

# 横浜らしい中学校昼食のあり方 **＝概要＝**

< 中学校昼食の充実に向けたあり方 >

**「家庭弁当」を基本とし、「家庭弁当」と「配達弁当（事前予約）」のどちらも選択できる環境を整え、当日注文できる「業者弁当」で補完する**  
**配達弁当は、28 年度中の全校実施を目指す**

## 現状と課題

### 現状

**家庭弁当を基本**  
( 9 割以上の生徒が家庭弁当持参 )  
持参できない場合に備え、全市立中学校で業者弁当等を販売

### 課題

弁当作りが難しい場合がある  
冬期の冷たさ 栄養バランスが欠ける場合がある  
学校ごとに選択の幅にバラツキがある  
昼食の用意が困難な生徒がいる

## 調査結果とそれを踏まえた方向性

### 調査結果

配達弁当については、「中学校の昼食に関するアンケート」結果で、全体の約 7 割が実施に賛同していることから、家庭弁当を持参できない場合の昼食としての期待が高い

### 調査結果を踏まえた方向性

「中学校の昼食に関するアンケート」「学校施設現況調査」の調査結果を踏まえ、本市として、中学校昼食の充実を図るため、現状に加えて新たに、**個々に応じた注文ができる配達弁当による「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」を実施**

# 横浜らしい中学校昼食

## 横浜らしい中学校昼食の位置づけ

小学校6年間を通じて学んだ、一人ひとりの個性や違いに基づく「個に応じた食」の重要性を基礎自ら考え、判断・選択・行動し、社会を生き抜く総合的な力を、実際の食を通じて培うことが重要



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**

事前に家庭弁当を持参できないことがわかっている場合などに予約注文（生徒個々に応じた注文（一食から注文、ごはん・おかずのみ、汁物のみ、牛乳のみ、おかず内容等）ができる）

**横浜型配達弁当**

家庭弁当を急に持参できなくなった場合や、配達弁当の注文忘れなどに備え、当日注文可能

**業者弁当**

家庭弁当を基本とする中で、個々に合わせた選択が可能となるため、**すべての生徒に同一内容の昼食を提供する給食と**ならない

## 横浜らしい中学校昼食の3つの柱

### 【選択】

～個々の状況に合わせた選択～

- ・家庭弁当を基本、配達弁当も選択できる環境を整備、当日注文できる業者弁当で補完
- ・家庭弁当持参者、業者弁当注文者も希望に応じて汁物、牛乳を注文可
- ・配達弁当は、ごはん量（大盛・並盛・小盛）おかず（2種類）が選べる

