

市立中学校給食実施基本計画

(平成 16 年 3 月 29 日 市長・教育長決裁)

1 はじめに

盛岡市立中学校における完全給食未実施校 14 校での完全給食の実施に向けて、盛岡市教育委員会内に市立中学校給食実施計画策定委員会を設け、調理場形態及び経営形態等基本的な考え方について検討を行ったものであり、小・中学校 44 校において現在実施している完全給食事業の延長、拡大として行うものではなく、給食自由選択方式等新たな方式の導入なども検討対象に加え本事業実施を検討したものである。

(1) これまでの経緯

平成 4 年 4 月 都南村との合併

合併協定書「市村の学校給食制度は、現行の方式により実施する」その後、学校給食に関する行政水準の格差解消が行政課題の一つとされる。

平成 7 年 6 月 盛岡市議会において、都市化農業・学校給食対策特別委員会を設置。

平成 9 年 3 月 都市化農業・学校給食対策特別委員会が報告書をまとめる。報告書では、「学校給食の意義の重要性に鑑み、未実施中学校に対して完全給食を実施し、実施校と未実施校間の格差解消を図るべき」とした。また、その実現に向け市民も交えた学校給食検討委員会を設け、児童生徒、父母、教師等の意見を反映させ、市民とのコンセンサスを図ることを求めた。

平成 12 年 6 月 盛岡市教育委員会は「盛岡市中学校給食検討委員会」を設置。同委員会は学識経験者、学校関係者、公募委員合わせて 18 名の委員で構成し、先進事例の調査やアンケート調査の実施など検討協議を行い、平成 14 年 3 月に検討結果を取りまとめた。

(2) 盛岡市中学校給食検討委員会の報告

平成 14 年 3 月 報告書が盛岡市教育委員会に提出される。

○中学校給食の基本的方向

目 標

- ・自己管理による望ましい食生活を実践できる能力の育成
- ・明るく楽しい食事を通じた好ましい人間関係の育成

実施方式

- ・給食自由選択方式（学校給食と家庭からの弁当持参とを生徒自らが選択できる方式）
- ・ランチルーム方式（ランチルーム（食堂）で給食を摂る方式）

○実施時期

市の財政的側面の課題はあるが、なるべく早い時期に実施するよう努力すること。

○留意事項

調理場形態や経営形態等については行政側の責任で検討すること。実施に係る経費は相当の費用を要し、毎年経常的にかかる運営経費の割合は大きいと想定されることから、財政事情に配慮しながら長期的、安定的な運営に努めること。

○報告内容

報告書は、盛岡市中学校給食検討委員会の設置とこれまでの経緯、中学校給食の現状と今日的役割、中学校給食に関する意識、検討結果、まとめに当たってなどの項目から構成され、盛岡市議会の「都市化農業・学校給食対策特別委員会」の報告内容を参酌するとともに、盛岡市及び先進地の給食の実情やアンケート調査結果等を考慮しつつ、望ましい中学校給食の在り方について検討協議の結果を取りまとめている。取りまとめに当たっては、食生活を取り巻く家庭環境の状況、学校教育の中における給食の位置付け、財政的側面からの課題についても検討を加え、基本的な考え方について意見を取りまとめている。

同検討委員会における検討の結果として、中学校給食の基本的方向、実施方式、実施時期が示され、事業の進め方への留意事項を提言している。基本的方向においては、目標と実施方式を示している。目標として「自己管理による望ましい食生活を実践できる能力の育成」及び、「明るく楽しい食事を通じた好ましい人間関係の育成」の二つを掲げている。実施方式としては、給食自由選択方式及びランチルーム（食堂）方式を示し、実施時期については、学校給食の意義等に鑑み、市の財政的な側面等の課題はあるが、市民のコンセンサスを得て、なるべく早い時期に実施するよう努力することを求めるものとなっている。

また、実施に当たって重視すべき事項として学校と家庭の連携、地場産品の活用、各学校における受入態勢の確立、事務処理の合理化、栄養職員の適正配置、温かいものを温かいままで食べられる工夫などを挙げている。

最後に事業を進める上での留意すべき事項として、多額の経費を要することから対象校14校の一斉実施ではなく、試行を実施しながら、財政事情にも配慮し長期的視点に立った安定した運営に努力すること。生徒、教職員など学校との合意形成を十分に図り、市民の理解を得ながら進めることとしている。

2 実施に当たっての基本的考え方

盛岡市中学校給食検討委員会や市立中学校給食実施計画策定委員会の検討協議において、実施にあたり留意すべき事項に関する協議の結果を取りまとめた基本的な考え方は次のとおりである。

(1) 望ましい食習慣の育成の必要性について

生徒を取り巻く食生活の環境の変化が進み、偏った食事内容や朝食の欠食等の実態が表面化している。日常生活における食事についての正しい理解と、それに基づく食習慣を身に付けさせることが必要である。学校給食において生徒の摂る食事の回数は年間に175回程度で、年間の食事回数1095回(365日×3回)の6分の1ほどであるが、学校給食を導入することによって、家庭との連携を図りながら、栄養職員等による「食」に関する指導を行うことにより、望ましい食習慣の育成に効果を上げることが期待できる。

