

# 仙台市学校給食運営審議会 委員名簿

(任期：平成32年11月12日まで)

	氏名	役職名	選出区分	備考
会長	イワサキ カオル 岩崎 薫	仙台市小学校教育研究会 学校給食部会長	学校給食研究 団体の代表	単独調理校方式
副会長	タンノ クミコ 丹野 久美子	宮城学院女子大学生活科学部食品栄養学科 准教授		
委員	イワイ ヒロミ 岩井 博美	特定非営利活動法人 仙台・みやぎ消費者 支援ネット	学識経験者	
	イワサキ ナオコ 岩崎 奈緒子	仙台市学校薬剤師会 理事		
	カワムラ カズヒサ 川村 和久	一般社団法人仙台市医師会 理事		
	ハナオカ ヨウジ 花岡 弘二	一般社団法人仙台歯科医師会 常務理事		
	ヒライ ミドリ 平井 みどり	仙台市議会議員		
	ソネ ユミコ 曾根 由美子	仙台市立泉ヶ丘小学校校長		小、中学校の校長
	タカハシ ジョンコ 高橋 順子	仙台市立北仙台中学校校長	給食センター方式 (南吉成学校給食センター)	
	オカザキ ヒロコ 岡崎 博子	仙台市小学校教育研究会 学校給食部会 栄養教諭・学校栄養職員部会長	学校給食研究 団体の代表	単独調理校方式
	サトウ シュウコ 佐藤 修子	仙台市中学校教育研究会 学校給食部会長		給食センター方式 (荒巻学校給食センター)
	オオバ マナミ 大場 愛美	仙台市立将監東中学校父母教師会会長	児童及び生徒の 保護者	単独調理校方式
	オノデラ ケイジ 小野寺 啓次	仙台市立遠見塚小学校父母教師会会長		給食センター方式 (高砂学校給食センター)
	カツラシマ サチコ 桂島 祥子	仙台市立野村小学校PTA会長		給食センター方式 (野村学校給食センター)
	キムラ ヒロミ 木村 ひろみ	仙台市立新田小学校父母教師会会長		単独調理校方式
ワタナベ タイシン 渡邊 泰信	仙台市立中田中学校父母教師会会長	給食センター方式 (太白学校給食センター)		

(選出区分別、委員氏名五十音順、敬称略)

## 平成30年度 仙台市学校給食関係職員一覧

職 名	氏 名
教 育 長	サ 佐    サ タ    キ 木    ヒロシ 洋
副 教 育 長	カ 加    トウ 藤    クニ 邦    ハル 治
次 長	サ 佐    トウ 藤    マサ 正    ユキ 幸
総 務 企 画 部 長	チ 千    バ 葉    シダ 茂    オ 雄
健 康 教 育 課 長	ニシ 西    ザキ 崎    フミ 文    オ 雄
健康教育課 主 幹	ヒロ 廣    セ 瀬    キヨ 清    フミ 文
" 給食運営係長	カネ 金    タ 田    ヨシ 佳    ノリ 紀
" 給食施設係長	ワタ 渡    ナベ 辺    カン 勘    ヤ 弥
" 給食運営係主査	カマ 鎌    タ 田    チ 千    カ 佳
" 給食運営係主査	ユウ 結    キ 城    ノリ 典    ヒサ 久
" 給食施設係主査	チ 千    バ 葉    ヒロ 広    ミ 美
" 給食運営係指導主事	サイ 齋    トウ 藤    ミ ユ    キ
太白学校給食センター所長	ヨコ 横    ヤマ 山    ヒロシ 浩
荒巻学校給食センター所長	セ 瀬    ガワ 川    ヒロシ 宏
高砂学校給食センター所長	ナカ 中    タ 田    ヒデ 秀    ユキ 行
野村学校給食センター所長	オ 小    ノ 野    デラ 寺    トシ 利    ノリ 典
南吉成学校給食センター所長	シラ 白    トリ 鳥    マサ 昌    トシ 敏

○仙台市学校給食運営審議会条例

昭和五一年三月三十一日  
仙台市条例第三号

(設置)

第一条 教育委員会の諮問に応じ、市立義務教育諸学校における学校給食の業務の運営に関する重要な事項を調査審議させるため、仙台市学校給食運営審議会(以下「審議会」という。)を置く。

2 審議会は、前項に規定する事項に関し、教育委員会に意見を述べることができる。

(平一三、三・改正)

(組織)

第二条 審議会は、委員十七人以内をもって組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- 一 学識経験者
- 二 小、中学校の校長
- 三 学校給食研究団体の代表者
- 四 児童及び生徒の保護者
- 五 関係行政機関の代表者

(昭六二、九・改正)

(委員の任期)

第三条 委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(会長及び副会長)

第四条 審議会に会長及び副会長一人を置き、それぞれ委員の互選によって定める。

2 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代行する。

(会議)

第五条 会長は、審議会の会議を招集し、その議長となる。

2 審議会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。

3 審議会の会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは議長の決するところによる。

(委任)

第六条 この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

(平一三、三・旧第七条繰上)

附 則 抄

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。

附 則(昭六二、九・改正)

この条例は、昭和六十二年十一月一日から施行する。

附 則(平一三、三・改正)

この条例は、平成十三年四月一日から施行する。

## 仙台市学校給食運営審議会実施要領

(平成7年3月27日教育長決裁)

### (目的)

第1条 この要領は、仙台市学校給食運営審議会の会議（以下「会議」という。）に関し必要な事項を定めるものとする。

### (会議の公開)

第2条 会議は、公開とする。ただし、次の各号に掲げる場合はこの限りでない。

- (1) 仙台市情報公開条例（平成3年仙台市条例第2号）第6条に規定する情報を取り扱うことが明らかな場合
- (2) 非公開とすべき旨の出席委員の発議に対して出席委員の3分の2以上の同意があった場合
- (3) 次回の会議の公開について、非公開とするかどうかの決定を会長に一任することにつき、出席委員の3分の2以上の同意があり、かつ、会長が非公開とする決定をした場合

