

1. 適切な栄養摂取による健康の保持増進

「1.適切な栄養摂取による健康の保持増進」に関する論点

【現状・課題】

- どの提供方式でも成長に必要な栄養量を満たした給食を提供。しかし、
提供方式により残食率の差が大きい
- 好き嫌いは依然としてあり、魚、豆、海藻、野菜などが残される傾向
- スクールランチの利用率は60%程度。高学年ほど低い
- スクールランチは好き嫌いで献立を選択している印象。パンやおにぎりのみや、何も食べておらず栄養面で心配な生徒も



【論点】

- 学校給食が適切な栄養摂取の役割を果たすにはどのような取組が必要か。

体格・体力の傾向

第1回学校給食懇話会資料

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

新潟市の栄養摂取基準

- 新潟市では前年度の体格より独自に栄養摂取基準を計算し、設定している

栄養摂取基準 (R4)	全国※	新潟市	差
小学校 (8～9歳)	650kcal	655kcal	+5kcal (0.8%)
中学校	830kcal	850kcal	+20kcal (2.4%)

※文部科学省 学校給食実施基準

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

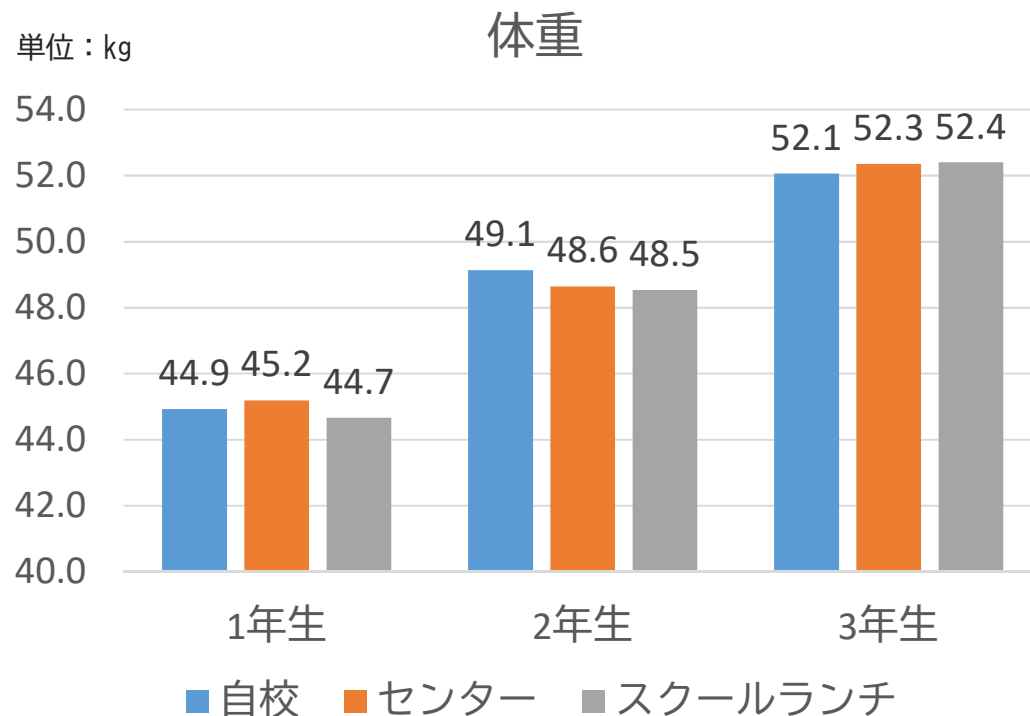
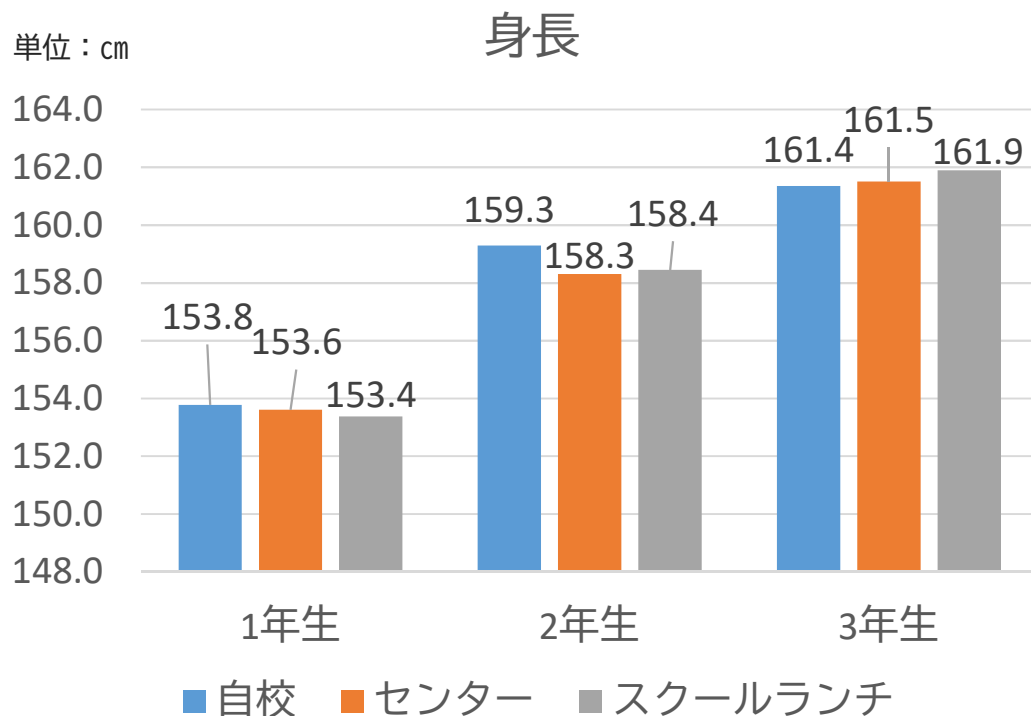
*1：自校調理・給食センターについては、令和2年度給食管理実態調査より

