

岸和田市中学校給食実施方針

平成27年9月

岸和田市教育委員会

— 目 次 —

はじめに P1

I 中学校給食実施の方針 P2

- 1 基本目標
- 2 給食の対象
- 3 給食の内容
- 4 給食費
- 5 食育
- 6 食器・食缶
- 7 配送

II 施設の概要 P6

- 1 学校給食センター
- 2 各中学校の配膳室

III 業務運営の方針 P7

- 1 市の運営体制
- 2 業務の運営

岸和田市中学校給食実施方針

はじめに

わが国では、近年、食が多様化することにより伝統的な食文化が失われていくとともに、忙しい生活を送るなか「食」への意識が希薄になり、健全な食生活も失われつつあります。このような状況のなか、国は、食をめぐる現状に危機感を抱き、食育基本法の施行（平成17年7月）、食育推進基本計画の策定（平成18年3月）など、「食育」を中心とした食環境改善への取り組みを進めてきました。この取り組みには、学校における食育推進も含まれており、学校給食を「生きた教材」として活用することや、家庭・学校における栄養教諭を中核とした取り組み等が明確に示されることとなりました。

本市においては、核家族化や共働きの増加、勤務形態の多様化など、社会状況及びライフスタイルの変化によって家庭での弁当作りが負担になってきている現状もあることから中学校では、家庭弁当持参方式を継続しながら、希望者には「スクールランチ」を選択できるよう「中学校昼食サポート事業」を実施してきました。

平成22年7月、教育委員会は、中学校の昼食のあり方について改めて見直すため「岸和田市中学校給食検討委員会」を設置し、中学生にとってふさわしい昼食について意見を求めました。検討委員会では、心身ともに成長期にある中学生の発達には、栄養バランスの取れた昼食が必要であるとのことから、「中学校給食を実施すべきである」と報告書にまとめ教育委員会へ提出しました。

これを受けて、教育委員会では、安全・安心で栄養バランスの取れた昼食を継続的に提供するため、給食センター方式による完全給食を生徒全員に提供していくこととします。

I. 中学校給食実施の方針

1. 基本目標

【栄養摂取の観点】

心身ともに成長期にある中学生にとって、栄養バランスの取れた食事をとることは重要なことです。そのため、食材・調理・品質管理で安全・安心に配慮された学校給食を継続的に提供することによって、子どもたちの健康増進に寄与していきます。

【食育の観点】

中学生になると自分の身体のために、どのような食事が望ましいのかを考える力が備わってきます。そのため、中学校給食の実施にあたっては、学校給食を食育に活用し将来にわたり健全な食生活を実践できる力を育てていきます。

(1) 安定した学校給食の提供（栄養摂取の観点）

栄養バランスのとれたおいしい食事を生徒に提供することにより、成長期にある子どもにも栄養補完を行っていきます。

① 安全・安心な給食の提供

- ・安全性の確認された食材を使用する。
- ・「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」、「大量調理衛生管理マニュアル（厚生労働省）」他、関連する法令・基準に則って衛生管理を行う。

② おいしい給食の提供

- ・主食（米飯、パン）、副食（おかず、汁物など）、牛乳からなる完全給食とする。
- ・栄養バランスのとれた献立を作成する。
- ・給食をおいしく食べられるように、温かいものは温かく冷たいものは冷たく適切な温度管理を行う。
- ・アレルギーのある生徒へも配慮を行い、多くの生徒が給食を食べられるよう対応する。

(2) 食育の推進（食育の観点）

生きた教材として給食を活用することにより、健全な食生活に必要な知識や判断力を身につけさせ、様々な体験活動を通じて食に関する感謝の気持ちを持たせることを目指します。

① 望ましい食習慣の形成

- ・マナーを習得する。
- ・栄養バランスのとれた食事のとり方を理解する。
- ・安全や衛生に気をつけて準備や後片付けをする。

② 好ましい人間関係の形成

- ・食事のマナーを身につけて楽しく会食する。
- ・会食を通して人間関係を深める。

③ 感謝の心・食文化

- ・感謝の気持ちをもって食事をする。
- ・郷土食・行事食への関心を深める。
- ・地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解する。

④ 学校・家庭・地域の連携

- ・学校給食センターから家庭・地域への情報の発信。
- ・給食試食会の開催等

2. 給食の対象

学校給食法では、学校給食を実施するためにその趣旨に則って定めた学校給食実施基準において「当該学校に在学する全ての児童又は生徒に対して実施されるものとする」と規定しています。

教育委員会としては、学校給食の理念や本市中学校給食実施の方針である「栄養摂取の観点」、「食育の観点」を勘案し、また栄養面、指導面、物資調達面、施設整備面等を検討した結果、中学校においても「原則、全員喫食」にします。

3. 給食の内容

給食の内容は主食（米飯・パン）・副食（おかず、汁物など）・牛乳からなる完全給食とします。

中学校は統一献立とし、学校給食センターでの調理は1献立ラインとします。

なお、1献立当たり副食は3～4種類とし、献立内容は汁物、焼物、揚げ物、蒸し物、煮物、炒め物、和え物、デザートとの組み合わせとします。特に和え物については、より衛生的に調理する必要があるため、和え物専用室を設け提供していきます。米飯については、学校給食センター内で炊飯し、米飯回数は、週4回とします。

