

加古川市中学校給食基本方針

平成 27 年 8 月 14 日 加古川市教育委員会決定

加古川市中学校給食基本方針について

本市の中学校における昼食は、昭和48年2月から給食が提供されている志方中学校を除き家庭からの弁当を基本としてきました。また、昼食を持参しにくい生徒への支援として、平成17年度から昼食用弁当の販売を開始しました。

社会情勢が変化し、中学校給食に関する市民の関心が高まるなかで、平成22年度には、庁内関係課職員及び関係中学校長で構成する加古川市中学校昼食検討委員会を設置し、アンケート調査を行うとともに、昼食のあり方について検討を進めてまいりました。アンケート調査では、保護者の約7割、生徒の約3割が中学校給食を求めているという結果になっています。

平成23年度には、現状を検証するとともに、望ましいあり方を検討し、方向性を提言するため、学識経験者、保護者の代表、加古川市学校給食会の代表、校長会の代表、教育委員会事務局の職員で構成する加古川市中学校給食検討委員会を設置し、様々な角度から議論をしていただきました。そして、「中学校において『完全給食』を実施することを望む」などの8項目の提言をいただきました。その8項目の提言を受け、教育委員会では平成24年度から25年度にかけて、さらに検討を続けてまいりました。

平成26年度には、学識経験者、中学校長の代表、小学校長の代表、中学校教諭の代表、養護教諭（中学校）の代表、栄養教諭の代表、中学校PTAの代表、小学校PTAの代表、教育委員会事務局の職員で構成する加古川市中学校給食懇話会を設置し、実施に向けての課題をはじめとした幅広い意見を聴取し、参考としてきました。

そして、これまでの検討結果をふまえ、給食の提供が、本市の生徒にとって、安全で、栄養バランスに配慮された食事を摂ることができ、食育の推進にも寄与することができることから、中学校給食の実施を決定し、実施にあたっての基本方針を策定いたしました。

中学校給食の実施までには、さまざまな準備や調整が必要となりますが、生徒、保護者、中学校、教育委員会がさらに連携を深めるとともに、本市の生徒にとってよりよい給食となるよう取り組んでまいります。

平成27年8月14日 加古川市教育委員会

加古川市中学校給食基本方針

○中学校給食は、完全給食、全員喫食とします。

学校給食の種類は、「完全給食」「補食給食」「ミルク給食」の区分に分かれています。

加古川市中学校給食検討委員会では、「成長期にある中学生の心身の発達には、望ましい食習慣の形成と栄養バランスに配慮した食事を摂ることが必要であり、そのためには、中学校において『完全給食』を実施することを望む」、「中学校給食の実施にあたっては、『適切な栄養の摂取による健康の保持増進』や『学校生活を豊かにし、社交性及び協同の精神を養う』といった給食の意義を尊重し、選択性とはせず、『全員喫食』による実施を望む」と提言されました。

また、本市では、全小学校、志方中学校、加古川養護学校において「完全給食」で「全員喫食」により実施しています。

加古川市中学校給食検討委員会からの提言や本市の学校給食の実施状況に鑑みまして、中学校給食は、完全給食、全員喫食により実施することとします。

○調理方式は、センター方式とします。

調理方式には、デリバリー方式、自校方式、センター方式があります。

デリバリー方式は、民間事業者の調理施設で調理した給食を提供するため、施設整備費、維持管理費が必要ありません。しかしながら、自校方式、センター方式と比べ、きめ細やかな対応がしにくいことから、本市にとって望ましい方式とは言えません。

自校方式は、適温提供に優れ、配送する必要がないという利点がありますが、学校敷地内に給食室を設置するため、施設整備費、維持管理費など多額の経費が必要となります。また、設置に必要な場所を確保するために、学校運営に影響を及ぼすことが懸念されます。

センター方式は、施設整備費が多額となりますが、1校当りに換算すると、自校方式より割安になります。また、配送は必要ですが維持管理費や運営費においても費用が割安になります。

なお、いずれの方式においても、配膳準備に時間が必要なため、できるだけ普通教室の近い場所に配膳室を確保することや、上層階に給食を運搬する給食用リフトを設置することが必要となります。

以上のことを踏まえ、学校運営への影響を抑え、厳しい財政事情など総合的に判断した結果、本市では、調理方式をセンター方式とします。

○円滑な実施に必要な環境を整備します。

本市での中学校の昼食は、志方中学校を除き、家庭からの弁当を基本としてきました。そのため、他の11中学校では、給食を実施した経験がなく、導入においては、不安を感じています。

例えば、配膳準備のための校時の変更、「昼休み」や他の「指導時間」が減少するなどの学校活動への影響、アレルギー対応などが考えられます。

これらの不安を解消していくため、円滑な実施に必要な環境を整備します。具体的には、「センター方式による給食を実施している志方中学校をよいモデルとして参考にする」、「『中学校区連携ユニット12』を活用し給食に関して中学校と小学校の連携を図る」、「給食指導の経験がある教職員からノウハウを伝える仕組みづくりを行う」、「マニュアルを整備し研修を実施する」、「給食担当職員の配置を検討する」などになります。

○安全・安心な給食を提供します。

学校給食は、生徒の心身の健全な発達に資するものです。また、食物アレルギーは命にかかわる問題です。そして、食への関心が高まるなか、調理においてだけでなく、食材における安全の確保にも努めていかななくてはなりません。

安全・安心な給食を提供するため、実施にあたっての調理環境は、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に従った高い衛生基準による整備を行い、また、その基準に沿って調理業務を行います。その他、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」、「学校給食衛生管理マニュアル（兵庫県教育委員会）」についても遵守します。食材については、選定、購入、検収を通じて安全を確保します。食物アレルギー対応は、「加古川市立学校食物アレルギー等対応マニュアル」を基本とし実施していきます。

○給食を適温提供します。

自校方式は、適温提供においてセンター方式と比べ有利と考えられますが、配送時間が必要なセンター方式においても、高い保温性を有している食缶を使用することにより、適温提供します。

また、食缶による給食は、配膳に工夫が可能で、生徒の食べる量に応じて調整しやすく、残菜の量も少なくなると考えられます。

○家庭・地域と連携した食育を推進します。

学校給食は食育にとって大きな役割を担っておりますが、学校と家庭がそれぞれの役割のなかで食育を推進していくことが大切です。中学校給食を実施する理由が、単に保護者の負担軽減のためということではなく、食の基本は家庭

にあることなど、家庭の役割を啓発することも重要となります。本市の中学校給食はセンター方式によって実施しますが、整備する学校給食センターには、食育に関する情報発信、地域交流、研修等の機能を備えることにより、生徒だけでなく家庭や地域の方を巻き込んだ食育を推進していきます。