

学校給食についてのお知らせ

仙台市教育委員会

本市の学校給食では、食材価格の上昇の影響による栄養量の低下が課題となっております。教育委員会では、適正な給食費について「仙台市学校給食運営審議会」（※1）に検討いただいておりますが、このたび、審議会から給食費を改定することが必要との答申がありましたのでお知らせいたします。

※1：本市の学校給食の重要事項を調査審議する機関で、学識経験者、保護者、小・中学校の校長等で構成されます。

審議会からの答申内容

「栄養量の改善」「食育の充実」「保護者負担への配慮」の3つの観点から審議し、その結果、栄養量や献立内容を改善し、適切な学校給食を提供するために、令和2年4月より給食費を改定することが必要かつ適当であること。また、給食費が公会計化され、給食費収入や食材費支出が本市予算として計上されている現状に鑑み、負担の公平性（※2）の観点から、宮城・秋保地区の自校炊飯校を含め、市の給食費を統一すること。

校種	炊飯方式	現行単価	改定後単価（案）	改定時期
小学校	委託炊飯	245円	290円	令和2年4月
	自校炊飯 (宮城・秋保地区)	239円		
中学校	委託炊飯	290円	345円	
	自校炊飯 (宮城・秋保地区)	285円		

※2：昨年度まで給食調理場を有する学校では集めた給食費を自校の給食の食材購入に充てておりましたが、今年度から給食費の集金を教育委員会に一元化し、給食費を市の予算として管理する「公会計方式」へ切り替わりました。そのため、給食費は「その学校の給食の食材費」から「本市全体の給食の食材費」として公平にご負担いただくことが必要との考え方によります。

審議において重視された3つの観点

栄養量の改善に加え、給食の果たすべき役割である食育の充実や、保護者の皆様のご負担への配慮の観点から、適正な給食費について審議が行われました。

栄養量の改善	食育の充実	保護者負担への配慮
目指すべき姿		
<ul style="list-style-type: none"> 望ましい栄養量の確保 バランスのとれた献立 	<ul style="list-style-type: none"> 地場産物や郷土料理の活用 食べる喜びの実感 楽しくおいしい給食 	<ul style="list-style-type: none"> 過度な負担への配慮 食材費を抑えた献立





本市の学校給食の現状

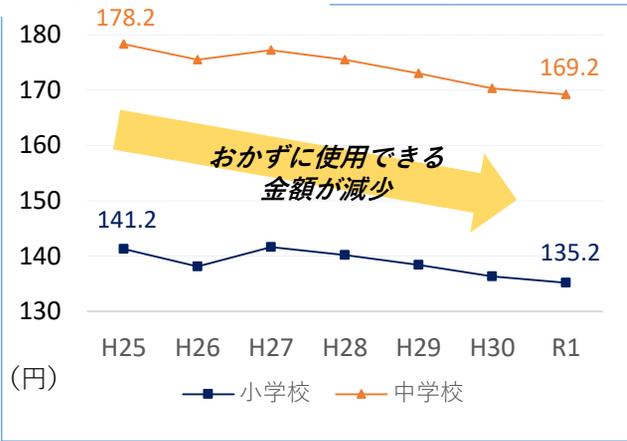
本市の給食費は、平成25年度以降、平成26年度の消費税率8%への引き上げの際も含め、据え置かれています。近年、主食（パン・ご飯）や牛乳の価格が上昇した結果、相対的に副食費（おかずに使用できる金額）が減少しています。加えて、おかずに使用する肉・魚・野菜などの価格も上昇しており、多様な食材による献立が難しくなっています。