(1) 献立作成

献立作成は、小学校給食と同じように市教育委員会、栄養教諭等と学校給食会で行い、献立作成委員会で決定します。

(2) アレルギー対応

食物アレルギーのある生徒への給食の提供は、その重症度によっては子どもたちの命にかかわるため、細心の注意を払いながら対応する必要があります。

学校給食センターには、アレルギー対応専用調理室を設置し、除去食対応を行います。

学校給食における食物アレルギー対応の基本方針や除去対応食品については、食物アレルギー対応会議において、慎重に検討し「学校給食における食物アレルギー対応ガイドライン」に示されています。

(3) 食材の購入・食の安全性の確保

食材は、安全性の確認されたものを使用します。また、物資購入も学校給食センターで行い一括購入によるメリットを生かして、安定的に安価に調達できるようにし、充実した内容（献立、食材）の給食を提供できるようにします。

また、学校給食センターで使用する食材で、地場産品で活用できるものは積極的に取り入れ、地産地消に取り組んでいきます。

4. 給食費

(1) 1食あたりの単価

学校給食法第11条の規定に基づき、保護者へ食材費の負担を求めます。

1食あたり 日額290円とします。

以前実施したアンケート結果においても、250～300円が最も多く回答されていたことから、この金額については妥当であると考えます。

◎中学生の昼食に関するアンケートにおける結果（H22.9月実施）

220円 ～ 250円 市民26%・保護者30%・教職員35～42% 2位

251円 ～ 300円 市民・保護者・教職員とも40% 1位

301円 ～ 350円 市民22%・保護者20%ぐらい・教職員13～16%

(2) 徴収

各中学校で、学校長（私会計）が教材費とともに徴収します。

(3) 就学奨励費

中学校給食についても就学奨励の対象とします。

5. 食育

(1) 学校給食センターにおける食育

学校給食センターでは、多目的室を設け、食についての学習を行えるようにします。
また、食育や給食の情報を「給食だより」などを通じて、学校、家庭、地域へ発信していきます。

(2) 中学校における食育指導

中学校における日常の食育指導は、各中学校が作成した「食に関する指導の全体計画」をもとに、各教科・領域・特別活動の時間などにおいて行われます。

6. 食器・食缶

安全性、衛生面、重さ、耐久性と食育、イニシャル・ランニングコスト、洗浄作業の効率性及び環境への負荷（リサイクル）等を配慮します。

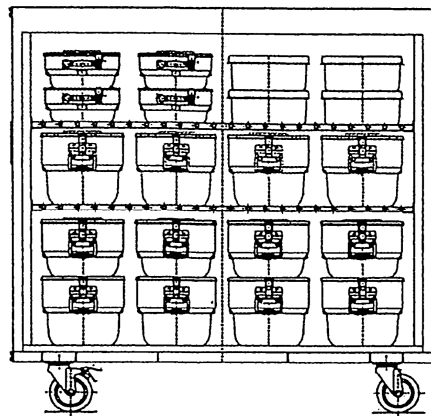
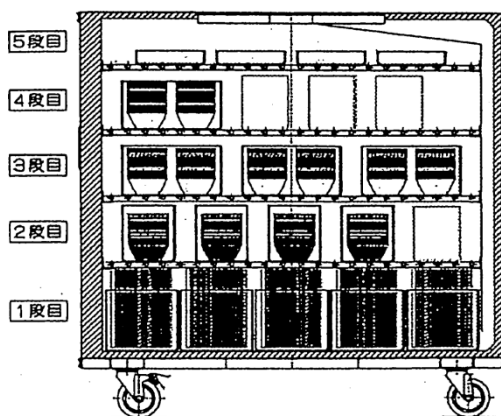
(1) 食器・食缶等

種類	材質
飯椀 (540m l)	耐熱 ABS 樹脂
汁椀 (460m l)	
仕切り皿 (430m l)	
丼 (760m l)	
はし	ポリアミド樹脂
スプーン (先丸)	ステンレス
トレイ	FRP 樹脂

種類	構造
飯缶 (130、角型)	二重保温 保冷構造
大食缶 (130、角型)	
中食缶 (100、角型)	
小食缶 (70、角型)	敷き網付
天ぷら缶	
アレルギー食用食缶 (300m l)	中蓋付保温構造

配缶後の給食は、「適切な温度管理」が必要なことと給食をおいしく食べるため、保温保冷性能に優れた二重食缶を採用します。

コンテナ積載例



7. 配送

センター方式では、配送に時間がかかるため衛生上のリスクを回避する必要があります。そのため、調理後の食品は温度管理を適切に行い、調理後2時間以内に喫食できるよう配送ルートを計画します。

