

1. 新潟市の学校給食の現状

2. 新潟市の学校給食の課題

2-1. 給食を取り巻く環境

2-2. 学校給食の課題

3. 検討に関する項目（案）

1. 新潟市の学校給食の現状

(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。

(義務教育諸学校の設置者の任務)

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

新潟市の学校給食 提供方式

1. 新潟市の学校給食

給食方式	対象	小学校	中学校	1日あたり食数
自校調理	全員	61校	9校	30,600食
給食センター	全員	45校	20校	19,300食
スクールランチ※1	家庭から持参との選択※2		28校	8,100食※3

※1：スクールランチはランチルーム2献立、ランチボックス2献立から選択

※2：高志中等教育学校は、全員がスクールランチを喫食（持参は原則不可）

※3：対象の生徒及び教職員数 約13,000人。

生徒の喫食率65%、教職員の喫食率40%で計算

※4：上記以外に特別支援学校2校、幼稚園8園

新潟市中学校スクールランチ概要

1. 新潟市の学校給食

目標：「食の自己管理能力の育成」「楽しい会食」「好ましい人間関係の醸成」
「自分の健康とそれに適した食生活を主体的に自己管理できる能力を育てる」

対象：28校 生徒+教職員 約13,000人 参考：市内全校の生徒+職員 約20,000人

提供方法：民間事業者3社からのデリバリー、家庭からの持参との選択制

献立：ランチルーム2献立（A・B）、ランチボックス2献立（C・D）
（南浜中・中野小屋中はランチルーム2献立のみ）

予約方法：①マークシートによる1か月分の予約
②学校設置の予約機での都度予約（1週間前まで）

給食費：スクールランチ 290円、牛乳 約62.8円（令和5年1月現在）

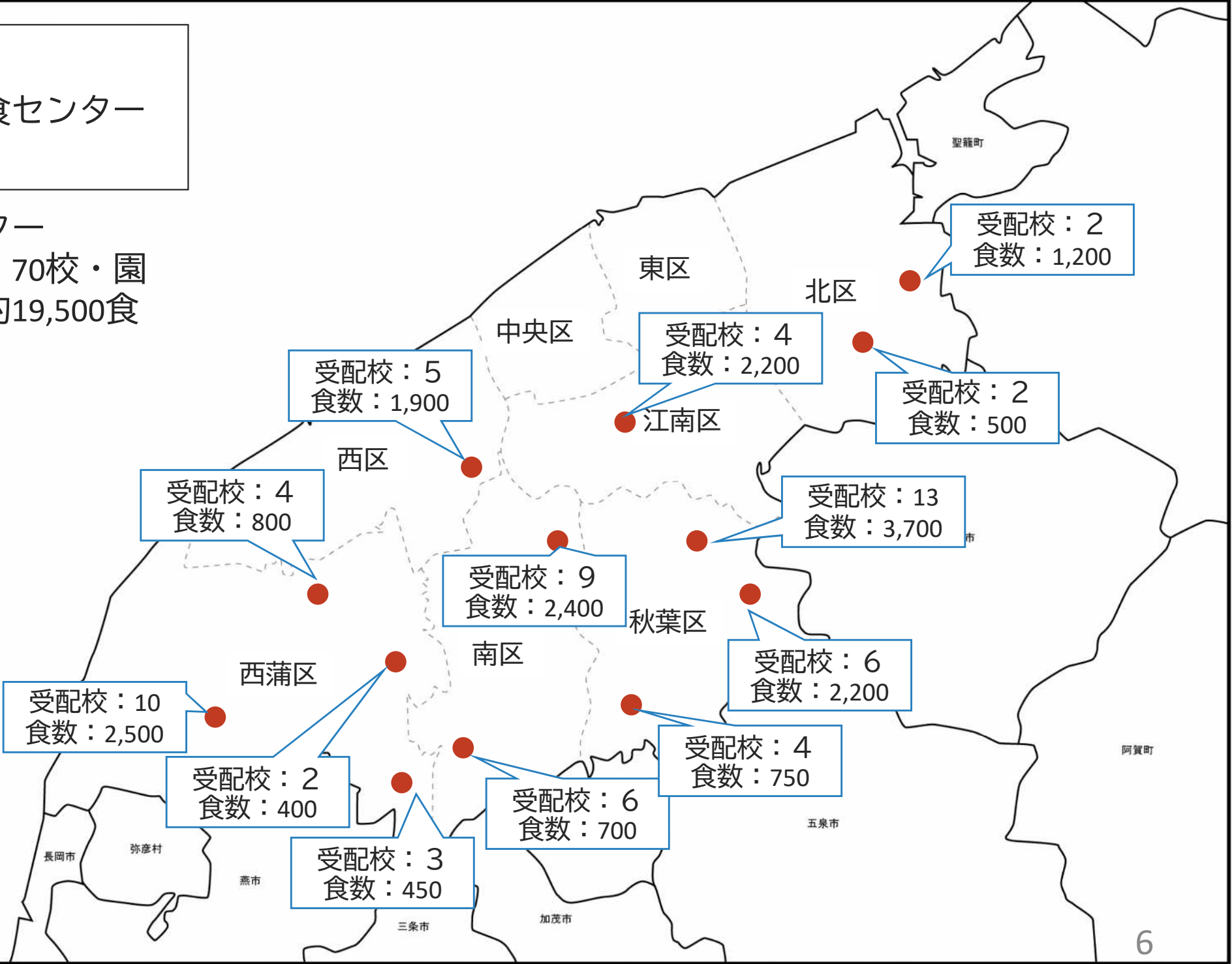


ランチルーム

ランチボックス

新潟市 学校給食センター 概要

13センター
受配校：70校・園
食数：約19,500食

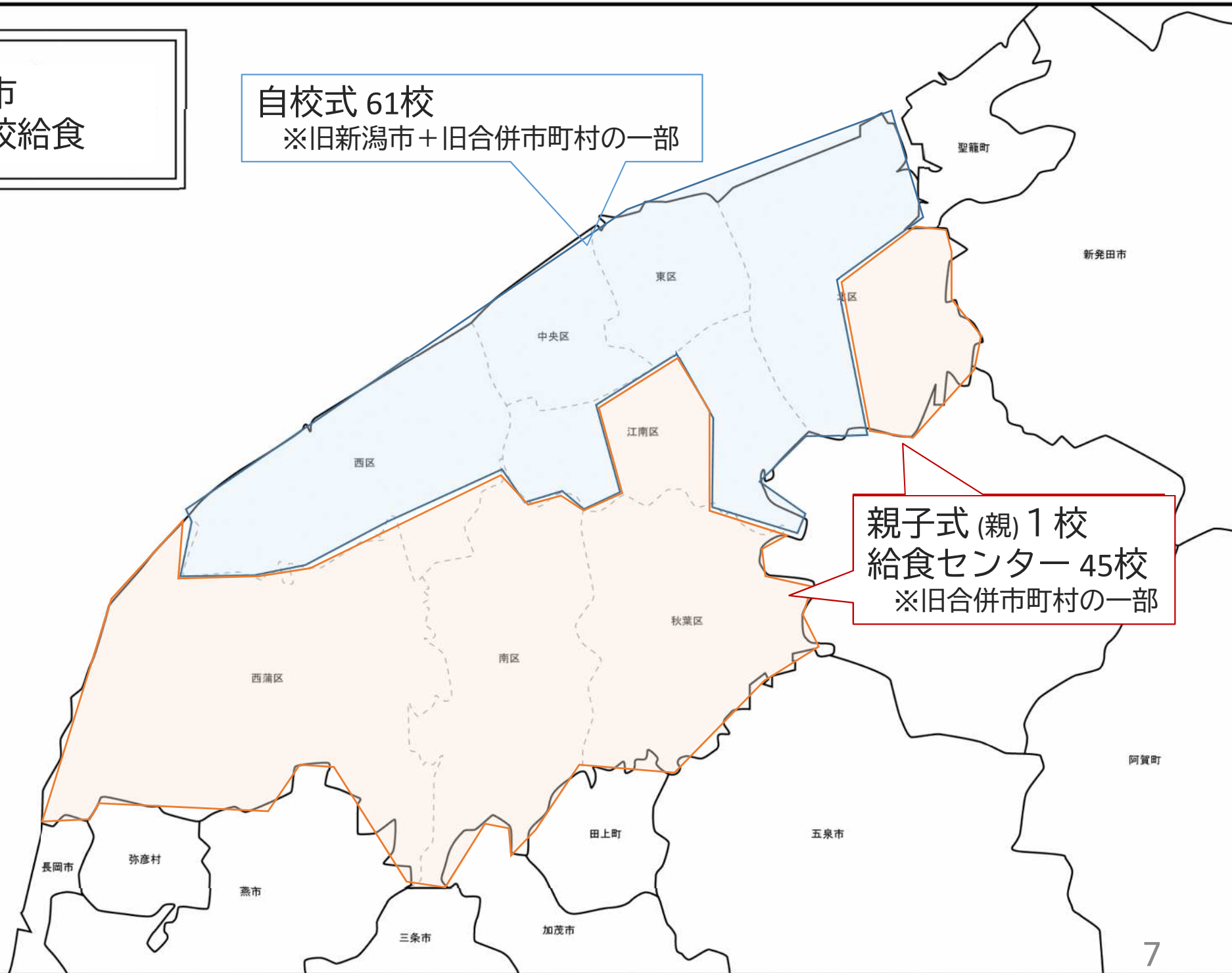


新潟市
小学校給食

自校式 61校

※旧新潟市+旧合併市町村の一部

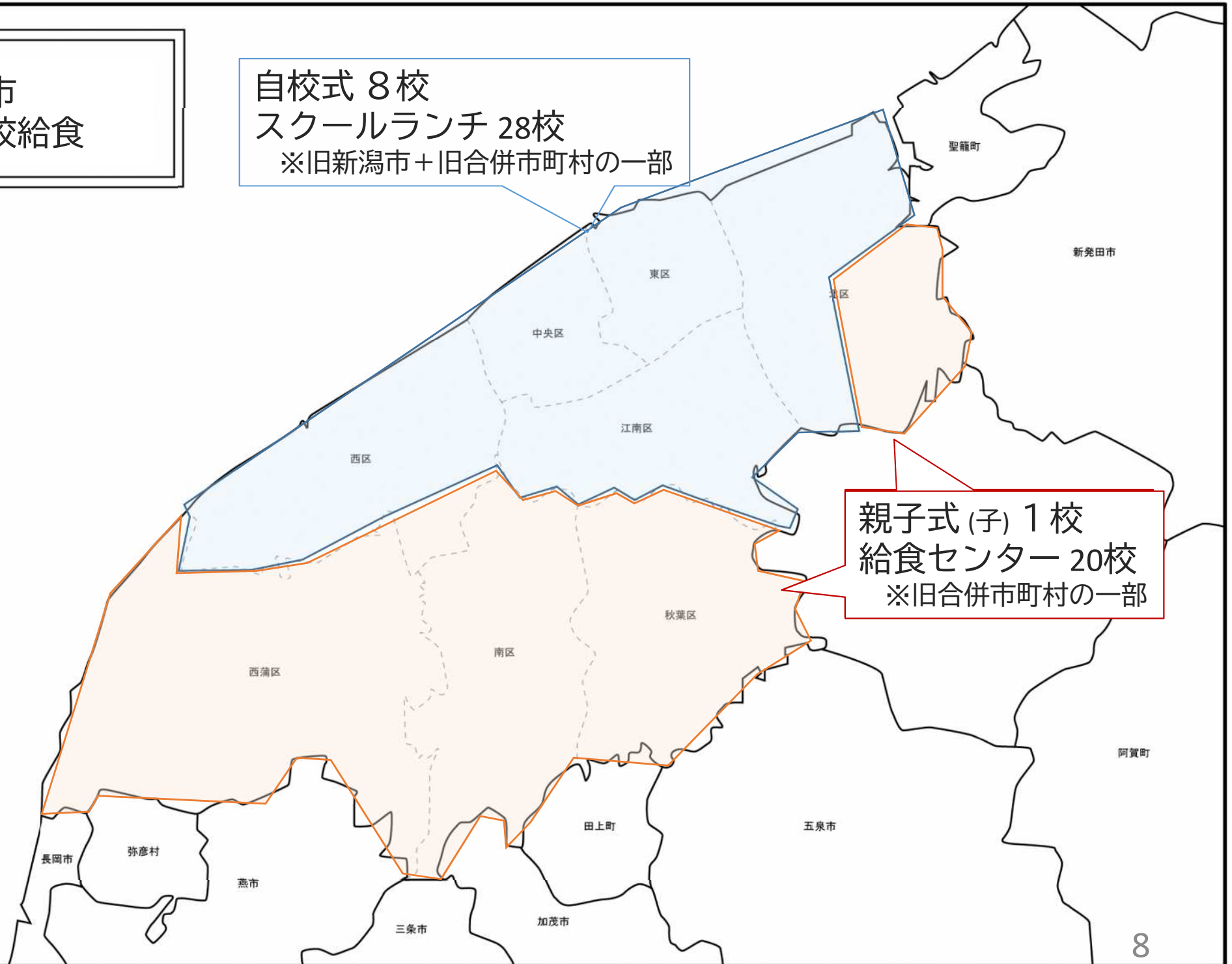
親子式(親) 1校
給食センター 45校
※旧合併市町村の一部



新潟市
中学校給食

自校式 8校
スクールランチ 28校
※旧新潟市+旧合併市町村の一部

親子式(子) 1校
給食センター 20校
※旧合併市町村の一部



アレルギー対応

1. 新潟市の学校給食

令和4年度 アレルギー対応児童・生徒（自校・センター）

	①対象 児童・生徒数	②給食でのアレ ルギー対応人数	対応割合 (②÷①)
小学校	37,495人	1,188人	3.2%
中学校	7,325人	160人	2.2%