<主食・牛乳価格の推移>

品目	校種	H25	R1	価格上昇
主食・牛乳	小学校	103.8円	109.8円	6円↑
	中学校	111.8円	120.8円	9円↑

主食・牛乳の価格が上昇

<副食費※の推移>



加えて、おかずに使用する食材の価格が上昇

<主な食材の年間平均契約価格（給食センター）>

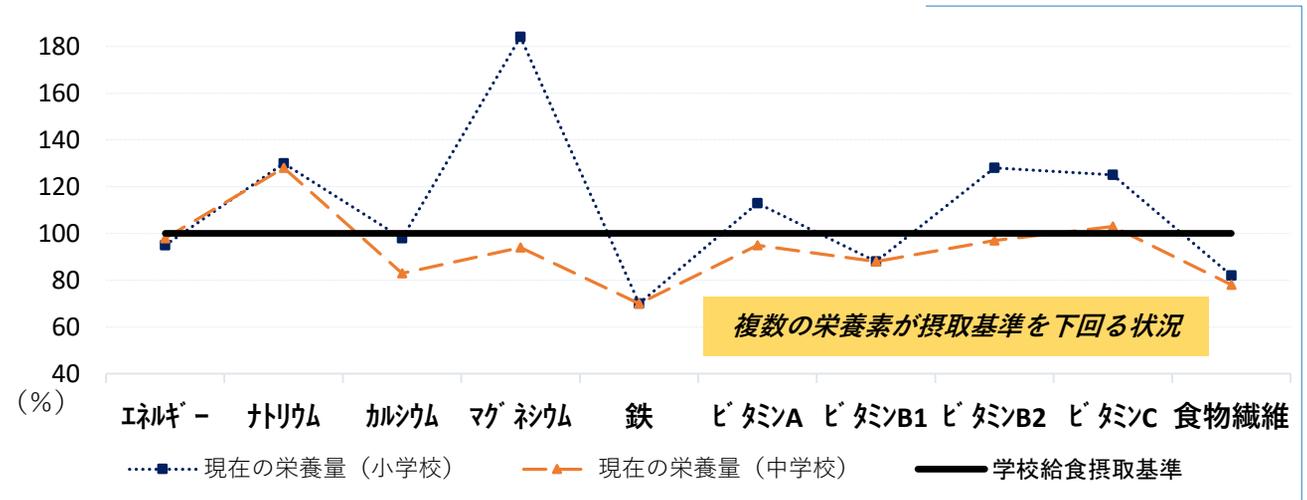
品目	単位	H25	R1	価格上昇率
豚肉もも薄切	Kg	1,010円	1,678円	約66%↑
鶏卵	Kg	291円	341円	約17%↑
かつお角切り	Kg	1,353円	1,811円	約34%↑
たまねぎ	Kg	162円	186円	約15%↑
オレンジ	個	43円	64円	約49%↑

こうした影響により・・・

多様な食材を使用した献立提供が困難となり、栄養量が低下

使用食材や献立作成に工夫をしておりますが、学校給食の望ましい栄養量を定めた「学校給食摂取基準」を充足しない栄養素が増えています。

<学校給食摂取基準に対する現在の本市学校給食の栄養充足率>



※「現在の栄養量」は令和元年6月における学校及び給食センターの平均値





答申のとおり給食費が改定されると・・・

栄養量の改善

小・中学校ともに全ての栄養素で、学校給食摂取基準を充足することが見込まれます。

学校給食摂取基準とは？

文部科学省が策定する学校給食の望ましい栄養量で、1日の栄養量の1/3を給食で摂ることを基本とし、家庭で摂りづらい栄養素は4～5割に設定されています。本市もこの基準により、給食の栄養管理を行っています。

どのように基準を充足するの？

給食費が改定された場合、使用できる食材の種類や量が増加し、栄養量の改善や献立内容の充実につながります。また、鉄や食物繊維など不足しがちな栄養素については、栄養強化食品を必要に応じて献立に取り入れることで、保護者の皆様のご負担を抑えながら、効果的な栄養量の確保を図ります。

■基準を充足することは難しいの？

→鉄や食物繊維などの栄養素は、豊富に含まれる食材に限られ、基準を充足するには、レバーや豆類など特定の食材の使用頻度が上がり、バランスのとれた献立づくりが難しくなります。また、レバーや豆類を積極的に使用して基準の充足を図る場合、必要な食材費が大幅に高くなるとともに、献立内容が偏り児童生徒の嗜好から外れ、残食が増えてしまうことが懸念されます。

■栄養強化食品ってどんなもの？

→鉄分や食物繊維、カルシウムなどを通常より多く含んだ食品で、小売店等で市販されている食品と同様のものです。学校給食用にも様々な食品が流通しており、他の政令指定都市や宮城県内の市でも、おかずとして肉団子やハンバーグ、フライ、デザートとしてヨーグルトやゼリー、その他チーズやふりかけなどが使われています。

■栄養強化食品は毎日使われるの？

→必ずしも毎日の給食に使われる訳ではありません。バランスの良い献立づくりを心がけながら、献立の栄養量をみたくうえで、必要に応じて取り入れることを基本とします。



食育の充実

地場産物や郷土料理を活用した魅力ある献立を提供し、児童生徒の食育に活かすことができます。

近年給食に使用することが難しくなりつつある地場産物の活用推進が見込まれます。

<地場産物を活用した献立例>

献立	地場産物	産地
ごはん	米	仙台
味付け海苔	海苔	石巻
牛乳	牛乳	宮城県産
呉汁	大豆	仙台
銀鮭の味噌マヨネーズ焼き	銀鮭	志津川
雪菜のおひたし	雪菜	仙台



