

上天草市学校給食の基本計画



平成25年4月

上天草市教育委員会

目 次

第1節	上天草市学校給食の概要	1
1	計画策定の背景・趣旨	1
2	計画の役割	1
3	期 間	1
第2節	計画の基本的な考え方	2
1	学校給食の意義・役割	2
第3節	上天草市学校給食の現状及び課題	3
1	上天草市の学校給食の現況	3
2	学校給食センター配置図	5
3	施設状況	6
4	給食対象校人員	6
5	学校給食調理場別、児童生徒数の推移	7
6	児童生徒数の推移及び推計	7
7	上天草市学校給食の課題	8
第4節	基本方針	9
1	今後の学校給食の推進に関すること	9
2	学校給食の提供体制に関すること	11

上天草市学校給食の基本計画

第1節 上天草市学校給食の概要

1 計画策定の背景・趣旨

学校給食は、学校給食法に基づき、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのよい調和のとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣を養うために準備、会食、後片づけを通して協力しあうこと、食事のマナーを身に付けること、食べることの大切さを理解し、食べ物に関係のある人たちへの感謝の気持を持つことなど、食に関する生きた教材として重要な役割を担っています。

本市においては、全市立小・中学校で完全給食を実施しており、これまで安全で安心なおいしい学校給食の提供と内容の充実に努めるとともに、学校における教育活動の一環として、児童・生徒の健康を増進しながら、正しい食習慣が身に付けられるよう、学校給食を生きた教材として活用し、給食の時間を中心に関連教科等と関連づけた教育の指導を行ってきました。

しかしながら、社会情勢がめまぐるしく変化する中で、子どもたちを取り巻く食の状況の変化や食生活の多様化が生じており、偏った栄養摂取、朝食の欠食、孤食など、食生活の乱れや肥満、過度の痩身志向等によって、体力の低下、生活習慣病の低年齢化、食物アレルギーの増加等の健康問題が生じています。

こうした状況の中、国においては、食育基本法の制定や学校給食法の改正、学習指導要領の改訂など、食育の充実に向けた取組が行われています。本市においてもこれに基づく施策や指導等を行い、安全で安心な学校給食の実現を目指し、今後の学校給食に関する施策を効果的に推進するため基本的な方針を示すものです。

2 基本計画の役割

この計画は、食育基本法に基づく食育推進基本計画、上位計画である上天草市教育基本計画との整合性を踏まえた学校給食における行政運営の指針となるものです。

3 期間

この計画の期間は、計画承認の日から平成31年3月31日までとします。また、学校規模適正化の推進等社会経済情勢により変更が生じた場合は適宜見直しを行うものとします。

第2節 計画の基本的な考え方

1 学校給食の意義・役割

(1) 小中学校で実施されている学校給食については、その実施の法的根拠となる学校給食法の改正（平成21年4月施行）が行われ、学校給食の目標として次のように規定されています。

- 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。

(2) 学校給食は成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達に資するとともに、学校における食育を推進するうえで、また生きた教材として児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断を養ううえでも重要な役割を果たしているため、教育課程上、特別活動の学級活動に位置づけられています。

- ① 給食の時間は、準備・会食・後片づけを通して、計画的・継続的に指導を行うことができるため、児童・生徒に望ましい食習慣を身に付けさせ、豊かな人間関係を構築することが可能であるとともに、地場産物の活用や地域の郷土料理の提供を通し、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深め、食に関する感謝の念をはぐくむことができるなど、「心の教育」を含め、大きな教育的意義を持っています。
- ② 給食の時間と各教科等における食に関連する学習において、相互に連携を図りながら、横断的・総合的な指導に活用することで、学習内容をより身近にとらえさせる役割を持っています。

第3節 上天草市学校給食の現状及び課題

1 上天草市学校給食の現況

(1) 学校給食の現況

近年、輸入食品の残留農薬等を原因とした健康被害事件や食品の品質・表示の偽装事件など、食の安全性や信頼性を揺るがす事件が相次いでいる中、安全な食材の確保は、安心な学校給食の提供に不可欠です。また、生産者の顔が見える地場産物については、生きた教材としての食育での活用だけでなく、安全確保の観点からも一層の活用促進が求められていますが、必要量の確保や円滑な納品が難しい状況です。

(2) 食育の充実に関する現況について

食習慣は、子どものころの習慣が成長してからの習慣に与える影響が大きく、成人して改めることは困難を伴うものです。また、食に関する問題は本来、家庭が中心となって担うものですが、社会環境や食をめぐる状況等の変化により、保護者が子どもの食生活を十分に把握し、管理することが難しい状況になっています。

