緊急号外

# 高橋まさかずが答えます!

## 令和3年12月に始まった中学校給食

待望の中学校給食が令和3年12月1日からスタートしました。「安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ中学校給食」をコンセプトにしたこの事業は、育ち盛りの生徒にふさわしい食事を提供するとともに、地産地消の推進や保護者の負担軽減、子どもの貧困という問題の解決にもつながるものです。多くの生徒や保護者からも沢山の喜びの声が聞こえてきており、大変うれしく思っていますが、引き続き、より充実した給食事業の推進に向けて取り組んでまいります。

なお、一部に誤解等に基づくと思われる批判の声も聞かれますが、そのことに対する見解を以下のとおりお伝えしておきたいと思います。

## 1 「小学校給食の方が良い?」「おかずが足りない?」というお声についてご説明します!

学校給食は国の基準に基づき、市の栄養士が東海大学の栄養学の専門家の意見なども参考にしながら、献立を作成しています。また、地産地消の観点から地元の新鮮な野菜や旬の食材を使用して、栄養をバランスよく摂取できるよう工夫しております。

なおS氏資料に掲載された末広小学校のHPの写真は、高学年用に盛り付けしたものを撮影しております。小学校のHPを多くの保護者に見てもらいたいという学校側の意向により掲載したものです。

同じ小学生でも1年生と6年生は量が違いますし、大人の量は当然違ってきます。また、比較されている中学校給食については、試食会の画像が含まれており、正式スタート後の標準盛り付け例は市のHPの新着情報で毎日公表されています。

[秦野市のHPにある「中学校給食の献立」ページはこちら]
https://city.hadano.kanagawa.jp/www/contents/1638518355818/index.html

現在、小学校給食では、低学年・中学年・高学年で摂取する栄養価が違うため、3段階に量を変えて提供しています。しかし、給食費は、学年ごとに量に応じて金額を変えるのではなく、児童は6年間を通じて給食を食べるため、6年間の平均値としてどの学年でも同じ金額としています。

※児童の平均摂取カロリー:1食当たり約650キロカロリー
※成人の平均摂取カロリー(男女年齢平均):1食当たり約750キロカロリー

## 2 中学校給食の配膳 についてご説明します!

中学校給食でも配缶はクラスごとに行っており、1人当たりの量にクラスの人数分の量を計算し配缶しています。**1人分の提供分量は決めていますが、男女差、体格、食欲、体調などにより食べる量が変わってくるため、生徒は当日、自分で自らの食の量を考え配膳しています。**教職員の提供量については、小学校と同様、生徒と同量で提供しています。

※生徒の平均摂取カロリー(中学生):1食当たり約830キロカロリー

**提供量と給食費**

| 小学生 | | 中学生 | |
|---|---|---|---|
| 提供量<br>(一人当たり) | 650キロカロリー | 提供量<br>(一人当たり) | 830キロカロリー |
| 給食費 | 256円 | 給食費 | 330円 |

※成人:750キロカロリー　※カロリー比:中学生は小学生の約1.3倍

**市のHPより転載**

**末広小**

■やきそばパン　■れんこんチップス
■国産いちごゼリー　■牛乳

**中学校給食**

■五目寿司　■根菜汁　■鶏肉の香味揚げ
■ブルーベリーゼリー　■牛乳

## 3 小学校給食と中学校給食の比較写真 についてご説明します!

中学校給食は生徒への1人当たりの配分量が示されているため、小学校と中学校で量に差があるように掲載されています。さらに、**S氏通信NO6の掲載写真では分かりにくいですが、小学校と中学校では食器の大きさが違い、小学生の方が小さいにもかかわらず、同じ大きさのように掲載されており、意図的に差が誇張され、誤解を招きかねないものと考えています。中学校給食のほうが少ないという事実はありません。**