

堺市中学校給食改革実施方針

令和2年10月

堺市教育委員会

…… 目 次 ……

はじめに	1
1. 学校給食の目的・目標	2
2. 安全安心な中学校給食の提供	3
(1) O157堺市学童集団下痢症を忘れない、二度と繰り返さない	
(2) 安全安心な中学校給食の提供をめざす	
3. 全員喫食制の中学校給食の実施に向けた基本的な考え方	5
4. 調理方式決定までの経緯	7
(1) 提供する完全給食の内容	
(2) 給食提供食数	
(3) 適切な温度管理のもと、調理後、喫食まで2時間以内	
(4) 給食調理方式の種類と特徴	
(5) 中学校給食検討懇話会から聴取した意見	
(6) 給食センター方式を導入する理由	
5. 給食センターの整備方針	13
(1) 給食センターの整備方針	
(2) 給食センターに備える機能	
① 汚染作業区域と非汚染作業区域が完全に分離した調理機能	
② 調理員の健康と安全が確保され、安全で衛生的な調理作業機能	
③ 荷受・調理・配送やアレルギー対応等にミスのない事務・管理機能	
④ 児童生徒を対象とした食育センター機能	
⑤ 大規模災害発生に備えた地域防災機能（備蓄・炊出し機能）	
6. 給食センターの建設用地	18
7. 給食センターの整備手法・事業運営のあり方	20

8. 中学校給食の内容 22

- (1) 生徒が喜ぶおいしい給食の提供
- (2) おいしい給食の必要条件
- (3) 完全給食の内容
- (4) 中学校栄養教諭と管理栄養士による献立作成
- (5) 主食（米飯・パン）
- (6) 副食
- (7) 牛乳
- (8) 給食用物資の選定・供給
- (9) 地産地消
- (10) O157・ヒスタミン等の検査
- (11) 食器類
 - ① 食器
 - ② はし・スプーン
- (12) 食缶類
- (13) 食物アレルギー対応
- (14) 残食調査
- (15) 給食残食の処理
- (16) 学校給食費
- (17) 学校給食費等の公会計化

9. 食育の推進 31

- (1) 食育の位置づけ
- (2) 学習指導要領における食育
- (3) 食に関する指導の目標
- (4) 小中一貫した食育の推進
- (5) 給食の時間における食に関する指導
 - ① 学校給食の衛生管理
 - ② 給食の時間の設定
 - ③ 給食の時間に行われる食に関する指導
 - ④ 給食指導検討会議
- (6) 中学校区全体の食に関する指導体制の確立

10. 中学校の配膳・給食指導が円滑に実施できる環境整備 39

- (1) 中学校の配膳室の整備
- (2) 中学校普通教室のカバン棚・配膳台の整備

はじめに

これまで、堺市立中学校の昼食は、家庭弁当持参を基本としながら、平成24年度からは補完支援としてランチサポート事業を全校実施し、平成28年11月からは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を実施してきました。

平成17年に制定された食育基本法には、『子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である』と記載されています。

また、平成20年に改正された学校給食法では、「学校給食は児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」と明記され、その目的を「学校給食の普及充実」及び「学校における食育の推進」としています。

そして、平成20年告示の小・中学校学習指導要領に「学校における食育の推進」が初めて位置付けられ、平成29年告示では「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置付けられ、各教科・道徳科・総合的な学習の時間等においても適切に指導することが加えられました。

中学生個々のおかれた環境に関わらず、栄養バランスのとれた食事をとることは、成長期にある中学生の心身の健全な発達に資することはいうまでもありません。また、「食育」は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものです。

これらのことは、学校教育においても、子どもたちの生活や学習の基盤としての食に関する指導の充実が必要とされ、学校給食の教育的意義を改めて見直すことが求められているといえます。

以上のことを踏まえ、堺市教育委員会では中学校給食の重要性に鑑みて、全員喫食制の中学校給食の実施に向け取り組むこととし、令和2年1月から有識者・保護者代表・小中学校長代表・栄養教諭代表計12名で構成される「堺市中学校給食検討懇話会」を設置し、全員喫食制の中学校給食のあり方や望ましい調理方式に関する意見を聴取してきました。

堺市教育委員会では、0157堺市学童集団下痢症の発生を教訓として、安全安心な学校給食を提供することを第一に、これまでの選択制から全員喫食制へ移行することを令和2年3月の堺市教育委員会で「全員喫食制の中学校給食の実施に向けた基本的な考え方」として決定しました。

この「基本的な考え方」に基づき、成長期にある中学生の心身の健全な発達に資する学校給食のあり方や、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となる食育のあり方について、堺市教育委員会で検討を重ね、「堺市中学校給食改革実施方針」を策定しました。

令和2年10月
堺市教育委員会
教育長 中谷省三

1. 学校給食の目的・目標

平成20年6月に大幅に改正された学校給食法の第1条（この法律の目的）には、食育の推進の観点から「学校における食育の推進」が明記されています。

また、第2条（学校給食の目標）には、学校給食の目標について、学校給食の意義が、栄養補給のための食事にとどまらず、学校教育の一環であることがより明確となっています。

さらに、新たに第3章「学校給食を活用した食に関する指導」が新設され、栄養教諭を中心とした学校給食を活用した食に関する指導の推進と、食に関する指導の全体計画の作成が規定されています。

学校給食法

第一章 総則

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五. 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

2. 安全安心な中学校給食の提供

(1) O157堺市学童集団下痢症を忘れない、二度と繰り返さない

平成8年7月、堺市立小学校の給食に起因する腸管出血性大腸菌O157による堺市学童集団下痢症が発生し、児童7,892人を含む9,523人の方々が罹患し3人の児童の尊い命を失いました。

また当時、溶血性尿毒症症候群を発症した児童が19年を経過した平成27年10月、その後遺症を原因として亡くなりました。

市として、二度とこのようなことを繰り返さないために、これからも当時亡くなられた3人の児童、後遺症により亡くなられた方をはじめとする多くの被害者の方々を決して忘れず、事件を風化させないことを目的として、多数の学童が食中毒症状を発症した7月12日を「O157堺市学童集団下痢症を忘れない日」とし、毎年「追悼と誓いのつどい」を開催しています。

堺市立全学校園では、校園長室に下記の誓いを掲げ、O157堺市学童集団下痢症の発生を教訓に、教育現場であのような不幸なことを二度と起こさないことを常に意識して日々の教育活動に取り組んでいます。

平成八（一九九六）年七月 堺市の学校給食から
腸管出血性大腸菌O一五七による感染症が発生し
多くの児童を苦しめ 三人の尊い命を失いました
私たちは忘れません
多くの子どもたちの苦しむ姿を
夢をたたれ 将来を奪われた三人の幼い命を
痛恨の思いを胸に
私たちは誓います
二度とこのような不幸を繰り返さない
私たちはめざします
安全で楽しい学校給食を
そして健やかな心と体をはぐくむ
明るく元気な「わがまち・堺」の実現を

(2) 安全安心な中学校給食の提供をめざす

平成8年7月に本市で発生したO157堺市学童集団下痢症を契機に、国全体で教訓化され、学校給食施設だけでなく、民間の大量調理施設も含めた施設の衛生管理基準が強化・高度化され、現在に至っています。

特に学校給食に関わっては、平成9年に文部省（現文部科学省）から「学校給食衛生管理の基準」が示され、これに基づく形で学校給食の調理施設の改善が進められてきました。

平成20年には「学校給食法」が大幅改正され、翌21年には改正学校給食法第9条に定められた「学校給食衛生管理基準」（文部科学省 平成21年3月）の施行や、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」が改正されました。

平成21年以降、各地で新規に建設された学校給食調理場では、「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」（厚生労働省 平成29年6月最終改正）に基づく整備・運営がなされるようになっていきます。

本市で発生したO157堺市学童集団下痢症の発生が、全国の学校給食に非常に大きな影響を与えたということを、堺市教育委員会では改めて認識しています。

そして、本市が進めようとしている全員喫食制の中学校給食は、「学校給食衛生管理基準」等に基づき、高度な衛生管理を徹底することはもちろん、「堺市だからこそ安全安心」といえるような中学校給食を実施・運営していかねばならないことを、強く決意しています。

学校給食法

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認められた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

3. 全員喫食制の中学校給食の実施に向けた基本的な考え方

堺市教育委員会では、「堺市中学校給食検討懇話会（以下、「懇話会」とする。）」を令和2年1月に設置し、中学校給食の実施方針等に関する事項や、中学校給食導入時の課題及びその対策について、意見を聴取してきました。

第1回懇話会において、まず、食中毒、感染症の専門家である有識者から、学校給食衛生管理基準が施行された平成21年度以降の、学校給食における食中毒発生状況についての説明がありました。この説明により、「〇157堺市学童集団下痢症が発生した堺市であるからこそ、このことを教訓に、学校給食衛生管理基準を遵守することが、安全安心な学校給食の提供には不可欠である」との認識を、懇話会委員で共有していただきました。

そのうえで、下記の「堺市中学校給食（完全給食・食缶方式）の基本的な考え」を前提として、懇話会での議論を進めました。

堺市中学校給食（完全給食・食缶方式）の基本的な考え

- ① **安全安心を保障する「学校給食衛生管理基準」の遵守**
 - 加熱調理の徹底
 - 調理から喫食までの時間管理（調理後2時間以内の喫食）
 - 適切な温度管理
 - 施設・設備の衛生管理の徹底
- ② **成長期の生徒の健康保持増進**
 - 栄養教諭・管理栄養士による成長期の生徒にふさわしい献立作成
 - 食品添加物など不要なものを除いた安全な食材選定
- ③ **食育の充実**
 - 給食を活用した食に関する指導
 - 旬の食材等を積極的に使用
 - 行事食や郷土料理を実施

懇話会設置に先立ち、堺市教育委員会では全員喫食制の中学校給食を実施するうえでの検討資料とするため、令和元年11月から「堺市中学校給食実施方法等調査（以下、「基礎調査」とする。）」を実施し、各中学校における自校調理場を建設するうえでの課題や、親子調理方式等各調理方式のイニシャルコスト、ランニングコストの概算の比較、衛生管理の確実性等、いくつかの観点から比較評価を行いました。

令和2年2月・3月に開催した懇話会においては、この基礎調査の中間報告をもとに、調理方式も含めた全員喫食制の中学校給食のあり方等について意見を聴取しました。

基礎調査結果や懇話会からの聴取意見を踏まえ、令和2年3月の堺市教育委員会において、「全員喫食制の中学校給食の実施に向けた基本的な考え方（以下、「基本的な考え方」とする。）」を決定しました。（次ページに抜粋を掲載）