### (会議の傍聴)

第3条 会議を傍聴しようとするものは、受付において住所、氏名等を備付けの用紙に記入しなければならない。

- 2 傍聴席の定員は原則として20名とし、傍聴希望者が定員を超えた場合は、先着順により決定する。ただし、会場等の都合により、これにより難しい場合は、会長がその都度、別に定員を定める。
- 3 傍聴人が傍聴席に入場するときは、係員の指示に従い、指定された席に着かなければならない。
- 4 凶器その他危険な物を持っている者、酒気を帯びている者その他議事の運営に支障を及ぼすと認められる者は、入場することができない。
- 5 傍聴人は次の事項を守らなければならない。
  - (1) 会議中は、静かに傍聴し、拍手をしたり発言をする等会議の進行を妨げるような行為をしないこと
  - (2) はち巻、腕章の類をする等示威的な行為をしないこと
  - (3) 飲食又は喫煙をしないこと
  - (4) 写真撮影、録画、録音等を行わないこと。ただし、会長がこれを認めた場合はこの限りではない。
  - (5) 他の傍聴人の迷惑になるような行為は行わないこと
  - (6) その他、議場の秩序を乱し、又は会議を妨害するような行為をしないこと
  - (7) 係員から指示があった場合は、速やかに従うこと
- 6 会長は、次の場合には傍聴人に対して、その行為を制止し、又は退場を命ずることができる。
  - (1) 傍聴人が前項の規定に反したとき
  - (2) 議場の秩序をみだすおそれがあるとき
  - (3) その他議事の運営上必要があると認めるとき
- 7 傍聴人には、非公開の部分を除いた議案及び会議資料を原則として配付する。
- 8 非公開の部分を除いた議案及び会議資料については、会議終了後、仙台市市政情報センター及び各区情報センター（以下、「センター」という。）において、市民等の閲覧に供するものとする。

(会議録の作成)

第4条 会議の次第は、会議録に記載しなければならない。

- 2 会議録は、事務局において作成する。
- 3 会議録は、原則として要点筆記の方法による。

(会議録の記載事項)

第5条 会議録に記載する事項は、次のとおりとする。

- (1) 会議の年月日
- (2) 開会及び閉会の時刻
- (3) 出席委員の氏名
- (4) 出席事務局職員の職氏名
- (5) 説明のために出席した者の職氏名
- (6) 議案
- (7) 議事の経過
- (8) その他会議において必要と認める事項

(会議録の署名)

第6条 会議録には、会長及び会長の指名した委員1名が署名しなければならない。

- 2 署名後の会議録については、その写し(非公開の部分は除く。)をセンターにおいて市民等の閲覧に供するものとする。

(議場の秩序維持)

第7条 会長は、議場の秩序維持に努めなければならない。

- 2 会長は、前項の秩序維持のため、必要な措置を執ることができる。

(その他)

第8条 その他会議の運営に関し必要な事項は、会長が会議に諮って定める。

(庶務)

第9条 審議会の庶務は、教育局総務企画部健康教育課において処理する。

附則

この要領は、平成7年4月1日から実施する。

附則(平成11年8月31日改正)

この改正は、平成11年8月31日から実施する。

附則(平成13年3月16日改正)

この改正は、平成13年4月1日から実施する。

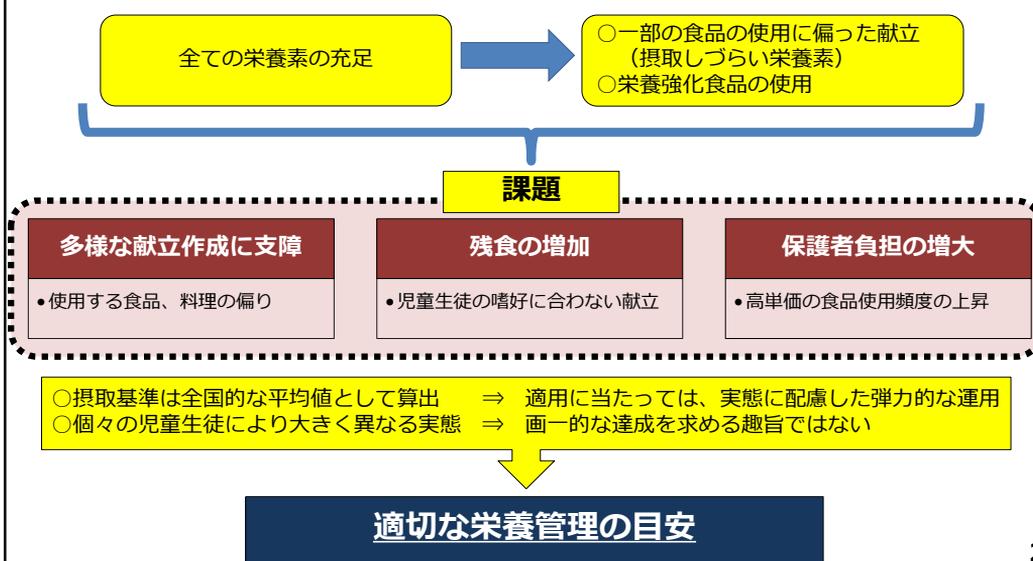
# 「学校給食摂取基準」と 学校給食の充実に向けた考え方について

～平成30年度第3回（平成30年12月20日開催）  
仙台市学校給食運営審議会資料 抜粋～

1

## 「学校給食摂取基準」に対する考え方

＜「学校給食摂取基準」を全て満たそうと考えた場合の課題＞



2

## 学校給食の充実を検討する上での留意点

### 栄養摂取

- ◆各学校・給食センターにおける**摂取基準**を**目安**とした栄養管理
- ◆健康の増進、健全な成長に資する**バランスの良い**栄養摂取
- ◆**1日の食事の1食**である学校給食の**栄養量のあり方**

### 食育

- ◆**食に関する知識・判断力や望ましい食習慣**の涵養
- ◆様々な食に触れることができる**多様な食品**の組み合わせ
- ◆食文化や生産への関心・理解を深める**地場産物、郷土料理、行事食等**の活用
- ◆主食、主菜、副菜を基本とした**家庭での日常や将来における食事づくりの指標**となる献立
- ◆教科における**食に関する指導との効果的な関連**

