

高松市学校給食の概要

1 本市学校給食の運営

(1) 学校給食（完全給食）実施校の児童生徒数（令和2年5月1日基本調査より）

小学校	47校	22,599人
中学校	23校	10,835人
教職員数		2,525人
	合計	35,959人

※一部の公立幼稚園（10園）に学校給食を提供している。

(2) 給食実施回数（令和3年度計画）

年間最大回数	199回（4月の始業日、3月の終業日を除いた日）
平均回数	（小学校）189回
	（中学校）169回

(3) 献立実施方法

高松市の学校給食の献立は、効率的・安定的な食材の調達を図るとともに、多段階のチェックを経ることにより、栄養価や安全性を確保するため、市内統一を基本としている。

良質な食材を安定的に確保することや地場産物の使用拡大を図るため、1日に使用する食材の量を平準化することを目的として、市内をA～Fの6ブロックに分け、A～Dブロックは統一献立をブロックごとにスライドさせ、日にちを変えて実施している。E・Fブロックは、朝日新町学校給食センターで独自に献立を作成している。

(4) 給食費（令和3年度）

（消費税込み）

		幼稚園	小学校			中学校
			低学年	中学年	高学年	
一食当たり単価	主食費	37.00 円	41.00 円	44.00 円	50.00 円	54.00 円
	副食費	143.00 円	156.00 円	170.00 円	180.00 円	198.00 円
	牛乳費	58.00 円	51.00 円	51.00 円	51.00 円	51.00 円
	事務費	1.00 円	1.00 円	1.00 円	1.00 円	1.00 円
	合計	239.00 円	249.00 円	266.00 円	282.00 円	304.00 円

※食材費・事務費は保護者負担、施設費・人件費・燃料費等は市費負担している。

(5) 施設数（令和3年4月1日現在）

	施設数	小学校	中学校
単独校方式	17場	16校	1校
親子方式	10場	11校	9校
センター方式	7場	20校	12校
合計	34場	47校	22校

※ 休校除く

(6) 栄養教諭・学校栄養職員数（令和3年4月1日現在）

	配置数	小学校	中学校
栄養教諭 ※1	32人	27人	4人
学校栄養職員 ※2	3人	3人	1人
合計	35人	30人	5人

※1 産育休除く
※2 産育休代替

(7) 調理員数（令和3年4月1日現在）

正規職員（再任用含む）	124人
会計年度任用職員	151人
合計	275人

(8) 配膳員数（令和3年4月1日現在）

会計年度任用職員 58人

(9) (公財)高松市学校給食会

学校給食で使用する食材の発注、購入、支払い事務は、(公財)高松市学校給食会が行っている。(公財)高松市学校給食会には、献立を作成する献立委員会、食材を選定する物資購入委員会、給食費を検討する給食費検討委員会等の各種の特別委員会が置かれ、それぞれ、校長、保護者、学識経験者、栄養教諭、調理員、教育委員会職員の代表で組織されている。

(10) (公財)香川県学校給食会

学校給食で使用する食材のうち、基本物資である飲用牛乳、パン、米穀（米飯・精米）の供給を(公財)香川県学校給食会から受けている。

2 本市学校給食の特徴

(1) 学校給食摂取基準

本市では、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」（文部科学省告示「学校給食実施基準」別表（第四条関係））に基づき給食を実施していたが、本市の児童生徒の成長に応じた給食の提供のため、市独自の基準策定について検討し、令和元年度に「高松市学校給食摂取基準」を策定した。令和2年4月分の給食から新基準に基づき給食を実施している。

高松市学校給食摂取基準

○エネルギー（kcal）

	小1	小2	小3	小4	小5	小6	中1	中2	中3
4～9月	470	520	570	620	670	720	760	800	800
10～3月	490	540	600	650	700	750	800	800	800

※平成29年度高松市学校保健統計結果より算出

※たんぱく質・脂質については、下表の定める範囲を用い、その他の栄養素については、下表の基準値を用いる。

「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」（令和3年4月一部改正）

（文部科学省告示「学校給食実施基準」別表（第四条関係））

	児童（6～7歳） の場合	児童（8～9歳） の場合	児童（10～11歳） の場合	児童（12～14歳） の場合
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20％			
脂質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30％			
ナトリウム（g）	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄（mg）	2	3	3.5	4.5
ビタミンA（ μ gRAE）	160	200	240	300
ビタミンB1（mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2（mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	25	30	35
食物繊維（g）	4以上	4.5以上	5以上	7以上

（注）表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛・・・児童（6～7歳）2mg、児童（8～9歳）2mg

児童（10～11歳）2mg、児童（12～14歳）3mg

○令和元年度実績（栄養週報の平均）（小学校3・4年生）

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂肪 (%)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (g)	亜鉛 (mg)	ビタミン				食塩 相当量 (g)	食物 繊維 (g)
								A (μ gRE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
摂取 基準	650	13～ 20	20～ 30	350	50	3	2	200	0.4	0.4	20	2 未満	5 以上
平均 摂取量	651	16.7	27.1	386	109	3.2	3.3	242	0.64	0.59	33	2.4	5.2