全員喫食制の中学校給食の実施に向けた基本的な考え方（抜粋）

1. 中学校給食の実施形態について

平成28年11月から実施している選択制給食を、完全給食・食缶方式による全員喫食制給食へ移行することとし、その円滑な実施に向けて取り組む。

2. 中学校給食の調理方式について

調理方式については、①「学校給食衛生管理基準（文部科学省 平成21年3月）」等に基づく高度な衛生管理が徹底できること、②ほぼ同時期に一齐に全中学校で給食を開始できること、③安全安心な給食を安定的に提供できること等の理由により、給食センター方式を導入する。

給食センター建設用地については、市有地の中から適切な場所を選定する。

3. 小中一貫した食育の推進について

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位置付けられている食育について、学校給食の役割・教育的意義を十分に踏まえ、食に関する指導の目標である「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力、人間性等」の3つの資質・能力の育成をめざし、全ての中学校区で小中一貫した食育を推進する。

「給食の時間における食に関する指導」については、特別活動の「学級活動」における「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」をめざし、小学校給食における実践を踏まえつつ、「衛生管理」と「給食の時間に行われる給食指導」の充実を図る。

4. 現行の選択制中学校給食について

平成28年11月から堺市立全中学校で実施している選択制給食を規定した「堺市立中学校給食実施方針」（平成28年6月20日 教育委員会会議決定）については、全中学校において選択制給食から全員喫食制給食への移行が完了した時点で廃止する。

4. 調理方式決定までの経緯

(1) 提供する完全給食の内容

学校給食法第8条第1項の規定に基づき、「学校給食実施基準」(平成21年3月31日 文部科学省告示第61号)が、次のように定められています。

基準	内容
学校給食の実施対象	在学するすべての児童生徒に対し実施する。
学校給食の実施回数	年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施する。
学校給食に供する食物の栄養内容	栄養内容の基準は、学校給食摂取基準のとおりとする。

また、学校給食法施行規則第1条により、学校給食は以下の3種類に分類されています。

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

現在、平成28年度から本市立中学校で実施している選択制給食は、民間調理場方式(デリバリー方式)による弁当箱方式の「完全給食」を実施しています。

選択制から全員喫食制に移行する中学校給食においても、【完全給食】を導入することとします。

また、選択制では弁当箱方式でしたが、毎日の配膳室から各教室までの配膳や、各教室での給食指導のこと、生徒個々の食べる量の調整が可能なことなどを勘案し、全員喫食制では、【食缶方式】を導入することとします。

(2) 給食提供食数

令和元年度の児童生徒数及び教職員数により、令和元年度～7年度までの各中学校の在籍推計数と教職員推計数から、提供食数を24,600食と算定しています。

したがって、本方針では**提供食数を最大25,000食**として扱うこととします。

なお、「学校給食実施基準」(文部科学省 平成30年7月改訂)に示されている「児童生徒一人当たりの学校給食摂取基準」では、中学校給食はカロリーベースで小学校給食の1.3倍程度の量になります。

(3) 適切な温度管理のもと、調理後、喫食まで2時間以内

学校給食法第9条に位置づけられている「学校給食衛生管理基準」において、「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。」と、明記されています。

また、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」には、「調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。」と示されています。

全員喫食制の中学校給食を実施するにあたり、いずれの調理方式を導入するとしても、「適切な温度管理のもと、調理後、喫食まで2時間以内」を実現できる体制を構築します。

(4) 給食調理方式の種類と特徴

学校給食の調理方式には、下記表のように自校調理方式・親子調理方式・給食センター方式・民間調理場活用方式（デリバリー方式）があります。

区 分	内 容
自校調理方式	学校内の給食調理場で調理した給食を、自校の生徒が喫食する方式
親子調理方式	近隣の学校（親校）の給食調理場で調理した給食を、他校（子校）へ配送する方式
給食センター方式	給食センターで調理した給食を、各校に配送する方式
民間調理場活用方式 （デリバリー方式）	民間事業者の調理施設で調理した給食を、各校に配送する方式

いずれの調理方式においても、下記に示すようなそれぞれの特徴があります。

項目	自校調理方式	親子調理方式	給食センター方式	民間調理場活用方式 (デリバリー方式)
施設整備	<ul style="list-style-type: none"> 市の考えを反映した施設整備が可能である。 学校敷地内に建設するため、敷地内に用地の確保が必要である。 工事期間中の教育活動に影響がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 市の考えを反映した施設整備が可能である。 小学校に配送用プラットフォームを設ける必要がある。 親校は、当該校以外の給食を調理し配送するため、「工場」扱いとなり、建築基準法上の用途地域の変更や同法第48条ただし書きの特例許可を受ける必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 市の考えを反映した施設整備が可能である。 立地によっては周辺地域への影響がある。 給食センターの建設用地を確保する必要がある。 原則として工業系の用途地域でなければ建設することができない。例外的に建設する場合は、建築基準法第48条ただし書きの特例許可を受ける必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 民間が独自に整備した施設であるため、施設整備について市の考えを反映することができない。 既存の民間調理場を活用するため、市が学校給食施設を整備する必要がない。
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 学校ごとの衛生管理となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 親校ごとの衛生管理となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 管理施設数が少なく、衛生管理の平準化を行いやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 民間の衛生管理や運営方法に問題があった場合でも、市はそれを確認しにくい。 喫食2時間以内を遵守できる配送時間圏内に、25,000(食/日)を提供できる民間調理場を確保する必要がある。
食中毒リスク	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、影響は自校のみである。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、影響は親校、子校のみである。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、影響はすべての配送校が対象となる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生時、影響はすべての配送校が対象となる。 学校給食以外の受注要因による発生リスクが懸念される。
適温提供	<ul style="list-style-type: none"> 自校で調理しているため、速やかな提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 子校への配送時間が生じるものの、配送時間が短いため、自校調理方式と同様、適温での提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 優れた保温食缶の活用により適温での提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 優れた保温食缶の活用により適温での提供が可能である。
献立	<ul style="list-style-type: none"> 中学生にふさわしい独自の献立が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校と一体的に調理を行うため、中学生独自の献立は困難であり、量で調整を行う。 親校が休校の際は、子校に給食を提供できない。 	<ul style="list-style-type: none"> 中学生にふさわしい独自の献立が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 中学生にふさわしい独自の献立が可能ではあるが、既存施設を活用するため、多様なメニューに対応できない可能性がある。
食育	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭が配置された学校では、食育の取組が推進しやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭が配置された学校と連携しながら食育の取組を進めることが可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食センターに配置された栄養教諭と各学校が連携しながら食育の取組を進めることが可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 原則として栄養教諭の配置はないため、食育の取組に課題があり、工夫が必要となる。
民間事業者の倒産リスク	<ul style="list-style-type: none"> 委託先の事業者が倒産する可能性はあるが、契約形態を工夫することにより、代替企業の確保は比較的容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 委託先の事業者が倒産する可能性はあるが、契約形態を工夫することにより、代替企業の確保は比較的容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 委託先の事業者が倒産する可能性はあるが、契約形態を工夫することにより、代替企業の確保は比較的容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 事業者が倒産した場合、代替事業者の決定まで全校の給食提供が停止する。

(5) 中学校給食検討懇話会から聴取した意見

令和2年1月に開催した懇話会では、有識者・保護者・校長・栄養教諭のそれぞれの立場から「中学校給食に期待すること」や「望ましい給食のあり方」、「安全安心を担保できる調理方式のあり方」、「生徒が給食を食べるにふさわしい環境整備」等、幅広く意見を聴取しました。

堺市教育委員会ではそれらの意見をもとに、次のように第1回の懇話会で「調理方式を検討するための前提条件」をとりまとめました。

調理方式を検討するうえでの前提条件 (第1回懇話会の意見から)

- 衛生管理が持続的に担保される調理方式であること
- 中学生にとって栄養バランスがとれたおいしい給食が提供できること
- 全ての中学校で同時期に給食実施が開始でき、公平性が確保できること
- 早期に実現可能な調理方式であること
- 調理施設で働く人の意識の向上・維持ができること
- 小中学校で途切れない小中一貫した食育が推進できること
- 安全安心な給食提供と食育の推進に向け、栄養教諭の意見を取り入れること
- イニシャルコスト・ランニングコストと調理方式の合理性・妥当性があること

第2回懇話会では、上の前提条件を踏まえながら、基礎調査「中間報告」をもとに、「堺市の全員喫食制中学校給食を実施するために、望ましい給食調理方式はどれがいいか」をテーマに議論していただきました。下記に主な意見を示します。

第2回堺市中学校給食検討懇話会意見（要旨）

- 小中一貫校を除いては、可能であれば調理方式は統一してほしい。
- 給食が始まっている中学校と始まっていない中学校が混在すると、学校や保護者は困るので、開始時期が一斉となる給食センター方式がよい。
- 自校・親子・給食センターなどを組み合わせた方式にすると、管理する調理施設が増える。調理施設が一番少ない給食センター方式で管理する方がよい。
- 広々とした自校調理場を建設できるのであれば、自校調理方式と給食センター方式を組み合わせた方式でも良いが、現実的には難しいので、作業区域ごとに完全区分されている給食センター方式がよい。
- 堺の「安全安心な給食」を実施するためには、集中的な管理ができる給食センター方式を取り入れた方がよい。
- 自校方式は一人ひとりの子どもの顔が見える印象があり、給食センターはその印象がない。給食センター方式を採用するのであれば、一人ひとりの子どもの顔が見える「あたたかい」給食センター、「人間味のある」給食センターにしてほしい。

- 親子方式では、献立内容は小学校と同じで量が多くなる。献立内容が小学校と全く一緒というよりは、中学生に合わせた献立内容にして欲しい。
- 子どもたちの健全な発達を願う給食に関わる人々の思いの詰まった「おいしい給食」を提供してほしい。
- 全員喫食制の中学校給食が始まるまでに、中学校での給食指導のあり方や食育推進について事前に検討してほしい。
- 中学校の学校現場で食育について情報発信する中核となる栄養教諭を中学校に配置することで、さらに食育は進んでいく。
- 中学校の子どもたちの献立に関する意見を吸い上げて、献立の改善に活かしていくような栄養教諭の配置が必要である。
- 全員喫食制の中学校給食実施を契機に、栄養教諭の拡充配置を検討されたい。
- 調理施設で働く人の意識の向上が大事であり、給食センターで働く人がワンチームとなってまとめ、そこに栄養教諭の活躍も輝けるようになってもらいたい。

(6) 給食センター方式を導入する理由

堺市教育委員会では、懇話会で聴取した意見を踏まえ、安全安心な給食を安定的に提供するために、「学校給食衛生管理基準」等に基づく高度な衛生管理体制の構築、調理施設の整備期間やコスト、また、導入後の円滑な運用のあり方等も検討し、下記の理由から「調理方式として給食センター方式を導入する」ことを、令和2年3月16日に「基本的な考え」として決定しました。

給食センター方式を導入する理由

① 責任の所在が明確で、集中的で高度な衛生管理が徹底できること

給食センター方式では、調理の過程における様々なトラブル防止や、食中毒発生・拡散リスクを最小限化するため、責任の所在が明確で、調理業務に携わる人員の統制が図れるなど、高度な衛生管理が徹底できる集中的な管理システムが構築できる。