### 【自己管理】

～食の自己管理能力の向上～

- ・食に関する知識と食を選択する力の向上
- ・健全な食生活を実践できる力の向上
- ・弁当作りスキルの向上

### 【温もり・安心】

- ・昼食にかかわる人たちのつながりを大切にする
- ・仲間や家族とのコミュニケーション
- ・配達弁当は、栄養バランスのとれた温もりのある昼食

**中学校食育の充実につなげる**

## 横浜型配達弁当の概要

### 昼食内容・実施方法

ごはん・おかず（4品以上、2種類から選択可）、汁物、牛乳とし、ごはん、汁物は温かい状態

ごはん・おかず、汁物、牛乳を個々の状況に合わせて選択し、注文

汁物、牛乳は家庭弁当持参者、業者弁当注文者も単品で注文可

ごはん量（大盛、並盛、小盛）おかずが選択可

献立は、教育委員会が管理し栄養バランスに配慮

日ごとの献立や使用食材、栄養価、アレルギー情報等を記載した献立表を事前に配布

民間事業者の調理場で調理し、ごはん・おかず、汁物を別々の容器に詰め、牛乳と併せて、各学校へ配達

民間活力を最大限に活用しながら、安全安心に配慮し、配達弁当を提供

### 一連の流れ

中学校へ配達



弁当の受渡し



各教室で喫食



空容器の返却



### 調理・配達・受渡

調理、配達は民間事業者が行う

受渡しは学校現場の負担に配慮し、事業者のスタッフや、地域の方々の御協力も得ながら手渡しで行う

### 実施回数

学校で昼食が必要な日に実施

年間200日程度を想定

### 昼食の用意が困難な生徒への対応

生活環境により、昼食の用意が困難な生徒に対する

配慮を検討

### 注文方法・支払方法

注文は事前に日単位で、月ごとにまとめて行うことなどを検討

インターネット（パソコン・携帯電話）や予約シートなどによる、生徒・保護者の利便性に配慮した

幅広い注文方法に対応したシステムを構築

代金は実施月前に業者へ直接支払う

口座振替やコンビニ払い、クレジット払いによる、生徒・保護者の利便性に配慮した複数の支払方法の

導入を検討

### 実施時期

28年度中の全校実施を目指す

## 【参考】

### 横浜市における中学校昼食の検討

#### 検討にあたっての考え方

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」を選択  
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の良さを尊重

#### 本市における中学校昼食検討経過

平成 15・16 年度「望ましい学校給食のあり方検討委員会」  
平成 18 年度「中学校昼食状況調査」  
平成 20・21 年度「中学校昼食の充実に関わる調査委託」  
平成 23 年度「中学校昼食に関するアンケート調査」「中学校昼食にかかる意見交換会」  
平成 24 年度「中学校昼食のモデル実施」  
平成 25 年度「全市立中学校での弁当等販売の取組」

#### 求められる昼食

栄養バランス  
温かさ  
食べる量や好み

に配慮された昼食

#### 検討の方向性

現状に加えて、新たな昼食の仕組み  
「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」  
の導入について検討

### 平成 26 年度における取組

#### 「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」実施方法の比較

実施方法	実現可能性	栄養 バランス	温かさ	複数メニュー への対応	施設整備費 (推計額)
配達弁当	全校で実施可能				約 30 億円
近隣小学校で 調理し、配達	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			×	約 60 億円
校内に調理 施設を設置	半数以上の中学校で、施設の 制約から実施が困難			×	約 260 億円
複数校分を 調理し、配達	建設用地の確保が困難			×	約 330 億円 (市内 18 か所)

費用は平成 26 年 6 月時点での本市全体の施設整備の推計額であり、今後、検討の中でできるだけ抑えるよう工夫。また、別途  
運営費用が必要。

配達弁当方法は、民間調理施設で調理し、弁当箱に詰め、保温コンテナに入れて中学校に配達する方法

#### 配達弁当の特長

全校で実施可能  
早期に全校展開が可能  
他の方法と比べて施設整備費を大幅に抑えることができる  
複数メニューへの対応ができる  
あらかじめ別々に弁当箱に詰めることで、配膳時間を短縮でき、  
中学校での日課への影響を最小限に留めることができる

#### 実施方法の検討結果

配達弁当は、本市における  
最もふさわしい実施方法

### 想定した配達弁当の内容

家庭弁当との選択制  
ごはん、汁物は温かい状態  
教育委員会が管理する栄養バランスなどに配慮した献立

昼食内容はごはん・おかず(4品以上)、汁物、牛乳  
複数メニューから選択

### 中学校の昼食に関するアンケート結果(26年6~7月実施)

想定した配達弁当について、生徒、保護者、教職員及び市民に対し、ニーズや要望を把握するため、「中学校の昼食に関するアンケート」を実施  
(対象約8,700人中、約6,300人が回答(回答率約72%))

全体の約7割が「注文したい/想定している内容や方法で実施した方がよい」と、**実施を希望。想定した配達弁当に賛同を得る。**

### 学校施設現況調査結果(26年6月実施)

配達弁当を昼食時間まで一時的に保管する場所として、各学校における必要なスペースの確認  
空き教室などの活用を想定し、昇降口付近のスペースの利用が可能かについても調査

市立中学校 145 校中 142 校で、**一時保管場所のスペースがとれることを確認**  
(残る3校は、配達車両を、配達弁当の受渡時間にあわせて校舎へ横づけするなどの方法を検討)

# 横浜らしい中学校昼食のあり方

平成 26 年 12 月

横浜市教育委員会

## はじめに

中学校における昼食は、栄養を適切に摂取することだけではなく、生徒自身が自己の食生活を見直し改善するとともに、生涯を通じた望ましい食習慣を身に付け、また、仲間や教職員との食事を通して良好な人間関係の構築や明るい社会性を育む大切な機会です。