一体的な取組

学校給食の充実

3

## 学校給食費の水準を検討する際の視点

### 保護者負担

- ◆負担と献立内容の**バランス**
- ◆学校給食への**関心・理解**

### 栄養摂取

- ◆**栄養摂取のバランス**
- ◆**1日の食事の1食**としての**栄養量**

### 食育

- ◆**食に関する知識・判断力や望ましい食習慣**の涵養
- ◆**多様な食品の組み合わせ**
- ◆**地場産物、郷土料理、行事食等**の活用
- ◆**家庭や将来の食事づくりの指標**
- ◆**食に関する指導との効果的な関連**

検討・審議

実現に向けた適正な学校給食費の水準

4

## 本市の学校給食における給与栄養量及び充足率

### 【小学校(3・4年生)】

区分	単位	平成29年度			平成30年度		
		仙台市の学校給食摂取基準	給与栄養量(充足率)		仙台市の学校給食摂取基準	給与栄養量(充足率)	
エネルギー	kcal	646	624	(97%)	639	621	(97%)
たんぱく質	g	24.1	24.9	(103%)	24.0	24.4	(102%)
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の25～30%					
ナトリウム(食塩相当量)	g	2.5未満	2.7	(108%)	2.5未満	2.5	(100%)
カルシウム	mg	350	345	(99%)	350	341	(97%)
鉄	mg	3.0	2.1	(70%)	3.0	2.1	(70%)
ビタミンA	μgRE	170	227	(134%)	170	219	(129%)
ビタミンB1	mg	0.40	0.36	(90%)	0.40	0.36	(90%)
ビタミンB2	mg	0.40	0.52	(130%)	0.40	0.51	(128%)
ビタミンC	mg	20	27	(135%)	20	25	(125%)
食物繊維	g	5.0	4.2	(84%)	5.0	4.1	(82%)

### 【中学校】

区分	単位	平成29年度			平成30年度		
		仙台市の学校給食摂取基準	給与栄養量(充足率)		仙台市の学校給食摂取基準	給与栄養量(充足率)	
エネルギー	kcal	818	815	(100%)	818	811	(99%)
たんぱく質	g	30.7	30.8	(100%)	30.7	30.4	(99%)
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の25～30%					
ナトリウム(食塩相当量)	g	3.0未満	3.4	(113%)	3.0未満	3.3	(110%)
カルシウム	mg	450	377	(84%)	450	367	(82%)
鉄	mg	4.0	2.9	(73%)	4.0	2.8	(70%)
ビタミンA	μgRE	300	283	(94%)	300	277	(92%)
ビタミンB1	mg	0.50	0.44	(88%)	0.50	0.43	(86%)
ビタミンB2	mg	0.60	0.60	(100%)	0.60	0.58	(97%)
ビタミンC	mg	35	31	(89%)	35	30	(86%)
食物繊維	g	6.5	5.3	(82%)	6.5	5.2	(80%)

※「仙台市の学校給食摂取基準」は、本市単独調理校及び給食センターごとに算定した値の平均値。

※「給与栄養量」は、6月と11月の本市単独調理校及び給食センターの平均値。

### 平成29年度児童生徒の身長及び体重平均値

性別	種別		受検者数 (人)	身長 (cm)			体重 (kg)		
	学校別	学年		仙台市	宮城県	全国	仙台市	宮城県	全国
男子	小学校	1	4,479	117.0	117.1	116.5	21.5	22.1	21.4
		2	4,463	122.9	122.7	122.5	24.1	24.5	24.1
		3	4,551	128.6	128.5	128.2	27.6	27.9	27.2
		4	4,595	133.9	134.0	133.5	31.0	31.4	30.5
		5	4,520	139.5	139.8	139.0	34.9	35.3	34.2
		6	4,351	145.7	145.5	145.0	39.2	39.6	38.2
	中学校	1	4,165	153.7	153.7	152.8	45.1	45.8	44.0
		2	4,382	161.0	160.9	160.0	49.7	49.9	49.0
		3	4,351	166.2	165.9	165.3	54.7	54.7	53.9
女子	小学校	1	4,286	115.9	116.0	115.7	21.0	21.6	21.0
		2	4,250	121.8	122.3	121.5	23.6	24.3	23.5
		3	4,406	128.0	127.9	127.3	26.8	27.1	26.4
		4	4,232	134.0	133.8	133.4	30.2	30.6	29.9
		5	4,217	140.4	140.6	140.1	34.4	35.2	34.0
		6	4,030	147.4	147.6	146.7	39.7	40.5	39.0
	中学校	1	4,020	152.3	152.1	151.8	44.3	44.5	43.6
		2	4,201	155.2	155.0	154.9	47.6	47.7	47.2
		3	4,189	156.7	156.3	156.5	50.3	50.4	50.0

注1：全国及び宮城県の数値は「平成29年度学校保健統計調査（速報）」による。

政令指定都市の栄養摂取の状況(29年度実績, 小学校の状況)

項目	摂取基準を充足していない政令市		摂取基準を充足している政令市	
	数	政令市名	数	政令市名
エネルギー	11	仙台市, さいたま市, 千葉市, 浜松市, 名古屋市, 大阪市, 堺市, 岡山市, 広島市, 福岡市, 熊本市	9	札幌市, 川崎市, 横浜市, 相模原市, 新潟市, 静岡市, 京都市, 神戸市, 北九州市
たんぱく質	2	名古屋市, 堺市	18	札幌市, 仙台市, さいたま市, 千葉市, 川崎市, 横浜市, 相模原市, 新潟市, 静岡市, 浜松市, 京都市, 大阪市, 神戸市, 岡山市, 広島市, 北九州市, 福岡市, 熊本市
ナトリウム	8	仙台市, 千葉市, 川崎市, 横浜市, 相模原市, 静岡市, 浜松市, 熊本市	12	札幌市, さいたま市, 新潟市, 名古屋市, 京都市, 大阪市, 堺市, 神戸市, 岡山市, 広島市, 北九州市, 福岡市
カルシウム	10	仙台市, 川崎市, 浜松市, 名古屋市, 大阪市, 堺市, 神戸市, 岡山市, 広島市, 福岡市	10	札幌市, さいたま市, 千葉市, 横浜市, 相模原市, 新潟市, 静岡市, 京都市, 北九州市, 熊本市
鉄	16	仙台市, さいたま市, 千葉市, 川崎市, 横浜市, 相模原市, 浜松市, 名古屋市, 京都市, 大阪市, 堺市, 神戸市, 岡山市, 広島市, 福岡市, 熊本市	4	札幌市, 新潟市, 静岡市, 北九州市
ビタミンA	0	なし	20	全市
ビタミンB1	4	仙台市, 大阪市, 堺市, 福岡市	16	札幌市, さいたま市, 千葉市, 川崎市, 横浜市, 相模原市, 新潟市, 静岡市, 浜松市, 名古屋市, 京都市, 神戸市, 岡山市, 広島市, 北九州市, 熊本市
ビタミンB2	0	なし	20	全市
ビタミンC	0	なし	20	全市
食物繊維	15	札幌市, 仙台市, 川崎市, 横浜市, 相模原市, 浜松市, 名古屋市, 大阪市, 堺市, 神戸市, 岡山市, 広島市, 北九州市, 福岡市, 熊本市	5	さいたま市, 千葉市, 新潟市, 静岡市, 京都市

