

令和3年度以降の中学校昼食の方向性【概要】

1 横浜市の中学校昼食の現状【3～5ページ参照】

(1) ハマ弁導入の経緯

共働き家庭の増加や就労形態の多様化など社会状況の変化から、家庭弁当を用意することが難しい場合があるなどの課題が生じたことから、生徒にとって望ましい昼食の実現に向けて調査検討を重ね、平成26年12月に「横浜らしい中学校昼食のあり方」をまとめました。

あり方をまとめるにあたり、コストやスペース等の問題から、本市においては、小学校のような自校方式、親子方式、センター方式での給食実施は難しいと考え、「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」を提供するための最適な実施方法として、横浜型配達弁当「ハマ弁」を平成28年度から導入しています。

(2) ハマ弁の利用状況

ハマ弁は令和2年度末までに当初想定のお食率20%を達成することを目指してお食率の向上に取り組み、着実に利用は進んでいますが、令和2年2月のお食率は7.3%という状況です。

事業の開始前に各学校との調整を十分行えなかったことや、「注文システムがわかりづらい」、「7日前に注文しないといけない」など、保護者のニーズをとらえきれなかったことが、想定通りに利用が進んでいない大きな要因だと考えています。また、実際に御意見を伺うと、保護者の意向よりも生徒の意向が優先される傾向が強いことがわかりました。「味付けが好みに合わない」「周りが食べていないため頼みにくい」など、生徒のニーズを十分にくみ取ることができておらず、現時点で当初想定のお食率20%には届いていません。

月	H29年4月	H30年4月	H31年4月	R2年2月
お食率	1.1%	1.7%	3.3%	7.3%

【利用が進まない主な要因（生徒や保護者からの主なご意見）】

- ・「味付け」の改善に関する要望が多い。
- ・周りが食べていないからハマ弁を頼みにくい。
- ・ハマ弁を取りに行くのに時間がかかる。
- ・注文システムの使い勝手が悪い。
- ・7日前に締め切られ、いざという時に注文できない。 など

(3) ハマ弁の事業促進に向けたこれまでの取組状況

平成28年7月の一部導入以降、注文方法の改善など利便性を高めるための取組やメニューの改善など提供内容の充実、ハマ弁の利用のきっかけにつなげるため試食会の実施など周知の促進に取り組んできました。

【主な取組事例】

- ◆利便性の向上 当日注文の全校展開（R1年5月～）
- ◆支払い方法の多様化 LINEPayの導入（R1年5月～）
- ◆周知の促進 生徒がみんなハマ弁を食べる「ハマ弁デー」の開催
- ◆提供内容の工夫 民間企業や地元レストランとのコラボメニューの提供
- ◆その他 価格を他都市のデリバリー型給食と同水準に引き下げ（H30年4月～）
ハマ弁による昼食支援を就学援助等対象者に拡充（R1年8月～） など

2 検討状況【5～9ページ参照】

(1) 『横浜市の中学校昼食に関する懇談会』の開催概要

昨年9月～12月にかけて、外部の有識者を含めた『横浜市の中学校昼食に関する懇談会』を4回開催し、生徒・保護者等に対するアンケート調査や事業者へのサウンディング調査を実施しました。

(2) 横浜市の中学校昼食に関するアンケートについて

中学校昼食の実態やハマ弁の現状等について把握し、令和3年度以降の中学校昼食を検討する上で参考とするため、昨年10月、児童・生徒、保護者、教職員、約10,000人に対してアンケート調査を実施しました。

(3) 事業者へのサウンディング調査の実施結果

昨年10月～11月にかけて、令和3年度以降の事業実施体制に係る提案要望等をお聞きするため、サウンディング調査を実施し、ハマ弁事業に関心のある10事業者から意見を伺いました。

3 令和3年度以降の中学校昼食の方向性について【9～12ページ参照】

(1) 令和3年度以降の中学校昼食の方向性

- ・栄養バランスのとれたハマ弁の利用を促進し、家庭弁当や業者弁当等も選べる選択制とし、食育の推進を図る。
- ・ハマ弁のさらなる改善を図り、令和3年度からの実施も視野に、できるだけ早期に学校給食法上の給食に位置付けることを目指す。

生徒・保護者へのアンケートの結果から、①現在の中学校昼食の「選択制」やハマ弁の内容については一定の評価を得ていること、②子どもの意見に左右されなければ、保護者はハマ弁を利用したいというニーズが高く、特にデリバリー型給食に対する期待が高いことがわかりました。

外部の有識者を含む『横浜市の中学校昼食に関する懇談会』でも、栄養バランスがとれ、安全なハマ弁を学校給食法上の給食に位置付けることも含め、今まで以上に食育の推進やハマ弁を選びやすい環境を整える必要があるという意見をいただいています。

なお、学校給食法上の給食に位置付けるには供給体制を確保する必要がありますが、サウンディング調査の結果から、参入企業を増やすことで、お食率30%までは対応可能と見込んでいます。

これらを踏まえ、令和3年度以降の中学校昼食では、自らの健康を考え、栄養バランスの整った食生活を送れるよう、今まで以上にハマ弁の利用を促進する必要があると考え、上記のとおり令和3年度以降の中学校昼食の方向性を取りまとめました。

(2) 方向性の実現に向けて

◆ハマ弁の改善・利用促進の取組について

すべての生徒がハマ弁をいつでも利用できる環境とするため、小学校在学中に担任を通じて利用者登録用紙を回収するなど、新1年生から「原則登録」を推奨します。

【新1年生登録者数 令和2年3月現在:約12,000人（前年4月:約4,000人）】

また、中学校入学にあたり、「通学距離が長くなる」、「荷物が多くなる」等の変化にスムーズに適応できるように支援するため、4月からの一定期間、新1年生は原則ハマ弁お食を推奨する取組「さくらプログラム」を27校で実施します。実施校での効果を検証し、他校へ広げたり、新たなプログラムを展開するなど、令和3年度以降の給食化の土台作りに向けて、利用促進に取り組めます。

栄養バランスや塩分等に配慮しつつも人気メニューを多く取り入れるなど、味付けの工夫や献立の充実に取り組むほか、要望の多い「1つのメールアドレスでの複数注文（兄弟姉妹のいる方）」など、利便性の更なる改善を検討します。

◆食育の推進について

学校給食法上の給食に位置付けることに伴い、「献立作成」、「食材調達規格策定」、「衛生管理」などを横浜市で実施することとなります。献立作成や食材調達等に教育委員会が直接関わることにより、例えば、「地産地消を取り入れたメニューの提供」、「給食だより、食育コラム、SNS等を通じた情報発信」、「ハマ弁の献立を活用した学校での食育指導」、「家庭科等の授業や学習題材にハマ弁を取り入れる」、「ハマ弁メニューコンテストの実施」、「小学校の栄養教諭による食育指導」等、今まで以上に食育の推進を図ることを目指します。また、食育や栄養バランスの観点から「ごはん・おかず・汁物・牛乳」のフルセットを原則とします。

◆学校給食法上の給食の実現について

ハマ弁を学校給食法上の給食に位置付けることで、今まで以上に安全・安心で質の高い昼食を提供することが可能になります。

【ハマ弁をデリバリー型給食に位置付ける意義】

- ① 実施主体が横浜市となり、責任の所在が明確になるため、今まで以上に生徒・保護者が安心して利用できる。 ⇒献立作成、食材調達の規格策定、衛生管理等を教育委員会が行う
- ② 食材の充実、保護者負担の見直し
⇒国産比率の向上、地産地消の推進、食材の質の向上、価格の引き下げ検討
- ③ 学校給食法上の給食を実施することで、食育の一層の推進が図れる。
⇒「生きた教材」としてのハマ弁を活用 等

ハマ弁を学校給食法上の給食に位置付ける場合の調整項目

ハマ弁のように民間調理施設で調理して弁当箱で運ぶ方法で給食（デリバリー型給食）を実施している自治体もありますが、ハマ弁を学校給食法上の給食とする場合には、供給体制や衛生管理等の項目を整理する必要があります。

【主な調整項目】

① 供給体制

現在のハマ弁は喫食率 20%までの供給体制としていますが、昨年実施した事業者へのサウンディング調査の結果から、参入企業を増やすことで、喫食率の 30%まで対応可能と見込んでいます。学校給食法上の給食に位置付ける場合には、希望するすべての生徒に提供する必要があることから、確実に提供できるよう供給体制を整える必要があります。

② 衛生管理等

ハマ弁を給食として位置付けるためには、学校給食衛生管理基準等に則り、食品の適切な温度管理の下、今まで以上に衛生管理の徹底を図る必要があります。また、学校給食摂取基準に基づき作成した献立の供給栄養量を摂取できているか、生徒の栄養摂取状況を計測するため、残食率をより正確に把握することになります。

(3) 今後の取組について

令和3年度以降の中学校昼食の方向性を踏まえ、3年度以降の新たな契約を締結するために、4月に行う事業者へのヒアリングを通じ、公募要件の整理や、新規参入事業者を含め供給体制の見直しを確認するなど、6月以降の事業者公募に向けて、学校給食法上の給食に位置付ける時期や契約条件等を検討します。

また、アンケート結果や懇談会からいただいた意見を参考に、「味付けの工夫」や「試食会・保護者説明会等の効果的な情報発信」など、今まで以上にハマ弁を選びやすい環境づくりや、食育を一層推進するための準備も進めてまいります。

《参考》実施方式による実現可能性及び施設整備費等の再検証

令和3年度以降のハマ弁の方向性を検討するにあたり、平成26年度に中学校昼食の検討をした際の実施方式別の試算を、令和元年度の状況に基づき再検証しました。現在の建設単価の反映や他都市の事例を参考に施設整備費を算出するとともに、自校方式では、食材納品動線を含めた給食室設置のスペースの確保や、親子方式では、区内だけでなく近隣の小中学校の組み合わせの可能性などを検証しましたが、デリバリー型（配達弁当）以外での実施は困難という当時の結論に変わりはありませんでした。

実施方式別比較（令和元年度の状況に基づく再検証）

実施方法	施設整備費（※1） （推計額）	実現可能性（※2）
自校方式	約 309 億円	校内の食材納品動線の確保など、施設の制約から 97 校で実施が困難
親子方式	約 84 億円	区内のほか、近隣の小学校との組合せを検討しても 100 校で実施が困難
センター方式	約 372 億円 （市内 6 か所）	工業地域等、全ての要件を満たす建設用地は 1 か所しか確保できず、実施が困難（市内に 15,000 食規模の給食センターが 6 か所必要）
自校方式＋親子方式 ＋センター方式	約 314 億円	自校・親子方式での実施困難校が 70 校あり、別途給食センター 6 か所（8,000 食規模）が必要となるが、用地確保ができず実施が困難（※3）

※1 施設整備費は、実現可能性を考慮せず、全校で整備した場合を仮定して推計しています。

※2 実現可能性は、全員の生徒が喫食することを前提として再検証しています。

※3 製造から喫食までの時間を考慮すると、センター方式と同様、給食センターが 6 か所必要です。

令和3年度以降の 中学校昼食の方向性

令和2年3月
横浜市教育委員会

はじめに

横浜市の中学校昼食は、平成 26 年 12 月にまとめた「横浜らしい中学校昼食のあり方」に基づき、「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」を提供するための最適な実施方法として、平成 28 年 7 月に横浜型配達弁当「ハマ弁」を導入し、29 年 1 月から市内全中学校で提供しています。

中学校における昼食は、生徒一人ひとりが自らの体づくりを考え、各自にふさわしい「食」を選ぶことができる力を、実践を通じて学んでいくものと考えており、ハマ弁事業開始当初は、栄養価や量、体調、アレルギー等、一人ひとりの状況に合わせて作ることができる家庭弁当を基本としていましたが、共働き世帯の増加や就労形態の多様化など社会状況の変化から、現在は、家庭のライフスタイルや日々の都合に合わせて「ハマ弁」、「家庭弁当」、「業者弁当」から等しく選べる選択制として実施しています。

ハマ弁は本市と事業者で平成 28 年度から 5 年間の協定を締結し事業を実施していますが、令和 2 年度末で当初の協定期間が終了します。このため、現在の中学校昼食の選択制の良さを活かしながら、より使いやすいハマ弁となるよう、児童・生徒、保護者、教職員への中学校昼食に関するアンケート調査や事業者へのサウンディング調査を実施するとともに、外部の有識者等を含む「横浜市の中学校昼食に関する懇談会」を開催するなどの検討を重ね、令和 3 年度以降の方向性を取りまとめました。

検討の過程の中で、当初は、中長期的な検討としていた「ハマ弁を学校給食法上の給食と位置付ける場合の課題」について、アンケートやサウンディング調査の結果などから、選択制の充実に向けて「できるだけ早期に学校給食法上の給食に位置付けることを目指していく」ことが必要であると考え、表題を「令和 3 年度以降の中学校昼食の方向性」として取りまとめています。

今後、この方向性を踏まえ、中学校昼食の一層の充実に取り組んでまいります。

【目次】

はじめに	1
1 横浜市の中学校昼食の現状	3
(1) ハマ弁導入の経緯	
(2) ハマ弁の特徴	
(3) ハマ弁の利用状況	
(4) ハマ弁の事業促進に向けたこれまでの取組状況	
2 検討状況	
(1) 『横浜市の中学校昼食に関する懇談会』の開催概要	5
(2) 横浜市の中学校昼食に関するアンケートについて	6
(3) 事業者へのサウンディング調査の実施結果	7
(4) 『横浜市の中学校昼食に関する懇談会』委員からの主な意見	8
3 令和3年度以降の中学校昼食の方向性について	9
(1) 令和3年度以降の中学校昼食の方向性	9
(2) 方向性の実現に向けて	11
・ハマ弁の改善・利用促進の取組について	
・食育の推進について	
・学校給食法上の給食の実現について	
(3) 今後の取組について	12
【参考資料】	13
参考資料1：横浜市の中学校昼食に関する懇談会 委員構成、議事概要	
参考資料2：横浜市の中学校昼食に関するアンケート分析結果	
参考資料3：令和3年度以降のハマ弁についての対話（サウンディング調査）結果	
参考資料4：政令指定都市における中学校給食の状況	
参考資料5：ハマ弁と他都市の中学校給食の比較	
参考資料6：中学校給食（自校方式・親子方式）小中学校組み合わせ	

1 横浜の中学校昼食の現状

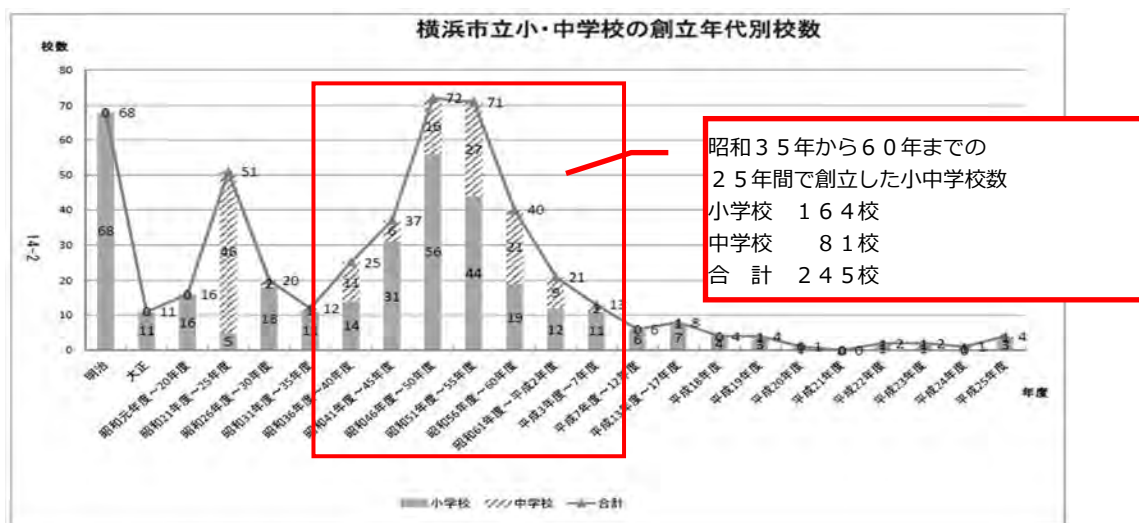
(1) ハマ弁導入の経緯

学校給食法は昭和 29 年 6 月に施行され、当初は小学校の学校給食のみを対象としてきましたが、昭和 31 年 6 月の改正をもって、適用範囲が中学校へ拡大されました。横浜市では、昭和 30 年代後半から昭和 40 年代にかけての 急激な人口増加に伴い、学校施設の整備が急ピッチ

で進められました。従前から給食の提供が無かった中学校では、新たに給食を開始するには財政負担が大きく 教室等の整備を中心に学校建設が行われた（図表 1）ため、給食室の整備が行

われずに、家庭からの弁当持参を基本としてきたことから、家庭弁当が中学校の昼食として定着していました。

【図表 1】横浜市立小・中学校の創立年代別校数



一方、共働き家庭の増加や就労形態の多様化など社会状況の変化から、家庭弁当を用意することが難しい場合があるなどの課題が生じていたことから、生徒にとって望ましい中学校昼食の実現に向けて調査検討を重ね、平成 26 年 12 月に「横浜らしい中学校昼食のあり方」をまとめました。

あり方をまとめるにあたり当時 146 校の中学校を抱える横浜市では、給食実施には施設整備に多額の費用がかかるだけでなく（図表 2）、給食室や給食センターの建設に必要な用地がないこと、全校実施までに長い期間がかかることから、「自校方式」「親子方式」「センター方式」による給食の実施は難しいと考え、「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」を提供するための最適な実施方法として 横浜型配達弁当「ハマ弁」を導入しています。

【図表 2】実施方式別比較（平成 26 年 12 月「横浜らしい中学校昼食のあり方」より抜粋）

実施方法	施設整備費 (推計額)	実現可能性
配達弁当（ハマ弁）	約 30 億円	全校で実施可能
自校方式 ※校内に調理施設を設置	約 260 億円	半数以上の中学校で、施設の制約から実施が困難
親子方式 ※近隣小学校で調理し配達	約 60 億円	小中学校の組合せの中では、すべての中学校での実施が困難

センター方式 ※複数校分を調理し、配達	約 330 億円 (市内 18 か所)	建設用地の確保が困難
------------------------	------------------------	------------

(2) ハマ弁の特徴

- ・厚生労働省が定めた「日本人の食事摂取基準（2015年版）」に基づき栄養バランスの整った献立を提供しています。
- ・他都市のデリバリー型給食並みの価格で提供しています。
- ・温かいご飯と汁物を提供しています（おかずは食中毒を予防することを目的として、おいしさと安全性の両立に最適な 19℃まで下げて提供しています。）。
- ・当日注文も行っており、事前の注文忘れや朝部活などで早い日など急にお弁当作りが大変となった日にも対応できるようになっており利便性にも優れています。
- ・生徒からの要望に応える形で、栄養バランスに配慮しつつも温かいカレー、からあげ、地元スポーツチームとのコラボメニューなど献立を充実させています。

(3) ハマ弁の利用状況

横浜市の中学校昼食は、ご家庭のライフスタイルや日々の都合に合わせて「ハマ弁」、「家庭弁当」、「業者弁当」から等しく選べる選択制の充実に取り組んでいます。ハマ弁は令和2年度末までに当初想定のお食率 20%を達成することを目指してお食率の向上に取り組み、着実に利用は進んでいますが、令和2年2月のお食率は7.3%という状況です。

