

1. 学校給食の提供状況

(1)学校給食提供食数の状況

- 札幌市では、令和6年度時点で、小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校(前期課程)及び特別支援学校に対して、学校給食が提供されている。
- 令和6年5月1日時点における学校給食提供を行う対象となる学校数、学級数及び児童生徒数は以下のとおり。なお、教職員等の提供食数と合わせ、一日当たり約143,000食の学校給食が提供されている。

学校区分	校数	学級数	児童生徒数	教職員等	一日あたり提供食数 合計
小学校	196校	3,467クラス	86,697名	約12,000 食	約143,000 食／日
中学校	95校	1,507クラス	43,384名		
義務教育学校	1校	9クラス	100名		
中等教育学校	1校	12クラス	479名		
特別支援学校	5校	62クラス	341名		
合計	298校	5,057クラス	131,001名		

(2)給食提供方式

- 札幌市における給食提供は、以下の2つの方式で実施されている。

単独調理方式	学校の給食室で調理した給食を、当該校に提供する方式
親子調理方式	学校の給食室で調理した給食を、当該校と近隣にある他の学校に食缶等に入れて配送する方式

- 札幌市が給食を提供している298校のうち、親子調理方式で給食が提供されている学校が全体の89.6%と大半を占めている。
- このうち、給食の調理を行っている学校は164校で、親学校から子学校134校に配送している。
- 給食調理は、学校によって、市の調理員が行う場合と、民間企業の調理員が行う場合とがある。

	提供区分	校数	割合
単独調理方式	単独調理校	31校	10.4%
	親学校	133校	44.6%
親子調理方式	子学校	134校	45.0%
	合計	298校	100%
調理校(単独調理校+親学校)		164校	55.0%

3. 札幌市の学校給食提供における今後の課題

課題① 給食施設の老朽化対策

- 調理校(164校)における給食室は、約7割(110校程度)が設置から30年を超えており、老朽化の対応を要する給食室が多い。
- 施設・設備の老朽化に伴う不具合を防ぎ、安定的な給食提供を行い、調理員の労働環境を改善するためにも、給食施設の老朽化への対策が急務となっている。

課題② より安全・安心な給食調理環境の整備

- 設置年次の古い給食室では、ドライシステムとなっており、ドライ運用による対応が行われている事例が多い。
- 施設面においても学校給食衛生管理基準を満たせるよう、給食調理環境のハード面での整備を行う必要がある。

2. 学校給食の提供内容

(1)完全給食の実施

市内の全ての学校において、完全給食(主食・牛乳・おかず)を提供している。

(2)献立について

- 札幌市学校給食摂取基準(児童・生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量)に則って、全市統一献立を作成。各献立の食材量や調理手順を原則遵守して調理が行われている。
- 市の栄養教諭・栄養士からなる会議をととして決定した献立案を、附属機関である「札幌市学校給食運営委員会」の意見を踏まえ決定。(献立は小学校と中学校で別々に作成。)

【札幌市学校給食摂取基準(1人1回あたり)】

区分	小学校児童の場合			中学校生徒の場合	高等支援学校生の場合
	低学年 6～7歳	中学年 8～9歳	高学年 10～11歳		
エネルギー(kcal)	530	640	760	820	820
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%				
食塩相当量(g)	1.5	2	2	2.5	2.5
カルシウム(mg)	290	350	360	450	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120	120
鉄(mg)	2.5	3.0	4.0	4.5	4.5
ビタミンA(μgRAE)	160	200	240	300	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35	35
食物繊維(g)	4.0以上	4.5以上	5.0以上	7.0以上	7.0以上

(3)地場産物・郷土料理の提供

- 郷土料理・北海道で生まれた料理や食材を使用した献立等、多様なメニューを提供している。
 - 学校給食に使用する食材については、可能な限り北海道産の食品を使用している。
- ※(公財)札幌市学校給食会、(公財)北海道学校給食会等を通して、安全安心な食材を調達

献立の例	■ ジングスカン	■ ザンギ	■ 豚丼
	■ 石狩鍋	■ 芋団子汁	■ 三平汁
	■ スープカレー	■ 鮭のチャンチャン焼き	■ みそバターコーンラーメン

(4)食物アレルギー対応

- 札幌市の学校給食における食物アレルギー対応について、統一した手順や基準を定めた「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を踏まえ対応を行っている。

→ 現行の学校給食の提供内容をはじめ、札幌市が学校給食提供において大切にしてきた要素を引き続き重視しつつ、これらの課題に対応していくための持続可能な学校給食提供の在り方について、現行の給食提供方式にとらわれず検討する必要がある。