本市においては、平成 23 年 4 月に「改訂版 学校における食育推進計画」を策定し、食に関する指導の 6 つの観点（食事の重要性、心身の健康、食を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化）を基本に食育を推進しています。

各中学校では、「食育の全体計画」を策定し、家庭科・保健体育科、総合的な学習の時間、特別活動等、全ての教育活動を通じ食育に取り組んでいます。生徒自作弁当の校内コンテストや保護者や家庭と一緒に取り組む食生活向上運動など、生徒が主体的に学ぶ学習活動を中心に、「食」に関する知識と「食」を選択する力、健全な食生活を自己管理し実践できる力の習得に取り組んでいます。

本市では、生徒にとって望ましい中学校昼食を実現するため、長年にわたり調査・検討を重ねてきました。このたび、「横浜らしい中学校昼食のあり方」をまとめましたので、今後、このあり方を踏まえ、家庭、地域、学校と教育委員会が一丸となり、中学校昼食の充実に取り組んでまいります。

### 【本市における中学校昼食検討経過】

平成 15・16 年度「望ましい学校給食のあり方検討委員会」

平成 18 年度「中学校昼食状況調査」

平成 20・21 年度「中学校昼食の充実に関わる調査委託」

平成 23 年度「中学校昼食に関するアンケート調査」「中学校昼食にかかる意見交換会」

平成 24 年度「中学校昼食のモデル実施」

平成 25 年度「全市立中学校での弁当等販売の取組」

## 1 中学校昼食の充実に向けたあり方

**「家庭弁当」を基本とし、「家庭弁当」と「配達弁当（事前予約）」のどちらも選択できる環境を整え、当日注文できる「業者弁当」で補完します**  
**配達弁当は、平成 28 年度中の全校実施を目指します**

## 2 横浜市における中学校昼食の現状と課題

### (1) 現状

本市における中学校昼食は、子どものことを一番よく知っている保護者の方が作る良さがあることから、家庭弁当を基本としており、9割以上の生徒が持参しています。

また、家庭弁当を持参できない場合などは学校で業者弁当等を購入できるようにしており、平成 25 年度には全市立中学校で購入できるようになりました。

### (2) 課題

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、弁当作りが難しい場合があるなどの課題があります。

食に関する課題は、家庭が重要な役割を有していますが、社会状況の変化の中で、学校も、家庭や地域と連携し、食の課題に対応する重要な役割を担うようになってきていることから、中学校昼食の充実を図るため、市としても対策を講じていく必要があります。

#### 【課題】

- ・ 弁当作りが難しい場合がある
- ・ 冬期の冷たさ
- ・ 学校ごとに選択の幅にバラツキがある
- ・ 栄養バランスが欠ける場合がある
- ・ 昼食の用意が困難な生徒がいる

## 3 横浜市における中学校昼食の検討

本市の中学校昼食は、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、実践を通して育てていくものと考えています。また、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の良さを尊重したいと考えています。

平成 23 年度に行った中学校昼食に関するアンケート調査では、中学校の昼食に重視することとして、「栄養のバランスがよいこと」「食べる量や好みに配慮していること」に多くの回答が寄せられました。また、平成 24 年度のモデル実施の際には、温かい弁当を試行した中学校で、「温かさ」は注文しようと思う気持ちに「大きく影響した」「影響した」という回答が多く寄せられました。



これらのことから、「栄養バランス」「温かさ」「食べる量や好み」に配慮した昼食が求められていることがわかりました。そこで、現状に加えて、新たな昼食の仕組み「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」の導入について検討するため、平成 26 年度には、「中学校の昼食に関するアンケート」及び「学校施設現況調査」を行い、「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」についての児童・生徒、保護者、教職員の学校関係者及び市民のニーズや、実施方法を調査・検討しました。

(1) 「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」の検討

ア 想定した実施方法

「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」を提供するための実施方法として、次の表にある 4 つが考えられます。

実施方法	実現可能性	栄養 バランス	温かさ	複数メニュー への対応	施設整備費 (推計額)
配達弁当	全校で実施可能				約 30 億円
近隣小学校で調理し、配達	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			×	約 60 億円
校内に調理施設を設置	半数以上の中学校で、施設の制約から実施が困難			×	約 260 億円
複数校分を調理し、配達	建設用地の確保が困難			×	約 330 億円 (市内 18 か所)

