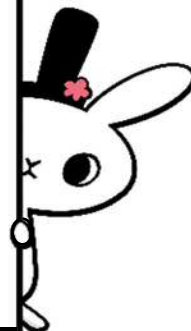


# 太宰府市立中学校完全給食 実施方針



令和4年5月

太宰府市



# 目次

## 1. 太宰府市立中学校完全給食実施方針について

- (1) 決定の経緯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
- (2) 太宰府市立中学校完全給食実施方針に定めるもの・・・・・・・・・・・・・2

## 2. 中学校給食の実施について

- (1) 現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
- (2) 中学校給食の必要性と意義・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
- (3) 実施する給食の形態・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
- (4) 給食内容・献立・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
- (5) 安心安全で良質な食材の確保・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
- (6) アレルギー対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
- (7) 危機管理体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
- (8) 持続可能な開発目標（SDGs）への取組の推進・・・・・・・・・・・・・5
- (9) 食器の種類と形態・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6

## 3. 食育の推進について

- (1) 学校給食を活用した食育の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
- (2) 栄養教諭等の配置促進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
- (3) 弁当の日・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9

## 4. 中学校完全給食の実施方法等について

- (1) 実施方式・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
- (2) 実施方式別必要経費（概算）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・11
- (3) 実施方式別検討結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・11
- (4) 総合的な検討結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・13
- (5) デリバリー方式による給食の実施にあたって・・・・・・・・・・・・・13
- (6) 開始時期・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・14
- (7) 給食費の額・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・14
- (8) 学校の実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・14
- (9) その他・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15

5. 中学校給食実施までの流れと実施後の改善について	
(1) 中学校給食実施までの流れ(予定) . . . . .	16
(2) 実施後の改善 . . . . .	16
6. 太宰府市立中学校完全給食実施方針決定までの経緯とまとめ	
(1) 経緯 . . . . .	17
(2) まとめ . . . . .	17

**【資 料】**

●学校給食法に基づく中学校完全給食について . . . . .	18
●学校給食を活用した食育の推進について . . . . .	19
●実施方式について . . . . .	21

**【本実施方針に使用している資料及び写真について】**

引用しているものは出典元を記載し、記載していないものについては、本市が作成しているものです。

# 1. 太宰府市立中学校完全給食実施方針について

---

## (1) 決定の経緯

学校給食は、学校給食法に基づき、心身ともに成長する時期の児童生徒へバランスの取れた食事を提供することを通して、学校生活を充実させる有効な教育的役割を期待されるものです。

これまで、本市の中学校の昼食については、家庭からの弁当持参を基本とし、牛乳のみを全員に提供する「ミルク給食」を実施してきました。平成 18 年 12 月からは、弁当を持参できない時のために、それを補完する制度として民間事業者の弁当を希望者に提供する「中学校ランチサービス事業」を実施してきました。

一方、国においては、平成 17 年 7 月に食育基本法が施行され、さらに平成 20 年 4 月に学校給食法が食育の観点から一部改正（平成 21 年施行）され、学校給食を活用した食育の推進が新たに定められました。

そうしたなか、市議会をはじめ市民からの中学校完全給食実現を求める請願や陳情、保護者の意見・要望等を受け、平成 27 年度に市教育委員会から太宰府市立学校給食改善研究委員会に対し、太宰府市における望ましい中学校給食のあり方について諮問した結果、「主食、おかず、ミルクからなる完全給食を、すべての生徒を対象に実施していくことが望ましい」という答申がなされました。その後、全庁的に組織した中学校給食調査・研究委員会などにおいて、他自治体の中学校給食の実施状況、給食提供方式や整備費など様々な観点から中学校給食のあり方について調査研究を行ってまいりました。

市長は、令和 4 年 3 月の議会定例会において、令和 4 年度施政方針に「子育て・教育環境の充実」を重点項目として掲げ、次代を担う中学生の教育環境をより充実させるため、学校給食法に基づいた中学校完全給食の出来るだけ早い実施に向け、全力を挙げるとして、市教育委員会に対し、望ましい中学校給食の実現について意見具申を提出しました。

このことを受け、市教育委員会は、これまで重ねてきた議論も踏まえ、令和 4 年 3 月 25 日に、次のような「太宰府市立中学校給食の基本方針」を決定いたしました。

### 太宰府市立中学校給食の基本方針（令和 4 年 3 月 太宰府市教育委員会会議決定）

- 1 学校給食法に基づく中学校完全給食を早期に実施します。
- 2 学校給食を活用した、さらなる食育の推進を図ります。
- 3 費用対効果や効率性などの観点からも実施方法を検討します。

前述の基本方針を決定後、有識者や学校関係者、保護者等で組織される太宰府市立学校給食改善研究委員会において、中学校完全給食実施に係る方針について協議いただきました。その後、市教育委員会において当該研究委員会が出された意見等を踏まえて実施方針案をまとめ、最終的に、市として「太宰府市立中学校完全給食実施方針」を決定するに至りました。

## **(2) 太宰府市立中学校完全給食実施方針に定めるもの**

本方針は、今後の太宰府市における中学校給食実施に係る方針であり、法令や通知、太宰府市健康増進計画・食育推進計画等との整合を図るとともに、太宰府市立中学校給食の基本方針に則り、給食の実施形態や学校給食活用による食育の推進、太宰府市の財政状況等を踏まえた実施方法等について方向性を定めています。

また、必要に応じて今後の社会情勢の変化や法改正に対応した見直しを行います。

## 2. 中学校給食の実施について

---

### (1) 現状と課題

平成27年度に実施した「太宰府市中学校給食に関する意識調査」では、学校給食を希望する割合は、保護者や市民は約8割、小中学生及び教職員が2～3割程度となっています。保護者等は栄養バランスの問題や弁当づくりの負担軽減から学校給食を希望する人が多い一方、小中学生は味や量が好みに合う家庭からの弁当を好むこと、教職員は学校生活への影響等から、学校給食を希望する人が少ない結果が出ています。

