

横浜市学校保健審議会資料

- 1 横浜市学校保健審議会委員名簿 . . . P1
- 2 食育における学校給食の位置づけ . . . P2
- 3 横浜市の学校給食の沿革 . . . P3
- 4 学校給食の法的位置づけ . . . P4
 - (1) 学校給食と関係法令
 - (2) 給食の種類【学校給食法施行規則】
 - (3) 学校給食の実施基準
 - (4) 学校給食の衛生管理基準
 - (5) 献立の作成・物資の購入
 - (6) 学校給食費
- 5 食をめぐる現状と学校における食育の推進 . . . P7
 - (1) 食をめぐる現状と課題
 - (2) 横浜市の食育の基本理念と目標
 - (3) 学校給食の献立内容の充実
 - (4) 横浜市の献立の特色
 - (5) 子どもをとりまく食の環境
 - (6) 平成 29 年度基準献立年間計画
- 6 食に関する各種調査結果 . . . P11
- 7 子どもたちの健康に関する各種調査結果 . . . P15

1 横浜市学校保健審議会委員名簿

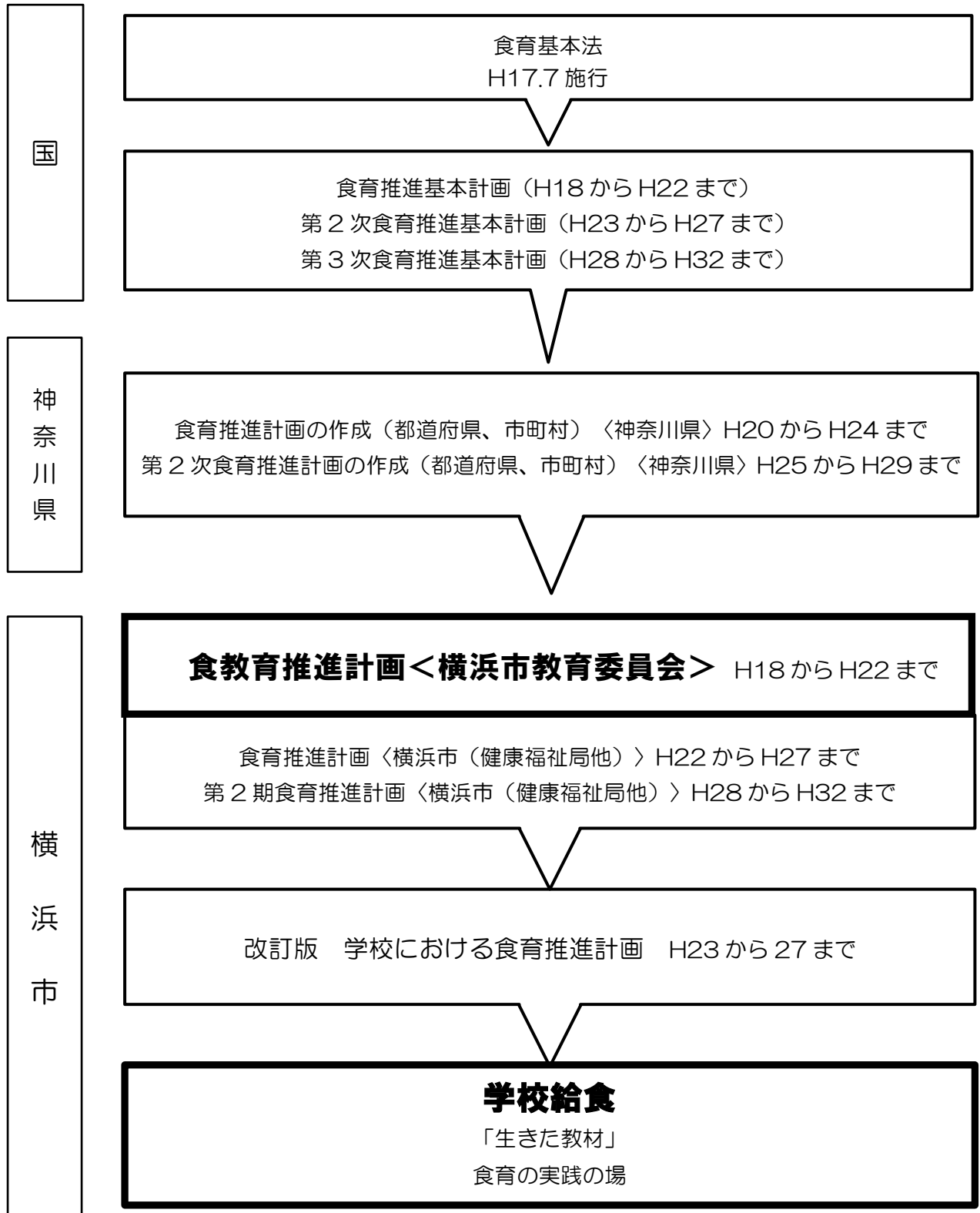
任期：平成 29 年 1 月 15 日から平成 31 年 1 月 14 日まで

氏名	職名
いとう しゅういち 伊藤 秀一	横浜市立大学医学部教授
うながみ りょうた 海上 良太	横浜市 P T A 連絡協議会副会長
おおき あきこ 大木 昭子	横浜市薬剤師会常務理事 学校薬剤師部会部会長
おがわ けんしょう 小川 憲章	横浜市医師会常任理事 学校医部会副部会長
しぶや ひろこ 渋谷 裕子	共立女子大学家政学部非常勤講師
すずき しほこ 鈴木 志保子	神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部栄養学科教授
とみた まさひこ 富田 雅彦	横浜市歯科医師会副会長
やまおか よしたく 山岡 義卓	神奈川大学経営学部国際経営学科准教授 特定非営利活動法人アクションサポート横浜理事
わだ きくえ 和田 喜久枝	平成 28 年度横浜市食育フォーラム委員 よこはま一万人子育てフォーラム会員

2 食育における学校給食の位置づけ

学校給食法の改正（平成 21 年 4 月施行）により、学校給食は国民の食生活改善という意味にとどまらず、学校教育の一環として「学校における食育の推進」が明確に位置付けられました。

学校給食は「第 2 期食育推進計画」（平成 28 年）や「学校における食育推進計画」（平成 23 年）の目標を実現するため、「生きた教材」としての役割をもち、食育の実践の場となります。



3 横浜市の学校給食の沿革

- 明治 22 年（1889 年）山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で仏教各派連合により学校給食を実施。日本の学校給食のはじまりである。
- 昭和 21 年（1946 年）東京、神奈川、千葉三都県で、ララ物資（アメリカ合衆国救済統制委員会が設置を許可した日本向け援助団体）をもって試験給食開始される。
- 昭和 24 年（1949 年）ユニセフからのミルクの寄贈を受けて、ユニセフ給食開始。本市においては本町小学校がララから送られたミルク増配を受けてモデルスクールとなる。
- 昭和 26 年（1951 年）完全給食が全国市制地にも拡大実施され、27 年 4 月には全国全ての小学校を対象に実施される。