(2) 「食」に関する自己管理能力の育成の必要性について

中学校生徒の個々人の差は小学校児童に比べ顕著であり、これは身体的発育や運動量の差異、男子、女子等に起因するものである。また、中学校教育においては、小学校教育の基礎の上に社会生活に必要な基礎的・基本的な内容を習得させるとともに、選択学習の幅を拡大し個性を伸長することがねらいとされていることなどから、食事に関する正しい理解に加え、生徒が自ら実践していく能力を一層育成していくことが教育的観点から求められており対応していかなければならない。

(3) 明るく楽しい食事の環境づくりについて

生徒にとって仲間と会食することは人間的なふれあいを深め、好ましい人間関係を育み、豊かな心を育てる場の一つである。孤食や人間関係の希薄化が問題視されるなかで、こうした食事の場としての環境づくりが大切であり、一つの学級を越えて交流できる食事の場にふさわしい環境整備に努めていく必要がある。また、社会性や協調性を培い好ましい人間関係の育成の場として、実施校においては異学級、異学年間の交流や教職員とのふれあいの活発化を図るなど、効果的な運営を行っていく必要がある。

(4) 地場産品の活用について

生産環境に恵まれた県内においては、多様な農林水産物の生産が行われており、これらの地場産品を学校給食で活用することは、食文化の伝承や農林水産業等の地場産業、郷土への理解、食べ物を大切にすることなどの教育的な意義にも通ずるものがあり、積極的に活用していく必要がある。

(5) 給食時間の確保について

完全給食の導入に当たって給食時間の確保が必要となるが、現在の昼食時間や昼休み時間の活用の実態に配慮した給食時間の確保が必要である。完全学校週5日制により従来よりも限られた時間の中で教育課程を実施しているが、現在の昼食時間や昼休み時間は、生徒指導等の時間としても活用されている。導入に際しての昼食時間の確保については、完全給食の趣旨に沿いながらも学校運営に混乱がないような方策が必要である。また、給食時間及び昼休み時間を延長拡大することは、生徒指導等の学校運営上、大変困難であるところから、給食の開始及び終了に要する作業時間を可能な限り短時間でを行い食事時間の確保に努めるものとする。

(6) 弁当希望者への配慮について

完全給食導入に対する意識は、生徒は親の弁当を希望する者が36.36%であり、希望しない者20.17%を上回っている。また、弁当作りは親子の対話の機会になっているとする教職員が72.07%、保護者は41.75%となっており、親の弁当作りの必要性を認めている教職員や保護者が少なくない。また、学校給食においては、食物アレルギーなどによって食事制限のある生徒に対して個々に対応しにくいことがある。こうしたことに対応するために、全生徒を対象とした給食の導入ではなく、家庭からの弁当を持参することを選択できる給食の導入を図る必要がある。

また、弁当持参により調理する給食数が増加することとなることについても留意する必要がある。

(7) 事務処理の合理化について

完全給食の導入にあたって、給食の発注や給食費の徴収等の事務が新たに生じることから、事務処理の合理化を図り、教職員やPTAの負担を可能な限り軽減する必要がある。

(8) 少子化傾向について

近年、本市においても生徒数の減少傾向が続いており、平成15年の中学校生徒数は8,635人であり、5年前の平成10年の10,176人に比べ、1,541人の減少となっている。完全給食未実施校14校の生徒数においても同様に減少傾向が見られるところから、完全給食の導入に当たっては給食数の動向についても留意する必要がある。

(9) 財政的課題について

完全給食の導入にあたっては多額の経費が将来にわたって必要となることから、施設建設費や運営経費については財政的な合理性に配慮しながら、長期的な視点に立った安定的な実施を目指した調理場形態や運営形態を選定する必要がある。

3 実施方式について

実施方式については、調理場形態及び経営形態に関して検討を行ってきたところであり、実施に関する基本的考え方の方向性が得られたところである。これを基に検討を行った結果、実施にあたっては家庭からの弁当の持参を併用する給食自由選択方式の導入とランチルームの整備を図るものとする。また、給食自由選択方式の導入や少子化の進展による生徒数の減少への対応や将来に向けた過剰な設備投資等の回避、給食実施に伴う財政的課題等について総合的に検討協議した結果、実施方式は全面委託方式とし、調理場等の施設を有しない方式とすることに至ったものである。

(1) 調理場形態について

調理場の形態については、従来から単独調理場方式と共同調理場方式により行われている。単独調理場、共同調理場、全面委託方式にはさまざまな特徴があり、それぞれ異なった利点と課題がある。

