

全員喫食制の中学校給食

- 全員喫食制中学校給食の経緯
- 学校給食センターの整備
- 中学校の環境整備・体制構築
- 中学校給食を活用した食育推進

- **全員喫食制中学校給食の経緯**
- 学校給食センターの整備
- 中学校の環境整備・体制構築
- 中学校給食を活用した食育推進

令和元年6月

永藤市長就任の所信表明

- 子育て支援と教育環境の充実に向け、市立中学校における給食の全員喫食の実現

令和元年11月

教育委員会定例会 教育長の報告

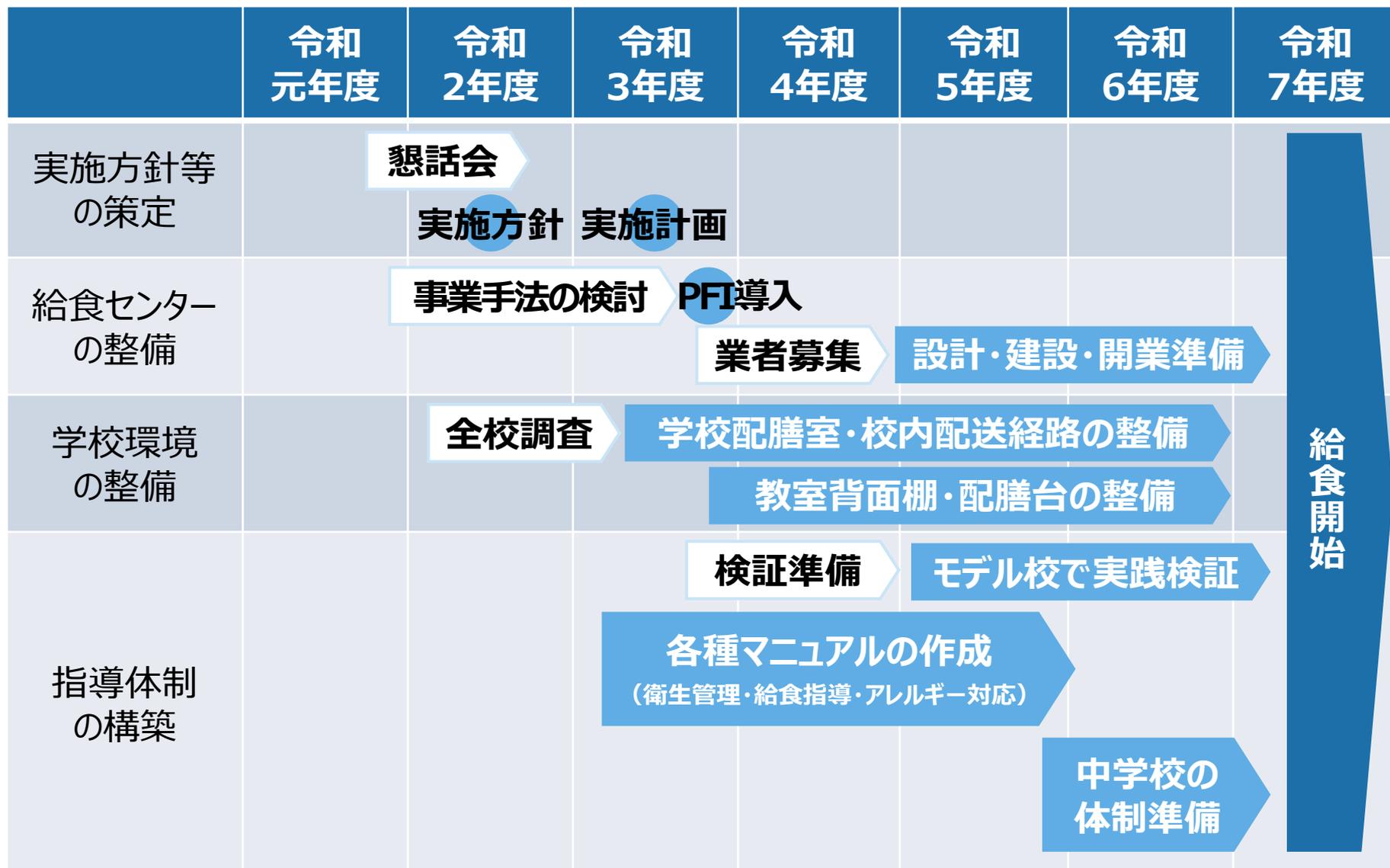
- 子育て支援や教育環境の充実の観点から、全員喫食制の中学校給食の実施に向け取り組む