事業の開始前に各学校との調整を十分行えなかったことや、「注文システムがわかりづらい」、「7日前に注文しないといけない」など、保護者のニーズをとらえきれなかったことが、想定通りに利用が進んでいない大きな要因だと考えています。また、実際に御意見を伺うと、保護者の意向よりも生徒の意向が優先される傾向が強いことがわかりました。「味付けが好みに合わない」「周りが食べていないため頼みにくい」など、生徒のニーズを十分にくみ取ることができておらず、現時点で当初想定のお食率 20%には届いていません。

【図表3】ハマ弁のお食率の推移

月	H29年4月	H30年4月	H31年4月	R2年2月
お食率	1.1%	1.7%	3.3%	7.3%

【利用が進まない主な要因（生徒や保護者からの主なご意見）】

- ・「味付け」の改善に関する要望が多い。
- ・周りが食べていないからハマ弁を頼みにくい。
- ・ハマ弁を取りに行くのに時間がかかる。
- ・注文システムの使い勝手が悪い。
- ・7日前に締め切られ、いざという時に注文できない。 など

(4) ハマ弁の事業促進に向けたこれまでの取組状況

ハマ弁は初めての事業であり、スムーズなスタートを切ることができなかった面もありますが、平成28年7月の一部導入からこの間、注文方法の改善など利便性を高めるための取組やメニューの改善など提供内容の充実、ハマ弁の利用のきっかけにつなげるため試食会の実施など周知の促進に取り組んできました。

【主な取組事例】

利便性の向上

- ・ハマ弁注文用の スマートフォン専用アプリ の開発・運用（H29年9月～）
- ・卒業まで継続して利用できる 「一括注文」 の導入（H30年9月～）
- ・当日注文 の全校展開（R元年5月～）

支払い方法の多様化

- ・クレジットカード決済の導入（H28年度～）
- ・ハマ弁ポイントの事前購入（H29年度～）
- ・LINEPayの導入（R1年5月～）など、多様な支払い方法を導入

周知の促進

- ・生徒がみんなでハマ弁を食べる「ハマ弁デー」の開催
- ・保護者がハマ弁を利用するきっかけづくりとして「食育セミナー」・「試食会」を開催
- ・中学校新入生保護者説明会などを通じて、小学校6年生の保護者にハマ弁を周知
- ・ハマ弁の良さを知ってもらう機会として小学校6年生を対象とした「ハマ弁デー」の開催

提供内容の工夫

- ・民間企業や地元レストランとのコラボメニューの提供
- ・注文に偏りのあったA（肉）・B（魚）の2種類のメニューを一本化し、バラエティに富んだ多様なメニューを提供（H30年8月～）
- ・ボリュームアップしたおかずの提供や、毎週水曜「カレーデー」や「からあげデー」、生徒考案献立の提供など献立の充実（H31年4月～）

その他

- ・ハマ弁の価格を他都市のデリバリー型給食と同水準に引き下げ（H30年4月～）
- ・ハマ弁による昼食支援を就学援助等対象者に拡充（R1年8月～）
- ・「週1ハマ弁推奨日」など利用しやすい学校の環境づくりの取組を支援

2 検討状況

(1) 『横浜市の中学校昼食に関する懇談会』の開催概要

ハマ弁は、本市と事業者で平成28年度から5年間の協定を締結しており、令和2年度末で当初の協定期間が終了します。

令和3年度以降に向けて、ハマ弁のこれまでの取組状況を検証・評価するとともに、選択制の充実に向けて、より使いやすいハマ弁となるよう検討するため、昨年9月より、外部の有識者を含めた『横浜市の中学校昼食に関する懇談会』を開催し、生徒・保護者等に対するアンケート調査や事業者へのサウンディング調査を実施しました。

◆委員構成

外部有識者5名、保護者代表：3名、学校代表者：4名 計12名

※詳細は「参考資料1 横浜市の中学校昼食に関する懇談会 委員構成」参照

◆意見聴取事項

横浜市の中学校昼食の現状について、令和3年度以降のハマ弁の方向性について 等

※詳細は、8ページ(4)「横浜市の中学校昼食に関する懇談会」委員からの主な意見に記載

◆開催経過及び主な議題

	開催日時	議題
第1回	9月27日（金）10：00～11：30	<ul style="list-style-type: none"> ・委員紹介・懇談会の運営について ・横浜市の中学校昼食の現状等について ・中学校昼食に関するアンケート調査について ・事業者へのサウンディング調査について
第2回	10月31日（木）10：30～11：30	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校昼食に関するアンケート調査について ・ハマ弁の事業推進に向けたこれまでの取組状況について ・ハマ弁と他都市のデリバリー型給食の比較について

第3回	11月29日(金) 10:00~11:30	・ハマ弁についての対話の結果について ・中学校昼食にアンケート調査分析結果について
第4回	12月27日(金) 10:00~11:30	・中学校昼食に関するアンケート ・令和3年度以降の方向性について(案)

(2) 横浜市の中学校昼食に関するアンケートについて

中学校昼食の実態やハマ弁の現状等について把握し、令和3年度以降の中学校昼食を検討する上で参考とするため、児童・生徒、保護者、教職員に対してアンケート調査を実施しました。

◆ 調査概要

調査期間 令和元年10月7日(月)～10月15日(火)

調査対象 中学校 18校(各学校1学年2クラス抽出して実施)

小学校 6校(給食室改修期間中の6校、6学年で実施)

回収率 中学校:18校(回収率:68.7%) 小学校:6校(回収率:65.4%)

計68.3%(6,966人/10,200人)

【主なアンケート結果】 ※詳細は「参考資料2 アンケート調査分析」参照

設問：横浜市の中学校昼食の「選択制」について (複数回答)

- ・生徒・保護者・教職員のすべてで「自由に選択できるのが良い」と選択した人が最も多い。
(中学校生徒:77.6%、中学校保護者:51.7%、中学校教職員:80.8%、小学校教職員:80.2%)
- ・中学校保護者では、「全員が同じものを食べる方が良い」と選択した割合が他と比較して多い。
(中学校生徒:6.3%、中学校保護者:33.2%、中学校教職員:10.1%、小学校教職員:13.5%)

設問：昼食時間の感じ方について

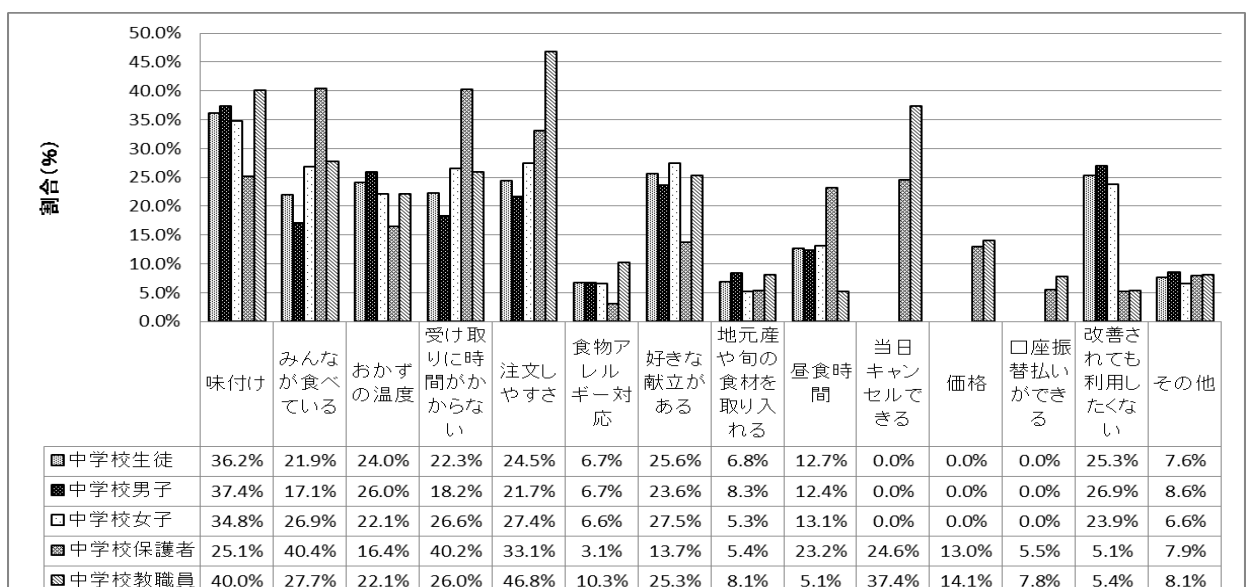
- ・中学校生徒、教職員ともに、「ちょうど良い」が最も多いが、約4割は「短い」と感じている。
(中学校生徒：短い42.7%・ちょうど良い53.1%・長い3.6%)

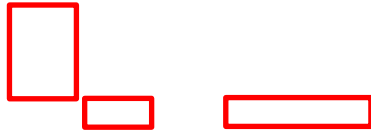
設問：ハマ弁の感想について

- ・「おかずの満足度」、「ハマ弁の満足度」では、「普通」以上の評価の割合が6割以上

設問：何を改善されれば、ハマ弁を利用したいと思うか (複数回答)

- ・中学校生徒では、「味付け」が最も高く(36.2%)、中学校保護者では、「みんなが食べている」(40.4%)、「受け取りに時間がかからない」(40.2%)、「注文しやすさ」(33.1%)が高い。





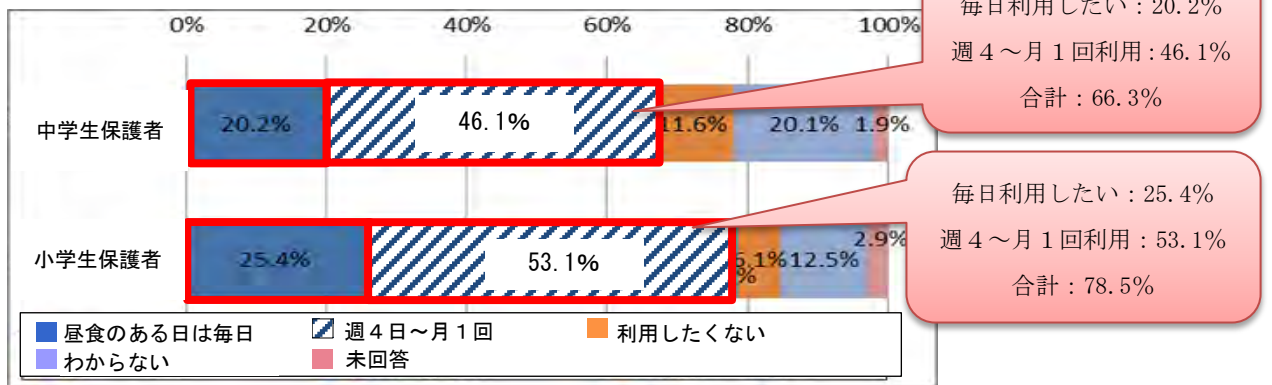
— — —
— — —
— — —

設問：弁当作りをどのように感じているか（複数回答）

- ・ 中学校保護者では、約2割が「とても負担に感じている」、約7割が「お弁当作りを負担に感じているが、子どものために頑張っている」と回答した。弁当作りを「負担にあまり感じない」割合も1割以上となった。

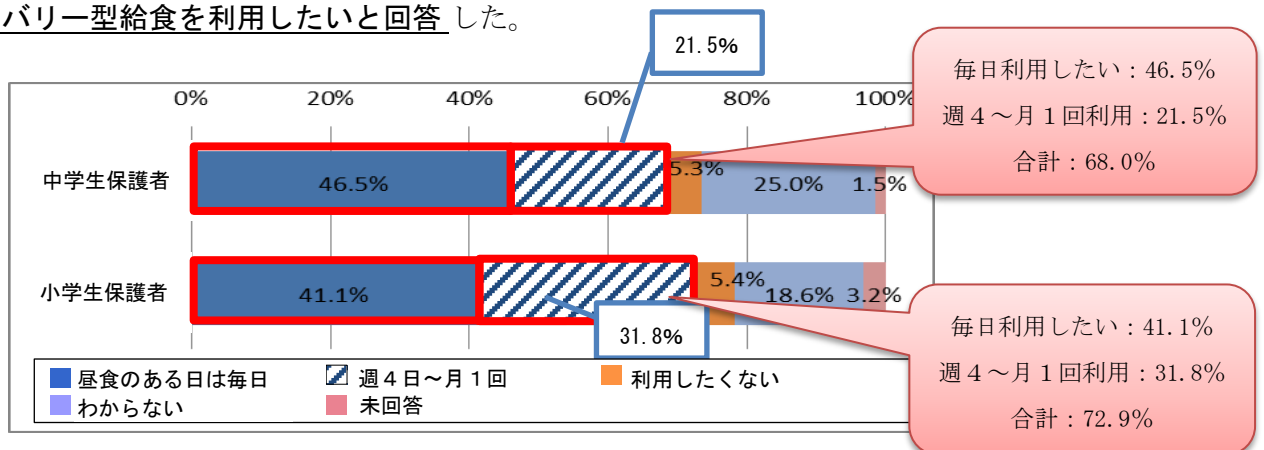
設問：子どもがハマ弁でも家庭弁当でもどちらでもいいと言った場合のハマ弁希望利用頻度

- ・ 中学生保護者では約2割、小学生保護者では約2.5割がハマ弁を毎日利用したいと回答。週4から月1回の利用を含めると、中学生保護者・小学生保護者ともに7割前後の方がハマ弁を利用したいと回答した。



設問：仮にデリバリー型給食を実施した場合の利用希望頻度

- ・ 中学生保護者では約5割、小学生保護者では約4割がデリバリー型給食を毎日利用したいと回答。週4から月1回の利用を含めると、中学生保護者・小学生保護者ともに約7割がデリバリー型給食を利用したいと回答した。



(3) 事業者へのサウンディング調査の実施結果

◆実施時期・参加状況

令和元年10月25日（金）～11月5日（火） 10事業者

◆対話の内容

- ア 現在のハマ弁事業に係る各業務(献立作成、注文管理、調理体制、配達体制、受渡・回収方法等)に対する御意見・御提案
- イ 令和3年度以降の事業に参入する際の事業実施体制、コスト管理・リスク管理、提案・要望等
- ウ 利用しやすい環境づくりやスムーズな受渡方法等に関する御意見、御提案 など

【実施結果(概要)】※詳細は「参考資料3 サウンディング調査の実施結果について」を参照
 製造業者からは、供給体制を確保していくためには工場の新築や改修工事等の一定の条件整備が必要となるという意見が寄せられました。他にも、全ての業務を一括でなく、事業者の得意分野に応じて実施体制を切り分ける必要性があるなどの提案がありました。

(4)『横浜市の中学校昼食に関する懇談会』委員からの主な意見

ハマ弁の現状について

- ・ハマ弁は、当日注文など、様々な改善の取組がされており、保護者向けの様々なハードルはほぼ解決されているように感じる。
- ・兄弟姉妹がいる場合、同じメールアドレスで複数の利用登録・注文ができないこと等、注文方法には改善の余地があると思っている。
- ・試食し、想定以上に美味しかった。栄養面・安全面に配慮し、良く作られている。
- ・保護者を対象にしたセミナー・試食会で、実際に食べてもらった方にはハマ弁の魅力は伝わっている。一方で、「周りに注文している生徒がほとんどいないという話を聞くと、ハマ弁を注文しづらい」という声は多く聞く。

ハマ弁の利用促進について

- ・中学生は周りの目を気にするので、食べるのが当たり前となるような雰囲気づくりが重要。
- ・実際の保護者の声を聞いていると、ハマ弁そのものに対するマイナスイメージは感じられない。子どもたちが頼みやすい環境を整備すれば、保護者も子どもに勧めたいと思うのではないか。
- ・喫食率が上がらない要因の一つとして、保護者が子どもの気持ちを尊重しているところと、保護者が注文することに抵抗感を感じているところがあると思う。保護者の方がお弁当作りを負担に感じているという事は明確なので、「みんなが家庭弁当なのに自分の子どもだけハマ弁」という気持ちを軽減することが大事。
- ・生徒にとっては、味付けを改善していく事が大事。
- ・試食会は 小学校6年生を対象に実施するのが効果的。児童がみんな一緒に試食する機会が必要だと思う。また、中学生も入学後に1年生全員で食べた方が良い。希望した学校だけではなく、全市一律が理想的。
- ・ハマ弁は栄養バランスに優れていること、安心安全に提供されていることをもっとPRすべきだと思う。小学校給食とハマ弁の価格差がそれほどないことも発信すれば効果は大きい。

食育について

- ・地産地消の視点は重要。横浜には各地に素晴らしい食材、素材があることを生徒たちに知ってもらいたい。ハマ弁を通じて、好きなものだけを食べるのではなく、野菜も食べなければいけない理由を伝えることで、野菜もおいしく食べられるのではないかと。

- ・美味しさを感じる要因は味だけではない。素材の説明や工場見学の機会など、顔が見える関係が作れると良い。
- ・献立内容や食材について 理解を深めてもらうことで、より一層味わってハマ弁を食べてもらえるのではないか。

学校との連携について

- ・ハマ弁は栄養バランスがよく考えられているので、献立の活用など、具体的な食育のノウハウを蓄積していくことが中学校現場の課題。
- ・ハマ弁においても、献立内容や食材の情報について理解を深めてもらう方法を検討した方が良いと思う。
- ・受け渡しについては、ハマ弁の注文数が多いところにはスタッフを増やしてもらうなど、配膳に時間がかからず、教職員の負担にもならないような配慮も必要である。

今後の方向性について

- ・子どもや家庭が多様化して、一律な提供が難しい状況の中で、選択制をより良く発展させようという考え方は賛同できる。
- ・学校給食法上の給食とすることは利用する側にとってメリットがあると思う。一方で、給食法上に位置付けると衛生管理面も大変になることは確かだが、基本的にみんなが安心して利用でき、経済的な負担も少ないものになっていければよいと思うので、それを目指すという方向性については賛成したい。
- ・中学校保護者のアンケート結果を見ると、弁当作りを負担に感じている方が8割を超えている。やはり、給食にさせていただき、基本はハマ弁を食べてもらう形が良いと思うが、アレルギー対応なども考えると、そういう方は個別に昼食を持ってきてもらうのが良いのではないか。地域性を考慮して、ハマ弁を基本とする重点校を試行でつくり、その間に業者の供給体制も改善していく事で、徐々に重点校を増やしていくやり方もあるのではないかと。

3 令和3年度以降の中学校昼食の方向性について

(1) 令和3年度以降の中学校昼食の方向性

- ・栄養バランスのとれたハマ弁の利用を促進し、家庭弁当や業者弁当等も選べる選択制とし、食育の推進を図る。
- ・ハマ弁のさらなる改善を図り、令和3年度からの実施も視野に、できるだけ早期に学校給食法上の給食に位置付けることを目指す。

昨年10月に実施した生徒・保護者へのアンケートの結果から、①現在の中学校昼食の「選択制」やハマ弁の内容については一定の評価を得ていること、②子どもの意見に左右されなければ、保護者はハマ弁を利用したいというニーズが高く、特にデリバリー型給食に対する期待が高いことがわかりました。

外部の有識者を含む『横浜市の中学校昼食に関する懇談会』でも、栄養バランスがとれ、安全な ハマ弁を学校給食法上の給食に位置付ける ことも含め、今まで以上に 食育の推進 や ハマ弁を選びやすい環境 を整える必要があるという意見をいただいています。

なお、学校給食法上の給食に位置付けるには供給体制を確保する必要がありますが、昨年実

施した事業者へのサウンディング調査の結果から、参入企業を増やすことなどにより、喫食率30%までは対応可能と見込んでいます。

これらを踏まえ、令和3年度以降の中学校昼食では、自らの健康を考え、栄養バランスの整った食生活が送れるよう、今まで以上にハマ弁の利用を促進する必要があると考え、上記のとおり令和3年度以降の中学校昼食の方向性を取りまとめました。

