

食育の推進及び学校給食の取り組み

I. 食育の推進	1
II. 特色のある献立の提供	5
III. 地産地消の取り組み	6
IV. 安全・安心な学校給食	8
V. アレルギー対応	10
VI. 学校給食の情報発信	11
VII. (一財) 神戸市学校給食会について	14

I. 食育の推進

1. 概要

平成17年6月に「食育基本法」が制定されたのを受け、学校においては、平成23・24年に実施となった「学習指導要領総則」のなかに食育が位置づけられ、学校全体で食育の取り組みが行われるようになった。令和2・3年に実施となる「新学習指導要領」においても、総則のなかで、更なる食育の推進に取り組むことが明示されている。

<参考>新学習指導要領（抜粋）

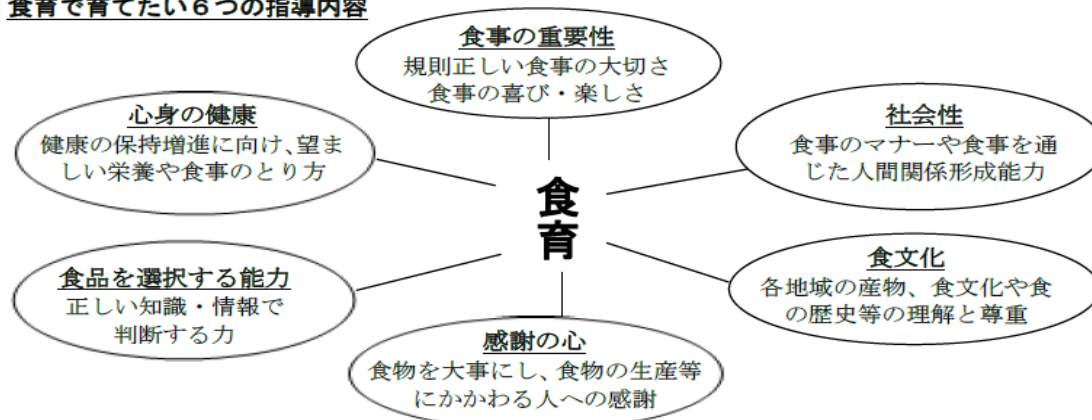
第1章 総則
第1 中学校（小学校）教育の基本と教育課程の役割
2-（3）
学校における体育・健康に関する指導を、生徒（児童）の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科（体育科）、技術・家庭科（家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、（外国語活動）及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

2. 取り組み内容

神戸市では、全小学校（義務教育学校前期過程を含む）において、「食育推進委員会」を設置し、「食に関する指導の全体計画」を策定して、食育を組織的・計画的に推進している。中学校（義務教育学校後期過程を含む）においても、推進体制の整備74%、全体計画の作成66%と、食育に取り組む学校が増えてきている。児童・生徒が食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を形成できるよう、食育の生きた教材である「学校給食」を活用するほか、学級活動、各教科、総合的な学習の時間、学校行事等を通じて、栄養教諭・学級担任・養護教諭等が連携しながら指導を行っている。

また、副食食材の調達を担う（一財）神戸市学校給食会では、農業体験事業の実施や企業の食育プログラムの紹介等により学校の食育の支援を行っている。

食育で育てたい6つの指導内容



(1) 食育の生きた教材「学校給食」の活用

学校給食は、丈夫な体と豊かな心を育むために、学校における教育活動の一環として行うとともに、「生きた教材」として活用し、様々な教科等に関連させて指導している。

学校給食の目標（学校給食法 第2条より）

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 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。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社会性及び協同の精神を養うこと。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 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。

【小学校 給食指導の月別目標】

月	月目標	月	月目標
4	給食のやくそくを守ろう	10	よくかんで食べよう
5	好ききらいをしないで食べよう	11	感謝の気持ちをもって食べよう
6	えいせいに気をつけよう	12	食事の大切さを知ろう
7	健康を考えてしっかり食べよう	1	いろいろな地域のこんだてを知ろう
8		2	楽しい給食の時間を工夫しよう
9	食事のマナーを身につけよう	3	1年間の給食を振り返ってみよう

