

学校給食のあり方に関する基本方針

平成30年2月

北広島市教育委員会

はじめに

学校給食のねらいは、健康の保持増進はもとより、食事・運動・休養の調和のとれた生活習慣や日本の伝統的な食文化を身につけることにあります。

特に、心身ともに成長発達の途上にある児童生徒にとって、栄養バランスのとれた食事を1日3回きちんと摂り、合理的に栄養を摂取することは健康な生活を送る上で基本となるものです。また、教師や友人と和やかに食事することは、豊かな心や望ましい人間関係を育成するうえからも、大切な役割を果たすものです。

教育行政においては、少子化の進展や価値観とライフスタイルの変化など食を取り巻く社会や生活環境の変化を捉えつつ、学校活動や給食が子ども達にとってどうあるべきかということを検討し、施策に展開していく必要があります。

このようなことから、教育委員会では、学校給食について、学校給食運営委員会においてご意見をいただいた上で、「学校給食のあり方に関する基本方針」を定めることとしました。

基本方針に沿った具体的な施策等を展開することで、より一層の安全・安心な学校給食の充実を図り、次代を担う子供たちが心身ともに健やかに育つよう、より良い学校給食を実現したいと考えています。

本市の現状と課題

【現 状】

北広島市学校給食センターは昭和49年1月に完成し、同年4月から供用を開始、平成29年10月現在、約3,300食/日を市内8小学校及び適応指導教室みらい塾、北海道札幌養護学校共栄分校に配食しています。

広葉中学校給食調理場は平成12年6月に完成し、緑陽・西部中学校を含め、約600食/日を配食しています。

西の里中学校給食調理場は平成14年6月に完成し、東部・大曲中学校を含め、約1,300食/日を配食しています。

【課 題】

献立調理にあたっては、学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)への対応や、近年市内小中学校でも申出数が全児童生徒数の1割を超えている食物アレルギー(※1)への対応が、施設が古く狭隘であり老朽化も進んでいるため困難な状況となっており、これらの喫緊の課題に取り組む必要があります。

また、次期教育基本計画を策定するにあたり、これからの学校給食の方向性を定め、施策の展開を検討する必要があります。

各課題についての要点

(1) 食物アレルギー対応の検討等について

- ①全ての児童・生徒と一緒に、安全・安心かつ美味しく給食が食べられる体制・施設を検討します。
- ②食物アレルギー事故防止や子ども及び保護者の不安解消のため、学校・学校給食センター・各家庭が情報を共有し、相互に連携する体制整備について検討します。
- ③事故を絶対に起こさないため、対象品目について慎重に見極め、アレルギー除去食等(※2)の提供を検討します。
- ④地元産食材の計画的使用や栄養教諭等による食育指導については、より充実させた上、継続を検討します。

(2) 新たな施設・設備等の整備について

- ① 文部科学省の定める学校給食衛生管理基準に適合した施設・設備整備を検討します。
 - ・調理場内の温度
学校給食センター調理場内のエアコンの出力が足りないため、夏季の温度は高く、冬季は寒い状況となっています。
 - ・汚染作業区域と非汚染作業区域(※3)の区別
現在の学校給食衛生管理基準では、両区域を完全に別部屋とすることとなっておりますが、学校給食センター調理場内の現状は、適合したものとはなっていません。
 - ・調理場の床のドライ方式化(※4)
学校給食センター調理場内の現状は、ウエット方式となっており、ドライ方式化する必要があります。
- ② 運営方式については、現在ある課題を迅速に克服し、財政的に持続可能な方式を基本に検討します。
- ③ 「北広島市公共施設等総合管理計画」を踏まえた施設計画を検討します。

(3) 運営方式について

① 自校方式・親子方式(※5)について

- ・管理する給食数が少ないため、食物アレルギーに対して個別の対応が可能です。
- ・食中毒等事故が発生した場合、リスクが分散されます。
- ・各学校に一定の調理人や栄養士の配置が必要となります。
- ・市内の学校は、現在地に調理場を備えることを前提としていないことから、必要な広さの用地を確保する必要があります。
- ・予算措置の面から、全校整備まで相当の年数を要します。その間は現センター施設・設備を改修、修繕しながら継続使用する必要があります。
- ・児童・生徒数は減少傾向にあり、新設した場合には、施設の効率的な運営につながらず、過剰な投資となることが予測されます。