《参考1》方向性を取りまとめるにあたっての懇談会での関連意見

- ・食物アレルギー対応や外国につながる生徒が増えているなど、子どもや家庭が多様化し、一律な昼食の提供が難しい中で、選択制をより発展させていく考え方は賛同できる。
- ・元々家庭弁当が基本で、ハマ弁はその代替という位置づけでスタートしたことから、ハマ弁はお弁当をつくれないうの象徴のような先入観やイメージがつくられ、生徒としても頼みづらい、自分だけ食べるのは嫌だということにつながり、利用が進まない結果に表れている。デリバリー型給食となって、コンセプトとしてハマ弁が基本となり、家庭弁当も業者弁当も選択肢としてあるようなスタイルとなればハマ弁に対する抵抗感は払拭される。
- ・ハマ弁は中学生の成長や考え、健康的で栄養バランスがとれていて、何より安全安心な提供に努めている。地産地消の視点は重要、横浜には各地に素晴らしい食材、素材があることを生徒たちに知ってもらいたい。食育の観点からも将来的に地産地消も考えていくことが求められる。
- ・横浜市の中でも、昼食に関する考え方は地域によって様々ある。ハマ弁がいいという地域もあれば、保護者がお弁当を作りたいという地域もある。地域性を考慮して、ハマ弁を基本とする重点校のようなものを試行でつくり、その間に事業者の供給体制も確保していくことで、徐々にハマ弁の利用を促進していくことも考えられるのではないかと。

《参考2》実施方式による実現可能性及び施設整備費等の再検証

令和3年度以降のハマ弁の方向性を検討するにあたり、平成26年度に中学校昼食の検討をした際の実施方式別の試算を、令和元年度の状況に基づき再検証しました。現在の建設単価の反映や他都市の事例を参考に施設整備費を算出するとともに、自校方式では、食材納品動線を含めた給食室設置のスペースの確保や、親子方式では、区内だけでなく近隣区の小中学校の組み合わせの可能性などを検証しましたが、デリバリー型（配達弁当）以外での実施は困難という当時の結論に変わりはありませんでした。

【図表4】実施方式別比較（令和元年度の状況に基づく再検証）

実施方法	施設整備費（※1） （推計額）	実現可能性（※2）
自校方式	約309億円	校内の食材納品動線の確保など、施設の制約から97校で実施が困難
親子方式	約84億円	区内のほか、近隣区の小学校との組み合わせを検討しても100校で実施が困難
センター方式	約372億円 （市内6か所）	工業地域等、全ての要件を満たす建設用地は1か所しか確保できず、実施が困難（市内に15,000食規模の給食センターが6か所必要）

自校方式＋親子方式 ＋センター方式	約 314 億円	自校・親子方式での実施困難校が 70 校あり、別途給食センター 6 か所 (8,000 食規模) が必要となるが、用地確保ができず実施が困難 (※3)
----------------------	----------	---

※1 施設整備費は、実現可能性を考慮せず、全校で整備した場合を仮定して推計しています。

※2 実施可能性は、全員の生徒が喫食することを前提として再検証しています。

※3 製造から喫食までの時間を考慮すると、センター方式と同様、給食センターが 6 か所必要です。

(2) 方向性の実現に向けて

◆ハマ弁の改善・利用促進の取組について

アンケート結果から、何を改善すればハマ弁を利用したいかに対し、中学生の保護者の約 4 割が「みんなが食べている」と最も多かったことを踏まえ、すべての生徒がハマ弁をいつでも利用できる環境とするため、小学校在学中に担任を通じて利用者登録用紙を回収するなど、新 1 年生から「原則登録」を推奨します。

【新 1 年生登録者数 令和 2 年 3 月現在:約 12,000 人 (前年 4 月:約 4,000 人)】

また、中学校入学にあたり、「通学距離が長くなる」、「荷物が多くなる」等の変化にスムーズに適応できるよう支援するため、4 月からの一定期間、新 1 年生は原則ハマ弁喫食を推奨する取組《さくらプログラム》を 27 校で実施します。実施校での効果を検証し、他校へ広げたり、新たなプログラムを展開するなど、令和 3 年度以降の給食化の土台作りに向けて、利用促進に取り組みます。

生徒からは「味付け」に対する改善要望が最も多くありました。ハマ弁は「日本人の食事摂取基準 (2015 年版)」を基づき、成長期の中学生に必要な栄養価を摂取できるようにバランスの良い献立となっていますが、アンケート結果を踏まえ、栄養バランスや塩分等に配慮しつつも人気メニューを多く取り入れるなど、味付けの工夫や献立の充実に取り組みます。

注文・決済については、「当日注文」や「LINEPay」などの取組を継続させるほか、要望の多い「1 つのメールアドレスでの複数注文 (兄弟姉妹のいる方)」など、利便性の更なる改善を検討します。

◆食育の推進について

学校給食法上の給食に位置付けることに伴い、「献立作成」、「食材調達規格策定」、「衛生管理」などを横浜市で実施することとなります。献立作成や食材調達等に教育委員会が直接関わることにより、例えば、生きた教材としてハマ弁を活用できるよう、「地産地消を取り入れたメニューの提供」、「給食だより、食育コラム、SNS 等を通じた情報発信」、「ハマ弁の献立を活用した学校での食育指導」、「家庭科等の授業や学習教材にハマ弁を取り入れる」、「ハマ弁メニューコンテストの実施」、「小学校の栄養教諭による食育指導」等、今まで以上に食育の推進を図ることを目指します。また、食育や栄養バランスの観点から「ごはん・おかず・汁物・牛乳」のフルセットを原則とします。

◆学校給食法上の給食の実現について

ハマ弁を学校給食法上の給食に位置付けることで、今まで以上に安全・安心で質の高い昼食を提供することが可能になります。

【ハマ弁をデリバリー型給食に位置付ける意義】

- ① 実施主体が横浜市となり、責任の所在が明確になるため、今まで以上に生徒・保護者が安心して利用できる。⇒献立作成、食材調達規格策定、衛生管理等を教育委員会が行う
※今まで以上に小学校給食の知見を活かした食材調達や献立作成を行うことができます。

- ② 食材の充実、保護者負担の見直し

⇒国産比率の向上、地産地消の推進、食材の質の向上、価格の引き下げ検討

※国が示す、国産比率 80%以上を目指します。

ハマ弁を学校給食法上の給食に位置付ける場合の調整項目

ハマ弁のように民間調理施設で調理して弁当箱で運ぶ方法で給食（デリバリー型給食）を実施している自治体もありますが、ハマ弁を学校給食法上の給食とする場合には、供給体制や衛生管理等の項目を整理する必要があります。

【主な調整項目】

① 供給体制

現在のハマ弁は喫食率 20%までの供給体制としていますが、昨年実施した事業者へのサウンディング調査の結果から参入企業を増やすことで、喫食率 30%まで対応可能と見込んでいます。学校給食法上の給食に位置付ける場合には、希望するすべての生徒に提供する必要がありますことから、確実に提供できるよう供給体制を整える必要があります。

② 衛生管理等

ハマ弁を給食として位置付けるためには、学校給食衛生管理基準等に則り、食品の適切な温度管理の下、今まで以上に衛生管理の徹底（※）を図る必要があります。また、学校給食摂取基準に基づき作成した献立の供給栄養量を摂取できているか、生徒の栄養摂取状況を計測するため、残食率をより正確に把握することになります。

（※取組例）調理終了後から喫食までの時間をなるべく短くする。

食品の動線を示した作業導線図を作成する。 など

(3) 今後の取組について

令和 3 年度以降の中学校昼食の方向性を踏まえ、3 年度以降の新たな契約を締結するために、4 月に行う事業者へのヒアリングを通じ、公募要件の整理や、新規参入事業者を含め供給体制の見直しを確認するなど、6 月以降の事業者公募に向けて、学校給食法上の給食に位置付ける時期や契約条件等を検討します。

また、アンケート結果や懇談会からいただいた意見を参考に、「味付けの工夫」や「試食会・保護者説明会等を通じた効果的な情報発信」など、今まで以上にハマ弁を選びやすい環境づくりや、食育を一層推進するための準備も進めてまいります。

横浜市の中学校昼食に関する懇談会

《委員構成》

	所属・職名	氏名
外部有識者	神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部栄養学科教授	鈴木 志保子
	国土舘大学文学部教育学科教授	鈴木 裕子
	神奈川大学経営学部国際経営学科特任准教授	山岡 義卓
	横浜市立大学国際商学部国際マネジメント研究科准教授	柴田 典子
	横浜ガストロノミ協議会常任・相談役（霧笛楼総料理長）	今平 茂
保護者の声	横浜市PTA連絡協議会 会長（泉区泉が丘中学校）	秋好 直樹
	中区横浜吉田中学校PTA会長	小島 みどり
	港北区城郷中学校PTA副会長	越井 美香
学校現場の声	中学校長会役員会（旭区上白根中学校長）	室伏 健治
	中学校長会健康教育部（金沢区富岡東中学校長）	村井 法泰
	小学校長会健康教育研究部（都筑区勝田小学校長）	相坂 俊
	中学校教育研究会技術・家庭部会（旭区希望が丘中学校長）	萬谷 恵三子

事務局：教育委員会事務局健康教育課 オブザーバ：教育委員会事務局及び市長部局関係各課

第1回 横浜市の中学校昼食に関する懇談会議事概要	
日時	令和元年9月27日(金) 10:00~11:30
場所	関内駅前第一ビル302会議室(教育委員会事務局会議室)
出席者	鈴木裕子委員、山岡委員、今平委員、小島委員、室伏委員、村井委員、相坂委員、萬谷委員 (欠席者 鈴木志保子委員、柴田委員、秋好委員、越井委員)
次第	<ol style="list-style-type: none"> 1 あいさつ 2 委員紹介・懇談会の運営 3 横浜市の中学校昼食の現状等について 4 横浜市中学校昼食に関するアンケート調査について 5 事業者へのサウンディング調査(報告) 6 その他
要旨	
<p>【委員紹介・懇談会の運営について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事務局より懇談会開催の経緯の説明 ・各委員自己紹介 ・資料2-2に基づき懇談会のスケジュールについて事務局から説明 <p>【横浜市の中学校昼食の現状について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資料3-1、3-2に基づき事務局から資料説明 <p>(主な発言要旨)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもたちがまずいと言っており、それが噂となって注文しない現状となっている。 ・ハマ弁を取りに行く時間をもったいないという声を聞く。 ・学校全体でハマ弁を食べようという日を設けてはどうか。 ・ハマ弁に関する情報が保護者に伝わっていないように感じる。学校のホームページを活用してもいいのではないか。 ・栄養バランスが良いことをもっと発信してほしい。 ・ハマ弁によるいじめの報告は受けていない。 ・弁当をつくって子どもに持たせたいというニーズもある、いろんな選択肢があるのがよい。 ・ハマ弁は他都市より利便性に優れているし、福祉的な意義も大きい。 ・ハマ弁は味が薄いという固定概念があるようで、試食してみると、美味しいし、量も十分だという話をよく聞く。 ・ハマ弁を推進することが、子ども達が健全に学校で生活する上で一つの柱になると思う。 ・愛情があるから家庭弁当という考えは良くない。自分で昼食を選択し意思決定できることが重要。 ・大人になったら自分で意思決定するのだから、中学校の段階で自分で意思決定できる今の横浜市の選択制は良いと思う。 ・美味しさは味だけではない。素材の説明や工場見学の手機など顔が見える関係が作れると良い。 ・食べて想定以上に美味しかった。栄養面・安全面に配慮しお弁当の中では良い形で作られている。 ・先生や保護者にハマ弁が健康的で安全性でも優れていることをもっと発信できないか。 	

- ・家庭が多様化し、一律な提供が難しい状況の中で選択制という考え方は賛同できる。
- ・中学生は多感で周りの目を気にする時期、心理的な影響が大きい、みんなが食べるのが当たり前となるような雰囲気づくりが重要。
- ・小学校6年生を対象にハマ弁を食べる機会がもっと広がり、ハマ弁を食べることが何も特別なことではないと思ってもらえると良いという声も聞く。
- ・保護者への周知では、食育セミナーの活用をより広げて、より多くの保護者が実際に食べられると良い。

【横浜市中学校昼食に関するアンケート調査について】

- ・資料4-1に基づき事務局から説明

(主な発言要旨)

- ・保護者の手に届いていないと回収率が低くなる。必ず親に渡すよう伝える必要があるのではないか。
- ・項目を必要最小限に絞り、あまり考え込まなくてもいいアンケートだと保護者の協力がいただける。
- ・見た目で分量が多い。空白を作ったり、字体を変更することですっきりさせてはどうか。
- ・現在の横浜は、小中9年間の義務教育ということで一環として捉えている状況なので、小学校の教員にも中学校昼食の現状について関心を持ってもらいたいし、理解してもらいたいと思うので、小学校の教職員にもアンケートを取ってもらいたい。

【事業者へのサウンディング調査について（報告）】

- ・資料5-1に基づき事務局から説明
- ・特に意見なし。

【その他】

- ・当日注文について廃棄ほとんどないのは素晴らしい、食育の観点からも、現場の苦労や業者の思いなどを中学生に伝えてはどうか。
- ・次回の懇談会は10月の最終週に行うことで了承。

第2回 横浜市の中学校昼食に関する懇談会議事概要	
日時	令和元年10月31日(木) 10:00~11:30
場所	関内駅前第一ビル302会議室(教育委員会事務局会議室)
出席者	鈴木志保子委員、鈴木裕子委員、柴田委員、今平委員、秋好委員、小島委員、越井委員、室伏委員、村井委員、相坂委員、萬谷委員 (欠席者 山岡委員)
次第	1 あいさつ 2 第1回懇談会の議事概要について 3 横浜市の中学校昼食に関するアンケート調査について 4 ハマ弁の事業推進に向けたこれまでの取組状況について 5 ハマ弁と他都市のデリバリー型給食の比較について 6 その他
要旨	
<p>【2 第1回懇談会の議事概要について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事務局より議事概要について説明 ・特に意見なし <p>【3 横浜市の中学校昼食に関するアンケート調査について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資料3-1、3-2に基づき事務局から資料説明 <p>(主な発言要旨)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校と中学校で質問内容が重なっているのであれば、小中学校で利用方法が異なることを踏まえて比較すれば、良い分析ができるのではないかと。 ・基本的な考え方として、子どもたちは栄養学の知識を持っていないので、大人がバランスの良いものを作って食べさせる必要がある。選択肢は、バランスの良い食事に対しての選択肢があったとしても、バランスの悪い食事の選択肢を置いてはいけないと思う。子どもたちの好き・嫌いも大切だが、おいしいから良いとか悪いとかいう問題ではない。昼食1回をバランスの悪いものにしたら、自分が今やりたい勉強も運動にも影響があることを伝え、いくら嫌いなものでもある程度は食べなければいけないと教えるのが食育。アンケートで利用頻度を聞いているが、デリバリー型給食にするのであれば本来は全員に毎日食べてもらいたい。 <p>【4 ハマ弁の事業推進に向けたこれまでの取組状況について】</p> <p>【5 ハマ弁と他都市のデリバリー型給食の比較について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資料4-1、5-1に基づき事務局から説明 <p>(主な発言要旨)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハマ弁については、様々な改善の取組がされており、保護者向けの様々なハードルはほぼ解決されているように感じる。そうになると喫食率が伸びるかどうかは、子どもたちにハマ弁に対するモチベーションがあるかどうかではないかと。子どもの意見として、取りに行くのが面倒とあるが、これが大き 	

いのではないか。子どもに昼食を選ばせている現状もハマ弁を選ばない要因の一つだと思う。

・注文をするのは、結局は親なので、ハマ弁アプリなどもダウンロードしても、注文が結構面倒に感じる。ハマ弁の注文は1つのメールアドレスに対して1人の生徒となっているので、兄弟がいると、メールアドレスがもう1つ必要になる。1つのメールアドレスで複数の注文ができれば利用率はもう少し上がるのではないか。

・当日注文ができるようになったことは、お知らせを見た保護者は分かっているが、お知らせを持って帰っていない子どもが多く、そもそも注文する気がないからお知らせを見ていないという人が多い。

・新入生保護者説明会で説明することは一定の効果はあると思うが、その時点ではハマ弁を利用するかどうか決めかねている家庭も多いので、入学してからも説明会があるともっと認知され、利用されるのではないか。

・ハマ弁が導入された際、選択制だったことで関心が薄れてしまったのではないか。

・子どものことを考えると、小学校の給食は毎日出て、栄養バランスが考慮されていて、一定額で食べさせてもらえるということはありがたかった。中学校でも一定額を徴収し、皆で一緒に食べるのも良いのではないかと思う。

・就学援助等対象者に無料で食べられることを知らない親がいるかもしれないので、学校の先生方のお力もお借りして、食べられる生徒が増えると良いと思う。

・家庭の状況が多様化している中で、主体となる給食やハマ弁のようなものがあり、選択できる制度は良いと思っている。

・説明として、中学校はハマ弁が基本で、給食当番のように時間になったら取りに行くという方法にすればもっと喫食率が上がるのではないか。

・女子生徒を中心に学年が上がるとお弁当が小さくなる傾向がある。昼食時間が短いうえに、やるべきことが多い中学生は食べ切れる量を持ってきたり、食べやすい菓子パンで過ごしたりしてしまう。小学校ではよく噛んで食べなさいとあれほど食育をやっていて、中学校になったら時間がなくて食べる量を制限するなど学校内の生活上食べる時間が確保できていない、これは全国的な傾向だが、中学校の昼食時間が短いのは食育上問題がある。

・学校それぞれに事情があるが、昼食時間を延ばさなくても、休憩時間も含めて食べても良いとしている学校もある。

・小学校で給食を提供する場合には、アレルギーへの対応など、安全な食事の提供に一番神経を使う。教職員はその対応について、毎年研修などを受ける。最近では、外国籍や外国につながる生徒の宗教食への対応も考える必要がある。中学校では生徒指導や進路指導もある中、小学校と同様の給食は難しいと感じる。

・ハマ弁は様々なニーズに十分応えていると思う。食育の観点から、ハマ弁は栄養バランスが取れ、安全安心であることのアピールを保護者にも生徒にも伝えることが必要。

・区役所や福祉の分野など別の切り口からのハマ弁のアピールもしてほしい。

・一生食事をしていく上で栄養バランスを自分で選べる食事、選択制は重要。ハマ弁は栄養バランスが取れていて、家庭弁当では、調べてみると、50%くらいしか栄養バランスが取れていないということがある。自分の嗜好もあるので、たまにはバリエーションをつけて子どもは食事を選ぶこともあるため、多様性に合わせて食事を選べるということは、子どもの将来の食育のためにもいいと思う。

・家庭科の授業では、持続可能な社会を目指したエシカル消費を考える授業を行っており、様々な視

点から昼食の選択を考える授業を行っている。

- ・外国籍の保護者はクレジットカードを作れない方もいるので、LINE Pay 決済ができることを周知すれば喫食率も上がるのではないか。
- ・外国ではお弁当を作る文化自体がない場合が多いので、外国籍や外国につながる生徒にハマ弁を食べてもらったらよいと思う。
- ・新入生保護者説明会で、ハマ弁と家庭弁当のことをどのように伝えるかが重要だと思う。