費用は平成 26 年 6 月時点での本市全体の施設整備の推計額であり、今後、検討の中でできるだけ抑えるよう工夫。また、別途運営費用が必要。

配達弁当方法は、民間調理施設で調理し、弁当箱に詰め、保温コンテナに入れて中学校に配達する方法

各方法を比較すると、民間調理施設で調理し、弁当箱に詰め、保温コンテナに入れて中学校に配達する方法の「配達弁当」が、次のことから、本市として、最もふさわしい方法であると考えました。

- ・ 全校で実施できること
- ・ 早期に全校展開が可能なこと
- ・ 他の方法と比べて施設整備費を大幅に抑えることができること
- ・ 複数メニューへの対応ができること
- ・ あらかじめ別々に弁当箱に詰めることで、配膳時間を短縮でき、中学校での日課への影響を最小限に留めることができること

## イ 想定した実施内容

アの実施方法を踏まえ、「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」の実施内容は次のものを想定しました。

- ・家庭弁当との選択制
- ・昼食内容はごはん・おかず(4品以上)、汁物、牛乳
- ・ごはん、汁物は温かい状態
- ・複数メニューから選択
- ・教育委員会が管理する栄養バランスなどに配慮した献立
- ・献立表(メニュー、使用食材、栄養価を掲載)に基づく予約注文

## (2) 中学校昼食に関する調査結果

### ア 「中学校の昼食に関するアンケート」結果(26年6月~7月実施)

想定した「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」について、生徒、保護者、教職員の学校関係者及び市民の約8,700人に対し、ニーズや要望を把握するため、「中学校の昼食に関するアンケート」を実施し、約6,300人の方から回答(回答率約72%)をいただきました。

調査の結果、「注文したい」「想定している内容や方法で実施した方がよい」という回答が全体の約7割から寄せられました。また、昼食の内容としては、「ごはん・おかずに加えて、汁物か牛乳が選べる」昼食が良いとする回答が多く寄せられたほか、「300円台」または「400円台」なら注文したいとする回答が全体の8割を超えていました。さらに、注文回数では、「週1~2日」または「月数回」とした回答が6割を超えており、家庭弁当を持参できない場合の昼食として期待されていることがうかがえます。

また、家庭弁当持参時などにも注文できる汁物(単品)については約5割が、牛乳(単品)については約4割が注文したいと回答しています。

### 【主な調査結果】

#### 「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」の注文・実施意向

- ・全体の約7割が「注文したい/想定している内容や方法で実施した方がよい」と、実施を希望しています。特に、保護者、市民は約8割となっています。

#### 「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」の内容

- ・全体の約4割が「ごはん・おかずに加えて、汁物か牛乳が選べる」昼食が良いとしています。

#### 「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」の値段・注文回数

- ・全体の約8割が「300円台」または「400円台」なら注文したいとし、注文回数では「週1~2日」または「月数回」が全体の約6割を占めています。

#### 汁物（単品）の注文

- ・全体の約5割が「注文したい」とし、「注文したい」と回答している方の中での注文回数は、「週1～2日」が約3割と最も多くなっています。

#### 牛乳（単品）の注文

- ・全体の約4割が「注文したい」とし、「注文したい」と回答している方の中での注文回数は、「毎日」が約4割と最も多くなっています。

#### イ 「学校施設現況調査」結果（26年6月実施）

配達弁当を昼食時間まで一時的に保管する場所として、必要なスペースの確認を行いました。その際、空き教室などの活用を想定していましたが、教室が確保できない場合は、他の用途に使用している部屋の転用や、昇降口付近のスペースの利用などが可能か調査を行いました。

その結果、市立中学校145校中142校で、一時保管場所のスペースがとれることが確認できました。また、スペースがとれる142校中141校は、段差などの障害がなく、現況のままで敷地内に進入し、配達弁当の積み下ろしが可能です。

### 【主な調査結果】

#### 配達弁当の一時保管場所

調査対象の学校145校中142校で、一時保管場所のスペースがとれることを確認しました。上記142校の改修の必要性による内訳は、次のとおりです。

- ・改修の必要がある学校...129校
- ・改修の必要がない学校...13校

また、一時保管場所として使用できるスペースの状況は、次のとおりです。

- ・教室が使用できる学校...3校
- ・会議室や多目的ルームなどの諸室が使用できる学校...82校
- ・昇降口付近のスペースなどを使用できる学校...57校（計142校）