配送にあたっては、食器・食缶別載方式を採用することで、食器用コンテナを先に配送し、食缶は調理後速やかにコンテナに積み各中学校へ配送します。

また、配送車の台数は6台と予備車1台を含め計7台で運用します。

II. 施設の概要

1. 学校給食センター

名 称 : 岸和田市学校給食センター

所 在 地 : 岸和田市三ヶ山町448番5

構 造 : 鉄骨造2階建

敷地面積 : 6,349 m²

建物面積 : 2,582 m²

述べ床面積 : 3,279 m²

最大調理能力については、7,000食/日

平成28年度 中学生総数(推計) 約5,800人

教職員数(推計) 約450人 合計 6,250人

学校給食センターが開設される平成28年度には、生徒はおよそ5,800人、教職員450人で合わせて6,250人と予想され、その後も微減していくと考えられます。

2. 各中学校の配膳室

配膳室内には、牛乳や直送物資用の保冷庫、パンラック、シンク等を整備

余裕教室を配膳室に改修した中学校

(光陽中、野村中、葛城中、土生中、春木中、北中、山滝中)

新設の配膳室を建築した中学校

(岸城中、桜台中、久米田中、山直中)

Ⅲ. 業務運営の方針

1. 市の運営体制

(1) 人員体制

① 栄養教諭等配置基準

大阪府から配属される栄養教諭は、平成28年度の生徒数が約5,800人が在籍しているため下表の基準に従い、配置人数は原則として2人になります。

※公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律

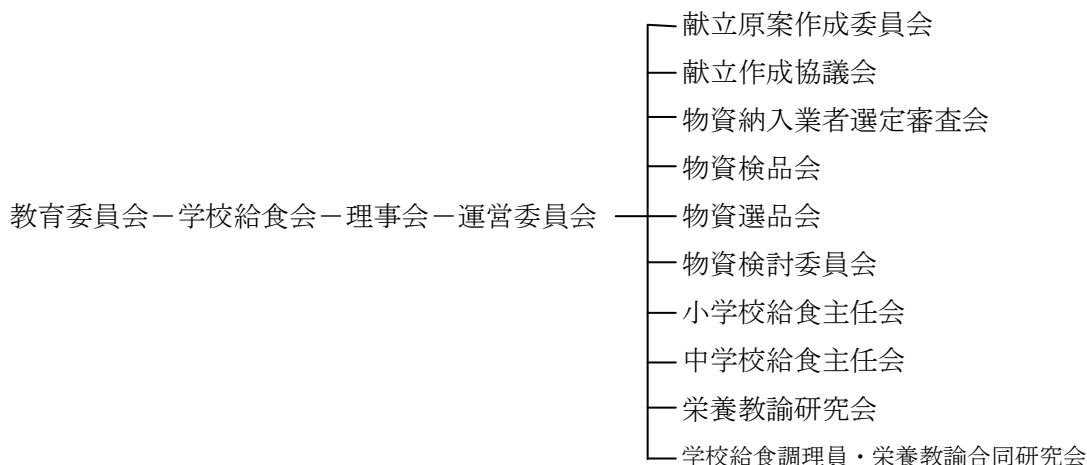
共同調理場に係る小学校及び中学校並びに中等教育学校の前期課程の児童及び生徒の数	乗ずる数
1,500人以下	1
1,501人から6,000人まで	2
6,001人以上	3

② 市職員の配置

学校給食センターには所長及び栄養士、その他必要な職員を配置します。

③ 岸和田市学校給食会

小学校の給食と同様に、物資の調達などは学校給食会で行います。中学校給食用の生鮮類を中心とした物資の選品を新たに担うため、選品会の実施方法等を検討しそれに対応できる人員で運営を行います。



(2) 衛生管理体制

学校給食センターでは「学校給食衛生管理基準」に準拠するとともに「大量調理衛生管理マニュアル（厚生労働省）」にも準拠した、岸和田市独自の衛生管理マニュアル「学校給食センター衛生管理マニュアル」を作成し、給食業務全般（調理、洗浄、配送、配膳）について、マニュアルに沿った作業及び衛生管理を行うものとします。

(3) 中学校での受入れ態勢

各中学校の配膳室には配膳員を配置します。配膳員は、牛乳等の直送物資の検品や仕分け、食器・食缶のコンテナの受入れ、搬出等の作業を行います。また、生徒たちが給食を取りに来たときの対応や、検食の準備も行います。

各中学校では、給食当番をはじめ生徒への給食指導等を行い、配膳に伴う生徒動線の決定や配食指導の確認をし、給食をスムーズに食べられるよう態勢を整えます。

2. 業務の運営

献立作成や食材の調達等は、教育委員会と学校給食会等が中心となって行います。

学校給食センターの効率的な運営を図るために、調理、配送、配膳、回収、洗浄等の各業務については、民間活力を利用し業務委託を行います。

業務委託業者の選定については、「岸和田市学校給食センター調理業務等請負業者選定委員会」を設置し、安心・安全な学校給食を提供することを前提に、よりよい運営方法を構築するため、給食調理業者より提案を求めていくプロポーザルを実施し、調理業務等の請負業者を選定します。