

教保体第1119号
平成25年2月14日

各市町村（組合）教育委員会教育長
各学校給食実施県立学校長
（公財）埼玉県学校給食会理事長
各教育事務所長

様

埼玉県教育委員会教育長（公印省略）

学校給食実施基準の一部改正について（通知）

学校給食の適切な実施については、日頃から格別の御配慮をお願いしているところですが、このたび、学校給食法（昭和29年法律第160号。以下「法」という。）第8条第1項の規定に基づき、児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準の一部改正について、平成25年1月30日に告示され、平成25年4月1日から施行されることが、文部科学省スポーツ・青少年局長から通知されました。

食物アレルギー等のある児童生徒への対応をはじめ、改正内容は多岐にわたっています。文部科学省通知に記載された概要等をよく御確認の上、法第8条の趣旨を踏まえ、本基準に照らした適切な学校給食の実施をお願いします。

なお、各市町村教育委員会におかれては、管内の小・中・高・特別支援学校及び共同調理場等に対して周知を図るとともに、適切な対応が図られるよう御配慮願います。

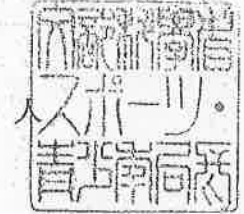
担当	県立学校部保健体育課 学校給食担当 加納
電話	048-830-6968



24文科ス第494号
平成25年1月30日

附属学校を置く各国立大学法人学長
各 都 道 府 県 知 事 殿
各 都 道 府 県 教 育 委 員 会

文部科学省スポーツ・青少年局長
久 保 公



(印影印刷)

学校給食実施基準の一部改正について (通知)

学校給食の適切な実施については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところですが、このたび、学校給食法（昭和29年法律第160号。以下「法」という。）第8条第1項の規定に基づき、児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準（以下「学校給食摂取基準」という。）を改正する学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号。以下「本基準」という。）の一部改正について、平成25年1月30日に告示され、平成25年4月1日から施行されます。

学校給食摂取基準の概要等については、下記のとおりですので、法第8条の趣旨を踏まえ、本基準に照らした適切な学校給食の実施をお願いします。

なお、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県知事におかれては、所轄の学校及び学校法人等に対して、国立大学法人学長におかれては、その管下の学校に対して周知を図るとともに、適切な対応が図られるよう配慮願います。

記

1 学校給食摂取基準の概要

- (1) 「学校給食摂取基準」については、別表にそれぞれ掲げる基準によること。
- (2) 「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（以下「食事摂取基準」という。）（2010年版）」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、文部科学省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」（以下「食生活等実態調査」という。）や独立行政法人日本スポーツ振興センターが行った「平成19年度児童生徒の食事状況

等調査」(以下「食事状況調査」という。)等の結果を勘案し、児童及び生徒(以下「児童生徒」という。)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を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用すること。

(3)「学校給食摂取基準」についての基本的な考え方は次のとおりである。

① エネルギー

「学校給食摂取基準」の推定エネルギー必要量の算定に当たっては、従来どおり、児童生徒の標準体重等から求められる基礎代謝量と身体活動レベルを用いて算出した1日の必要量の33%とした。ただし、身体活動レベルについては、「食生活等実態調査」において得られた結果と「食事摂取基準(2010年版)」に示される値が従来より減となったことを勘案し、従来、一律1.75であったものを児童(6歳~7歳)は1.65、児童(8歳~11歳)及び生徒(12歳~14歳)は1.7とした。

② たんぱく質

従来、「食事摂取基準(2005年版)」の推奨量から「学校給食摂取基準」の基準値を設定していたが、ほとんどの児童生徒が推奨量を上回る十分な量を摂取している実態から、推定エネルギー必要量に占めるたんぱく質の望ましい比率などを勘案し、推定エネルギー必要量の15%を「学校給食摂取基準」の基準値とし、範囲を12~20%と設定した。

③ 脂質

脂質の過剰摂取は、肥満並びに血中コレステロール値などの問題も指摘されており、将来の生活習慣病予防の観点から、脂質の基準値は、従来どおり、推定エネルギー必要量に占める脂質の望ましい比率で示し、総エネルギー摂取量の25~30%とした。

④ ナトリウム(食塩相当量)

