

ひたちなか市学校給食基本方針

ひたちなか市教育委員会

平成 21 年 2 月

目 次

方針策定にあたって	4
1 方針策定の背景・趣旨	4
(1) 「食育」, 「地産地消」, 「食の安全・安心」の推進	
(2) 運営方式の統一	
(3) ドライシステムの導入	
(4) 学校給食の効率的・効果的運営	
基本方針について	6
1 基本方針	6
2 学校給食を適切に実施するための役割	6
具体的な推進方策について	7
1 学校給食の充実	7

(1) 「食育」の推進	
(2) 「地産地消」の拡充	
(3) 「安全・安心」の確保	
2 学校給食の効率的・効果的運営	1 0
(1) 給食方式	
(2) 調理方式	
3 学校給食施設の計画的整備	1 1
用語の説明	1 2

方針策定にあたって

本市の学校給食は、勝田地区は各学校で調理する単独調理場方式（注1）、那珂湊地区は給食センターで調理する共同調理場方式（注2）によって行っています。勝田地区では1日約13,400食を、那珂湊地区では1日約2,800食を小・中学校の児童・生徒、教職員及び那珂湊地区の幼稚園児に栄養バランスのよい調和のとれた学校給食を提供しています。

勝田地区の給食は、昭和29年に勝倉小学校で実施したのが始まりです。一方、那珂湊地区の給食は、昭和24年から那珂湊第一小学校・那珂湊第二小学校で単独調理場方式で始まり、昭和45年に学校給食センターを建設し共同調理場方式で行っています。

こうしたなか、厳しい財政状況の下で学校給食にも効率的な運営が求められていること、学校給食においては衛生管理が優先されなければならないこと、食育の推進が求められていること、異なる調理方式により運営されていることから、平成19年4月に検討会を設置し、学校給食の充実、学校給食の効率的・効果的な運営、学校給食施設の整備について検討してきました。

この方針は、本市の学校給食に対する基本方針と具体的な推進施策を明確にしたものです。運営方式と給食施設整備の具体的内容については、基本的な骨子にとどめ、今後、本方針に基づき個別的な計画の策定や事務事業の検討により実効性の確保に努めます。

1 方針策定の背景・趣旨

（1）「食育」、「地産地消」、「食の安全・安心」の推進

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養のバランスのよい調和のとれた食事を提供するとともに、「準備・会食・後片付け」を通して、協力しあうこと、食事マナーを身に付けること、食べることの大切さや食物への感謝の心の醸成など、「食」に関する指導の「生きた教材」として、重要な役割を担っています。

平成17年に「食育基本法」が制定され、学校においても「食育の推進」が位置付けられ、学校給食に重点がおかれしました。

さらに、最近の産地偽装問題や食品の品質や表示への疑惑など食の安全を揺るがす問題を抱えており、安全な食材として地産地消への関心が高まっています。

また、安全衛生については、学校給食法が改正され、学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するための基準や学校給食の実施に必要な施設・設備、調理の過程における衛生管理等に関する基準が定められました。

こうしたことから、学校給食においては、食育の推進、地産地消（注3）の向上、安全・安心の確保が求められています。

（２）運営方式の統一

本市の学校給食は、勝田地区は各学校による単独調理場方式、那珂湊地区は学校給食センターによる共同調理場方式と異なる調理方式によって行っており、統一した学校給食の形態が求められています。

（３）ドライシステムの導入

勝田地区及び那珂湊地区の給食施設はそれぞれ昭和40年代から50年代前半に整備されたものが多く、経年劣化による施設や設備の傷みが激しく、施設の改修や厨房施設の維持管理に伴う財政負担が増加し改築が重要な課題となっており、その際ドライシステム（注4）への転換が求められています。

（４）学校給食の効率的・効果的運営

「ひたちなか市行財政改革大綱」の推進目標に学校給食の民間委託を掲げ、単独調理場方式、共同調理場方式の給食調理の民間委託に向けた検討を行い、効率的・効果的な運営に努めることとしています。

