

盛岡市立小中学校 学校給食基本方針

平成25年12月24日

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	5 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：完全給食やミルク給食等の学校給食の区分，実施方式等を含めた全体の運営をいう。
- (2) 完全給食：学校給食の区分の1つで，給食内容がパン又はご飯（これらに準ずる小麦粉食品，米加工食品その他の食品を含む。），ミルク及びおかずである給食のこと。
- (3) 選択制給食：盛岡地域の中学校の一部で実施されている給食で，弁当等を持参するか盛岡市教育委員会が提供する給食のいずれかを選択できる制度のこと。盛岡市では完全給食の一つの形態としている。
- (4) 地場産食材：盛岡を中心とした，岩手県内で生産，加工された食材のこと。
- (5) 共同調理場：1つの調理場から複数の学校に給食を提供する実施方式の調理場のこと。
- (6) 単独調理場：学校に併設された（あるいは校舎の1室が）調理場で，その学校のみ給食を提供する実施方式の調理場のこと。
- (7) ドライシステム：調理場内の床を極力濡らさないで作業ができるように施設及び設備を整備し，跳ね水による二次汚染の防止や細菌等が生存，繁殖がしにくい環境を維持し，食中毒の発生要因を少なくするシステム。
- (8) 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。
- (9) 児童生徒：児童は小学生，生徒は中学生をいう。
- (10) 学校給食法：学校給食の実施について定めた法律（昭和29年6月3日法律第160号）
- (11) 学校給食衛生管理基準：学校給食法に定められた，学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な基準（平成21年3月31日文部科学省告示第64号）
- (12) 学校給食実施基準：学校給食法に定められた，学校給食の実施に伴う児童生徒に必要な栄養量等の基準（昭和29年9月28日文部省告示90号）
- (13) 学校生活管理指導表：文部科学省が監修した「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン（公益財団法人日本学校保健会作成）」に基づいて，児童生徒が安全な学校生活をおくるために必要な，医師が診断した症状や生活上の留意点を記載する記録表
- (14) 食品衛生法：食品の安全性の確保について定めた法律（昭和22年2月24日法律第233号）

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目標の達成のため、現在及び将来の社会状況、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べく、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 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、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 食生活が食にかかわ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上で、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するために、「盛岡市学校給食検討会報告書」を尊重し、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、選択制給食を含む完全給食を実施する。

(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」の別表「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 児童生徒が多くのお食文化に触れ、理解を深めることができるよう工夫する。

オ 主食は、米飯又はパンを原則とし、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。

カ 献立作成委員会（学校保健委員会等を含む。）において、保護者や教職員等の意見を十分に確認する。

(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を作成するとともに、児童生徒や調理場の個別の状況に合わせた柔軟な対応に努める。

保護者、学校、調理場が緊密に連携し、「学校生活管理指導表」等を活用することにより、医師の診断に基づいた適切な対応を行う。

食物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、食品衛生法に基づいて表示が義務化又は推奨されている品目の使用状況等の必要な情報を提供する。

また、国の動向等を踏まえながら、食物アレルギー対応にかかるマニュアルの見直し、充実を図る。

(4) 食材

ア 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、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。

イ 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。

ウ 規格外野菜の利用等、農産物を有効活用し、併せて食材購入費の節減を図る。

エ 「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。

オ 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。

カ 使用する食品等について、「学校給食衛生管理基準」に基づいて、理化学検査又は微生物検査等を定期的実施する。

キ 平成22年3月に発生した福島第一原子力発電所の事故による、食材への放射性物質の影響について、安全性の確認を継続的に行う。

(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、対象としている14校について順次拡大する。

なお、弁当希望者や食物アレルギー対応に配慮した給食自由選択方式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) 実施計画の策定

施設の整備に当たっては、5年毎の実施計画を策定する。

計画の策定に際しては、「盛岡市公共施設保有の最適化と長寿命化のための基本方針」に基づき、児童生徒数の推移、施設の老朽化や運営の状況、市の財政状況、その他の社会的状況を考慮し、「盛岡市小中学校適正配置基本計画」や今後実施される小中学校の施設整備との調整を図るものとする。

(2) 調理場施設の整備

共同調理場を中心とした供給体制を構築することとし、既存の調理場の有効活用を図りながら、都南学校給食センターをはじめとする老朽化した各調理場について、適正な規模、配置などを検討し、新たな調理場の整備による施設の集約化や既存の施設の改築等を進める。

(3) 新築又は改築する調理場の整備方針

今後の調理場施設の整備に当たっては、次の事項に留意する。

ア ドライシステムへの対応、作業内容等に応じた作業室の区分、適切な調理機器・設備の設置、必要な配送車両の配備など、「学校給食衛生管理基準」に準拠した施設設備とすること。

イ 食物アレルギー対応について、専用の調理室等を設け、給食が安全に提供できる施設とすること。

ウ 地球環境に配慮するとともに、災害時を想定した設備とすること。

エ 施設の整備は、老朽化の状況等を考慮しながら順次行うこととし、建設等の工事期間中については他調理場からの給食の供給を実施するなど、長期にわたる給食提供の停止を伴わないよう進めること。

オ 共同調理場には、複数献立の調理を行うことができる設備を整備するなど、食中毒事故等のリスク分散の対策をとること。

カ 共同調理場は、見学・研修室等を設けるとともに、各学校への訪問指導や栄養相談を充実させるための栄養士の配置、指導用の教材や資料等の作成及び提供等、小中学校における食に関する指導（食育）を支援する施設とすること。

キ 単独調理場の改築は、現在の敷地内において支障なく建設することが可能である場合に、建

設費及びその後の運営にかかる経費が過大なものとならないように行うこと。

(4) 既存調理場の維持方針

新たな共同調理場の開設又は施設の改築までの期間、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により対応する。

ただし、国の指導等に基づく衛生管理又は食物アレルギー対応のための改修や調理食数の増加の場合等は、必要な対応を行う。

4 調理等業務の運営

既存の共同調理場は、これまでと同様に施設の管理、献立の作成、食材の調達等は市が直接行い、調理や配送業務等は民間委託により運営を行う。

既存の単独調理場は、資産の有効活用を図りながら、直営方式で運営を行う。

調理場の新築又は改築に当たっては、業務の民間委託や直営方式等、様々な運営方法について検証し、最も効率的かつ合理的な方法を選定する。

委託を実施するに当たっては、受託希望業者に対する事前審査による適正な業務能力の確認、委託中の事業者に対する監督や指導により、適切な業務が行われるように管理を行う。

5 食に関する指導

(1) 学校給食を通じた食に関する指導

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「食に関する指導の全体計画」に基づいた指導に役立つものとする。

また、学校給食が生産、流通、調理、ごみの処理など様々な人たちの活動により支えられていることについて、直接・間接的なふれあいなどを通じて学べる機会を設けるよう努める。

(2) 学校における食に関する指導の支援

栄養士は学校と連携し、各学校における食に関する指導の計画等に基づき、児童生徒に対する指導に当たる。

調理場は学校で行われる食に関する指導の補助等の支援を行う。

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を対象とした研修会を実施し、衛生・栄養・調理方法等についての知識・技術の向上を図る。

効果的な指導を行うための学校と調理場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。

(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、積極的に情報提供を行う。