

堺市立中学校給食実施方針

平成28年6月20日 堺市教育委員会会議決定

堺市立中学校での昼食は、これまで家庭弁当に大きな意義を見出し、家庭からの弁当持参を基本としてきました。また、生徒が弁当を持参できない場合の補完支援として、ランチサポート事業を実施してきました。

そのような中、学校給食については、栄養バランスのとれた豊かな食事の提供や成長期の子どもに対する食育の推進といった本来の意義だけでなく、共働き家庭やひとり親家庭の増加に伴う子育て支援として、そのニーズが高まりつつある状況にあります。

本市では、これらの中学生の食を巡る社会環境や家庭環境の変化に伴い、現状のランチサポート事業が家庭弁当の補完支援以上の役割が求められてきたことなどから、中学校において学校給食を実施することとしました。

本市における中学校での学校給食は、平成8年に発生したO157学童集団下痢症の教訓をふまえ、何よりも安全・安心な学校給食を提供することを第一に、学校運営上望ましいものとなるよう、下記のとおり実施方針を決定します。

記

1. 給食の実施形態について

これまで基本としてきた家庭弁当の意義や役割と、学校給食に求められているニーズや役割が共存可能な選択制給食とする。

2. 調理場の方式について

導入までの期間が短く、選択制給食における喫食数の変化にも柔軟に対応できる民間調理場を活用する。

3. 配食の方式について

現状の教育活動に比較的影響が少ない、弁当箱に調製した学校給食を配食するデリバリー方式とする。

4. 学校給食の提供対象について

全生徒を対象とするが、学校給食と家庭弁当のいずれを選択するかは、保護者・生徒の希望によるものとする。

5. 給食の申し込み

給食費を前払いし、パソコンや携帯電話などを使って1カ月単位で事前に申し込むものとする。

6. 給食の内容について

市の栄養士が栄養バランスのとれた献立を給食の実施回数分作成し、主食及び汁物の他、副食についても適温での提供を行う。また、成長期の生徒の食事量に対応するため、標準サイズ以外の区分も設ける。

7. 衛生管理の徹底について

「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき「堺市中学校給食衛生管理手引」を作成し、これらを遵守する。

8. 安全安心な学校給食の見える化

調理業務委託事業者に対して、市の栄養士による定期・不定期の履行確認や、民間調理場を含めた関係施設・設備の衛生検査を実施する。また、学校給食用食材については必要な安全確認を行い、その情報の公開に積極的に取り組む。

9. 配送方法について

保温カートを使用して適温で配送し、調理後 2 時間以内での喫食を原則とする。

10. 実施時期について

平成 28 年度 2 学期中での全校実施をめざす。