また、給食センターでは、調理作業区域を汚染作業区域・非汚染作業区域として完全に分離できることから、高度な衛生管理が徹底できる。

② 適切な温度管理ができること

給食センターから中学校へ配送することになるが、厚生労働省の「大量調理施設マニュアル」の温度管理基準に対応できる保温保冷能力の高い食缶を使用することで、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」適温提供できる。

③ 自校調理場を建設できる中学校が、43校中11校だけであること

基礎調査の結果から、自校調理場が建設できる中学校が11校、同じ敷地内にある小学校の給食調理場を活用できる中学校が2校、親子方式が実施可能の中学校が6校（うち1校は自校調理場が建設可能）であり、残り25校は給食センター方式か民間調理場活用方式でないと給食の実施ができないことが明らかになった。

民間調理場活用方式の場合、本市の計画食数25,000食・食缶方式・喫食2時間以内を実現できる事業者を確保することが困難である。

また、複数の調理方式を混在導入した場合、管理が複雑となり、安全面でのリスクが高くなる。

④ 学校での整備に伴う影響が少なく、中学校の教育活動に支障が少ないこと

学校外に給食センターを設置することから、中学校での整備は配膳室の改修整備に限定され、部活動も含めた生徒の教育活動へ与える支障が少ない。

⑤ 早期に、ほぼ一斉に給食を開始できること

自校調理場の整備期間よりも、給食センターの整備期間が短く、建設監理も行いやすいこと、また、給食センターの整備方式については、従来手法だけでなく官民連携による整備手法を導入できる可能性があることから、早期に給食を中学校に提供できるようになる。

複数の給食センターを整備することになるが、竣工・稼働開始時期を合わせることで、試験的实施による多少のズレはあるものの、給食センターから給食の提供を受ける中学校で、ほぼ同時期に給食が実施できる。

⑥ 建物・施設の耐用年数を見通した計画が立てやすいこと

給食センターの建物や調理機器・設備の耐用年数が明確であり、将来の更新整備等の計画が立てやすい。

⑦ 大規模災害発生に備えた防災機能を持たせられること

給食センター敷地内には、大規模災害発生時に必要な食料・飲料水・LPガス等の備蓄設備も整備できるので、周辺被災者への炊き出し拠点として利用できる。また、他府県からの災害復旧支援者に対する食糧供給拠点としても活用できる。

5. 給食センターの整備方針

(1) 給食センターの整備方針

ここ数年間に新設された給食センターには、HACCP（次ページ参照）に基づく高度衛生管理が徹底され、食材の搬入・仕分け、給食の配送・運搬・食器の洗浄などの機能が完備されています。

堺市教育委員会では、給食センターの整備方針と備える機能を検討するにあたり、各地の最新鋭の給食センター施設等大規模調理施設における最新の施設設備や調理方法、また、課題対応のための工夫・改善等に関する情報を収集しており、下記のような整備方針を考えています。

- 高度に衛生管理され、安全安心な給食を提供できる施設
- 生徒の満足度が高く、多様な献立で、おいしい給食を提供する施設
- 「食に関する教育」の機能を活かした情報を発信できる施設
- 効率的・機能的で、労働安全衛生基準が満たされ、調理員の働きやすい施設
- 安定的に稼働でき、災害に強い施設
- 給食センターの機能を活かした「食に関する行政サービス提供拠点」

また、給食センターは食料・飲料水備蓄や大量調理できることから、大規模災害に備えて、近隣の被災住民や他府県等から派遣される災害復興支援者に対する炊き出し機能などの「地域防災機能」を給食センターに整備することが、多くの自治体で実施されています。

教育委員会では、給食センターが安全安心な学校給食の安定供給という本来機能が持続可能な状態であり続けることができるよう、HACCPによる衛生管理に加え、より確実な食品安全管理を実践するためのマネジメントシステムや、給食献立物資と喫食までの給食そのものの食品の品質についての管理システムを総合的に構築することをめざし、今後「中学校給食改革実施計画」を策定します。

【参考】 HACCP（ハサップ）による衛生管理

HACCPとは、Hazard Analysis（危害分析）and Critical Control Point（重要管理点）の略で、「ハサップ」とも呼ばれており、食品の安全性を確保する衛生管理システムのことで



このシステムは、製造、加工、調理等の過程で、発生する危害を分析し、その危害を抑え込む方法を決め、その方法を継続的にチェックすることで、安全な食品を作り出そうとするものです。

もともとアメリカのNASAで宇宙食の安全確保のために開発されたもので、世界各国で取り入れられるようになりました。

このシステムは危害の発生防止のための自主管理の一手法で、食品の製造業者が、

1. 食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染、薬品類、硬質異物などの危害について調査・分析（Hazard Analysis）し、
2. この調査結果に基づいて明らかになった有害要因を取り除く予防措置を確立します。施設整備の衛生管理・保守点検、原材料・包装資材の衛生的取り扱い、従業員の教育訓練など製造環境の整備に関係したものは主に一般的衛生管理プログラムにより行い食品の取り扱いでより重点的に管理すべきポイント（工程、手順、操作・・・Critical Control Point：重要管理点）についてはそれぞれ予防措置の限界域を確立し、
3. これが守られているかどうかについて常時モニターし、記録することにより製造工程全般を通じて製品のより一層の安全確保を図る手法です。重要管理事項に対する日常のモニター結果が記録されることにより、製造者自らの製造に関する責任に関し立証が可能となり、消費者からのクレームに適切に対応できます。



(堺市ホームページから引用)

(2) 給食センターに備える機能

① 汚染作業区域と非汚染作業区域が完全に分離した調理機能

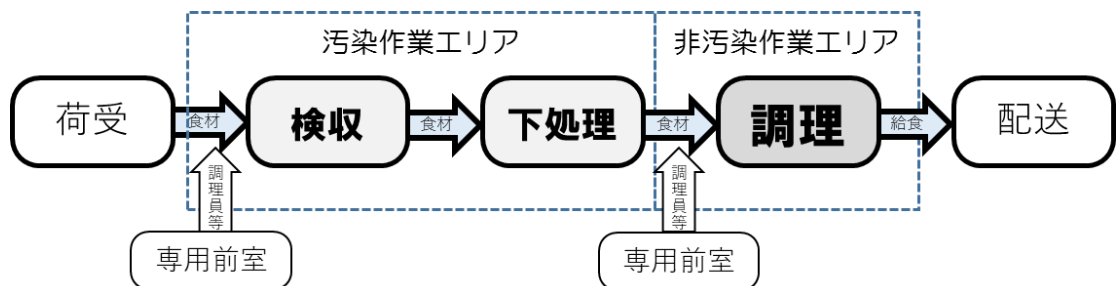
整備する給食センターは、HACCPの概念を取り入れた「学校給食衛生管理基準」と「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、設計・建設を行います。

特に学校給食衛生管理基準の別添において、給食センターは、事務室、休憩室、更衣室などの管理区域、食材の下処理や食器の洗浄などを行う「汚染作業エリア」、調理を行う「非汚染作業エリア」に完全区分し、調理員が汚染作業エリアと非汚染作業エリアの間を直接行き来することができないように、下記のような構造にすることになっています。

区分				主な用途	主な諸室	衛生度 高レベル
センター施設	給食センター	調理場	調理作業区域 非汚染作業エリア	調理・盛り付け	各種調理室・炊飯室 アレルギー対応室等	
			調理作業区域 汚染作業エリア	検収・下処理・貯蔵・食器やコンテナ洗浄	検収室・食品庫・下処理室 廃棄庫・残菜庫等	
			調理員・管理栄養士エリア	調理員等の各作業エリア入室のための専用前室	下足室・休憩室・更衣室 専用トイレ・シャワー等	
			管理・庶務事務員の業務エリア	管理・庶務業務、 配送員待機・来所者対応	事務室・給湯室・トイレ 会議研修室・玄関ホール 配送員控室等	
			配送業務員・納入業者・来所者エリア			
			付帯設備	調理場で使用する機会・ 非常災害時対応	電気室・発電室・ボイラー室 食料保管庫・駐車場等	

下図のように、「汚染作業エリア」から「非汚染作業エリア」へ、衛生度区分の低い方から高い方に向かって調理作業が進められ、食材が納品から調理されて配送されるまでの動線が一方方向になるように配置し、調理前の食材と調理後の食材が交差することや、生徒用の食器類が食材を扱う区域に入ることが絶対にないようにします。

また、汚染・非汚染エリアの完全区分に伴い、作業ごとに調理員等のエプロン・帽子等についても色別し、一定の手順なしには別の区分への人的移動を制約する構造とします。



さらに、調理作業中も温度25℃以下、湿度80%以下に保たれるようにするなど、温度・湿度管理が適切に行える空調を整備します。

このような厳密な衛生管理ができる給食センターを設計・建設することで、安全安心な給食の安定的な提供をめざします。

② 調理員の健康と安全が確保され、安全で衛生的な調理作業機能

給食センターでは、限られた時間のもと、効果的に調理設備を使い、細かく役割・責任が分担された人員体制等の中で、効率的な調理作業が求められます。

一方、調理作業の際には、火気や刃物の使用、高温物や重量物の取扱い、床面が水で濡れて滑りやすいなど、事故の発生要因を多く抱えています。

どんなに立派な給食センターを整備しても、調理や配送等の給食に関わる業務は、そこで働く人に頼ることになります。

給食センターに勤務する一人ひとりが、自分の役割に主体的に向き合い、責任を果たしていけるような職場環境づくりが、安全安心な給食を安定提供することに不可欠な条件であると考えています。

給食センターの整備・運営にあたっては、労働安全衛生管理体制の整備、労働安全衛生関係施設の整備、作業環境管理、作業管理及び健康管理の推進、労働安全衛生教育の徹底等により、調理員等の心身の健康と安全を確保することで、安全安心な給食の安定提供が持続できるようにします。

③ 荷受・調理・配送やアレルギー対応等にミスのない事務・管理機能

給食センターにおいては、食材の荷受・検収から、調理、トラック配送、食数管理、食物アレルギー対応、施設・設備の維持管理など、様々な業務が円滑に連携することで、安全安心な給食の安定提供に繋がります。

給食センター・各中学校・教育委員会・公益財団法人堺市学校給食協会（以下、「給食協会」という。）のそれぞれのネットワークが機能し、ミスの発生がしない事務・管理体制とシステムの構築を図っていきます。

公益財団法人堺市学校給食協会

昭和44年8月に設立された堺市の外郭団体です。

「学校教育活動の一環として行われている堺市立学校における学校給食の円滑な実施及びその充実発展に努め、学校給食における食育の推進を支援することにより、子どもの健全育成に寄与する。」ことを目的とし、給食物資の調達、各調理場への配送をはじめ、食品検査も実施しています。