特に摂取しにくい「鉄」及び「食物繊維」については、多くの政令市が充足していない状況であった。

## 他政令市の栄養摂取の取組み

大半の政令市が充足していない「鉄」「食物繊維」について、充足している政令市に取組み状況を確認した。

市	取組み状況
札幌市 (鉄充足)	鉄を多く含むあさり、小松菜など葉物、カルシウム摂取のためにししゃもを出すなどしているが、使用食材が固定化する傾向にある。平成 30 年度途中から栄養強化食品（スライスチーズ、鉄分強化のハンバーグ等）も使用するようになった。
新潟市 (鉄・食物繊維充足)	摂取基準を充足した「標準献立」を作成し、学校・給食センターに提示している。（学校や給食センターでは行事や設備事情により別の献立に変更する場合もあり、必ずしも「標準献立」が提供されている訳ではない。）
静岡市 (鉄・食物繊維充足)	栄養強化食品を使用している。（鉄を含んだ冷凍豆腐、カルシウムを多く含んだヨーグルト、食物繊維を多く含んだゼリー、鉄を含んだひじきの佃煮等） 小学校・中学校で基本的に同じ献立だが、中学校ではチーズや小魚など一品多く付けている。
京都市 (食物繊維充足)	栄養強化食品は使用していない。豆類を使った献立が多いなど使用食材が固定化する傾向はあるが、調理法や味付けを変えるなど工夫している。
北九州市 (鉄充足)	栄養強化食品は使用していない。レバーを月 1 回必ず入れているなど、充足しにくい栄養素の摂取を考慮している。そのため使用する食材のバランスが悪くなる場合もある。

## 本市における学校給食運営

### 【食育を推進するための体制について】

- 単独調理校全校に栄養士（栄養教諭・学校栄養職員）を配置し、学校ごとに献立を作成し、食に関する指導等食育を推進している。
- 学校給食センターに複数の栄養士を配置し、センターごとに献立を作成し、対象校への訪問や授業の実施などを通じて食に関する指導等食育を推進している。

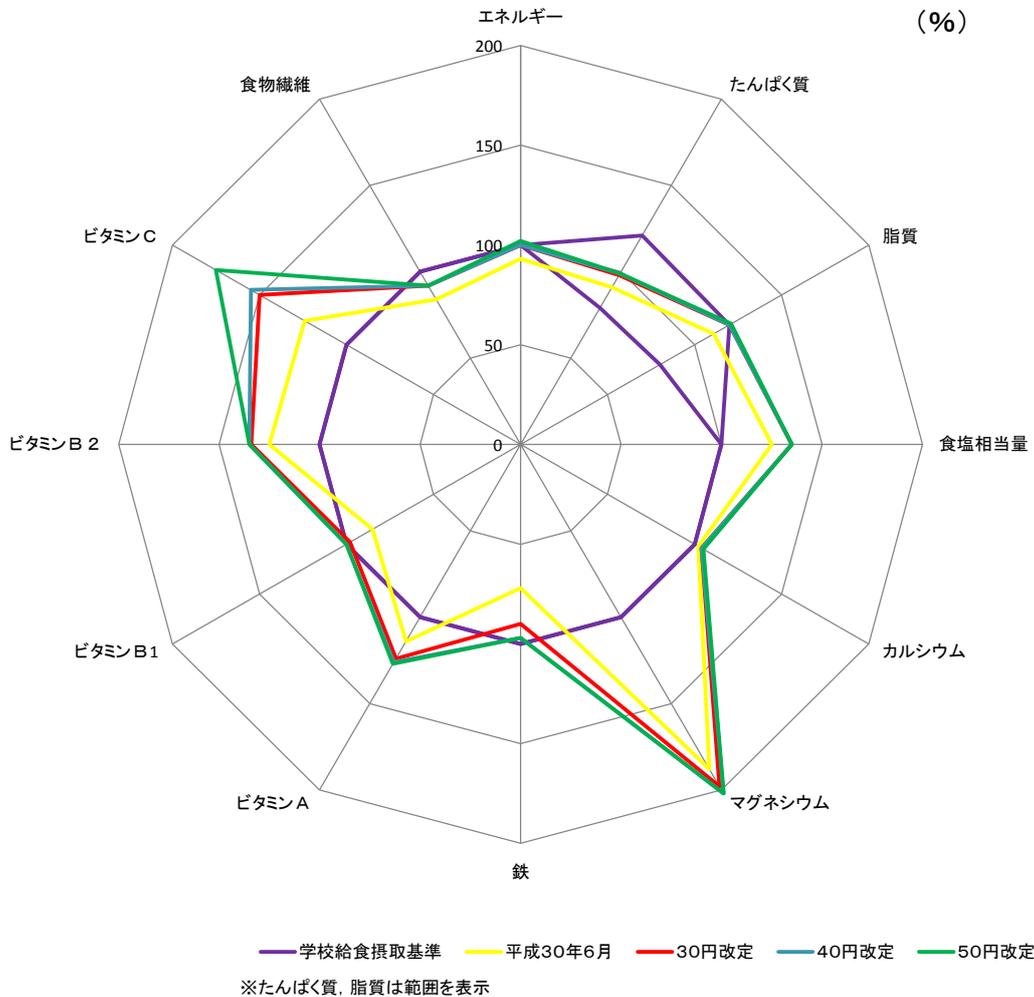
### 【食の安全性確保に関して】

- 学校給食センターで使用する食材に関しては、仙台市で独自に規格基準（「仙台市食品規格書」）を定めている。この規格は、「納品規格」（重量、切り方、サイズ等）、「納品要領」（食味、香味、産地表示等）、「表示規格」（原材料名、賞味期限、アレルギーの表示等）、「成分規格」（保存料、着色料等）の 4 項目からなっており、食材選定の際にはこの規格に基づき、金額だけでなく食味等を加味した「見本審査」により安全で良質な食材を使用している。
- 単独調理校においても、上記「仙台市食品規格書」に準じて食材調達を行い、学校給食センター同様、安全で良質な給食を提供している。

