

## ハマ弁（横浜型配達弁当）の実施状況について

ハマ弁（横浜型配達弁当）については、本年7月から第1期実施校として、緑区、青葉区、都筑区の一部の学校（12校）で開始しました。10月以降、順次実施校を拡大し、平成29年1月には全校実施となる予定です。つきましては、第1期実施校における実施状況を報告します。

また、第1期実施校の実施状況を踏まえ、検証を実施しましたので、併せてその結果を報告します。

### 1 第1期実施校における実施状況について

#### (1) 注文状況

実施期間：7月1日から20日までの13日間

喫食率：1.1%（当該期間に注文可能だった生徒・教職員の数に対する弁当配達数の割合）

#### 【喫食数内訳】

区 分		喫 食 数		
		生徒	教職員	小計
セ ツ ト △ (肉)	おかず・ごはん	278 (28.7%)	16 (1.6%)	294 (30.3%)
	おかず・ごはん・汁物	236 (24.3%)	41 (4.2%)	277 (28.6%)
	おかず・ごはん・牛乳	41 (4.2%)	0 (0%)	41 (4.2%)
	おかず・ごはん・汁物・牛乳	69 (7.1%)	26 (2.7%)	95 (9.8%)
	小計	624 (64.3%)	83 (8.6%)	707 (72.9%)
セ ツ ト B (魚)	おかず・ごはん	78 (8.0%)	12 (1.2%)	90 (9.3%)
	おかず・ごはん・汁物	95 (9.8%)	26 (2.7%)	121 (12.5%)
	おかず・ごはん・牛乳	22 (2.3%)	1 (0.1%)	23 (2.4%)
	おかず・ごはん・汁物・牛乳	24 (2.5%)	5 (0.5%)	29 (3.0%)
	小計	219 (22.6%)	44 (4.5%)	263 (27.1%)
合計		843 (86.9%)	127 (13.1%)	970 (100%)

#### 【参考】

- ・汁物単品：30（生徒30） ・牛乳単品：53（生徒44 教職員9） ・汁物・牛乳セット：10（生徒10）
- ・7月20日時点の注文方法別件数（インターネット注文：260件 FAX注文：1件）

#### (2) 保護者向け食育セミナー・試食会の開催

第1期実施校を対象に、事業者主催の保護者向け食育セミナー・試食会を開催しました。主な内容については、次のとおりです。

- 開催校（日時、参加者数）：田奈中学校（7月12日：参加者29名）  
荏田南中学校（7月14日：参加者18名）

#### ○食育セミナー・試食会の内容

成長過程にある中学生にとって大切な「食」について考えるきっかけとして、ハマ弁の献立内容や栄養価、衛生管理基準などがどのような考えで作られているのか、家庭でお弁当を作る際に役立つ調理方法などを、ハマ弁を実食しながら説明を行いました。

#### 【食育セミナー・試食会に参加した保護者からの主な感想】

- ・ごはんや汁物が思ったより温かくて美味しかった。主菜の量も多くて良かった。
- ・おかずの味付けがほぼ素材の味だった。薄味でも食べられるような工夫がほしい。
- ・おかずの温度は19度以下で管理しているとあったが、特に気にならなかった。
- ・衛生管理がとてもきちんと考えられていることがわかってよかった。

### (3) 実施状況の確認

第1期実施校を対象に、ハマ弁の受渡しや喫食の状況などを現場で確認しました。確認事項については、次のとおりです。

- ・配達予定時間に遅れはないか
- ・生徒への受渡しはスムーズにできているか
- ・生徒の喫食状況

など

#### 【学校からの主な意見】

- ・受渡しは、現状、ハマ弁の個数が少ないので、あまり問題はない。
- ・ハマ弁が始まったことへの負担感はないが、ハマ弁を取りに来ない生徒がいて困る。その都度、ハマ弁スタッフが職員室に連絡に来るが、教職員が該当生徒のクラスに出向くことになり、負担になる場合がある。
- ・利用者登録を難しくとらえている保護者もいる。そのため、注文につながらないケースが多いのではないかと。
- ・生徒がハマ弁に興味を持っていて、ハマ弁のことを聞いてくる。関心は高い。

### 2 第1期実施校における実施状況の検証について

第1期実施校の実施状況を踏まえ、事業者と7～8月に協議・検証を実施しました。主な内容については、別紙のとおりです。

### 3 今後について

ハマ弁の実施については、10月から第2期実施校への配達が始まります。ハマ弁を多くの保護者・教職員に知ってもらう機会を設けるべく、第2期以降の実施校に対し、食育セミナー・試食会の開催をしていく予定です。また、昼食の用意が困難な生徒への支援に係るガイドライン作成等を行っていきます。

第2期以降の実施校では、第1期実施校において調理・配達等を実施している(株)美幸軒に加え、ハーベスト(株)、エンゼルフーズ(株)が実施していくこととなります。弁当製造事業者ごとの担当区は次のとおりです。