④ 児童生徒を対象とした食育センター機能

「給食を活用した食に関する指導」、「給食の教材化」の推進を図るため、給食センターを「食育に関する情報発信拠点」として積極的に位置付ける考えです。

その一環として、令和2年度から文部科学省・経済産業省が推進しようとしているGIGAスクール構想の実現の一つのコンテンツとして、給食センターの調理員しか立ち入ることのできない調理場の調理風景のライブ映像配信や、説明役の調理員等と教室にいる児童生徒とのインタラクティブ（双方向）な通話ができるシステムを導入することも検討します。

このシステムが構築できれば、教育情報ネットワークで教室と給食センターをつなぐことができ、給食センターを食育・環境教育・キャリア教育の生きた教材として活用できます。

これらの取組は、【中学校の生徒・教員】と【給食センターの調理員・管理栄養士等】の意識的な距離感も縮まる可能性があると考えており、生徒にとって「人間味のあるあたたかい給食センター」になるようにしたいと考えています。

同時にこのことは、給食センターで働く人々の意識の向上にもつながることであると期待しています。

⑤ 大規模災害発生に備えた地域防災機能（備蓄・炊出し機能）

給食センターは、平時は安全安心な学校給食を市内全域にある各中学校に向け、毎日配送します。

つまり、給食センターの大量調理・市内全域配送機能は、大規模災害発生時には地域防災拠点としての役割を果たせる可能性があります。

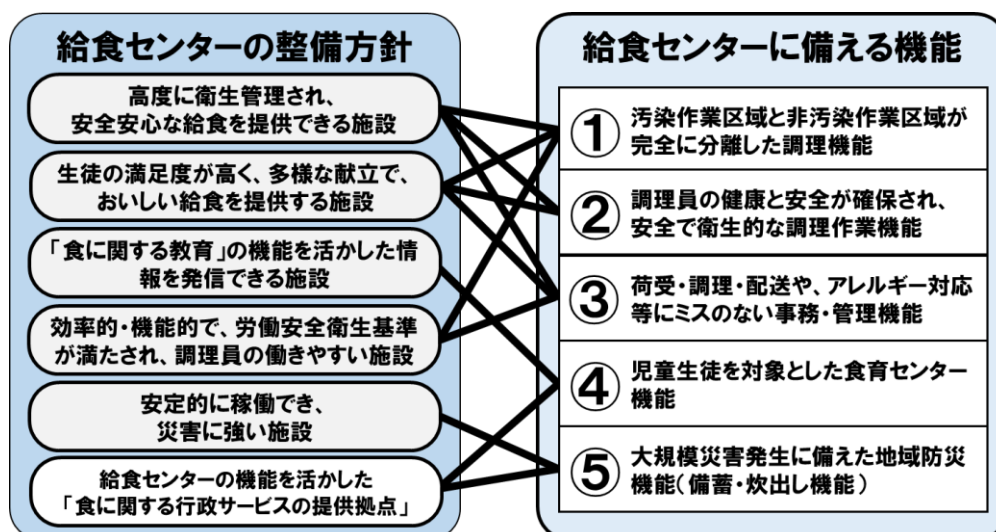
例えば、5日間程度の応急給食（炊き出し）用の精米・飲料水・長期保存食材（汁物用の乾燥具材、レトルト食品、缶詰等）を常備する災害備蓄倉庫や、自家発電機・燃料タンク・LPガス（プロパンガス）貯蔵ボンベを設置することで、災害によるインフラ遮断時にも食事等の提供が可能になります。

整備予定の給食センターでは、中学校給食1食あたり100gの精米を炊飯するとすれば、25,000食1日分の精米は、2,500kg=2.5tが必要となります。

例えば、備蓄方法として「ローリングストック方式」を取り入れ5日分の貯蔵可能な精米倉庫を整備した場合、給食センターには100g×25,000食×5日=12.5tの精米を常に備蓄することになります。

給食センターを災害に強い施設として、堺市地域防災計画にある災害応急対策、災害復旧・復興対策に貢献できる施設としても活用できるよう、また、地域コミュニティにおける近助・共助による地域防災活動拠点にも活用できるよう、今後、具体的に検討していきます。

「給食センターの整備方針」と「給食センターに備える機能」の関係は、下図のようになります。



6. 給食センターの建設用地

一般に給食センターの建設用地の選択にあたっては、下表のように法的要件や用地面積等の様々な条件を検討する必要があります。

項 目		概 要
法的条件	用途地域	<ul style="list-style-type: none"> 建築基準法では、学校給食センターは「危険性や環境を悪化させるおそれが非常に少ない工場」に位置付けられ、建設可能な用途地域は「準工業地域」・「工業地域」・「工業専用地域」のいずれか、もしくは用途地域外に限定される。 ただし、周辺環境に著しい影響がないと判断され、建築基準法第48条のただし書きの建築許可が得られる場合は、住居専用地域等に建設することも可能となる。
	敷地面積	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準に適合し、平成29年～令和元年の間に各地に新設された給食センター10施設（3,500～15,000食規模）では、1食あたりの平均延べ床面積は0.50㎡、平均敷地面積は1.03㎡となっている。 従って、10,000食程度を十分に調理・供給できる給食センターでは、10,000㎡程度の敷地面積が必要と見込まれる。
施設の立地条件	敷地形状	<ul style="list-style-type: none"> 食材納入トラックや配送トラック等の待機スペース確保や一方通行化のために、また、給食センター施設内で衛生管理基準を勘案した合理的な調理作業工程を直線化にするには、矩形形状が望ましい。矩形でない場合は、十分広い敷地面積が必要である。
	災害危険性	<ul style="list-style-type: none"> 大規模災害発生後、応急教育から学校教育再開への早期実現のためにも、また、地域防災の観点から被災住民等への炊き出し等の防災機能を果たすためにも、津波襲来・河川氾濫・土砂災害等の災害リスクが低い建設用地が望ましく、あるいは、万全な浸水対策等が必要である。
	接道状況	<ul style="list-style-type: none"> 4tクラスの食材納入トラックや配送トラックが、敷地内に容易に入出場できるように、2車線以上の道路に2カ所の出入り口があり、搬入と搬出が別方向となることが望ましい。
	配送の効率性	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準に基づき、「調理後、2時間以内の喫食」が厳守できるように、効率良く配送を行う必要があるため、幹線道路へのアクセスがしやすい位置にあることが望ましい。
	インフラ	<ul style="list-style-type: none"> 給食センターでは、調理や洗浄等に大量の水、電力、都市ガスなどを使用することから、上水道、下水道、高圧電力線、中圧ガス管などのインフラが整備されていることが望ましい。 もし、中圧ガス管等のインフラ整備が必要なら、建設開始までに敷設しておく必要がある。
環境条件	地質 土壌汚染 埋蔵文化財等	<ul style="list-style-type: none"> 給食センター建設にあたり、強固な地盤、土壌汚染されていない用地、埋蔵文化財がないことなどが条件になる。 建設開始までに各種調査を行い、仮に調査で問題を把握した場合は、建設開始までに余裕をもって対策を講じておく必要がある。
	近隣への影響	<ul style="list-style-type: none"> 給食センターは早朝からの稼働となるので、騒音や臭気などの環境負荷を近隣住民にかけることは、回避しなければならない。
周辺の環境条件	地歴	<ul style="list-style-type: none"> 利用する予定の土地の土壌汚染が確認された場合、土壌入替等、事業費に大きな影響があるため、土地の履歴から土壌汚染の可能性の低い場所であることが望ましい。

堺市教育委員会で令和2年3月に決定した「基本的な考え方」において、「**給食センターの建設用地については、堺市が保有している土地から選定する**」としています。

給食センターを建設できる用地が、どのくらいの面積で、何カ所確保できるかによって、給食センターの調理規模がそれぞれ定まることとなります。

給食センターの建設用地を検討するうえで、次の2点については特に重要な検討条件として扱っていきたいと考えています。

- 学校給食衛生管理基準にある「調理後、喫食まで2時間以内」が達成できるよう、配送が円滑に行える道路交通面での条件が整っていること。
- 大規模災害が発生しても被害を受けるリスクが低いこと。

今後、堺市が保有する土地の中から、給食センターを建設するにふさわしい用地の確保に最優先で取り組み、今後、策定・公表する予定の「中学校給食改革実施計画」において、具体的な建設用地と提供喫食数などを明確にします。

7. 給食センターの整備手法・事業運営のあり方

国が平成27年12月に策定した「多様なPPP/PFI手法導入を優先的に検討するための指針」において、人口20万人以上の地方公共団体では、次の2つのいずれかに適合する場合は、PPP/PFI手法導入を優先的に検討することになっています。

- 10億円以上の公共施設の整備事業
- 年間の維持管理費が概ね1億円以上の事業

PPPとPFI

公民が連携して公共サービスの提供を行うスキームをPPP（パブリック・プライベート・パートナーシップ：公民連携）と呼びます。PFIは、PPPの代表的な手法の一つです。

PFI（プライベート・ファイナンス・イニシアティブ）とは、公共施設等の設計、建設、維持管理及び運営に、民間の資金とノウハウを活用し、公共サービスの提供を民間主導で行うことで、効率的かつ効果的な公共サービスの提供を図るという考え方で。

今後、計画する給食センターの整備事業は、単に施設建設だけでなく、完成後の安全安心な給食の安定提供のための維持・管理業務も含まれます。

したがって、従来の「公設公営」ありきではなく、民間の創意工夫を活かすことのできるPPP/PFI手法導入について、検討することになります。

公共施設でもある給食センターの整備手法（設計・建設）・維持管理・運営等に関わる各事業手法の概要は、下表のようになっています。

事業手法		資金調達	設計・建設	施設の 所有権	維持管理 事業運営	補助金の 適用	災害発生時 の市の関与
公設公営		市	市	市	市	適用できる	可能
公設民営		市	市	市	民間	適用できる	可能
公設民営（DBO方式）		市	民間	市	民間	適用できる	可能
PFI方式	BTO方式	民間	民間	施設完成後 市に移転	民間	適用できる	可能
	BOT方式	民間	民間	事業終了後 市に移転	民間	適用できない 可能性がある	不可能
	BOO方式	民間	民間	民間	民間	適用できない	不可能

DBO (Design Build Operate)	公共が資金調達を負担し、設計・建設、運営を民間に委託する方式のこと。民間事業者の提供するサービスに応じて公共が料金を支払う。
PFI (Private Finance Initiative)	公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う新しい手法で、国や地方公共団体等が直接実施するよりも効率的かつ効果的に公共サービスの提供をめざすもの。
BTO (Build Transfer Operate)	民間事業者が施設等を建設し、施設完成直後に公共施設等の管理者等に所有権を移転し、民間事業者が維持・管理及び運営を行う事業方式。
BOT (Build Operate Transfer)	民間事業者が施設等を建設し、維持・管理及び運営し、事業終了後に公共施設等の管理者等に施設所有権を移転する事業方式。
BOO (Build Own Operate)	民間事業者が施設等を建設し、維持・管理及び運営し、事業終了時点で民間事業者が施設を解体・撤去する等の事業方式。