令和2年3月

教育委員会定例会

- 全員喫食制の中学校給食の実施に向けた基本的な考え方を教育委員会定例会で議決
 - 給食センター方式の導入
 - 小中一貫した食育の推進

全員喫食制中学校給食の実現に向けた取組



- 全員喫食制中学校給食の経緯
- **学校給食センターの整備**
- 中学校の環境整備・体制構築
- 中学校給食を活用した食育推進

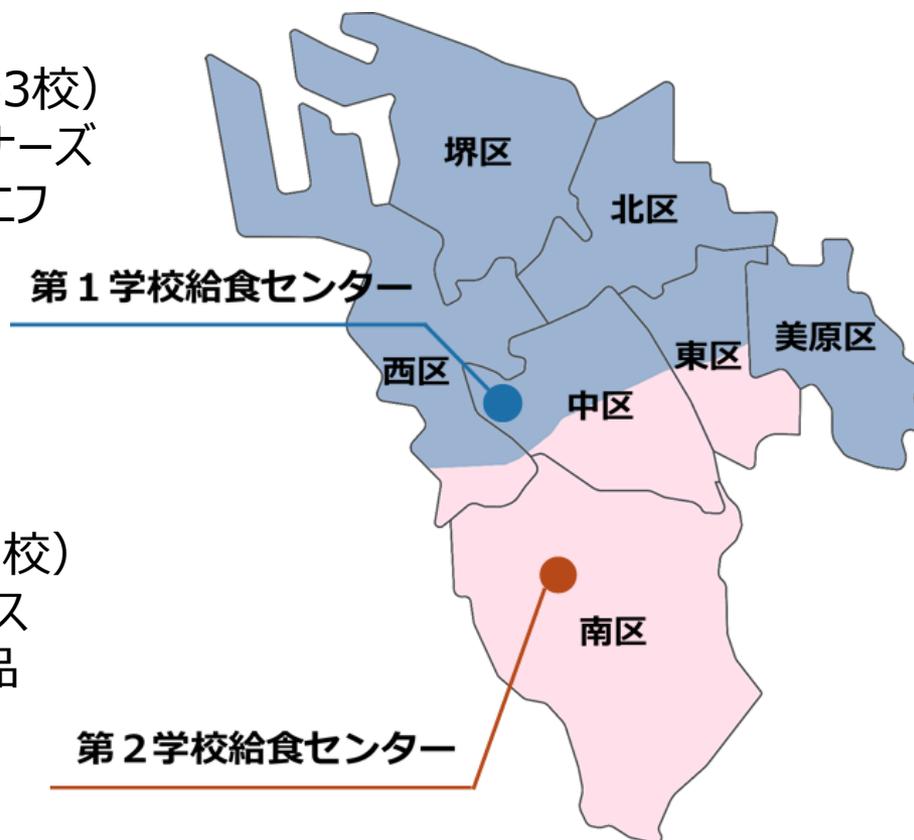
「PFI手法」を活用して2か所同時に給食センターを整備

堺市第1学校給食センター

- 建設用地：中区八田西町1丁1番13
- 施設規模：16,000食/日（配送校29校/43校）
- 事業者：株式会社堺スクールランチパートナーズ
（代表企業）株式会社ジーエスエフ
- 施設引渡：令和7年3月31日
- 給食開始：令和7年6月～

堺市第2学校給食センター

- 建設用地：南区桃山台1丁23番1
- 施設規模：8,000食/日（配送校14校/43校）
- 事業者：株式会社堺第2学校給食サービス
（代表企業）株式会社東洋食品
- 施設引渡：令和7年3月31日
- 給食開始：令和7年6月～



第1学校給食センターを適切な施設規模で区分

- 16,000食/日の施設規模を8,000食ごとの2ラインに完全分離
- コンパクト化により管理しやすくすることで食中毒発生リスクを低減

東エリア
8,000食



西エリア
8,000食

食物アレルギー物質の混入を防ぐ専用調理室を設置

- 他の調理室からの調理動線の分離、空気の流入を防止
- 特定アレルギー物質を除去した給食を調理するため、特定の調理従事者が調理し、専用の個人容器で配送



食物アレルギー対応専用調理室での個別調理の様子
(写真提供：株式会社ジーエスエフ)



特定アレルギー除去給食専用の個人容器
(特定アレルギー物質の除去給食の配膳イメージ) 6

第2学校給食センターの屋根を活用し太陽光発電

- 屋根全体に太陽光パネルを設置し、最大201kWを発電
- 第2学校給食センターの年間使用電力量の約22%を補う



第2学校給食センターの完成イメージ

給食センターの廃食用油をSAFに再資源化

- 給食センターで使用した食用油のリサイクルにより航空燃料を製造
- 従来の航空燃料に比べてCO2の排出量を約80%削減可能



- 2021年、NEDOの助成事業に「国産廃食用油を原料とするSAF製造サプライチェーンモデルの構築」事業として採択
- 上記3社共同出資にて国産SAFの製造事業会社「SAFFAIRE SKY ENERGY（サファイアスカイエナジー）」を設立