令和3年6月から7月にランチサービス無料試食会を実施した際のアンケートによると、本市の中学生の昼食の現状は、いつも昼食に食べているものがランチサービスであると回答した生徒は10.0%、持参した弁当と回答した生徒は64.6%で、それ以外の約25%の生徒は購入したパンやおにぎり等となっています。また、昼食を食べないことがあると回答した生徒が若干名いました。試食会に参加した生徒のほとんどがおいしいと評価する一方、量については約半数が適量でないと回答しています。なお、食事を選ぶポイントとして、「健康によいか」を選んだ割合は約2割となっており、健康より量や味付けを重視している傾向があります。試食会に参加しなかった生徒は、その理由として、量や嗜好以外に、食べるのに時間がかかることやみんなが食べていないことなどを挙げています。

また、朝食に関しては、太宰府市健康増進計画・食育推進計画の策定に当たり、平成29年に実施した市内小学6年生の朝食アンケート調査によると、朝食を食べないことがあるとした子どもの割合が14.4%となっており、毎日食べている場合においても、朝食内容が菓子パンや主食のみの子どもの多く、一日の野菜摂取率の低下につながっているとされています。

中学生の時期は心身が著しく発育・発達するとともに、将来にわたる「健康観」の基礎が形成される時期であり、健全な食生活や食に関する理解がより一層重要です。しかし現状として、生徒は栄養バランスの取れた健全な食生活よりも、量や味など好きなものを好きなだけ食べたいという希望が強く、中学校の昼食の時間においても栄養バランスが偏ったり、量が極端に少なかったりする食事をしている生徒が一定数いることは、本市の中学生の心身の健全な成長を図るうえで課題といえます。

### (2) 中学校完全給食の必要性と意義

近年、食を取り巻く社会環境の変化や価値観・ライフスタイル等の多様化が進むなか、健全な食生活を実践することが困難な場面が増えており、特に子どもの不規則な食事など食生活の乱れや健康面への影響が懸念されています。また、長引くコロナ禍の中で子どもたちのストレスが増し、貧富の格差の拡大などにより子どもの貧困問題も更に深刻化しているなか、本市においても、学校給食法に基づいた中学校給食を出来るだけ

早く実施する必要があります。

現在、学校においては、子どもがその発育段階に応じて食に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校教育活動全体で食に関する指導を進めていますが、食育の推進が国民的課題となっている今日、学校給食の教育的意義が改めて認識されているところです。学校給食は、子どもたちの適切な栄養摂取による健康の保持増進のみならず、学校生活を豊かにし、社交性や協同の精神、食に関する正しい理解と適切な判断力、将来にわたる望ましい食習慣を養うなど重要な役割を果たすものです。学校給食を生きた教材として活用しながら、より充実した食育を進めていく必要があります。

### (3) 実施する給食の形態

このようなことを踏まえ、本市の中学校においては、小学校と同様に、学校給食法に則った全員喫食での完全給食(パン又は米飯、ミルク及びおかずが揃った給食)を実施することとします。

なお、中学校完全給食の実施を機に、平成 18 年度から実施している「中学校ランチサービス事業」については廃止します。

### (4) 給食内容・献立

安心安全を大前提として、成長期にある中学生にふさわしい栄養バランスに配慮した温かい給食となるよう、市が責任をもって献立の作成を行います。

食材については、県産品や梅をはじめとした地場産物を活用したり、季節の食材を献立に取り入れたりすることより、地産地消を推進するとともに、地域の農産物や旬の食材等に関する理解・関心を深めます。また、食事内容を豊かにし、日々の給食を楽しんで食べられるよう、行事食や郷土料理、友好都市や姉妹都市の給食、自分で献立を選んだりサブ給食やお楽しみ給食、さらに地元の高校生や大学生、市内の中学生等が提案する献立給食など様々な献立の工夫を行います。

### (5) 安心安全で良質な食材の確保

安心安全で良質な食材の確保については、公益財団法人福岡県学校給食会をはじめ、太宰府市学校給食会※が安全性を確認し、学校給食物資の納品を認めた事業者から物資を調達することとします。

また、地場産物の生産・消費拡大に寄与するため、本市をはじめとする筑紫地区を中心として、福岡県内で生産されている食材などを活用できるよう努めます。

※「太宰府市学校給食会」は、市内の学校教職員、PTA 関係者、市教育委員会職員等で構成され、市の学校給食の円滑な実施等に寄与することを目的とする組織であり、

市教育委員会を事務局としています。

## (6) アレルギー対応

学校給食における食物アレルギーを有する生徒への対応については、太宰府市学校給食会が策定している「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を基本とし、医師の診断に基づく「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により、使用する食材の原材料等の詳細な情報を提供し、除去食等の対応に努めます。

食物アレルギーに対しては、小学校においても児童の命に関わる重大な事項と捉え様々な対応を行っており、事故防止などに関するノウハウも有しています。この点を生かし、小学校との連携も図りながら、アレルギー対応ができる施設の整備はもちろん、食物アレルギー対応が必要な生徒の情報共有や、チェック体制の徹底、調理員や教職員へのアレルギー対応研修の実施等、予防措置を講じます。

## (7) 危機管理体制

学校給食の実施においては、既述のアレルギー対応のほか、食中毒、異物混入等の事故の発生に対する備えが重要です。また、配送を伴う場合は、天候や交通事情を原因とする配送遅延や配送不能等のリスクも考慮する必要があります。

これらの事故を未然に防ぐために、「学校給食衛生管理マニュアル（太宰府市学校給食会作成）」や「学校給食衛生管理基準（学校給食法）」等を活用し、児童生徒や給食調理員等の健康状態の把握、調理過程におけるチェック体制や配送過程における連絡体制の整備を行います。

万が一の事故発生に備え、市を主体とし、市教育委員会・各中学校・保健所や病院等の関係機関が迅速に連携できる体制を整えるとともに、ヒヤリハットの事例を蓄積共有するなど、事故防止・再発防止を徹底します。

## (8) 持続可能な開発目標（SDGs）への取組の推進

食育基本法に基づく第4次食育推進基本計画では、重点事項の一つを「持続可能な食を支える食育の推進」とし、学校給食においては地場産物利用を促進することとしています。地場産物の活用は、輸送時のCO<sub>2</sub>排出抑制等、環境負荷の低減にも寄与するため、持続可能な開発目標（SDGs）への取組の推進にも繋がります。

また、食品ロス削減もSDGsのターゲットの一つとなっており、調理過程で出る廃棄野菜等の堆肥利用、学校給食での食べ残し削減のための食育や環境教育、給食だより等による家庭への啓発などの取組も進めます。