平成29年4月以降に開業している全国各地の最新鋭の給食センターでは、設計・建設や維持管理などを別々の仕様書に基づいて入札する公設公営のような従来方式による「仕様発注」ではなく、「性能発注」を行うPFI手法を取り入れた官民連携により整備が行われている事例が多く見られます。

仕様発注と性能発注

仕様発注

施設の配置・構造・建築材料等、業務に関わる詳細な要件等の仕様書を教育委員会が作成し、民間に提示して発注すること。

性能発注

必要な施設の性能要件や業務水準のみを提示して、その性能・水準を満たすための詳細な手段や設計は問わずに、民間の裁量の下で要求水準を満たす施設を整備させること。

その理由として次のことが挙げられています。

- 民間の資金や技術・ノウハウ等を活用し、設計・建設・施設設備の維持管理・調理運営・配送配膳業務等を一括発注「性能発注」することで業務の包括化を図り、事業全体の効率的なリスク管理とコスト削減できること。
- イニシャル・ランニングコストについて、従来方式と比較して総事業費を削減できる割合としてVFM(Value For Money)という概念「支払い(Money)よりも高い価値サービス(Value)」から、給食センター整備では一定のVFMが見込まれること。
- 給食センターの建設に必要な巨額のイニシャルコストを、PFI手法では財政負担の軽減と平準化を図ることが可能であること。
- 給食センター完成後の運営管理や調理業務について15年間（多くの自治体で実施されている給食センターの維持管理・調理等の運営委託業務の契約期間）の長期契約ができること。
- PFI手法による給食センターの設計・建設業務、維持管理・運営等の履行状況をモニタリング（業績監視）計画に基づき的確に客観的に把握することができ、必要に応じて業者側に明確な改善を求められること。

今後、「堺市PPP/PFIマニュアル（優先的検討規程）」に基づき、PFI手法を活用した施設整備や運用の可能性について調査・検討を行います。

なお、PFI手法を取り入れた場合でも、安全安心な給食を安定的に提供するために、給食センターの事業運営の管理は堺市の責任で行います。

8. 中学校給食の内容

中学校給食の実施にあたっては、これまで安全安心で安定的な提供を行っている本市の小学校給食の様々な実践を活かしていく必要があると考えています。

今後、献立作成を担う栄養教諭を中心にした中学校側や、給食協会をはじめとする関係機関等との協議を重ねていくための基本的な考え方を次のように整理し、取り組みを進めていきます。

(1) 生徒が喜ぶおいしい給食の提供

学校給食法においては、第1条(この法律の目的)に「学校給食を活用した食に関する指導」「学校における食育の推進」が規定されています。

さらに、平成20年に大幅改正された食育基本法には、「学校における食育の推進」が新たに規定されています。

それに合わせて、平成20年に告示された旧の小・中学校学習指導要領にも「学校における食育の推進」が初めて位置付けられ、平成29年告示の学習指導要領には「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置付けられました。

学習指導要領においては、「給食の時間」は特別活動の〔学級活動〕に位置付けられています。学習指導要領第5章の第2の〔学級活動〕の2「内容」にある(2)「日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」において、次のように示されています。

オ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

給食の時間を中心としながら、成長や健康管理を意識するなど、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

この部分について「解説 特別活動編」では、次のように解説されています。

食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成は、食に関する資質・能力等を、生徒が発達の段階に応じて総合的に身に付けることができるように学校教育全体で指導することである。したがって、学校の教育計画等と関連付けながら食に関する指導の全体計画を作成し、給食の時間を中心としながら、各教科等における食に関する指導を相互に関連付け、総合的かつ効果的な指導が行われるように留意する必要がある。

給食の時間においては、楽しく食事をすること、栄養の偏りのない健康によい食事のとり方、食中毒の予防に関わる衛生管理のあり方、準備や後片付けなどの作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養うことなどに関する指導により望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよく形成していくことをねらいとしている。適切な給食時間を確保した上で、給食の準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要である。また、食を取り巻く社会環境の変化等を踏まえつつ、家庭との連携が重要である。さらに、心身の健康に関する内容にとどまらず、自然の恩恵などへの感謝、食文化、食糧事情などについても教科等の指導と関連を図りつつ指導を行うことが望まれる。

生徒が毎日食べる給食は、成長期にある中学生にとって学校給食摂取基準に基づく栄養バランスが取れたものであることはもちろんですが、「給食の時間において、楽しく食事をする」ためには**おいしい給食**を提供しなければいけないと考えています。

また、学校給食の食品ロスの問題もあります。

給食の残食を軽減するためには、まず、学校給食がおいしいことが必要条件です。

特に生徒一人ひとりの嗜好がはっきりする中学時代であるからこそ、「クラス皆で一緒に食べる給食」がおいしいと、多少の好き嫌いがあっても同じものを食べる一体感が漂う雰囲気になり、楽しく食事をする給食の時間になります。

結果的に、学校給食の残食が減るとということにもつながります。

このように堺市教育委員会では、学校給食を活用した食育の推進のためには、安全安心であり、生徒が喜ぶ、生徒の満足度が高い、おいしい学校給食を安定的に提供しなければならないと考えています。

(2) おいしい給食の必要条件

「おいしい給食」とは、単に味が優れているとか、食材が贅沢であるとかではありません。この「おいしい給食」という言葉のなかには、以下の意味が含まれています。

- 生徒が心待ちにする
- 給食が待ち遠しい
- クラスの仲間と食べる給食の時間が楽しみ

「おいしい給食」であるためには、次の5つが必要条件であると考えています。

- 献立 … 成長期にあった栄養バランス、和食の良さがわかる献立
- 食材 … 安全安心、新鮮な食材、旬の食材
- 調理 … 食材を活かす出汁の香りと旨味、調理の工夫、適温提供、食感
- 色彩 … 食材の色、食器の色・形、食材と食器の色彩調和、器と盛り付けの食文化
- 環境 … 高度な衛生管理での調理環境、教室の雰囲気、給食時間の確保

そしてこれらの5つの条件に関わる関係者である教職員・教育委員会・調理業者・食材供給者・関係機関等が連携・協力し、意見交換していくことが不可欠です。

今後、実施計画策定後、献立作成や給食指導等を検討する過程で、上記の「おいしい給食の必要条件」をふまえ、検討していきたいと考えています。

(3) 完全給食の内容

学校給食は、栄養のバランスのとれた食事が摂取できるよう工夫されており、成長期にある生徒の健康の保持増進と体位の向上に大きな役割を果たしています。

そのため献立は、主食、副食（主菜・副菜）、牛乳で構成される「完全給食」とし、多様な食品を組み合わせるようにします。

(4) 中学校栄養教諭と管理栄養士による献立作成

現行の小学校給食、選択制中学校給食の献立作成の基本方針は、下記のとおりです。

1. すべての食材を加熱する調理方法の献立とすること。また、衛生上危惧のある食品や料理は避けること。
2. 調理の工程において、食品及び使用する機器や器具類の衛生管理が行えるよう、複雑な献立を避けること。
3. 献立ごとに使用する食材は、栄養摂取・食品構成・嗜好面等に留意すること。
4. 食材は、希少な食材利用を避け、旬の食材を利用して、集荷・搬送・保管等に支障を生じさせず、良質で安定した食材購入が図れるものを組み合わせ使用すること。
5. 季節や授業・行事等と児童の体調との関係を考慮した献立形態・喫食量とすること。

この基本方針をもとに、今後、全員喫食制の中学校給食の献立作成の基本方針を検討していきます。

具体的な献立作成にあたっては、次の手順で行います。

1. 中学校の栄養教諭と教育委員会の管理栄養士が、中学生にふさわしい献立原案を作成します。
2. 学校関係者や保護者代表により構成される献立委員会を開催し、献立原案について意見を交換して、実施する献立を審査します。
3. 食中毒等のリスク分散のため、使用する食材の品質管理および確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、適正な規模の食数で献立を実施します。

(5) 主食（米飯・パン）

小学校給食では、自校調理場施設の面積の関係で炊飯設備を設置していないため、公益財団法人大阪府学校給食会（以下、「大阪府学校給食会」とする。）を通じて民間炊飯工場で炊飯された米飯供給を受けています。

全員喫食制の中学校給食では、新しく整備する給食センターに洗米・炊飯・ほぐし・計量・配缶に至る炊飯機器を導入することで内製炊飯を行い、適温管理された米飯と副食を同時配送することも検討します。

この内製炊飯により、生徒が喜ぶ季節に応じた炊込みご飯や、玄米ご飯などの提供数を増やすことが可能になると考えられます。

パン食については、生徒のニーズ等を考慮し、栄養教諭が作成した献立に基づき、計画的に実施します。

(6) 副食

副食については、小学校給食（基本は温菜2品）や選択制中学校給食（温菜2品と冷菜2品、または、温菜2品と汁もの）で実践しているのと同様に、旬の食材を積極的に使用し、和食献立はもとより、行事食や各都道府県の郷土料理を取り入れるようにします。

そして、副食の味つけは、従来の学校給食と同様に薄味になるようにし、和食だしの場合は削り節や昆布等を使います。

また、和食に限定せず、計画的に外国の料理も給食用にアレンジして献立に取り入れるなど、バリエーション豊かなものにしていきます。

(7) 牛乳

牛乳は、食品衛生法に基づき「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」によってその成分規格、製造及び保存方法等の基準が定められています。

本市の中学校給食も、小学校給食同様に、必要数を大阪府学校給食会から供給を受け、直接各中学校に配送することとします。

(8) 給食用物資の選定・供給

現行の小学校給食、選択制中学校給食と同様に、学校給食用物資（食材）は、中学校栄養教諭や給食主任、保護者代表、保健所職員等が参加する物資選定委員会において、安全な物資を選びます。

選定された物資は、安全・安心で良質・廉価な物資を安定的に供給するために、給食協会により登録業者に発注されます。登録業者とは、「業者選定委員会」において「物資納入業者登録基準」に適合しているかを審査し、給食物資納入業者として決定された業者です。

自校調理方式の小学校給食では、登録業者から給食協会に納入された物資を各小学校に食品専用トラックで配送しています。

中学校給食では給食センターに大量の物資を供給することになりますので、物資の供給方法については、今後、給食協会や給食センター職員等と協議していくことになります。

(9) 地産地消

小学校給食の平成30年度の野菜使用量の実績では、小松菜は堺市産が100%で、玉ネギやキャベツ・大根・人参・青ネギ・かぼちゃ・みつ葉等が堺市産となっています。

一般的に、学校給食で使用する食材には、「多くの量を確保すること」、「低い価格であること」、「配送可能であること」という【安定供給、低価格、流通の確保（配送手段等）】が求められます。