## 給食費改定による給与栄養量及び充足率の改善について

### 小学校

区分	学校給食 摂取基準	現行 (平成30年6月)		30円改定		40円改定		50円改定	
		給与栄養量	充足率(%)	給与栄養量	充足率(%)	給与栄養量	充足率(%)	給与栄養量	充足率(%)
エネルギー(kcal)	650	607	93	652	100	657	101	661	102
たんぱく質(g)	エネルギーの13~20% (21.1~32.5)	24.4	—	26.2	—	26.4	—	26.4	—
脂質(g)	エネルギーの20~30% (14.4~21.7)	20.1	—	21.7	—	21.7	—	21.9	—
食塩相当量(g)	2未満	2.5	125	2.7	135	2.7	135	2.7	135
カルシウム(mg)	350	358	102	363	104	365	104	366	105
マグネシウム(mg)	50	94	188	99	198	101	202	101	202
鉄(mg)	3	2.2	73	2.7	90	2.9	97	2.9	97
ビタミンA(μgRAE)	200	228	114	248	124	252	126	254	127
ビタミンB1(mg)	0.4	0.34	85	0.39	98	0.40	100	0.40	100
ビタミンB2(mg)	0.4	0.50	125	0.54	135	0.54	135	0.54	135
ビタミンC(mg)	20	25	125	30	150	31	155	35	175
食物繊維(g)	5以上	4.2	84	4.6	92	4.6	92	4.6	92