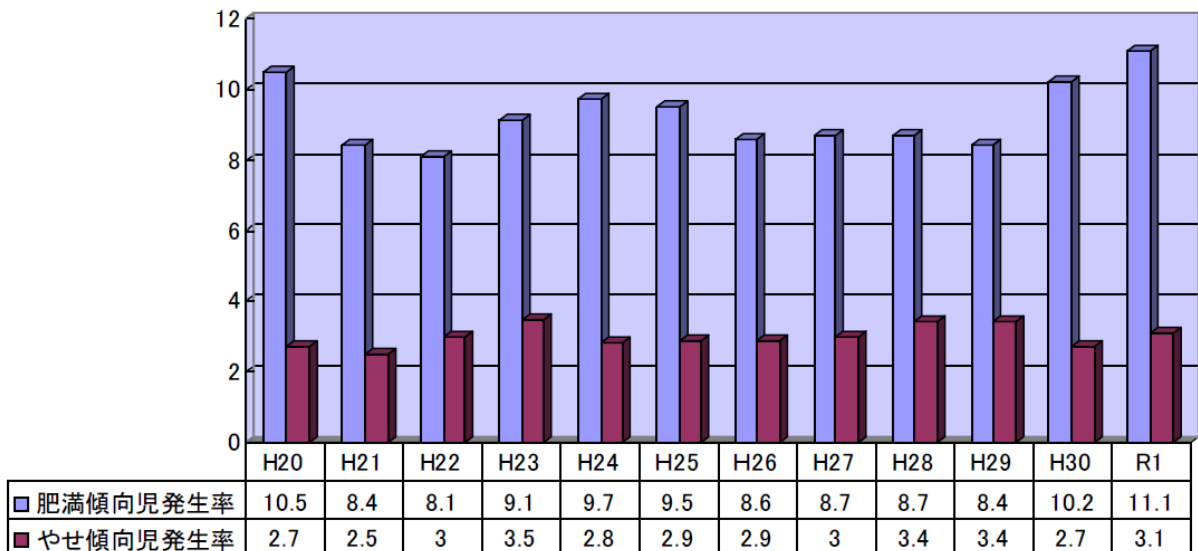
(2) 小児生活習慣病の予防

本市では、児童生徒が子どもの頃から自分の健康状態を知り、よい生活習慣を身に付けるとともに、生涯にわたって健康な生活を送ることを目的として、小児生活習慣病予防検診を行っている。対象者は、高松市立の全小学校4年生の希望者（平成14年度～）と、高松市立の全中学校1年生のうち、肥満度・腹囲などから対象者を抽出したうちの希望者（平成25年度～）である。

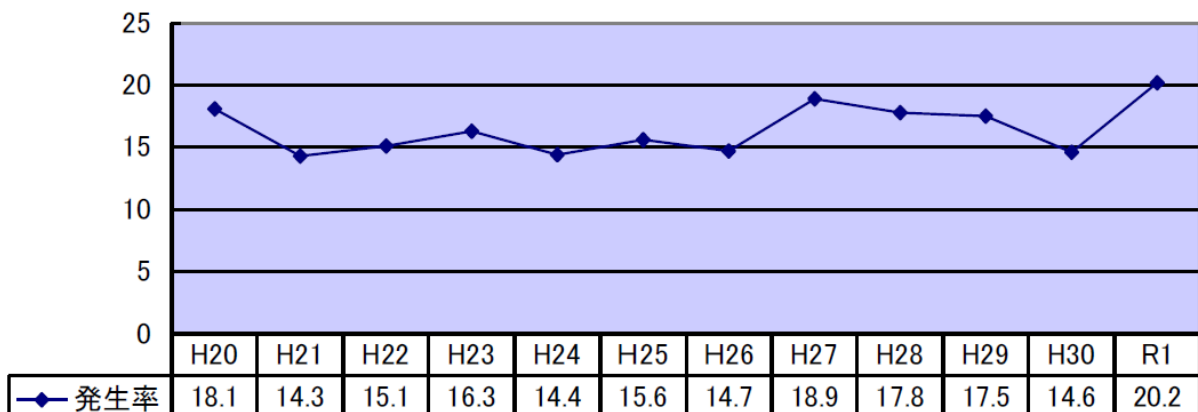
これに対応し、学校給食では、脂質の使用を減らし、味付けは薄味を基本としている。食物繊維の摂取を増やすため、ご飯は麦ご飯を基本とし、食物繊維の豊富な海藻類、豆類を多く献立に取り入れ、現代の子どもたちになじみの薄いひじきや豆類等の料理に親しむ機会を作り、家庭への普及をも図っている。