現状では、市内生産者から安定供給を受けているのは、小松菜、玉ネギとなっています。

一方で、「大阪府産」や「関西広域連合府県産」の食材野菜は、比較的確保しやすい状況です。

中学校給食では、堺市産だけでなく大阪府産・関西広域連合府県産の食材野菜の選定を重視し、それらを積極的に使用する「大阪・関西の伝統的な食事」を献立作成により多く取り入れたいと考えています。

(10) O157・ヒスタミン等の検査

現行の小学校給食、選択制中学校給食では、安全安心な学校給食の提供のために、食品衛生法等により安全性が確保された食材を使用していますが、堺市独自に「腸管出血性大腸菌O157」「ヒスタミン」等の食品検査を実施しています。

全員喫食制の中学校給食においても同様に対応する予定です。

(11) 食器類

① 食器

食器については、環境ホルモンに関わる原材料を使用していない安全な材質であること、食材の色が食器表面へ着色しないこと、耐衝撃性などの観点を考慮する必要があります。

現在、本市の小学校給食ではポリエチレンナフタレート食器（PEN食器）を使用しています。

PEN食器以外に環境ホルモンフリーの食器としては、強化磁器製等があり、色も形状も様々です。

中学校給食でも、小学校給食と同じ材質の食器を使用する考えです。

② はし・スプーン

自治体によっては、中学校給食用の「はし」や「スプーン」を生徒それぞれが家庭から持参する「My はし・My スプーン」方式にしているところが少なくありません。

本市の選択制中学校給食は、「My はし・My スプーン」方式です。

全員喫食制の中学校給食においては、「My はし・My スプーン」方式も含めて今後検討していきます。

(12) 食缶類

給食センターで調理され、専用トラックで中学校に配送後、各教室での配膳が終了するまで、「適切な温度管理のもと、調理後、喫食まで2時間以内」を厳守するために、保冷・保温性と密閉性に優れた角型二重食缶を使用することとします。

(13) 食物アレルギー対応

現在、堺市の学校給食では、そば・落花生（ピーナッツ）を食材として使用していません。

小学校給食では、小学校給食における食物アレルギーの対応について、児童の健康管理上、医師の診断に基づき調理場で調理可能な範囲で除去食の提供を行っています。

給食センターから中学校給食を提供する場合の食物アレルギー対応については、給食センター方式で中学校給食を実施している他市の対応等について情報収集し参考にしながら、今後、中学校の校長・教頭・栄養教諭・養護教諭・生徒指導主事の各代表で構成される「中学校給食指導・食物アレルギー対応検討会議（以下、「給食指導検討会議」とする。）」を設置し、そこで安定的・持続的に実施可能な対応方法を検討し、「食物アレルギー対応マニュアル」を作成する予定です。

(14) 残食調査

学校給食衛生管理基準には、「残食及び残品」について、下記のように示されています。

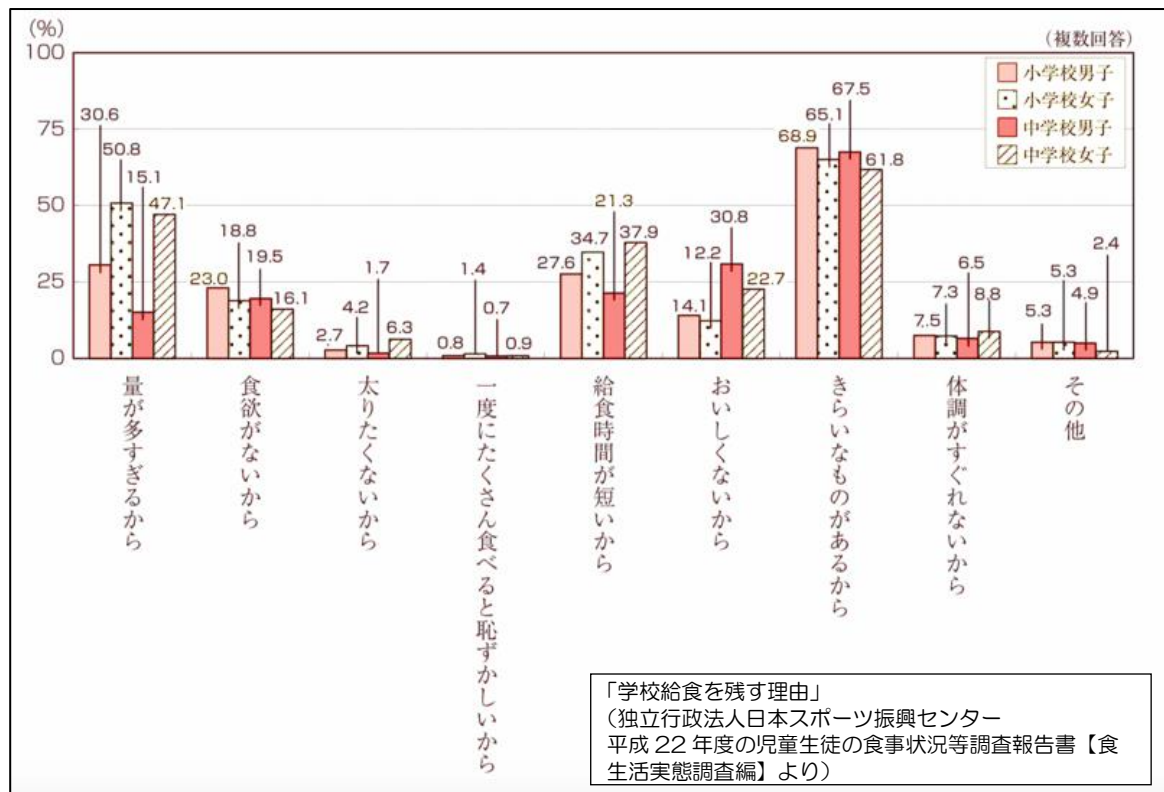
- パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。
- パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

堺市においては、〇157堺市学童集団下痢症の発生の教訓を踏まえ、学校給食衛生管理基準に準じて、学校給食のパン等の残食の持ち帰りは禁止しています。

環境省が平成27年に行った「学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査」の結果では、平成25年度の小・中学生1人当たりで年間に約17.2kgの食品廃棄物が出たと報告されています。

また、出席人数分の給食の提供量に対して残された給食の量の割合＝「残食率」の平均値は6.9%だったということです。

一方、別の調査では「給食を残す理由」として、下グラフのような結果が公表されています。



懇話会では「給食の配膳準備も含めた給食の時間を適切に設定するため、校時表の見直しが必要である」という意見もありました。

全員喫食制の中学校給食では、学校給食衛生管理基準に即した運用をすることは当然ですが、食品ロス削減の観点や、また、「おいしい給食」の献立の評価・改善の観点からも、残食調査を継続的に行い、結果を活用していくことを検討していきます。

(15) 給食残食の処理

前述の環境省調査では、児童生徒一人当たり年間17.2kgの給食残食が排出されたということなので、年間190日の給食が実施されたとすると、一日当たり約90gの残食ということになります。

本市の給食提供数は一日25,000食を想定していますので、90g×25,000人=2,250kgもの大量の食品廃棄物が毎日排出される計算になります。

「環境モデル都市・SDGs未来都市」に選定されている本市は、SDGsの実現に向けた取組を進めており、その一環として「SDGsでは、経済面、社会面、環境面を統合的に達成することや、一つの行動によって複数の側面における利益（マルチベネフィット）を生み出すことをめざす」ことを表明しています。

「環境モデル都市・SDGs未来都市」が新しく整備する給食センターであるからこそ、中学校給食の残食処理については重要な問題だと受け止め、中学校給食から排出される食品廃棄物の適切な処理については、関係部局と十分に検討していかなければならないと考えています。

(16) 学校給食費

小学校・中学校の学校給食の実施に必要な経費の負担については、学校給食法第11条及び同法施行令第2条に規定されており、その内訳については下表のとおりとなっています。

区分	経費区分	負担区分	法的根拠	内 訳	備 考
学校給食に要する経費	食材料費	保護者	学校給食法第11条第2項	主食(米飯・パン)・副食・牛乳の学校給食用物資(食材料)の購入費用	通常「学校給食費」という。
	光熱水費	(設置者)※1		調理・手洗い等に要する費用	管理運営に要する経費
	施設設備費	設置者	学校給食法第11条第1項	学校給食実施のための施設整備費	
	修繕費		学校給食法第11条第1項 同施行令第2条第2項	学校給食施設設備の修繕費	
	人件費		学校給食法第11条第1項 同施行令第2条第2項	学校給食に従事する職位に要する給与、其他人件費等	

※1 光熱水費については、学校給食法第11条第2項においては保護者負担になっているが、昭和48年6月の文部省体育局的「学校給食の実施に関する事務処理及び指導の指針について」のなかで、「光熱水費については学校の設置者が負担することが望ましい」とされている。

本市の選択制中学校給食の給食費は、ご飯の量で異なり、小300円、中310円、大330円となっています。

全員喫食制の中学校給食の学校給食費の額については、実施段階での学校給食摂取基準や他の自治体の状況、社会経済情勢等を勘案しながら、献立内容や物資選定の検討状況を踏まえ、給食実施前までに決定します。

(17) 学校給食費等の公会計化

現在、給食を実施している本市立小学校において給食費の徴収事務は、学校（教職員）が担っており、その未納処理と合わせて教職員の負担となっています。

令和元年7月に文部科学省から「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」が示されました。

これは、小・中学校の教員の長時間勤務が看過できない深刻な状況となっていること、学校給食費の徴収・管理業務や未納保護者への督促が教員の業務負担になっていることが、ガイドライン作成の背景にあります。

そのため、ガイドラインには教員の業務負担軽減のために「学校給食費を地方公共団体の会計に組み入れる『公会計制度』を採用するとともに、保護者からの学校給食費の徴収・管理業務を地方公共団体が自らの業務として行うことが適切」であると示されています。