(2) 学級活動および教科と関連させた食育

各学校で「食に関する指導の全体計画」に基づき、発達段階に応じた食に関する指導を進めている。

<実践例>

★印は次頁に写真等を掲載

校種	学年	単元名・教材名
小学校	1年	○「はじめてのきゅうしょく」(学級活動) ★「やさいとなかよくなろう」(学級活動) ○「がっこうたんけん(きゅうしょくしつ)」(生活科) ○「げんきになるあさごはんをえらぼう」(学級活動) ○「ものの名まえ」(国語科)
	2年	★「おはしを正しくもとう」(学級活動) ○「おいしい野さいをそだててたべよう」(生活科) ○「きゅう食室の詩をつくろう」(国語科) ○「あゆくとカレーライス」(道徳科)
	3年	★「黄・赤・緑でけんこうに」(学級活動) ○「田畑ではたらく人びとの仕事ーこうべ旬菜ー」(社会科) ○「大豆のへんしん」(国語科) ○「季節のことばーおせち料理ー」(国語科) ○「この一食のために」(道徳科)
	4年	○「朝食について考えよう」(学級活動) ○「よりよく育つための生活」(体育科・保健) ★「給食のひみつを見つけた」(学級活動・読み書きブックの活用)
	5年	★「水産業のさかんな地域」(社会科) ○「米づくりをしよう!お米大使になろう!」(総合的な学習の時間) ○「フード・アクション」(社会科) ○「食べて元気に」(家庭科)
	6年	○「食べ物を通じた生物のつながり」(理科) ○「日本の伝統食を知ろう」(学級活動) ★「工夫しようおいしい食事」(家庭科)
中学校	1年	○「地域と連携し、環境・食育・防災を学ぶ～ポリ袋で作る省エネクッキング“パッククッキング”にチャレンジ～」(家庭科) ★「KOBE アスリート食育講座～夢を叶える心と体をつくろう!～」(総合的な学習の時間) ○「栄養素とからだのつくり～JAXAのスペースカレーに学ぶ～」(家庭科・理科)
	2年	★「地域と食文化～地域の食材を生かした調理をしよう～」(家庭科) ○「健康な生活と病気の予防～食生活と健康～」(保健体育科)
	3年	★「地域と連携した食の学習 お魚教室～魚をおいしく食べる～」(家庭科) ○「健康な生活と病気の予防～生活習慣病とその予防～」(保健体育科) ○「一汁三菜を調理しよう～ユネスコ無形文化遺産の和食の良さ～」(家庭科・総合的な学習の時間)

<p>1年生 やさいとなかよくなろう</p>	<p>2年生 おはしを正しくもとう</p>	<p>3年生 黄・赤・緑でけんこうに</p>
		
<p>畑で採れたばかりの野菜を観察した。葉っぱに隠れたブロッコリーや茎でつながったじゃがいも、土が付いた人参等に、「スーパーの野菜と違う。」と歓声があがった。</p>	<p>おはしを正しく持って、豆腐やウィンナー、じゃがいも等に見立てたフードモデルや大豆を摘む練習をした。学習内容を家庭に知らせ、家庭でも様子を見ていただいた。</p>	<p>食品をその働きから、エネルギーになる(黄)、体をつくる(赤)、体の調子を整える(緑)の3つに分類し、栄養のバランスを考えた。神戸市は3年生の学習としている。</p>
<p>4年生 給食のひみつを見つけた</p>	<p>5年生 水産業のさかんな地域</p>	<p>6年生 工夫しようおいしい食事</p>
		
<p>献立表を教材にし、表に書かれた言葉や記号から給食のひみつを読み取ってパクパククイズを作った。使用食品や産地、調理法等にも目を向けることができた。</p>	<p>献立表を調べると、給食には、水産物(魚や海藻、それらの加工品)がよく使われていることに気づき、その理由を考え、課題意識を高めて、社会科の学習へつなげた。</p>	<p>調理の際に、ひと手間かけるとおいしくなる、その調理のコツを実験を通して確かめた。「こんにゃくは切るか、ちぎるか」等、班ごとに課題を決めて取り組んだ。</p>
<p>中学1年生 神戸アスリート食育講座</p>	<p>中学2年生 地域と食文化</p>	<p>中学3年生 地域と連携した食の学習</p>
		
