

全員給食の実施に向けた中学校給食の取組状況について

こども青少年・教育委員会
令和6年9月18日
教育委員会事務局

横浜市では、中期計画2022～2025の中で示した、令和8年度からの全員給食に向け、デリバリー方式による供給体制の確保に向けた準備を進めています。

令和8年度からの事業予定者が市内の全エリアで決定しましたので、生徒の意見を取り入れた献立作成など、生徒が満足する給食の実現に向けた取組について報告します。

新しい横浜の中学校給食に向けた取組状況

Ⅰ 中学校給食推進校における汁物食缶の試行について

令和8年度から始まる食缶による汁物の提供について、一部の中学校給食推進校で試行を実施しました。アンケートでは約83%の生徒が新しい汁物をポジティブに捉えており、理由として「おいしい」、「あたたかい」と回答する生徒が多い結果となりました。配膳にかかった時間は10分程度であり、スムーズに行えていました。今後も検証を続けていきます。

また、食缶による汁物提供についてイメージしてもらうため、試行の様子について動画を作成し、保護者向けに配信しました。



【動画はこちらから】

《汁物食缶試行の概要》

- 試行期間：令和6年5月14日（火）から7月12日（金）まで（うち1週間～1か月）
- 実施校：南希望が丘（1か月）、南が丘（1か月）、仲尾台（1週間）、瀬谷（1週間）、矢向（2週間）

Point1
新しい汁物を良いと感じた生徒

83.1%



※生徒向けアンケート結果(5校:1,052名)

Point2
生徒に人気があった汁物献立



豚汁

ポークカレー

けんちん汁

煮込むことで具材の味が染み出しやすい献立が人気！

Ⅱ 全員給食に向けた献立改善の取組について

全ての生徒に満足してもらえる中学校給食の実現に向けて、令和5年度から実施している献立改善の取組や、栄養教諭免許を有する指導主事による学校訪問に加え、令和6年度からは生徒の声を反映した献立づくりの取組を積極的に実施しています。

(1) 生徒が献立を決める「献立投票」の実施 **新規**

生徒が食に関する知識も増やしながら、生徒自身の投票によって献立を決める取組を、令和6年度から新たに実施します。

令和6年7月には、試験的に中学校給食推進校34校において投票を行い、生徒の皆さんから電子アンケートフォームを通じて7,000件を超える投票がありました。投票で選ばれた献立は年度内（令和7年1月～3月）に実際に提供する予定です。

なお、本取組については今後、対象校を全校に拡大して実施する予定です。

＜投票 実施概要＞

- 対象献立
テーマ「新しいフライと食べるソースの組合せ」
 - ・海老カツ×チーズソース
 - ・ハムカツ×デミソース
- 投票期間
令和6年7月8日（月）から7月19日（金）まで
- 実施校
中学校給食推進校34校
- 投票数
7,049件
※推進対象学年：8,806人（【参考】34校全学年：16,048人）



投票を呼び掛けるポスター

(2) 指導主事による学校訪問・献立改善

中学校給食の献立を作成している指導主事が、定期的に学校を訪問し、生徒の意見を直接聞きながら、献立改善に取り組んでいます。令和6年度は、訪問目標を年間20校程度に拡充しています。

なお、前項の「献立投票」に際しても、生徒からの「おなかにもたまるもの」「部活を頑張る力になるもの」「揚げ物」といった声を参考に、対象献立を決定しました。



【参考】対象献立の検討の様子

生徒の声をもとに、必要となる栄養素を提供できるような揚げ物（フライ）と「食べるソース」を複数試作し、どの組合せが生徒の人気を得られそうかを検討しました。

ソースは、そのまま食べてもおいしいように、具たくさんな内容となっていますが、生徒がより食べやすいように具の大きさも工夫しています。

【コラム1】衛生管理の強化の取組

生徒・保護者の皆様に安全・安心に中学校給食をご利用いただくため、食品衛生検査や衛生管理研修等を通じ、より質の高い給食を提供できるよう努めています。

食品衛生検査

給食で使用する物資(食材)の安全・安心の確保や物資規格の適合性の確認のため、令和6年度から各給食調理製造事業者へ納入された物資の抜き取り検査を実施しています。

検査にあたっては、令和8年度以降の物資調達を見据え、公益財団法人よこはま学校食育財団と連携して実施しています。

※小学校給食物資も含め、検査結果は公益財団法人よこはま学校食育財団のホームページに掲載されています。

衛生管理研修

令和6年7月に「検品」をテーマに衛生管理研修を実施しました。検品の目的・手順・方法や衛生関係書類の記録・記載方法を再確認するとともに、各給食調理製造事業者の実践例や工夫点について紹介、意見交換を行うことで、衛生意識の更なる向上を図りました。



座学のほか、グループワークを行うことで各事業者の情報交換も進めました。

■研修内容（一部抜粋）

<p>Q：検品の方法は？</p> <p>包装材料から出した食品を、少量ずつ、平らな器具やザルに広げて検品する。</p>	<p>Q：検品の順番は？</p> <p>・汚染度が低い食品から始め、汚染度の高い食品が最後になるようにする。 ・開封後、加熱しない食品は当日に開封することが望ましい。</p>	<p>工夫点</p> <p>① 検品作業者の配置表(当日のスケジュール表)を作成 汚染度の高い食材と交差しないよう考慮し、当日だが何とどんな順番で検品するのか、作業者が理解しやすいよう提示</p> <p>② 検品前に開封を行い、異物混入についての注意喚起 当日扱う汚染度が高い食材を共有</p> <p>③ 調味料の中途は、検品時に取り除き袋にまとめ、開けた調味料の袋と別袋に、廃棄</p>
--	--	---

【コラム2】令和8年度に向けた新たな給食工場の工事進捗

全員給食に向けた供給体制を確保するため、新たな給食工場の建築工事が行われています。

市有地を活用した給食工場（A区分）の工事進捗

(1) 事業実施体制

全体統括：ハーベストネクスト株式会社
 施設所有：横浜スクールランチ株式会社
 設計・工事監理：株式会社田辺設計
 建設：馬淵・不動建設共同企業体

(2) 施設概要

建設地：金沢区福浦一丁目5-2
 構造規模：鉄骨造2階建
 敷地面積：16,205.15㎡
 延床面積：10,200.50㎡
 施設構成：●1階：検収室、調理場、見学スペース等 等
 ●2階：炊飯室、アレルギー代替食調理室、事務室 等
 ●立体駐車場（193台）、駐車場（32台）、防災備蓄倉庫
 調理能力：最大30,000食/日（アレルギー代替食1,620食/日を含む。）
 ※数値は計画段階のものであります。

(3) 事業実施までのスケジュール（予定）

年	6年度						7年度						8年度										
	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	
建築工事	←————→																						
しゅん工																★							
開業準備																		←————→					
事業実施																					←————→		

建築工事：令和6年9月～令和7年11月
 しゅん工：令和7年12月
 開業準備：令和8年1月～3月
 事業開始：令和8年4月

民間事業者による給食工場（B区分）の工事進捗

- (1) 施設所有：株式会社安田物産
- (2) 建設地：都筑区折本町
- (3) 供給能力：15,000食/日
このほか、別棟でB区分エリア全域のアレルギー代替食約1,000食/日を製造予定
- (4) スケジュール：令和6年7月上旬に新築工事を開始。令和6年度中の完成を目指す。