上天草市においては上天草市総合計画に基づく1010プログラム施策成果指標において、学校教育における健康で安全な生活のできる資質や能力の育成のため、朝食摂取率の向上や保護者への食育推進に係る啓発活動の実施についての状況を数値化し、評価することにより食育の充実を推進しています。

朝食摂取率については、100%を目標とし、現況で98%（3年間の平均値）となっています。また、保護者への食育推進に係る啓発活動の実施についても100%を目標とし、各学校の状況は100%の学校が実施していると回答しています。

(3) 学校給食調理場の施設整備状況について

上天草市は学校給食単独調理場5箇所、共同調理場7箇所、計12箇所にて、小学校11校、中学校8校、計19校の完全給食を実施しています。

施設配置状況は単独調理場を基本として、共同調理場においても、学校に近接した場所に立地しており、学校給食の理想とする状況を確保しております。

各調理場の施設現況は、中南小学校調理場、阿村共同調理場、教良木共同調理場、大矢野中学校調理場、湯島共同調理場、登立小学校調理場は昭和の後期に整備された施設で老朽化しており新たな施設整備が望まれます。

また、姫戸共同調理場、中北小学校調理場、維和共同調理場、今津共同調理場、上小学校調理場、龍ヶ岳共同調理場は平成期に整備されていますが、姫戸共同調理場、中北小学校調理場、維和共同調理場においてはドライシステムを導入していないため設備の充実が望まれます。

なお、今津共同調理場、上小学校調理場、龍ヶ岳共同調理場以外の調理場は安全・衛生管理の徹底のためドライ運用を実施しています。

(4) 学校給食調理場の人員配置状況について

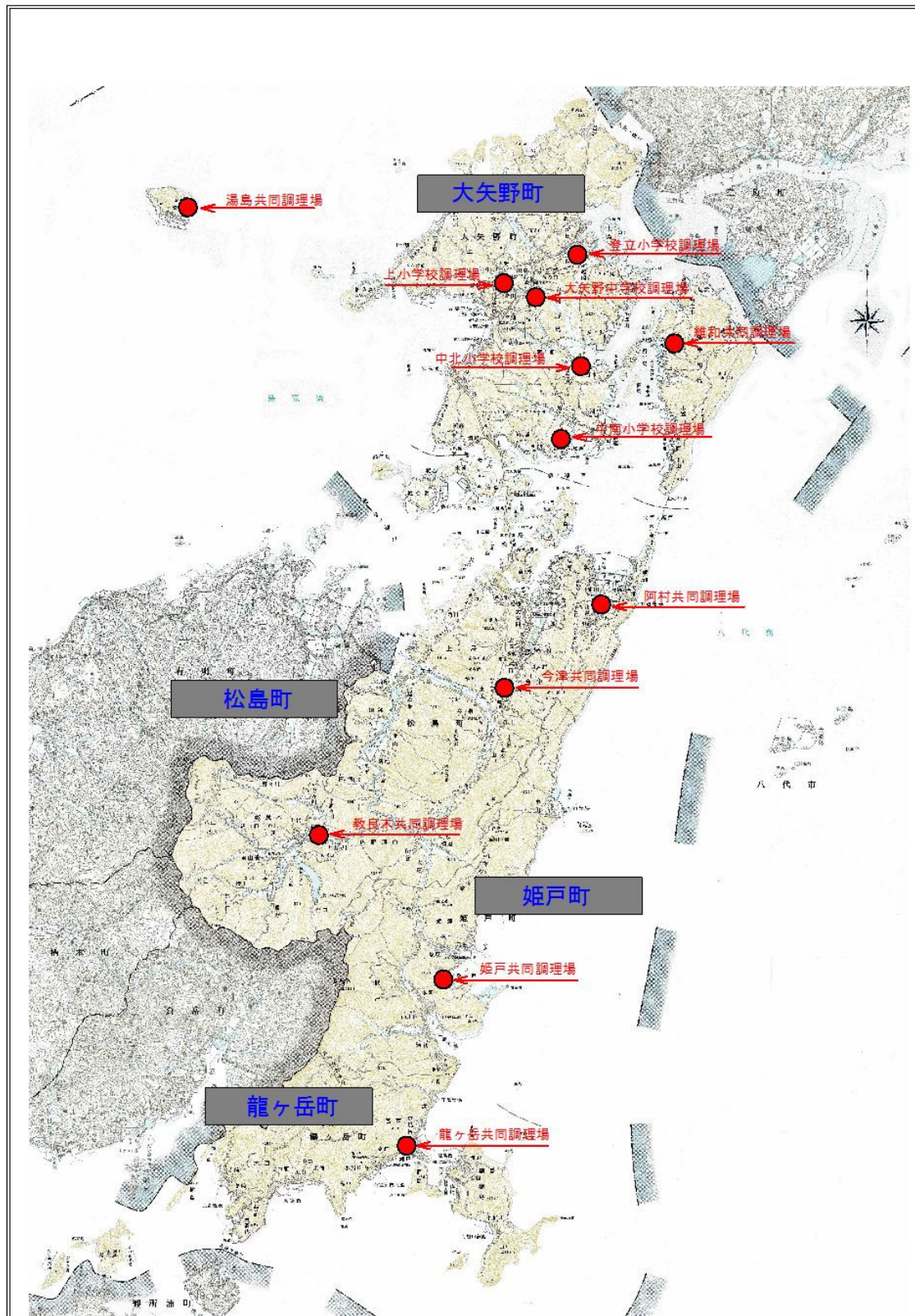
各調理場の人員配置状況は、栄養士、給食技師、嘱託職員で構成され、給食の栄養管理に関しては栄養士が担当しています。各共同調理場に栄養士が配置され、この栄養士のもと給食献立検討会を実施し、各単独調理場の給食献立を決定することで、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図っています。