## (9) 食器の種類と形態

学校給食において使用されている食器の種類については、一般的に磁器製食器と樹脂製食器があります。磁器製食器は質感があり、家庭の雰囲気近く親しみやすいという特徴がある一方、重くて厚みがありかさばること、また割れやすいため、怪我や異物混入等に注意を要することなどが課題となります。

樹脂製食器は数種類がありますが、いずれも軽くて収納しやすく、割れにくいという特徴がある一方、素材によっては傷がつきやすい、着色や黄変しやすい、塩素系漂白ができないなどの課題があります。いずれにしても、安全性の確保を基本として食器を選定する必要があります。

また、食器の数やタイプなどの形態については、配膳や片付けのしやすさ、食事時の姿勢や食べ方などの食事マナーの問題、伝統的食文化や多様な食形態への対応といった様々な観点を考慮する必要があります。

以上のことを踏まえると、食器の種類については、軽くて割れにくく運搬に優れている樹脂製食器が望ましく、その中でも、安全で傷つきにくく、耐熱性に優れるポリエチレンナフタレート（通称PEN）食器が適しているといえます。また、形態としては、小学校給食と同様に、食器が分かれているため配膳がしやすく、食事時の姿勢や手で茶碗を持つなど食事のマナーが身に付きやすいセパレートタイプの食器が望ましいといえます。

	セパレートタイプ	プレートタイプ
イメージ		 <p style="text-align: right; font-size: small;">出典：福岡市教育委員会ホームページ</p>

### 3. 食育の推進について

---

#### (1) 学校給食を活用した食育の推進

平成 17 年 7 月に施行された食育基本法の前文では、「子どもたちに対する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」と規定し、特に子どもに対する食育を重視しています。

また、「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も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」とも示されています。

食育基本法を受けて、平成 20 年に、学校給食法が大幅に改正され、学校給食の目的に食育の推進が追加されるとともに、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が定められました。

その後、平成 29 年に告示された中学校学習指導要領（総則）には、「生きる力」を育むための「健やかな体」の実現として、「学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科、技術・家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること」と示されています。

#### 学校給食法

##### 〈学校給食の目標〉

#### 第 2 条 ※（平成21年改正施行）

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②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。
- ③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。
- ④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。
- ⑤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。
- ⑥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。
- ⑦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。

本市の市立中学校においては、これまでも、食に関する指導の全体計画を作成し、各教科や特別活動、昼食の時間等の中で食育指導を行ってきました。

今後は、中学校完全給食の実施により、学校給食を生きた教材として活用することで、これまでに行われてきた学校での食育をさらに充実させるために、「食に関する指導の手引き―第2次改定版―」（文部科学省）が示す食に関する指導の目標の6つの観点（①食事の重要性、②心身の健康、③食品を選択する能力、④感謝の心、⑤社会性、⑥食文化）を基本としつつ、以下のような食育についても取り組みます。

- 各教科や特別活動等における学校給食と関連させた食育
- 給食の準備、片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育
- 小学校からの継続的かつ計画的な食育
- 地場産物の給食への活用による食育
- 郷土食や行事食等の食文化・歴史を理解させる食育
- 命の大切さや食への感謝の気持ちを養う食育

令和3年3月に策定された第4次食育推進計画では、基本方針として、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」「持続可能な食を支える食育の推進」「『新たな日常』やデジタル化に対応した食育の推進」の3つの重点事項を掲げています。中学校においても、ここで示された重点事項を踏まえ、持続可能な社会の実現に向けた重要な取組として、食育を推進していく必要があります。

例えば、ICT 環境活用を含めた多様な方法により、食育の機会を食材の生産、加工、調理、残食の廃棄、食器等の洗浄などに広げることで、生徒の食に関する感謝の心をはぐくんだり、SDGs への取組を行ったりするなど、さらなる食育の充実に努めます。

また、学校において食育を進めるにあたっては、広く家庭や地域、学校相互間との連携を図りつつ、食に関する指導を行うことが必要です。学校から積極的に働きかけや啓発を行うとともに、家庭や地域と協働して進める体制整備に努めます。

## （2）栄養教諭等の配置促進

栄養教諭・学校栄養職員は、管理栄養士又は栄養士の免許を有しており、栄養に関する専門性と教育に関する資質を持つ教職員です。食育を推進するうえで中心的な役割を担うとともに、教職員間はもとより、家庭・地域、学校間といった学校内外の連携を図る食のコーディネーターとしての役割も期待されています。栄養教諭等については、人材確保及び適正配置に努めるとともに、研修による資質向上を図り、小学校からの継続的かつ計画的な食育を推進します。

### (3) 弁当の日

これまで太宰府市立中学校においては、家庭からの弁当持参を原則とした昼食を実施してきており、生徒や保護者の中には、家族の絆として弁当が果たす役割への期待を寄せる声も少なからずあります。ライフスタイルの多様化もあり一律での弁当の日の実施は困難な部分はあるかもしれませんが、作ってくれる人への感謝の心の醸成や自分で弁当を作るなど自立に向けた能力の育成の観点からも、現状にあった「弁当の日」の取組を検討します。

## 4. 中学校完全給食の実施方法等について

### (1) 実施方式

学校給食の実施方式は各自治体によって様々ですが、本市では概ね下表のような方式に区分しています。いずれの実施方式でも、献立は市の栄養士や学校の栄養教諭等が中学生に必要な栄養バランスを考えて作成します。また、食材は品質や価格、安全性等多くの観点から吟味し、市が責任を持って調達するとともに、地産地消の推進に努めます。

実施方式	概要
自校方式	中学校敷地内の調理場で調理した給食を自校で提供する方式
親子方式	小学校の調理場で調理した給食を中学校に食缶で配送する方式
センター方式	給食センターで調理した給食を各中学校に食缶で配送する方式 (例：筑紫野市)
デリバリー方式 (食缶)	民間事業者の調理施設で調理した給食を各中学校に食缶で配送する方式 (例：那珂川市)
デリバリー方式 (弁当箱)	民間事業者の調理施設で調理した給食を各中学校に弁当箱で配送する方式 (例：春日市)

	食缶	弁当箱
イメージ	 <p>出典：中西製作所ホームページ</p>	

国の「学校給食衛生管理基準」では、「調理場は、二次汚染防止の観点から、食材の検収室、食品の保管室、下処理室等の「汚染作業区域」、調理室、配膳室等の「非汚染作業区域」、及び更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等の「その他の区域」に部屋単位で区分すること。洗浄室は別途区分すること。検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するように努めること」とされています。