また、小児生活習慣病予防検診の有所見者とその保護者には、栄養教諭・学校栄養職員が養護教諭とともに栄養指導等を行い、改善に努めている。

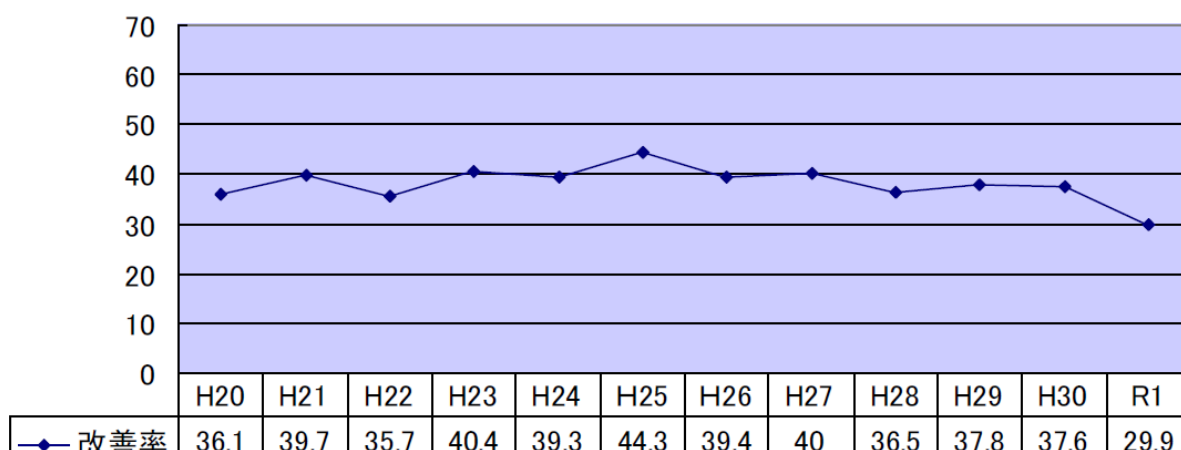
①肥満・やせ傾向児童の発生率（％）



②二次検診対象者の発生率（％）



③二次検診受診者の改善率（％）



(3) 高松市朝日新町学校給食センターにおける食育推進事業

①高松市朝日新町学校給食センターの活用

食育や衛生管理の研修機能を持ち、各種食育関連行事の開催や、見学の受入等を行い、市内全体の食育の拠点として活用している。

②幼稚園における食育指導

幼児期から食育を推進するため、私立幼稚園に高松市朝日新町学校給食センターから市栄養士を派遣し、園児・保護者への指導を行っている。

3 学校給食を生きた教材とした食育指導

(1) 給食時指導

①校内放送

毎日の給食時間に、その日の給食献立の目的や使用食材等について、各学校で校内放送を行っている。

②給食献立表等指導資料の配布

児童生徒に配布する給食献立表は、料理ごとに食材が分かるようにし、食材を6つの食品群に分類して表記している。食育関連の記事を掲載するなど指導資料として活用している。

また、各学校において独自の指導資料として、「食育だより」等を作成し、児童生徒に配布している。

③「給食試食会」等での指導

各学校において給食試食会を開催し、栄養教諭等が保護者を対象に、学校給食の目的と実施状況等について説明するとともに、家庭での食事のあり方について指導している。

(2) 地産地消の推進

①地場産食材の使用状況

児童生徒が地域の文化や産業への理解を深められるよう、食材はできるだけ香川県産を使用することを基本として献立作成や食材選定を行い、地産地消の推進に取り組んでいる。

主食の米、麦ご飯に使用する大麦は、100%香川県産を使用している。パンは、さぬきの夢粉を配合した全粒粉パンや県産米粉を使用した米粉パンを活用している。

高松市の学校給食における地場産物使用率（食材ベース）は、32.5%（令和元年度）である。

②高松市地場産農産物活用推進検討会

高松市中央卸売市場青果学校給食部、香川県農業協同組合、（公財）高松市学校給食会、栄養教諭、調理員、市農林水産課、市教育委員会の各代表による「高松市地場産農産物活用推進検討会」を毎年開催し、生産者・流通業者と連携して地産地消の推進に努めている。

(3) 伝統的食文化の普及

①郷土料理、地場産物

毎月の「ふるさとの食再発見週間」には、郷土料理や地場産物を多く取り入れた献立を実施しているほか、学校給食週間（1月24日～30日）を中心に、しっぽくうどん、あんもち雑煮、しょうゆ豆等の郷土料理、食べて菜やまんば等香川県独自の食材を使用した献立を実施している。

②行事食

入学・卒業のお祝い献立、七夕、月見、冬至、ひなまつり等の季節の行事に合わせた行事食を実施している。

(4) 「マイ・ランチの日」の取り組み

食育の取組として、子どもたちが自分で弁当を作る「マイ・ランチの日」を実施する中で、弁当づくりの参考になるような献立の組み合わせを給食に取り入れている。