

第1回亀岡市学校給食検討懇話会

令和5年7月3日 602・603会議室

1. 亀岡市学校給食検討懇話会について

1. 目的

亀岡市は令和4年8月22日に「子どもファースト」を宣言し、その具体的取り組みの一つとして、「中学校給食の早期実施」を掲げた中で、今後の学校給食の在り方を検討するため懇話会を開催し、幅広い意見をいただくことを目的としている。

2. 令和5年度スケジュール

- 第1回 構成員顔合わせ
- 第2回 各施設方式等の検討
- 第3回 現地確認(学校給食センター)
- 第4回 現地確認結果を含み、各施設方式の検討
- 第5回 提言内容の検討
- 第6回 実施方式等の提言決定

2. 学校給食について

1. 学校給食法

学校給食法は、昭和29年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められた。

■学校給食法一部抜粋

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 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。

3. 亀岡市の給食の現状について

1. 学校給食センターの概要

○昭和54年9月に千代川町において学校給食センター設立

○1日8,000食(小学校を対象とした)の給食調理能力

○現学校給食センター施設については平成11年4月から
供用開始

○現施設の建設経費は12億6,400万円

※詳細については給食センター所長より後ほど説明

4. 亀岡市中学校選択制 デリバリー弁当の現状

1. スマートフォンやパソコンで当日
8時までに注文
2. 「普通盛り350円」、「大盛り380円」
「おかずのみ290円」で提供
3. 喫食率4.03% (令和5年5月)
※昨年度平均3.61%

亀岡市 KAMEOKA CITY

ボリューム満点 簡単予約

デリバリー弁当

おいしいおべんとう

一年間下
16,000食突破

01 スマホから簡単予約
いつでも、どこでも、24時間簡単予約。さらに、当日の午前8時まで予約・キャンセルできます。

02 栄養士が考えた献立
プロの栄養士が考えた、体に優しいお弁当。美味しさと栄養バランスを兼ね備えたお弁当で、健康的な食生活をサポート。

03 あったかごはん
炊き上がりにこだわり、あつくらとして、甘みのある味わい。ツヤツヤした見た目は食欲をそそります。

おかずのみ
1食 290円 (ご飯別途)

普通盛り **1食 350円**

大盛り **1食 380円**

・お箸は持ってきてください。

就学援助を受けている人
デリバリー弁当は就学援助の対象です。代金は、一日お支払いいただき、学用ごとに、ご利用分の全額を支給します。

インスタでメニューの確認
メニューはInstagramで確認できます。毎日更新中!

今月のメニュー

とんかつ おろしソース
定番メニュー「とんかつ」にレモンと醤油でさっぱりと味付けした大根おろしのソースをかけました。大根は部位によって甘みや辛み、水分量が異なります。大根の辛味が苦手ならば、葉っぱに近い部分、辛味を十分に味わいたい場合は根この白い部分をすりおろすとよいでしょう。暑い季節にさっぱりとしたソースでお召し上がりください。

チキンスターキ 生姜ソース
鶏の一枚肉のステーキにみじん切りの生姜が入ったソースをかけました。生姜は古くから「はじかみ」と言われ、調味料や防腐剤として親しまれてきました。現在では殺菌作用・抗菌作用、乗り物に乗る前に食べることで乗り酔いが軽減できる効果も認められています。蒸し暑いと体がへとへとになりますが、生姜の刺激で乗り切ってください！

アヒージョ風唐揚げ
定番メニュー「唐揚げ」にオリーブ油とニンニクがきいたソースを絡め、アヒージョ風に仕上げました。アヒージョは具材をオリーブ油とニンニクで煮込んだスペイン料理です。本場では温かいうちにパンと一緒にいただきます。ロンドではその美味しさを、同じくらいこってりとして旨味の強い唐揚げと合わせました。 Rond風のスペインの味をどうぞお召し上がりください。