*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

体格の傾向（中学校・提供方式別）

体格は提供方式によって大きな違いは見られない。

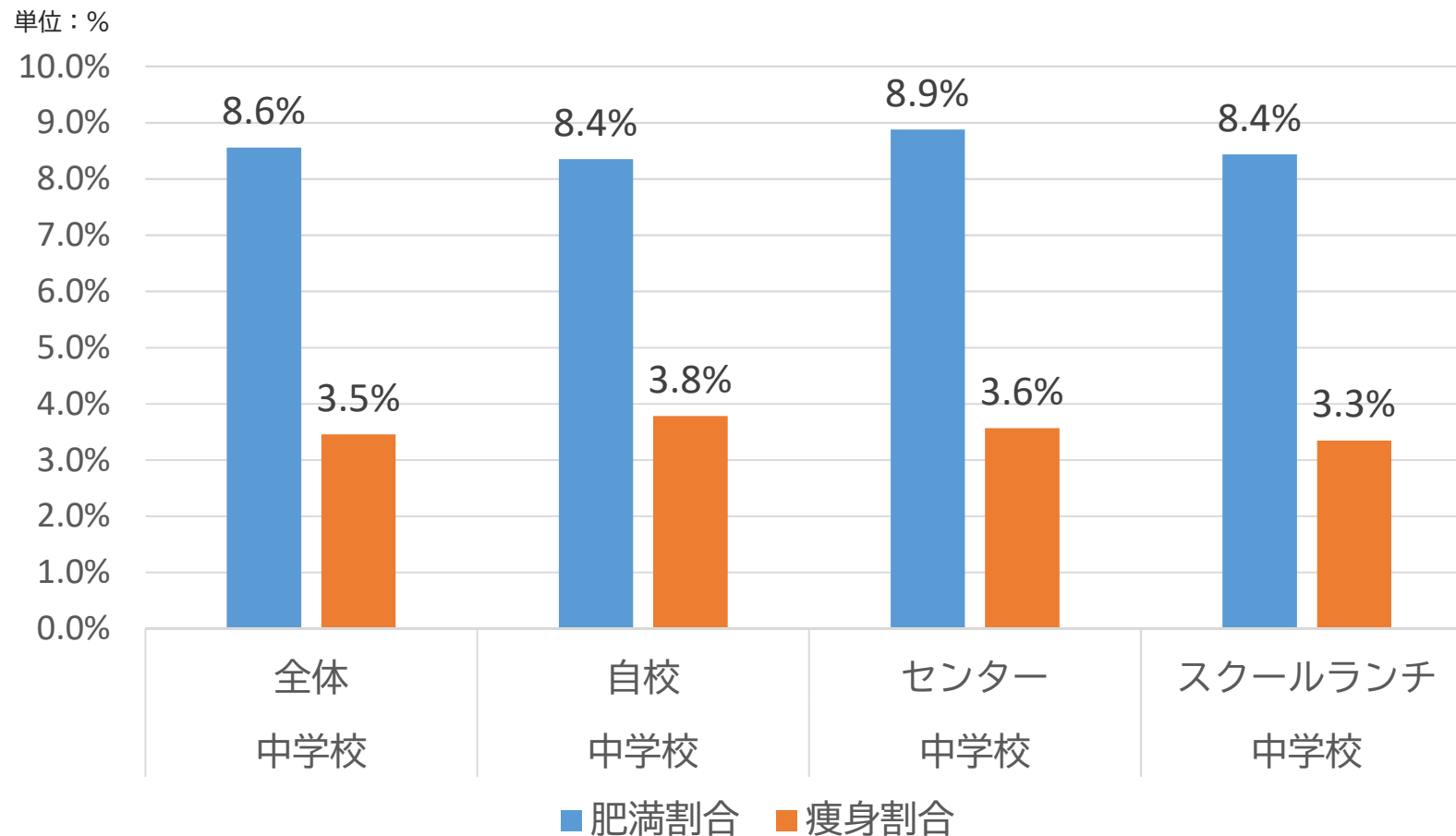


※高志中等教育学校除く

※市学校保健統計より作成

肥満・瘦身の傾向（中学校・提供方式別）

肥満・瘦身の傾向は提供方式によって大きな違いは見られない。



※高志中等教育学校除く

※市学校保健統計より作成

スクールランチの残食の様子

- ・返却されたランチボックスには、きれいに完食されているものもあるが、おかずに手を付けずそのまま残されているものも見られた。



スクールランチの残食の要因

- アンケートから見えたスクールランチで残食が増える4つの要因
(主にランチボックス)

ご飯が多い
量を調整でき
ない

食べたいが
時間が足りない

おかずが
冷たい



味

スクールランチのご飯の量

- ・スクールランチ校では、大盛、普通盛、小盛の3種類を用意。
- ・大盛と小盛は数が限定されているので早い者勝ちとなっている。
- ・普通盛は自校・センター式の学校での標準的な量と同等。

	大盛	普通盛	小盛
重さ	322g	230g	184g
【参考】精米量	140g	100g	80g

※ご飯一膳の重さ：約150g



大盛



普通盛



小盛

給食を食べる時間

- ・ 中学校の約半数が給食を食べる時間を20分と設定。
- ・ スクールランチ校の方が短い学校が多い傾向。