単独調理場は、学校敷地の中に施設を整備するものであり運搬に関する時間、経費を必要としないものであり、調理後運搬の時間を要さず直ちに喫食することが可能である。共同調理場は、全面委託方式と同様に各校に調理場を設けず集約した調理場を設ける方式である。施設を集約化することにより運営経費の節減が図られるが、調理後に各校への運搬が必要となり調理後に直ちに喫食することはできない。全面委託方式は調理、運搬を全面的に委託するものであり、調理も受託者の保有管理する施設において行われるものであって、施設建設費や施設及び備品等の維持管理費を必要としない。また、共同調理場方式と同様に調理後に各校への運搬が必要となり、調理後に直ちに喫食することはできない。

これらの特徴を踏まえながら、用地確保の観点から対象校の現在の状況について検討を加えた場合に、調理場の建設用地を各学校敷地内に確保することは極めて困難であり、単独調理場方式の導入は困難である。また、共同調理場についても新たに建設用地の確保が必要とされることから導入には経費面からの課題が大きい。なお、全面委託方式においては用地確保の必要はない。

また、施設及び設備の維持管理については、単独調理場方式及び共同調理場方式にあつては、施設設備の集約化により所要経費に差異は生じるものの将来にわたって維持管理の経費が必要となるが、全面委託方式は施設を有しないことからその必要がないものである。

さらに、給食自由選択方式の導入によって弁当持参の生徒の増減が生じることにより給食を受ける生徒数が変動し、調理食数が増減することとなる。併せて、少子化の進展にともなう調理食数の減少へも柔軟に対応することが必要である。しかしながら、完全給食実施にあたり市が施設設備を整備する際には、現在の生徒数にあわせて最大の食数が調理可能となる施設、設備の整備を図らなければならない。こうしたことは給食を食べる者の数が増減することや生徒の減少傾向の要因から、完全給食導入の際に整備する施設、設備、人員体制等について余剰が発生する可能性が想定され、将来的に過剰な投資が懸念される。

(2) 運営形態について

給食運営にあたっては調理場形態に関わらず直営方式と委託方式が想定されるが、学校給食が円滑に行われ、その目的が達成されていることを基

本とし、学校給食の安全性や衛生管理等の水準の確保を図りながら合理的な学校給食業務の推進に努めなければならない状況にある。現在、中学校6校において完全給食を実施しており、給食実施日数の平均は年間175回となっている状況等からも、調理業務及び運搬業務については可能な限り委託化の方策を考え、運営に関する経費の適正化を図る必要がある。

全面委託方式の採用にあたっては、献立の作成は市が行うものとし、物資の購入、調理業務、運搬業務等における衛生、安全の確保について、管理、監督する方策が必要となる。また、これらの委託業務の確実な履行を確保するため、受託者に対して資料の提出や立ち入り検査等を必要に応じて実施し、業務の改善のための措置を取らせる方策が必要である。さらに委託者の選定に当たっては、学校給食の趣旨を理解し、円滑な実施が遂行可能な事業者であることが必要である。

4 実施時期・概算経費について

給食の本格的実施は長期的、安定的な運営を行う必要があることから、平成17年度から始まる新しい総合計画に位置付けるものとし、施設整備や運営体制等の条件整備の整った中学校での試行を経て本格実施に移行することとする。

試行は大規模改造工事完了後の黒石野中学校において実施するものとし、給食内容や運営方法等について生徒、保護者、教職員等から意見を得ながら試行結果について評価を行うものとする。

本格実施に当たっては試行結果を踏まえ必要な検討、調整を加え、財政状況を勘案するものとし、事業実施に必要な条件整備を進め、実施校の拡大を図るものとする。

試行実施		1校	計	1校	36百万円<各実施次経費>
本格実施	第1次	4校	計	5校	175
	第2次	3校	計	8校	216
	第3次	3校	計	11校	290
	第4次	3校	計	14校	340

5 実施（全面委託）内容

（1）実施方式

ランチボックスを活用し、調理業務、運搬業務等を民間事業者に対して委託し実施する。各業務は文部科学省で定める「学校給食衛生管理の基準」に基づき実施する。

（2）施設設備の整備

①ランチボックス配膳室

ランチボックスを搬入し、給食時間まで保管する配膳室を各実施校毎に整備する。喫食数や各実施校校舎の実情に即して整備する。併せて牛乳保冷庫を整備する。

②ランチルーム

2学級以上の生徒が同時に喫食するランチルームを各実施校の実情に即して整備する。

（3）給食の運営

①各実施校に給食委員会等の設置

各実施校に学校給食の目的を達成するため教職員等で構成する組織を設け、衛生管理や給食時間の確保など円滑な給食運営を図る。

②実施校等による連絡調整組織の設置

教育委員会と各実施校において学校給食の目的を達成するため給食事業に関する協議、調整の組織を設け、給食事業の効果的かつ円滑な運営を図る。

③給食事務の合理化

給食自由選択方式の導入に伴う給食の申込みや給食費の徴収事務等について可能な限り省力化を図る。

（4）給食運営、管理体制

教育委員会に栄養職員及び事務職員を配置し、給食献立の作成や食に関する指導、委託事業者及び実施校の安全管理、委託契約の履行の確保、委託事業者の指導、監督等給食事業の円滑な運営を進めるものとする。