

「盛岡市立小中学校学校給食基本方針」（案）について

平成24年11月26日
教 育 委 員 会

1. 趣旨

教育委員会では平成20年から平成21年にかけて、「学校給食検討会」を設置し、盛岡市の今後の学校給食のあり方について調査・検討を行い、平成22年3月に報告書が提出された。その中では、盛岡市が抱える課題の指摘と、今後の方向性についての提言がなされている。この提言に基づき、学校給食の目標を達成していくための学校給食運営の基本方針を定めるものとする。なお、この基本方針に基づいて具体的な計画を定めるものである。

【盛岡市学校給食検討会が報告書で示した4つの方向性 H22.3.31】

- 1 全ての盛岡市立小中学校において、選択制給食を含む完全給食を実施すること。
- 2 児童生徒の健全な成長及び健康の保持のため、給食の安全安心の確保に努めること。
- 3 学校給食を通じた食育の推進を図ること。
- 4 安定した学校給食の実施のため、合理的な運営方法のあり方を検討し、常に業務の効率化に努めること。

2. 内容

本基本方針では「学校給食検討会」で示された4つの提言を元に、今後の学校給食のあり方について、給食の実施内容、施設・設備の整備・維持、調理等業務の運営、食に関する指導について具体的な方向性を示すものである。

(1) 給食の実施内容

全市において選択制給食を含む完全給食(主食と主菜、副菜、牛乳で構成された1食)を実施し、栄養バランスや食物アレルギーに配慮するとともに、地場産食材を積極的に活用した安全安心な給食の提供を安定的に行う。

(2) 施設・設備の整備・維持

老朽化が進んでいる都南学校給食センターを改築するとともに、新しい共同調理場を建設し、盛岡地域の単独調理場は段階的に共同調理場へ移行する。

新しい共同調理場の建設に当たっては、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」に基づくとともに、災害時にも活用できる施設・設備とする。

(3) 調理等業務の運営

既存の学校給食センターは調理の業務委託等を継続し、民間活力の有効的な活用を図るなど、現状どおりの運営とする。新しい共同調理場の建設・運営に当たっては、PFIの導入など、最も有効かつ合理的な方法を検討する。また、既存の単独調理場は、資産の有効活用を図りながら、共同調理場へ移行するまでの間、直営方式による運営とする。

(4) 食に関する指導

学校給食を通して、心身の健全な発達や健康増進を図るほか、学校給食法に掲げられている、望ましい食習慣を営むための判断力や社交性、共同の精神を養い、食に関する指導の充実を図る。

共同調理場には栄養士を配置し、学校への訪問指導や指導用の資料を提供するなど学校における食の指導を支援することとし、そのために必要な環境を整える。

3. 今後の予定

○今年度の予定

- ・全員協議会への説明 (平成24年11月26日)
- ・パブリックコメントの実施 (平成25年1月～2月)
- ・基本方針の策定 (平成25年3月)

○来年度以降の予定

- ・総合計画への位置付け
- ・新調理場の建設等の具体的な内容を含む長期計画の策定
(新調理場建設・運営にかかる検討委員会などの設置)
- ・PFI導入にかかる検討

平成24年11月26日

教育委員会

盛岡市立小中学校 学校給食基本方針 (案)

平成24年11月

盛岡市教育委員会

目次

| | |
|---------------|------|
| 1 はじめに | 2 P |
| 2 給食の実施内容 | 3 P |
| 3 施設・設備の整備・維持 | 4 P |
| 4 調理等業務の運営 | 4 P～ |
| 5 食に関する指導 | 5 P |

[語句の定義]

本方針で使用する語句の定義は、次のとおり。

(1) 運 営 方 法： 学校給食の実施方法、実施方式等を含めた全体の運営をいう。

(2) 実 施 方 法： 盛岡市における学校給食の区分（完全給食、ミルク給食又は選択制給食）をいう。
なお、選択制給食とは、市教育委員会が提供する給食を食べるか、若しくは持参した弁当を食べるかを生徒自身が選択するものであり、給食の内容は完全給食であるが、本案では、児童・生徒全員が食べる従来の完全給食とは異なる実施方法として取り扱うこととする。

(3) 実 施 方 式： 調理場の形態（単独調理場、共同調理場）をいう。

なお、共同調理場方式の一つではあるが、調理場を有する学校が、調理場を有しない学校の給食を調理する形態を、本案では「親子方式」としている。

(4) 調理場方式： 調理場の形態（ドライシステム、ウェットシステム）をいう。

(5) 業 務 形 態： 調理業務の実施形態（直営、委託）をいう。

(6) 盛 岡 地 域： 旧都南村及び旧玉山村の区域を除く地域をいう。

(7) 都 南 地 域： 旧都南村の区域をいう。

(8) 玉 山 区： 旧玉山村の区域をいう。

(9) 児童、生徒： 児童は小学生、生徒は中学生をいう。

1 はじめに

盛岡市では、学校給食法第2条における学校給食の7つの目標を達成していくために、現在及び将来の社会状況、現在の学校給食の施設・設備の状況、市の財政状況の中でどの様な施策を進めていくべきかを改めて明確にするため、学校関係者、保護者、行政機関、学識経験者で組織する盛岡市学校給食検討会を平成20年8月に設置し、盛岡市立小中学校の学校給食の今後のあり方について、調査検討を行った。

