

今後の中学校給食の在り方（方向性）について

現在の中学校給食の契約期間が終了する令和7年度末を見据え、横浜市中期計画 2022-2025（原案）の中で、今後の中学校給食の在り方（方向性）をお示ししました。この方向性に基づき、市有地の活用を含めた供給体制の確保や「新しい横浜の中学校給食（仮称）」の実現に向けた制度設計、食育の更なる推進に取り組んでまいります。

1 今後の中学校給食の方向性について

横浜市中期計画 2022-2025(原案)

政策5 子ども一人ひとりを大切にされた教育の推進

学校給食法の趣旨を踏まえ、デリバリー方式によりすべての生徒に満足してもらえる給食の提供に向けた体制を確保します。

主な施策 すべての生徒が満足できる中学校給食の実現

- ・中学校給食の利用を原則とし（アレルギーへの対応などによる家庭弁当の選択も可）、デリバリー方式による供給体制の確保と生徒に満足してもらえる給食の提供に向けた準備を進めます。
- ・地産地消の推進、地域の郷土料理、行事食や生徒考案メニューなど、食材や献立を充実し、安全・安心で質の高い給食を提供することで給食を教材とした食育を推進します。

施策指標 中学校給食の供給体制

直近状況：最大 40%（令和4年度）

目標値：全員に供給できる体制の確保が完了（令和7年度末）

⇒令和4年9月13日の常任委員会で報告した、横浜市中期計画 2022-2025（素案）からの変更はありません。

2 方向性の考え方について

(1) 「選択制」から「原則」への移行 〈方向性を実現する目的〉

学校給食法では、学校給食は「生徒の心身の健全な発達に資するもの」であり、且つ「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」とされています。このような目的を踏まえ、学校給食実施基準では学校給食は「当該学校に在学する全ての生徒に対して実施されるもの」とされています。また、共働き家庭の増加などの社会状況の変化という観点からも、給食の必要性は高まっており、令和4年6月に実施したアンケート結果でも、生徒・保護者ともに「家庭弁当を作ることを負担」だと捉えている割合が高いということが、改めて確認することができました。

これまででは、現在の本市の供給体制は40%までとなっており、全員が希望しても対応できない状況がありました。今回の検討により、全生徒・教職員の合計 83,000 人分の供給体制を確保できる見通しが立ったので、学校給食法の趣旨を踏まえ「中学校給食の利用を原則」とします。

(2) 実施方式について 〈方向性を実現するための手段〉

【実施方式の検討にあたっての検討項目・考え方】

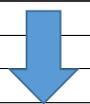
(素案) 報告資料の再掲

- ① 全生徒・教職員の合計、約 83,000 人の供給体制を確保する
- ② 現在のデリバリー型給食の契約期間が終了する令和7年度末を見据え、実現可能な方式・手法を検討する
- ③ 新たな給食の開始時期は、極力全市一律に実施する
- ④ 公平性・効率性の観点から、給食の提供内容は、地域毎・学校毎で差が生じないようにする
- ⑤ 将来にわたり持続可能な事業となるよう、民間事業者の活用や市有地を活用する際は借入を見込むなど、将来的な財政負担を極力少なくする

本市は政令市最大の生徒・教職員数を抱えていると同時に一人当たりのグラウンド面積が最も狭いことが特徴で、市会でも長きにわたり様々な議論を重ねてきましたが、全生徒・教職員 83,000 人分の供給体制を確保することが、本市にとって一番の課題でした。

現在のデリバリー型給食の契約期間が終了する令和7年度末を見据えた「実現可能性」や、「実施時期や提供内容で差が生じない」、「配膳時間を極力短くし教育活動の時間を確保する」という生徒への教育的観点に加え、将来にわたり持続可能な事業としていくためには、長期的な財政負担を極力少なくする、少子高齢化が進む中で将来の生徒数への増減に柔軟に対応できる手法であることが重要だと考えます。このような状況や実現可能性を総合的に勘案し、本市の現状を踏まえた最適な実施方法として、民間事業者の力を最大限活用できるデリバリー方式を選択しました。

【令和8年度に向けた事業者公募スケジュール（イメージ）】

	現在のデリバリー型給食	令和8年度以降の提供に向けた準備
令和4年度		方針決定
令和5年度		事業者公募・決定
令和6年度		<u>工場新設等準備期間（最低2年）</u>
令和7年度		
令和8年度		<u>新たな契約による給食提供開始</u>

※令和4年12月に中期計画（原案）の議決を得られた場合の想定

(3) サウンディング調査（第2回目）の結果 ※詳細は別紙参照

サウンディング調査（第2回目）の結果、デリバリー方式であれば、全生徒・教職員分の供給体制が確保できる見通しが立つことを改めて確認しました。

【参入意欲のある事業者数の把握】

デリバリー方式：10社（うち市内に本社：3社、市内に製造工場：無し）
⇒うち、市内に製造工場を新設する意向がある事業者 6社
市外に製造工場を新設する意向がある事業者 1社