事業者名	担当区	学校数
(株)美幸軒	鶴見、神奈川、西、港北、緑、青葉、都筑	56校
ハーベスト(株)	保土ヶ谷、旭、泉、瀬谷	32校
エンゼルフーズ(株)	中、南、港南、磯子、金沢、戸塚、栄	57校

別紙

	評価	個別対応事項	対応案
事業全般	市と事業者との間で協議を繰り返し行ったことによって、滞りなく実施できた。また、事業者間においても、統括の(株)JMCが各社の連携にあたって、丁寧な調整を行ったことによって、円滑な実施につながった。第2期以降の実施校においては、引き続き、円滑に事業が実施できるよう、市と事業者で十分な協議を行い、ハマ弁の実施に努めていく。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当製造事業者3社の味の水準合わせ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当製造業者間で定期的な合同会議を開催することで、調理法等を共有し、標準化を図る</li> </ul>
献立	味について、生徒・保護者の感想で「美味しかった」「ごはんや汁物が温かくて良かった」などの好評価をいただいております、教職員からの評価も良好であった。一方で、実際に喫食した保護者から薄味であるという指摘をいただいていることへの対応や、注文数の少ない献立内容の刷新を検討していく必要がある。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・薄味への対応</li> <li>・献立内容・バリエーションの充実</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・薄味であっても味に深みが出るような工夫を凝らす（ハーブ、香辛料の使用など）</li> <li>・使用頻度に偏りがある食材について、より多彩な食材を使用</li> <li>・ハマ弁ホームページを活用した献立募集</li> </ul>
注文・決済管理	インターネット環境が整っている保護者にとっては簡易な仕組みであると聞いており、実際の注文もインターネットからの注文が9割を超える。一方で、利用者登録が分かりにくいという保護者の意見や外国語対応の必要性などについて検討が必要。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用者登録が分かりにくいという方への対応</li> <li>・外国語対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハマ弁サポートセンターに登録申請書を郵送し、代理登録を行う等、ハマ弁のサポートセンターの機能強化</li> <li>・利用登録時入力項目の簡素化を検討</li> <li>・多言語に対応した、リーフレットの作成などを検討</li> </ul>
受渡	事前に学校との綿密な打ち合わせを実施したこともあり、生徒が弁当を取りに来ない等はあったものの、基本的に受渡しに関する大きなトラブルはなく、時間内に受渡すことができた。一方で、現在は注文数が少ないため、トラブルなく実施できているが、今後、注文数が増えた場合の対応を検討する必要がある。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・注文した弁当を生徒が取りに来ない時の対応</li> <li>・注文数が増えた場合、時間内（5分間）での対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒・保護者が自身の注文情報を共有できる仕組みの充実を検討</li> <li>・注文数が増えた場合の受渡方法を学校及び事業者と協議</li> </ul>
配達・回収	第1期実施校の選定にあたっては、弁当製造業者から遠方の学校を中心に選定したが、これによる配達の遅れや注文の確認ミスなどにより、生徒へ弁当が届かなかったことが無かった。引き続き、適切に配達・回収を実施していくため、他2社とも情報共有を図る必要がある。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当製造事業者3社の配達・回収方法の共有</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当製造業者間で定期的な合同会議を開催することで、情報を共有</li> </ul>
注文登録者数 喫食数	注文登録者数と喫食数は、徐々に増加しているが、依然として少ない状況である。一方で、喫食した生徒から聞き取った内容では、毎日注文している状況もあるということから、一定のニーズがあることが考えられる。また、ハマ弁がどのようなものかイメージできないということも考えられることから、ハマ弁の周知・浸透を図るための対応が必要。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハマ弁の周知・浸透を図っていく工夫が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第2期以降の実施校においても、食育セミナー・試食会を開催</li> <li>・ハマ弁ホームページの情報コンテンツの充実やマスメディアを活用したハマ弁の周知・浸透</li> </ul>
食育	食育セミナーを開催したなかで、保護者から栄養バランスや衛生管理など、食に関する考え方について、感心したという意見をいただいた。また、小学校では、ハマ弁の弁当箱を使った授業を6年生の家庭科で実施する予定という報告もあり、食育の取組みとしてハマ弁が活用できている。	-	-
衛生管理	良好な衛生管理が行われていることが検査結果からも確認でき、異物混入事故やアレルギー事故もなく、実施することができた。引き続き、適切な衛生管理を実施していくため、弁当製造業者間の情報共有及び研究を進めていく必要がある。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当製造事業者3社の衛生管理方法の共有</li> <li>・生徒にハマ弁が渡るまでの温度管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当製造業者間で定期的な合同会議を開催することで、情報を共有</li> <li>・衛生管理の考え方について、座学によるセミナーを3社合同で実施</li> <li>・適切な温度管理について、引き続き、研究を行う</li> </ul>