05%
令和5年度	603,199,484円	597,275,094円	5,924,390円	99.02%

2 学校給食における地産地消の取組

学校における食育の充実を図るため、生きた教材となる学校給食を活用し、より一層の地場産物の活用や米飯給食の充実を進めていく。

1 米飯給食の実施

- 米飯給食は、伝統的な食生活の根幹である米飯に関する望ましい食習慣を身につけさせることや食文化を通じて郷土への関心を深めるなどの教育的意義を持つものである。
- 文部科学省は、平成21年3月に米飯学校給食の新たな目標として「週3回以上」(週3回以上の地域や学校については、週4回などの目標設定を促す)を通知。

年 度	内 容
昭和55年	米飯給食 月1回実施
昭和56年	米飯給食 週1回実施
昭和56年	米飯給食 週2回実施
平成21年	米飯給食 週2.5回実施（月2回増）
平成22年	片浦小学校で自校炊飯開始
平成23年	米飯給食 週2.9回実施（月3回増）
平成26年	米飯給食 週3回実施
令和5年	曾我小学校で自校炊飯開始



※ 曾我小においては、地元曾我地域産の米を優先的に市内産の米を使用。

2 市内産活用の推進

- 令和5年度から市内でとれた野菜や魚などの食材を積極的に使用する「市内産活用倍増作戦」に取り組んでいる。(令和6年度までに使用率を25%以上とする)

【令和6年度市内産活用倍増作戦の取組】

令和6年度			
4月		10月	里芋・大根
5月	下中玉ねぎ	11月	里芋・大根・ブロッコリー
6月	下中玉ねぎ・なす	12月	きゃべつ・サバフグ
7月	下中玉ねぎ・なす・カマスの開き	1月	小松菜・かます棒
8月		2月	小松菜・ほうれん草・大根・サバフィーレ
9月	下中玉ねぎ	3月	

【市内産の使用率推移】

区分	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
市内産使用率	13.34%	14.33%	12.35%	12.41%

- サバフグのから揚げを給食提供
近年、小田原の海では、シロサバフグの漁獲量が増えてきており、昨年度から揚げにして給食で提供している。



- ・サバフグが小田原でとれるのを初めて 知った!
- ・サバフグがとれる地元はさすがだと思う。
- ・また出たら食べたい。
- ・ふっくらしてジューシーだった。
- ・ご飯にあうと思った。
- ・サバフグの顔がかわいい♡



小田原献立

各学校では、給食週間の時期を中心に小田原献立を実施しています。小田原の食材を使った様々な給食が登場し、児童生徒に小田原産の食材を知ってもらう良い機会になっています。

鰯のカリカリ揚げ



干物をカリカリになるまで油で揚げると、でまると食べられます。

梅丸ラーメン



うめぼしのはいった、さわやかな和風のラーメンです。

おだわらっ子おでん



小田原のかまぼこ屋さんのすじぼこやたこてんなどが入っています。

たいめし



小田原の駅弁として有名です。給食でも人気です。

地魚ハンバーグのしょうゆソース



地魚のあじを使ったハンバーグを焼いてしょうゆソースをかけました。

学校給食 地産地消マップ



3 給食の質の向上について

1 3品献立の実施

- 本市の給食は煮・揚・焼・炒物など加熱調理した2品（主菜・副菜）で提供している。
- 令和5年度から月1回 3品献立を全学校で実施
- 教科の中でもバランスの良い食事として主食・主菜・副菜（汁物）としていることから、幅広い栄養素をバランスよく摂取するため、おかず3品が望まれている。



◆ 3品献立の例

ご飯・アジフライ・具たくさん味噌汁 ⇒



① 茹でキャベツ



② ゼリーorフルーツ



③野菜炒め を加えた



2 オーガニック給食

- 安心しておいしく食べられる安全な給食の提供につながることや、食を通して自然環境などについて考えるきっかけにもなる。
- 農林水産省が公表している「有機農業をめぐる事情(令和元年8月)」において、有機栽培米と慣行栽培米との単価の差が約2.3倍となっている。
- 有機栽培米の提供は自校炊飯校(片浦・曾我小)でしか現在提供できない。
- 令和6年度中の試験導入に向けて、生産者や関係機関と現在調整を進めている。

【無洗米(10kg)の金額の推移】

区分	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
無洗米(10kg)	3,400	3,600	3,700	3,750	4,550

3 「心身が喜び、美味しい給食」へ

- 家庭用電気炊飯器での自校炊飯の拡大は、小規模校(単級)であれば実施可能
- 家庭用電気炊飯器による自校炊飯になったことにより残食量が減っている

曾我小学校における残食量の推移(Kg)

年度	区分	10月	11月	12月	1月	2月	3月
令和5年度	主食	11	11.35	8.48	6.3	9.2	6.6
令和4年度		10.6	18.1	16.2	9.9	21	9.9
令和5年度	おかず	6.5	5.48	3.85	5.83	9.7	5.5
令和4年度		13	20.4	14.5	9.9	11.1	4.3



新学校給食センター

● 施設概要

【場所】 小田原市成田1111番地2

【面積】 2,291.09㎡

【構造】 鉄骨造2階建て

【提供食数】 3,800食

【給食提供】 令和7年4月から

【配食される学校】 8中学校（城山、白鷗、白山、鴨宮、千代、酒匂、泉、城北中学校）



● 施設の特徴

【施設】汚染・非汚染の作業区域を明確にゾーニングし、一方向の食材動線になるよう各室を配置。

【食育】食育のスペースとして会議室、調理室、見学通路、見学ホールを設置。

※会議室(100人収容)については、業務で使用しない場合、地域に開放を行う。

【環境】給食の食べ残しは脱水して約4分の1に減容。屋上に太陽光発電システムを設置。

【災害】浸水の影響を受けないよう造成し、災害時には炊き出し施設として対応可能。

● 内覧会 11月26日(火)

● 開所式・試食会 3月27日(木)