【6 その他】

- ・次回の懇談会は11月の最終週に行うことでした承。

第3回 横浜市の中学校昼食に関する懇談会議事概要	
日時	令和元年 11 月 29 日（金） 10：00～11：30
場所	関内駅前第一ビル 302 会議室（教育委員会事務局会議室）
出席者	鈴木志保子委員、鈴木裕子委員、山岡委員、柴田委員、今平委員、秋好委員、小島委員、越井委員、室伏委員、村井委員、相坂委員、萬谷委員
次第	1 あいさつ 2 第2回懇談会の議事概要について 3 ハマ弁についての対話（サウンディング調査）の結果について 4 横浜市中学校昼食に関するアンケート調査分析結果について 5 その他
要旨	
<p>【2 第2回懇談会の議事概要について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事務局より議事概要について説明 ・特に意見なし <p>【3 ハマ弁についての対話（サウンディング調査）の結果について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資料3-1に基づき事務局から資料説明 （主な発言要旨） ・サウンディング調査に参加した事業者のうち、その他1社とはどういう業者かという質問があり、小売りに関連する1社から話を伺った旨を説明。 <p>【4 横浜市の中学校昼食に関するアンケート調査について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資料4-1に基づき事務局から資料説明 （主な発言要旨） ・回収率に関しては、保護者が52%というのが高いと感じた。多くの保護者がこれだけハマ弁の喫食率が低い中で回答してくださったというのは、関心があるということだと思う。逆に、教職員の回答率は低く感じる。 ・選択制についての問いで、選択制について、大多数が「自由に選択できるのが良い」を希望している中で、「全員で同じものを食べる方が良い」・「ハマ弁だけで良い」を事実上同じものを食べるというくくりで考えると、中学校保護者では合わせて4割超になる。これをどう受け止めるかが一つのポイントになると思う。 ・自由に選択できるよりも、基本をハマ弁として、アレルギーなど事情がある場合は家庭弁当や業者弁当でも良いという方針の方が望ましいと思っている。小学校が給食なので、中学校に上がるときのハードルがかなり高いと思われるので、最初に、基本はハマ弁でアレルギー対応などの事情がある方は家庭弁当や業者弁当を持ってきてもらうようにアナウンスすると良いのではないかと。 ・中学校保護者のアンケート結果を見ると、弁当作りを負担に感じている方が8割を超えている。やはり、給食にさせていただき、基本はハマ弁を食べてもらう形が良いかと思うが、教職員のアレルギー対応などの負担も考えると、そういう方は個別に昼食を持ってきてもらうのが良いのではないかと。 	

- ・横浜市の中でも、昼食に関する考え方は地域によって様々ある。ハマ弁がいいという地域もあれば、保護者がお弁当を作りたいという地域もある。
- ・アンケート結果で 10%が「ハマ弁だけでよい」と回答しているが、実際の喫食率は上がっていない要因には、子どもの気持ちを尊重しているところと、保護者の方が注文することに抵抗感を感じているところがあるのだと思う。保護者の方がお弁当作りを負担に感じているという事は明確なので、「みんなが家庭弁当なのに自分の子どもだけハマ弁」という気持ちを軽減することが大事。
- ・ハマ弁に対する先入観・イメージが元々あって、それが、利用が進まない結果に表れているのだと思う。例えば、お弁当を作れないときの代替案としてのハマ弁というイメージがあるので、ハマ弁がお弁当を作れない事の象徴になってしまっている。そのようなイメージがあると、生徒としても頼みづらいとか、自分だけ食べるのは嫌だという事につながるのだと思う。例えば、コンセプトとして基本ハマ弁で、家庭弁当も業者弁当も選択肢としてあるというスタイルだと、イメージは変わってくると思うが、生徒指導の経緯や供給体制が確保できない中で、ハマ弁の位置付けをどうするかが一番の問題点だと思う。
- ・ハマ弁のイメージをこれから変えていけるかどうか。元々家庭弁当が基本で、ハマ弁はその代替という位置づけでスタートしたが、これからのハマ弁の位置付けをどうするかによって、イメージもそれぞれ違ってくる。デリバリー型給食で基本ハマ弁ということになって、生徒の代表者がまとめてハマ弁を取りに行くような位置付けに変われば、ハマ弁に対する抵抗感は少なくなると思う。しかし、喫食率が上がりすぎると供給できないという課題もあるので、例えば、地域性を考慮して、ハマ弁を基本とする重点校を試行でつくり、その間に業者の供給体制も改善していく事で、徐々に重点校を増やしていくやり方もあるのではないかな。
- ・昼食時間に関する回答は、もっと短いと感じている生徒が多いと思った。多分慣れてしまっているのだろう。学校の時程を考えると、5分でも延長してお弁当を取りに行く時間を確保することが改善策の一つになるのではないかな。
- ・ハマ弁を準備時間の5分間で取りに行くのが大変だという声はある。
- ・受け取りに時間がかかるという事がクローズアップされているが、保護者の改善要望が 40%に対して生徒は 20%。そこの改善も必要だと思うが、どちらかという、味付けを改善していく事が生徒にとっては大事だと思う
- ・給食と比較しても、ハマ弁はしっかり味付けされていると思う。生徒は市販の弁当などと比較して味が濃い・薄いと評価しているのだと思う。このような懇談会を開催して、横浜市として真剣にハマ弁を推進しようと考えていることを、多くの方は知らないのだと思う。
- ・やはり、お弁当は健康的でバランスが取れていて、そして安全であることが一番だと思うので、ハマ弁の趣旨を聞いて共感した。食育を通じて保護者や地域を盛り上げていければ、ハマ弁の喫食率は更に上がっていくと思う。欠点を言うのではなく、良いところやより良くするための提案など、前向きな意見を交わすことで、横浜の子どもたちに、ハマ弁に誇りを持ってもらいたい。
- ・保護者試食会をもっと開催し、ハマ弁は美味しいというイメージを作っていくのも重要。
- ・しっかりと栄養を取って基本的な生活習慣が整えば、心理的な面でも安定してくると言われているので、子どもたちにしっかりと食事をする時間を確保して、栄養のあるものをしっかり食べてもらう事は、長期的に見れば生徒指導にもいい影響が出てくると思う。

- ・アンケートの改善要望については、保護者の方が心配していることが、アンケート結果の数値と重なっている印象はあるが、実際の保護者の声を聞いていると、ハマ弁そのものに対するマイナスイメージは感じられない。子どもたちが頼みやすい環境を整備してあげるところを担保していれば、保護者も子どもにどんどん勧めたいという意欲につながるのではないかと。
- ・例えば、月1回・2週間に1回・毎週曜日など、学校ごとにハマ弁の日を決めるなど、必ず1か月に1回はハマ弁を食べる日があると良いのではないかと。

【5 その他】

- ・次回の懇談会は日程調整をした上で行うことと了承。(12月27日10時からに決定)

第4回 横浜市の中学校昼食に関する懇談会議事概要	
日時	令和元年12月27日(金) 10:00~11:30
場所	関内駅前第一ビル302会議室(教育委員会事務局会議室)
出席者	鈴木志保子委員、鈴木裕子委員、山岡委員、柴田委員、今平委員、小島委員、越井委員、室伏委員、村井委員、相坂委員、萬谷委員 (欠席者 秋好委員)
次第	1 あいさつ 2 第3回懇談会の議事概要について 3 横浜市中学校昼食に関するアンケートについて 4 令和3年度以降のハマ弁の方向性について(案) 5 その他
要旨	
<p>【2 第3回懇談会の議事概要について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事務局より議事概要について説明 ・特に意見なし <p>【3 横浜市中学校昼食に関するアンケートについて】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資料3-1に基づき事務局から資料説明 <p>(主な発言要旨)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アンケートの中では昼食時間に関する記述が多いようだが、学校での実際の運用はどうか。 (中学校の昼食時間は、準備時間5分、喫食時間15分の学校が多く、15分を過ぎても食べ終わらない場合には、チャイムを鳴らさないよう工夫するなど、食べられる時間を確保している学校の現状を事務局より報告) ・中学校が工夫していても小学校の給食に比べて喫食時間は短い。女子生徒を中心として、喫食時間に合わせたお弁当を考えている様子も見られる。保護者が作ったものを残すのは申し訳ないと感じて、時間内に食べきれぬ量のお弁当を持参するようになる。ハマ弁のおかずやごはんの量が自分に合っていないと思えば、子どもは量が調節できるお弁当やおにぎりを選ぶようになるのだと思う。 ・今回のアンケート結果は、アンケートにご協力いただいた生徒・保護者の冷静な声が反映されているものと受け止めている。 <p>【4 令和3年度以降のハマ弁の方向性について(案)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資料4-1、資料4-2に基づき事務局から資料説明 <p>(主な発言要旨)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・試食会は小学校6年生を対象に実施するのが効果的。児童がみんな一緒に試食する機会が必要だと思う。また、中学生も入学後に1年生全員で食べた方がよい。希望した学校だけではなく、全市一律が理想的。登録が面倒ということであれば現金で支払って試食してもらえれば良いのではないかと。 ・保護者向けの試食会をPTA又は学校主催で行っているが、お知らせがうまく保護者に伝わって 	

ない。生徒が案内を保護者に渡さない、保護者自体も案内に目を通さないことなどが理由だと思われるので、行政主体の試食会をご案内するなど効果的なアプローチが必要。

- ・男子生徒からするとハマ弁のイメージがお洒落に感じるという声もある。
- ・ハマ弁のメニューが分かりにくい場所に掲示されているが学校があり、各教室に掲示することも考えたらどうか。

- ・事務局で作成した方向性（案）は概ね良いと思う。アンケートからも生徒や保護者のニーズには応えているので、今後も選択制で行っていくことは良いと思う。
- ・ハマ弁の注文決済は、他の都市の中学校給食と比べて同等もしくはそれ以上と考えている。一方で、同じメールアドレスで複数の利用登録、注文ができないこと等、注文方法には改善の余地があると思っている。登録手続きについては、4月だけでなく、複数回PRする方が良いのではないか。また、受け渡しについては、ハマ弁の注文数が多いところにはスタッフを増やしてもらうなど、配膳に時間がかからず、教職員の負担にもならないようお願いしたい。昼食時間についても、チャイムを鳴らさない工夫など、適切な昼食時間の確保に向けて、学校ごとにしっかりと考えていきたい。
- ・ハマ弁の方向性を検討するにあたり、校長の意見を聞き取ってきたので報告したい。
 - ①注文数が増えた場合の配膳人員が課題、学校のレイアウトに応じていろいろと方法があると考えており、スムーズな配膳・回収のノウハウを共有ができると良い。
 - ②保護者の負担軽減にハマ弁がうまく利用できることや安価であることをもっと保護者へアピールすることが必要。
 - ③現在は教職員も選択制となっているため、積極的に利用する雰囲気にはなっていない。
 - ④ハマ弁は栄養バランスがよく考えられているので、献立の活用など、具体的な食育のノウハウを蓄積していくことが中学校現場の課題。
 - ⑤当日注文は業者弁当がない学校にとっては必要不可欠なものとなっているため、今後も残していただきたい。
 - ⑥おかずが冷たい要因の一つには、学校によっては配膳を準備する時間が早いなどの課題がある。
 - ⑦就学援助等対象者への支援については今後も継続してほしい。
 - ⑧配膳については、複数箇所で行うことを考える場合、事業者が必要なスタッフを確保する方法、学校が有償ボランティアを募る方法、教職員が配膳を手伝う方法が考えられるが、できるだけ教職員の負担を軽くする方法が望ましい。
 - ⑨ハマ弁が学校給食法上の給食に位置づけられることが明確になれば、給食ということで教職員も受け入れやすくなるのではないか。
- ・今後の方向性（案）について、「食育の観点からハマ弁の利用を促進する」とするのであれば、現状ではこのような問題点や課題があつて、なかなか栄養バランスの良い家庭弁当を用意することができないなど、ハマ弁の利用を進めることで課題の解決につながるというような論理展開が必要だと思う。
- ・現状の説明だけでは分かりにくいので、今後の方向性（案）に至るまでの解説編に当たるものが必要だと思う。学校給食法上の給食とすることは経済的な面も含め、利用する側にとってメリットがあると思う。一方で、給食法上に位置付けると衛生管理面も大変になることは確かだが、基本的にみんなが安心して利用でき、経済的な負担も少ないものになっていければよいと思うので、それを

目指すという方向性については賛成したい。

- 方向性と併せて現状では課題があり、それをどう解決していくかも示す必要があるのではないかな。
- 安心できる環境が確保され、経済的に困難を抱える人への昼食環境を整えられることが最も重要なことだと思う。現状それができているので、今後は少しずつ改善をしていくフェーズに入っていると思う。
- 先程の試食会の実施方法に関する提案や、ハマ弁の日をつくりみんなで食べるとか、重点校を指定するとか、みんなにハマ弁の良さを伝え、ハマ弁を食べるような取組はやってみる価値があると思う。
- 今後の方向性（案）はこれで良いと思うが具体的な要素がもっと欲しい。早期実施の「早期」とはいつになるのか、ある程度の目安は必要。食育の観点からということであれば地産地消なども将来的に考えていくことも盛り込んでもらいたい。
- （注文方法や栄養バランスなど）ハマ弁に関する具体的な施策のレベルはすごく充実してきている。ただ、学校現場で取組むことを考えると今の方向性（案）は抽象的すぎるように感じる。中学校昼食の現状の課題やニーズを分析し、それだから利用を促進していくという、ハマ弁のビジョンというあるべき姿を明文化することが重要。そのうえで、利用促進にあたり学校現場でどのような体制をとる必要があるのか、具体的な行動プランを打ち出した方が良い。
- アンケートの結果から、保護者・生徒の意見と教職員の意見に違いがあることも明らかになった。教職員の意見をどのように学校現場向けの施策に反映させていくのか、まだ具体性がないので、今後、教職員の意見を深掘していく必要があると思う。
- 食のプロが製造工場に行って現場を見て提案したり、地場の特色ある食材を使って、地域の魅力を紹介するような関わりもできると思う。地域の中で、中学校の給食についての意見を伝えることで、子どもたちの誇りにつなげることができると思う。
- ハマ弁は栄養バランスに優れていること、安心安全に提供されていることをもっと PR すべきだと思う。小学校給食とハマ弁の価格差がそれほどないことも発信すれば効果は大きい。
- 昼食は7、8分で食べ終わってしまう生徒もいる。食べる速度は人によって大分違うので一律に昼食時間を設定するのは難しく、食べるのが遅い子どものために残って食べる雰囲気をつくることを担当が工夫しながらやっている。1年生の夏休み前までは昼食時間（喫食時間）を20分にして配慮している。
- クラスで10人くらいがハマ弁を食べていれば、生徒側の受け止めとして「みんなが食べている」となるので、そのくらいの環境づくりを考えたい。
- 小学校の給食の提供時に個別対応が必要な児童は増加傾向にあり、教職員も相当な労力をかけている。そういった意味で、中学校昼食の選択制はきめ細かくケアできる方法なので良いと思っている。以前は、ハマ弁の献立にもおかずの選択があり、お肉とお魚から選ぶことができた。宗教上の理由から食べられないものがある生徒もいるので、自分のニーズに応じて選べるということを充実させていただけたらありがたい。
- 小学校の教職員でも、中学校の昼食時間は短いというイメージがあるが、小学校の喫食時間は身支度、給食室に取りにいく、配膳するなどの時間もあるので、実際の喫食時間は20分～25分間の学校が多い。イメージほどの大きな差ではないので、その誤解を解く努力も必要だと思う。

- ・小学校のハマ弁試食（ハマ弁デー）について、給食の基準献立がない日に実施する等の制約があるので、もっと柔軟な運用にして給食の代わりに提供できると良いと思う。
- ・SNSを活用してハマ弁の情報を発信できると良い。小学校では給食の献立内容や食材の情報を学校栄養職員、栄養教諭が児童に説明する場面があり、児童はより一層味わって美味しく給食を食べることができている。ハマ弁においても、このように提供されたものについて理解を深めてもらう方法を検討した方が良いと思う。
- ・中学校で昼食を7、8分で食べる生徒に対しては食育の観点から良く噛んで食べさせる指導が必要。最低10分は時間をかけて食べるよう指導しないといけない。将来的に生活習慣病の予備軍になりかねない。よく噛んで食べても10分以内に食べられてしまうのであれば、多分量が足りていない。小中ブロックごとに配置された栄養教諭から食育指導してもらってはどうか。
- ・横浜には各地に素晴らしい食材、素材があることを子どもたちに知ってもらいたい。食育的に地産地消の視点は大切だと思う。好きなものだけを食べるのではなく、野菜も食べないといけない理由を子どもたちにきちんと伝えることで、おいしく野菜も食べられるのではないか。

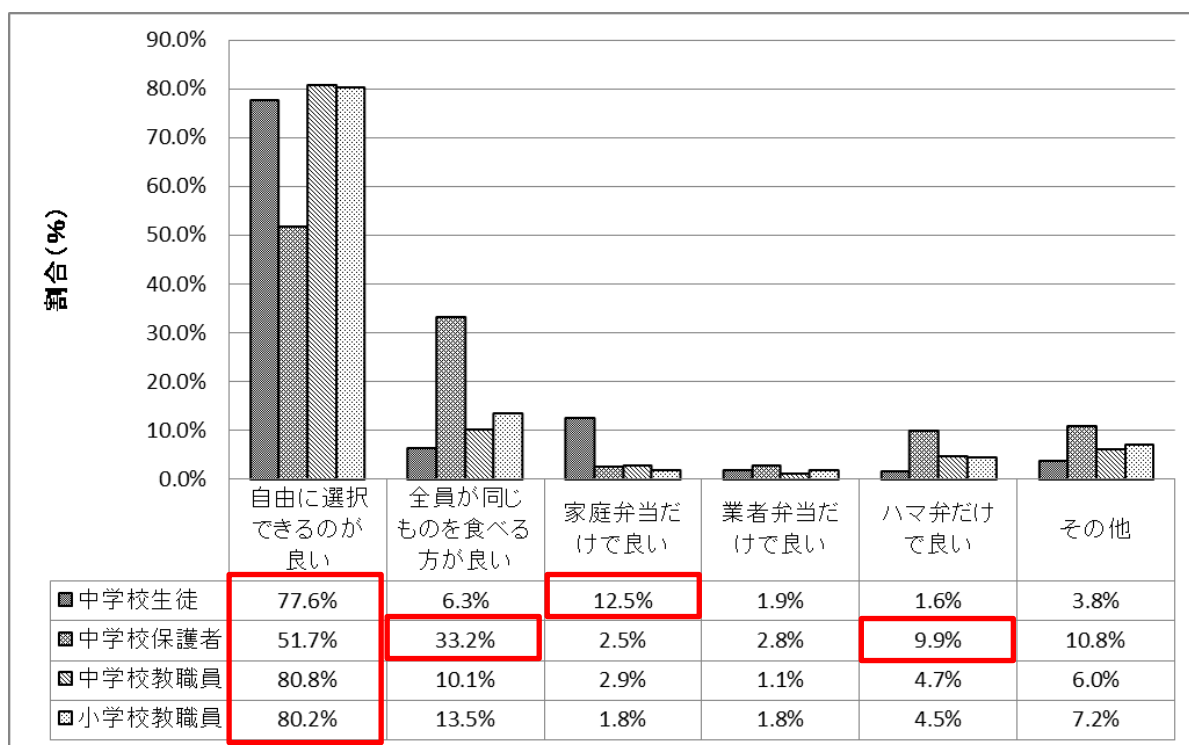
横浜市の中学校昼食に関するアンケート分析結果について

1 アンケート分析結果

(1) 横浜市の中学校昼食の「選択制」についての比較 (MA※)