- 全員喫食制中学校給食の経緯
- 学校給食センターの整備
- **中学校の環境整備・体制構築**
- 中学校給食を活用した食育推進

全ての中学校で給食を受け取る配膳室等を改修

- 選択制給食から全員制給食に対応できるように配膳室を改修
- 給食運搬コンテナ（最大積載時は約500kg/台）の運搬通路に差し支えのある段差や扉を改修



五箇荘中学校の配膳室（改修前）



五箇荘中学校の配膳室（改修後）

生徒が安全に給食配膳できるよう教室環境を整備

- 生徒机の間を通行しやすくするため、背面棚を各学校に設置
- 給食が入った食缶や食器を載せるため、配膳台を購入



大泉中学校の背面棚



大泉中学校の配膳台

全員喫食制中学校給食に向けた実践検証

モデル校

堺市立大泉中学校（小中一貫校）

実施方式

同敷地内の小学校の給食調理場を活用

実施時期

令和5年4月から令和7年5月まで



令和5年度は生徒の喫食時間の確保に向けた検証

- 中学校の時刻に給食時間（40分間）を設定
- 各教室から配膳室までの食缶・食器の運搬経路を設定
- 生徒の給食配膳や喫食の様子を確認し、課題点を抽出



令和5年4月13日の大泉中学校の食缶運搬と配膳の様子

生徒と教職員の意識づけと工夫で喫食時間を確保

- 生徒や教職員アンケート結果において「給食を食べる時間が短い」という意見があったため、給食準備時間の短縮方法を検討

課題

■ 給食時間の時間配分

準備・喫食・片付けの適切な時間配分
ができていない

■ 給食当番の身支度時間

手洗い・エプロンの着用
に時間を要する

■ 給食配膳量

1人分の給食配膳量が
分からない

工夫や取組

■ 給食時間の時間配分

学級担任と生徒で喫食開始時間を設定
し学級全体で共有

■ 給食当番の身支度時間

教室前廊下にエプロンを保管することで、
手洗い後のエプロン着用時間を短縮

■ 給食配膳量

給食配膳量が視覚的にわかるよう当日
の給食写真を教室大型モニターに表示

2学期以降は、十分な喫食時間を確保できた

令和6年度は給食を活用した効果的な食育を検証

- 給食時間に当日の献立の配膳例や献立・食材の紹介など食に関する情報を教室の大型モニターに表示
- 毎月19日の「食育の日」に合わせて、給食時間に食育動画を上映



令和6年5月22日の大泉中学校の給食時間の様子

効果的な食育として給食カレンダーや食育動画が有効

- 生徒や教職員アンケート結果において取組内容が有効であることが確認できた

■ 給食カレンダー、食育動画への生徒及び教職員の声

旬の野菜の説明や、料理の名前の由来などが知れて、給食中にもいろいろな知識を身につけられるところも良かったです。（生徒）

食に関する動画を見て、改めて食事の大切さ（食事をしっかりとるとどのような良い影響がでるか）がよくわかりました。（生徒）

一人分の量がわかる点がとてもありがたいです。（生徒）

給食カレンダーに書いている内容をいつも生徒たちは楽しんで読んでいます。
（教職員）

取組を通して、生徒の食への関心が高まり、知識も増えて、より一層おいしく食事ができると思います。
（教職員）

どのお皿に何を入れるのかや、何個入れるのかが事前にわかるので配膳しやすくなっていて良いと感じました。
（教職員）

全ての中学校で給食開始に向けた指導体制を構築

令和6年3月

- 『令和5年度 モデル校（大泉中学校）での全員喫食制中学校給食の試行実施検証報告書』を作成
- 『堺市中学校給食スタートアップマニュアル』を作成

4~7月

- 中学校給食に関する説明会を開催（計12回）
 - 内容：食物アレルギー対応、給食指導
 - 対象：教頭、給食主任、生徒指導主事、栄養教諭等
- 中学校教職員による校区の小中学校給食の自主見学