公会計化の導入については、小中システムの開発や運営するための組織の設置などの課題があるので、先進市の事例なども踏まえ検討を進めることになると考えています。

9. 食育の推進

(1) 食育の位置づけ

平成17年に制定された食育基本法の前文には、次のように記されています。

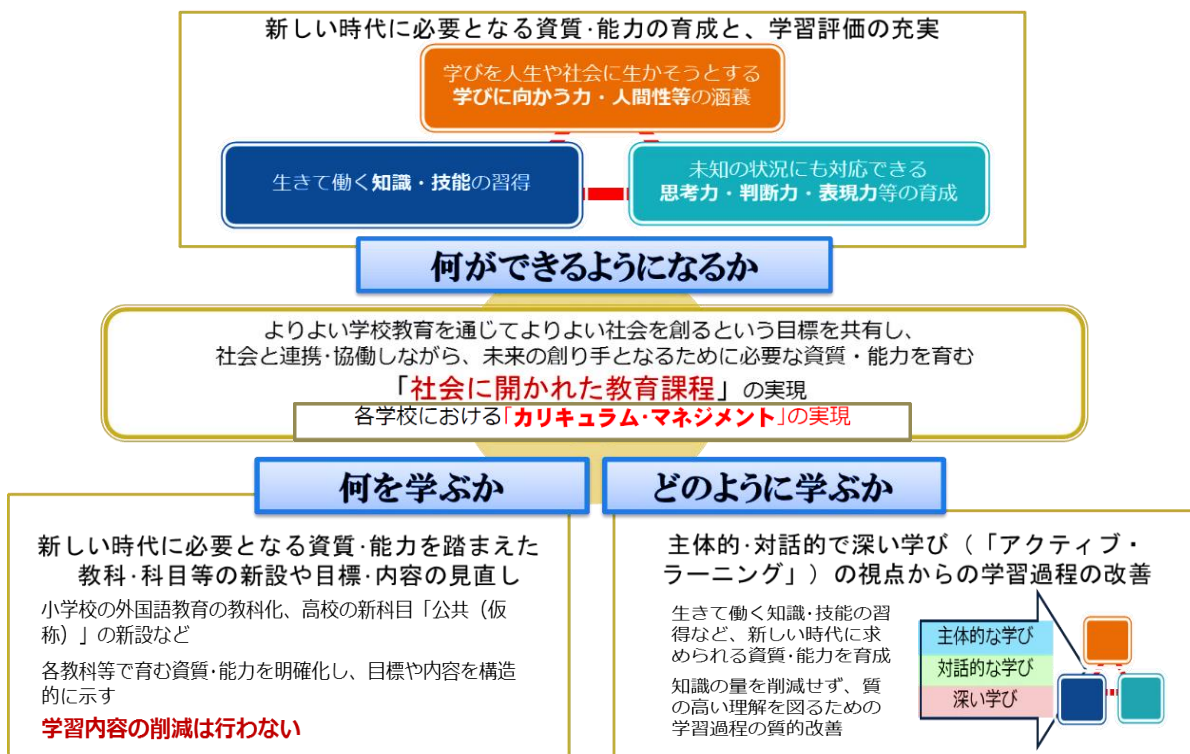
子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。

今、改めて、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位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。

(2) 学習指導要領における食育

平成29年3月に公示された学習指導要領は、令和2年度から小学校で、令和3年度から中学校で全面実施されます。

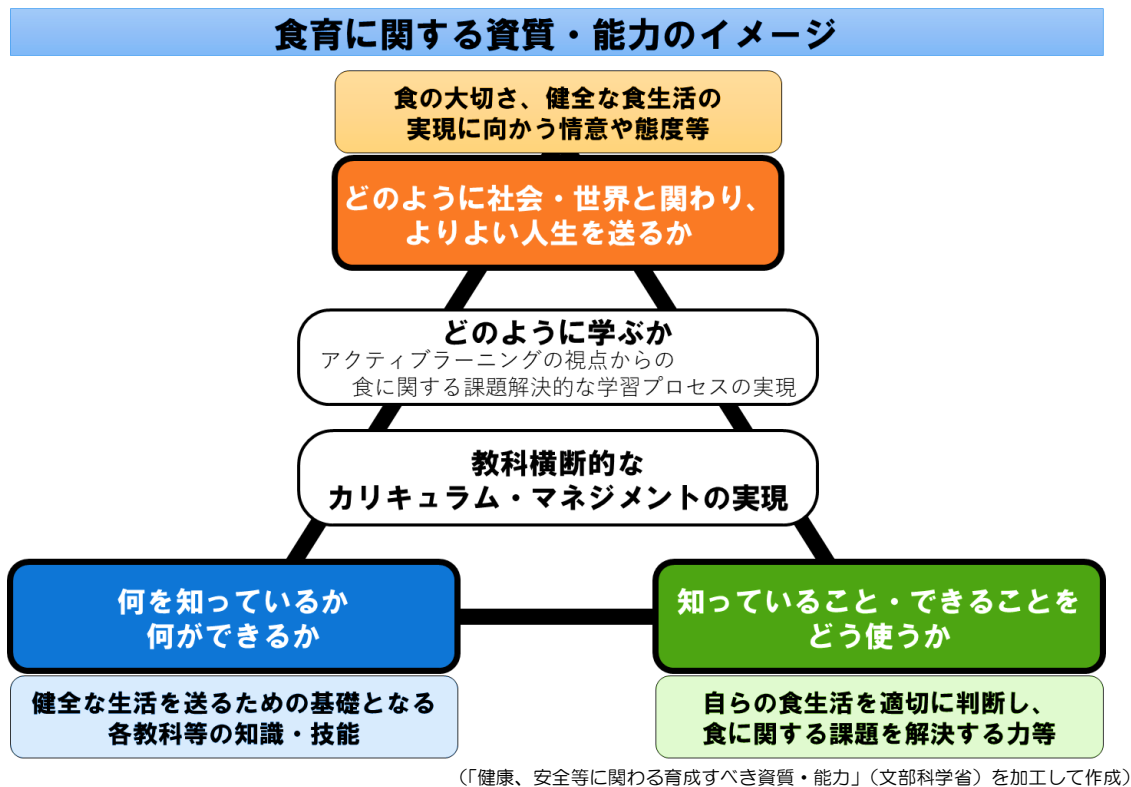
今回の改訂の基本的な考え方として、「子どもたちが未来を切り拓くための資質・能力とは何か」を社会と共有し、連携する「社会に開かれた教育課程」を重視することが示されました。また、小・中・高等学校を通して育成をめざす資質・能力が、下図のように「知識・技能」「思考・判断・表現力等」「学びに向かう力、人間性等」の3つの柱で整理されました。



（「新学習指導要領について」（文部科学省）を加工して作成）

それらの資質・能力の育成のためには、「主体的・対話的で深い学び」の実現に向けた学習過程の改善を推進し、学習の質を一層高めることが求められ、教育課程の編成・実施における教科等横断的な視点や、評価・改善、教育に必要な体制の確保など、組織的・計画的な教育の質的向上を図るカリキュラム・マネジメントの推進が重要となっています。

そして、今回の学習指導要領では、「学校における食育の推進」が明確に位置付けられていますので、文部科学省では「食育に関する資質・能力のイメージ」を下の図のように示しています。



中学校学習指導要領の「解説 総則編」においては、次のように示されています。

「食に関する指導に当たっては、保健体育科における望ましい生活習慣の育成や、技術・家庭科における食生活に関する指導、特別活動における給食の時間を中心とした指導などを相互に関連させながら、学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要であり、栄養教諭等の専門性を活かすなど教師間の連携に努めるとともに、地域の産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。」

つまり、学校における食育は、特定の教科等で行われるものでなく、様々な教科等に関連させつつ、学校の教育活動全体で推進するものとし、「食に関する指導の全体計画」として教育課程に位置づけられ、児童・生徒が食に関する知識や能力等を発達段階に応じて総合的に身に付けることをめざす教育であるといえます。

(3) 食に関する指導の目標

改訂された学習指導要領と整合性を図るため、平成31年3月には文部科学省から「食に関する指導の手引き（第二次改訂版）」が示され、**食に関する指導の目標**として次の3点が新たに示されています。

「知識・技能」

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

「思考力・判断力・表現力等」

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

「学びに向かう力・人間性等」

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

そして、これまで第一次改訂版の「食に関する指導の手引き（平成22年3月）」において「食に関する指導の目標」として示されていたものが、第二次改訂版では次のように**6つの「食育の視点」**として示されるようになりました。

食事の重要性	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
心身の健康	心身の成長や健康の保持増進の上での望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
食品を選択する能力	正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
感謝の心	食べ物を大事にし、食料の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
社会性	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
食文化	各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

各学校における「食に関する指導の目標」は、学校教育目標や児童生徒、地域等の実態に応じて独自に設定し、各教科等において指導を行うこととなります。その際、「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」の6つの視点に基づいて具体的な目標を設定することが重要となります。

「食に関する指導の目標」と「食育の視点」を学年段階別に応じて整理した資質・能力は、次ページの表のようになります。

各学校ではこの表を参考に、学校給食法第10条に規定の「食に関する指導の全体計画」と「各教科等における食に関する指導の展開」について適切に作成し、食に関する指導を確実に行っていくこととなります。

学年段階別に整理した食に関する資質・能力（例）

学年 食育の6視点	小学1・2年	小学3・4年	小学5・6年	中学1・2・3年	めざす子ども像
食事の重要性 楽しく会食すること	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物に興味・関心をもち、楽しく食事ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常の食事に興味・関心をもち、楽しく食事をするのが心身の健康に大切なことが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常の食事に興味・関心をもち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常の食事に興味・関心をもち、食環境と自分の食生活との関わりを理解できる。 	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解ができる児童・生徒
心身の健康 健康に良い食事のとり方	<ul style="list-style-type: none"> 好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができる。 正しい手洗いや、良い姿勢でよく噛んで食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 健康に過ごすことを意識して、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養のバランスのとれた食事の大切さが理解できる。 食品をバランスよく組み合わせて簡単な献立をたてることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立をたて調理することができる。 自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解できる。 	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付けることができる児童・生徒
食品を選択する能力 食事の安全衛生	<ul style="list-style-type: none"> 衛生面に気を付けて食事の準備や後片付けができる。 いろいろな食べ物や料理の名前が分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の安全・衛生の大切さが分かる。 衛生的に食事の準備や後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の安全に関心をもち、衛生面に気を付けて、簡単な調理をすることができる。 体に必要な栄養素の種類と働きが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質を見分け、適切な選択ができる。 	正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付けることができる児童・生徒
感謝の心 勤労と感謝	<ul style="list-style-type: none"> 動物や植物を食べて生きていることが分かる。 食事のあいさつの大切さが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事が多くの人々の苦労や努力に支えられていることや自然の恵意の上に成り立っていることが理解できる。 資源の有効利用について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べようとすることができる。 残さず食べたり、無駄なく調理したりしようとする事ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。 環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする事ができる。 	食べ物を大切に、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつことができる児童・生徒
社会性 食事環境の整備	<ul style="list-style-type: none"> 正しいはしの使い方や食器の並べ方が分かる。 協力して食事の準備や後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 協力したりマナーを考えたりすることが相手を思いやり楽しい食事につながることを理解し、実践することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事を通してより良い人間関係を構築できるよう工夫することができる。 	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付けることができる児童・生徒
食文化 食事と文化	<ul style="list-style-type: none"> 自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や、季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。 地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食料の生産、流通、消費について理解できる。 日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史、堺市における茶の湯等に興味・関心をもちることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。 	各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつことができる児童・生徒