② センター方式(※6)について

- ・児童には新施設で調理した給食を全校一斉に提供することができます。
- ・給食に係る事務・衛生管理を一括して集中管理することで、計画的・効率的な運営が図られます。
- ・取得する敷地面積について、めざす調理場に合わせた取得が検討できます。
- ・食物アレルギー対応や異物混入の防止などについては、経験ある専用調理人の配置および職場OJTなどの研修等の充実により、適切な管理運営体制の構築が可能です。
- ・建設に当たっては、民間の活用や国庫補助(※7)の有効な活用が検討できます。
- ・運搬・搬送時間が必要であり、調理から喫食までの時間がかかります。
- ・施設内で事故等が発生した場合は、全ての学校への給食がストップします。

基本方針

1. 安全・安心な給食を提供する
2. より美味しい給食を提供する
3. 食の正しい知識と望ましい食習慣を身につける食育を推進する
4. 施設の複合化・多機能化を図る

【安全・安心な給食を提供する】

- ① 学校給食衛生管理基準等に適合した施設・設備を整備する
 - ・「学校給食衛生管理基準」への対応からドライ方式の導入や汚染・非汚染作業区域の区分等を検討します。
- ② 食物アレルギーのある児童生徒に対応した学校給食を提供する
 - ・食物アレルギーをもつ児童・生徒に配慮し、可能な限り対応できるように、施設設備や関係者間の連携体制の構築を推進します。
 - ・対応できる食物アレルギーの程度につきましては、事故を絶対に起こさないため、対象品目について慎重に検討します。
- ③ 効率の良い運営に考慮した施設・設備等を整備する
 - ・運営方法については、リスク分散を考慮し、中学校においては親子方式を基本に検討します。
 - ・小学校においては、センター方式を基本に検討することが望ましいと考えます。施設整備を具体的に進める際には、自校方式と親子方式、それぞれの長所を取り入れるよう検討します。

【より美味しい給食を提供する】

- ① 主食～米については自炊方式を実施する

② 副食～地元産食材の活用やメニューの研究等を積極的に推進する

③ 特別献立～各季節の行事食について、継続して提供する

- ・スチームコンベクションオーブンなどの高機能調理機器等を配備し、調理のバリエーションを増やすよう検討します。
- ・食缶や断熱コンテナなどについては、高い保温性能を有するものを活用し、温かさに配慮します。

【食の正しい知識と望ましい食習慣を身につける食育を推進する】

① 地産地消の取組みを継続する

② 計画的、継続的、体系的に食育を推進する

③ 食の指導を充実する

④ 環境に配慮する

- ・「第2次北広島市食育基本計画」の基本理念と目標を踏まえ、食育の推進、地元産食材の積極活用、美味しい献立の研究等について、これまで以上に積極的に推進します。
- ・「食の課題と指導の手引（改訂版）」を活用した指導の充実を図ります。
- ・食品の加工や味付けの工夫等によって、残さずに食べられる給食を提供します。

【施設の複合化・多機能化を図る】

① 食育や災害に備えた機能（※8）を整備するなど施設の複合化や多機能化を図る

- ・「北広島市地域防災計画」の食糧供給計画（※9）に対応する施設を検討します。
- ・調理実習室等の併設や施設機能の充実を図ることにより、児童生徒に地域住民等多様な人たちとの食を通じた交流や体験活動の機会を提供し、コミュニティ機能を持つ施設を検討します。