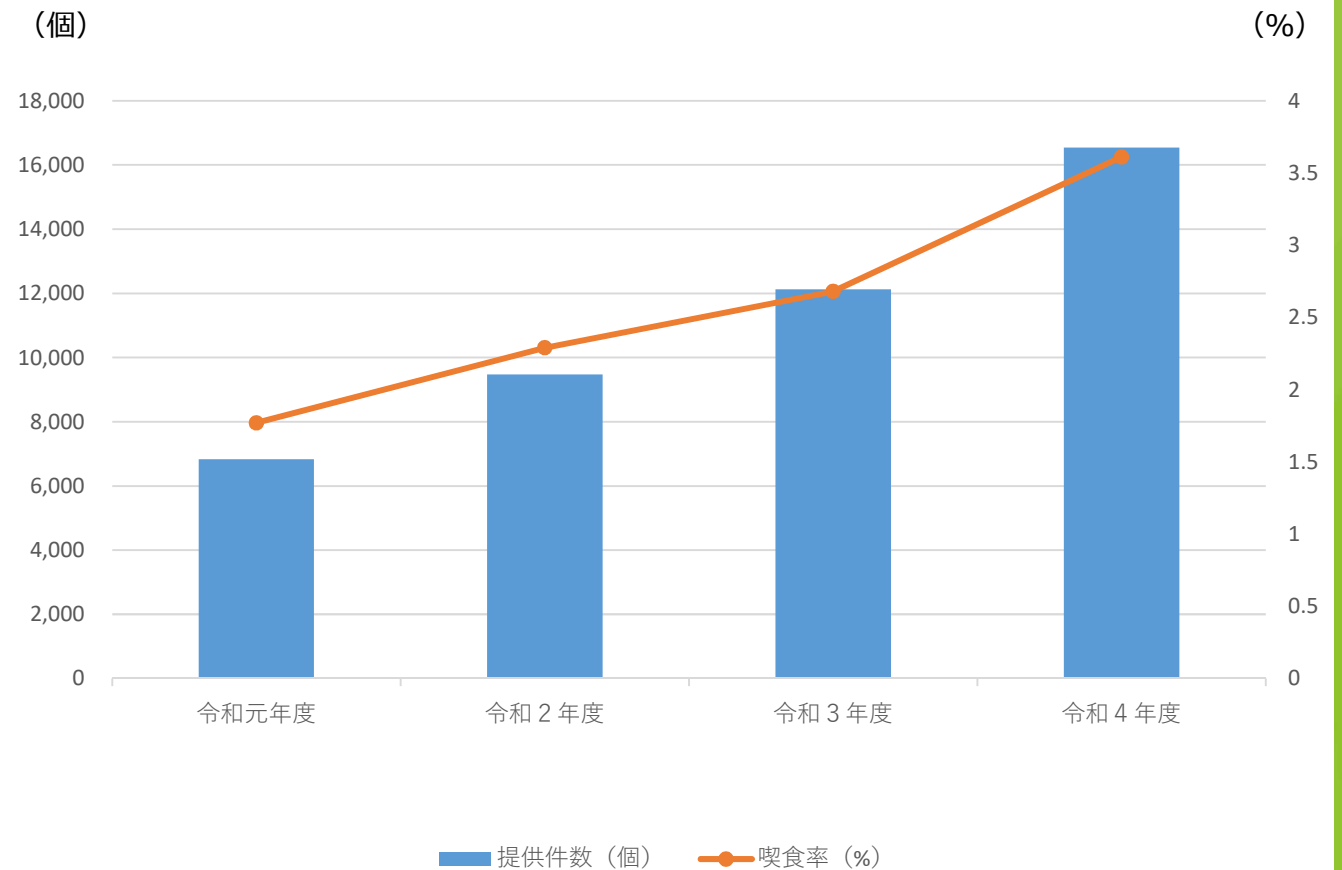
申し込む →

お問い合わせ 亀岡市教育委員会学校教育課
0771-25-5053


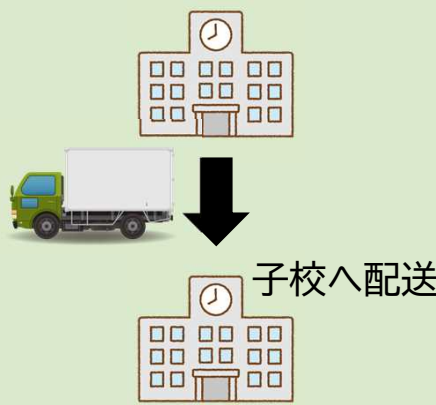
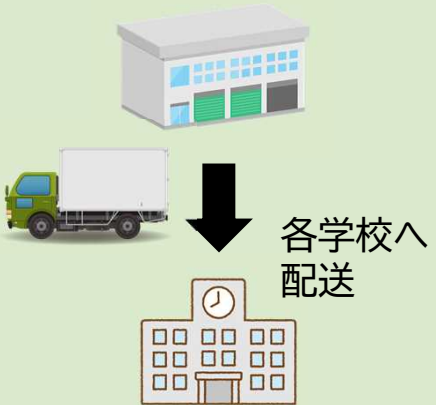
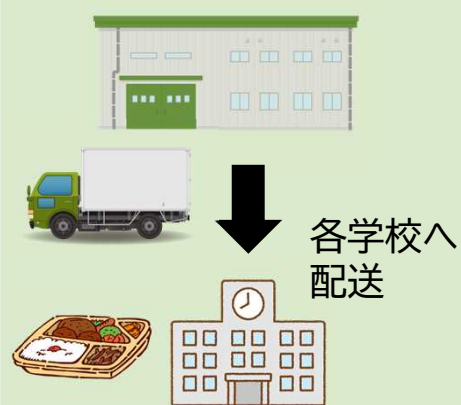
「亀岡中学校昼食予約システム」への登録は、クラス・出席番号が必要です。

5. 亀岡市中学校選択制デリバリー弁当 の提供数及び喫食率の推移

	提供件数（個）	喫食率（％）
令和元年度	6,829	1.77
令和2年度	9,478	2.29
令和3年度	12,131	2.68
令和4年度	16,547	3.61



6. 中学校給食の実施方式について

	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式
調理場所	学校の給食室	学校の給食室	学校給食センター	民間業者の調理場
配送	配送なし	親校で調理し子校に配送	給食センターで調理し学校へ配送	お弁当を各学校へ配送
イメージ	各学校で調理 	親校で調理 	学校給食センターで調理 	民間委託業者調理で調理 

7.全国の調理方式別実施状況

	方 式	学校数(校)	百分率(%)
小学校	単独調理場方式	8,682	46.3
	共同調理場方式	9,803	52.3
	その他調理方式	249	1.3
中学校	単独調理場方式	2,097	23.8
	共同調理場方式	5,441	61.7
	その他調理方式	1,276	14.5

8.京都府内中学校給食実施状況

(京都府内15市)

実施方式	市町村数(市)
自校方式	1
センター方式	6
親子方式	1
スクールランチ方式	1
親子及び自校方式	1
自校及びセンター方式	1
選択制	2
未実施	2

9.実施方式別分析表

	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式
主な メリット	<ul style="list-style-type: none"> ・配送の手間がないため温かい給食の提供できる ・調理から喫食までの時間が短い 	<ul style="list-style-type: none"> ・複数校を合わせて調理できるので効率が良い ・配送時間が短いため比較的温かい給食の提供が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の敷地内に建設しないので、学校活動や部活動への影響が少ない ・現センターの大規模改修と合わせて実施可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・短期間で導入可能 ・初期投資の軽減可能 ・配膳に要する時間少なく、授業時間の大幅な見直しをする必要がなくなる。
主な課題	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳時間の確保が必要 ・各校で給食調理室の敷地と施設、設備投資が必要 ・現給食センターの大規模改修が別途必要 ・調理員等の人件費が必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳時間の確保が必要 ・親校で給食調理室の敷地と施設、設備投資が必要 ・現給食センターの大規模改修が別途必要 ・調理員等の人件費が必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳時間の確保が必要 ・敷地の拡張が必要 ・各校に給食配膳室が必要 ・給食運搬費(配送車)が必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・独自メニューの対応が難しい ・現給食センターの大規模改修が別途必要 ・適温での提供が困難 ・アレルギー対応が困難