また、給食の調理に関しては給食技師(市職員)と嘱託職員がおこなっています。調理にかかる人員は登立小学校調理場5名、上小学校調理場4名、中北小学校調理場2名、中南小学校調理場3名、維和共同調理場3名、湯島共同調理場1名、大矢野中学校調理場6名、阿村共同調理場4名、今津共同調理場5名、教良木共同調理場3名、姫戸共同調理場4名、龍ヶ岳共同調理場6名、合計46人で、2428食の給食を供給しています。

学校給食調理場の人員配置については、給食技師を各調理場に配置することを基本とし、嘱託職員と合同で調理業務にあたっていますが、上天草市職員定員適正化計画に基づく職員配置により、調理員を退職不補充としている状況から、この配置体系の維持は困難な状況になっています。

また、学校規模適正化事業の推進による学校数の減少や過疎化による児童生徒数の減少から、今後の学校給食の適切な管理及び運営体制の確立が急がれます。

2 上天草市立の学校給食共同調理場及び単独調理場配置図



3 施設状況

施設名	共単	所在地	建物面積	構造	しゅん工	備考
登立小学校調理場	単独	大矢野町登立 14103	229	鉄骨その他	S62・11	ドライ運用
上小学校調理場	単独	大矢野町上 1126	379	鉄骨その他	H13・2	ドライシステム
中北小学校調理場	単独	大矢野町中 1918	100	鉄骨その他	H4・3	ドライ運用
中南小学校調理場	単独	大矢野町中 9720	102	鉄筋コン	S56・2	ドライ運用
維和共同調理場	共同	大矢野町維和 1673-1	142	鉄骨その他	H6・3	ドライ運用
湯島共同調理場	共同	大矢野町湯島 154	80	鉄骨その他	S60・3	ドライ運用
大矢野中学校調理場	単独	大矢野町中 483	334	鉄骨その他	S59・2	ドライ運用
阿村共同調理場	共同	松島町阿村 853	120	鉄骨その他	S56・12	ドライ運用
今津共同調理場	共同	松島町合津 2697	160	鉄筋コン	H11・03	ドライシステム
教良木共同調理場	共同	松島町教良木 2844-1	152	鉄筋コン	S58・3	ドライ運用
姫戸共同調理場	共同	姫戸町姫浦 656-3	142	鉄筋コン	H2・8	ドライ運用
龍ヶ岳共同調理場	共同	龍ヶ岳町高戸 2748	247	鉄筋コン	H24・3	ドライシステム