- 昭和 29 年（1954 年）「学校給食法」成立、公布。同年中に学校給食法施行令、施行規則、実施基準が定められ、学校給食の実施体制が法的に整う。
- 昭和 31 年（1956 年）横浜市学校給食会が財団法人として設立認可された。
- 昭和 33 年（1958 年）文部省告示をもって新学習指導要領が定められ、学校給食が学校行事等の領域に位置づけられる。
- 昭和 41 年（1966 年）横浜市学校給食共同調理場が保土ヶ谷区仏向町に開設される。（昭和 54 年に閉鎖。）
- 昭和 43 年（1968 年）文部省が小学校学習指導要領改訂。学校給食は「特別活動」の「学級活動」に位置づけられる。
- 昭和 46 年（1971 年）本市の給食費が月額 1,200 円になる。
- 昭和 47 年（1972 年）本市の給食費が月額 1,300 円（8%増）になる。
- 昭和 48 年（1973 年）本市の給食費が月額 1,450 円（12%増）になる。
- 昭和 49 年（1974 年）本市の給食費が月額 1,900 円（31%増）になる。
- 昭和 51 年（1976 年）国が学校給食制度上に米飯給食が正式に位置づけられる。
本市の給食費が月額 2,400 円（26%増）になる。
- 昭和 56 年（1981 年）本市の学校給食に月 1 回米飯が取り入れられる。
- 昭和 57 年（1982 年）本市米飯給食の実施が月 2 回となる。
- 昭和 61 年（1986 年）保健体育審議会から文部大臣に対し「学校給食の食事内容の改善について」及び「学校栄養職員の職務内容について」の答申が出される。
本市米飯給食の実施が週 1 回となる。給食費月額 2,900 円（21%増）になる
- 平成元年（1989 年）本市米飯給食の実施が週 2 回となる。
- 平成 4 年（1992 年）本市の給食費が月額 3,200 円（10%増）になる。
- 平成 9 年（1997 年）文部科学省が学校給食衛生管理の基準を策定する。
- 平成 10 年（1998 年）本市の給食費が月額 3,700 円（16%増）になる。
- 平成 14 年（2002 年）本市米飯給食の実施が週 2 回から週 2.5 回となる。
- 平成 15 年（2003 年）本市が望ましい学校給食のあり方検討委員会発足。
- 平成 18 年（2006 年）本市にて 11 月を地産地消月間に設定する。給食実施校全校に年 1 回横浜産野菜の J A からの直納が始まる。
- 平成 20 年（2008 年）文部科学省が学習指導要領を改定し、総則に食育の推進が明記される。学校給食法が改正され、学校給食及び学校給食を利用した食に関する指導の実施に関し、必要な事項を定める。学校給食実施基準・衛生管理の基準・栄養教諭の職務内容などが明文化される。学校給食摂取食事基準の改訂。
- 平成 21 年（2009 年）本市米飯給食の実施が週 2.5 回から週 3 回となる。1 月から給食費が月額 4,000 円（8%増）になる。
- 平成 24 年（2012 年）本市にて給食費の公会計化実施。
- 平成 25 年（2013 年）文部科学省が学校給食摂取基準の改訂。
- 平成 26 年（2014 年）横浜市学校給食会がよこはま学校食育財団となる。
- 平成 29 年（2017 年）4 月から本市米飯給食の実施が週 3 回から週 3.5 回となる予定。