※アレルギーの状態、学校の施設・設備・人員体制などにより、
除去食、代替食、弁当持参など対応は異なる

※スクールランチではアレルギー対応を行っていない

栄養教諭等 配置状況

1. 新潟市の学校給食

学校の規模等により、栄養教諭等の配置人数は異なる。

	栄養教諭等 配置	配置人数
自校式	規模により 1～2校あたり1名	44名 (72校、特支含む)
給食センター	規模により 1施設あたり1～3名 (給食管理に加え、受配校での 食育やアレルギー面談等も実施)	20名 (13施設)
スクールランチ	配置なし	—

【参考】新潟市中学校給食の経緯

昭和26年	学校給食法制定
昭和31年	白新中学校で完全給食を開始 学校給食法改正（中学校が対象に追加）
昭和34年	曾野木中学校で小中学校共同給食室整備
昭和38年	両川中学校で完全給食を開始
昭和43年	関屋中学校で完全給食を開始
昭和56年	中学校給食検討委員会
昭和62年	中学校給食懇談会（構成員：中学校長）
平成3年	中学校給食検討委員会
平成6年	中学校給食懇談会（構成員：市民代表、学識経験者等）
平成10年	「学校給食に関する市民意識調査」
平成13年	中学校給食モデル事業実施（小針中学校、山潟中学校）
平成15年	スクールランチの順次実施
平成17年	市町村合併（黒埼町とは平成13年に合併）

2. 新潟市の学校給食の課題

2-1. 給食を取り巻く環境

給食を取り巻く環境

- ・ コロナ禍で給食の重要性を再認識
- ・ 食生活の乱れ
- ・ 肥満、やせ傾向
- ・ さらなる食育の重要性、高まり
- ・ 食材の多様化

◇学校給食費の公会計化



コロナ禍で給食の重要性を再認識

○ 新型コロナウイルス感染症に係る臨時休業

R2.3.2～春季休業まで：全市一斉休業

R2.4.23～：臨時休業（緊急事態宣言）

学級閉鎖等	R2	R3	R4 (~12.31)
小学校	6校	523校	792校
中学校	1校	130校	247校

○ 世界での状況

新型コロナウイルス
休校で40%の給食を逃す
子どもたちに迫る栄養危機

【2021年1月28日 ニューヨーク／ローマ発】

ユニセフ(国連児童基金)・イノチェンティ研究所と国連WFP(国連世界食糧計画)が本日発表した新しい報告書によると、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)のパンデミックによる休校措置がとられて以来、世界全体で390億食以上の学校給食を食べる機会が失われています。

学校給食は毎日の栄養面を支える生命線

報告書「新型コロナウイルス感染症：子どもたちが失っているものは教育だけではない」(原題: COVID-19: Missing More Than a Classroom)によると、学校給食は、多くの子どもたちにとって毎日の栄養面を支える生命線であるにもかかわらず、COVID-19による休校措置以来、世界の3億7,000万人の子どもたちは、平均して、給食の40%を逃しています。