※献立、産地は事例であり、実際の献立とは異なることがあります。





学校給食の運営に必要な経費の負担

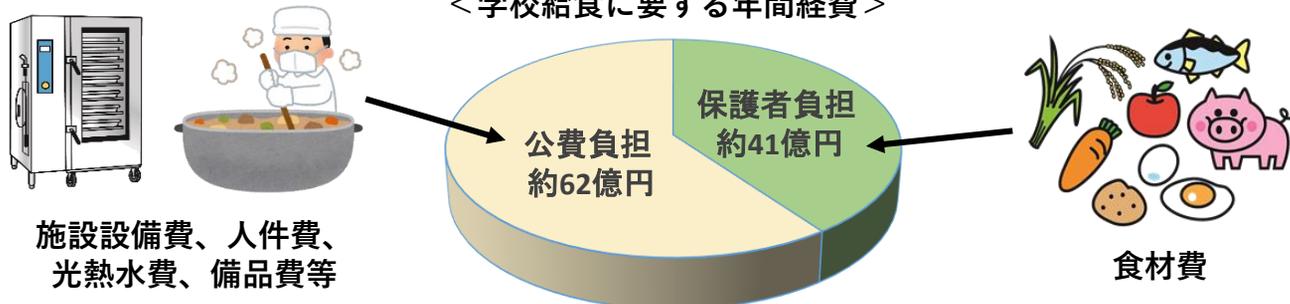
学校給食に必要な経費について、学校給食法では、施設設備費と修繕費、人件費は公費負担、それ以外の経費は保護者負担とされています。

本市では、法令による区分に加え、光熱水費や備品費なども負担し、保護者の皆様には食材費のみを給食費としてご負担いただき、安定的な給食運営を行っています。

区分	法令の負担区分	本市における負担区分
公費負担	<ul style="list-style-type: none"> 施設設備費 修繕費 人件費 	<ul style="list-style-type: none"> 施設設備費 修繕費 人件費
保護者の皆様の負担	<ul style="list-style-type: none"> 光熱水費 消耗品費 食材費 備品費 その他 	<ul style="list-style-type: none"> 光熱水費 消耗品費 食材費 備品費 その他

給食費

<学校給食に要する年間経費>



※学校給食に要する経費は、平成30年度決算及び令和元年度予算から算出した概算値

本市学校給食の特色

食育に資する献立づくり

栄養教諭・学校栄養職員が、各学校や給食センターごとに学校や児童生徒の状況に応じた献立を作成し、食育の推進を図っています。

安全で良質な食材

品質や成分について本市が定めた規格を満たした食材を使用し、給食の安全性の確保を図っています。

公会計による予算管理

給食費収入や食材費支出を本市予算として管理する公会計方式によって、より適切で安定的な給食運営を図っています。

今後の予定

今後は、令和2年2月開会予定の市議会定例会に、審議会の答申を反映した来年度予算案を提出いたします。市議会にて予算案が可決されましたら、教育委員会にて給食費の改定を正式に決定する予定です。その際は、保護者の皆様に改めてお知らせいたします。

仙台市教育委員会 健康教育課給食管理係

【電話】022-214-0008 【FAX】022-268-2935



中学校での学校給食における食物アレルギー対応について（お知らせ）

時下、保護者の皆様におかれましては、日頃より本市学校給食の運営に対しましてご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、仙台市の学校給食施設（学校給食センター、単独調理校）では、食物アレルギーを有する児童生徒に対し、可能な範囲で食物アレルギー対応を行っております。中学校での食物アレルギー対応にあたっては、お子様の食物アレルギーの状況確認や個別面談等を行い、対応を判断させていただくことになります。また、すでに小学校で食物アレルギー対応を行っているお子さんであっても、改めて食物アレルギーの状況確認や書類の提出、個別面談等が必要になります。

給食で対応食提供、牛乳停止等の対応申請をする場合の他、学校生活上の留意点として給食以外の「食物・食材を扱う授業・活動」「運動（体育・部活動等）」「宿泊を伴う校外活動」に関する対応を希望する場合には、すでに小学校で学校給食対応をしている場合でも、「様式1 食物アレルギー個人調査票」「様式2-1 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を中学校に提出いただくことになります。

つきましては、**入学予定中学校での食物アレルギー対応の有無を、現小学校にご連絡**いただきますようお願いいたします。その後の具体的な手続きに関しましては、進学先の中学校を通して行うことになります。

なお、食物アレルギー対応食の提供につきましては、下記の実施決定基準①～③の要件を全て満たしている場合とさせていただきます。

保護者の皆様におかれましては、何卒趣旨についてご理解いただき、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