（「食に関する指導の手引き（第2改訂版）」21～22ページの「学年段階別に整理した資質・能力（例）」を参考に作成）

(4) 小中一貫した食育の推進

各小・中学校では、「食に関する指導の全体計画」と「各教科等における食に関する指導の展開」を作成することになっています。

この「全体計画」「指導の展開」を小・中学校で共有することで、中学校区全体で系統的・計画的な食育の推進を図ることが可能です。

このような取り組みは、これまで小中一貫教育を推進してきた堺市であるからこそ全中学校区でできるものであり、**小学校から中学校までの途切れることのない食育の推進を実現できる**と考えています。

32ページに示す「解説 総則編」の後半部分には、「**栄養教諭等の専門性を活かすなど教師間の連携に努めるとともに、地域の産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むこと**」と明記されています。

全員喫食制の中学校給食を実施することは、学校給食の教育的効果を小中一貫して引き出しながら取り組めることになり、「知育、徳育及び体育の基礎となる食育」の推進を小中一貫して計画的・系統的に取組める環境が整うことになります。

【参考……堺市の小中一貫教育グランドデザイン】

本市では、平成31年度（令和元年度）から、「中学校区で義務教育9年間の【めざす子ども像】を共有することともに、発達段階に応じた資質・能力を設定」するために、小中一貫教育グランドデザイン（全体構想）を各中学校区で作成し、令和2年度から取り組むことになっています。

このグランドデザインは、中学校区の子どもたちの現状や課題を踏まえながら、「確かな学び」「豊かな心」「健やかな体」という【生きる力】の3つの要素について小・中学校で検討し、以下の2点を明確に示すようになっています。

- 義務教育を終える段階で身に付けておくべき力は何かという長期的目標である「めざす子ども像」と、その4-3-2年制それぞれの中期的目標である「子どもの姿」
- 各発達段階の中期的目標である「子どもの姿」の実現に近づくための基軸となる活動

令和2年度以降、中学校区の各小・中学校では、このグランドデザインをもとに具体目標を各校の「学校力向上プラン」に位置付けますので、学校としての取組を保護者・地域に広く知ってもらうことができます。

また、グランドデザインに基づく具体目標をもとに、評価項目・判断基準等を設定し、進捗確認・関係者評価等を通して、中学校区として検証改善サイクルを確立できます。

子どもの成長・発達は非連続なので、小・中の学校制度上学年間・校種間に横たわる様々な指導上のバリアを少しでもなくし、子どもの望ましい成長・発達を中学校区で9年間にわたって系統的に指導・支援しようとするのが、このグランドデザインの考え方です。

児童生徒や地域の状況等に応じて中学校区で作成するグランドデザインには、知育、徳育及び体育の基礎である食育の観点を含めることも可能です。

(5) 給食の時間における食に関する指導

「給食の時間」では、準備から片付けの実践活動をとおして、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることができます。

① 学校給食の衛生管理

学校給食の衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」に基づいて行われることから、給食センターから配送を受けた中学校においては、生徒が喫食するまでの衛生管理が極めて重要です。

特に、給食当番活動に携わる生徒に対する手指の確実な洗浄や、清潔な白衣やマスク等の着用指導を行う必要があります。

また、学級担任は、衛生的な配膳や異物混入防止など衛生管理に配慮した給食指導の充実を図る必要があります。

② 給食の時間の設定

学校給食は学習指導要領において特別活動の学級活動に位置付けられており、小学校及び中学校の「学習指導要領解説―特別活動編」において、給食の時間における指導は、標準時数に含まれないものの、教育課程上の学級活動として指導計画に基づいて行われる学校教育活動と位置付けられています。

また、給食の時間の設定にあたっては、ゆとりをもって食事ができ、十分な指導ができるよう時間の確保に努めなければならないとされています。

③ 給食の時間に行われる食に関する指導

食に関する指導の成果は、一度の実践で得られるものではなく、少しずつ時間をかけながら繰り返し行うことで、指導内容の理解が深まり習慣化されるものです。

したがって、給食の時間において日々繰り返し行われることが極めて重要となります。

「食に関する指導の手引き（第二次改訂版）」には、給食を受け入れた後の学校における学校給食衛生管理基準に沿った衛生管理のあり方として、給食当番活動や学級担任の役割等を扱っています。

そのうえで、「給食の時間に行われる食に関する指導」として、「給食指導」と「食に関する指導」を扱い、次のように示しています。

給食指導	給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事のマナーなどを体得させる場面です。日々の指導は学級担任等が主に担いますが、運営や指導方法については栄養教諭と連携し、学校全体で統一した取組を行うことが必要です。
食に関する指導	学校給食の献立を通じて食品の産地や栄養的な特徴を学習したり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したりするなど、献立を教材として用いた指導を行う場面となります。この指導は、栄養教諭による直接的な指導や資料提供を行う等、連携をとって進めることが大切です。

④ 給食指導検討会議

堺市教育委員会では、全員喫食制の中学校給食の円滑な実施にあたり、学校給食が起因となって〇157堺市学童集団下痢症が発生したことを教訓にしなければならないことや、食物アレルギー対応の重大さについて、中学校の教職員が理解し、適切に実践し続けるための意識改革が不可欠であると考えています。

そのため、今後設置予定の給食指導検討会議において、食物アレルギー対応とともに「給食の時間に行われる食に関する指導」に関して、特に中学校における衛生管理指導や給食指導のあり方について検討を行う予定です。

そして、検討会議での議論を経て「中学校給食指導マニュアル」を作成し、マニュアルをもとに中学校の教職員を対象に「給食指導研修」を実施する必要があると考えています。

(6) 中学校区全体の食に関する指導体制の確立

令和2年3月に決定した「基本的な考え方」の、「3. 小中一貫した食育の推進について」には、下記のように示しています。

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位置付けられている食育について、学校給食の役割・教育的意義を十分に踏まえ、食に関する指導の目標である「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力、人間性等」の3つの資質・能力の育成をめざし、全ての中学校区で小中一貫した食育を推進する。

「給食の時間における食に関する指導」については、特別活動の「学級活動」における「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」をめざし、小学校給食における実践を踏まえつつ、「衛生管理」と「給食の時間に行われる給食指導」の充実を図る。

この考え方を踏まえ小中一貫した食育の推進を図に表すと、下記のようになります。

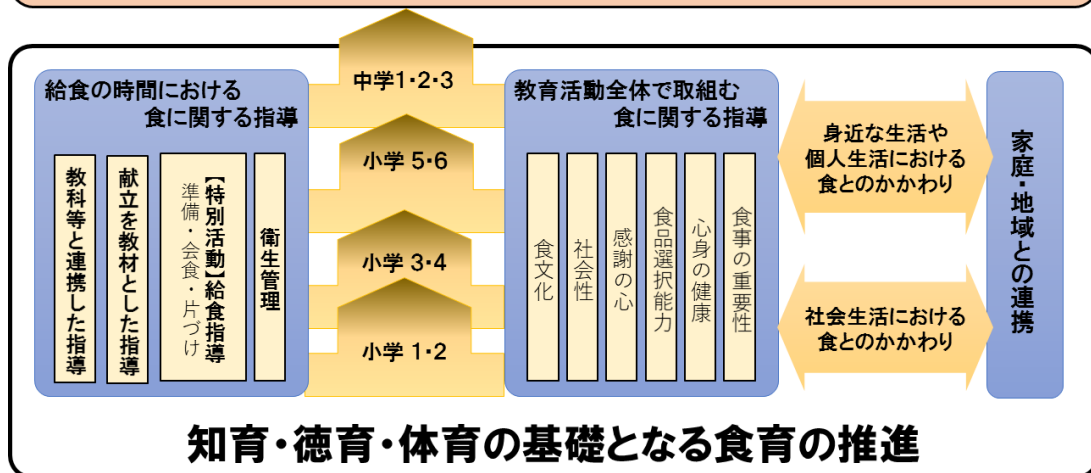
中学校区で共有している【めざす子ども像】

小中一貫した食育ではぐくむ資質・能力

食の大切さ、健全な食生活の実現に向かう情意や態度

健全な生活を送るための基礎となる各教科等の知識・技能

自らの食生活を適切に判断し、食に関する課題を解決する力等



中学校区の教育活動全体で小中一貫した食育の推進に取り組むためには、学校教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進し、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、各中学校区の栄養教諭が中心となり、各小・中学校の教職員の連携・協働による「食に関する指導に係る全体計画」の作成を推進する必要があります。

特に、食に関する指導のために創設された栄養教諭制度により配置されている栄養教諭は、小中一貫した食育を推進する観点からも、栄養教諭は各中学校区における指導体制の要として不可欠な存在であると考えています。

各中学校区では、全員喫食制の中学校給食の実施を控え、食に関する指導に係る全体計画の策定、校種間・教職員間や家庭との連携・調整等において、栄養教諭が中核的な役割を担いながら、指導体制の確立をめざしていきます。

10. 中学校の配膳・給食指導が円滑に実施できる環境整備

(1) 中学校の配膳室の整備

現状、各中学校の配膳室は、選択制給食用の小型保温カートに対応することを前提として設計・整備されたものになっています。

一方、給食センターから各中学校へは、食缶・食器を入れた大型の配送コンテナを専用トラックで配送します。

そこで、給食配送を受ける学校の配膳室や、配膳室から普通教室までの配膳ルート等について、各中学校の現地調査を実施し、この調査により、配膳室・配膳ルートの整備は次のように分類できると考えています。

A……改修等が必要でない学校

B……軽微な改修が必要な学校

学校と調整のうえ、適宜改修整備します。

C……大がかりな改修が必要な学校

大がかりな改修が必要な場合は、夏季休業中に整備できるよう努めます。

D……新たな配膳室の整備が必要な学校

空き教室の改修、あるいは、校舎に接続する形式で増築する必要がある場合は、建設工事に着手します。

配膳室を整備するうえでの重要なポイントは、「全員喫食制に完全に移行するまで、選択制給食が実施される」ということです。

したがって、上記のB・Cの場合は、中学校の夏季休業中の期間や休日等に行わなければならないので、整備日程等を中学校と綿密に調整する必要があります。

なお、配送用トラックの校内での走行経路とコンテナ積み下ろし場所についても現地調査を行い、必要に応じて改修等の整備を行う必要があると考えています。

(2) 中学校普通教室のカバン棚・配膳台の整備

堺市立中学校のほとんどの普通教室には、生徒の通学カバンや水筒等を入れられる棚を設置していません。そのため、生徒は弁当や教科書等が入ったカバンなどを自分の机・イス近くの床の上に置かざるを得ない状態です。また、給食の配膳を行うための配膳台も必要となります。

そのため、全員喫食制の中学校給食を実施することを契機に、各中学校の普通教室のカバン置き棚や配膳台の整備も必要です。

整備については、各中学校の教育活動に支障が生じないように、整備時期を十分に調整しながら行う予定です。

堺市中学校給食改革実施方針
令和2年10月発行

堺市教育委員会事務局 学校管理部 学校給食改革室

〒590-0087 堺市堺区南瓦町3番1号
TEL(072)228-7452(直)
FAX(072)228-7487

配架資料番号 1-K2-20-0225