

〈資料1〉

羽曳野市中学校給食
全員喫食に向けた基本的な考え方（案）

令和5（2023）年12月

羽曳野市教育委員会

羽曳野市中学校給食 全員喫食に向けた基本的な考え方 (案)

1. はじめに

羽曳野市では、平成24年9月から中学校3校（高鷲中学校・高鷲南中学校・河原城中学校）において、平成25年9月から残りの3校（誉田中学校・羽曳野中学校・峰塚中学校）において、家庭でのお弁当を基本におきながらも中学生の昼食実態ならびに保護者の就労形態等に対応するため、民間調理場を活用したデリバリー方式による選択制（ランチボックス形式）の中学校給食を実施し、成長期の中学生に安心・安全で栄養バランスのとれた食事の提供と、望ましい食習慣の習得に一定の役割を果たしてきました。

中学校給食の実施以降、献立内容の工夫や試食会の開催など喫食率の向上に取り組んでいますが、現在までのおよそ10年間で、開始当初の約8%から約15%と微増にとどまっています。この理由として、保護者からは、給食注文時に直前での予約、急な取り消しに対応できないなどの課題や、生徒からは、ランチボックス形式で量の調節ができない、おかずが冷たいなどの意見があげられています。

一方、近年、中学生を取り巻く家庭環境や価値観が多様化する中で、朝食の欠食や、一人で食事をとる孤食、栄養バランスの偏った食生活などの問題が生じており、一生の健康の基礎である成長期において、食への正しい理解と知識向上の必要性がより一層求められているところです。

そこで、教育委員会では、本市における機運の高まりや府内の実施状況等も踏まえ、選択制から全員喫食への移行をめざし、様々な検討を重ねてきました。

本件は、これまでの検討結果を踏まえ、市立中学校及び義務教育学校（後期課程）における全員喫食を早期かつ円滑に実現するための基本的な考えを策定するものです。

2. 基本的な考え方

(1) 全員喫食の実施による完全給食の提供

中学生の心身の健全な発達と生涯にわたる望ましい食習慣の実践に向けて、全員喫食による主食、副食（おかず）、牛乳からなる完全給食（※）を提供します。

※完全給食・・・学校給食法施行規則第1条第2項に規定されており、パン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいいます。

(2) 基本方針

- 安心、安全な栄養バランスに配慮した給食の提供
- 自然の恩恵や食に関わる人々への感謝の気持ちを持つことができる給食の提供
- 地元食材を可能な限り導入し、地元愛を育むことのできる給食の提供
- 行事食を取り入れ、地域の伝統や文化を繋ぐとともに季節感を感じることもできる給食の提供
- 給食を通して、食に関心を持ち、健やかな心身の成長につながる給食の提供
- 全員で食べることにより、有意義な給食時間を過ごすことのできる給食の提供

3. 給食の提供方式等について

(1) 提供方式

現在の選択制における「ランチボックス方式」から、小学校給食と同じ「食缶方式」で提供します。食缶方式では、食事を適温で提供することができるほか、生徒個人に合わせた量の調節が可能であるなどのメリットがあります。さらに、食缶方式は、少子化による生徒数の減少なども考慮し、将来的な新給食センターとの統合も見据え、本市の状況に即した持続可能な提供方式と言えます。

(2) 食材・献立

食材については、小学校給食と同様の方法により調達し、安全で安心な食材の確保に努めるとともに、給食が生きた教材となるよう、地産地消にも取り組みます。

献立については、就学期から継続した食物アレルギー対応をとることが可能であり、献立にも親しみのある小学校給食と同様の内容を基本としながら、引き続き栄養教諭及び市の管理栄養士が中心となって、中学生に必要な栄養バランスを考えた献立を作成します。

(3) 調理・配送等

給食の調理は、これまでの選択制と同様に、民間調理場活用方式（デリバリー方式）とします。メリットとしては、全員喫食の早期実現が可能であること、財政面においても優位性があるだけでなく、将来的には少子化に伴う食数の減少に応じて、新給食センターとの統合も可能であることなどです。

民間事業者の調理施設で調理後の給食は、献立ごとに食缶に入れ、配送車両を使って各学校へ配送します。

(4) 衛生管理

調理・配送等の委託業務に係る衛生管理については、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」をはじめ、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」など食品衛生、公衆衛生及び学校給食に関する法令等に準拠し、各種衛生管理基準等を遵守し履行する能力を有する事業者を選定します。

(5) 食物アレルギー対策

中学校においても小学校と同様に、国の対応指針や大阪府ガイドラインなどに基づき、学校、保護者、教育委員会、調理等委託事業者と連携を図ります。

また、小学校給食と同様の献立内容を基本とすることから、小学校における安全への取り組みを参考に対応を検討します。

(6) 配膳

給食は、民間調理場から献立ごとに食缶に入れて学校の配膳室まで配送され、市から委託を受けた事業者の配膳員が給食の受け取り、各クラスへの配膳準備、食缶及び食器類の回収等を行います。

また、配膳室から各教室への運搬については、原則生徒が行うこととし、教室では、小学校と同様に、生徒が給食を食器に盛り付けて喫食します。

(7) 実施時期

令和7年9月(2学期)からの開始を予定し、公平性の観点から全校一斉導入を図ることとします。

(8) 給食費と支払い方法

給食費は、学校給食法の規定に基づき、食材料費分を生徒の保護者負担とし、その他の調理等委託業務に係る費用や、学校施設整備費、人件費等は市が負担します。

また、給食費の支払い方法は、原則、保護者の銀行口座からの引き落としによる後払い方式とし、今後、徴収・管理業務を行う制度の導入を検討するなど、適正かつ公平な運営を図ります。

(9) 食育指導

生徒が給食を通して食事のマナーや社会性を身に付けるだけでなく、成長に必要な栄養バランスのとれた食事のとり方や、一生涯にわたる望ましい食習慣と食に関する正しい知識の習得をめざし、教育活動の一環として食育指導に取り組みます。

また、地産地消による食材を活用した献立や、季節を感じるができる行事食の提供などにより、地域の歴史文化に親しみながら食への理解を深めるとともに、私たちの食生活が自然の恩恵や様々な人々の活動により成り立っていることへの感謝の気持ちを育みます。

4. 実施までのスケジュール

中学校給食の全員喫食に向けて、必要に応じて学校施設の改修等整備を実施します。

また、給食調理等委託事業者や給食運営に係るシステム事業者の選定を行い、令和7年2学期（9月開始を予定）から実施します。

令和5年度	<ul style="list-style-type: none">・配膳室等学校施設実施設計
令和6年度	<ul style="list-style-type: none">・給食調理等委託事業者の選定及び決定・給食運営システム事業者の選定及び決定・配膳室等工事（第1期分）・教職員研修・食物アレルギー対応の決定及び保護者周知・給食費徴収・管理方法の決定及び保護者周知
令和7年度	<ul style="list-style-type: none">・選択制給食の終了（1学期まで）・配膳室等工事（第2期分）・教職員研修・全員喫食の開始（2学期～）