

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。