<p>トップアスリート3名から食事と競技力向上について体験談を話してもらった。その後、それぞれの「おすすめのパワーフード」を紹介してもらい、調理実習を行った。</p>	<p>春を告げる兵庫の郷土料理「いかなごのくぎ煮」にチャレンジ。講師の先生から、いかなごを潰さないように調理するコツを教えてもらい、上手に炊き上げて味わった。</p>	<p>神戸水産物卸協同組合青年会の方から「魚を捌くプロの腕前」を伝授してもらい、一人一尾のサバを三枚おろしにした。「サバの竜田揚げ」にして、揚げたてを食した。</p>

II. 特色のある献立の提供

1. 給食献立の作成

- ・給食は文部科学省・学校給食摂取基準をもとに年間献立計画を作成しており、多様な食品を使い、栄養量の確保を図り、アレルギーも配慮したバランスのとれた献立になるように努めている。
- ・献立は、栄養価・価格・料理形態・使用食品等を考慮し作成し、主食・牛乳・主菜・副菜の組み合わせとしている。
- ・行事食・季節料理・外国の料理・地域の食材・季節の食材を取り入れ、味付けや調理方法、使用食材の偏りがないように計画している。

2. 特色のある献立

地域の郷土料理や行事献立、季節料理や食材を提供することを通じ、地域の文化や伝統、食べ物の旬等に対する理解と関心を深めることができる。

区 分	献 立 (例)
兵庫県の郷土料理	かす汁、もち麦めん、たこ飯、バチ汁、ぼっかけどん 他
各地の郷土料理	石狩汁（北海道）、いもに（山形）ほうとう（山梨）、筑前煮（九州）、けんちん汁（関東）、皿うどん（長崎）、さつま汁（鹿児島）、とうふチャンプルー（沖縄）他
行 事 食	花見だんご、ちまき、七夕そうめん汁、月見だんご、雑煮、くりきんとん、いわし料理（節分）、かぼちゃ料理（冬至）、節分豆、ちらしずし、ひなあられ、黒豆 他
季 節 料 理	（春）若竹汁、若竹煮、グリーンスープ 他 （夏）とうがんスープ、なすの田楽、夏野菜のカレー 他 （秋）ハニーポテト、さんまのかばやき、きのこ汁、きのこスープ、森のハンバーグ 他 （冬）豚肉のはりはり汁 他
外 国 の 料 理	マーボー豆腐等（中国）、トック等（韓国）、フォーガー等（ベトナム）、ソトアヤム等（インドネシア）、ポトフ等（フランス）、ジャーマンポテト等（ドイツ）、スズカキア（ギリシャ）、ボルシチ等（ロシア）他
カミカミ献立	するめの天ぷら、カミカミビーンズ、大豆と煮干しの磯和え、小えびのからあげ、小魚の米粉あげ、食べる小魚
そ の 他	ラグビーワールドカップ 2019TM の出場国の料理をとり入れた給食 （ポークチャップ等（アメリカ）、フィッシュ&チップス（イングランド）、コルキャノン（スコットランド）、アイリッシュシチュー（アイルランド）、さけボールチャウダー等（カナダ）、ヨーギキ等（ロシア）、クスクスのスープ等（アフリカ） ※令和元年9月・10月の献立で実施 神戸市内産の米や野菜、果物等を使った「こうべ特産給食」 ごはん（神戸産使用）、神戸たまねぎメンチカツ（神戸産たまねぎ使用）、みそしる（神戸旬菜のキャベツ使用）、こまつなとたくあんのためもの（神戸旬菜のキャベツ使用）、神戸ぶどうゼリー（神戸産ぶどう使用）

Ⅲ. 地産地消の取り組み

1. 概要

学校給食に地域の産物を活用することは、子供たちが給食を通して農業など地域の産業の理解や感謝の心の醸成等の教育上の効果とともに地域の農水産業の振興等に果たす役割も大きいことから、神戸市学校給食では、北区や西区に農業地帯を有する本市の恵まれた条件を活かし地産地消を推進している。