	中学校生徒	中学校保護者	中学校教職員	小学校教職員
自由に選択できるのが良い	77.6%	51.7%	80.8%	80.2%
全員が同じものを食べる方が良い	6.3%	33.2%	10.1%	13.5%
家庭弁当だけで良い	12.5%	2.5%	2.9%	1.8%
業者弁当だけで良い	1.9%	2.8%	1.1%	1.8%
ハマ弁だけで良い	1.6%	9.9%	4.7%	4.5%
その他	3.8%	10.8%	6.0%	7.2%
無回答・無効	2.2%	1.9%	1.3%	0.0%
件数(n)	3578	2118	447	111

※MA：複数回答

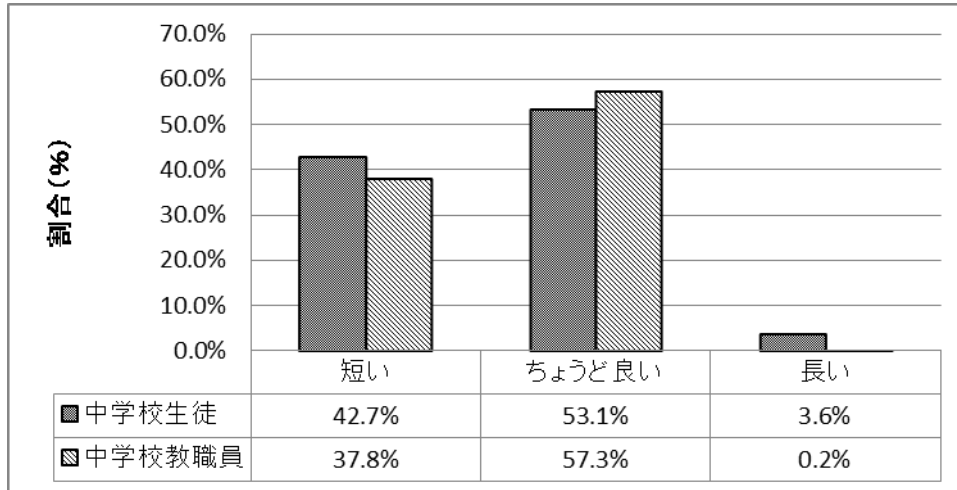


- ・すべての対象者で「自由に選択できるのが良い」と選択した人が最も多い。
- ・中学校生徒では、「家庭弁当だけで良い」と選択した人が他の対象者と比較して多い。
- ・中学校保護者では、「全員が同じものを食べる方が良い」と選択した人が他の対象者と比較して多い。
- ・中学校保護者では、「ハマ弁だけで良い」と選択した人も他の対象者と比較して多い。

(2) 昼食時間の感じ方の比較 (SA※)

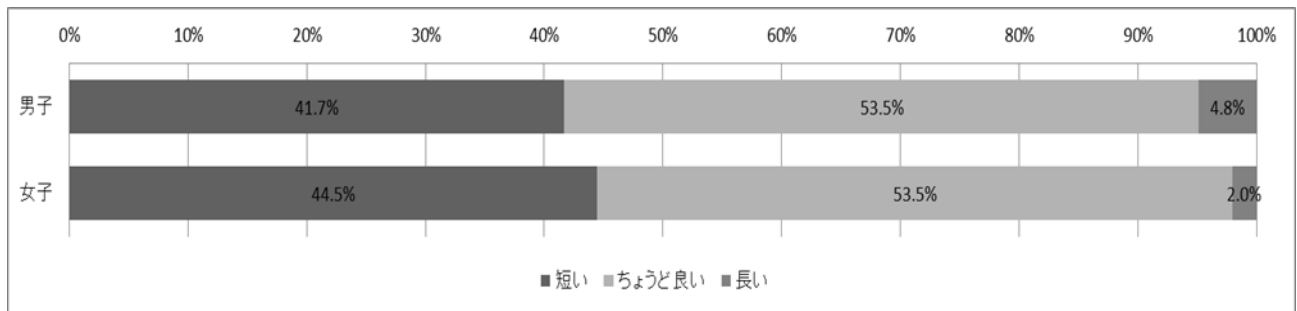
	中学校生徒	中学校教職員
短い	42.7%	37.8%
ちょうど良い	53.1%	57.3%
長い	3.6%	0.2%
無回答・無効	0.60%	0.00%
件数(n)	3557	447

※SA：単一回答

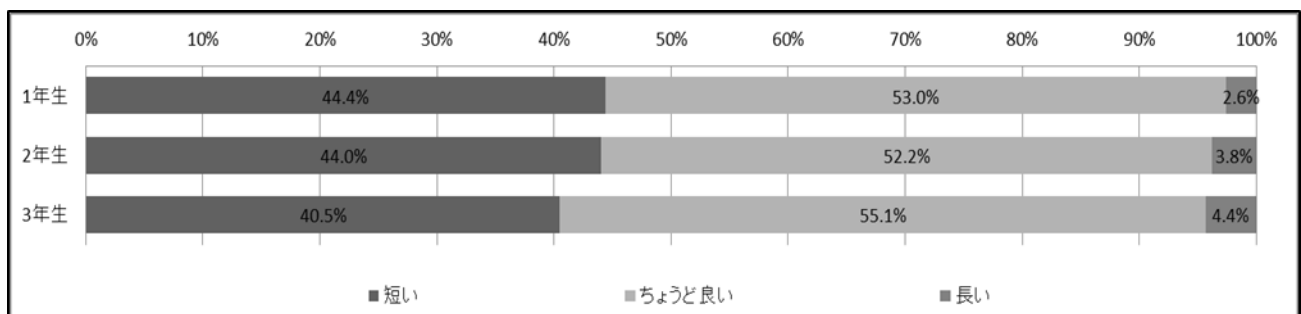


- ・中学校生徒、教職員ともに、「ちょうど良い」が最も多いが、「短い」と感じている人が約4割いた。
- ・「長い」と感じている人は、中学校生徒では少なく、中学校教職員ではほとんどいない。

男女別比較



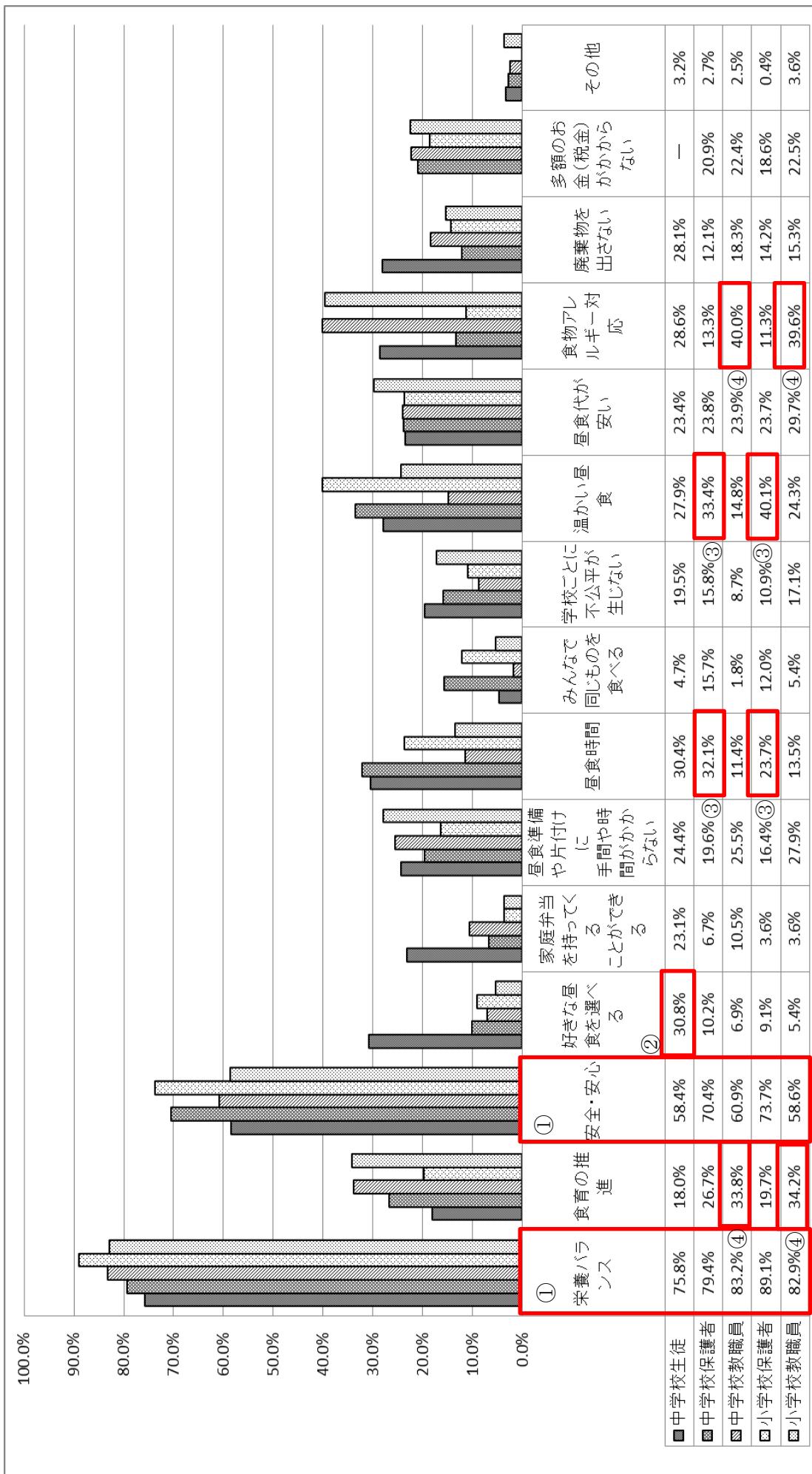
学年別比較



- ・男女別では、女子が短く感じている傾向があり、学年別では、3年生で他学年と比較して長く感じている傾向があった。

(3) 中学校の昼食で大切にすべきこと (MA)

	中学校生徒	中学校保護者	中学校教職員	小学校保護者	小学校教職員
栄養バランス	75.8%	79.4%	83.2%	89.1%	82.9%
食育の推進	18.0%	26.7%	33.8%	19.7%	34.2%
安全・安心	58.4%	70.4%	60.9%	73.7%	58.6%
好きな昼食を選べる	30.8%	10.2%	6.9%	9.1%	5.4%
家庭弁当を持ってくる口とができる	23.1%	6.7%	10.5%	3.6%	3.6%
昼食準備や片付けに 手間や時間がかからない	24.4%	19.6%	25.5%	16.4%	27.9%
昼食時間	30.4%	32.1%	11.4%	23.7%	13.5%
みんなで同じものを食べる	4.7%	15.7%	1.8%	12.0%	5.4%
学校ごとに不公平が生じない	19.5%	15.8%	8.7%	10.9%	17.1%
温かい昼食	27.9%	33.4%	14.8%	40.1%	24.3%
昼食代が安い	23.4%	23.8%	23.9%	23.7%	29.7%
食物アレルギー対応	28.6%	13.3%	40.0%	11.3%	39.6%
廃棄物を出さない	28.1%	12.1%	18.3%	14.2%	15.3%
多額のお金(税金)がかからない	-	20.9%	22.4%	18.6%	22.5%
その他	3.2%	2.7%	2.5%	0.4%	3.6%
無回答・無効	1.0%				
n	3578	2118	447	280	111



①すべての対象者で「栄養バランス」が1位、「安全・安心」が2位だった。

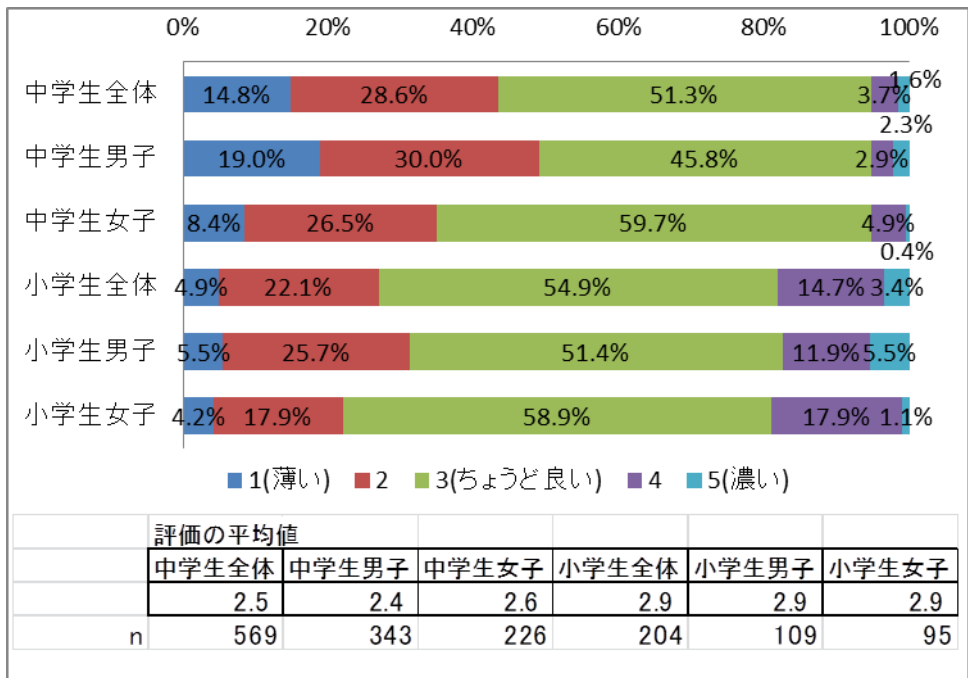
②中学校生徒では、「好きな昼食を選ぶ」の割合が他の対象者と比較して多かった。

③中学校保護者、小学校保護者では、「温かい昼食」「昼食時間」が他の対象者と比較して多かった。

④中学校教職員、小学校教職員では、「食物アレルギー対応」「食育の推進」が他の対象者と比較して多かった。

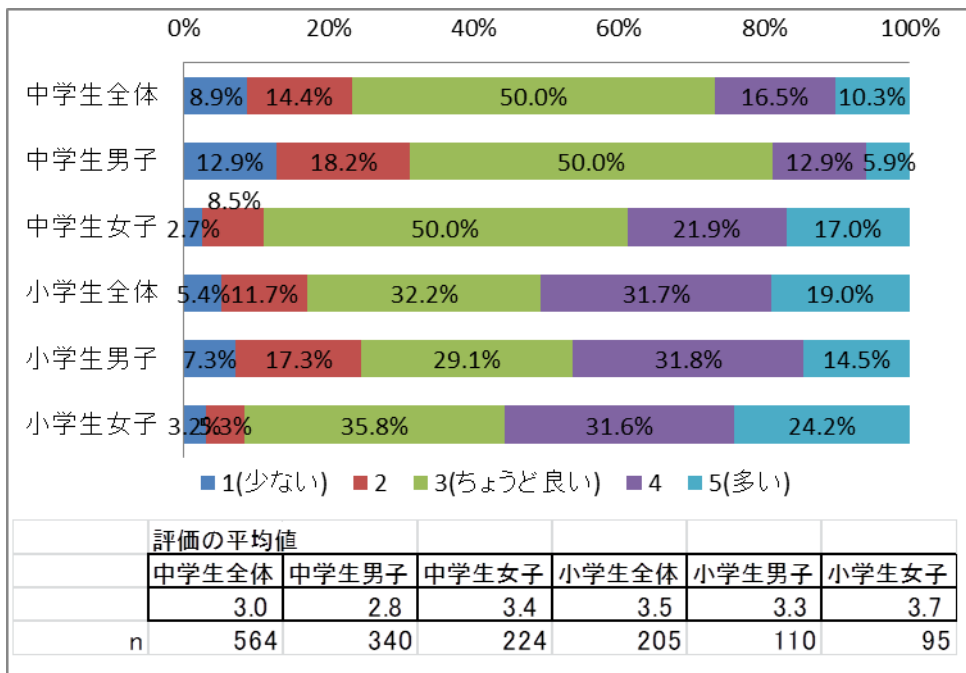
(4) ハマ弁の感想

味付け (S A)



・小学生、中学生ともに、「ちょうど良い」が最も多く、中学生男子以外では、その割合は過半数となっていた。中学生男子では、他の対象者と比較して「味が薄い」と感じている傾向がある。

おかずの量 (S A)

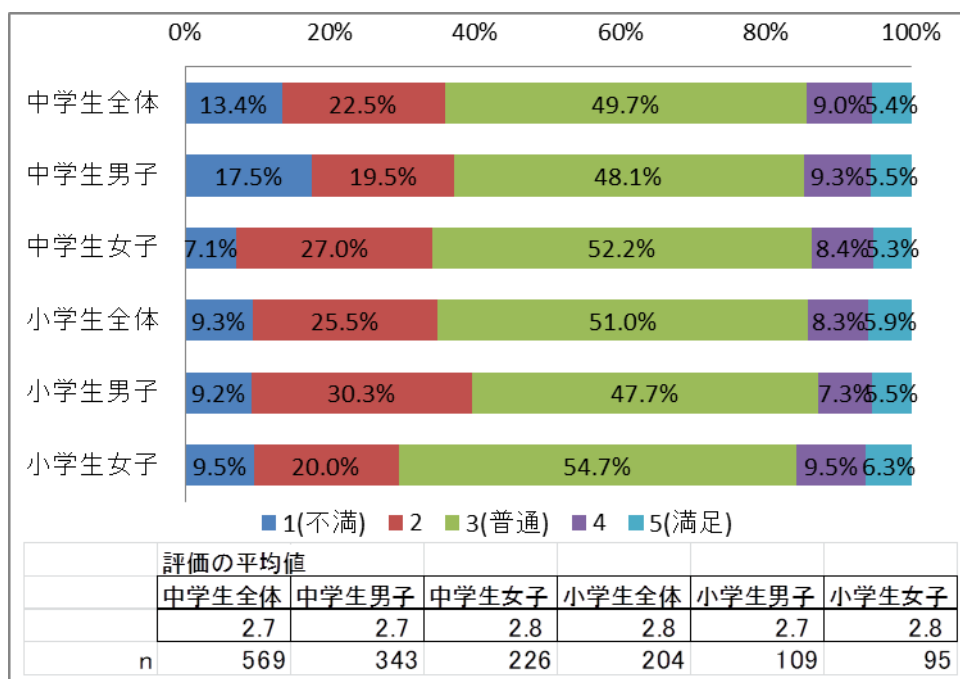


※ 小学校に提供しているハマ弁は、中学校と同じ物を提供

(ご飯のサイズは3校が小盛、3校が中盛)

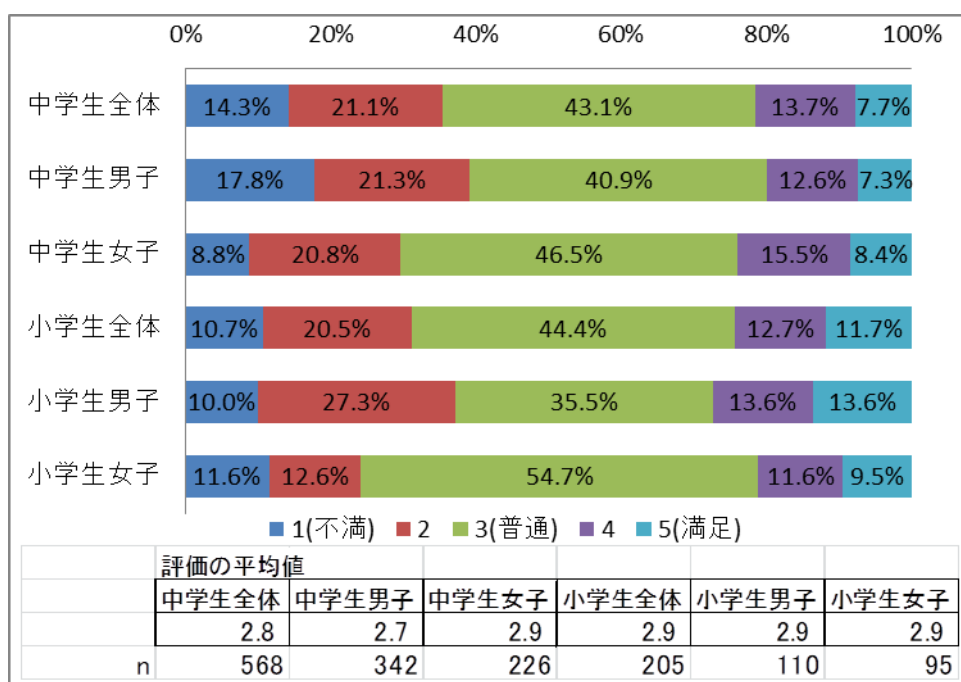
・中学生男子では「少ない」、中学生女子、小学生では「多い」という評価となっている。