【学校給食法における7つの目標】

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における正しい理解を深め、健全な食生活を営める判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

委員の様々な意見を集約する形で、平成22年3月にまとめられた『盛岡市学校給食検討会報告書』において、盛岡市の今後の学校給食のあり方を定めるうえで、基本とするべき4つの方向性及び留意点並びに課題が示された。

【盛岡市学校給食検討会が報告書で示した4つの方向性】

- 1 全ての盛岡市立小中学校において、選択制給食を含む完全給食を実施すること。
- 2 児童生徒の健全な成長及び健康の保持のため、給食の安全安心の確保に努めること。
- 3 学校給食を通じた食育の推進を図ること。
- 4 安定した学校給食の実施のため、合理的な運営方法のあり方を検討し、常に業務の効率化に努めること。

盛岡市は学校給食の目標を達成していくために、『盛岡市学校給食検討会報告書』の内容を尊重しつつ、食育の推進に果たす学校給食の役割、児童生徒数の推移、学校適正配置の考え方、市の財政の見通しなどを踏まえながら、また、示された4つの方向性を土台として、盛岡市立小中学校の学校給食運営事業を実施していくに当たっての基本方針を次のとおり定める。

2 給食の実施内容

(1) 完全給食の実施

全ての市立小学校において、完全給食を実施する。

全ての市立中学校において、完全給食又は選択制給食を実施する。

(2) 献立の作成における基本的な考え方

献立の作成に当たっては、次の点に留意するものとする。

ア 児童生徒の健康の保持増進を図るため、給食の栄養内容は、学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示）別表「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に準じる。

イ 食に関する指導の教材として有効に活用できるものとする。

ウ おいしく豊かな食の体験を通じて、学校生活が明るく楽しくなる料理内容及び品数とする。

エ 児童生徒が多くの食文化に触れ、理解を深めることができるよう工夫に努める。

カ 主食は米飯またはパンを原則とし、週3.5回以上は米飯とするよう努める。

副食は、主食とのバランスを考慮する。

キ 献立作成委員会（学校保健委員会等を含む。）において、保護者や教職員などの意見を、十分に確認するよう努める。

(3) 食物アレルギーへの対応

できるだけ多くの児童生徒が、学校給食を食べることができるよう、食物アレルギーに配慮した献立の作成に努めるとともに、生徒や調理場の個別の状況に合わせた柔軟な対応を取るように努める。

アレルギーの原因となる食品については、当該児童生徒及びその保護者に対して、食品衛生法で表示を義務化又は推奨している25品目の使用状況の情報を提供できるシステムの構築に努める。

(4) 食材

安全安心な食材の利用を心がけるとともに、保護者の負担に配慮して、できるだけ経済的かつ公正な方法により、食材の購入に当たるよう努める。

地場産食材を積極的に利用することにより、児童生徒が身近な地域の食文化や産業などに対して理解を深めることができるよう努める。

盛岡市食育推進計画の「7 食育に関する指標」の「学校給食における県産食材活用割合」が達成されるよう努める。

なお、地場産食材の使用割合の向上に当たり、価格、規格、量及び納期等にかかる課題を解決するため、生産者団体等との協力連携に努めるものとする。

また、使用する食品等について、学校給食衛生管理基準（平成21年3月31日・文部科学省告示第64号）に基づいて、理化学検査又は微生物検査等を定期的に実施する。

(5) 中学校の給食

選択制給食については、平成13年3月に定められた『市立中学校給食実施基本計画』に基づき、実施が予定されている14校を対象に順次拡大する。

なお、選択制給食の導入意義を継承しつつ、将来的な生徒数の減少等の社会的情勢や調理施設の供給能力を見極めながら、運営方法の再検証・再検討を行っていくこととする。

3 施設・設備の整備・維持

(1) 調理場施設の設置

完全給食は、共同調理場を中心とした供給体制を構築し、単独調理場は施設を有効に活用しつつ、集約化を図りながら段階的に共同調理場に移行する。

新たな共同調理場を新設するほか、老朽化が著しい都南学校給食センターは大規模改修又は改築を行う。

(2) 新・改築する共同調理場の整備方針

共同調理場の建設又は大規模改修等にあたっては、次の事項に留意する。

- ア ドライシステムに対応した施設・設備として、衛生管理区分・作業内容等に応じて作業スペースを壁で区分けするなど、学校給食衛生管理基準（平成21年3月31日・文部科学省告示第64号）に準拠した施設設備とすること
- イ アレルギー対応専用の調理スペースを設けること
- ウ 5,000食を超える規模の共同調理場とする場合は、単一施設で複数献立の調理を行うなど、食中毒事故等のリスク分散を図ること
- エ 地場農産物・規格外野菜の活用等を推進できること
- オ 学校の長期休み等の期間や少子化に伴う提供食数の減少を見越した、設備の有効活用を見通した施設とすること。
- カ 地球環境に配慮するとともに大規模災害を想定した設備計画とすること
- キ 市内小中学校における食に関する指導（食育）を支援するため、栄養教諭等の人材、指導用の教材や資料等のソフト、移動用公用車等のハードの配備等、各学校へのサポートに資する体制を構築すること

