

# 令和7年3月議会報告

## 学校給食の現状と課題

### 【背景】

令和5年度から学校給食費が無償化され、保護者からは経済的負担の軽減を評価する声がある。一方で、報道では大分県内の給食エネルギー量が国基準を下回る傾向が指摘され、成長期の児童生徒への影響が懸念されている。

### 【質問の要旨】

- ・現在の日田市の学校給食は栄養基準を満たしているか。
- ・食材費高騰の中で、栄養と予算のどちらを優先しているのか。
- ・無償化により給食の質が低下していないか。
- ・食物アレルギー対応食の提供内容と安全対策はどのように行われるか。

### 【市の答弁】

#### 1. 栄養基準と献立作成

文部科学省の「学校給食摂取基準」に基づき、エネルギー・栄養素の両面から献立を作成。2020年改定の食品成分表では、食材エネルギー値が全体的に低く見直されたため、同一献立でも計算上は数値が下がっている。文科省は地域実情に応じた弾力的運用を認めており、本市では基準から大きく乖離しない範囲で調整している。

#### 2. 給食の質の維持

物価高騰を踏まえ、食材費予算を増額し、栄養バランスと多様な食材を確保。郷土料理や地場産食材を取り入れた献立構成とし、食育の充実を図っている。献立は管理栄養士・栄養教諭が、衛生・作業時間なども含め総合的に検討して作成している。

#### 3. 無償化後の質の状況

無償化による質の低下は一切ないとの認識。おかずの組み合わせや主食が進む工夫を重ね、栄養価・満足度の両立を図っている。

#### 4. アレルギー対応食の導入

令和7年度中に、学校給食センター管内で乳製品・卵の除去食を提供開始予定。専用のIHコンロ・調理台・個人用フードジャーを整備し、安全確保を最優先とする。養護教諭と連携し、受け渡し体制や観察手順を明記したマニュアル整備を進行中。

### 【成果と今後の方向性】

- ・食材費増額により、給食の栄養と多様性を維持。
- ・アレルギー対応体制の構築が進行し、児童・保護者の不安軽減が期待される。
- ・今後も、国の基準や地域実情を踏まえた持続可能な給食運営を目指す。