ナトリウムについては、従来どおり「食事摂取基準(2010年版)」の目標量の年齢ごとの平均の33%未満を基準値としている。

⑤ カルシウム

従来、「食事摂取基準(2005年版)」の目安量、目標量から「学校給食摂取基準」の基準値、目標量を設定していたが、「食事摂取基準(2010年版)」では、推定平均必要量、推奨量に変更されたことを踏まえ、「学校給食摂取基準」については、基準値のみを設定し、目標値を廃止した。

⑥ 鉄

鉄については、従来どおり、「食事摂取基準(2010年版)」の推奨量(1日)の33%とした。鉄の摂取は、家庭はもとより学校給食においても容易でないことから、学校給食においては献立の創意工夫を行い、摂取の確保に努めること。

⑦ ビタミン類

ビタミンについては、基本的には「食事摂取基準（2010年版）」の推奨量（1日）の33%とした。ただし、生徒については、ビタミンAの摂取量が不足している実態から、推奨量の33%から40%に基準値を変更するとともに、学校給食での過剰障害については問題となっていないことから、上限値を廃止した。また、従来どおり、ビタミンB₁及びビタミンB₂については、「食事摂取基準（2010年版）」（1日）の40%とした。

⑧ 食物繊維

「食事摂取基準（2005年版）」では、18歳以上の目標量が10g/1,000kcalであったが、「食事摂取基準（2010年版）」において、8g/1,000kcal程度に変更されたことから、これに伴って「学校給食摂取基準」の基準値を変更した。

⑨ マグネシウム及び亜鉛

従来どおり、マグネシウムは「食事摂取基準（2010年版）」の推奨量（1日）の50%、亜鉛については、33%を望ましい数値とした。

2 学校給食における食品構成について

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえつつ、多様な食品を適切に組み合わせて、食に関する指導や食事内容の充実を図ること。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。

さらに、「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。

3 学校給食の食事内容の充実等について

(1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。

- ① 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。
- ② 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。
- ③ 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること。
- ④ 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。

⑤ 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施に当たっては公益財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考とすること。

(2) 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし好の偏りをなくすよう配慮すること。

① 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。

② 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。

③ 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。

(3) 学校給食に使用する食品については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること。

(4) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。

(5) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。

(6) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。

4 特別支援学校における食事内容の改善について

(1) 特別支援学校の児童生徒については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、「学校給食摂取基準」の適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用するとともに次の点に留意すること。

① 障害のある児童生徒が無理なく食べられるような献立及び調理について十分配慮すること。

② 食に関する指導の教材として、障害に応じた効果的な教材となるよう創意工夫に努めること。

(2) 特別支援学校における児童生徒に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

5 その他

文部科学省に調査研究協力者会議を設置し、検討を行ったので、「学校給食における食事摂取基準等について(報告)」及び改正に際し基礎資料とした「食生活等実態調査」の結果を参考とされたいこと。

6 従前の通知の廃止

「学校給食実施基準の施行について(通知)」(平成21年4月1日付け21文科ス第6007号)については、廃止すること。

【本件連絡先】

文部科学省スポーツ・青少年局

学校健康教育課学校給食係

TEL : 03-5253-4111(内線 2694)

○文部科学省告示第十号

学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第八条第一項の規定に基づき、学校給食実施基準（平成二十一年文部科学省告示第六十一号）の一部を次のように改正し、平成二十五年四月一日から施行する。

平成二十五年一月三十日

文部科学大臣 下村 博文

別表を次のように改める。

別表（第四条関係）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準		準値	
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー (kcal)	530	640	750	820
たんぱく質 (g)	20	24	28	30
エネルギー ※	16～26	18～32	22～38	25～40
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2未満	2.5未満	2.5未満	3未満
カルシウム (mg)	300	350	400	450
鉄 (mg)	2	3	4	4
ビタミンA (μg RE)	150	170	200	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	20	25	35
食物繊維 (g)	4	5	6	6.5

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。
 マダネシウム・・・児童（6歳～7歳）70mg、児童（8歳～9歳）80mg、児童（10歳～11歳）110mg、
 生徒（12歳～14歳）140mg

亜鉛・・・児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg、児童（10歳～11歳）3mg、
 生徒（12歳～14歳）3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び
 生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

※ 範囲・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