さらに、「食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること」など、詳細に定められています。

そのため、中学校完全給食の実施に当たっては、生徒に安心安全で良質な学校給食を提供するために、これらの衛生管理基準等を考慮した広さ・規模を有する調理場を設置することが必要となります。

## (2) 実施方式別必要経費（概算）

実施方式別の必要経費の概算については、他自治体の先進事例を参考に試算すると下表のようになります。

No.	実施方式	初期整備費	運営費 (1年間)	10年間の必要経費
ア	自校方式	約 12 億 3,200 万円	約 9,100 万円	約 21 億 4,200 万円
イ	親子方式	親校改修費含む	約 1 億 3,800 万円	約 28 億 9,500 万円
		親校改修費含まず	約 7 億 8,300 万円	約 21 億 6,300 万円
ウ	センター方式	約 17 億 1,200 万円	約 6,200 万円	約 23 億 3,200 万円
エ	デリバリー方式（食缶）	約 1 億 3,200 万円	約 1 億 5,600 万円	約 16 億 9,200 万円
オ	デリバリー方式（弁当箱）	約 1 億 6,000 万円	約 2 億 4,200 万円	約 25 億 8,000 万円

※太宰府市の中学校給食調査研究委員会で、生徒数や調理場必要床面積等を考慮して検討した資料を基に資材価格や税率等を修正したもの。運営費（1年間）、10年間の必要経費には就学援助費を含まない。

※ここに示すセンター方式の概算経費は、共同調理場を公設公営することを想定したものであり、他に官民連携の手法としてPFIを活用する場合もあるが、その場合の概算経費は上表とは異なる。

※初期整備費は主として調理場建設や配膳室の整備、大型備品等の購入に要する費用であり、埋蔵文化財発掘調査等に係る費用は含まない。

※運営費は、主として人件費、委託費、消耗品費、光熱水費等である。なお、施設を所有する形態の自校方式、親子方式、センター方式については将来的な調理施設の維持管理費、改修費等が生じるが、その費用は含んでいない。

※食材費（給食費）は保護者負担のため、上記の必要経費には含まない。

## (3) 実施方式別検討結果

太宰府市立中学校給食の基本方針（p 1 参照）の各方針に照らして、各実施方式別に検討を行ったものです。

### 基本方針 1 学校給食法に基づく中学校完全給食を早期に実施します。

どの実施方式であっても、市が責任をもって、学校給食法に基づいた安心安全な

全員喫食による中学校完全給食を実施する点においては変わりありませんが、デリバリー方式については、民間事業者が保有する施設・設備と事業者のノウハウを活用して実施するため、本市の事情にふさわしい事業者の選定が滞りなく進めば、最も早期に実施が可能な方式であるといえます。

自校方式では各中学校敷地内に調理場を新設することになり、中学校によっては場所の確保が困難な状況があります。親子方式では親校となる小学校の調理場の改修等が必要となります。併せて、親子方式では親校から子校へ給食の配送という工程が必要なため、親校は建築基準法上「工場」扱いとなり、建築基準法の特例許可を得るために特定行政庁との協議が必要となります。センター方式では市内に相応規模の用地を取得して共同調理場を新設する必要があります。また、センター方式の導入手法としてPFIを活用して初期整備費を契約期間内に平準化する場合でも、一般的に契約までに長い時間を要します。さらに建築基準法上の「工場」を建設できる相応規模の用地は市が取得する必要があります。そのため土地選定、調査、取得に時間を要することになります。以上のことからこの3つの方式については、いずれも調理場の設置場所や多額の初期整備費用の確保、契約などに相応の時間を要することになり、早期に実施するという点では難しくなります。

なお、自校方式以外の方式は他所で調理された給食を学校に配送するため、中学校にプラットホームや配膳室等の新設工事が必要になります。

## **基本方針2 学校給食を活用した、さらなる食育の推進を図ります。**

食育の推進にあたり、自校方式は給食調理員の姿が身近に感じられ、感謝の気持ちが生まれやすいとの意見があります。一方、その他の方式においても、調理場を見学したり、ICT機器等を活用して給食施設等で働く人たちの姿や作業工程を見たり、オンラインでの交流を図ったりすることができます。どの実施方式であっても、学校給食を食育の生きた教材として活用するためには、食育に取り組む指導体制の充実が重要であり、研修会等を通して教職員の意識や指導力を高める必要があります。

また、弁当箱方式と食缶方式を比較した場合、弁当箱方式は配膳や片付けの時間が短く、学校生活への影響は少ない一方、残食が多いことやメニュー上の制約があること、全員喫食になりにくいことなどが指摘されています。食缶方式は配膳や片付けに一定時間がかかりますが、小学校から慣れ親しんだ配膳方法であり、食べる量の調整が出来て食品ロスの軽減が図れるだけでなく、給食時間の共同作業など小中学校の継続的・計画的な指導の充実につながります。そのような意味からさらなる食育を推進するには、食缶方式が適しているといえます。

### 基本方針3 費用対効果や効率性などの観点からも実施方法を検討します。

自校方式については、他の方式に比べて運営費が抑えられる一方、多額の初期整備費が必要とされます。本市は現在、学校をはじめとする公共施設の老朽化や教室不足が進み、改修等に多額の経費を要する状況があることから、現時点では給食における多額の初期整備費の支出はかなり困難といえます。センター方式でも公設公営の調理場を建設する場合は同様です。一方、官民連携のPFIを活用し、初期整備費を長期間にわたり分割して負担する方法もありますが、契約期間は長期にわたり、その間施設の維持管理費や改修費等が発生する場合があります。

親子方式については、一般的には小学校の既存設備の活用という点で効率的な実施方式といえますが、中学校に提供可能な調理余力等がある小学校がなく、調理場の増築や改修にかかる費用が発生する本市においては、費用対効果や効率性が良いとは言い難い状況があります。

デリバリー方式については、公設施設の建設を必要としないため初期整備費をかなり軽減できる一方、民間事業者の保有する施設の建設費、維持費等は委託費に含まれるため、運営費がやや大きくなる傾向にあります。しかし、各方式を10年継続した場合の財政負担総額としては、デリバリー方式（食缶）が最も抑えられることになり、費用面において他方式より効率的といえます。