4 学校給食の法的位置づけ

(1) 学校給食と関係法令

学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を培う上で大切な役割を果たしています。また、教育活動の一環として、教育の目的を実現するために重要です。

学校給食は「学校給食の充実」に加え、新たに「学校における食育の推進」を学校給食法（第一条）で目的を明記しています。また第二条では、次の通り学校給食の目標が示されています。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 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。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。

横浜市教育委員会では学校管理下において、学校給食法等に基づき学校給食を提供しています。法律との関係をまとめると下表のとおりとなります。

校種	給食関係の法律	就学援助関係の法律等	
小・中学校 (義務教育学校前期課程を含む)	学校給食法 (S29)	学校給食法 (S29)	学校 教育 法 第 25 条
特別支援学校 (小・中)		特別支援学校への就学 奨励に関する法律 (S29)	
特別支援学校 (小・中以外)	特別支援学校の幼稚部及び高等部 における学校給食に関する法律 (S32)		
夜間課程高等学校	夜間課程をおく高等学校における学 校給食に関する法律 (S31)	高等学校定時制及び通信教育振 興補助金交付要綱 (S58)	

(2) 給食の区分【学校給食法施行規則】(昭和 29 年)

学校給食の区分は、学校給食法施行規則で「完全給食」「補食給食」「ミルク給食」の3区分が示されています。本市では、小学校や義務教育学校前期課程、特別支援学校にて「完全給食」を実施しています。

- ・ 完全給食—内容がパン又は米飯、ミルク、おかずである給食
- ・ 補食給食—完全給食以外の給食で、内容がミルク及びおかず等である給食
- ・ ミルク給食—内容がミルクのみである給食

(3) 学校給食の実施基準

学校給食の適正を期すため、平成 21 年 3 月文部科学省告示にて「学校給食実施基準」が示されました。

- ① 全ての児童生徒を対象とするもの
- ② 年間を通じ毎週 5 日、授業日の昼食時に実施されること
- ③ 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、学校給食実施基準第四条の別表に掲げる児童または生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準とする。

◆別表 児童又は生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準（平成 25 年）

区分	基準値			
	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	児童(12歳～14歳)の場合
エネルギー(Kcal)	530	640	750	820
たんぱく質(g)	20	24	28	30
脂質(%)	学校給食によるエネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム(食塩相当量 g)	2未満	2.5未満	2.5未満	3未満
カルシウム(mg)	300	350	400	450
鉄(mg)	2	3	4	4
ビタミンA(μgRE)	150	170	200	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	20	25	35
食物繊維(g)	4	5	6	6.5