記

1 食物アレルギー対応食実施決定基準

- | |
|---|
| ①医師の診察・検査により、食物アレルギーと診断されていること。 |
| ②アレルゲン（原因食品）が特定されており、医師からも食事療法を指示されていること。 |
| ③家庭でも原因食品の除去を行うなど食事療法を行っていること。 |

2 対応の内容について

学校給食センター対象校

○対応食品：症例の多い下記の表示義務食品7品目、表示推奨食品21品目及び種実類

表示義務食品	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示推奨食品	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド
その他	種実類（くり等）

※そば、キウイフルーツ、落花生、バナナは一般の児童生徒に提供される給食の献立にも使用していません。

○対応食提供：別紙「仙台市学校給食センターにおける食物アレルギー対応食提供の実際」をご覧ください。

単独調理校

○各単独調理校において、可能な範囲での対応となります。

※詳細につきましては、入学予定中学校の新入生保護者説明会や各中学校での面談の際にご相談願います。

共通事項

○対応食提供以外のパン、米飯、牛乳の停止等を希望する場合についても、小学校へご連絡願います。

○牛乳の代替飲料については、食物アレルギー対応の申請と同様に中学校での手続きとなります。

○パン、米飯の代替食提供はしていません。

仙台市学校給食センターにおける食物アレルギー対応食提供の実際

仙台市教育局総務企画部健康教育課

1 対応食提供の概要

仙台市学校給食センターでは、パンと米飯および飲用牛乳以外の食物アレルギー対応食（以下「対応食」といいます）の提供を行います。この対応食の調理は食物アレルギー対応専用調理室で行い、配送・配食はランチジャー等個別専用容器を用いて行います。

2 対応食提供の実際

対応食の提供に際しては、事前に保護者の皆様に「食物アレルギー個人調査票」「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」「給食対応確認書」を提出していただき、個別に面談を行うこととなります。その上で対応可の場合、申請書等書類を提出していただき対応食の提供となります。

対応食の提供が決定されると、日ごと、献立ごとではなく、継続して毎食対応食が提供されることとなります。安全で確実に調理、配送・配食を行うため、一般の児童生徒に提供される給食の献立（以下「基準献立」といいます）との併用はできません。

対応食の取り止めを希望される場合には、解除申請書等を提出していただくこととなります。

3 対応食の献立

安全で間違いのない調理を行うため、対応食の献立は基準献立を基に、料理ごとに1, 2種類の献立を作成します。その際、使用する油や調味料等はアレルギー対応専用のものを使用します。

対応食は基準献立から原因食品（28品目、種実類）を取り除いた献立か、または一部代替食品を使用した献立のどちらかになります。献立内容によっては、本人にとって原因食品以外の食品も除去されることがあります。例えば、献立によってA・Bの2種類の献立双方で卵を使用しない場合があります。この際には、卵アレルギーがないお子様であっても卵なしの献立が提供されることとなります。

【対応食の献立例】

	基準献立		対応献立			
			A		B	
11日 (金)	八宝菜	豚肉	豚肉	野菜の あんかけ	使用しない	
		いか	いか		使用しない	
		えび	えび		使用しない	
		うずらたまご	使用しない		使用しない	
		にんじん	にんじん		にんじん	
		はくさい	はくさい		はくさい	
		さやえんどう	さやえんどう		さやえんどう	
		ごめ油	なたね油		なたね油	
		砂糖	砂糖		砂糖	
		しょうゆ	キヌアしょうゆ		キヌアしょうゆ	
ごま油	使用しない	使用しない				
中華スープ	乾しいたけ	乾しいたけ				
マカロニ サラダ	マカロニ	マカロニ	はるさめ サラダ	はるさめ		
	にんじん	にんじん		にんじん		
	きゅうり	きゅうり		きゅうり		
	たまねぎ	たまねぎ		たまねぎ		
	塩	塩		塩		
	マヨネーズ	米酢		米酢		

* 基準献立が「八宝菜」「マカロニサラダ」の時、対応食の献立では、それぞれA・Bの2種類作成します。原因食品の違いにより、「卵」を使用しないA献立と、さらに「豚肉、いか、えび」を使用しないB献立を作成します。

また、「マカロニサラダ」では、小麦粉で作られた「マカロニ」の代わりに対応献立Bでは「はるさめ」を使用します。さらに、「マヨネーズ」は「卵」を使用しているので、対応献立では使用しないこととなります。

* 対応食は、お子様の実態に応じてAまたはBの献立が、専用の容器で提供されることとなります。

※ 上記のような対応食となりますことから、「原因食品の使用頻度が基準献立においてごく少ない場合」や、基準献立に原因食品が入っている場合でも「加熱すれば食べられる」「自分で原因食品を取り除くことができる」というお子様には、基準献立での給食をお勧めしております。