

# 堺市中学校給食改革実施方針 概要

## これまでの経過等

堺市立中学校では、家庭弁当を基本としながら、平成24年度から補完支援としてランチサポート事業を全校実施、平成28年11月からは選択制給食を実施。

- 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。
- 「食育」は、心身の成長と人格の形成に影響を及ぼし、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。
- 学校教育においても、生活や学習の基盤として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必要。

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に向けて令和元年度下半期から取り組みを進めてきた。

|                |   |
|----------------|---|
| 令和元年11月        | 堺市教育委員会として、「全員喫食の中学校給食の実施に向け取組む」ことを表明                           |
| 令和元年11月～令和2年3月 | 自校方式や親子方式、給食センター方式の実現可能性等を調査（基礎調査）                              |
| 令和2年1月～        | 有識者・保護者代表、小中学校の校長や栄養教諭の代表12名による「堺市中学校給食検討懇話会」を設置し、中学校給食に関して意見聴取 |
| 令和2年3月         | 「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」を堺市教育委員会会議で決定                        |

## 1 学校給食の目的・目標

### 【学校給食の目的】

子どもたちの健康の保持増進、体位の向上を図り、学校給食を活用した食育の推進。

### 【学校給食の目標】

学校教育の一環として、健康の保持増進、健全な食生活など「学校給食法」の7つの目標の達成をめざす。

## 2 安全安心な中学校給食の提供

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教訓にし、「学校給食衛生管理基準」に基づき、高度な衛生管理を徹底することにより、堺市だからこそ安全安心できる中学校給食を安定的に提供する。

## 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

「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」(令和2年3月 堺市教育委員会会議で決定)の内容

- 1. 中学校給食の実施形態について**  
選択制給食から、完全給食・食缶方式による全員喫食制給食へ移行し、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し、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、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、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**  
選択制給食は、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

- 主食、副食、牛乳で構成される「完全給食」を食缶方式で配膳
- 給食提供数は、最大25,000食
- 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

## 5 給食センターの整備方針

- 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

給食センターの建設用地は、堺市が保有している土地から選定し、今後策定する「堺市中学校給食改革実施計画」で明記する。

## 7 給食センターの整備手法・事業運営のあり方

「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・検討を行う。

## 8 中学校給食の内容

- 生徒が喜ぶおいしい給食を提供
- 中学生にふさわしい献立、生きた教材として活用できる献立を、中学校の栄養教諭と市の管理栄養士が作成
- 安全安心で良質な食材を確保し、使用する食材は事前に検査を実施して安全性を確保
- 食器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のものを使用
- 食物アレルギー対応については「中学校給食指導・食物アレルギー対応検討会議」を設置し、「食物アレルギー対応マニュアル」を作成予定

## 9 食育の推進

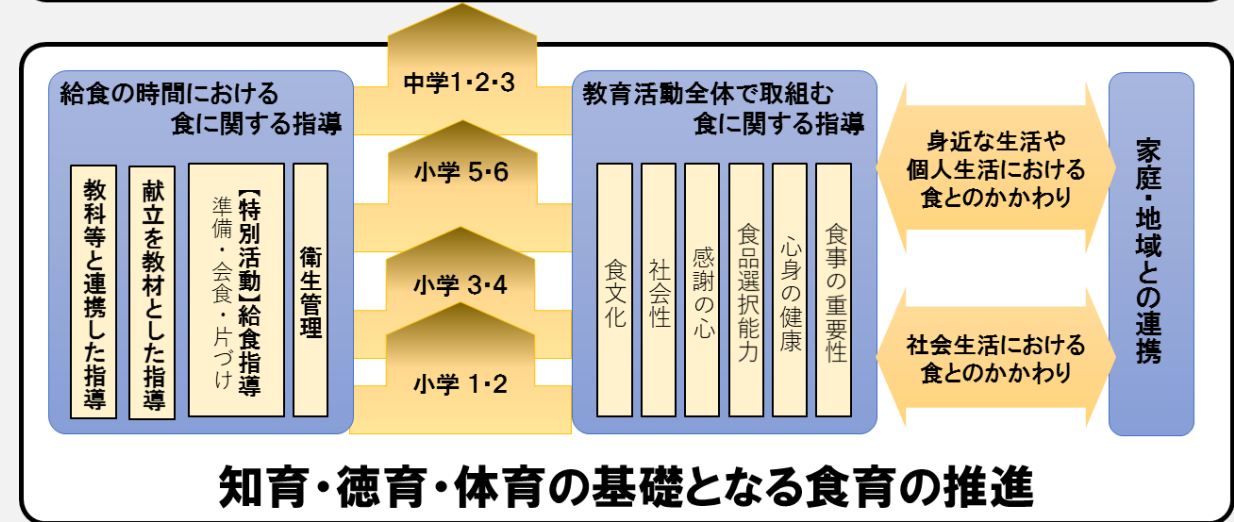
中学校区で共有している【めざす子ども像】

### 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



## 10 中学校の配膳・給食指導が円滑に実施できる環境整備

- 中学校の配膳室の整備
- 中学校普通教室のカバン棚・配膳台の整備