◆学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議（平成23年）

別紙1 学校給食の標準食品構成表（幼児、児童、生徒1人1回当たり 単位：g）

区分		幼児の場合	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	児童(12歳～14歳)の場合	夜間課程を置く高等学校及び特別支援学校の生徒の場合	
主食	米飯の場合	米	50	50	70	90	100	100
		強化米	0.15	0.15	0.21	0.27	0.3	0.3
	パンの場合	小麦	40	40	50	70	80	80
		イースト	1	1	1.25	1.75	2	2
		食塩	1	1	1.25	1.75	2	2
		ショートニング	1.4	1.4	1.75	2.45	2.8	2.8
		砂糖類	1.4	1.4	1.75	2.45	2.8	2.8
		脱脂粉乳	1.4	1.4	1.75	2.45	2.8	2.8
ミルク	牛乳	155	206	206	206	206	206	
おかず	小麦粉及びその製品	4	4	5	7	9	9	
	芋及び澱粉	20	26	30	34	35	35	
	砂糖類	3	3	3	3	4	4	
	豆類	4	4.5	5	5.5	6	6	
	豆製品類	12	14	16	18	18	18	
	種実類	1.5	2	3	3.5	3.5	3.5	
	緑黄色野菜類	18	19	23	27	35	35	
	その他の野菜類	50	60	70	75	82	82	
	果物類	30	30	32	35	40	40	
	きのこ類	3	3	4	4	4	4	
	藻類	2	2	2	3	4	4	
	魚介類	13	13	16	19	21	21	
	小魚類	2.5	3	3	3.5	3.5	4	
	肉類	12	13	15	17	19	19	
	卵類	5	5	6	8	12	12	
	乳類	3	3	4	5	6	6	
油脂類	2	2	3	3	4	4		

(備考1) 1か月間の摂取目標量を1回当たりの数値に換算したものである。

(備考2) 適用に当たっては、個々の児童生徒等の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

(4) 学校給食の衛生管理基準

学校給食は、安全・安心が強く求められており、衛生管理についても、文部科学大臣により学校給食施設・設備の基準、調理の衛生管理基準、衛生管理体制、衛生検査など、厳格な基準（学校給食衛生管理基準）が定められています。

(5) 献立の作成・物資の購入

献立の作成については、文部省通知により、市（学校設置者）が直接行うべきことが定められています。また、給食物資の購入についても、市（学校設置者）の意向を十分反映できるような管理体制を設けることとされています。

(6) 学校給食費

学校給食に要する経費は、学校給食法においてその負担区分が定められています。学校給食を受ける児童生徒の保護者が負担する学校給食費は、主として食材料費です。

【学校給食法第十一条】

前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

5 食をめぐる現状と学校における食育の推進

(1) 食をめぐる現状と課題（「第3次食育推進基本計画」からの抜粋 国：平成28年3月）

食を取り巻く社会環境が大きく変化する中で、食に関する国民の価値観やライフスタイル等の多様化が進んでおり、国民の意識の変化とともに、世帯構造の変化や様々な生活状況により、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきました。さらに、古くから各地で育まれてきた地域の伝統的な食文化等、国民の食文化に関する意識が希薄化し、失われていくことも危惧されています。

わが国は世界でも有数の長寿国になる一方で、国民の食生活においては、エネルギーや食塩等の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れが見られます。これらに起因する肥満や生活習慣病は引き続き課題である一方で、若い女性のやせ、高齢者の低栄養傾向等の健康面でも指摘されています。

平成17年6月に食育基本法が設定され、同18年3月には「食育推進基本計画」が、同23年には「第2次食育推進基本計画」が策定されました。その間、日常生活の基盤である家庭における供食を原点とし、都道府県、市町村、様々な関係機関・団体等、地域における多様な関係者が様々な形で食育を主体的に推進してきました。その成果として学校、保育所等における食育は着実に推進され、進展してきています。

しかしながら、特に若い世代では、健全な食生活を心がけている人が少なく、食に関する知識がないとする人が多くみられます。また、他の世代と比べて、朝食欠食の割合が高く、栄養バランスに配慮した食生活を送っている人が少ないなど、健康や栄養に関する実践状況に課題が見受けられます。

これまでの食育の推進の成果と食をめぐる状況や諸問題を踏まえつつ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくために平成28年3月に「第3次食育推進基本計画」が作成されました。

(2) 横浜市の食育の基本理念と目標（「第2期横浜市食育推進計画Ⅲ章 基本的な考え方」からの抜粋 横浜市：平成28年3月）

横浜市では、国の食育推進基本計画である「第3次食育推進基本計画」（平成28年から32年まで）との連携を図るため「第2期横浜市食育推進計画」を策定しました。第1期計画では、食育の概念普及のために「周知」を主眼としていましたが、第2期計画では課題のある層には更なる周知を継続しつつ、全体の方向性としては、「実践」を旨とし、食育の基本理念と基本目標、推進テーマを設定しました。