なお、どの方式においても保護者の負担は、学校給食法第11条に定められる通り、学校給食に要する経費（食材費）に限られ、施設整備費、運営費、人件費、光熱費などについての負担は市が担います。

#### （4）総合的な検討結果

各実施方式にそれぞれ特長と課題がありますが、今回、本市において全員喫食の中学校完全給食を新たに導入するにあたっては、早期実施、食育推進、費用対効果の観点から民間活力の活用が有効であり、初期整備費用の軽減や導入のしやすさの面からデリバリー方式が望ましいといえます。その中でも、食育の観点からも食べる量の調整ができて食品ロスの軽減が図られるとともに、小学校から慣れ親しんだ配膳方法である食缶方式が適しているといえます。

#### （5）デリバリー方式による給食の実施にあたって

全国的に少子化による学校の統廃合や給食施設の老朽化が進むなか、近年、各自治体においては民間活力を活用した給食の実施が取り入れられつつあります。

デリバリー方式での給食実施は、民間事業者が保有する施設・設備があり、その事業に特化した事業者の経験とノウハウを活用することができる点に大きなメリットがあるといえます。事業者選定にあたっては、本市の状況、食数や食育指導方針などのほか、給食



業務を安定的に請け負える事業規模や財務上の安定性、学校給食業務についての必要な資格を有することは当然として、これまでの経験や実績の有無などを考慮する必要があります。とりわけ、学校給食衛生管理基準に示された「調理後2時間以内の給食」については、距離的に可能な限り本市に近い場所に調理施設を有する事業者の選定に留意する必要があります。

民間活力を活用するにあたっては、施設管理、調理業務は民間事業者が主体となりますが、安心安全な給食の提供を行うために、緊密な連絡体制、定期的な点検、市による献立作成やアレルギー食対応の指示などについて市が責任を持って主導します。

## (6) 開始時期

中学校完全給食の早期実現が望まれているなか、基本方針においても「早期に実施します」と定めています。

一方、完全給食実施にあたっては、委託事業者の決定、各中学校の配膳室や給食搬入口等の工事、給食用物資の整備、学校の運営・実施体制構築など様々な準備が必要となります。

具体的な開始時期については、施設・設備の整備状況や学校の状況等を踏まえ検討しますが、基本的には、全中学校が同時期に開始できるよう努めます。

なお、各中学校の状況は異なるため、学校ごとの配膳作業の改善や、受け取り、配送のルートの確認、調理の工夫など改善点を洗い出し、スムーズに開始できるよう試行実施についても検討します。

## (7) 給食費の額

学校給食法第11条によると、学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とされています。それ以外の学校給食に要する経費（食材費）は保護者負担になります。

給食費の額については、中学生の学校給食摂取基準や本市の小学校の給食費の額、他自治体の状況、社会経済情勢等を総合的に勘案し、太宰府市学校給食会で決定します。

※参考

- ・令和4年度太宰府市の小学校の給食費：月額4,650円
- ・近隣の中学校の給食費：月額5,400円～5,500円程度

## (8) 学校の実施体制

中学校完全給食の実施により、配膳や片付け等に関する生徒や教職員の負担増が生じること、昼休みや教育活動全般の時間調整などが課題となります。そのほかにも、教室

での配膳スペースの確保なども検討していく必要があります。これら課題については学校現場と十分に協議し、時制の見直しや給食運搬設備等の整備、配膳に係る人員確保など様々な方法により、生徒及び教職員の負担軽減を図る必要があります。

## (9) その他

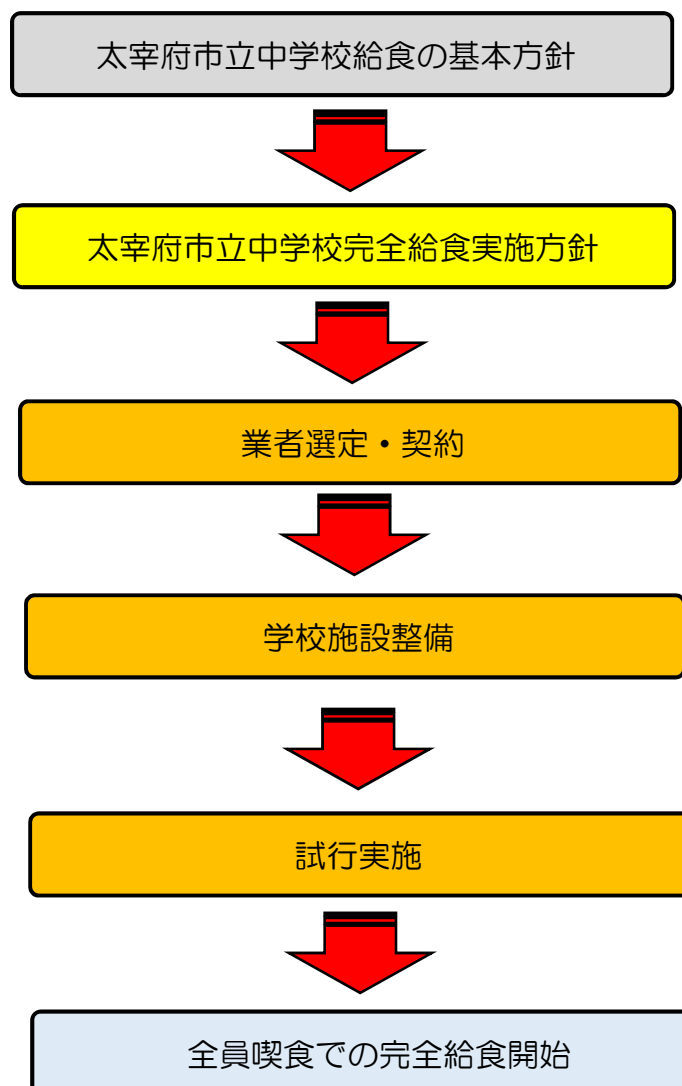
本実施方針に示す各事項のほか、調理から喫食までの安全確保、給食実施に係る配膳・運搬の方法、本市の特色を活かした給食や給食時間の在り方などの課題については、引き続き検討します。

また、今回は太宰府市立中学校給食の基本方針の各方針に照らして、早期実施、食育推進、費用対効果・効率性の観点からデリバリー方式を選択し、早期の開始に努めていきますが、本市の財政状況や社会情勢等を踏まえ、中学校給食がより良いものになるよう、継続的な調査、研究を行っていくこととします。