製造可能食数（見込み）

- 既存工場（改修増築等含む）：43,000 食
- 民有地での工場新設：12,000 食～37,000 食（用地確保済の事業者は1社のみ）
- 市有地での工場新設：30,000 食～40,000 食（市内に1～2か所の市有地を確保した場合）

⇒エリアの重複や競争性の確保、検討の具体性等の観点で踏まえると、民間事業者が主体となる供給体制に加え、**市有地を活用した工場新設が必要**となります。引き続き、**候補地の調整**を進めるとともに、**事業者公募スキーム（契約期間など）に関する検討**を進めます。

(4) 一人ひとりへの配慮の方向性 ～給食以外の利用を可とする考え方～《方向性の実現に向けた制度設計》

生徒の成長を支える体づくり・食育の観点や、「すべての生徒を対象とする」学校給食法の趣旨を踏まえると、「原則」の範囲を検討する際は、「好き・嫌い」にかかわらず、**基本的には給食を利用していただくことを前提**とします。一方、様々な事情を持つ生徒・ご家庭に対しては十分に配慮する必要がありますので、「原則」の範囲・対応策についての考え方を次のとおりまとめました。

①給食の提供に際して、様々な配慮をする必要がある生徒

- ・食物アレルギーで除去食等が提供できない生徒
- ・宗教や信念上の食事制限に対して代替食等が提供できない生徒

⇒卵・乳・小麦等、小学校の給食と同様に除去食の提供は行う予定ですが、それでも対応が難しい場合には、家庭弁当等の持参を依頼します。

②量が足りない、もっと食べたいと感じている生徒

- ・「学校給食摂取基準」の範囲を超える栄養摂取が必要な生徒（活動量が多い等）

**⇒1食分の給食を食べた上で、不足分については、家庭から副食の持参等も可とします。
※量の調整(おかわりやおかずの大盛り等)のできる制度や運用も検討**

③量が多い、食べきれないと感じている生徒

- ・「学校給食摂取基準」の範囲を下回る生徒（量が多い感じる生徒）

**⇒必要な栄養をバランスよく摂取することの必要性や最低限必要な摂取量に関する食育を推進するなかで、給食の利用に対する理解を求めてまいります。
※その上で、食べきれないと感じる場合には、量の調整できる制度や運用を検討**

3 「新しい横浜の中学校給食（仮称）」の実現に向けて

(1) 生徒に満足してもらえる給食を目指して

デリバリー方式には他の方式と比べ、「**バラエティに富んだ献立を提供できる**」、「**配膳時間を短くできる**」、「**民間事業者の力を最大限活用することで財政負担を軽減できる**」、「**将来の生徒数の増減にも柔軟に対応できる、持続可能な供給体制を構築できる**」という特徴があります。

サウンディング調査（第2回）により**事業者から提案があったアレルギー対応や量の調整などの検討を更に進め**（詳細は別紙参照）、「新しい横浜の中学校給食（仮称）」を実現するための検討・準備を進めます。

「新しい横浜の中学校給食（仮称）」の実現に向けて

おいしく
ワクワク

「**副菜の献立改善**」や余ったおかずを活用した「**おかわり**」等による「**一人ひとりに合わせた量の調節**」等、今まで以上に「**楽しい給食時間**」を目指します。※**温かいおかずの提供**については、引き続き検討します。

時間の確保

配膳時間を短くできる特徴を活かし、「**食べる時間の確保**」「**食育の推進**」「**放課後活動の充実**」など、限られた学校での時間を有効活用できるよう、ハード面、ソフト面で**配膳環境の充実**を目指します。

民間活力の活用

民間事業者の力を最大限活用することで、**財政負担を軽減**し、**地域での雇用を創出**します。また、**将来の生徒数の増減にも柔軟に対応**できる、**持続可能な供給体制を構築**します。

(2) 食育の更なる推進

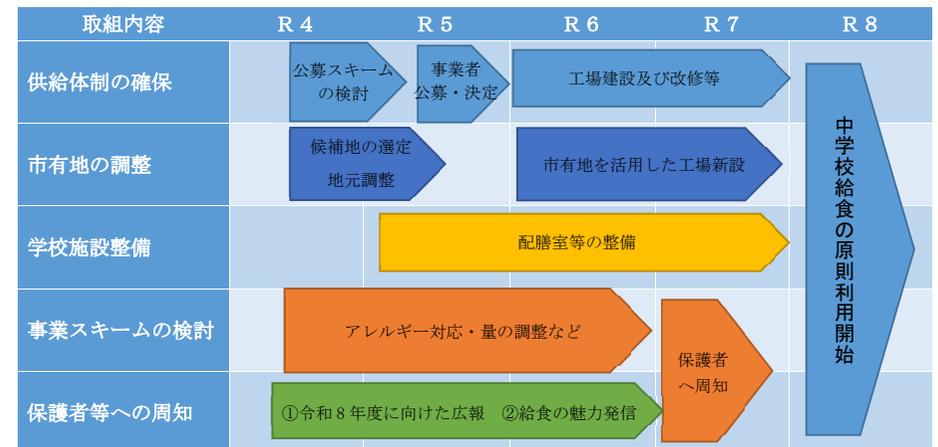
アンケート調査結果では、**中学校給食の意義や食育に関する取組について生徒に十分理解されていない事や、栄養バランスを重要視する生徒ほど、給食の満足度が高い傾向**だということが分かりました。