おかずの満足度（S A）



・すべての対象者で、「普通」以上と評価している割合が6割以上となった。

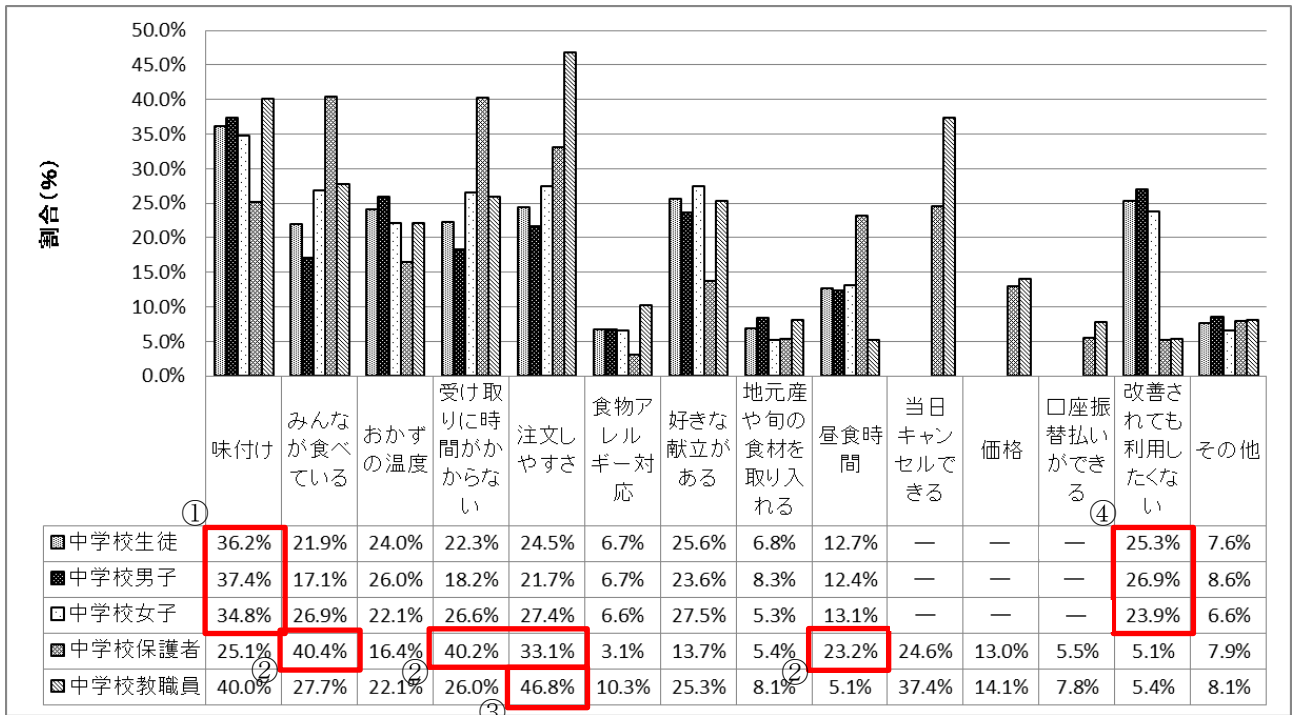
ハマ弁の満足度（S A）



・すべての対象者で「普通」以上と評価している割合が6割以上で、小学校女子、中学校女子では、その割合が7割以上だった。

(5) 何を改善されれば、ハマ弁を利用したいと思うか (MA)

	中学校生徒	中学校男子	中学校女子	中学校保護者	中学校教職員
味付け	36.2%	37.4%	34.8%	25.1%	40.0%
みんなが食べている	21.9%	17.1%	26.9%	40.4%	27.7%
おかずの温度	24.0%	26.0%	22.1%	16.4%	22.1%
受け取りに時間がかからない	22.3%	18.2%	26.6%	40.2%	26.0%
注文しやすさ	24.5%	21.7%	27.4%	33.1%	46.8%
食物アレルギー対応	6.7%	6.7%	6.6%	3.1%	10.3%
好きな献立がある	25.6%	23.6%	27.5%	13.7%	25.3%
地元産や旬の食材を取り入れる	6.8%	8.3%	5.3%	5.4%	8.1%
昼食時間	12.7%	12.4%	13.1%	23.2%	5.1%
当日キャンセルできる	—	—	—	24.6%	37.4%
価格	—	—	—	13.0%	14.1%
口座振替払いができる	—	—	—	5.5%	7.8%
改善されても利用したくない	25.3%	26.9%	23.9%	5.1%	5.4%
その他	7.6%	8.6%	6.6%	7.9%	8.1%
n	3269	1655	1614	2118	447

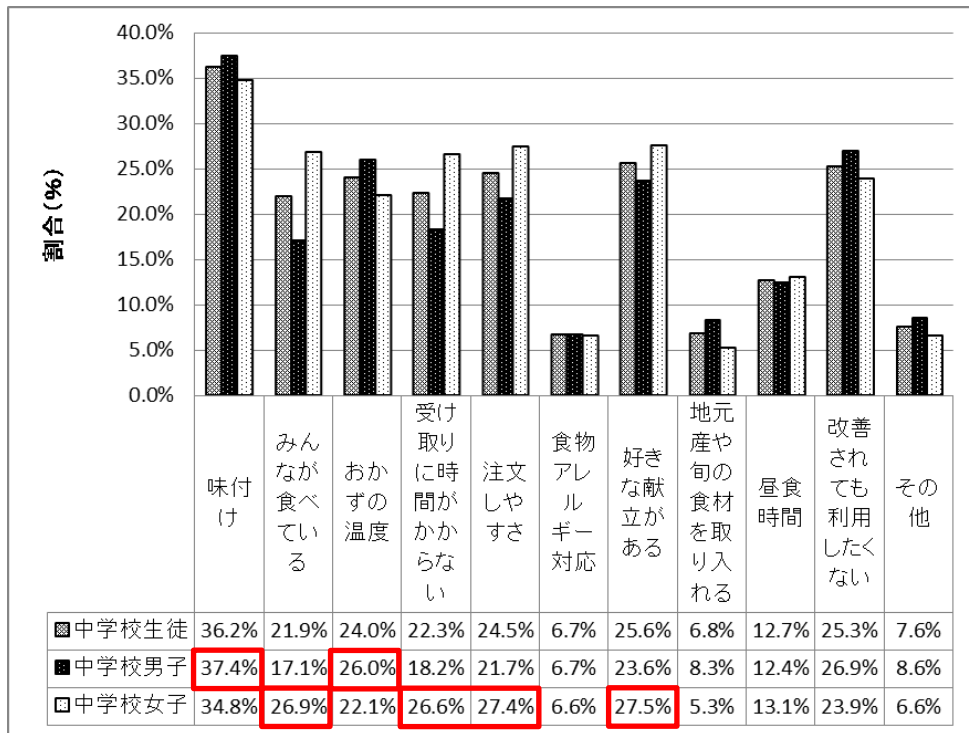


① 中学校生徒では、「味付け」が最も高かった。

② 中学校保護者では、「味付け」よりも「みんなが食べている」「受け取りに時間がかからない」「注文しやすさ」が高くなっており、「昼食時間」も生徒よりも高くなっている。

③ 中学校教職員では、「味付け」よりも「注文しやすさ」が高くなっている。

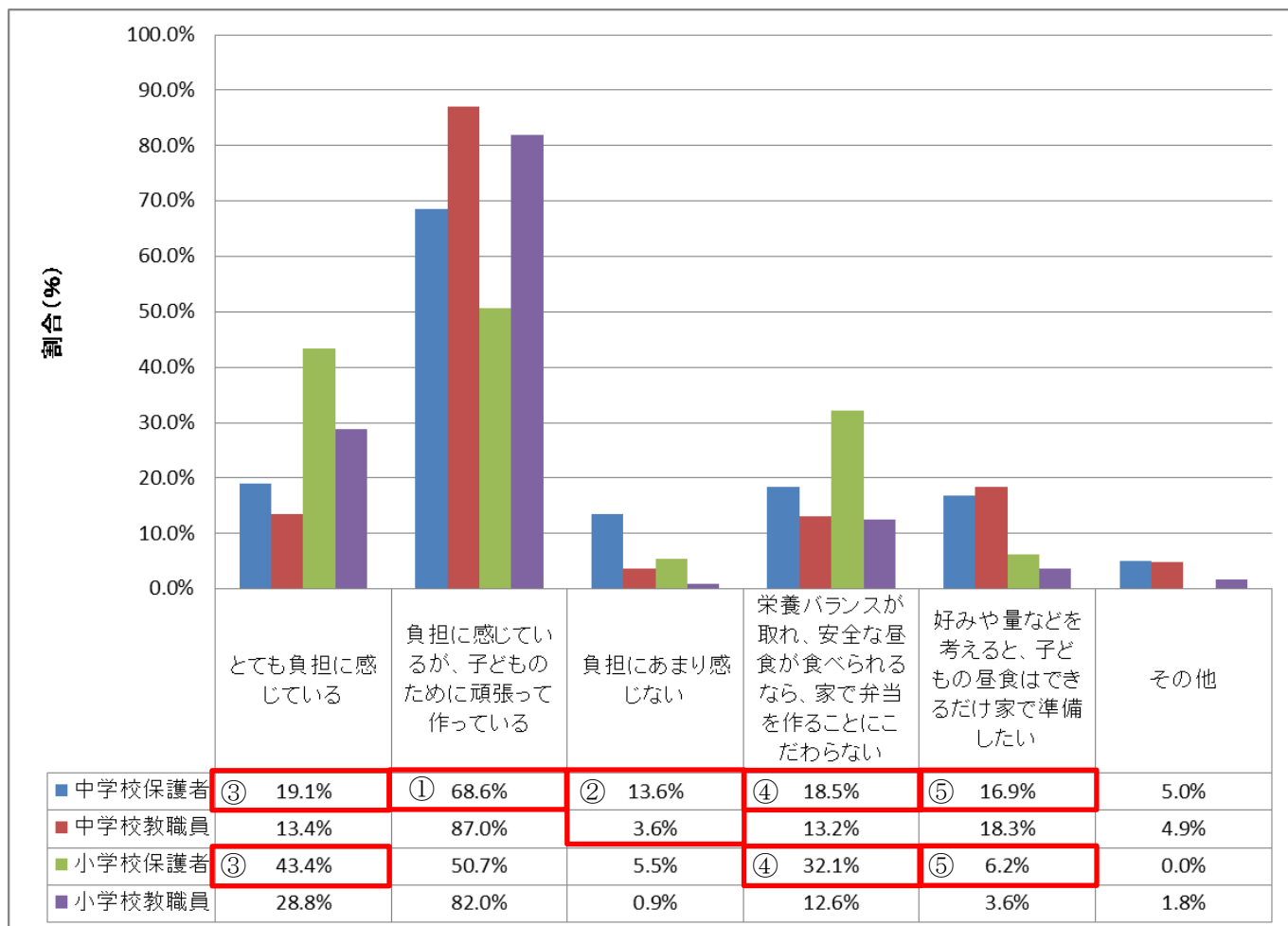
④ 中学校生徒では、約4分の3の生徒が何らかの改善がされれば、ハマ弁を利用したいと考えている一方で、約4分の1の生徒は改善されてもハマ弁を利用したくないと回答した。



・生徒の性別で比較すると、女子では「みんなが食べている」「受け取りに時間がかからない」「注文のしやすさ」「好きな献立がある」が男子よりも高くなっており、男子では「味付け」「おかずの温度」が女子よりも高くなっている。

(6) 弁当作りをどのように感じているか (MA)

	中学校保護者	中学校教職員	小学校保護者	小学校教職員
とても負担に感じている	19.1%	13.4%	43.4%	28.8%
負担に感じているが、子どものために頑張って作っている	68.6%	87.0%	50.7%	82.0%
負担にあまり感じない	13.6%	3.6%	5.5%	0.9%
栄養バランスが取れ、安全な昼食が食べられるなら、家で弁当を作ることにこだわらない	18.5%	13.2%	32.1%	12.6%
好みや量などを考えると、子どもの昼食はできるだけ家で準備したい	16.9%	18.3%	6.2%	3.6%
その他	5.0%	4.9%	0.0%	1.8%



①中学校保護者では、約7割がお弁当作りを負担に感じているが、子どものために頑張って作っていると回答した。

②中学校保護者では、弁当作りを「負担にあまり感じない」割合が10%以上おり、教職員が感じているよりも負担にあまり感じていない保護者が多い結果となった。

③小学生保護者では、約4割がお弁当作りをとても負担に感じており、中学生保護者と比較して10ポイント以上の差があった。

④小学生保護者では、約3割が栄養バランスが取れ、安全な昼食が食べられるなら、家で弁当を作ることにこだわらないと回答しており、中学生保護者と比較して10ポイント以上の差があった。

⑤中学生の保護者では、好みや量を考えると、子どもの昼食はできるだけ家で用意したいと考えている保護者が小学校保護者よりも10ポイント以上多かった。

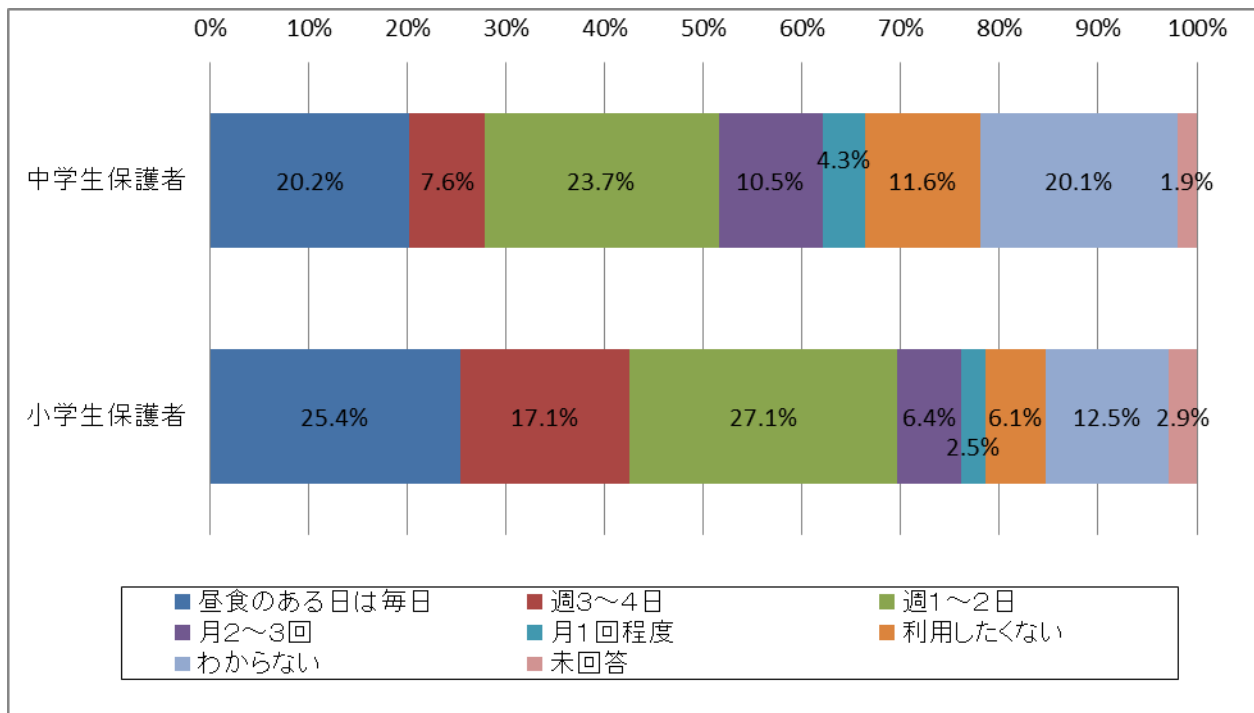
	中学校保護者	中1保護者	中2保護者	中3保護者	小学校保護者	小学校教職員	中学校教職員
とても負担に感じている	19.1%	19.2%	20.3%	17.5%	43.4%	28.8%	13.4%
負担に感じているが、子どものために頑張って作っている	68.6%	70.0%	69.5%	66.0%	50.7%	82.0%	87.0%
負担にあまり感じない	13.6%	13.5%	13.5%	13.7%	5.5%	0.9%	3.6%
栄養バランスが取れ、安全な食食が食べられるなら、家で弁当を作ることにはこだわらない	18.5%	17.2%	17.6%	21.1%	32.1%	12.6%	13.2%
好みや量などを考えると、子どもの食食はできるだけ家で準備したい	16.9%	18.1%	14.5%	18.1%	6.2%	3.6%	18.3%
その他	5.0%	3.7%	6.1%	5.2%	0.0%	1.8%	4.9%
n	2118	780	705	630	280	111	447

(学年不明3人は学年別から除外)

- ・中学校保護者について、学年別で比較したが、顕著な差は見られなかった。

(7) 子どもがハマ弁でも家庭弁当でもどちらでもいいと言った場合のハマ弁希望利用頻度 (SA)

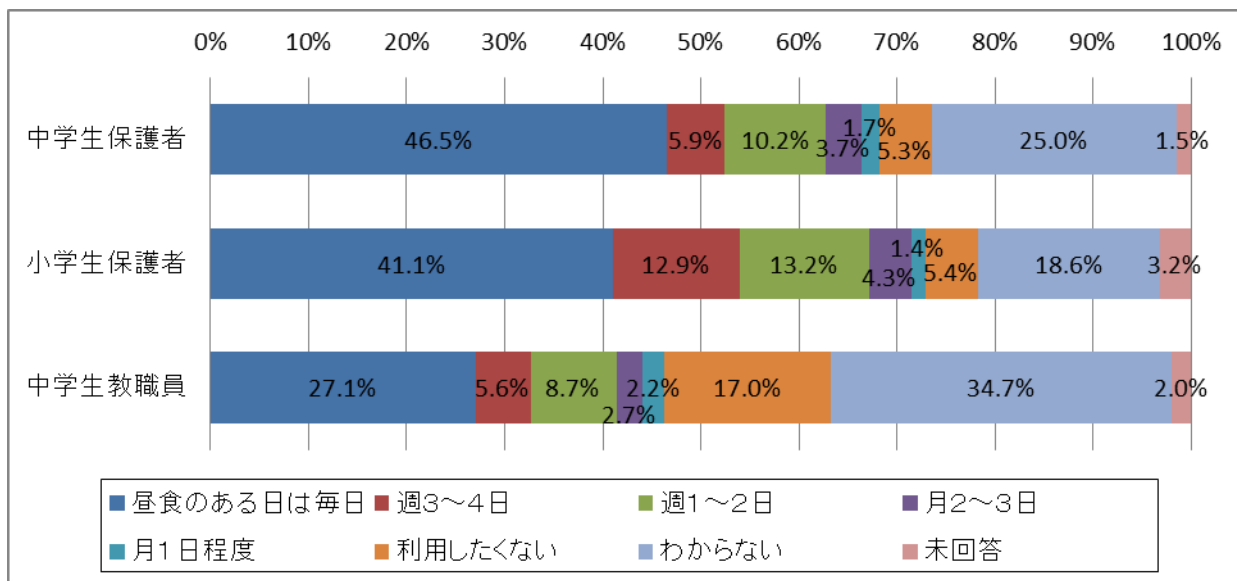
	中学生保護者		小学生保護者	
昼食のある日は毎日	428	20.2%	71	25.4%
週3~4日	161	7.6%	48	17.1%
週1~2日	502	23.7%	76	27.1%
月2~3回	223	10.5%	18	6.4%
月1回程度	92	4.3%	7	2.5%
利用したくない	246	11.6%	17	6.1%
わからない	425	20.1%	35	12.5%
未回答	41	1.9%	8	2.9%
n	2118		280	



