

堺市学校給食基本方針

～ より良い学校給食をめざして～

平成 10 年 11 月 19 日

堺市教育委員会

教育委員会は平成 9 年 9 月に、安全・衛生、食教育、流通経済等の各分野の学識経験者による「堺市学校給食懇話会」を設置し、専門的立場からの議論を依頼していたが、本年 9 月 22 日、21 世紀を展望するこれからの本市学校給食のあり方について、提言を得た。

教育委員会は、一昨年の学校給食による未曾有の集団下痢症発生の反省に立ち、またその教訓を風化させないとの決意のもと、安全・衛生管理体制及び学校給食の今日的な意義と役割について、種々検討した結果、同懇話会及び市議会・行財政改革特別委員会からの提言の趣旨を踏まえ、また各界各層の意見等も参考にし、本市における今後の学校給食に関する基本方針を次のとおり定める。

1. 学校給食の存続について

学校給食は、児童が生涯にわたる身体的・精神的・社会的に健康な生活をおくるために多くの面で寄与できる機能を有し、かつ、学校教育の中の食教育の実践の場として重要な位置づけにあるとの認識のもと、学校給食の充実を図るものとする。

なお、一昨年来、児童の心情に配慮して実施している弁当希望の受け入れについては、今後も継続しながら、これらの児童を含めた食教育のあり方についての研究課題とする。

2. 食教育について

食教育の推進

・「堺市食教育研究センター」(仮称)を設置し、学校給食を通じた食教育に関する調査、研究及び企画立案を行う。

・学校栄養職員が、食教育の実践において中核的役割を担えるよう、その専門性や資質の向上を図るための研修を充実する。

食事環境の整備

・食教育の実践の場として各学校にランチルームを整備し、交流給食、試食会、親子料理教室開催の推進、及び高齢者との招待給食などでの活用を図る。

食事内容の充実

・多機能な調理機器を導入し、副食メニューの充実を図る。

・給食に特色をもたせるため、各校独自でのメニュー追加ができる日を設ける等の弾力的な運営方法を検討する。

3. 安全・衛生管理体制について

安全点検(チェック)体制の充実

・衛生専門家、保護者等を含む「堺市学校給食・衛生管理委員会」(仮称)を設置し、学校給食の安全・衛生に関する指針の策定、点検、調査を行い、その結果を公表する。

・学校給食は、家庭や飲食店とは異なり、大量調理を前提としていることから、今後も加熱調理を原則とする。

調理場施設・設備の整備

・文部省の「学校給食衛生管理の基準」に準拠した施設設備の整備を推進する。なお、ドライシステム方式については、施設の新築、改築又は改修時に試行的導入を行い、総合的に検討する。

また、調理場を容易に見学できるよう施設上の工夫をする。

衛生管理体制の確立

- ・各学校での学校給食の実施については、直営または部分委託を問わず、教育委員会の統括のもと、校長は学校給食の管理者として、関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮するとともに、学校保健給食委員会等、学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図る。
- ・学校栄養職員は衛生の専門職員として、調理担当者及び施設・設備等の衛生点検並びに作業工程が適正に行われているか確認し、必要な指導等を行い、校長に報告する。
- ・調理部門の安全・衛生確立のため、調理従事者による食品衛生責任体制を明確にするとともに、学校栄養職員の充実と適正配置に努める。
- ・学校給食従事者が、それぞれの立場にふさわしい最新の衛生上の知識と技術を備えておくために教育とトレーニングを中心とした研修の充実を図る。

4. 効率的な運営システムの構築について

市民に良質な行政サービスを提供するためには、効率的運営を基本としなければならない。学校給食において、食教育及び安全・衛生管理体制の充実等への対応策を積極的に推進し、学校給食全般の向上を図るためには、より効率的な運営システムの構築が不可欠である。

- ・現行の運営システムのうち、現時点でより効率性を高めるべきと指摘されている調理部門を専門業者に委託する。
- ・委託化推進については、平成 11 年度以降円滑に移行できるよう各区域において、順次実施する。なお、委託実施後、その運営実態を改めて点検・評価し、より良い運営システムの確立に努める。
- ・平成 11 年度以降も市職員で調理を実施する学校については、その運営体制の改善に努める。

5. その他の課題

- ・「より良い学校給食システム」については、時代の変化に対応し、不断の検証・改善を図らねばならない。今後も、(財)堺市学校給食協会所管の食材購入及び配送業務を含め、システム全体の検討及び機能や管理体制の構築等の研究を続けるとともに、給食が全国的なかかわりをもつ事業であることから、文部省等に対し、学校給食システムのあり方の研究を進め、各自治体の事業運営を支援・指導されるよう要請する。
- ・安全・衛生管理面の確立のためには、調理施設の充実は不可欠である。今後、学校規模に応じた効率的な施設設備投資のあり方を考える中で、複数校の共同調理方式等についても研究する。
- ・副食メニューの増加等により給食費(食材費)の増も予想されるが、保護者負担については、理解と納得を得られる適正な額を決定することは勿論のこと、保護者負担金や公費の用途の公開も含んだ、食材の購入から喫食に至る全過程が児童や保護者等によくわかる、いわゆる「見える学校給食」となるように努める。