給食を食べる時間	10分	15分	20分	20分より長い
中学校 (57校)	0%	44%	53%	4%
うち、 自校・センター (29校)	0%	38%	59%	3%
うち、 スクールランチ (28校)	0%	<u>50%</u>	46%	4%
小学校	0%	0%	70%	30%

【参考】喫食時間と残食率

残菜率が低いクラスは、喫食時間の長いクラスの割合が高いという研究結果がある。

喫食時間	15分未満	15分以上 ～20分未満	20分以上
残菜率が低い クラス	17 (24.6%)	37 (53.6%)	15 (<u>21.7%</u>)
残菜率が高い クラス	29 (47.5%)	26 (42.6%)	6 (<u>9.8%</u>)

調査対象：東京都の公立中学校33校の2年生130クラス
残菜率：残菜重量÷提供重量×100

デリバリー式給食で温かい給食を提供している事例

豊中市

- ・ 全員給食
- ・ 主食と副食1品を保温効果のある食缶で、 其他のおかずは冷たい状態で提供



伊勢原市

- ・ 家庭からの持参との選択制
- ・ 調理後冷ました状態で配送した給食（おかず）を、中学校の配膳室に設置したマイクロ波弁当再加熱機を使って再加熱
- ・ ごはんと汁物は保温コンテナを使い温かいまま提供



大東市

- ・ 全員給食
- ・ ごはんは弁当箱に入れたのち、保温ボックスで配送
- ・ おかずは一旦冷却し配送され、学校の配膳室で再加熱（スチームコンバクションオーブン）
- ・ 汁物は保温食缶で配送、教室で食缶から食器に配食

