

中山町学校給食基本計画

平成26年9月

中山町教育委員会

目次

- 1 計画の策定について
- 2 学校給食の意義
- 3 中山町の学校給食の方針
 - (1) 中山町の学校給食の基本方針
 - (2) 中山町の学校給食の重点目標
- 4 中山町の学校給食の現状と課題
 - (1) 食の安全性
 - (2) 衛生管理
 - (3) 地産地消の取組
 - (4) 食物アレルギーへの対応
 - (5) 児童・生徒の食育
 - (6) 施設としての学校給食共同調理場
 - (7) 米飯給食の実施
- 5 具体的な施策
 - (1) 食材の安全確保と地産地消の推進
 - (2) 安全衛生管理の徹底
 - (3) 食物アレルギーへの対応
 - (4) 食に関する指導の充実
 - (5) 運営方法の検討
 - (6) 施設の改築
 - (7) 米飯給食の実施
- 6 施策の実施計画
- 7 施策の進行計画

1 計画の策定について

学校給食は、適切な栄養の摂取による児童生徒の健全な心身の育成を図ることや、準備や、会食、後片付けなどを通して集団生活の中での規律や協調性を養い、学校生活を豊かにする目的をもっています。また、食に対しての正しい理解と、望ましい食生活を自分で判断できる力を養うという重要な役割を担っています。

中山町においては、昭和45年の学校給食共同調理場の創設以来、町内3校の児童生徒たちの給食を作り続けてきました。近年は、さらに安心して安全な学校給食の提供に努めるとともに、栄養教諭が給食の時間に学校を訪問して食育の指導を行っています。

これからの学校給食においては、学校給食の果たす重要性を十分に認識し、安心して安全な給食の提供はもちろん、地産地消や郷土食、行事食を通じた食育活動、及び食物アレルギーといった個人に対する柔軟な対応に取り組んでいく必要があると考えられます。また、将来にわたり安定的に給食を提供していけるよう、保護者をはじめ関係者の理解を得ながら、効率的な運営を進めていくことが求められます。

そこで町教育委員会では、中山町の学校給食が抱えている課題の解決に向け、これからの学校給食の方向性及び基本的な考え方を明確にすることを目的に、「中山町学校給食基本計画」を策定するものです。

また、この計画は、食育基本法や学校給食法等の法令、国の食育推進計画、中山町食育推進計画、中山町の教育、中山町第5次総合計画との整合性を踏まえて、中山町の学校給食のめざす方向とそれを実現するための取組事項をまとめ、今後の運営の指針とするものです。

本計画の期間は、平成26年度から平成30年度までの5年間とし、学校給食の運営に関する基本的な事項を定めます。また、本計画は、「中山町食育推進計画」と連携を図りながら推進します。

【中山町学校給食基本計画と関連計画】



第5次中山町総合計画には、基本計画の教育目標を「人が輝く教育・文化・スポーツによるまちづくり」と掲げ、その主な施策の一つとして「子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食生活を身につけるために食を通じた健康教育の指導に取り組み、また、学校における食育の生きた教材となる学校給食の充実を図るため、地場産品の活用を推進する」としています。また、「老朽化が進んでいる学校給食共同調理場の施設・設備と管理運営方式について検討する」としており、主要な事業として施設の改築を上げています。

2 学校給食の意義

学校給食法における目的に「学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、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上で重要な役割を果たすものである」としています。また、この目的を実現するために次の目標をあげています。

- 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。

このように、学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達に資するとともに、食に関する正しい理解と適切な判断を養い、正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てるなど、多様な教育的なねらいを持って実施しています。また、学校における食育を推進するうえでの生きた教材としても重要な役割を果たしています。

3 中山町の学校給食の方針

(1) 中山町の学校給食の基本方針

安心・安全で栄養バランスのとれた美味しい学校給食を提供するとともに、学校と連携して、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食生活を身に付けるために、食を通じた健康教育の指導に取り組みます。また、学校給食衛生管理基準を遵守し、適切な衛生管理に努めます。

(2) 中山町の学校給食の重点目標

- ① 栄養量の確保と地産地消を取り入れた献立の実施
- ② 献立の多様化に対応できる調理技術の向上
- ③ 衛生管理の徹底
- ④ 給食物資の安定的な確保
- ⑤ 適切な経理の執行
- ⑥ 学校との連絡調整