#### 空調の設置

- ・空調の設置が必要な学校...116校
- ・既存の空調を利用できる学校...26校（計142校）

#### 配達車両の敷地内動線(進入経路、停車位置)等

142校中141校は、段差などの障害がなく、現況のままで敷地内に進入し、配達弁当の積み下ろしが可能です。

#### 配達弁当運搬時の校舎内動線

配達弁当を配達車両から下ろし、台車に載せて、校舎搬入口から一時保管場所に運搬することを想定し、確認しました。

- ・現況のまま運搬が可能な学校...89校
- ・スロープの設置が必要な学校...53校 (計142校)

#### ウ 調査結果を踏まえた方向性

「中学校の昼食に関するアンケート」については、大勢は想定した配達弁当に賛同していただいた結果となりました。

また、「学校施設現況調査」により明らかになった一時保管場所のスペースがとれない3校については、配達車両を配達弁当の受渡時間にあわせて校舎へ横づけするなどの方法で、また、敷地内に配達車両が進入できない1校については、積み下ろしの工夫をすることで配達弁当の全校での実施が可能となります。

これらのことから、本市として、中学校昼食の充実を図るため、現状に加えて新たに、個々に応じた注文ができる配達弁当による「栄養バランスのとれた温もりのある昼食」を実施します。

## 4 横浜らしい中学校昼食

### (1) 横浜らしい中学校昼食の位置づけ

小学校6年間を通じて学んだ、一人ひとりの個性や違いに基づく「個に応じた食」の重要性を基礎として、中学校では、自ら考え、判断・選択・行動し、社会を生き抜く総合的な力を、実際の食を通じて培うことが重要だと考えます。

そのため、本市における中学校昼食は、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ます。

また、配達弁当(事前予約)については、生徒個々に応じた注文(「一食から注文」「ごはん・おかずのみ」「汁物のみ」「牛乳のみ」「おかず内容」等)をできるようにし、家庭弁当を持参できない場合などに選択できる環境を整えます。なお、家庭弁当を急に持参できなくなった場合や、配達弁当の注文忘れなどに備え、当日注文できる業者弁当で補完します。

これらのことから、本市の中学校昼食は、家庭弁当を基本とする中で、個々に合わせた選択が可能となるため、すべての生徒に同一内容の昼食を提供する給食となりません。

### (2) 横浜らしい中学校昼食の3つの柱(選択、自己管理、温もり・安心)

本市の中学校昼食の充実を図っていくためには、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」を選択する判断力を、実践を通して育ていける環

境を整えていく必要があります。これらを実現していくため、「選択」「自己管理」「温もり・安心」を本市中学校昼食の柱とし、食育の充実を基本とした中学校昼食の取組を推進していきます。

ア 選択 ~個々の状況に合わせた選択

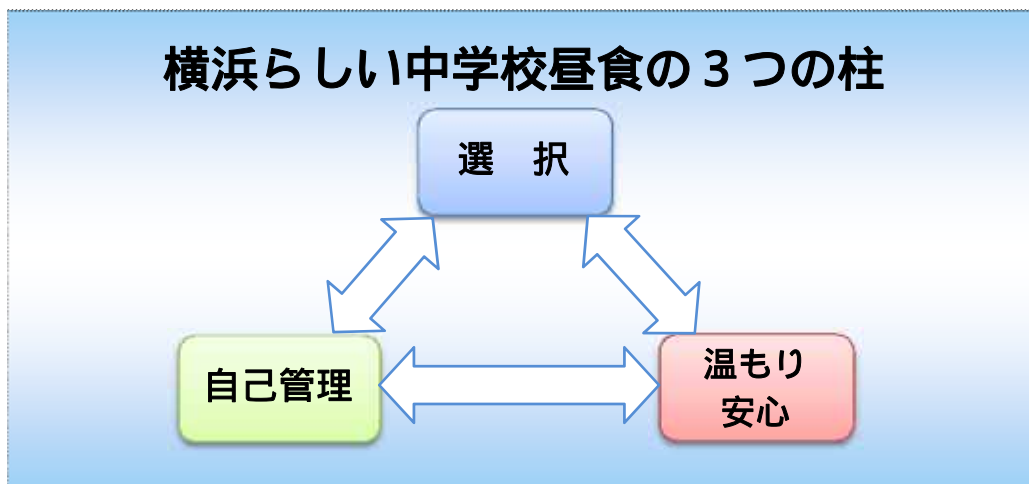
- ・家庭弁当を基本とし、家庭弁当と配達弁当（事前予約）のどちらも選択できる環境を整備し、当日注文できる業者弁当で補完する
- ・家庭弁当持参者、業者弁当注文者も希望に応じて汁物、牛乳を注文できる
- ・配達弁当は、ごはん量（大盛・並盛・小盛）、おかず（2種類）が選べる