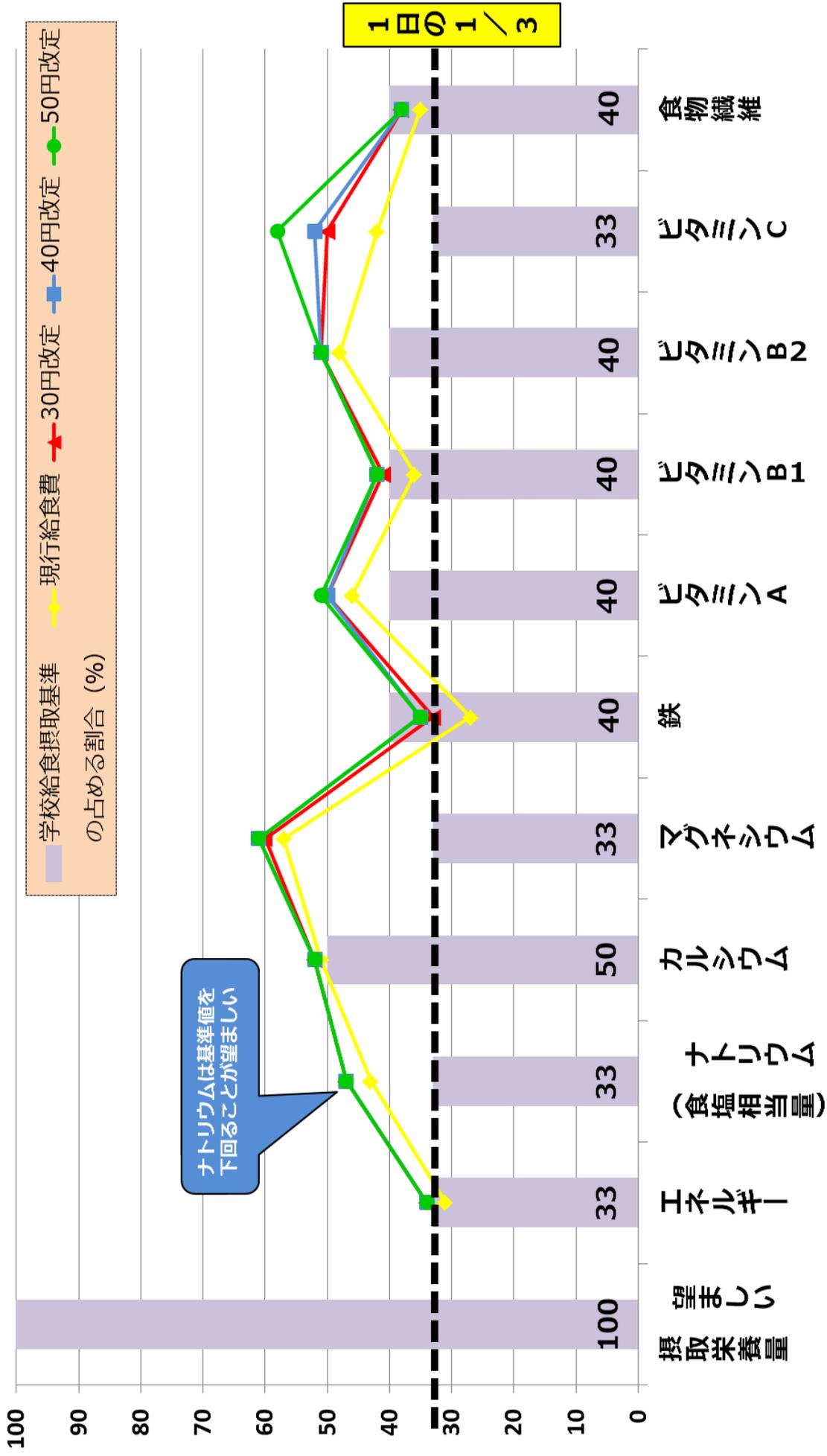
## 給食費改定による献立内容等の充実について

小学校

給与栄養量の充足・使用食品の充実

現行:245円	30円改定	40円改定	50円改定
<p>▼栄養量が充足していない</p> <p>▼価格面で多様な食品が使用できない</p> <p>○献立内容・品数が低下している</p> <p>○品数*主食・牛乳を除く 3品 9回 4品 12回 1回当たり 3.6品</p>	<p>▼栄養量の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギーが摂取基準を充足</li> <li>・鉄, ビタミンB1, 食物繊維が増加</li> <li>・カルシウム, マグネシウム, ビタミンA, ビタミンB2, ビタミンCが更に増加</li> </ul> <p>▼使用食品の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・緑黄色野菜, 果実類, きのこと類, 藻類, 魚介類, 小魚類, 肉類, 卵類が増加</li> </ul>	<p>▼栄養量の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ビタミンB1が摂取基準を充足</li> <li>・鉄が増加</li> <li>・エネルギー, マグネシウム, ビタミンA, ビタミンCが更に増加</li> </ul> <p>▼使用食品の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・果実類, きのこと類, 藻類, 魚介類が増加</li> </ul>	<p>▼栄養量の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギー, カルシウム, ビタミンA, ビタミンCが更に増加</li> </ul> <p>▼使用食品の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・果実類が増加</li> </ul>
<p>献立内容の充実</p>	<p>【30円改定】</p> <p>○品数等の増加</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3品 3回, 4品 17回, 5品 1回 1回当たり 3.9品</li> <li>・かぼちゃコロッケ, 中華ポテト, 目玉焼き追加</li> </ul> <p>○献立内容の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・変わりごはんの回数 4回(3回増) わかめごはん1回, 麦ごはん2回追加</li> <li>・ジャムやふりかけの回数 8回(2回増) ブルーベリージャム, やきのり追加</li> <li>・果物の回数 11回(3回増)パイン缶, オレンジ, さくらんぼ追加</li> <li>・デザートの回数 1回(変化なし)</li> </ul> <p>○使用食品の変更</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豆腐ハンバーグのオニオンソースかけ⇒ハンバーグ</li> <li>・鶏肉のラタトゥイユソースかけ⇒豚肉</li> <li>・豆とコーンのシチュー⇒クラムチャウダー</li> <li>・もやしときゅうりの香味漬け⇒野菜のアーモンドあえ</li> </ul>	<p>【40円改定】</p> <p>○品数等の増加</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3品 1回, 4品 17回, 5品 3回 1回当たり 4.1品</li> <li>・ミニトマトを追加</li> </ul> <p>○献立内容の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・変わりごはんの回数 4回(変化なし)</li> <li>・ジャムやふりかけの回数 9回(1回増)わかめふりかけ追加</li> <li>・果物の回数 13回(2回増)冷凍みかん, 冷凍りんご追加</li> <li>・デザートの回数 1回(変化なし)</li> </ul> <p>○使用食品の変更</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スパゲッティミラネーズ⇒スパゲッティペスカトーレ</li> </ul>	<p>【50円改定】</p> <p>○品数等の増加</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3品 0回, 4品 18回, 5品 3回 1回当たり 4.1品</li> </ul> <p>○献立内容の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・変わりごはんの回数 4回(変化なし)</li> <li>・ジャムやふりかけの回数 9回 はちみつ⇒マーガリンシロップ</li> <li>・果物の回数 13回 冷凍もも追加, パイン(缶)⇒メロン</li> <li>・デザートの回数 2回(1回増) グレープフルーツ⇒フルーツゼリー, ヨーグルト⇒果肉入りヨーグルト</li> </ul>

# 望ましい摂取栄養量に対する各シミュレーションの栄養量の割合 (小学校3・4年生)

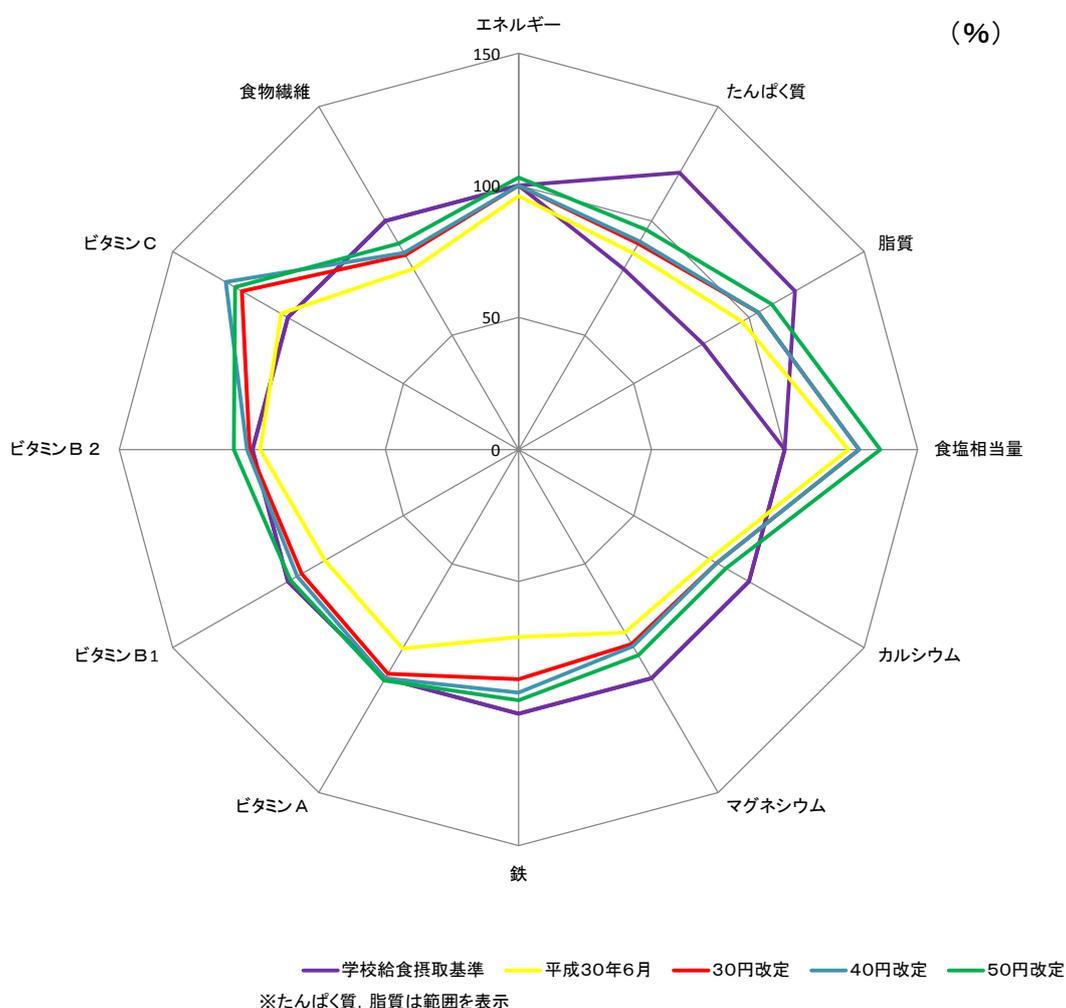


※望ましい摂取栄養量は「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」における推奨量又は目標量 (EAL) は文部科学省が算出した児童生徒の推奨EAL (必要量)  
 ※文部科学省「学校給食摂取基準」(平成30年8月1日施行) を適用