① 基本理念

「食」を通して健康と豊かな人間性を育み、活力のある横浜を創る

② 基本目標

- 食を通じた健康づくりと食の安全を推進します
- 豊かな食体験や楽しい食を推進するとともに、食文化を継承していきます。
- 食に関する環境づくりを進めます。

③ 推進テーマ（抜粋）

- 栄養バランスのよい食生活の推進
 - ・和食などの、主食（米等）、主菜（肉、魚等）、副菜（野菜等）で構成され、果物、牛乳・乳製品など多様な食品がそろったバランスのよい食事
 - ・生活習慣病の予防
 - ・食品を選ぶ力や、健康に配慮した簡単な料理ができるスキルの習得

○豊かな生活や暮らしの実践

- ・心地よい食卓、楽しい食卓（共食など）の実践

○食文化の継承

- ・横浜の特色のある食文化の形成や、地域の食材を生かす工夫や知恵の伝承
- ・行事食の体験

○地産地消の推進

- ・地産地消の推進による市民の豊かな食生活の向上
- ・旬の食材の利用

○教育・体験の充実

- ・豊かな食体験、学習の充実
- ・給食等での食育

(3) 学校給食の献立内容の充実（「学校における食育推進計画」からの抜粋 横浜市教育委員会：平成23年4月）

横浜市では、「食教育推進計画」（平成20年3月）5年間の成果を踏まえ、さらに「横浜市食育推進計画」を受けて今後の学校における食育を進めていくために改訂版学校における食育推進計画を策定しました。

- 学校給食は、何よりも子どもたちに身近なものであり、関心をもちやすいものであるとともに、全員が体験している共通教材としての意義が高く、食育を行ううえでも生活経験の差が及ぼす影響が少ないことがあげられます。また、継続して見ていくことができ、比較対照しながら総合的に考えをまとめる上でも、大変優れた教材であると言えます。
- 学校給食を生きた教材として活用するために、献立は栄養バランスのとれた食事内容や旬・食文化・地域の特性を学ぶ場として計画的に作成されています。また、その献立に関して伝えたいこと(ねらいや内容)を日々子どもたちに情報として発信し、全市で活用できるようにしています。
- 日々の実践により、学校給食が子どもたちにとって生きた教材となり、一人ひとりの食生活の改善に役立っていくと考えられます。
- 各教科、特別活動、総合的な学習の時間において、学習の目的に応じた利用を進めていくとともに、基準献立計画を参考にしながら、学習を意図的、計画的に構想することができます。
- 家庭科、体育科保健領域などの教科では、学校給食の献立を共通教材とすることで心身の健康(五大栄養素・食事の栄養のバランス)や食事の重要性に関して学ぶことができます。生活科、総合的な学習の時間、特別活動においては、給食の食材や生産者との関係を知ることによって、好き嫌いをなく食べようとする気持ちや食べ物への感謝の気持ち、環境に対する積極的な態度、社会性(食事のマナー・衛生管理)なども育む場になります。

(4) 横浜市の献立の特色 (「横浜市学校給食献立の基本の考え方」からの抜粋：平成28年6月)

- 栄養量の確保とともに、児童の嗜好、横浜らしさ、日本の食文化・伝統食等を取り入れる。
- 季節感が感じられるよう、旬の食品の使用に努める。
- 市内産野菜をはじめとする地場産品の活用を推進する。
- 日本型食生活を推進し、脂質の摂取量を抑え、食物繊維が確保できるよう、米飯回数が増や魚・野菜・きのこ・豆類・海藻等の使用に配慮する。
- 全市統一、平均的な献立内容・作業量・一食単価により市全体の水準を維持する。

はま菜ちゃんコンクール受賞作品と食育月間の取組「まごはやさしい」を知らせる献立



ごはん、きびなごフライ、まごはやさしいきんぴら、すまし汁、牛乳

横浜産の米(さとじまん)を使用したオリンピック開催国ブラジルの料理(カンジャ・デ・ガリーニャ、米入りスープ)



ロールパン、ウイナーソーセージ、ポイルドキャベツ、カンジャ・デ・ガリーニャ、牛乳

地産地消月間の取組として市内産野菜一斉供給(だいこん)の献立



ごはん、ひじきのふりかけ、はま菜ちゃんこんにやくだいこん、みそ汁、牛乳

(5) 子どもをとりまく食の環境