(3) 既存調理場の施設・設備の維持方針

単独調理場及び都南学校給食センターについては、新たな共同調理場の開設又は大規模改修等までの期間、新たな設備投資や中・大規模な施設改修は行わず、小規模修繕又は設備更新（修理不能の場合に限る）により対応する。

玉山学校給食センターについては、受配校の拡大等に伴い必要となる新たな設備投資を除き、中・大規模な施設改修は行わず、小規模修繕又は設備更新（修理不能の場合に限る）により対応する。

4 調理等業務の運営

都南学校給食センター及び玉山学校給食センターは、調理等業務及び配送業務を民間業者に委託して運営しており、これまでの実績からも安全安心な給食の提供及び合理的な学校給食運営が可能であることなどから、継続して民間委託により運営することとする。

なお、新たな共同調理場の新・改築にあたっては、PFI事業方式による建築・運営の一体化、施設建設後の業務の民間委託又は市直営による業務運営等含め検証し、最も効率的かつ合理的な方法を選定するものとする。

また、単独調理場は、今後の長期計画における共同調理場への段階的移行を踏まえ、資産の有

効活用を図りながら、直営方式で運営する。

5 食に関する指導

(1) 学校給食を通した食に関する指導

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するとともに、各学校で定める「食に関する指導にかかる全体計画」に基づいた指導に資するものとする。

(2) 学校における食に関する指導の支援

調理場は学校での食に関する指導の支援機能を備えることとし、栄養教諭による直接の指導のほか、学校で行われる指導の補助等必要な業務を行う。

また、栄養士・調理員をはじめ、小中学校の食育担当者や給食主任等の研修会を実施し、衛生・栄養・調理方法等についての知識・技術の向上を図る。

効果的な指導を実施するための連携体制の構築及び支援機能の充実に必要な環境を整えるよう努める。

(3) 食に関する指導にかかる情報の共有

学校での指導の効果を家庭や地域へも広げるよう、ホームページの活用や給食だよりの発行等により、積極的に情報提供に努める。

●給食の実施状況

平成24年5月1日現在

| 給食実施方式 | | 小学校 | | 中学校 | | 合計 | |
|------------|-----|---------|-----|--------|-----|---------|--|
| 単独自校方式 | 30校 | 11,313人 | 2校 | 133人 | 32校 | 11,446人 | |
| 都南学校給食センター | 9校 | 3,243人 | 4校 | 1,440人 | 13校 | 4,683人 | |
| 玉山学校給食センター | 7校 | 615人 | 4校 | 338人 | 11校 | 953人 | |
| 共同調理場方式 | 16校 | 3,858人 | 8校 | 1,778人 | 24校 | 5,636人 | |
| 従来方式 | 46校 | 15,171人 | 10校 | 1,911人 | 56校 | 17,082人 | |
| 選択制(5校) | | | 5校 | 2,023人 | 5校 | 2,023人 | |
| 完全給食 | 46校 | 15,171人 | 15校 | 3,934人 | 61校 | 19,105人 | |
| ミルク給食 | | | 9校 | 3,788人 | 9校 | 3,797人 | |
| 合計 | 46校 | 15,171人 | 24校 | 7,722人 | 70校 | 22,893人 | |

●市立の小・中学校に通う児童・生徒数推計

| | H24 | H30 | H37 | H42 | H47 |
|------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 児童 | 15,171 | 14,631 | — | — | — |
| 生徒 | 7,722 | 7,209 | — | — | — |
| 合計 | 22,893 | 21,840 | 18,629 | 16,693 | 14,993 |
| H24比 | 100% | 95.4% | 81.4% | 72.9% | 65.5% |

*平成30年までは学齢簿に基づき推計、以降はそれまでの推計及びまちづくり研究所による報告を参考に、盛岡地区、都南地区、玉山区各地域の減少率を個別に設定して試算した。

●各調理場の建築後経過年数

建築後の経過年数(10年単位)別調理場数

| 経過年数区分 | 50～ | 40～49 | 30～39 | 20～29 | 10～19 | ～10 |
|--------|-----|-------|-------|-------|-------|-----|
| 単独校 | 1 | 1 | 9 | 11 | 6 | 2 |
| 給食センター | | | | 1 | 1 | |