4 給食対象校人員

平成24年5月1日現在

施設名	人員数	人員数			対象人数			配送車
	栄養士	給食技師	嘱託職員	計	児童生徒	その他	計	
登立小学校調理場	0	1	4	5	252	30	282	0
上小学校調理場	0	1	3	4	209	25	234	0
中北小学校調理場	0	1	1	2	57	15	73	0
中南小学校調理場	0	1	2	3	145	19	164	0
維和共同調理場	1	1	2	3	106	33	139	1
湯島共同調理場	1	0	1	1	16	15	31	0
大矢野中学校調理場	1	1	5	6	395	37	432	0
阿村共同調理場	1	1	3	4	244	36	280	1
今津共同調理場	1	1	4	5	362	49	411	1
教良木共同調理場	1	1	2	3	70	26	96	1
姫戸共同調理場	1	0	4	4	192	35	227	1
龍ヶ岳共同調理場	1	1	5	6	252	40	292	1
合計	8	10	36	46	2300	360	2660	6

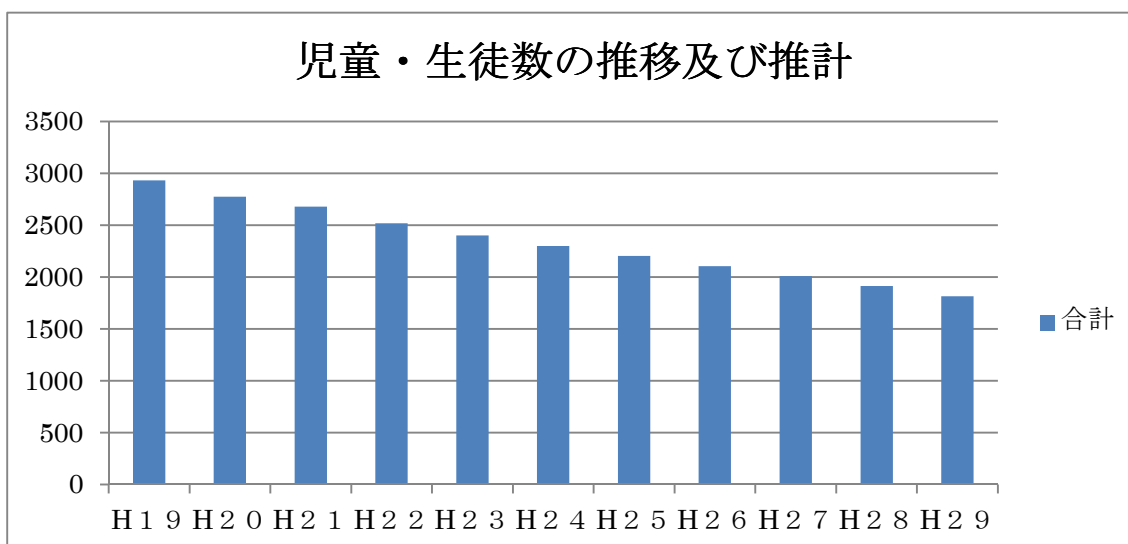
5 学校給食調理場別、児童生徒数の推移

平成24年5月1日現在

施設別	H19年度	H20年度	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度	減少率
登立小学校調理場	333	322	322	296	284	252	0.76
上小学校調理場	228	226	241	233	218	209	0.92
中北小学校調理場	60	63	69	66	62	57	0.95
中南小学校調理場	170	157	159	152	145	145	0.85
維和共同調理場	137	121	117	112	113	106	0.77
湯島共同調理場	34	31	30	23	19	16	0.76
大矢野中学校調理場	498	467	423	381	378	395	0.79
阿村共同調理場	277	278	264	251	247	244	0.88
今津共同調理場	426	408	392	395	381	362	0.85
教良木共同調理場	111	100	97	85	76	70	0.63
姫戸共同調理場	282	265	243	224	208	192	0.68
龍ヶ岳共同調理場	377	337	324	302	272	252	0.67
合計	2933	2775	2681	2520	2403	2300	0.79

6 児童・生徒数の推移及び推計

平成24年5月1日現在



7 上天草市学校給食の課題

(1) 安全で安心な学校給食の提供

食品の安全性についての情報を積極的に入手するとともに、加工品の使用をできるだけ控え、食材の見える献立づくりを基本としつつ、地場産物を安定的、効率的に調達できるよう、関係団体等との連携を充実していくことが必要です。

(2) 食に関する指導の充実と家庭、地域との連携の推進

教育活動として様々な配慮のもとに実施されている学校給食を活用した食に関する指導の充実を図るとともに、家庭、地域と連携した施策の推進に努め、子どもたちに健全な食生活を実践する力と望ましい食習慣を身に付けさせることが必要です。

(3) 衛生管理基準に則した施設・設備の整備

本市の学校給食施設・設備については、昭和50年代から昭和60年代にかけて整備されたものは老朽化が進んでいるほか、学校給食共同調理場をはじめ、学校給食施設の多くがドライシステム未導入で、ドライ運用を行っている状況です。