7~9月

- 各中学校で給食に関する校内研修を実施
- 各中学校で給食時間、教室までの配膳経路等を設定
- 各中学校で食缶、食器を活用したシミュレーションを実施

11月

- 中学校給食に関するワーキング研修を実施（初開催）
 - 内容：給食実施時の課題と工夫
 - 対象：給食主任、栄養教諭

- 全員喫食制中学校給食の経緯
- 学校給食センターの整備
- 中学校の環境整備・体制構築
- **中学校給食を活用した食育推進**

日本の伝統的な「和食料理」を中心とした献立

- 米飯と「一汁二菜」の副食を基本とし、多様な食品を組み合わせる
- 堺市産農産物（堺のめぐみ）など地元産食材の活用や、行事食、郷土料理、外国の料理などを提供

主食（ご飯またはパン）

給食センターで炊飯した
米飯の献立が中心
月1～2回パンを提供



牛乳（200ml）

良質なたんぱく質・カルシウムをとることができる

副食（3品）

汁物、煮物、揚げ物、焼き物、和え物等、多様な食品・調理方法を組み合わせて提供

全員喫食制中学校給食の「一汁二菜」の献立イメージ

学校給食を通し自国や他国の食文化を学ぶ機会を提供

- 「きたで、万博！」をテーマに、世界の料理を実施

	国 (地域区分)	令和7年度の万博給食の実施予定献立
6月	ポルトガル (ヨーロッパ)	サルディーニャス・アサーダス（いわしの塩焼き） ひよこ豆とじゃがいものサラダ ガルド・ヴェルデ（緑の葉野菜入りスープ）
7月	エジプト (アフリカ)	コシャリ（豆とマカロニのトマトソース和え） ケバブ（かたまり肉の串焼き※串はなし） ムルキーヤ（モロヘイヤのスープ）
8・9 月	ペルー (北米・中南米)	ポヨ・アラ・ブラサ（ローストチキン） セビーチェ（魚介類のマリネ） メネストロン（ほうれん草とバジルのスープ）
10月	サモア (オセアニア)	白身魚のフライ サパスイ（豚肉と春雨の炒め物） カレモア（鶏肉入りスープカレー）
11月	トルコ (中東)	ハムシ・クザルトマ（いわしフライ） イズミル・キョフテ（ミートボールトマト煮込み） メルジメッキ・チョルバス（レンズ豆のスープ）



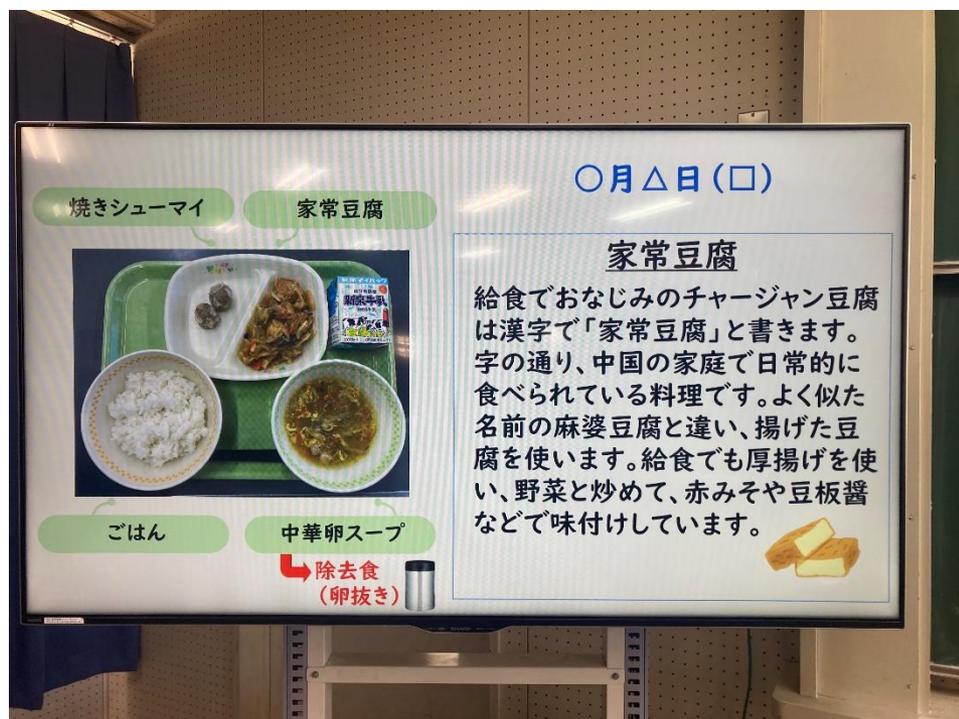
小学校給食のエジプト料理



小学校給食のトルコ料理

各教室の大型モニターに給食献立のねらいを投影

- 中学校給食の開始時には、当日の給食献立や使用食材の紹介とあわせて特定アレルギー物質の除去食が視覚的にわかる「給食カレンダー」を教室の大型モニターに掲載



全員喫食制中学校給食の給食カレンダーのイメージ

AI食事管理アプリ『あすけん』を活用した食育推進

- 生徒自身が毎日の食事内容を生徒用パソコンで記録
- 生徒自らが摂取した食事の栄養価を見える化



令和7年度2学期から
運用開始予定