「学校がCOVID-19感染拡大の主な原因ではないという明確な証拠があるにもかかわらず、世界中で何百万人もの子どもたちが休校に直面しています」とユニセフ事務局長のヘンリエッタ・フォアは述べた。



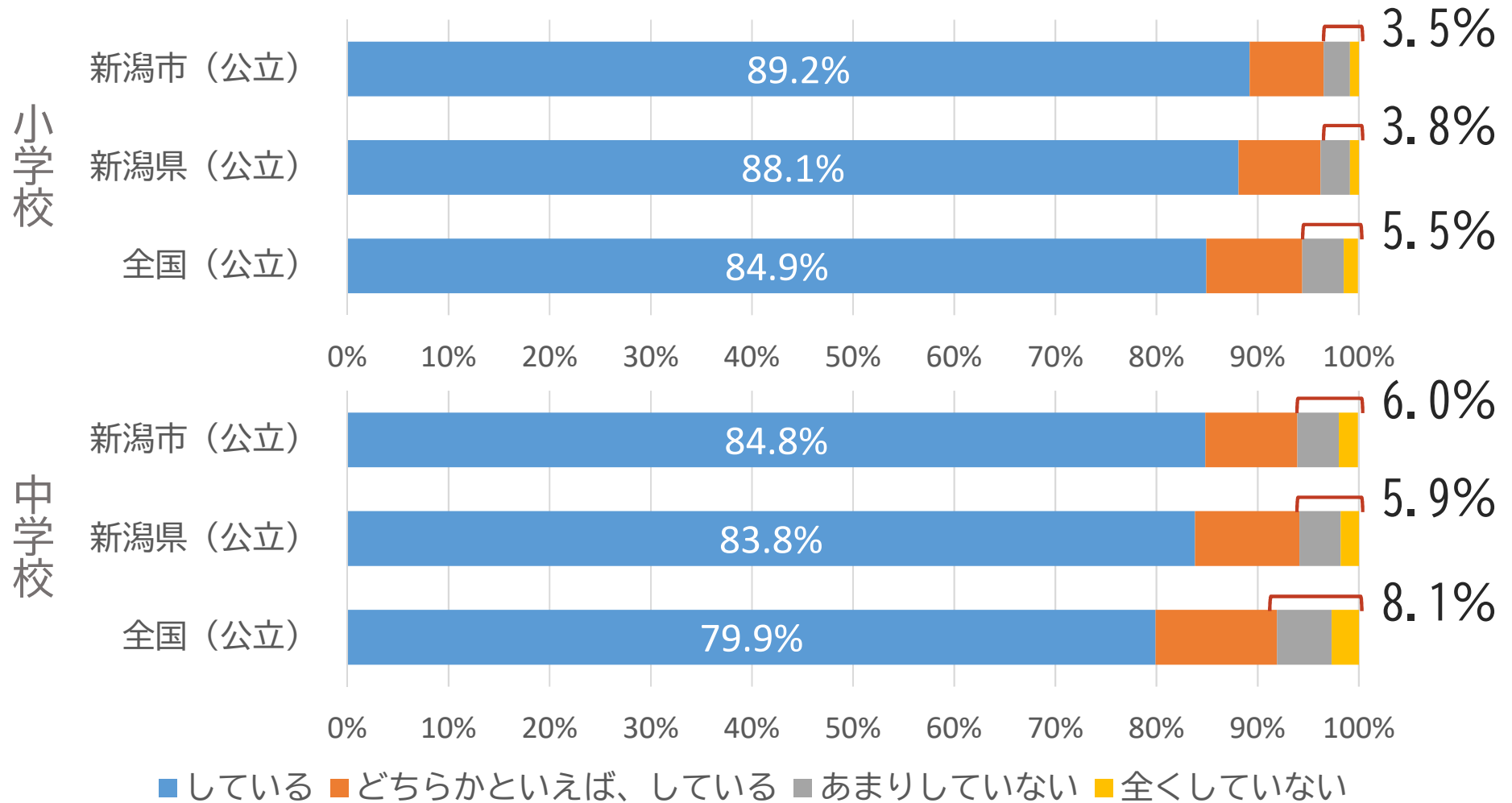
© UNICEF/UNI372430/Dejongh
南部のアビジャン郊外の学校のグラウンドで、お昼ご飯を食べる子どもたち。(コートジボワール、2020年9月撮影)

食生活の乱れ

2-1. 給食を取り巻く環境

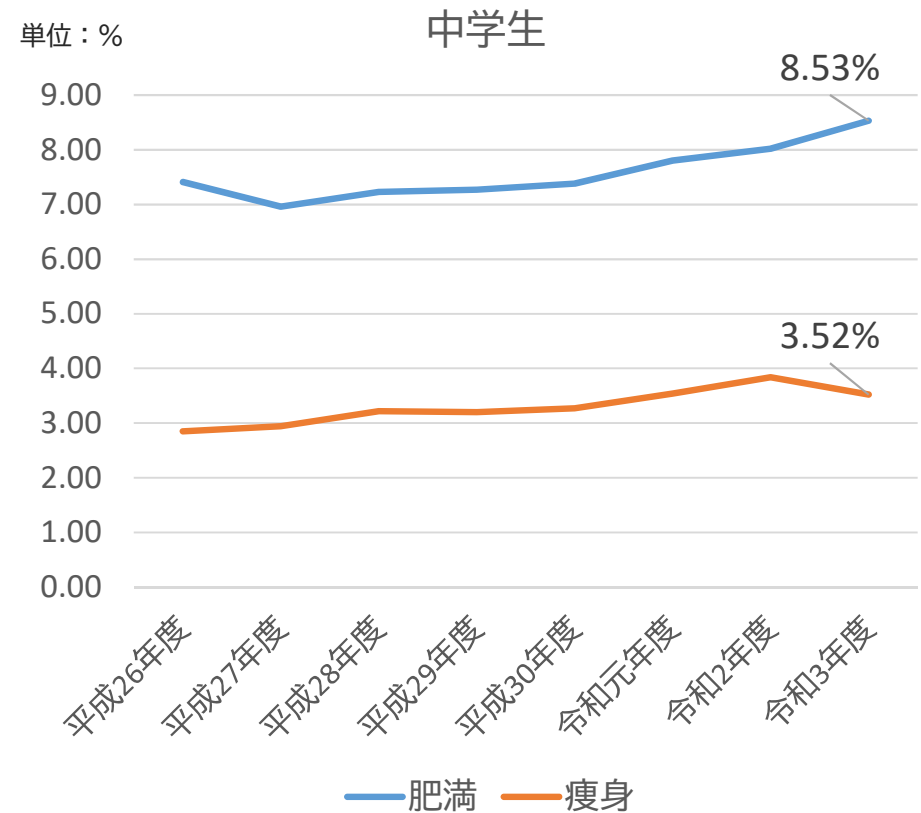
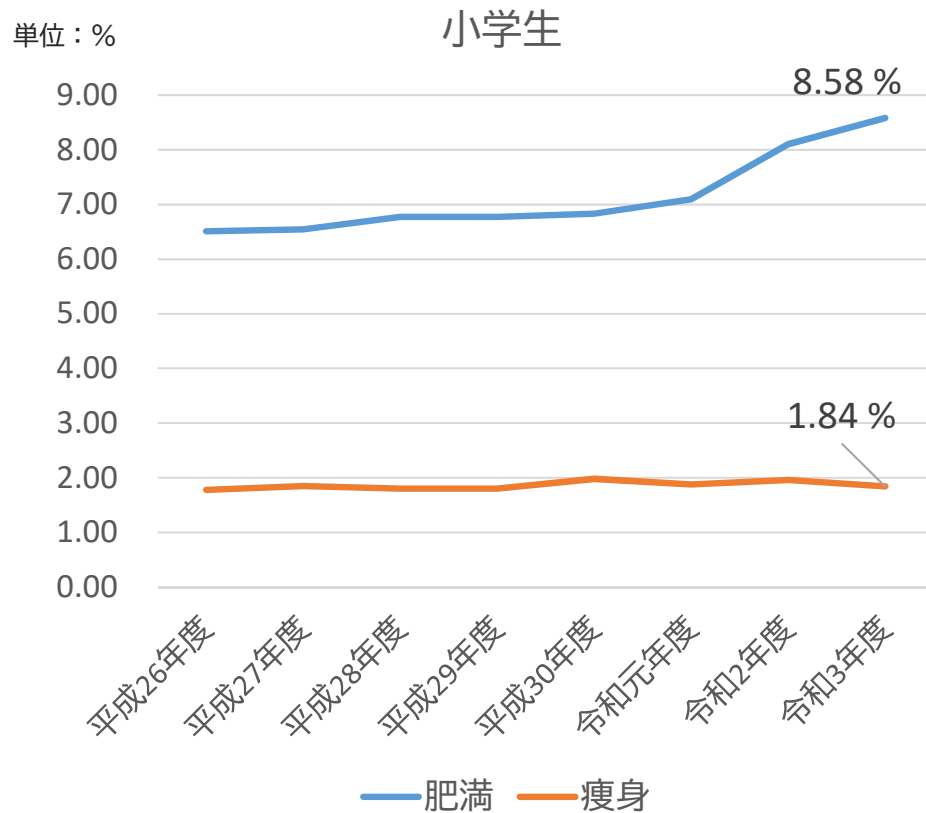
問：朝食を毎日食べていますか