## 給食費改定による給与栄養量及び充足率の改善について

### 中学校

区分	学校給食 摂取基準	現行 (平成30年6月)		30円改定		40円改定		50円改定	
		給与栄養量	充足率(%)	給与栄養量	充足率(%)	給与栄養量	充足率(%)	給与栄養量	充足率(%)
エネルギー(kcal)	830	799	96	826	100	831	100	856	103
たんぱく質(g)	エネルギーの13~20% (27.0~41.5)	29.4	—	30.7	—	31.1	—	32.9	—
脂質(g)	エネルギーの20~30% (18.4~27.7)	22.5	—	24.0	—	24.1	—	25.5	—
食塩相当量(g)	2.5未満	3.1	124	3.2	128	3.2	128	3.4	136
カルシウム(mg)	450	371	82	387	86	389	86	406	90
マグネシウム(mg)	120	112	93	119	99	121	101	126	105
鉄(mg)	4	2.8	70	3.5	88	3.7	93	3.7	93
ビタミンA(μgRAE)	300	260	87	294	98	299	100	304	101
ビタミンB1(mg)	0.5	0.42	84	0.47	94	0.48	96	0.49	98
ビタミンB2(mg)	0.6	0.58	97	0.61	102	0.61	102	0.64	107
ビタミンC(mg)	30	31	103	36	120	38	127	38	127
食物繊維(g)	6.5以上	5.1	78	5.5	85	5.6	86	5.9	91