2. 学校給食における地産地消の状況

- (1) 米飯用の市内産米使用割合 100%
- (2) 市内産生鮮野菜使用割合

生鮮野菜に占める市内産の使用状況

	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
市内産 利用割合 (重量)	12.0%	15.0%	16.8%	17.3%	16.8%	19.8%	15.1%

※30年度については、自然災害の多発や異常気象等などにより、利用率が減少。

3. 具体的な取り組み

- ①米飯は全て市内産の米を使用、米粉パンは県内産米粉を使用
- ②生鮮野菜は品質・価格等を考慮のうえ、市内産を優先的に使用
- ③神戸市内産野菜や「こうべ旬菜」を活用できるように市内産野菜の出荷計画を参考に収穫時期に合わせた献立を実施
- ④「こうべ旬菜」を使用した料理の開発と献立への活用
※「旬菜スープ」、「蒸し野菜（ブロッコリー）」等
- ⑤地域の食材を使用した加工品の開発及び使用
※・「神戸ぶどうゼリー（市内産ぶどう使用（神戸ワイン用）」
・「神戸たまねぎミンチカツ」、「市内産ポテト入りコロッケ」、
「神戸いちじくジャム」等（市内産規格外品使用）
- ⑥兵庫県の郷土料理等への兵庫県産食材・米粉の使用拡大
※「黒豆」「そうめん」「もち麦めん」「はたはた」等

4. 関係機関との連携

学校給食に関しては、経済観光局や食材の生産や流通を担う各種団体（JA、市場関係者）等と「学校給食におけるこうべ旬菜利用推進会議」等を通じて協議・連携し、それぞれが役割分担を持って市内産野菜の利用率向上に向けて取り組んでいる。

【教育委員会】

- ・市内産野菜の利用拡大のための献立の工夫
- ・「こうべ旬菜」を使った新料理の開発

【(一財) 神戸市学校給食会】

- ・同質のものであれば市内産を優先
- ・給食で使用する生鮮野菜の月・種類ごとの量や使用品種、形状等について情報提供するとともに関係機関をつなぎ利用を促進
- ・規格外野菜の利用及び加工品開発

【経済観光局・関係団体】

- ・「こうべ給食畑推進事業」における栽培面積の拡大
- ・栽培技術の向上
- ・出荷と使用時期の調整

[参考]

* 学校給食法第10条第2項：

学校給食を活用した食に関する実践的な指導にあたっては、「地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。」

* 国の第3次食育推進基本計画（32年度までの目標）：

地場産物の利用率 30%以上（食品目数）／国産食材の使用率（食品目数）を 80%以上

* 神戸市食育推進計画（第3次）：

「保育所や学校での給食メニューに、郷土料理や季節の行事食を取り入れるなど、子どもの頃から食文化に触れ、学ぶ機会を提供していきます。」

IV. 安全・安心な学校給食

1. 概要

学校給食では、安全・安心な給食の提供が重要であり、食材の安全性や内容の適正を確保するための取組みを行っている。

[取組み内容]

- ・主食：残留農薬検査・細菌検査 等
- ・牛乳：細菌検査・規格検査 等
- ・副食食材：細菌等の検査・残留農薬、放射性物質検査、
産地確認（HPに掲載）
遺伝子組み換えの有無、食品添加物等を審査し、合格したもののみを使用。
- ・その他：食材は登録選定基準を満たした登録業者から調達。
登録業者に対し、食材についての期限表示や鮮度等の確認、適切な温度管理、在庫管理を指導。

2. 具体的な取組み

(1) 主食・牛乳

食材	産地	細菌等衛生検査
米飯	(公財)兵庫県体育協会学校給食・食育支援センター(以下「食育支援センター」とする。)を通じて、全量、神戸産米を確保。	○米は、残留農薬検査、DNA検査、カドミウム検査、鮮度検査を年3回実施(食育支援センター) ○炊飯後の米飯は、細菌検査を年3回実施(市教育委員会)
パン	食育支援センターが県下の給食用小麦(アメリカ・カナダ産準1等粉)を入札で確保。	○小麦の残留農薬検査を年3回実施(食育支援センター) ○パンは、細菌検査を年3回実施(市教育委員会)
牛乳	牛乳は、兵庫県畜産課が県下の給食用牛乳(国産、うち60~65%が兵庫県産)を入札で確保。	○細菌検査、規格検査(無脂乳固形分、乳脂肪分等の規格)を年3回実施(市教育委員会)