イ 自己管理 ~食の自己管理能力の向上

- ・食に関する知識と食を選択する力の向上
- ・健全な食生活を実践できる力の向上
- ・弁当作りスキルの向上

ウ 温もり・安心

- ・昼食にかかわる人たちの顔が見える（感謝のこころ・つながり）
- ・仲間や家族とのコミュニケーション
- ・配達弁当は、栄養バランスのとれた温もりのある昼食



(3) 中学校食育の充実

家庭弁当を基本とした横浜らしい中学校昼食のあり方を踏まえ、中学校の食育を一層充実していきます。各教科においては、栄養バランスのとれた食事や弁当作りのスキルの向上を目指す家庭科での学習や、食事を柱として自らの生活リズムを検証し改善を目指す保健体育科での学習など、生徒が主体的に取り組む教育活動を更に充実させます。

また、生徒会や学校保健委員会での保護者や家庭と連携した食生活向上の取組や、弁当を題材とした食育だより等を活用した昼食指導などを推進します。現在も、小学校高学年で実践している家庭科での弁当作りについての学習などを、中学校での食育につなげます。

これらにより、生徒一人ひとりの、「食」に関する知識と「食」を選択する力、健全な食生活を自己管理し実践できる力を培います。

## 5 横浜型配達弁当の概要

### (1) 昼食内容・実施方法

ア ごはん・おかず(4品以上、2種類から選択可) 汁物、牛乳とします。また、ごはん、汁物は温かい状態で提供します。

イ ごはん・おかず、汁物、牛乳を個々の状況に合わせて選択し、注文できます。また、汁物、牛乳は家庭弁当持参者、業者弁当注文者も単品で注文できます。

ウ ごはんは、量を大盛・並盛・小盛から選択できます。

エ 献立は、教育委員会が管理し、栄養バランスに配慮します。また、生徒・保護者に、日ごとの献立や使用食材、栄養価、アレルギー情報等を記載した献立表を事前に配布し、安心して注文できるよう周知を図ります。

オ 民間事業者の調理場で調理し、ごはん・おかず・汁物を別々の容器に詰め、牛乳と併せて、各学校へ配達します。

カ 民間活力を最大限に活用しながら、安全安心に配慮し、配達弁当を提供します。

### 【一連の流れ】



### (2) 調理・配達・受渡

調理、配達は民間事業者が行い、受渡しは学校現場の負担に配慮し、事業者のスタッフや、地域の方々の御協力も得ながら手渡して行います。

### (3) 販売価格

購入しやすい価格で提供できるよう工夫します。

### (4) 実施回数

学校で昼食が必要な日に実施します。年間200日程度を想定しています。

( 5 ) 注文方法・支払方法

ア 注文は事前に日単位で、月ごとにまとめて行うことなどを検討します。

イ インターネット(パソコン・携帯電話)や予約シートなどによる、生徒・保護者の利便性に配慮した幅広い注文方法に対応したシステムを構築します。

ウ 代金は実施月前に業者へ直接支払います。

エ 口座振替、コンビニ払い、クレジット払いなどによる生徒・保護者の利便性に配慮した複数の支払方法の導入を検討します。

( 6 ) 昼食の用意が困難な生徒への対応

生活環境により、昼食の用意が困難な生徒に対する配慮を検討します。

( 7 ) 実施時期

平成 28 年度中の全校実施を目指します。

【参考資料】

- 1 中学校における昼食のあり方検討について(平成 23 年度)
- 2 業者弁当の販売を実施できていなかった中学校におけるモデル試行について(平成 24 年度)