あまりしていない
+ 全くしていない



肥満・瘦身の傾向

肥満は小・中ともに増加傾向
瘦身は小学校で横ばい、中学校で増加傾向（令和2年度まで）



体格・体力の傾向

2-1.給食を取り巻く環境

身長について、小5・中2で男女ともに**指定都市の中でトップ**
体力合計点について、小5で男女ともに2位、中2では男子1位、女子3位

身長	新潟市	全国	体力合計点	新潟市	全国
小5男子	140.43	139.53	小5男子	53.35	52.29
小5女子	142.18	141.30	小5女子	55.92	54.32
中2男子	162.09	161.09	中2男子	43.40	40.90
中2女子	155.58	154.94	中2女子	49.36	47.28

※体力合計点：握力、上体起こし、反復横跳び等の8種目の結果を点数化したものの合計

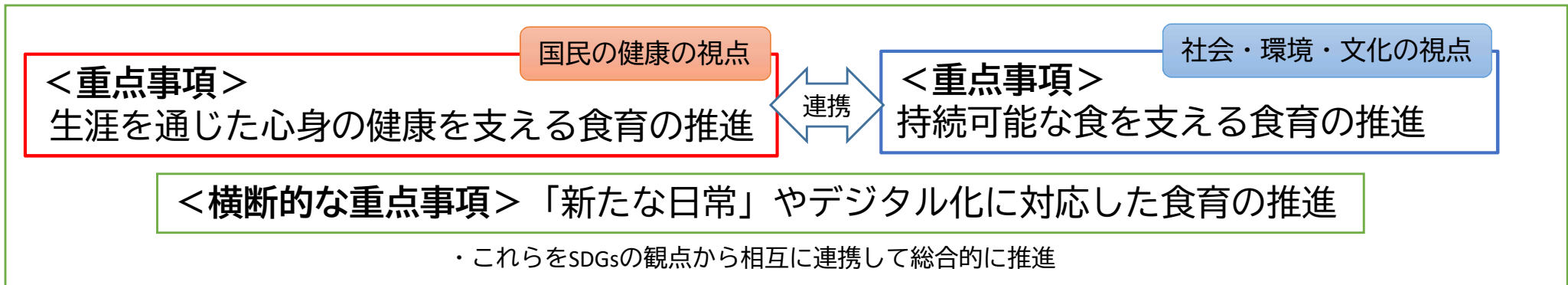
※スポーツ庁令和4年度全国体力・運動能力、運動習慣等調査結果より作成

更なる食育の重要性、高まり

2-1. 給食を取り巻く環境

○ 第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）の概要（農林水産省）（抜粋）

基本的な方針（重要事項）



食育推進の目標

- ・ 栄養バランスに配慮した食生活の実践
- ・ 産地や生産者への意識
- ・ 学校給食での地場産物を活用した取組等の増加
- ・ 環境に配慮した農林水産物・食品の選択 等

推進する内容

2. 学校、保育所等における食育の推進：
 - ・ 栄養教諭の一層の配置促進
 - ・ 学校給食の地場産物利用促進へ連携・協働
6. 食文化の継承のための活動への支援等：
 - ・ 学校給食等においても、郷土料理の歴史やゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

加工・業務向け野菜の出荷量は近年増加傾向



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」

食料・農業・農村白書より

地元食材の加工

ジュースやジャムなどに加工



朝採りをすぐに茹でて冷凍

卵不使用のマヨネーズ



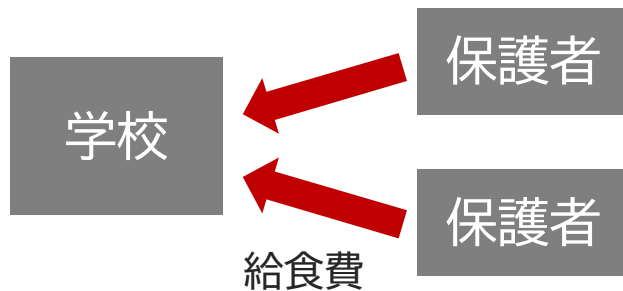
キューピー株式会社ホームページより

学校給食費の公会計化

2-1. 給食を取り巻く環境

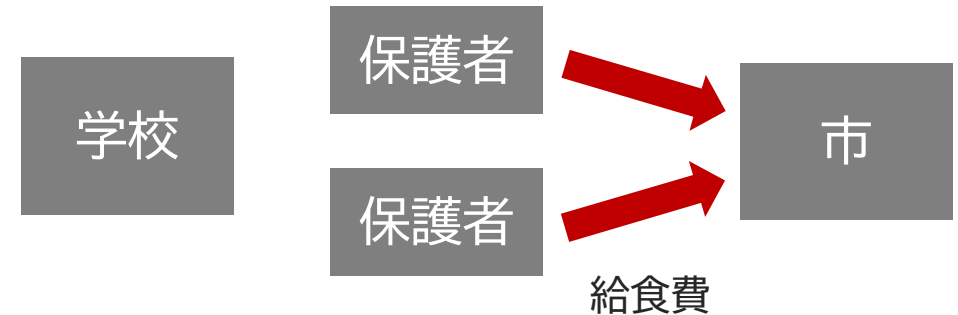
私会計（現状）

給食費は**学校**で徴収・管理
食材費は学校から支出



公会計

給食費は**市**で徴収・管理
食材費は市の歳出として支出



【公会計化による効果】

- ・ 教職員の負担軽減
- ・ 保護者の利便性の向上

- ・ 事務の効率化や透明性の向上
- ・ 地産地消の推進

給食を取り巻く環境

- ・ コロナ禍で給食の重要性を再認識
- ・ 食生活の乱れ
- ・ 肥満、やせ傾向
- ・ さらなる食育の重要性、高まり
- ・ 食材の多様化

◇学校給食費の公会計化

学校給食の課題

- 残食の問題
- 嗜好等による食の偏重
- 食育の充実化、
切れ目のない食育
- 地産地消の推進

2-2. 学校給食の課題

2-2. 学校給食の課題

(1) 残食の問題

(2) 嗜好等による食の偏重

(3) 食育の充実化、切れ目のない食育

(4) 地産地消の推進

2-2. 学校給食の課題

(1) 残食の問題

(2) 嗜好等による食の偏重

(3) 食育の充実化、切れ目のない食育

(4) 地産地消の推進

給食方式	残食率	調査方法
自校式*1	3.2%	11月第3週の平均 小11校・中1校
給食センター*2	5.4%	11月第3週の平均 小2校・中1校
スクールランチ	11.4%	各月の平均 (牛乳含まず) 28校
うち、ランチボックス	13.0%	
うち、ランチルーム	6.7%	

【参考】新潟市学校給食 摂取基準*3（令和4年度）：小学生655kcal、中学生850kcal

*1：自校調理・給食センターについては、令和2年度給食管理実態調査より

*2：スクールランチについては、令和2年度の事業者からの報告より

*3：児童・生徒の体格等にあわせて新潟市で独自に算定した基準

2-2. 学校給食の課題

(1) 残食の問題

(2) 嗜好等による食の偏重

(3) 食育の充実化、切れ目のない食育

(4) 地産地消の推進

【魚の好き嫌い】

- ・ ししゃもは1匹に減らして食べる子が多かった。
- ・ 魚嫌いの子どもたちでも、さばの照り焼きは好んで食べていた。
- ・ 普通のカレーライスは大人気だが、シーフードカレーとなると苦手な児童が多い