## 5. 中学校給食実施までの流れと実施後の改善について

---

### (1) 中学校給食実施までの流れ (予定)



### (2) 実施後の改善

民間事業者への委託については、一定の期間を定めた契約となります。本市においては委託期間中に生徒及び保護者、学校関係者等へのアンケート等を実施し、契約期間中であっても必要に応じ運用の修正を行い、安心安全で持続可能な中学校給食が継続できるよう、改善に努めます。

## 6. 太宰府市立中学校完全給食実施方針決定までの経緯とまとめ

### (1) 経緯

平成 28 年度	太宰府市立学校給食改善研究委員会 答申 「太宰府市における望ましい中学校給食のあり方」について「主食、おかず、ミルクからなる完全給食を、すべての生徒を対象に実施していくことが望ましい」
平成 30 年度 ～令和 3 年度	中学校給食調査・研究委員会等にて、調査研究
令和 4 年 3 月 22 日	市長から市教育委員会に対し、意見具申
令和 4 年 3 月 25 日	市教育委員会が「太宰府市立中学校給食の基本方針」を決定
令和 4 年 5 月	太宰府市立学校給食改善研究委員会で「太宰府市立中学校完全給食実施方針（素案）」を決定
令和 4 年 5 月	市教育委員会で「太宰府市立中学校完全給食実施方針(案)」を決定
令和 4 年 5 月	市が「太宰府市立中学校完全給食実施方針」を決定

### (2) まとめ

	基本方針	実施方針
1	学校給食法に基づく中学校完全給食を早期に実施します。	民間事業者が保有する施設・設備と事業者のノウハウを活用し、最も早期に実施が可能なデリバリー方式とします。
2	学校給食を活用した、さらなる食育の推進を図ります。	調理場の見学や ICT 機器等を活用した食育を推進します。提供方式は量の調整ができ、食品ロスの軽減が図れる食缶方式とします。
3	費用対効果や効率性などの観点からも実施方法を検討します。	初期整備費をかなり軽減でき、10 年継続した場合の財政負担総額が最も抑えられるデリバリー方式（食缶）とします。

◎基本方針の 3 つの方針を踏まえ、市の責任の下、民間活力を活用し、民間給食事業者からのデリバリー方式（食缶）により、全員喫食での完全給食を実施します。

◎なお、事業者決定後は、実施までの安全確保、食育指導の体制、生徒及び教職員の負担軽減等を十分協議、検討のうえ給食を開始します。開始後も生徒、保護者、学校関係者等へのアンケート等を実施し、運用改善に努めます。また、本市の財政状況や社会情勢等を踏まえ、中学校給食がより良いものになるよう、継続的な調査、研究を行っていくこととします。

# 資料

## 学校給食法に基づく中学校完全給食について ①

### ● 学校給食法（昭和29年法律第160号）平成27年6月24日改正

#### 【学校給食の目的】

第1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、もつ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。

#### 【学校給食の形態】

学校給食法施行規則（昭和29年9月28日文部省令第24号）

完全給食	補食給食	ミルク給食
給食内容がパン又は米飯（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 	完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかずである給食 	給食内容がミルクのみである給食  ※現在の方式

#### 【学校給食の経費負担】

第11条では、人件費、施設・設備（消耗品含む）は設置者負担とされ、それ以外食材費等は保護者負担とする。

### ● 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）

令和3年2月12日改正

#### 【学校給食の実施基準】

- 第1条 実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。
- 第2条 学校給食は年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施されるものとする。
- 第4条 学校給食に供する食物の栄養基準は、別掲げる児童又は生徒一人1回あたりの学校給食摂取基準とする。

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の15～20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25～30%			
ナトリウム(μg) (食塩相当量)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA(μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1(μg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

## 学校給食法に基づく中学校完全給食について ②

### ● 学校給食衛生管理基準（平成21年3月31日 文部科学省告示第64号）

#### 学校給食法

（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。



#### 第1 総則

1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること



# 学校給食法に基づく中学校完全給食について③

## ● 都道府県別学校給食実施状況 (都道府県別)

文部科学省 学校給食実施状況調査より (平成30年度)

都道府県別学校給食実施状況 (公立中学校数)

### (1) 学校給食実施状況調査

#### ア 学校給食の実施率

国公私立学校において学校給食を実施している学校数は全国で30,092校、実施率は95.2%である。また、完全給食(主食、おかず及びミルクから成る給食)の実施率は93.5%であり、実施率については、中学校、中等教育学校(前期課程)及び特別支援学校において前回調査(平成28年)より増加している。

区分	学校総数	実施率(学校数比)				
		計	完全給食	補食給食	ミルク給食	
小学校	平成30年	19,635校	99.1% (19,453校)	98.5%	0.3%	0.3%
	平成28年	19,675校	99.2% (19,510校)	98.6%	0.3%	0.3%
中学校	平成30年	10,151校	89.9% (9,122校)	86.6%	0.4%	2.9%
	平成28年	10,108校	89.0% (9,000校)	83.9%	0.4%	4.8%
義務教育学校	平成30年	82校	100.0% (82校)	100.0%	0.0%	0.0%
	平成28年	22校	100.0% (22校)	100.0%	0.0%	0.0%
中等教育学校(前期課程)	平成30年	52校	63.5% (33校)	53.8%	0.0%	9.6%
	平成28年	51校	62.7% (32校)	52.9%	0.0%	9.8%
特別支援学校	平成30年	1,132校	89.9% (1,018校)	88.8%	0.1%	1.1%
	平成28年	1,103校	89.3% (985校)	88.0%	0.1%	1.2%
夜間定時制 高等学校	平成30年	565校	68.0% (384校)	52.6%	15.2%	0.2%
	平成28年	565校	72.6% (410校)	56.3%	16.1%	0.2%
計	平成30年	31,617校	95.2% (30,092校)	93.5%	0.6%	1.1%
	平成28年	31,524校	95.0% (29,959校)	92.6%	0.6%	1.8%