# 【参考資料1】中学校における昼食のあり方検討について（平成23年度）

## アンケート調査

### ○目的

横浜市立中学校における生徒の昼食の実態及び意向等を把握し、今後の中学校昼食のあり方を検討するにあたっての基礎資料とするため、調査を実施

### ○主な質問項目

- ・生徒の食生活に関すること
- ・家庭弁当に関すること
- ・学校で販売する弁当に関すること
- ・中学校の昼食について重視すること など

### ○対象及び回収結果

区分	対象者数	回収数	回収率
生徒	2,044人	1,934人	94.6%
保護者	2,015人	1,678人	83.3%
教員	1,000人	795人	79.5%
合計	5,059人	4,407人	87.1%

## 意見交換会

### ○目的

横浜市立中学校におけるより望ましい昼食の実施に向けて、今後の方向性を検討する上での一助とするため、生徒・保護者・教員で構成されるグループを作り、意見交換会を実施

### ○主な内容

- ・中学生に食べさせたい、中学生が食べたい昼食とはどのようなものか
- ・家庭から弁当を持参できないときの手立て
- ・各グループによる発表

### ○対象（計3回実施）

- 1回目：校内で弁当販売を実施している学校（4校）
- 2回目：校内で弁当販売を実施していない学校（4校）
- 3回目：パン類の販売（対面販売）を実施している学校（1校）

【グループの意見のまとめ（例）】



## 主な調査結果

### ○家庭弁当の持参率

- ・9割以上の生徒が、ほぼ毎日家庭弁当を持参している。  
（毎日：81.7%、週3～4日：14.5%）

### ○中学校の昼食に関して「重視する・どちらかと言えば重視する」こと

- ・生徒、保護者、教員とも第一は、「衛生面や食材の安全性に配慮されていること」  
（生徒：85.9%、保護者：97.3%、教員：97.1%）
- ・次いで、保護者、教員は、「栄養のバランスがよいこと」  
（生徒：84.1%、保護者：94.6%、教員：97.1%）
- ・生徒は、「食べる量や好みに配慮していること」  
（生徒：84.6%、保護者：87.1%、教員：79.8%）

## 主な意見

### ○「食べたい・食べさせたい昼食」について重視する点

- ・中学生に食べさせたい、中学生が食べたい昼食とはどのようなものか、意見交換した結果、主に次のものが挙げられた。
  - ◆温かさ ◆栄養バランス（「彩り」等含む）
  - ◆安全・衛生的（特に夏場） ◆手作り

### ○家庭から弁当を持参できないときの手立てについての意見

- ・味噌汁などの温かい汁物を販売してほしい
- ・おかずの組み合わせを選べるとバランスも取れるし、好き嫌いも減る
- ・夏は傷むのが心配
- ・親子間のコミュニケーションの手段として、家庭弁当が一役買っている
- ・給食にも良い面（毎日メニューが違う、温かい）がある など



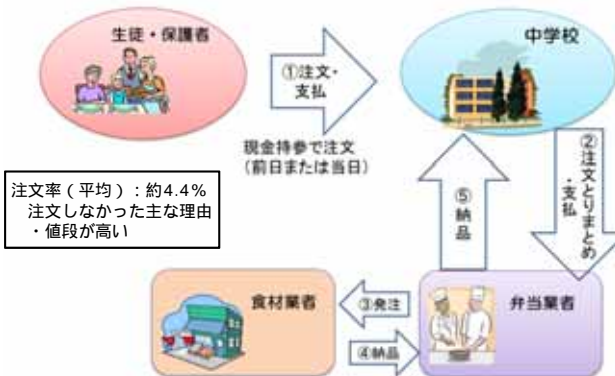
# 【参考資料2】業者弁当の販売を実施できていなかった中学校におけるモデル試行について（平成24年度）

