比較項目	学校給食	市販の弁当
最大の目的	心身の健全な発達と食育の推進（教育の一環）	顧客の満足（美味しさ・好みの反映）と利益の追求
献立の決め方	栄養教諭が、成長に必要な栄養素を厳密に計算	人気メニューや、コスト・見栄えを重視して構成
味付けと栄養	薄味が基本 塩分や脂質が低く抑えられ、カルシウムや鉄分、野菜が豊富	食が進むよう、比較的濃い味付けで時間がたっても風味が損なわれない工夫がされている 揚げ物や肉類など主菜の量が多い
温度と提供方法	調理後すぐに温かい状態（スープや主菜）で食べられる 料理によって、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できるよう、温度管理を徹底している	傷まないように、原則として一度しっかり冷ましてから提供される
食育との連動	郷土料理や行事食が提供され、地域の食文化や食材の生産に携わる人々について学ぶ機会がある	季節限定メニューなど季節感や楽しみの要素が大きく、学びの要素は想定されていない場合が多い
価格の仕組み	原則として食材費のみの負担（人件費や施設費は自治体が公費負担）	食材費に加え、人件費、調理場の維持費、利益が価格に含まれる