- ・中学生保護者では約2割、小学生保護者では約25%がハマ弁を毎日利用したいと回答した。
- ・中学生保護者では、約7割がハマ弁を利用したいと回答した。
- ・小学生保護者では、約8割がハマ弁を利用したいと回答した。

(8) デリバリー型給食の利用希望頻度 (S A)

	中学生保護者	小学生保護者	中学生教職員
昼食のある日は毎日	46.5%	41.1%	27.1%
週3～4日	5.9%	12.9%	5.6%
週1～2日	10.2%	13.2%	8.7%
月2～3日	3.7%	4.3%	2.7%
月1日程度	1.7%	1.4%	2.2%
利用したくない	5.3%	5.4%	17.0%
わからない	25.0%	18.6%	34.7%
未回答	1.5%	3.2%	2.0%
n	2118	280	447



- ・中学生保護者では約5割、小学生保護者では約4割がデリバリー型給食を毎日利用したいと回答した。
- ・中学生保護者では、約7割がデリバリー型給食を利用したいと回答した。
- ・小学生保護者では、約7割がデリバリー型給食を利用したいと回答した。

	中学生保護者全体	1年生保護者	2年生保護者	3年生保護者	小学生保護者	中学生教職員
昼食のある日は毎日	46.5%	47.8%	46.2%	45.2%	41.1%	27.1%
週3～4日	5.9%	5.4%	6.7%	5.9%	12.9%	5.6%
週1～2日	10.2%	11.0%	8.9%	10.6%	13.2%	8.7%
月2～3日	3.7%	4.2%	3.1%	3.8%	4.3%	2.7%
月1日程度	1.7%	1.9%	1.7%	1.6%	1.4%	2.2%
利用したくない	5.3%	5.1%	4.8%	6.2%	5.4%	17.0%
わからない	25.0%	22.9%	26.8%	25.4%	18.6%	34.7%
未回答	1.5%	1.5%	1.7%	1.3%	3.2%	2.0%
n	2118	780	705	630	280	447

(学年不明3人は学年別から除外)

- ・中学校保護者について、学年別に比較したが、顕著な差は見られなかった。

(9) 自由意見欄の分析

ア 中学校生徒向けアンケート自由記入欄の分析

		n	3578
		件数	割合
記入なし		1794	50.1%
記入あり		1784	49.9%
	昼食時間が短い	391	10.9%
	方式を問わず給食を希望	146	4.1%
	小学校のような給食を希望	32	0.9%
	センター、親子方式の給食を希望	5	0.1%
	ハマ弁を肯定する意見（※1）	154	4.3%
	ハマ弁の改善を求める意見（※2）	142	4.0%
	現状を評価する意見（※3）	118	3.3%
	家庭弁当を肯定する意見（※4）	73	2.0%
	楽しい（※5）	38	1.1%
	特になし	452	12.6%
	その他	233	6.5%

※ 記入内容の分類は、複数の項目に該当する場合、それぞれの項目にカウントしているため、合計件数が合わない場合があります。

※1 美味しい、いつも食べている、助かっている など

※2 美味しくしてほしい、おかずを温かくしてほしい、受け渡し方法の改善要望 など

※3 選択制のままで良い、昼食時間はちょうど良い など

※4 家庭弁当だけで良い、家庭弁当が一番おいしい、家庭弁当を持ってこれればよい など

※5 昼食時間が楽しい、皆で食べるのが楽しい など

イ 中学生 保護者向けアンケート自由記入欄の分析

		n	2118
		件数	割合
記入なし		992	46.8%
記入あり		1126	53.2%
	昼食時間が短い	307	14.5%
	方式を問わず給食を希望	282	13.3%
	小学校のような給食を希望	190	9.0%
	センター、親子方式の給食を希望	84	4.0%
	ハマ弁を肯定する意見	189	8.9%
	ハマ弁の改善を求める意見	143	6.8%

ウ 中学校教職員向けアンケート自由記入欄の分析

		n	447
		件数	割合
記入なし		299	66.9%
記入あり		148	33.8%
	昼食時間が短い	7	1.6%
	方式を問わず給食を希望	22	4.9%
	小学校のような給食を希望	1	0.2%
	センター方式の給食を希望	2	0.4%
	ハマ弁を肯定する意見	16	3.6%
	ハマ弁の改善を求める意見	42	9.4%
	家庭弁当を肯定する意見	13	2.9%
	選択制を肯定する意見	9	2.0%
	教職員の業務負担を懸念する意見	7	1.6%
	特になし	10	2.2%
	その他	19	4.3%

エ 小学校6年生向けアンケート自由記入欄の分析

		n	432
		件数	割合
記入なし		170	39.4%
記入あり		262	60.7%
	給食を希望する意見	3	1.1%
	ハマ弁を肯定する意見	47	17.9%
	ハマ弁の改善を求める意見	111	42.4%
	家庭弁当を肯定する意見	7	2.7%
	特になし	51	19.5%
	その他	43	16.4%

オ 小学校6年生保護者向けアンケートの自由意見欄の分析

		n	280
		件数	割合
記入なし		147	52.5%
記入あり		133	47.5%
	昼食時間が短い	26	9.3%
	方式を問わず給食を希望	14	5.0%
	小学校のような給食を希望	31	11.1%
	センター、親子方式の給食を希望	19	6.8%
	ハマ弁を肯定する意見	17	6.1%
	ハマ弁の改善を求める意見	15	5.4%
	その他	11	3.9%

カ 小学校教職員向けアンケートの自由意見欄の分析

		n	111
		件数	割合
記入なし		66	59.5%
記入あり		45	40.5%
	方式を問わず給食を希望	5	4.5%
	小学校のような給食を希望	1	0.9%
	センター、親子方式の給食を希望	1	0.9%
	ハマ弁を肯定する意見	7	6.3%
	ハマ弁の改善を求める意見	35	31.5%
	家庭弁当を肯定する意見	1	0.9%

令和3年度以降のハマ弁についての対話（サウンディング調査）結果

○対話に御協力いただいた事業者

10事業者（弁当等調理事業者6者、商社3者、その他1者）

※項目によっては、無回答の事業者もありました。

1 参入を検討する際の実施体制

本事業に係る一連の業務（献立作成、注文管理、調理、配達、受渡、回収、洗浄・保管）について、実施できる範囲を伺いました。

<input type="checkbox"/> 全ての業務を一括実施できる	2者
<input type="checkbox"/> 注文管理以外を実施できる	1者
<input type="checkbox"/> 献立作成・注文管理以外を実施できる	4者
<input type="checkbox"/> 献立作成、注文管理のみ実施できる	1者
<input type="checkbox"/> その他	2者

調理業務を実施可能とした事業者に供給可能な食数について伺いました。（7者）

500食～24,000食

※現在請け負っている業務の関係などから、現状で工場の供給体制に余裕のある事業者は少なく、一定量の供給体制を確保する場合には工場の新築・改修工事が必要となり時間を要するという事業者が多くありました。

2 ハマ弁事業に対する意見・提案

対話項目	対話の概要
献立作成	<ul style="list-style-type: none"> ・調理業務を担う事業者とは別に専門性を生かして献立作成を行う事業者がいるスキームには良さがある。 ・献立作成は調理業務を担う事業者が行い、教育委員会が内容を確認する方が効率的だと思う。他都市のデリバリー型給食でも同じような方式をとっているところがある。 ・献立作成のノウハウがある教育委員会等が一括で献立を作成した方が事業者として負担が少なく事業へ参入しやすい。 ・献立は小学校の給食のように全市を複数のブロックに分けて、ブロックの中では同じメニューで提供するが、違うブロックでは別の日のメニューで提供する等でローテーションを行い、1か月合計では同じメニューを喫食するような方式にするのはどうか。事業者が大量の食材を安定的に調達するためには効果的だと思う。

注文管理	<ul style="list-style-type: none"> ・注文システムは新たに構築するよりも既存のシステムを利用した方がコスト削減につながる。 ・現在の注文システムは、ハマ弁用に開発された仕様になっているため、継続して利用すべきだ。 ・ハマ弁の注文システムは、もっとシンプルな機能にした方が使いやすいのではないか。 ・小学校の給食費のように口座振替払いを導入したら良いのではないか。
調理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・他都市のデリバリー型給食も製造しているため、ハマ弁の衛生管理にも対応できると考えている。既存の調理施設には余裕はないが、条件次第では参入の余地もある。 ・ハマ弁の供給体制を強化するためには、工場の改修や調理機器の更新などが必要になる。 ・汁物の製造は、弁当の製造とは別に行った方が効率的ではないか。
配達体制	<ul style="list-style-type: none"> ・配送は調理業務を担う事業者が責任をもって実施すべきだと思う。現在の仕組みを維持しながら配送車輛の大型化なども検討すべきと考える。 ・配送は調理業務を担う事業者が実施すべきだが、車輛の確保は横浜市が行い、配送委託にした方が事業者の固定費が少なくなり、結果的に経費削減につながるのではないか。 ・学校の昼食時間に合わせて、各学校に配送するためにはドライバーの人件費、車輛のリース費、燃料代などが製造会社の費用に乗ってくる。民間の配送会社に別途委託した方が効率的に思われる。
受渡方法・回収方法	<ul style="list-style-type: none"> ・受け渡しについては、生徒に個別に渡す方法では限界があると思うので、クラス配膳方式なども提案したい。 ・昼食準備時間に生徒が一斉にハマ弁を取りに来る方式では、食数が増えた場合に対応できない。各階配膳や各教室配膳もエレベーターのある学校などでは可能だと思う。 ・他都市のデリバリー型給食では、各学校に3人～5人の配膳スタッフを配置し、各階の受け渡し場所まで運搬しているが、横浜市のように注文した生徒が取りに来てくれる方が事業者にとっては大変助かる。 ・各学校の配膳員を新規に雇用する場合、地盤が横浜にはない事業者は人員確保も簡単ではないと思う。 ・受渡スタッフは各学校で雇用してもらった方が学校の要望に沿った形で運用できて良いと思う。

令和3年度以降の事業実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・現在の2社体制では、令和3年度以降、更に喫食数が増えるに対応できなくなる可能性があるため、製造会社の数を増やした方が良い。 ・現在の工場の生産体制には余裕がないので、条件次第では工場を新設、既存施設の改修などを行って参入したい。 ・事業費は管理費（配送、配膳等）と委託費（調理、洗浄等）のような形で、一定の固定費を公費負担してもらいながら、委託費部分は食数に応じて収入が増えるような方式が望ましい。
本事業に参入する場合のリスク	<ul style="list-style-type: none"> ・事業スキームはシンプルな方が良い。中学校昼食事業には興味があるが、選択制という方針の基では投資がしにくい。横浜市が方針を明確化してもらえれば、体制を整えた上で、責任をもって事業に参画したい。 ・事業期間は工場の建物の原価償却や調理機器の購入を考えると5年間は短いように思う。 ・現行のスキームでは喫食率が低い場合には採算が合わず、喫食率が高い場合には安定供給体制の維持がリスク要因として挙げられる。 ・喫食率が想定に届かない場合、工場新設などに投資した費用が回収できない可能性が高くなるため、契約条件が重要になる。 ・事業体系として早朝に働くスタッフの確保（午前4時～午前8時）が必須になるため、人材不足は課題として考えている。
教育委員会・学校への要望	<ul style="list-style-type: none"> ・現状のハマ弁の業務のうち学校との調整やプロモーションなどは、教育委員会が直接行った方が合理的だと思う。 ・他都市のデリバリー型給食の様子を見ていても、中学校の生徒に食べてもらうためにも、教職員の方々にもっと利用してもらいたい。 ・選択制の中学校昼食については理解するが、業者弁当を各学校に入れた状態でハマ弁の喫食数を増やしていくのは難しいのではないかと考える。 ・全体のコスト構造を見直し、昼食内容の充実に原資を投入すべきだと考える。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・汁物の注文が当初より大きく増えており、製造にかかる負担が大きくなっている。人件費の高騰分も考えると販売価格の見直しも検討して欲しい。 ・ハマ弁の食材を1事業者が一括で調達することによって、スケールメリットを生かし、同じ食材費でより良いものが購入できると思う。

対話項目	対話の概要
利用しやすい環境づくり	<ul style="list-style-type: none"> ・最初が肝心なので中学校1年生の最初の1週間は無料で全員に食べてもらうキャンペーンを実施したら効果があると思う。 ・デリバリー型給食の自治体はアレルギー対応等の理由もあり選択制としていところが多いが、選択制であっても「原則給食（ハマ弁）」として方針を出すことによって頼みやすい環境になると思う。 ・ハマ弁の良さを学校、保護者に理解してもらい、利用促進の取組を協力して進めることが重要だと思う。 ・栄養バランスのとれたメニューを提供しながら生徒が好むカレーやからあげなども取り入れると良い。 ・食べたことのない生徒にハマ弁を無償で提供することで、利用しやすい雰囲気クラス単位で作る。 ・外国籍、外国につながる子どもに対する案内を丁寧に行い、誰にでも使いやすいハマ弁をPRする。
スムーズな受渡方法	<ul style="list-style-type: none"> ・スムーズな受渡には学校の教職員の協力が必要不可欠だと思う。 ・生徒と配膳スタッフが受け渡しの際、相互に確認できるよう食券方式を行った方が良い。 ・できる限り普通教室の近くで受け渡しをした方が良いと思う。

○政令指定都市における中学校給食の状況

令和元年9月11日時点

「◎」は、主な実施方式

自治体名	区分		実施方法				
	完全給食※1		ミルク給食	デリバリー(弁当)	親子	センター	自校調理
	全員喫食	家庭弁当との選択制					
札幌市	○				○		◎
仙台市	○				○	◎	○
さいたま市	○						◎
千葉市	○					◎	
川崎市	○				○	◎	○
相模原市	○	○		◎		○	
新潟市	○	○		◎	○	○	○
静岡市	○					◎	○
浜松市	○				○	○	◎
名古屋市	○	○		◎			○
京都市	○	○	○	◎	○		
大阪市	○				◎		○
堺市		○		◎			
神戸市		○		◎			
岡山市	○				○	○	◎
広島市	○	○		◎	○	○	○
北九州市	○				◎		
福岡市	○					◎	○
熊本市	○				○	◎	○

※1 完全給食…給食内容がパン又は米飯、ミルク及びおかずである給食

2 神奈川県市部(19市)における中学校給食の状況

(1) 完全給食:13市

川崎、小田原、三浦、厚木、大和、南足柄、綾瀬、海老名(※)、相模原(※)、鎌倉(※)、逗子(※)、藤沢(※)、座間(※)
 (※ 海老名、相模原(一部)、鎌倉、逗子、藤沢(一部)、座間は家庭弁当とデリバリー弁当の選択制)

(2) ミルク給食:5市

横須賀(※)、平塚(※)、茅ヶ崎(※)、秦野(※)、伊勢原(※)
 (※ 横須賀市は全校で完全給食実施(センター方式)を決定。R3年8月下旬開始を想定)
 (※ 平塚市は全校で完全給食実施(センター方式)の方針。令和4年度末までに着工予定)
 (※ 茅ヶ崎市は、R1年11月に完全給食実施に向けて一定の方向性を出す予定)
 (※ 秦野市は、センター方式でR3年12月から開始予定)
 (※ 伊勢原市は、R2年1月からデリバリー型(再加熱式)を1校で試行し、R3年春に全校展開)

(3) 未実施:1市

横浜

ハマ弁と他都市の中学校給食の比較

参考資料5

	都市名	学校数 生徒数	給食 実施	実施方式	提供内容	金額 (牛乳付き)	喫食率	昼食時間 ・昼食準備時間	給食指導 (昼食指導)	食材発注	注文方法	注文期限	注文単位	注文パターン	支払い方法	キャンセル	アレルギー 除去食	温かさ	特徴
45	横浜市 (ハマ弁)	145校 76,000人	—	デリバリー方式	主食・副食・ 汁物・牛乳	340円	6.0%	15分・5分	注文した生徒が各自受渡場所に取りに行く。教室を中心に教職員が昼食指導を行う。	製造会社が各自で食材発注	インターネット予約(PC・スマホ) FAX	事前注文: 7日前まで 当日注文: 前日夜～当日朝	「1日」、 「1か月」、 「卒業時まで継続」	「主食・副食」、 「主食・副食、汁物」、 「主食・副食、汁物、牛乳」 ほか「牛乳」、「汁物」の単品も注文可能	クレジット カード払い コンビニ払い ポイント払い LINE Pay	2日前まで	対応なし	「ごはん」と 「汁物」は温かい状態で提供	ハマ弁の当日注文を実施。
	相模原市	【デリバリー】 30校 15,500人 【センター】 6校 1,100人	○	デリバリー方式 センター方式	主食・副食・ 牛乳(汁物付きの日もあり)	315円	40%	15分・10分	各クラスごとに給食当番が配膳室に給食を取りに行き、教職員が指導にあたる。	教育委員会が一括注文	インターネット予約(PC・スマホ) マークシート予約	7日前まで	「1日」、 「1か月」、 「卒業時まで継続」	主食・副食・牛乳が基本で、牛乳は、申出書により外すことが可能、「牛乳」単品も可能	コンビニ払い	7日前まで	対応なし	「ごはん」は温かい状態で提供。 火曜、木曜は温かい汁物提供	
	鎌倉市	9校 3,300人	○	デリバリー方式	主食・副食・ 汁物・牛乳	330円	83%	25分 (準備時間 +喫食時間)	各クラスごとに給食当番が配膳室に給食を取りに行き、教職員が指導にあたる。	鎌倉市独自の選定基準を設け、調達先を指定した上で事業者が発注。	インターネット予約(PC・スマホ)、 マークシート予約	前月20日まで	「1か月」、 「卒業時まで継続」	主食・副食・汁物・牛乳が基本で、牛乳は申出書により外すことが可能	コンビニ払い 口座振替払い	7日前まで (土日祝日除く)	「卵」 「牛乳・ 乳製品」 に対応	「ごはん」と 「汁物」は温かい状態で提供	
	藤沢市	19校 10,500人	○	デリバリー方式	主食・副食・ 汁物・牛乳	330円 (普通盛) 400円 (おかず大盛)	30%	15分・5分	各クラスごとに給食当番が配膳室に給食を取りに行き、教職員が指導にあたる。	教育委員会が定める規格に適合するものを事業者が調達。 (小学校の給食と同等のもの)	インターネット予約(PC・スマホ) マークシート予約	6日前まで	「1日」、 「1か月」、 「卒業時まで継続」	「主食・副食、汁物、」 「主食・副食、汁物、牛乳」 「牛乳」の3種類から選択可能	クレジット カード払い コンビニ払い	6日前まで	対応なし	「ごはん」と 「汁物」は温かい状態で提供	2019年10月に全校で中学校給食開始。4食に1食おかわりごはん・汁物を提供。各階まで事業者が給食を配膳し、準備時間を短縮。
政令指定都市	京都市	68校 26,800人	○	デリバリー方式	主食・副食・ 牛乳	310円	26%	40分 (準備から 片付けまで)	各クラスごとに給食当番が配膳室に給食を取りに行き、教職員が指導にあたる。	主食(精米): 財団の規格以上の物を事業者が購入 副食:教育委員会が定める規格に適合する物を事業者が調達	学校へ給食 申込書を提出	前月の7日、8日頃	「1か月」単位のみ	主食・副食・牛乳が基本で、牛乳は、申出書により外すことが可能	払い込み用紙で委託業者に各自支払い	5日前まで (学級閉鎖・臨時休校は別途対応)	対応なし	「ごはん」は温かい状態で提供。	インターネットでの注文やクレジット払い、口座振替払いの導入を検討中。一部のおかずをレトルトにして温かい状態で提供。
	堺市	43校 21,100人	○	デリバリー方式	主食・副食・ 牛乳(汁物付きの日もあり)	310円 大盛330円 小盛300円	8.2%	15分 (準備時間は設けていない)	注文した生徒が各自、配膳室に取りに行く方式。担当の先生が指導する。	財団を通して一括調達	インターネット予約(PC・スマホ・携帯) マークシート予約	前月20日まで	「1か月」、 「卒業時まで継続」	主食・副食・牛乳が基本で、牛乳は、医師の診断書により外すことが可能	クレジット カード払い コンビニ払い	学級閉鎖・臨時休校以外は対応なし(学校で一括対応)	対応なし	温かいものは温かい状態で提供。 (保温カート利用、おかつの容器を分ける工夫)	予約完了後に学校を通して食券を配付。急に昼食が必要になった場合はランチサポートも実施(カレーのレトルト)
	神戸市	81校 33,900人	○	デリバリー方式	主食・副食・ 牛乳(冬場など汁物付きの日もあり)	300円	37%	15分・5分	各クラスごとに給食当番が配膳室に給食を取りに行き、教職員が指導にあたる。	財団を通して一括調達	インターネット予約(PC・スマホ) コールセンター	前月20日まで	「1か月」、 「卒業時まで継続」	主食・副食・牛乳が基本で、牛乳は、申出書により外すことが可能	クレジット カード払い コンビニ払い	前月20日を過ぎたキャンセルは不可(一切対応しない)	対応なし	「ごはん」と 「汁物」は温かい状態で提供	一部のおかずをレトルトにして温かい状態で提供。ごはんは市内産の米を使用。