4 中山町学校給食の現状と課題

(1) 食の安全性

食材の選定にあたっては、食材納入業者と連携をとりながら、安全が確認された県内の各地域で生産された食材や、安全の証明が確認されたものを購入しています。また、県外産や加工品を使用する際には、事前に山形県が行う食材検査によって安全が保証されたものを購入することに努めています。

食の安全性を確保し、安全で安心な学校給食を提供していくためには、町が責任をもって食材調達に関わる必要があります。

(2) 衛生管理

安全で安心な学校給食を提供するために、衛生管理は欠かすことはできません。そのため、学校給食衛生管理基準に基づき、給食従事

者の健康管理、食品の選定、検収作業、調理過程、配食、配送、洗浄作業にいたるすべての面において、作業手順を確認しながら実施しています。また、衛生管理に関する研修を実施し、職員の意識の向上に努めています。

今後も、衛生管理の徹底を図り、いかなる事故も起こさないよう努めていくことが必要です。

(3) 地産地消の取組

地元生産者の協力を得て、地元農産物の活用を行っています。しかし、学校給食における県産野菜の使用割合は、32.3%にとどまっており、町内産となると更に下回っています。農産物は個人で生産しているため、給食調理用に同等のものを大量に生産することが難しいことや、天候に左右されるため、献立を立てる時の予定時期と実際の収穫時期がずれたりしてしまうといった問題があるからです。

今後は、生産者と話し合いを行いながら、地元農産物の使用割合を高める仕組みづくりが必要です。

(4) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーを有する児童生徒が増加してきている中で、食物アレルギーへの対応は重要な課題となっています。

平成23年度に一斉アレルギー調査を実施し、その後は毎年、小学校への新入学児童を対象にアレルギー調査を行っています。対象の児童生徒の保護者と直接面談をして聞き取り調査を行い、児童生徒の状況に合わせて、代替食や除去食の対応を行っています。

また、食物アレルギー対応者は増加傾向にあり、種類は「そば」「魚介類」「たまご」「魚卵」「落花生」などが主になっています。

今後は、小学校から中学校に入学するときの連携を強化し、家庭と学校と調理場が協力体制を強化していくことが重要です。

(5) 児童・生徒の食育

① 食生活の現状

児童生徒が健やかに成長していくためには、適切な運動、栄養バランスのとれた食事、十分な休養といった生活習慣が重要です。

中山町が実施した「食育・地産地消アンケート《小学生・中学生》」によると、朝食をほとんど食べないと答えたのは、調査対象となった小学6年生、及び中学3年生では0%でしたが、週に1～2回食べない児童が7名、中学生では4名、週に3～4回食べない子が中学生で1人、という回答でした。

朝食の内容については、主食、主菜、副菜がそろった食事を食べている児童生徒は7割を超えていますが、残りの3割は栄養のバランスがとれていない状況です。また、一人で朝食を食べる割合が高く、家庭においても一人で食べる孤食、家族がそれぞれ別なものを食べる個食など「食」の在り方が変化しています。そういった現状を見ると、食事のマナーや食べ物に感謝する気持ちなど基本的な食習慣を身に付ける機会が減少していることが危惧されます。

② 食育の推進

栄養教諭を中心に、学校訪問を行い、給食を一緒に食べる際に食に関する話をしていきます。また、その日の献立について全校放送を活用して紹介し、食育活動を行っています。

健全な心と体をつくる食に対する正しい理解を養うとともに、望ましい食習慣を身に付けられるよう、機会をとらえて食育活動を進めていく必要があります。

(6) 施設としての学校給食共同調理場

①施設の運営状況

学校給食共同調理場は、昭和45年に中山中学校の敷地内に建設されました。建設後40年を経過し、建物、設備ともに老朽化していません。近年、食中毒への対策から安全・衛生面に対する基準が厳しくなり、その都度、設備の更新や施設の改修を行ってきていますが、調理場がウエットシステムでの運営であることから、最新の学校給食衛生管理の基準に適合させることが難しくなっています。

②給食数

児童・生徒数の減少で、給食数も減少していくと予想されます。

(児童・生徒数の推移と今後の見込み)