このため、大規模改造等学校施設の整備にあわせて計画的にドライシステムを導入するとともに、学校給食共同調理場については、改築することが必要です。

(4) 行財政改革への対応

本市は、平成16年3月の4町合併以降、平成17年に行政改革大綱及び行政改革実施計画を策定し、5年間にわたって重点的に行政改革に取り組むとともに、財政危機からの脱却を目指して、平成19年4月に「上天草市財政健全化計画」を作成し、財政運営を進めてきましたが、いまだ厳しい行財政状況続いており、平成24年7月には新たに「上天草市財政強化計画」を策定し今後も行財政改革を推進することとしております。

このため、学校給食分野においても、限られた人材や財源を有効活用することにより、市民の視点から満足度の高い行政へと転換していくための基礎づくりに向けた取組に努めていくことが必要です。

第4節 基本方針

現在、学校における食育の推進が重要性を増し、学校給食の目標を達成するための指導の充実や、食器、食材、衛生管理などの給食の質的な見直しが求められており、既存の給食施設を生かすなど、限られた条件の中で、こうした課題に対応していくことが必要となっています。

今後の学校給食の基本的な方針として、以下の2点を柱として進めてまいります。

○今後の学校給食の推進に関すること

食育の推進、食の安全確保、栄養バランスのとれたおいしい給食の提供、衛生管理の徹底、食器の改善により、給食の質を充実させていきます。

○学校給食の提供体制に関すること

現在の自校方式又はセンター方式での給食調理は維持しながら、調理業務については民間委託を導入するなど、効率的、効果的な運営を推進し、施設・設備、衛生管理の充実・強化を図ります。

1 今後の学校給食の推進に関すること

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであり、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養うことを目的としています。

今後、地産地消や安全で良質な国内産の食材の使用を促進するとともに、給食設備・機器などの整備、食物アレルギーへの対応を行い、安心、安全でバランスのとれたおいしい給食を提供することにより楽しい雰囲気の中で食事ができるように給食内容の充実に努めるため、次の事項を重点的に推進します。

(1) 食育の推進について

食育基本法では、食育を、「生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、様々な経験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」としております。

食育については、一度の実践や指導で達成されるものではなく、少しずつ時間をかけながら繰り返し行うことで理解が深まり、習慣化されるものであり、毎日繰り返し行われる給食による指導は、食育を推進する上できわめて重要です。

- ① 養護教諭、栄養教諭、栄養士、学級担任が中心となって、食育に関する取り組みを進め、食育の推進に積極的に取り組みます。
- ② 食育の推進を図るには給食を「生きた教材」として食に関する指導に活用するとともに、地産地消を推進し、生産者との交流等を実施、食育の推進に努めます。

(2) 食材の安全確保について

- ① 食物アレルギーへの対策を推進します。
- ② 新たな食材の使用時は、業者より見本品の提出を求め、確認の上、使用を決めます。
- ③ 加工食品使用時は、内容組成・栄養成分表の提出を求め、使用を決めます。

(3) 栄養バランスの取れたおいしい給食を提供について。

- ① 食への関心を持たせるために、児童・生徒の嗜好に合う献立を作成します。
- ② 旬の食材を取り入れた献立を作成します。
- ③ 地場産品を取り入れた献立を作成します。
- ④ 学校給食摂取基準と標準食品構成表（文部科学省作成）に基づいた献立を作成します。
- ⑤ 適温管理された給食に対応します。
- ⑥ 家庭の食事でも不足しがちな栄養素の摂取を心掛けます。
- ⑦ 偏食の矯正と健康維持の観点から、多種多様な食品や料理を選びます。
- ⑧ 食の指導の教材として活用できる献立を作成します。

(4) 衛生管理の徹底

学校給食衛生管理基準の徹底及び点検の実施学校給食法に明確に位置づけられた「学校給食衛生管理基準」は、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、学校給食施設・設備、食品の検収・保管、調理・配送及び衛生管理体制など重要事項を示しております。

学校給食衛生管理基準に示された施設及び調理業務等の運用方法を遵守してまいります。

- ① 学校給食における衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、「学校給食栄養士・調理員マニュアル」を活用し、学校給食の安全・衛生管理に努めます。
- ② 安全・安心な給食が提供できるように、安全・衛生管理の徹底を図るとともに、調理室のドライシステムの導入を図ります。