基本方針について

1 基本方針

- (1) 学校給食の充実を図ります。
- (2) 学校給食を効率的・効果的に運営します。
- (3) 学校給食施設を計画的に整備します。

2 学校給食を適切に実施するための役割

(1) 市の役割

学校給食施設及び設備の修繕に要する経費，学校給食を運営するのに必要な人件費や光熱水費を負担します。

また，学校給食の献立作成及び安全な物資の購入を行います。

(2) 学校の役割

保護者が納入する学校給食費を管理し，学校給食を通じて「食」に対する指導を行います。

保護者に対しては，「給食だより」等で周知を図り，食育の推進に努めます。

(3) 保護者の役割

学校給食費(食材料費及び食事内容に付帯する消耗品費)を納入します。

家庭では，給食と連携した食事の提供や「食」に対するしつけを行います。

(4) 生産者・納入者の役割

地産地消を進め，新鮮で安全・安心な食材を提供します。

具体的な推進方策について

1 学校給食の充実

(1)「食育」の推進

国は、「食育基本法」(注5)を制定し、この中で、食育を「生きる上での基本」であり、知育、徳育、体育の「教育の三本の柱の基礎」となるものであるとし、様々な経験を通して「食」に関する知識と選択力を習得し、「健全な食生活を実践することができる人間を育てる」として、その推進を求めています。

さらに、食育の基本理念として「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成」に資することをあげ、その推進は食生活にとどまらず、食への感謝と理解を深め、伝統的食文化の継承、地域の特性を生かすという見地からの取り組みが重要であるとしています。

市においても「食育推進計画」を策定し、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、学校・家庭・地域が連携して取り組むこととしています。

学校では、これらを踏まえて、給食の内容の充実を図るとともに、栄養職員等を中心とした指導体制の充実、学校給食を活用した食に関する指導内容の充実等の施策に取り組めます。

ア 給食内容の充実

献立については主食・主菜・副菜・デザートの内容で栄養バランスに優れた給食を提供します。

地場産業である農業、漁業、水産加工業等を体験したり、実際にそれらの地場産物を献立に取り入れたり、日本の伝統的な食文化を取り入れた給食を提供したりして内容を充実します。

児童・生徒が毎日の給食をおいしく、楽しく食べるためには様々な献立に対応できる良質な食材が不可欠です。市内農家や漁業関係者と連携を図り、市内産を中心とした野菜、果物、魚等の利用を進めます。

セレクト給食(注6)やリクエスト給食(注7)、バイキング給食(注8)をさらに充実させるとともに、クラスや学年を越えて友達と一緒に楽しい雰囲気の中で食べることができるようにするなど、多様な食事形態の拡充を図ります。

イ 食育の指導と指導体制の充実

学校における全職員が食育の重要性を共通認識した上で、栄養職員等が中心となり、学校給食を生きた教材として活用することにより、正しい食事のあり方や規則正しい食習慣の形成を図るため、食育指導を計画的・系統的に実施します。

栄養職員等は、食の専門家として家庭科、保健、総合的な学習の時間などに、チーム・ティーチングとして教員と一緒に専門知識を生かした学習指導をすることにより、バランスのよい栄養の取り方や生活習慣病にならないための基礎知識を教えるとともに、肥満や食物アレルギーなどの食生活相談にも対応します。

児童・生徒だけでなく保護者に対しても望ましい食習慣や栄養管理に関する知識を啓発する必要があり、生活リズムを向上させるための基本的習慣である、「早寝、早起き、朝ごはん」の普及啓発活動を展開して、朝食を欠食する児童・生徒の減少に努めます。

食に対する理解を深めるため、食生活の基盤である家庭に「給食だより」やPTA活動等を通じて食に関する情報提供を行います。

地域のお年寄り等を招いた「ふれあい給食」を行い、学校・家庭・地域の連携を深めながら、食を通じて児童・生徒の健全な心と体を育みます。

市食育推進計画に基づき食育を推進します。

(2)「地産地消」の拡充

保護者から安全で安心な食材、新鮮な食材、季節の旬の食材の利用への要望が高かったことから、地場産の安全な食材を確保するため、さつまいも、にんじん、長ネギ等40品目について、平成17年7月からJAひたちなかと出荷契約を結び、茨城の食材、本市の食材にこだわった給食を提供しています。

また、一部の学校では、地元漁港に水揚げされた旬の魚や加工品を献立に取り入れ

ています。

今後とも総合的な学習の時間で地場産の農産物や地元の水産物等に対する理解を深めることを目的に、担任教師や栄養職員による地場産食材を用いた献立の説明を行うとともに、保護者には毎月発行する「給食だより」で地産地消の意義を伝えます。

ア 地域生産者と連携して地産地消を推進します。

イ 地場産物や地元加工品を給食へ取り入れていきます。

ウ 旬の食材を使用した献立を工夫します。

エ 「給食だより」や「ホームページ」等を利用した地産地消の意義の周知を図ります。

(3) 「安全・安心」の確保

学校給食は、食材の安全性と調理場の衛生管理が最優先の課題です。

本市では、国の「学校給食衛生管理の基準」に基づき作成した「学校給食調理従事者のための食中毒防止の手引き」の活用により、学校給食の安全・衛生管理に努めているが、更なる安全・衛生の徹底のため、栄養職員や調理員などで検討チームを構成し、最新の情報や研究成果も盛り込み「学校給食調理従事者のための食中毒防止の手引き」の改訂や「食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、その遵守を徹底します。