【野菜・きのこの好き嫌い】

- ・ 丼ものの時はごはんの残量が少ないです。しかし、麻婆豆腐の野菜だけを残す子がたくさんいました。
- ・ きのが苦手な子にとっては、ごはんが進まない様子でした
- ・ 乾燥プルーンは苦手な子が多く残す子も多い

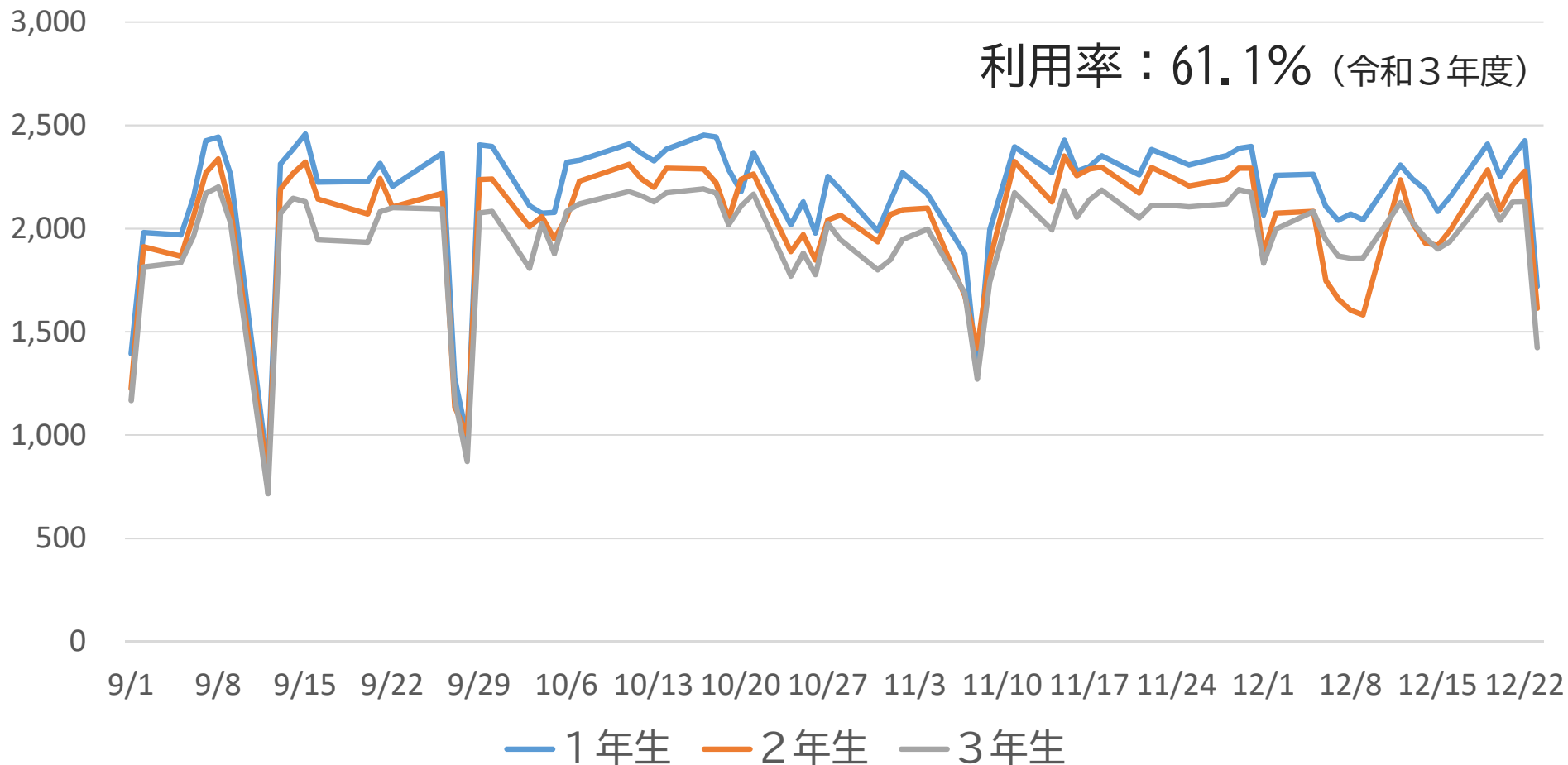
【普段の食生活による好き嫌い】

- ・ 煮物が苦手な子どもが多かった
- ・ のりの佃煮は食べ慣れていないが多く、低学年ではどうやって食べるのか戸惑っている子が見られた。
- ・ コーンシュウマイは家で食べ慣れていないのか好き嫌いが分かれました。

スクールランチの喫食状況

高学年ほど、喫食数は低下する傾向

単位：喫食人数



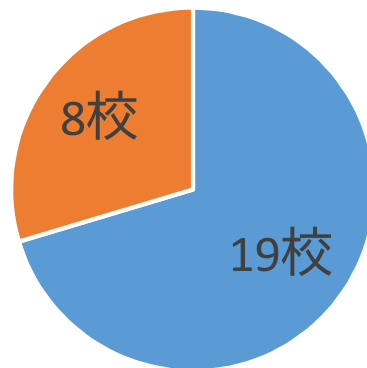
令和4年5月1日時点の生徒数

1年生：3,844名、2年生：3,839名、3年生：3,939名

スクールランチを食べていない生徒

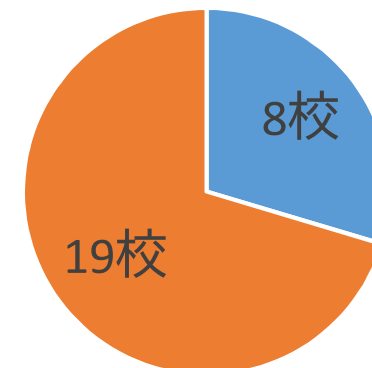
スクールランチ校（高志中等教育学校を除く）へのアンケート結果（2022年11月）
 （実数を把握する調査ではなく、**教員の印象として調査**）

質問 スクールランチを注文せず、
 家庭からのお弁当以外（**コンビニのおにぎりやパン**
など）をよく食べていて
 栄養摂取の面で心配な生徒はいますか



■ いる ■ いない

質問 スクールランチを注文せず、
全く食べていないのをよく見かけ、
栄養摂取の面で心配な生徒はいますか



■ いる ■ いない

【理由】

- ・ **本人の好み**
- ・ 家庭環境の問題（ランチのお金の準備が難しい等）
- ・ 家庭の方針
- ・ ランチボックスを取りに行くのが面倒 など

【理由】

- ・ **本人の好み**
- ・ 家庭環境の問題（ランチのお金の準備が難しい等）
- ・ ダイエットのため
- ・ 心理的に人前でマスクを外せない
- ・ 服薬により食欲がでない など

【生徒の声】

- 最も多く聞こえるのは**ご飯の量についての意見**（多すぎる、少なすぎる）
- 他には**おかずが冷たい**、味が薄いという声も若干ある

【予約】

- 生徒は**好き嫌い**で献立を選んでいるようだ
- 献立の選択について、親と相談している様子は見えない
- 予約していない生徒は**経済的理由**だけでなく、注文忘れや、家族のお弁当と一緒に作るためなど理由は様々
- 受取は配置などを工夫しており、特に問題はでていない

【食育】

- **スクールランチを使った食育は難しい**ため、調理実習での地元食材の活用や、家庭での食事を作る課題などで対応している
- ランチボックスは**蓋を閉めると残食がわからない**ため、状況把握が困難

2-2. 学校給食の課題

(1) 残食の問題

(2) 嗜好等による食の偏重

(3) 食育の充実化、切れ目のない食育

(4) 地産地消の推進

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条

国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

食育の事例（授業）

2-2. 学校給食の課題

- 各学校で食育に関する計画を策定
- 学級担任・栄養教諭等により、計画に基づき授業や掲示物など様々な場面で食育を実施



食育の事例 (アグリ・スタディ・プログラム)

新潟市の各学校では、様々な教科等の学習活動に農業体験を位置付けた「アグリ・スタディ・プログラム」を地域の実態や学習のねらいに応じて実施し、実感を伴った「確かな学び」ができるようにしています

学校田や学校教材園で

「ふるさとにいがた」お米No.1!
(小学校 社会5年)