堺市



- ・ 家庭からの持参との選択制
- ・ 冷たいおかずと温かいおかずで容器を分ける。 温かいおかずは保温カートで配送

デリバリー式給食 状況・見直し方針（指定都市比較）

	喫食率※	献立数	見直し方針
新潟市	<u>67.4%</u>	ボックス2 ルーム2	
相模原市	40.5%		<ul style="list-style-type: none"> ・R8を目標に可能な限り早期に<u>全員喫食</u>へ ・<u>センター方式での提供</u>を基本
横浜市	30.1%		<ul style="list-style-type: none"> ・<u>民間デリバリー</u>での原則、<u>全員喫食</u>
名古屋市	58.4%	ボックス2 ルーム2	
京都市	26.7%		<ul style="list-style-type: none"> ・<u>全員制中学校給食</u>実施に向けた調査を開始
堺市	7.5%		<ul style="list-style-type: none"> ・完全給食・<u>食缶による全員喫食</u>へ移行 ・<u>センター方式</u>を導入
神戸市	35.5%		<ul style="list-style-type: none"> ・<u>民間デリバリーとセンター</u>新設を基本として、<u>食缶での全員喫食</u>に必要な体制を確保
広島市	35.6%		<ul style="list-style-type: none"> ・<u>全ての児童生徒に食缶方式</u>により提供 ・<u>センター方式を基本</u>とする

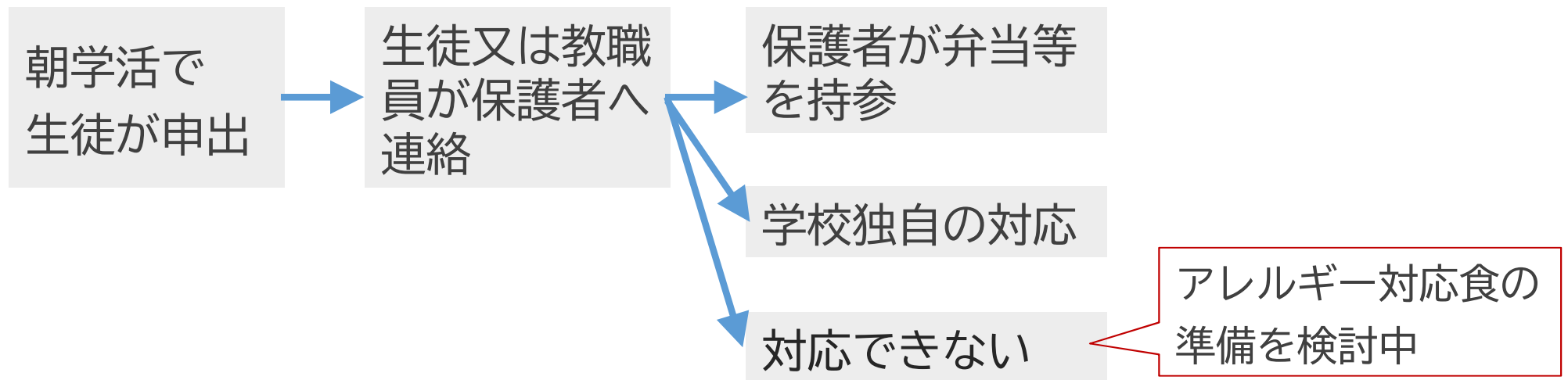
※横浜市のみ令和4年4月の実績、その他は平成30年度実績（令和元年神戸市学校給食委員会資料より）

給食時間に何も食べていない生徒への対応

○ スクールランチ校において、給食時間に何も食べていない理由は生徒によって様々（スクールランチ校の聞き取りより）

- ・ **スクールランチ予約忘れ、弁当持参忘れ**
- ・ 本人の好み
- ・ ダイエットのため
- ・ 体調不良（服薬など）
- ・ マスクを外すことの抵抗感 など

○ 予約忘れ等への対応の流れ例



「1.適切な栄養摂取による健康の保持増進」に関する論点

【現状・課題】

- 新潟市では体格等に合わせて、独自の栄養摂取基準を設定
- どの提供方式でも栄養摂取基準に基づいた給食を提供。しかし、提供方式により残食率の差が大きい
- 残食率の高いスクールランチについて、アンケート結果よりごはんの量・喫食時間・おかずの温度・味が残食の大きな要因とであると示唆
- スクールランチの利用率は60%程度。高学年ほど低い
- スクールランチはおいしそうや好き嫌いで献立を選択している。何も食べておらず栄養面で心配な生徒も
- 他の指定都市では選択式給食を全員喫食に見直す方向



【論点】

- 学校給食が適切な栄養摂取の役割を果たすにはどのような取組が必要か