平成 29 年度学校給食運営委員会開催状況

- ・ 6/28 第 1 回小・中学校給食運営委員会（施設整備を含む学校給食のあり方について）
- ・ 8/7 第 2 回小学校給食運営委員会（施設整備を含む学校給食のあり方について）
- ・ 9/28 第 3 回小学校給食運営委員会（食物アレルギー対応、施設運営方式について）
- ・ 10/16 先進地視察（白老食育防災センター）※ 2 名の委員が参加
- ・ 11/9 第 4 回小学校給食運営委員会（学校給食のあり方に関する基本方針（案）に対する意見交換ほか）

※中学校給食運営委員会委員のうち保護者委員につきましては、毎回出席依頼し、ご意見をいただきました。

【学校給食運営委員会における主な意見等】

（1）安全・安心な給食の提供について

各委員からは、「全ての児童・生徒が一緒に給食を食べられるのが理想だが、食物アレルギー対応への難しさも感じる」、「子育て支援をうたう市として、近隣市以上の対応ができれば望ましい」、「安全性を最優先とし、危険を冒してまで、食物アレルギー対応をすべきではない」、「食物アレルギーのため除去を申し出る件数が増える傾向にあるが、本当にアレルゲンを持つのか疑問の場合もある」「地元産食材の計画的使用、食育指導、美味しく安全な給食の提供を継続してほしい」等の意見をいただきました。

（2）新たな施設・設備等の整備について

各委員からは、「市内の少子化が進む中、予算的（コスト的）には、運営方式をセンター方式にする方が良い」、「どの学校も給食施設を新たに建てるには、敷地が狭く、グラウンドを狭めてまで無理に自校方式にする必要はない」、「センター方式より自校・親子方式の方が美味しいイメージがある」、「食中毒が発生した場合、自校・親子方式の方が、影響が少ないと思う」、「面積的に可能性のある学校を親に、残りの学校を子にする親子方式はどうか」、「自分の子どもは小学校（センター方式）の時から美味しく食べている」、「子どもたちが調理の際の匂いや音が体感でき、調理員とのふれあいが可能な施設にしてほしい」等の意見をいただきました。

【用語の説明】

※1～食物アレルギー

特に発症数が多く、重篤度が高い7大品目として、卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かにかがあります。

※2～アレルギー除去食等

アレルギー対応食を作る場合、アレルギー品目を除いた食材だけで作る除去食と、除いた上で代替りの品目を追加する代替食があります。

※3～汚染作業区域と非汚染作業区域

下処理室などの食中毒菌がいる可能性のある区域を汚染作業区域、盛りつけ場など菌が入り込むことを防ぐべき区域を非汚染作業区域といいます。

※4～ドライ方式・ウェット方式

床が水浸しになっている方式（ウェット方式）に対し、床に水を流さずに乾いた状態で調理や洗浄作業を行う方式をドライ方式といいます。ドライ方式は、細菌やカビの繁殖を防ぎ、床からの跳ね水による食中毒菌の汚染を防止する方式です。

※5～自校方式・親子方式

自校方式→各学校に調理場を併設する方式。

親子方式→調理場を併設している学校（親）から調理場を持たない学校（子）へ配食する方式。現在、市内中学校で実施中。

※6～センター方式

共同調理場方式ともいい、大規模な調理場で一括調理し、専用の配送車で各学校へ配食する方式。現在、市内小学校で実施中。

※7～国庫補助

調理場整備にあたっては、文部科学省所管の「学校施設環境改善交付金」と防衛省所管の「まちづくり支援事業補助金」があります。

※8～食育や災害に備えた機能

新設の調理場には、給食の提供以外にも「親子調理教室」や「調理場見学」等の食育の現場としての役割が期待されており、近年新設された他市町村の調理場においてもこれらのスペースが設置されています。

また、東日本大震災以降、災害時の炊き出しや食糧備蓄機能や平時における防災・減災教育の場として役割についても期待されています。

※9～「北広島市地域防災計画」の食糧供給計画

同計画の中で以下のとおり定めています。

食糧等の確保～予め関係機関及び保有業者と食料品等の調達に関する協定を締結し、必要量の確保に努めます。

炊き出し計画～日本赤十字北海道支部北広島地区、女性団体等の協力を得て、学校給食施設その他給食施設を有する事業所を利用して行います。