※平成28年度調査においては、熊本地震の影響を考慮し、熊本県を本調査対象より除いている。以下同様。

都道府県名	総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
		学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比
1 北海道	576	561	97.4	4	0.7	6	1.0	571	99.1
2 青森県	156	146	93.6	1	0.6	9	5.8	156	100.0
3 岩手県	159	155	97.5	7	4.4	17	10.7	159	100.0
4 宮城県	200	194	97.0	4	2.0	1	0.5	199	99.5
5 秋田県	113	112	99.1	-	-	-	-	112	99.1
6 山形県	98	93	94.9	4	4.1	-	-	97	99.0
7 福島県	219	219	100.0	-	-	-	-	219	100.0
8 茨城県	211	208	98.6	3	1.4	-	-	211	100.0
9 栃木県	156	151	96.8	-	-	-	-	151	96.8
10 群馬県	161	159	98.8	-	-	-	-	159	98.8
11 埼玉県	414	412	99.5	-	-	1	0.2	413	99.8
12 千葉県	377	377	100.0	-	-	-	-	377	100.0
13 東京都	611	607	99.3	-	-	2	0.3	609	99.7
14 神奈川県	411	183	44.5	-	-	79	19.2	262	63.7
15 新潟県	227	225	99.1	-	-	1	0.4	226	99.6
16 富山県	80	79	98.8	-	-	-	-	79	98.8
17 石川県	84	82	97.6	-	-	1	1.2	83	98.8
18 福井県	75	72	96.0	3	4.0	-	-	75	100.0
19 山梨県	81	79	97.5	-	-	-	-	79	97.5
20 長野県	187	182	97.3	-	-	2	1.1	184	98.4
21 岐阜県	178	177	99.4	-	-	-	-	177	99.4
22 静岡県	263	258	98.1	1	0.4	3	1.1	262	99.6
23 愛知県	419	416	99.3	-	-	-	-	416	99.3
24 三重県	153	143	93.5	-	-	3	2.0	146	95.4
25 滋賀県	98	64	65.3	1	1.0	4	4.1	69	70.4
26 京都府	163	123	75.5	-	-	1	0.6	124	76.1
27 大阪府	458	426	93.0	3	0.7	-	-	429	93.7
28 兵庫県	343	298	86.9	1	0.3	8	2.3	307	89.5
29 奈良県	103	100	97.1	-	-	1	1.0	101	98.1
30 和歌山県	120	110	91.7	-	-	-	-	110	91.7
31 鳥取県	56	54	96.4	-	-	-	-	54	96.4
32 島根県	96	94	97.9	-	-	-	-	94	97.9
33 岡山県	154	149	96.8	-	-	3	1.9	152	98.7
34 広島県	232	205	88.4	5	2.2	21	9.1	231	99.6
35 山口県	146	145	99.3	-	-	-	-	145	99.3
36 徳島県	82	81	98.8	-	-	-	-	81	98.8
37 香川県	67	66	98.5	-	-	-	-	66	98.5
38 愛媛県	126	126	98.4	-	-	-	-	126	98.4
39 高知県	105	81	77.1	-	-	14	13.3	95	90.5
40 福岡県	337	319	94.7	-	-	18	5.3	337	100.0
41 佐賀県	86	62	72.9	2	2.4	20	23.5	84	98.8
42 長崎県	171	163	95.3	-	-	7	4.1	170	99.4
43 熊本県	163	158	96.9	-	-	-	-	158	96.9
44 大分県	124	122	98.4	-	-	2	1.6	124	100.0
45 宮崎県	128	124	96.9	-	-	-	-	124	96.9
46 鹿児島県	219	217	99.1	-	-	-	-	217	99.1
47 沖縄県	149	145	97.3	-	-	-	-	145	97.3
計	9,336	8,702	93.2	39	0.4	224	2.4	8,965	96.0

# 学校給食を活用した食育の推進について①

## ● 食育とは

- 生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきもの
- 様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する能力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること

## ● 食育基本法 (平成17年法律第63号) 平成27年9月11日改正

第20条(学校、保育所等における食育の推進)  
 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において**魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう**、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

## ● 第4次食育推進基本計画 (令和3年3月31日告示)

- 食育推進に当たっての目標(主として学校教育が担うもの)
- (4) 朝食を欠食する国民を減らす
  - (5) 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす

## ● 学校給食法(昭和29年法律第160号) 平成27年6月24日改正

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必要事項を定め、もつ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。

## 学校給食を活用した食育の推進について②

### ● 学習指導要領（平成29年告示）

(1) 学校における体育・健康に関する指導  
第1章 総則 第1中学校教育の基本と教育課程の役割  
2(3) 学校における体育・健康に関する指導を、生徒の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科、技術・家庭科及び特別活動の時間をはじめ、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。  
また、それらの指導を通して、**家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。**

### ● 食に関する指導の目標 食に関する指導の手引き—第二次改訂版—

#### （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。

### ● 6つの食育の視点 食に関する指導の手引き—第二次改訂版—

視点	内容
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、食料の生産等に関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。