◇各学校でも、独自のプログラムを作成し農業体験学習を行っています。



近隣の農家で

「そうだったの!冬咲きチューリップの秘密」
(小学校 社会3年)



いくとびあ食花でPR

宿泊もできる農業体験学習施設「アグリパーク」で

「アグリパーク・ツアーズ(宿泊編)」
(小学校 特別活動4~6年)



体験を通した仲間作り

「そうだったの!牛乳に秘められた命の恵み!」
(小学校 特別活動 全学年)



地域の農家の方々にも協力をお願いしてみましょ。

「アグリパーク」では農業体験や宿泊体験をとおして、仲間作りができるね。

「そうだったの!めしべの秘密!」
(小学校 理科5年生)



「かしい消費者になろう」
(小学校 社会3年)



「果樹園はどんな場所?」
(小学校 社会4年)



果樹農家でも学習

いくとびあ食花で

「めざせ!花いくミニマスター!」
(小学校 生活1・2年)



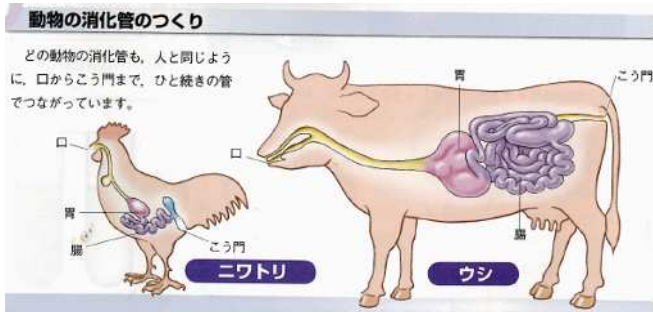
ミニマスター検定



小・中・特別支援学校向けの学習指導要領の内容に基づく
本市独自の「農業体験学習プログラム」(幼稚園・保育園向けのプログラムもあり)

<プログラム例> 小学校6年生の理科×酪農体験

学習「人のからだのつくりと働き」



小学校6年生
理科教科書
©学校図書

消化のはたらきを学ぶ

学習内容

食べ物は、口、胃、腸などを通る間に消化、吸収され、吸収されなかった物は排出されること

血液のはたらきを学ぶ

学習内容

学ぶ内容：血液は、心臓の働きで体内を巡り、養分、酸素及び二酸化炭素などを運んでいること

学習と体験が結びつく

酪農体験



餌やり体験

牛には4つの胃があり、第一胃にはバクテリアがいて、反芻をしながら固い草を消化している



心音を聴く

人間と体の大きさは違っても人間と同じ心拍数、機能を持っている



搾乳体験

本来、子牛が飲むものを分けてもらっているの、大切に飲む必要がある

↓
いのち、食べ物大切さの理解

学びがより深まり、農業への興味・関心が高まる

- スクールランチ実施校へ栄養士・管理栄養士を派遣し、食育指導を実施
- 令和3年度実績：12校へ31回派遣し、延べ2,257人へ指導
- 令和4年度予定：19校へ42回派遣予定

指導内容

中1	中学生にふさわしい食生活 (朝ごはんと水分)
中2	中学生のためのスポーツ栄養と食事
中3	受験期の栄養と食事

1 校あたりの年間平均実施回数

	教科等の時間を 使った児童への 直接の指導	給食の時間を 使った児童への 直接の指導	学級担任への 資料提供など	放送、給食だより、 掲示物による 普及啓発
全体	6.2回	8.7回	13.0回	86.0回
小学校	6.8回	11.8回	18.1回	115.3回
中学校	5.0回	2.0回	1.9回	21.5回
うち、 スクールラン チ校	7.5回	0.6回	1.0回	8.9回

2-2. 学校給食の課題

(1) 残食の問題

(2) 嗜好等による食の偏重

(3) 食育の充実化、切れ目のない食育

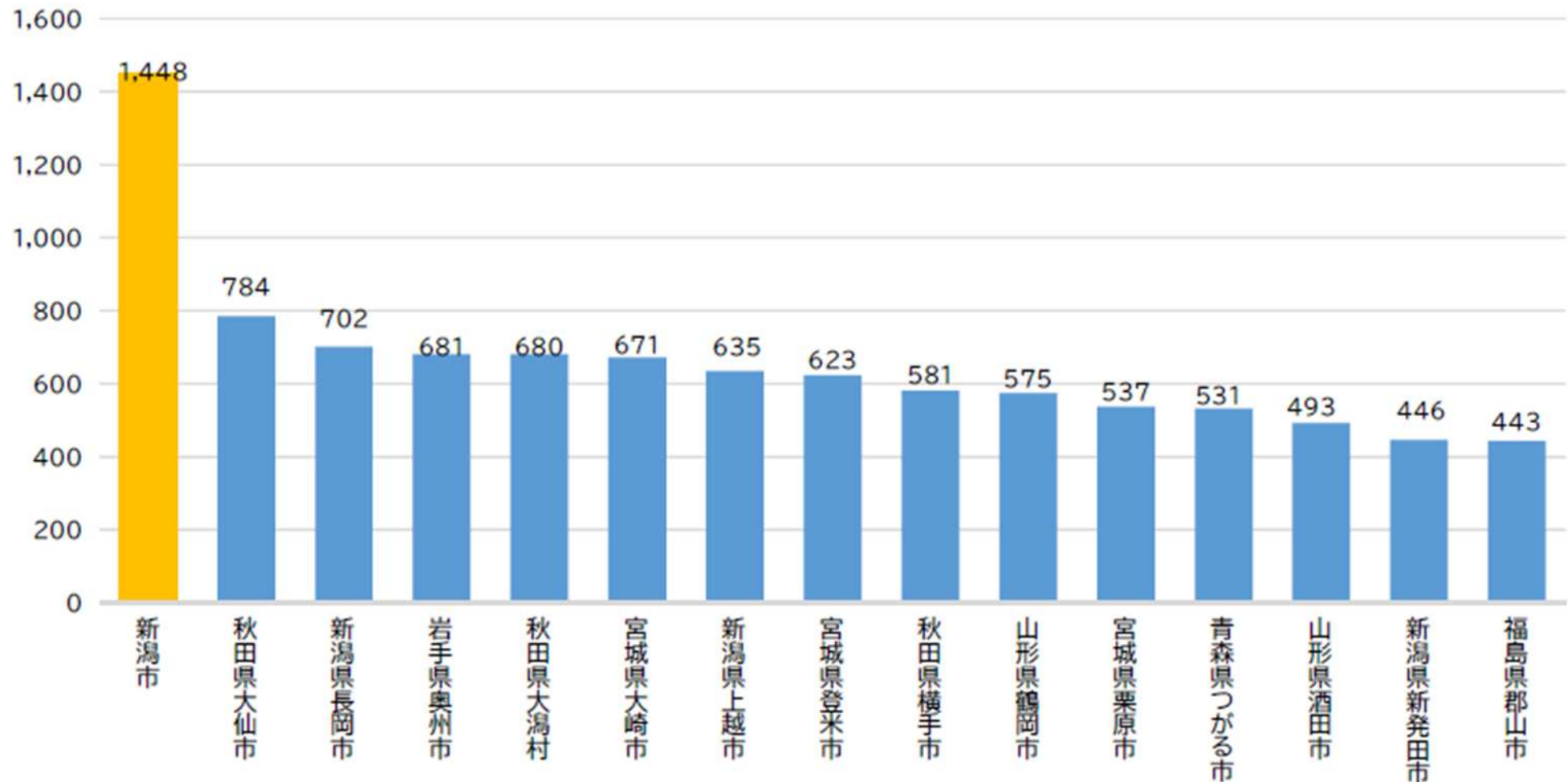
(4) 地産地消の推進

市町村別 水稻収穫量

本市の水稻収穫量は144,800tで、**全国の市町村中1位。**

出典:農林水産省「農林水産関係市町村別統計」(R2)

(単位:百t)



H21より完全米飯給食を実施

(年平均で週4.5日を下回らないよう、米飯以外にパンや麺も可)

狙い：日本型食生活の実践と地域への理解を深める

市内産こしいぶきを使用 (一部地域では地元産の米を使用)