(2) 副食食材 ((一財) 神戸市学校給食会 (以下「学校給食会」とする。))

食材	産地確認	細菌等衛生検査
冷凍肉 冷凍魚	肉は国内産を指定し、納入経路一覧表により産地や流通経路等の履歴資料を提出させる。	○入札時に指定検査機関で細菌検査 ○従業員検便検査 ○抜き取りによる細菌検査、ヒスタミン (冷凍魚)・鮮度測定 (冷凍魚) (学校給食会)
生鮮野菜	神戸産を優先利用。次に兵庫県産がなければ国内産を利用。 「こうべ旬菜」は、農水産課、JA、中央卸売市場関係者等と「学校給食における『こうべ旬菜』利用推進会議」を通じ、献立や出荷等を調整。	○「食品衛生検査所」で残留農薬、細菌等の検査 ○抜き取りによる残留農薬検査 (学校給食会)
冷凍野菜	国内産を優先利用。 年間を通じて大量に使用するため、一部の冷凍野菜 (グリーンピース等5種) で輸入食材を使用。 中国産は不使用。	○輸入食材は検疫所の検査 ○国内産は「残留農薬検査書」 ○抜き取りによる細菌検査、残留農薬検査 (学校給食会)
加工品	遺伝子組換えの有無、アレルギー、不要な添加物の有無、原料の産地等を確認し、審査に合格したものを食品登録し使用。	○製造業者から「細菌検査成績書」提出 ○同左による確認 ○抜き取りによる細菌検査、添加物検査、油劣化度 (厚揚・油揚) (学校給食会)

(3) その他

- ・国のガイドラインに基づく対象自治体の農産物等の食材の放射性物質検査を実施。(神戸市教育委員会・(一財) 神戸市学校給食会)
- ・衛生管理の専門機関 ((公財) 兵庫県予防医学協会) とともに主な食品加工工場等の立ち入り調査を定期的実施。((一財) 神戸市学校給食会)
- ・給食の衛生管理の確保
(月2回の定期的な検便等調理士の衛生管理の徹底、「学校給食衛生管理マニュアル」を遵守した調理作業)

V. アレルギー対応

1. 概要

- ・学校給食でのアレルギー対応については、「学校給食アレルギー対応マニュアル」を作成し、基本的な基準を設け、市内で統一した対応（要件を満たした児童に対する献立の中止また給食の中止、卵除去食の提供等）を行っている。
- ・また、毎年、食物アレルギー児童の調査を行い、必要に応じて保護者と面談し状況を把握するとともに、各学校で「食物アレルギー対応検討委員会」を設置し、対応方針の検討を行っている。
- ・さらに、アレルギーがあってもできるかぎり他の児童と一緒に、給食を安全にかつ楽しめるよう、卵や乳を入れないパンの提供、同一献立で同じたんぱく質源の食品やアレルゲンが重ならない組み合わせなどの工夫を行っている。

【神戸市立小学校・特別支援学校におけるアレルギー対応】

内容		具体的な対応
給食の中止 ・献立の中止		要件を満たした児童に対する献立の中止また給食の中止等
食材等の工夫	パン	乳・卵を入れず、当日に焼いたパンを提供。
	食油	アレルゲンとなる大豆油は不使用（菜種油・ひまわり油を使用）。
	米粉	小麦アレルギーの対応として、からあげ等への米粉の使用を拡大。
献立の工夫		できる限り、2品のおかずと同種のたんぱく質源の食品、アレルゲンが重ならない献立を工夫。
卵除去食の提供		調理の最終段階に入れる卵を除去（卵アレルギー児童のみ対象）
代替デザート		乳を含むデザートを提供する場合は代替品を用意（乳アレルギー児童のみ対象）
料理の検討		食物アレルギーの割合の高い卵・乳の使用を考慮した料理の検討。
緊急・災害時等に使用する備蓄用食品への対応		緊急・災害時等に使用する「備蓄用カレー」は、牛肉等のアレルゲン27品目を使用しないアレルギー対応野菜カレーを採用。 *アレルゲン27品目（下線部は特定原材料7品目） <u>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生</u> 、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
ホームページ等による情報提供		市ホームページにおける、献立や食品に含まれるアレルギーの原因物質の提示。（日本語の理解が不十分な児童・生徒と保護者向けに、食材表示の絵文字である「フードピクト（FOODPICT）」や英語表記を併記した「使用食品一覧表 対比表」も掲載） 食材を示した献立表の配布。