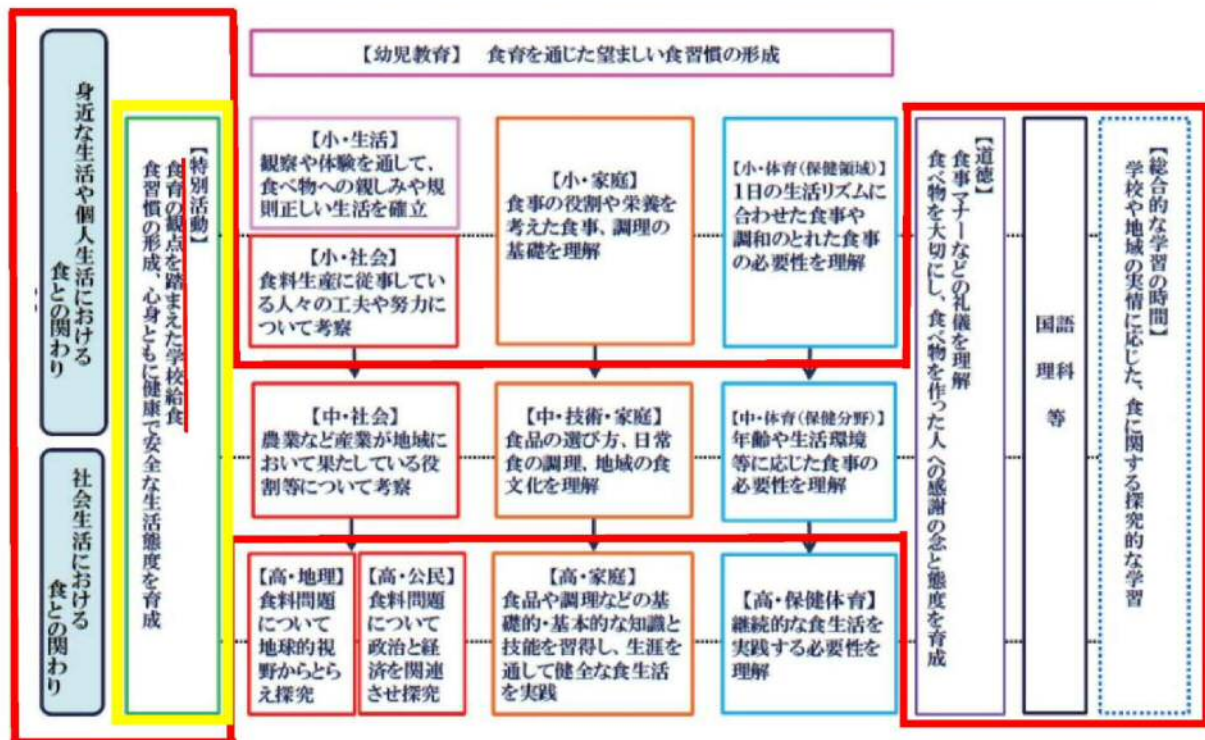
### ● 給食時間における食に関する指導

特質	内容
1、実践活動を通して行われる	1、楽しく会食すること
2、習慣化を図る	2、健康によい食事のとり方
3、教科等の学習との関連を図ることができる	3、食事と安全・衛生
4、個に応じた指導が求められる	4、食事環境の整備
	5、食事と文化
	6、勤労と感謝

## 学校給食を活用した食育の推進について③

### ● 幼稚園、小学校、中学校、高等学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等

#### 教科等横断的な視点から教育課程を編成



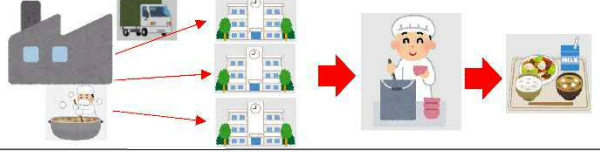
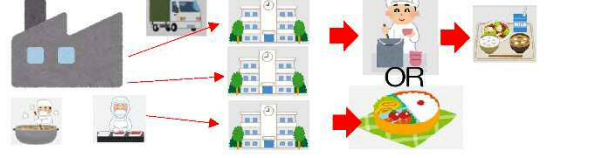


食に関する指導の手引き—第二次改訂版 P.13 より抜粋



## 実施方式について①

### ● 学校給食の方式

方式	概要	例
自校方式 (単独調理場方式)	学校内の給食室で調理した給食を当該校で提供する方式	
親子方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を他校に配送する方式	
センター方式 (共同調理方式)	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式	
デリバリー方式	民間業者の調理施設で調理した給食を各校に配送する方式	

## 実施方式について②

	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式 (食缶)	デリバリー方式 (弁当箱)
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食衛生管理基準に基づき安全な給食運営を行う</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理場が分散しているため、食中毒発生リスクは高いが、自校のみに限られる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理場が分散しているため、食中毒等の発生リスクは高いが、他校への拡大リスクは親校、子校に限られる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>集中衛生管理により、食中毒の発生リスクは低い、発生してしまうと全校に影響がでる可能性がある</li> <li>衛生管理の徹底を定めるとともに、衛生管理に対する取組やその状況を随時又は定期的にチェックする仕組みを整備する必要がある</li> </ul>		
2時間喫食	<ul style="list-style-type: none"> <li>自校で調理していることから可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「親子」の効率的な組合せが必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全校において調理後2時間以内に給食できるよう、事業者選定等の対応が必要</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>弁当箱へ詰める作業があり、調理後2時間以内の提供は難しい</li> </ul>
適温提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理後、すぐに喫食できるため適温での給食提供が可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保温、保冷に優れた食缶の活用、学校側での保温設備の整備等により、適温での給食提供が可能</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>配送中の温度管理の工夫、学校側での再加熱設備の整備等により、適温での提供が可能</li> </ul>
アレルギー	<ul style="list-style-type: none"> <li>小学校給食の同様のアレルギー対応が可能</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生管理の一元化により、統一的なアレルギー対応が可能</li> </ul>		
学校生活への影響	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳、片付けに一定の時間が必要となるため、各学校において時制の見直し及び負担軽減への工夫が必要</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳、片付けの時間が短く、学校生活への影響は其他方式より少ない</li> </ul>
施設設備敷地上的条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理場、配膳室の確保が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>建築基準法の特例許可が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>工業地域、準工業地域内の用地確保または調整区域の開発許可が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市側で施設整備を行わないため、民間事業者側で用地(市有地を含む)、施設、設備の確保、整備が必要</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>建築基準法上の「工場」扱いとなる</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳室、運搬車のスペースが必要</li> </ul>			

## 実施方式について③

		自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式（食缶）	デリバリー方式（弁当箱）
全校早期実施		<ul style="list-style-type: none"> <li>給食施設を整備する場所の選定又は拡張用隣接地の取得、建設、近隣周辺住民への説明、教育環境への影響等の考慮が必要</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>センター建設用地の取得が必要。また、用地取得後、機能の検討から竣工までの期間が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>委託事業者の確保が必要</li> </ul>	
	コスト	初期費用	<ul style="list-style-type: none"> <li>新設給食室建設費</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">【親校】</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食室整備費</li> <li>備品、消耗品費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>用地費</li> <li>センター建設費</li> <li>配膳室整備費</li> <li>プラットホーム整備費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>プラットホーム整備費</li> </ul>
			<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">【子校】</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>配膳室整備費</li> <li>プラットホーム整備費</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>備品、消耗品費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>備品、消耗品費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>備品、消耗品費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>備品、消耗品費</li> </ul>	
維持費用		<ul style="list-style-type: none"> <li>人件費（調理）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>人件費（調理+配送+配膳）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>人件費（調理+配送+配膳）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>委託料（調理+配送+配膳+光熱水+施設使用+維持管理）</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>光熱水費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>光熱水費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>光熱水費</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>機械、器具維持管理費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>機械、器具維持管理費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>機械、器具維持管理費</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>運送費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>運送費</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>備品、消耗品費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>備品、消耗品費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>備品、消耗品費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>備品、消耗品費</li> </ul>		