H26.2月末現在

年度	10年度	15年度	20年度	23年度	24年度	25年度	26年度	28年度	30年度
小学校	871	808	666	625	610	594	575	529	466
中学校	551	453	398	342	340	313	323	319	290
計	1,422	1,261	1,064	967	950	907	898	848	756

③調理経費

給食数が減っていく中、食材費は食数に合わせて減少しますが、人件費をはじめとする調理を行う経費は小さくなりません。そのことから、1食あたりの給食を提供する費用が大きくなってきており、町の財政を圧迫する要因にもなっています。

(7) 米飯給食

昭和61年に米の消費拡大の一環から学校給食へ米飯給食が導入されました。中山町では、家庭から米飯弁当を持参する方法で実施しています。当初は週2回であったが、現在は週3回となっています。

しかし、弁当を持たせることでの家庭の負担が大きいことや、弁当を教室内で保管することから衛生管理面での不安もあり、米飯を提供する完全給食を希望する声が多くあります。

5 具体的な施策

(1) 食材の安全確保と地産地消の推進

①法令等の遵守

学校給食に用いる食材の安全性を確保するために、食材の選定、検収にあたっては文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に即した安全性の確保を徹底します。納入業者から成分表や安全証明書及び産地証明書などの提示を求めるほか、必要に応じて必要な書類の提示を求め

ます。

④ 地元農作物の調達

地産地消を一層進めるために、関係団体や生産者と話し合いの場を設け、地元産農作物を安定的に調達する仕組みを検討します。

(2) 安全衛生管理の徹底

① 定期検査の実施

毎日の調理室内の消毒や調理師等の衛生管理のほか、定期的に次の検査を実施して、安全で衛生的な給食づくりを徹底します。

- ・細菌検査（一般細菌・大腸菌・黄色ブドウ球菌）

⇒調理機器及び食品（学期内最低1回）

- ・検便（赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌）

⇒給食関係者全員（月2回）

- ・検便（ノロウイルス）

⇒給食関係者全員（11月～2月の間。月1回）

② 食材の管理

食材については、原則として、当日使うものを当日納品とし、温度や状態を確認して検収作業を行います。冷蔵庫や冷凍庫内の温度確認や、煮炊き、揚げ物の中心温度が規定どおりかどうかなどこまめなチェックを通して、食材の調理を行うことを徹底します。

(3) 食物アレルギーへの対応

① 情報の共有

食物アレルギーの対応については、保護者と学校との連携を密にし、ながらそれぞれの状況に応じた対応を引き続き継続していきます。

② 相談体制の確立

アレルギーの程度は、成長に伴って軽減化する場合もあれば、新たにアレルギーを発症する場合、また運動することにより誘発される場合もあります。進級、進学時には家庭と学校と調理場との連絡体制を

強化してもれなく対応するとともに、年間を通して栄養教諭を中心に相談の体制をとっていきます。

(4) 食に関する指導の充実

① 食への関心の喚起

栄養教諭を中心に、生産者や、調理員の作業の様子など給食に関わるいろいろな人々にふれる機会を積極的に設け、食に対する関心を高めてもらう活動を行います。

② 食育活動の充実

献立内容について、日頃の栄養バランスについての理解や、地域の郷土食及び行事食などの特別な献立への理解を深め、校内放送や校内掲示などを通して、興味や関心を高める取り組みを実施します。

(5) 民間活力の活用

平成23年度からの第5次中山町行政改革大綱の実施計画に学校給食共同調理場については民間活力の活用が挙げられました。それを受けて教育委員会では、平成23年10月21日に学校給食運営検討委員会を設置し運営方法の検討を諮問しました。その結果、児童数の減少とともに給食数が減っていく中で、安全・安心な学校給食を継続するために、安定した調理員の確保と給食経費の平準化、低減化が必要なことから、栄養士関係業務、食材調達業務及び管理業務以外の給食業務の民間活力の活用を図ることの答申が出されました。

この答申に合わせて給食業務の民間活力の活用を進めることとし、その時期を給食共同調理場の改築に合わせて行うこととします。

(6) 施設の改築

学校給食運営検討委員会は、調理場についても施設が老朽化しており調理場が狭くウェットシステムでの運営をしているため、安全・衛生面の観点から全面的な改修、若しくは改築が必要であると答申しています。

町は、この答申と第5次総合計画の実施計画に合わせて平成26