## モデル試行内容（24年度）

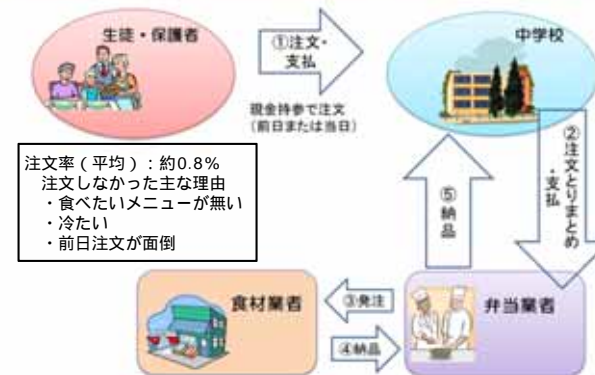
印が同じ番号の学校は同一校

弁当・昼食の種類	内容	実施校	価格
1 栄養バランス弁当	栄養バランスやカロリー計算をした弁当	戸塚区1校（1）	480円
2 ヘルシー弁当	いろいろなおかずが少しずつ入っているカロリーの少ない弁当	鶴見区1校（2）	350円
3 選べる弁当	7種類から選べる弁当	旭区1校（3） 戸塚区1校（1）	330～480円
4 温かい弁当	加熱カートを使用した温かい弁当	鶴見区1校（2）	400円
5 インターネット注文弁当	各家庭でインターネットを利用し注文する弁当	中区1校 南区1校 旭区1校（3） 青葉区1校	500円
6 小学校の給食室で調理した昼食	小学校の給食施設で調理した昼食を運搬し、希望する生徒に提供する昼食	緑区1校	650円

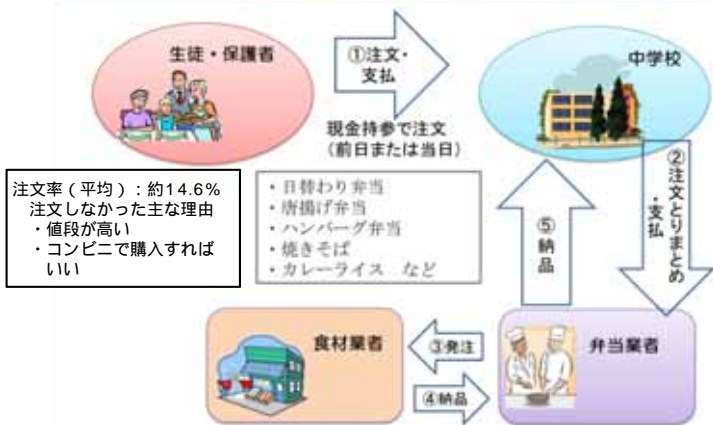
## 1 栄養バランス弁当



## 2 ヘルシー弁当



## 3 選べる弁当



## モデル試行の総括

9割以上の生徒が毎日または週3～4回、家庭弁当を持参している現状の中で、モデル試行の弁当等を注文した生徒は非常に少ない。（4.5%）

注文しなかった理由

「家の弁当がいいから」（40.8%）

「前日までに注文するのが面倒だから」（38.0%）

「値段が高いから」（32.9%）

アンケートによる生徒・保護者の意向

値段が安いことや複数のメニューから選べる

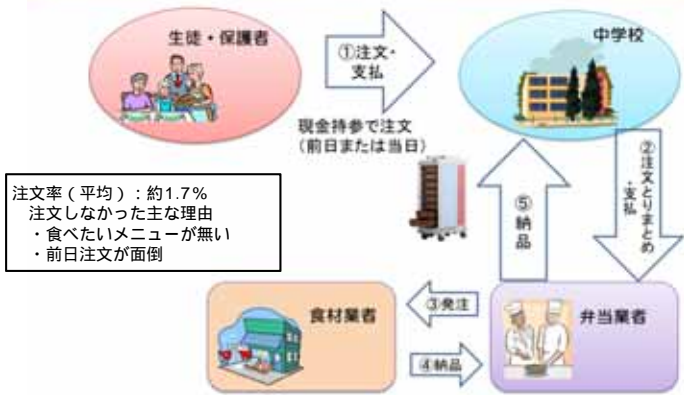
当日の朝でも注文できる

現金を持参しなくても注文できるインターネットが便利と感じている

温かさは意識する

（参考）平成23年度「中学校の昼食に関するアンケート」において、80～90%が栄養バランスを重視すると回答

## 4 温かい弁当



## 5 インターネット注文弁当



## 6 小学校の給食室で調理した昼食