VI. 学校給食の情報発信

1. 概要

- ・神戸市の学校給食は、恵まれた環境をいかし、食材に市内産米や野菜を積極的に取り入れるなど、安全で安心のおける地産地消の取り組みを推進している。
- ・献立に郷土料理や外国料理などを積極的に取り入れ、600を超える多彩なメニューを考案している。
- ・こういった神戸の優れた学校給食の取り組みについて広く発信し、かつ神戸の学校給食のイメージアップを図るため、神戸市では、学校給食のブランディング化を推進している。
- ・また、2020年は神戸市が8大都市のトップとして完全給食を開始した1950年から数えて70年目に当たる節目の年である。
- ・これを機に今まで取り組んできた学校給食の情報発信とともに、ブランディング化をさらに推し進めていく。

2. 取り組み内容

(1) 「きゅうしょくのひみつをみつけた」の発行・配布

- ・平成30年度から児童や保護者に学校給食の取り組みや内容を知ってもらうため、新一年生保護者向けにパンフレットを作成し配布している。

(2) 「親子 de 食育」の開催

- ・平成29年度から小学校の親子を対象に、給食試食と食育体験ができるイベントを夏休みに開催している。
- ・今年度は令和2年1月25日（土）、26日（日）で開催される学校給食70年PRイベントで親子が参加できる食育体験を行う予定である。

(3) クックパッドへのレシピの掲載

- ・平成30年10月から料理レシピ検索・投稿サービス「クックパッド」上で学校給食レシピを公開し、同サービスのブログ機能を使った情報発信を行っている。
- ・月2～3回のペースでレシピを更新し、レシピは44品、776名のフォロワー数となっている。（令和元年8月19日現在）

(4) 「学校給食ジャック」の開催

- ・保護者や一般の方に気軽に神戸の学校給食の献立を体験していただき、その良さを広く知っていただく機会として平成31年1月24日（木）～30日（水）の「全国学校給食週間」にあわせて開催した。
- ・具体的には、神戸市役所1号館24階の飲食店（UCCカフェ コンフォート・百済）で学校給食の献立を取り入れたメニューを提供し、同時期に1号館24階展望スペース及びさんちかアドウィンドーでも学校給食に関する展示

を行った。

- ・食材に関しては各店舗で調達し、レシピ及び献立内容にあわせたランチョンペーパー、給食のリーフレットを健康教育課から提供した。
- ・UCC・百済ともに全日すべて完売し、計 525 食を提供した。

(5) 学校給食レシピ本の作成・販売

- ・神戸市でも神戸の特産食品も紹介するなど、神戸らしさを織り交ぜた視覚でも分かりやすいレシピ本を作成し、学校給食の魅力等を発信する。
- ・書籍の作成や流通等を委託する事業者の公募を6月3日より開始し、公募型プロポーザルによる選定の結果、株式会社京阪神エルマガジン社に委託することに決定した。
- ・令和2年1月25日（土）、26日（日）に開催される学校給食70年PRイベントでのお披露目・販売に向けて作成を進めている。

(6) 広報紙での隔月連載

- ・令和元年の5月号から広報紙全市版（広報 KOBE）で「栄養満点！知恵満載！お家で食べたい学校給食レシピ！」の奇数月号連載を開始している。
- ・広報紙では、メニューのレシピ、給食関係者のコメント、給食トピックス（一言）を掲載している。
- ・5月号では牛肉のウエスタン風、7月号では七夕そうめんじる、9月号ではスコッチブrossのレシピを紹介した。