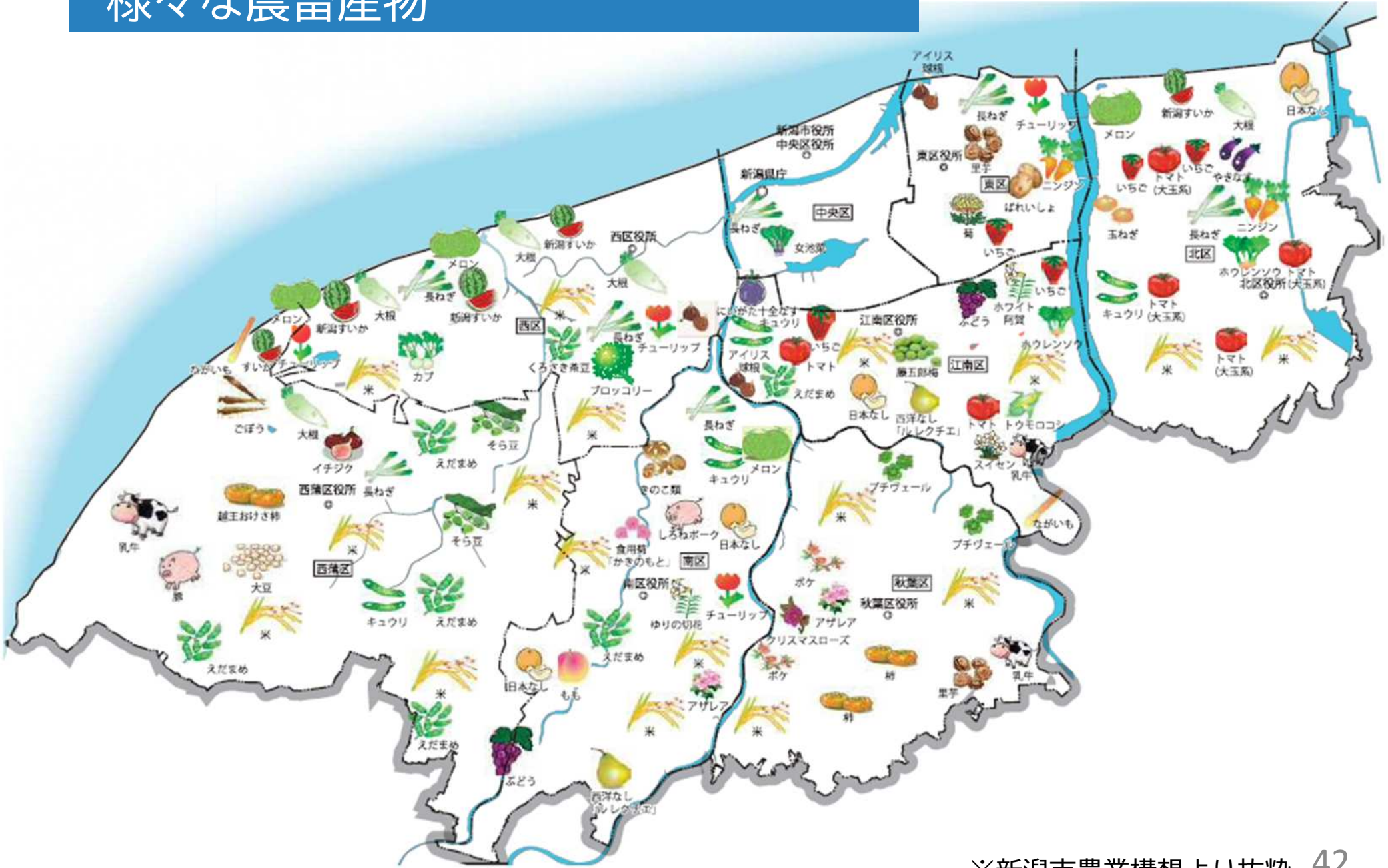
全国の米飯給食実施状況 (国公立、令和3年食育白書より)

	平成20年度 (2008)	平成25年度 (2013)	平成30年度 (2018)
学校数	31,094校 (31,140)	30,198校 (30,203)	29,553校 (29,553)
実施率	99.9%	100%	100%
実施回数 (週当たり)	3.1回	3.3回	3.5回

()内は、5月1日現在の完全給食実施状況の数
実施率は完全給食に対する比率

様々な農畜産物

2-2. 学校給食の課題



農業人口の減少、高齢化

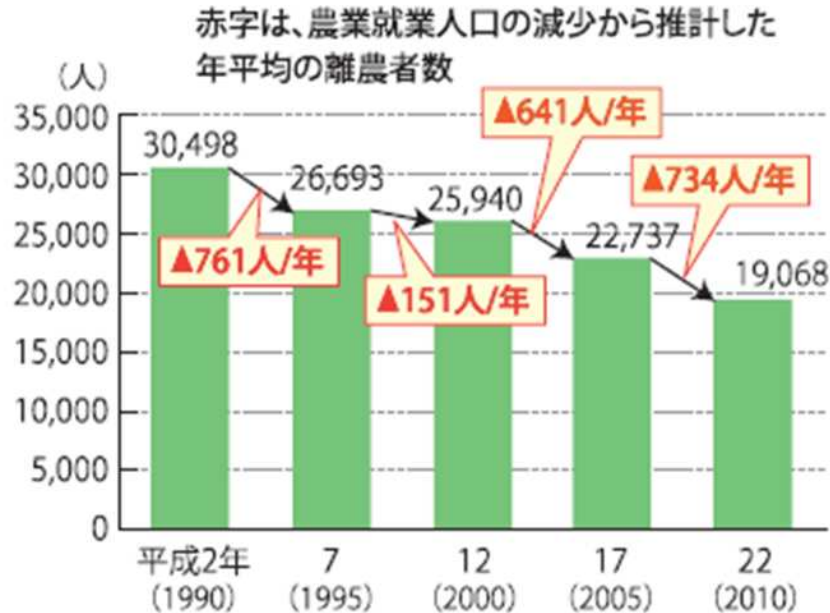


図1.2-13 農業就業人口の推移

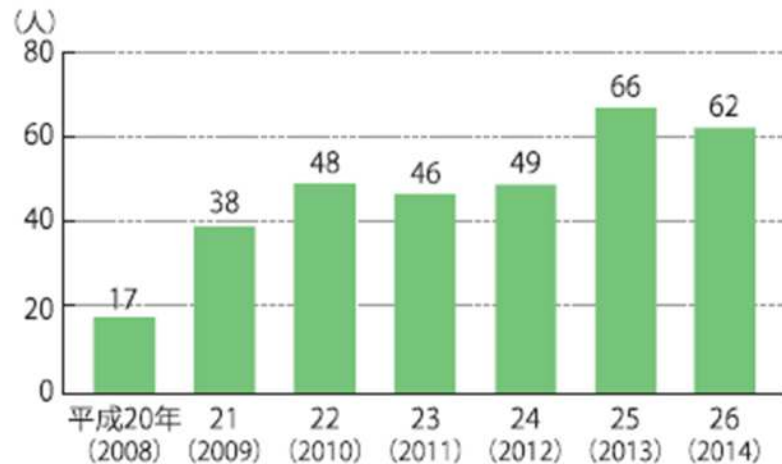


図1.2-16 新規就農者数の推移

出典：「新潟市の農林水産業」新潟市農林水産部

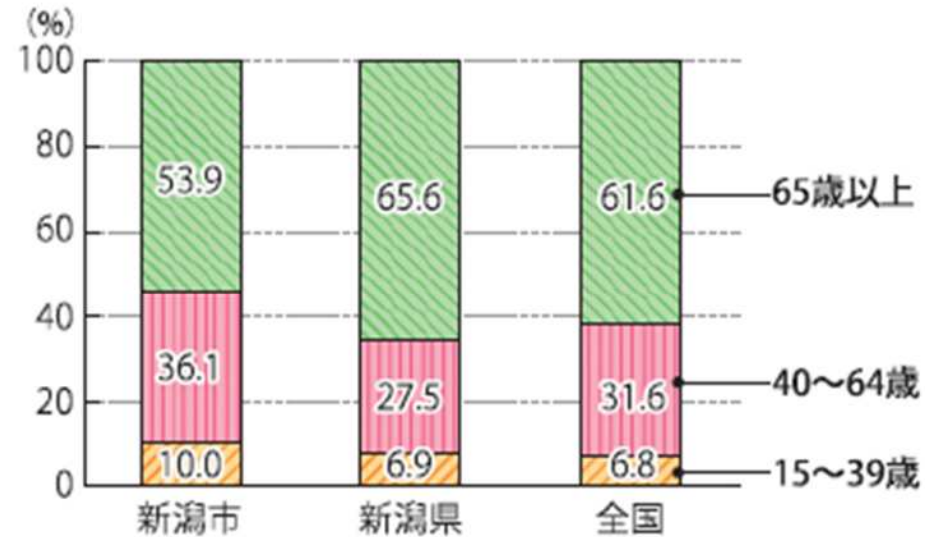


図1.2-15 農業就業者の年齢別構成比

出典：「2010年世界農林業センサス」農林水産省

農業就業人口は減少している一方、新規就農者や65歳未満の農業就業者も一定数いる

新潟市SDGs未来都市

2-2. 学校給食の課題

取組内容の概要： デジタル技術を有効に活用し、新潟市の強みである「食」と「農」の価値を今以上に高める取組を行うことで、経済面・社会面・環境面の課題解決につなげ、それを三側面をつなぐ統合的取組により、さらに加速させることで持続可能な「食」と「農」の創出を行い、2030年のめざす姿の実現を確かなものとする。