## 給食費改定による献立内容等の充実について

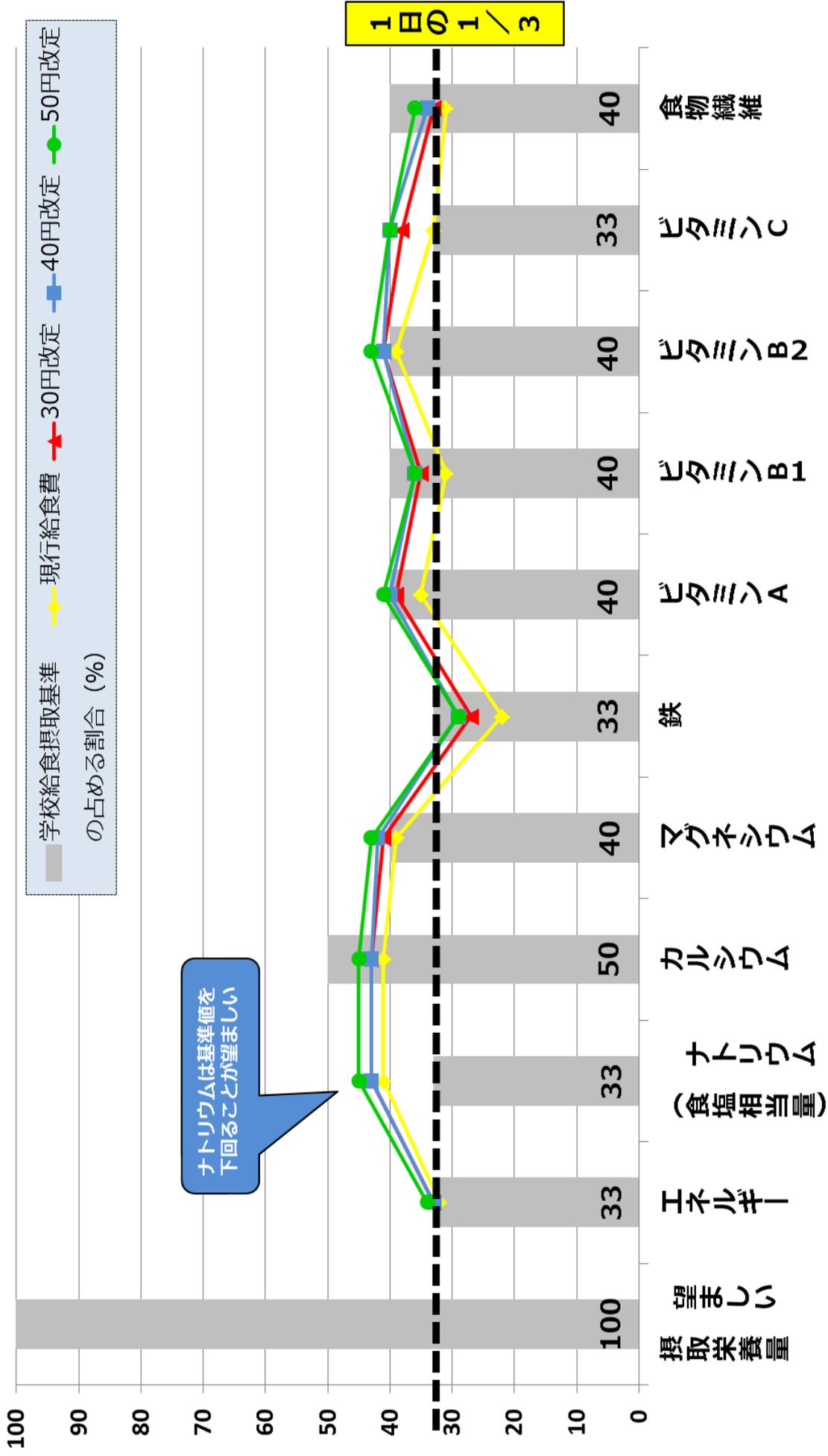
中学校

給与栄養量の充足・使用食品の充実

現行:290円	30円改定	40円改定	50円改定
<p>▼栄養量が充足していない</p> <p>□</p> <p>▼価格面で多様な食品が使用できない</p> <p>○献立内容・品数が低下している</p> <p>○品数 * 主食・牛乳を除く 3品 10回 4品 11回 1回当たり 3.5品</p>	<p>▼栄養量の充足</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギー、ビタミンB2が摂取基準を充足</li> <li>・カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB1、食物繊維が増加</li> <li>・ビタミンCが更に増加</li> </ul> <p>▼使用食品の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・緑黄色野菜、きのこ類、藻類、魚介類、小魚類、肉類、卵類が増加</li> </ul>	<p>▼栄養量の充足</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マグネシウム、ビタミンAが摂取基準を充足</li> <li>・鉄、ビタミンB1、食物繊維が増加</li> <li>・ビタミンCが更に増加</li> </ul> <p>▼使用食品の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・果実類、きのこ類、藻類が増加</li> </ul>	<p>▼栄養量の充足</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カルシウム、ビタミンB1、食物繊維が増加</li> <li>・エネルギー、マグネシウム、ビタミンA、ビタミンB2が更に増加</li> </ul> <p>▼使用食品の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・果実類が増加</li> </ul>
<p>【30円改定】</p> <p>○品数等の増加</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3品 5回、4品 16回 1回当たり 3.8品</li> <li>・小松菜のからしあえ、ししゃもフライ、コーンとチンゲン菜のソテー、ミニトマト追加</li> </ul> <p>○献立内容の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・変わりごはんの回数 3回(1回増)麦ごはん追加</li> <li>・ジャムやふりかけの回数 6回(変化なし)</li> <li>・果物の回数 11回(1回増)冷凍みかん追加 オレンジ1/6→1/4 グレープフルーツ1/8→1/6</li> <li>・デザート回数 1回(変化なし)</li> </ul> <p>○使用食品の変更</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さばのあんかけ⇒さばのきのこあんかけ</li> <li>・鶏肉のラウトユイソースかけ⇒豚肉</li> <li>・目玉焼き⇒ハムエッグ</li> <li>・白いんげん豆のポターージュ⇒クラムチャウダー</li> <li>・いかの薬味ソースかけ⇒酢豚</li> </ul>	<p>【40円改定】</p> <p>○品数等の増加</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3品 4回、4品 16回、5品 1回 1回当たり 3.9品</li> <li>・ミニトマト追加</li> </ul> <p>○献立内容の改善</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・変わりごはんの回数 3回(変化なし)</li> <li>・ジャムやふりかけの回数 6回(変化なし)</li> <li>・果物の回数 12回(1回増)冷凍みかん追加</li> <li>・デザート回数 1回(変化なし)</li> </ul> <p>○使用食品の変更</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コールスロー⇒アーモンドコールスロー</li> <li>・スパゲッティナポリタン⇒スパゲッティペスカトーレ</li> </ul>	<p>【50円改定】</p> <p>○品数等の増加</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3品 3回、4品 12回、5品 6回 1回当たり 4.1品</li> <li>・きびなごの唐揚げ、切り干し大根の炒め煮追加</li> </ul> <p>○献立内容の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・変わりごはんの回数 5回(3回増)麦ごはん2回追加</li> <li>・ジャムやふりかけの回数 9回(3回増)納豆、スライスチーズ、のりの佃煮追加</li> <li>・果物の回数 12回(変化なし)</li> <li>・デザート回数 2回(1回増)ヨーグルトドリンク追加</li> </ul> <p>○使用食品の変更</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハムの素焼き⇒豚肉のバンバンジーソースかけ</li> <li>・小ツイストパン⇒小米粉パンに変更</li> </ul>	

献立内容の充実

# 望ましい摂取栄養量に対する各シミュレーションの栄養量の割合 (中学校)



※望ましい摂取栄養量は「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」における推奨量又は目標量 (エネルギー) は文部科学省が算出した児童生徒の推奨エネルギー-必要量)  
 ※文部科学省「学校給食摂取基準」(平成30年8月1日施行)を適用

## 異なる給食費単価の取扱いに関する事務局の考え方

### 1 現状

本市の給食費単価には、「旧宮城町・旧秋保町」の単独調理校と他の学校との間で、小学校で6円、中学校で5円の相違がある。これは、「旧宮城町・旧秋保町」の単独調理校（自校炊飯・米飯回数週4回）と他の学校（委託炊飯・米飯回数週3回）で炊飯方式と週の米飯回数が異なる事情によるものである。

なお、旧仙台市と旧泉市の学校の給食費単価は平成2年度に統一されている。

#### <現行の学校給食費の1食単価>

学校別	項目	委託炊飯方式	自校炊飯方式 (旧宮城町・旧秋保町)	合計	
小学校	学校数・児童数	106校	14校	120校	
		47,784人	4,753人	52,537人	
	(内訳)	単独調理校	53校	14校	67校
			26,073人	4,753人	30,826人
		給食センター対象校	52校	—	52校
			21,647人	—	21,647人
	親子方式校	親1 1校	—	1校	
		64人	—	64人	
	給食費(1食単価)		245円	239円	
	中学校	学校数・生徒数	62校	1校	63校
24,497人			89人	24,586人	
(内訳)		単独調理校	11校	1校	12校
			3,528人	89人	3,617人
		給食センター対象校	50校	—	50校
			20,924人	—	20,924人
親子方式校		子1 1校	—	1校	
		45人	—	45人	
給食費(1食単価)		290円	285円		

### 2 統一の考え方

本市では、単独調理校方式・給食センター方式等の異なる提供方式が併存し、また、学校・給食センターそれぞれが独自に献立を作成するなど、全ての児童生徒に対して必ずしも同じ給食を提供しているものではないが、いずれの方式による給食も、内容・栄養等は本市の栄養摂取基準などをもとに、同等の水準を保ちながら提供している。

上記のとおり「同等の給食」を提供している観点からも、今後も旧市町の区域や炊飯方法の相違といった事情により保護者負担が異なる状況が続くことは、負担の公平性から望ましくないものと考えられる。また、平成31年度からの学校給食費公会計化により、給食費は従来の「その学校の給食に係る食材費」としてではなく、「本市全体の給食に係る食材費」として本市予算で計上管理することからも、給食費単価の統一を図る必要があると考えている。