ア 安全な食材の使用

学校給食の食材の安全性を確保するとともに、その食材が安全かつ衛生的に学校に納品されるよう、給食物資納入業者の指導を徹底します。

衛生管理の研究や研修の充実を図ります。

「食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、各学校での対応に差がでないようにするとともに、できる限り一人ひとりに応じた個別対応の給食の提供に努めます。

イ 安全な調理場の整備

食中毒を防ぐために、国の衛生管理の基準に基づき、給食施設のウェットシステムからドライシステムへの移行を前提に整備を図っているが、即時の全面移行は多額の費用を要することから困難であり、当面はドライ用の器具を使用すると

ともに、床に水をこぼさないドライ運用（注9）により安全・衛生管理の徹底を図ります。

可能な限りアレルギー食に対応するための少量調理器具の導入を進めます。

2 学校給食の効率的・効果的運営

(1) 給食方式

給食方式については、方針策定の背景と趣旨を踏まえて、食育、地産地消、安全・安心、効率性に優れた給食方式の検討をしました。

食育面では、食育指導の中心となる栄養職員を効果的に配置すること、地産地消面では、JA や漁協と協力して地産物を食材として活用しやすいこと、安全・安心面では、調理から喫食までの時間が短いこと、効率性の面では、「施設整備耐震化計画」に合わせた整備が可能であること、新たな調理場建設用地の購入の必要が無いこと、運営経費を節減すること等を総合的に検討した結果、「単独調理場方式」と、「親」となる学校で調理し「子」となる学校へ配送する「親子方式」（注10）とを組み合わせた併設型とします。

なお、「親子方式」とする学校については、学校規模や栄養職員の配置の対象となる食数、配送距離、学校敷地等を考慮し決定します。

(2) 調理方式

調理方式については、給食方式と同様に、方針策定の背景と趣旨を踏まえて、食育、地産地消、安全・安心、効率性に優れた調理方式の検討をしました。

食育面では、栄養職員が直接調理員に指示しやすいこと、地産地消面では、地産物の活用を拡充しやすいこと、安全・安心面では、食材の安全性と調理場の衛生管理が徹底しやすいこと、効率性の面では、運営経費を節減すること等を総合的に検討した結果、調理場1か所につき1名の常勤調理員と複数の嘱託調理員で行う直営調理方式とします。また、「親子方式」の配送については、経済性を考慮した配送方式とします。

3 学校給食施設の計画的整備

学校給食施設の整備については、ドライシステムとし、平成21年度に策定する「施設整備耐震化計画」に沿って、整備時期、整備内容を具体的にします。なお、整備までの間は、引き続き、必要な給食施設整備を行います。また、整備中の学校の給食については、給食センター等で調理し配送します。

用語の説明

注1：単独調理場方式

それぞれの学校の調理場で給食を作ること。自校方式ともいう。

注2：共同調理場方式

共同調理場で複数の学校の給食を一括して調理し、各学校まで配送すること。センター方式ともいう。

注3：地産地消

「地域生産地域消費」「地元生産地元消費」などの略。

その地域で作られた農作物・水産物を、その地域で消費すること。また、その考え方や運動。

注4：ドライシステム

床からの跳ね水の混入による食材の細菌汚染や高温多湿な環境下での細菌増殖を抑えるために、調理場の床に水やお湯を流さず、乾いた状態で使用するよう工夫された施設。衛生管理面の向上や作業環境の改善を図る目的で導入。

注5：食育基本法

食育基本法では、「食育」を「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」とし、様々な経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができることとしている。

注6：セレクト給食

複数のコースから、食べたい献立を選んで予約しておく給食。自分の好みの料理を中心とした栄養バランスの取れた食事の内容に興味・関心が持てるようにすることがねらい。

注7：リクエスト給食

献立の希望をアンケートなどで募り、それを提供するもの。食べたいものをリクエストすると同時に1食分の食事の組み合わせにも関心を持ってもらうことがねらい。

注8：バイキング給食

並べられた色々な料理から、好きなものをもって食べる給食。好きなものだけとって食べるのではなく、苦手なものも少しは食べてみるよう指導し、栄養バランスを考えさせるのがねらい。

注9：ドライ運用

ドライ方式の器具を使用し、床に水をこぼさない工夫をして運用すること。

注10：親子方式

学校内の敷地に調理場を持つ学校（親）が、調理場を持たない学校（子）の給食も調理する方法。一般的に距離の近い学校同士で行われる。