(7) ホームページの整理

- ・（一財）神戸市学校給食会が新たなホームページを立ち上げたことをきっかけとして、神戸市ホームページを整理するとともに神戸市学校給食会とのリンクを充実し、「神戸の学校給食」の効率的な発信を図った。

(8) 学校給食 70 年 PR イベントの開催

- ・2020年は神戸市が8大都市のトップとして完全給食を開始した1950年から数えて70年目に当たる節目の年である。これを機に昨年度より取り組んできた学校給食ブランディング・情報発信の試みを更に強化していくとともに、神戸市学校給食の魅力向上・PRを大々的に行うことを目的としたイベントを、全国学校給食週間（1月24日～30日）に合わせて開催する。
- ・イベントの運営を委託する事業者の公募を6月17日より開始し、公募型プロポーザルによる選定の結果、株式会社神戸新聞事業社に委託することに決定した。
- ・学校給食に特化したイベントであるため、中学校給食の試食体験や、学校給食70年のあゆみ、親子で楽しめる食育体験ブース等、食育の取り組みを推進する内容も踏まえた催しの実施を考えている。
- ・イベント名（仮） 「みんなの大給食展」 ―神戸を育てた70年―

- ・日時 令和2年1月25日(土) 11:00~17:00
26日(日) 11:00~15:00
- ・場所 ハーバーランドスペースシアター
- ・実施内容(案)
 - ①学校給食試食体験
 - ②学校給食レシピ本お披露目・販売
 - ③中学校給食新ランチボックス紹介・展示
 - ④神戸市学校給食70年のあゆみ展示
 - ⑤神戸市オリジナル食品試食ブース
 - ⑥食育体験ブース

Ⅶ. (一財) 神戸市学校給食会について

1. 概要

- ・平成30年5月に学校給食の実施体制の強化及び食育事業のさらなる推進を図るため、学校給食に特化した外郭団体として設立され、同年9月から公益財団法人神戸市スポーツ教育協会より事業移管を受け事業を開始した。
- ・神戸市立の義務教育諸学校の給食において、安全で良質な食材の調達、食育の推進及び地産地消の推進に関する事業を行い、もって児童生徒の心身の健全な育成に寄与する。

2. 取り組み内容

(1) 学校給食用食材調達事業

- ・安全で良質な食材を安定的に学校給食に提供している。(P9参照)
- ・安全対策を強化するため、委託衛生管理専門機関(厚生労働省登録検査機関)に衛生監視指導業務を委託し、併せて食品工場へ立ち入り検査等を同機関同行のもと実施している。
- ・納入業者は登録制を採用し、給食会が定めた登録条件を満たした信頼のおける業者から購入している。

(2) 食育支援事業

- ・未来を担う子供たちに多様な経験の機会を提供するため、学校と農業生産者、JA、企業、地域等をつなぎ、学校給食を通じた各種食育事業を推進することにより学校での食育を支援している。

「農業体験事業 ル*ル*ルプログラム」「神戸っ子食育応援団プログラム」

「神戸っ子おにぎりプログラム」等

(3) 地産地消推進事業

- ・本市の恵まれた条件を活かし、学校給食への「こうべ旬菜」や市内産野菜を優先利用するとともに、神戸市の「こうべ給食畑推進事業」と連携し地産地消を積極的に推進している。

「市内産生鮮野菜使用割合 15.1%」

- ・地産地消加工品開発

給食で使用できない規格外品も使用して、「神戸いちじくジャム」・「神戸玉ねぎ天」等の加工品をJA、企業との協働で開発し、給食に提供し、地産地消を推進している。

(4) 情報発信事業

- ・新たにホームページを開設し、食材情報、安全対策情報、食育地産地消事業の情報を充実させ情報発信の強化を図っている。
- ・その他様々な広報媒体を活用し、学校や保護者・児童生徒が必要な情報を効果的に発信するなど、教育委員会事務局と連携し、情報発信のさらなる充実を図っている。

「広報こうべ」「小学校給食献立表(学校給食だより)」等