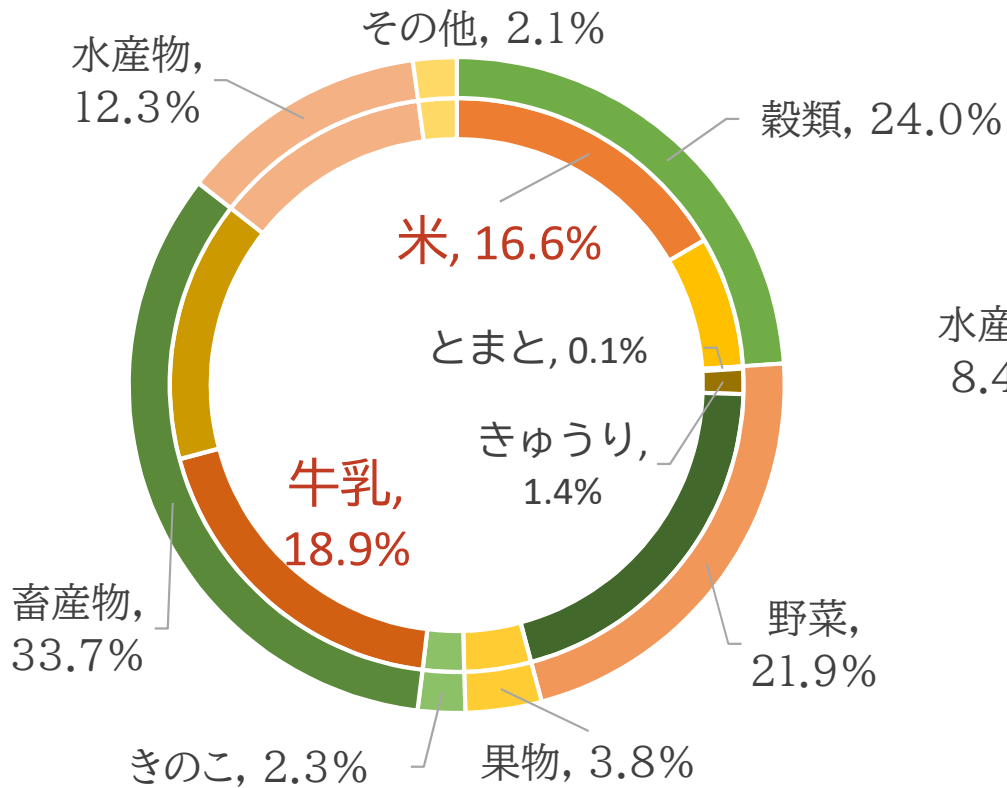
給食で使用する食材の構成

2-2. 学校給食の課題

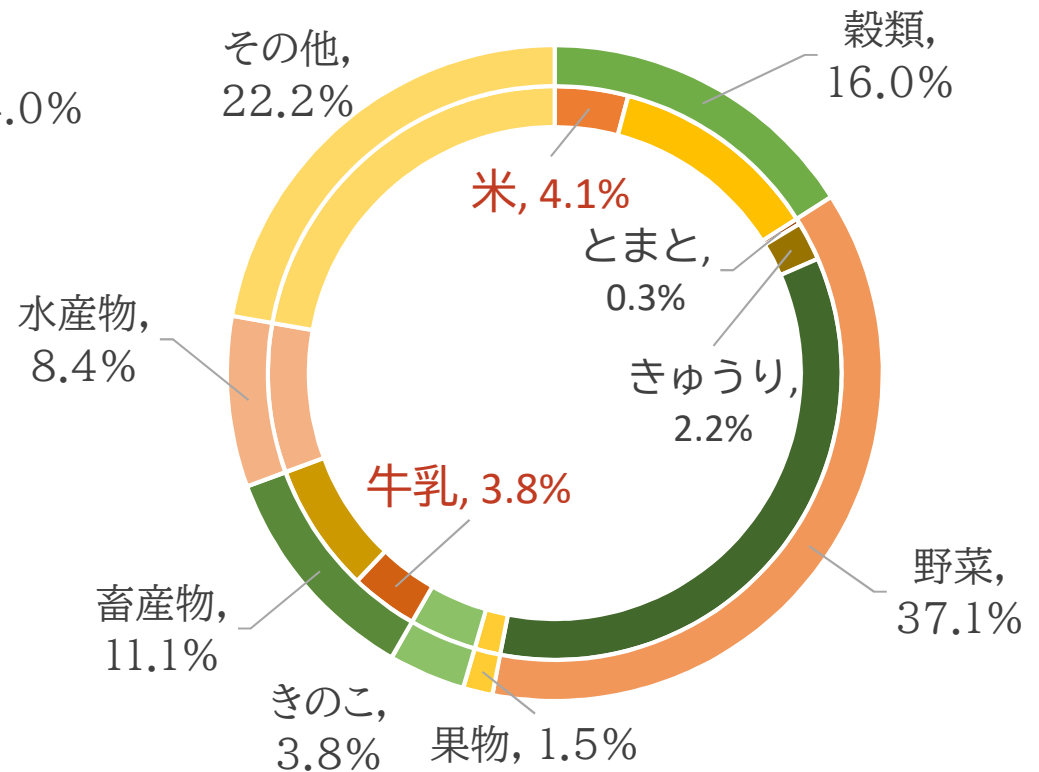
令和3年6月及び11月実績

単位：%

金額ベース



品目数ベース



※6月第3週・11月第3週の各5日間、各校・センターの実績の単純平均
対象：自校22、センター6、スクールランチ業者3

地場産品の使用割合（給食全体）

2-2. 学校給食の課題

令和3年6月及び11月実績

単位：%

品目	金額ベース		品目数ベース	
	県内産 割合	市内産 割合	県内産 割合	市内産 割合
穀類	80.1	69.7	45.6	27.6
米	99.8	98.5	99.8	98.4
野菜類	41.1	25.1	36.5	24.8
とまと	50.3	40.6	25.8	24.2
きゅうり	94.9	82.1	91.3	78.0
果物	13.9	4.5	8.7	3.7
きのこ	67.3	30.8	60.9	22.0
畜産物	79.4	4.1	64.7	3.1
牛乳	99.6	4.8	97.9	3.8
水産物	9.4	1.7	2.1	0.1
全体	58.4	24.7	30.7	14.9
全体（牛乳除く）	48.7	29.3	28.0	15.3

※6月第3週・11月第3週の各5日間、各校・センターの実績の単純平均
対象：自校22、センター6、スクールランチ業者3

地産地消の取組事例

2-2. 学校給食の課題

- 地域の郷土料理を取り入れた献立や、地域の食材を取り入れた地産地消献立を各学校で実施



学校給食用の食材として使用するには以下が望まれる

- ・ 安心・安全であること
- ・ 給食提供1か月以上前に種類などがわかること
- ・ 一定の**数量が確保**できること
- ・ **安価**であること
- ・ 調理場に**当日の朝に納入**できること
- ・ できるだけ同じ大きさで、**形が揃っている**こと

給食を取り巻く環境

- ・ コロナ禍で給食の重要性を再認識
- ・ 食生活の乱れ
- ・ 肥満、やせ傾向
- ・ さらなる食育の重要性、高まり
- ・ 食材の多様化

◇学校給食費の公会計化

学校給食の課題

- 残食の問題
- 嗜好等による食の偏重
- 食育の充実化、
切れ目のない食育
- 地産地消の推進