

名古屋市学校給食の実施方針

「魅力ある学校給食の推進」

令和 7 年 3 月 31 日

名古屋市教育委員会

1 目指すべき方向性（学校における食育の中核としての展開）

名古屋市の学校給食を実施するにあたり、学校給食を「食育」の中核と捉え、名古屋の学校給食のビジョンを以下のように設定します。



（他の計画との関り）

次期総合計画
2028

コンパスプラン
教育振興基本計画

魅力ある学校給食
の推進



名古屋市学校給食の実施方針

食育に関する右記の計画とも連携し、
学校給食のビジョンを展開

健康なごやプラン 21

- 食育の観点から朝食を食べる習慣やバランスの良い食事など、健全な食生活を送ることができる人を育てていくことが求められている。
- 誰もが健全な食生活に関心を持ち、心がけ、実践できるような啓発等の取り組みを、若い世代や健康無関心層に向けて一層強化する必要がある。

食育推進計画

- 誰もが健全な食生活に関心を持ち、実践しやすい食環境づくりを推進
- 食を通じたコミュニケーションにより、食の大切さや楽しさを実感
- 自然や生産者等への感謝の念を育み、環境にやさしい食生活を実現

2 現状と課題

学校給食実施基準で定められている栄養量を確保するよう努め、食材については可能な範囲で地産地消に努めています。また、名古屋や周辺地域の郷土料理や伝統食材などを活用した献立を提供するとともに、アレルギー対応給食の充実を図っています。

献立は市内同一とし、小学校等において自校調理を実施するとともに、中学校は調理工場等で調理した給食を各自が選択できるスクールランチを実施しています。

一方、食材費の高騰や、十分な喫食時間の確保、アレルギー対応食など食に対するニーズの多様化、調理機器等老朽化など課題もあります。

3 学校給食のあり方

(1) 内容の充実

○学校給食を「生きた教材」として活用することで、個々の学校において作成される「食に関する指導の全体計画」を踏まえ、担任と栄養教諭等が連携することで給食の時間だけでなく、それぞれの教科等においても効果的に食育を推進します。

- ・地産地消に努めることにより、児童生徒に地域の自然や文化、農業を始めとした産業等に関する理解を深め、生産者などへの感謝の気持ちを育むことができるよう配慮します。（「なごや産の日」の実施）
- ・名古屋や周辺地域の特産物を使用した献立や伝統料理をアレンジした献立、名古屋独特の食文化等を紹介することを通して、児童生徒に名古屋の魅力を伝え、愛着を深めることができるよう配慮します。
- ・姉妹友好都市やパートナー都市を始めとした各国の代表的な料理を給食にアレンジして提供することで、世界の食文化を学ぶことができるよう配慮します。
- ・量や価格にも配慮しながら市内産食材や有機食材など様々な食材を使用することで、その栽培方法や食生活が様々な人々の活動によって支えられていることについて理解を深めることができるよう配慮します。
- ・様々な調理方法を工夫し、新しい献立の開発に努めます。

○これまで同様、アレルギー対応給食を継続し、引き続き、ピーナッツやカシューナッツ、クルミ、キウイフルーツ、やまいも及びソバについてこれらを原材料とした加工食品を含めて使用しません。

また、使用する食材や調理工程等の工夫などにより、食物アレルギーのある児童生徒がなるべく喫食できるような献立の改良に努めます。

（２）特別支援学校の給食

○特別支援学校においては主に重度知的障害のある児童生徒及び障害が重複している児童生徒も在籍していることから、無理なく安全に喫食できる献立や調理方法、使用する食材について十分配慮します。

○特別支援学校の給食については、管理職員、担任、栄養教諭、養護教諭など関係者と保護者が連携し、共通理解を図ります。

（３）おいしく楽しい給食

○学校行事の際など、統一的な献立ではなく学校が選択できる献立を設定し、学校の取り組みに彩りを添えるような献立を実施します。

○給食の時間は単なる会食の時間ではなく、好ましい人間関係を構築するとともに、準備や片づけなど食事に関する様々なことも学ぶことができる時間でもあります。楽しく和やかな雰囲気の中で食事ができるように十分な喫食時間の確保に努めます。

（４）家庭への情報発信

○“学校給食こんだて”や“スクールランチメニュー”には、使用する食材や食に関する取り組み、食の大切さなどに配慮して作成するとともに鶏卵やごまなどアレルギー対応状況についても記載するなど、家庭を含めた児童生徒の食生活全体を支援できるよう努めます。

○栄養教諭による給食だよりの発行や公益財団法人名古屋市教育スポーツ協会と連携した広報誌の発行など、情報発信の充実に努めます。

（５）非常用給食

- 用意した食材が台風等で使用できず廃棄されることを避けるため、通常献立から切り替えるための非常用給食（レトルトのご飯及びカレー）を一人当たり２食程度学校に備蓄しています。
- 賞味期限が近づいた非常用給食については、通常給食に代えて喫食するなど教育活動に活用します。

（６）中学校スクールランチ

- 前述の各取り組みについて、なるべくスクールランチでも導入するとともに、食材については調理事業者と調整して地産地消に努めます。
- 家庭の弁当も含め、生徒が選択できるよさを生かし、様々な食材や献立に触れる機会を提供するとともに、生徒の主体性を尊重します。
- 定期的にランチルームで喫食する機会を設け、教室とは異なる雰囲気では食事の時間を楽しめるよう配慮し、すべての生徒が揃って一斉に喫食を開始することなく、各自のペースで喫食できるようにします。
- 生徒が考案した献立を募り、採用された場合は全校で実施します。

４ 食材費の設定

- 学校給食の質を維持し、内容を充実させるため、１食当たりの食材費を以下のように想定して献立を作成します。

区 分	食材費の設定
小学校給食	１食あたり３２０円程度
中学校スクールランチ	１食あたり３９０円程度

※中学校スクールランチについては、別途、牛乳を提供します。

５ 学校給食費に関する保護者の負担軽減

- 令和７年度については、保護者の負担が増加しないように食材費の一部を公費で負担します。
- 引き続き、給食費など小・中学校就学に必要な費用をサポートする制度「未来まなび応援金（就学援助）」の周知に努めます。

参考：学校給食に係る費用の内訳（令和５年度）

小学校

1食単価（685.76円）

総額145.98億円

中学校（スクールランチ）

1食単価（931.0円）

総額35.60億円

保護者負担分（令和２年度から据え置き）
未来学び応援金（就学援助）の制度を活用
した場合は、全額公費で負担

保護者負担 (264円/食) 総額56.20億円	食材費 (306.2円/食) 総額65.18億円 【44.6%】
物価高騰対応支援 (42.2円/食) 総額8.98億円	
市費負担 (379.6円/食) 総額80.80億円	光熱水費 40.56円/食 総額8.63億円【5.9%】
	人件費 253.9円/食 総額54.04億円 【37.0%】
	物件費等 85.1円/食 総額18.13億円 【12.4%】

保護者負担 (320円/食) 総額12.4億円	食材費 (368.8円/食) 総額14.11億円 【39.6%】
物価高騰対応支援 (48.8円/食) 総額1.87億円	
	光熱水費 41.8円/食 総額1.60億円【4.5%】
市費負担 (562.2円/食) 総額21.5億円	人件費 396.7円/食 総額15.17億円 【42.6%】
	物件費等 123.7円/食 総額4.73円 【13.3%】

（注）総額は百万円単位で四捨五入

急激な物価高騰に伴って給食で使用する物資価格の値上がりが顕著にみられることから、令和４年度から国の交付金を活用するなどして保護者負担を軽減しています。