本格的なドライシステムの構築は学校施設全体の建替時に実施することになりますが、調理備品については計画的にドライ仕様のものに更新し、作業方法等の見直しによりドライ運用を図ってまいります。

(5) 食器の改善

強化磁器食器及びP E N食器の導入を拡大するために、調理室のスペースの確保、食器乾燥保管庫の増設など、導入に向けての課題を整理し、個々の献立にふさわしい食器の整備に努めます。

2 学校給食の提供体制に関すること

市民に良質な行政サービスを提供するためには、効率的な運営を基本としなければなりません。

学校給食において、食育及び安全衛生管理体制の充実等への対応策を積極的に推進し、学校給食全般の向上を図るためには、より効率的な運営システムの構築が不可欠であります。

(1) 現在の自校方式又はセンター方式の継続

現在の自校方式又はセンター方式による学校給食は、献立づくりや地場農産物の調達において各学校の特色を出すことができます。

また、児童・生徒と調理従事者との身近なふれあいにより給食をつくる人への感謝の気持ちを育て、食べ物大切さを学ぶことができます。今後も各学校の給食室を活用し、学校に身近な場所での給食調理を行う利点を活かした給食の提供を行っていきます。

(2) 学校給食の効率的、効果的な運営の推進

① 学校給食調理業務委託化について

上天草市職員定員適正化計画に基づく職員配置により、給食技師（正職員）定年退職により人数が減少し、現在の給食の質を維持し、安全・安心で安定した給食の提供を継続することが困難となるため、給食調理業務について、給食技師の退職による減員にあわせて、民間委託を検討していきます。

② 施設・設備、衛生管理の充実・強化について

平成9年に制定された「学校給食衛生管理の基準」は、平成21年4月の学校給食法の改正に伴い、「学校給食衛生管理基準」として法に位置づけられました。

この改正は、安全・快適で、機能的な調理施設が、安全・安心で、おいしい給食作りに不可欠であることを法に定めたものということもできます。

ア 学校給食衛生管理基準等に基づく施設・設備への改修や運用方法の改善を図ります。

イ 栄養バランスが取れ、おいしい給食のための調理設備の整備を行ってまいります。

ウ 高温多湿な作業環境を改善し、快適な作業環境を整備するとともに、調理機器等の充実を図ります。

エ 学校給食センターは大量の水及び熱エネルギーを使用するため、節水型やエネルギー再利用型等の設備機器の採用を推進し、光熱水費の削減に配慮した施設とし維持管理費の効率化を図ります。

オ 災害避難場所に指定された学校の給食調理場においては災害時における避難者への食事の供給体制等、災害時における給食センターの役割について市防災担当部局などと協議し検討していきます。

カ 学校給食センターは「食品工場」であり、周辺環境への影響（臭気、騒音、汚水、残菜など）に配慮する必要があります。

敷地外周部等の環境保全に努め、廃水処理施設等から生じる臭気が周辺に拡散しないよう配慮し、CO₂の排出抑制など環境負荷の低減を図る省エネルギー機器を導入するとともに、設備機器作動時等に発生する音や振動が周辺に影響を与えないよう配慮した施設の整備を図ります。

※ドライシステムの運用及び導入、作業区域の区分の明確化、空調設備の整備等

【ドライシステムとは】

センター施設内の床を乾いた状態で使用し、床からの跳ね水などによる二次汚染を防止するため、シンクやスライサーなどからの排水は床下の排水管に直接接続するなど、施設・設備面での対応がとられた状態での運用をいいます。

一方、ウェットシステムとは、常に施設（調理場）内が水に濡れることを前提にした施設・設備の状態での運用をいいます。（従来方式）

平成21年4月の学校給食法の改正により、ドライシステムの導入が努力目標とされました。

【ドライ運用とは】

ウェットシステムの施設において、作業面や作業用備品類への工夫を行い、できるだけ床を水で濡らさない状態での運用をいいます。

例えば、下処理後の野菜の水が床にたれないよう、移動台に水受けを設けたり、ザルは水受け用バケツとセットで使用するなどの運用。

平成21年4月の学校給食法の改正により、ウェットシステムにおいてはドライ運用を図ることとされました。

【ドライシステム等によりもたらされる効果】

ドライシステム等により安全な作業環境の確保（労災事故の減少・高温多湿の解消）、細菌の増殖防止、作業負担の軽減（軽装での作業）設備の老朽化防止（サビ減少）、経費節減による省エネ・省資源（節水）が図れます。