中学校給食（自校方式・親子方式）小中学校組み合わせ

【考え方】

- ※①自校調理方式⇒②親子方式（ブロック内）⇒③親子方式（区内）⇒④親子方式（隣接区）の優先順位で実施可否を検討
- ※自校方式の実施可否については、敷地内に給食室設置に必要なスペースが確保できるかに加えて、食品納品動線や敷地の形状も考えて検討
- ※アレルギー対応を含めた児童生徒の状況に合わせた給食の提供を行う必要があることから、責任等を明確にするため、親子方式では、1つの中学校に対して1つの小学校から配送することを前提に検討する（1小1中方式）。
- ※中学校の給食量は小学校の1.3倍となることから、小学校の調理余力と整合させるため、中学校必要食数は生徒数＋教職員数の1.3倍とする。
- ※実施の可否は事務局で図面等を参考に検証したもので、生徒の動線など学校運営上の配慮については学校には未確認です。

区	中学校名	自校調理	調理を担当する小学校	小学校の調理余力（食）	令和元年度中学校必要食数	自校・親子実施可否 区内1対1	自校・親子実施可否 隣接区	親校名	自校・親子区内1対1不足食数	区内不足食総数
鶴見	市場	否	市場 平安	0 173	884	否	否		▲ 884	▲ 5,929
	潮田	否	潮田 下野谷	0 447	709	否	否		▲ 709	
	上の宮	自校調理可	馬場 獅子ヶ谷	111 131	826	可	可			
	寛政	自校調理可	入船 汐入	642 382	312	可	可			
	末吉	否	末吉 上末吉 下末吉 駒岡	141 0 118 0	1,234	否	否		▲ 1,234	
	鶴見	否	鶴見 豊岡	86 201	715	否	否		▲ 715	
	寺尾	否	旭 東台 上寺尾	125 0 283	1,373	否	否		▲ 1,373	
	生麦	自校調理可	生麦 寺尾 岸谷	464 207 153	996	可	可			
	矢向	否	矢向 新鶴見	0 0	1,014	否	否		▲ 1,014	
	神奈川	浦島丘	否	浦島 神奈川 子安	35 163 0	796	否	否		
神奈川		自校調理可	白幡 大口台	138 240	775	可	可			
栗田谷		自校調理可	幸ヶ谷 二谷 青木	0 243 173	638	可	可			
菅田		自校調理可	菅田 池上 羽沢	338 552 67	623	可	可		▲ 2,798	
錦台		否	西寺尾 西寺尾第二	214 287	820	否	否		▲ 820	
松本		否	三ツ沢 南神大寺	18 668	662	可	可	南神大寺		
六角橋		否	神橋 神大寺 中丸 斎藤分	324 24 139 375	1,182	否	否		▲ 1,182	
西	老松	否	戸部 東 一本松	512 261 282	585	否	否		▲ 585	
	岡野	否	浅間台 平沼	0 223	452	可	可	戸部	▲ 585	
	軽井沢	否	宮谷	41	361	否	可	池上		
	西	否	西前	363	265	可	可	西前		

区	中学校名	自校調理	調理を担当する小学校	小学校の調理余力(食)	令和元年度中学校必要食数	自校・親子実施可否 区内1対1	自校・親子実施可否 隣接区	親校名	自校・親子区内1対1不足食数	区内不足食総数
中	大鳥	自校調理可	関門 本牧	166 398	437	可	可			▲ 1,168
中	本牧	自校調理可	本牧南 大鳥	327 360	605	可	可			
中	仲尾台	否	立野 山元	270 542	562	否	否		▲ 562	
中	港	否	元街 北方	269 236	532	可	可	山元		
中	横浜吉田	否	本町 南吉田 MM本町	275 128 557	606	否	否		▲ 606	
南	共進	否	日枝 太田	0 315	654	否	否		▲ 654	
南	永田	否	永田 永田台	284 110	692	否	否		▲ 692	
南	藤の木	自校調理可	藤の木	219	283	可	可			
南	平楽	否	中村 石川	267 533	443	可	可	石川		
南	蒔田	否	南太田 蒔田	454 129	589	否	可	保土ヶ谷		▲ 3,558
南	南	否	井土ヶ谷 大岡	291 278	788	否	否		▲ 788	
南	南が丘	否	南 別所	354 380	783	否	否		▲ 783	
南	六ツ川	否	六ツ川 六ツ川西 六ツ川台	493 165 330	641	否	否		▲ 641	
港南	上永谷	否	永谷 永野	88 247	748	否	否		▲ 748	
港南	港南	自校調理可	吉原 桜岡	220 303	1,036	可	可			
港南	港南台第一	否	港南台第一 港南台第二 港南台第三	285 497 292	671	否	否		▲ 671	
港南	笹下	否	上大岡 日下 南台	221 26 233	836	否	否		▲ 836	
港南	芹が谷	否	芹ヶ谷 芹ヶ谷南	261 563	413	可	可	芹が谷南		▲ 3,133
港南	丸山台	否	野庭すずかけ 丸山台 下野庭	567 175 306	878	否	否		▲ 878	
港南	東永谷	否	下永谷 相武山	0 324	558	可	可	野庭すずかけ		
港南	日限山	自校調理可	日限山 南舞岡	94 353	486	可	可			
港南	日野南	自校調理可	日野 小坪 日野南	236 542 236	692	可	可			
保土ヶ谷	岩井原	自校調理可	富士見台 稲荷台	240 511	463	可	可			
保土ヶ谷	岩崎	否	保土ヶ谷 岩崎 檜台 瀬戸ヶ谷	610 240 89 385	993	否	否		▲ 993	
保土ヶ谷	上菅田	否	上菅田 笹山	28 509	428	可	可	笹山		
保土ヶ谷	新井	否	新井	518	350	可	可	新井		
保土ヶ谷	保土ヶ谷	否	星川 上星川 常盤台 坂本	196 374 217 214	1,245	否	否		▲ 1,245	
保土ヶ谷	橘	自校調理可	今井 初音が丘 仏向 藤塚	531 231 373 286	972	可	可			
保土ヶ谷	宮田	否	峯 帷子	101 580	510	可	可	帷子		
保土ヶ谷	西谷	否	川島 鶴ヶ峯 市沢	152 0 153	863	否	否		▲ 863	
戸塚	境木	否	境木 権太坂	364 393	633	否	否		▲ 633	

区	中学校名	自校調理	調理を担当する小学校	小学校の調理余力(食)	令和元年度中学校必要食数	自校・親子実施可否 区内1対1	自校・親子実施可否 隣接区	親校名	自校・親子区内1対1不足食数	区内不足食総数
旭	旭	自校調理可	中沢	136	434	可	可			▲ 3,313
旭	旭北	自校調理可	白根	179	666	可	可			
			上白根	348						
旭	今宿	否	今宿	296	647	否	否		▲ 647	
			今宿南	210						
旭	上白根	否	四季の森	341	212	可	可	四季の森		
旭	希望が丘	自校調理可	中尾	275	965	可	可			
			東希望が丘	0						
			笹野台	281						
旭	左近山	自校調理可	左近山	0	420	可	可			
旭	都岡	否	都岡	498	425	可	可	都岡		
			上川井	464						
			川井	174						
旭	鶴ヶ峯	否	不動丸	188	789	否	否		▲ 789	
旭	本宿	自校調理可	本宿	128	481	可	可			
旭	万騎が原	否	万騎が原	216	1,223	否	否		▲ 1,223	
			南本宿	175						
			二俣川	252						
			さちが丘	193						
旭	南希望が丘	否	希望が丘	317	654	否	否		▲ 654	
			善部	89						
旭	若葉台	否	若葉台	420	341	可	可	若葉台		
磯子	岡村	否	岡村	224	893	否	否		▲ 893	
			磯子	0						
			滝頭	287						
磯子	汐見台	自校調理可	浜	260	675	可	可			
			汐見台	67						
			山王台	260						
磯子	根岸	否	根岸	0	411	否	可	MM本町		
磯子	浜	否	杉田	219	904	否	否		▲ 904	
			梅林	404						
			さわの里	252						
磯子	森	否	屏風浦	4	632	否	否		▲ 632	
			森東	343						
磯子	洋光台第一	否	洋光台第一	302	478	可	可	洋光台第三		
			洋光台第三	564						
磯子	洋光台第二	否	洋光台第二	398	450	否	可	港南台第二		
			洋光台第四	248						
金沢	金沢	自校調理可	金沢	159	1,115	可	可			
			文庫	120						
			釜利谷東	195						
			八景	170						
金沢	釜利谷	否	釜利谷	465	905	否	否		▲ 905	
			釜利谷南	566						
			高舟台	134						
金沢	小田	否	小田	214	514	可	可	並木第四		
金沢	大道	否	朝比奈	317	681	否	否		▲ 681	
			大道	220						
			六浦南	407						
金沢	富岡	否	能見台	466	982	否	否		▲ 982	
			富岡	319						
			西富岡	8						
			能見台南	237						
金沢	富岡東	自校調理可	並木第一	183	540	可	可			
金沢	西柴	否	西柴	355	434	可	可	釜利谷		
金沢	並木	自校調理可	並木中央	272	329	可	可			
			並木第四	542						
金沢	西金沢	自校調理可	西金沢学園	120	272	可	可			
金沢	六浦	否	六浦	415	577	否	否		▲ 577	
			瀬ヶ崎	232						

区	中学校名	自校調理	調理を担当する小学校	小学校の調理余力(食)	令和元年度中学校必要食数	自校・親子実施可否 区内1対1	自校・親子実施可否 隣接区	親校名	自校・親子区内1対1不足食数	区内不足食総数
港北	大綱	否	大綱	0	1,164	否	否		▲ 1,164	▲ 6,399
			大豆戸	24						
			太尾	104						
			菊名	0						
港北	篠原	否	篠原	265	884	否	否		▲ 884	
			篠原西	208						
			港北	68						
港北	城郷	否	小机	249	852	否	否		▲ 852	
			城郷	277						
港北	高田	否	高田	76	423	否	可	生麦		
			高田東	216						
港北	樽町	否	大曾根	53	1,154	否	否		▲ 1,154	
			綱島東	69						
			師岡	0						
港北	新田	否	新吉田	171	983	否	否		▲ 983	
			新吉田第二	389						
			新田	0						
			綱島	213						
港北	新羽	否	新羽	409	460	否	可	すみれが丘		
港北	日吉台	否	日吉台	0	1,362	否	否		▲ 1,362	
			日吉南	0						
			矢上	0						
			北綱島	202						
港北	日吉台西	否	下田	204	530	否	可	入船		
			駒林	31						
緑	鴨居	否	緑	0	693	否	否		▲ 693	
			竹山	650						
緑	霧が丘	自校調理可	霧が丘	361	463	可	可			
緑	田奈	否	いぶき野	0	1,344	否	否		▲ 1,344	
			長津田	0						
			長津田第二	313						
緑	中山	自校調理可	中山	0	1,223	可	可		▲ 3,186	
			上山	486						
			森の台	43						
緑	十日市場	否	三保	0	1,149	否	否		▲ 1,149	
			十日市場	237						
			新治	60						
緑	東鴨居	否	鴨居	372	610	可	可	竹山		
青葉	緑が丘	否	山下	394	668	否	否		▲ 668	
			山下みどり台	554						
			谷本	66						
青葉	青葉台	否	青葉台	0	646	否	否		▲ 646	
			榎が丘	234						
青葉	あかね台	自校調理可	田奈	338	698	可	可			
青葉	あざみ野	自校調理可	奈良の丘	443	854	可	可			
			あざみ野一	287						
			あざみ野二	299						
青葉	すすき野	自校調理可	荻子田	508	546	可	可			
			嶮山	266						
			黒須田	287						
青葉	市ヶ尾	自校調理可	すすき野	456	754	可	可			
			東市が尾	346						
			荻田西	54						
青葉	美しが丘	自校調理可	美しが丘	132	395	可	可		▲ 2,673	
			美しが丘東	88						
青葉	鴨志田	否	鴨志田第一	298	372	可	可	鴨志田緑		
青葉	奈良	否	鴨志田緑	478	788	否	否		▲ 788	
			桂	490						
			奈良	308						
青葉	みたけ台	否	恩田	398	450	可	可	すすき野		
			みたけ台	313						
青葉	もえぎ野	否	鉄	421	571	否	否		▲ 571	
			もえぎ野	320						
青葉	山内	自校調理可	市が尾	114	1,013	可	可			
			山内	202						
			元石川	526						
			新石川	242						
青葉	谷本	自校調理可	美しが丘西	134	1,008	可	可			
			藤が丘	295						
			つつじが丘	72						
			さつきが丘	289						

区	中学校名	自校調理	調理を担当する小学校	小学校の調理余力(食)	令和元年度中学校必要食数	自校・親子実施可否 区内1対1	自校・親子実施可否 隣接区	親校名	自校・親子区内1対1不足食数	区内不足食総数
都筑	荏田南	否	荏田南 荏田東第一 つづきの丘	277 451 205	933	否	否		▲ 933	▲ 4,056
都筑	川和	否	川和 川和東	398 0	1,045	否	否		▲ 1,045	
都筑	茅ヶ崎	自校調理可	茅ヶ崎 茅ヶ崎台 茅ヶ崎東	47 126 56	1,261	可	可			
都筑	都田	自校調理可	都田 都田西	72 0	694	可	可			
都筑	中川	否	中川 南山田 牛久保	149 190 290	881	否	否		▲ 881	
都筑	中川西	否	中川西 すみれが丘 荏田 都筑	291 519 260 130	1,197	否	否		▲ 1,197	
都筑	早淵	自校調理可	折本 勝田	0 0	866	可	可			
都筑	東山田	自校調理可	山田 東山田 北山田	65 271 371	1,043	可	可			
泉	泉が丘	否	中和田南 下和泉 伊勢山	240 97 266	616	否	否		▲ 616	
泉	いずみ野	否	いずみ野 新橋 阿久和	246 215 494	569	否	否		▲ 569	
泉	岡津	否	岡津 緑園東 緑園西 上矢部	312 504 467 194	1,195	否	否		▲ 1,195	
泉	上飯田	自校調理可	上飯田 飯田北いちよう	56 341	400	可	可		▲ 3,871	
泉	中田	否	中田 東中田	50 324	807	否	否		▲ 807	
戸塚	汲沢	否	薫野 汲沢	368 374	684	否	否		▲ 684	
泉	中和田	自校調理可	中和田 和泉	103 228	1,057	可	可			
泉	領家	自校調理可	西が岡 鳥が丘	398 316	693	可	可			
栄	飯島	自校調理可	飯島 千秀	12 351	580	可	可			
栄	桂台	否	桂台 公田	219 600	434	可	可	公田		
栄	上郷(庄戸含む)	否	上郷 庄戸	371 272	658	否	否		▲ 658	
栄	小山台	自校調理可	小山台 小菅ヶ谷 本郷台	323 315 380	525	可	可		▲ 1,292	
栄	西本郷	否	笠間 西本郷	276 400	634	否	否		▲ 634	
栄	本郷	自校調理可	本郷 桜井	262 537	629	可	可			

区	中学校名	自校調理	調理を担当する小学校	小学校の調理余力(食)	令和元年度中学校必要食数	自校・親子実施可否 区内1対1	自校・親子実施可否 隣接区	親校名	自校・親子区内1対1不足食数	区内不足食総数
戸塚	秋葉	否	品濃 秋葉 川上	64 0 269	706	否	否		▲ 706	▲ 6,200
戸塚	大正	自校調理可	東俣野 大正 小雀	534 324 137	772	可	可			
戸塚	戸塚	否	戸塚 東汲沢 矢部	0 428 216	1,245	否	否		▲ 1,245	
戸塚	豊田	否	倉田 豊田	386 80	1,001	否	否		▲ 1,001	
戸塚	名瀬	否	名瀬 川上北	364 0	816	否	否		▲ 816	
戸塚	平戸	否	東品濃 平戸 平戸台	351 273 350	832	否	否		▲ 832	
戸塚	深谷	自校調理可	深谷 深谷台	306 499	488	可	可			
戸塚	舞岡	否	柏尾 舞岡 東戸塚	245 558 0	852	否	否		▲ 852	
戸塚	南戸塚	否	南戸塚 下郷	383 418	748	否	否		▲ 748	
瀬谷	東野	否	相沢 二つ橋	268 30	577	否	否		▲ 577	
瀬谷	下瀬谷	否	瀬谷第二 瀬谷さくら	200 160	620	否	否		▲ 620	
瀬谷	瀬谷	自校調理可	瀬谷 大門 上瀬谷	224 0 369	1,294	可	可			▲ 2,370
瀬谷	原	否	三ツ境 原	189 0	1,173	否	否		▲ 1,173	
瀬谷	南瀬谷	自校調理可	南瀬谷	68	672	可	可			
実施困難な学校数		97				77	70	自校・親子不足総数	▲ 59,839	