今後は、地産地消の推進、地域の郷土料理、行事食や生徒考案メニューなど生徒の学びにつながる献立の作成に加え、**各学校の実情に合わせて活用可能な食育の学習教材の作成や、教職員研修の実施など、幅広く食育の推進**を行ってまいります。

また、中学生や教職員だけに留まらず、保護者や市民に向けても、家庭や地域での食育を推進する環境づくりにつながるように、**InstagramをはじめとしたSNSや広報誌など様々な媒体を活用して中学校給食の取組や食に関する情報の発信**などを行ってまいります。

4 実現に向けたロードマップ（案）について

今後の中学校給食の在り方（方向性）に基づく中学校給食の実現に向けて、以下のスケジュール（案）のとおり検討等を進めてまいります。



※令和4年12月に中期計画（原案）の議決を得られた場合の想定

事業者へのサウンディング調査（2回目）結果

8月30日に公表した次期中期計画（素案）の中で、令和8年度から中学校給食の利用を原則とすること、デリバリー方式により供給体制の確保に向けた準備を進める方向性を示しました。

今後、令和4年12月の公表を目指している「今後の中学校給食の在り方」を検討する際の参考とするために、横浜市の中学校給食事業に関心のある事業者の皆様を対象に、2回目の対話（サウンディング調査）を実施しました。

1 調査概要

- (1) 実施日程 令和4年10月20日～26日（各社1時間程度）
- (2) 参加事業者 **18社**（デリバリー方式：10社、給食調理事業者：1社、厨房機器等：7社）

2 対話結果（まとめ）

- (1) 事業参加の意思や工場の建設等について

① 参入意欲のある事業者数の把握

デリバリー方式：**10社**（うち市内に本社：3社、市内に製造工場：無し）
⇒うち、市内に製造工場を新設する意向がある事業者 **6社**
市外に製造工場を新設する意向がある事業者 **1社**

② 工場の建設への意向

工場を建設するための用地

市有地の活用希望：**4社**、民間事業者による用地（市内外）の確保（予定）：**3社**

③ 契約期間の希望

既存工場の場合：**5年**、工場建設：**15年～30年**

④ 製造可能食数（見込み）

既存工場（改修増築等含む）：**43,000食**

私有地での工場新設：**12,000食～37,000食**（用地確保済の事業者は1社のみ）

市有地での工場新設：**30,000食～40,000食**（市内に1～2か所の市有地を確保した場合）

※1カ所あたり20,000食～30,000食が製造できる工場整備の意欲あり

- (2) 給食の改善に向けた主なアイデア

① アレルギーへの対応

- ・**工場建設時に専用室**を作ることで対応可能

※専用の部屋・レーンが必要となるので、既存施設では対応が難しい場合が多い

- ・乳・卵・小麦等の品目をまとめて除去する「**アレルギー除去食**」の提供であれば対応可能

- ・提供時は容器の色を変えるなど、間違いがない工夫が必要

- ・全校分のアレルギー対応食をまとめて製造する**専用工場を整備することで、「アレルギー代替食」の製造も可能**ではないか

② 量の調整方法

- ・ おかわり用のごはんやおかずを用意することもできる
- ・ 小サイズのご飯容器を複数用意して、足りない生徒は複数食べられるようにするのはどうか
※容器の数が增多ることによる洗浄の負担が増えることが課題

③ 温かい状態での提供に関するアイデア

- ・ 配膳方法の工夫（クラス前配膳等）により、生徒が食べる 直前まで給食をコンテナボックスに入れておくことで、ごはん、汁物の温かさが保たれるのではないか
- ・ 汁物だけなら食缶で提供することができるかもしれない
※適切な温度管理や配膳時間の確保に関する検証が必要
- ・ 再加熱用の機器や保温カート等を用いて、ランチボックスを温めることもできる
※設備の導入経費、学校や製造事業者での機器の保管スペース、全生徒分の給食を温めるために必要となる時間等の観点から、横浜市の食数規模では実現性は低い

3 対話結果を踏まえた今後の主な検討項目

(1) 市有地の活用に向けた検討

引き続き、候補地の調整を進めるとともに、事業者公募スキーム（契約期間など）に関する検討を進めます。

(2) アレルギー対応の実現に向けた検討

卵・乳・小麦など 対応可能品目を整理するとともに、対応方法（除去食や代替食など）について検討します。また、工場新設に併せて、アレルギー対応食をまとめて製造する専用工場の整備の実現可能性や配送オペレーションの検証を進めます。

(3) 量の調整に関する検討

おかわり用のごはんやおかずを用意することが可能か、検討を進めます。

(4) 温かい状態での提供に向けた検討

生徒が食べる 直前まで給食をコンテナボックスに入れておくことができる配膳方法の実現に向け、ハード面・ソフト面での配膳環境の充実に取り組みます。