

中学校給食実施にあたっての基本方針について
中学校給食実施にあたっての基本方針を次のとおり定める。

2013年（平成25年）8月22日提出

藤沢市教育委員会

教育長 吉 田 早 苗

基本方針

別紙のとおり

提案理由

この議案を提出したのは、藤沢市立中学校において給食を実施するにあたって基本方針を定める必要による。

中学校給食実施にあたっての基本方針

平成25年8月

藤沢市教育委員会

はじめに

藤沢市中学校給食検討委員会（以下「検討委員会」という）の検討結果報告にありますように、一部の中学生は偏った食事により、成長期に必要なとされる栄養素が不足していると考えられます。

また、近年、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。このため、成長期の中学生にとって栄養のバランスがとれた健全な食生活を送ることが重要となっています。

国においては平成20年6月に学校給食法を改正し、従来の目的である学校給食の普及充実に加え、学校における食育の推進を新たに規定しています。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、子どもたちの望ましい食習慣を養うため、学校給食を生きた教材として、学校において食育を推進していくうえで重要なものと位置づけています。

一方、女性の社会進出の増加やひとり親家庭など保護者の事情から、弁当を作ることに負担を感じている家庭があると考えられます。

このようなことから、教育委員会といたしましては中学校における給食実施の具体化に向けてより詳細に内容を検討し、ここに中学校給食実施にあたっての基本方針を策定します。

1. 実施目的

(1) 栄養バランスのとれた食事の提供

成長期にある生徒に対し、市の栄養士が文部科学省の学校給食実施基準に定める栄養量に基づいた献立により調理された栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進を図ります。

(2) 望ましい食習慣の育成

給食を通して正しい食事についての理解を深め、健全な食生活を営むことが出来る判断力を培い、望ましい食習慣を養います。

(3) 明るい社交性と共同の精神の醸成

ともに学ぶ生徒達が一緒に食事をする事で、学校生活をより豊にし、明るい社交性を育み、配膳当番などを通して共同の精神を養います。

(4) 給食を通しての食育の推進

市の栄養士が作成する献立に地域の食材や、季節を感じさせる料理などを取り入れたり、給食だよりの配布や献立の内容を生徒に紹介することにより、食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる様々な人々の活動に支えられていることを学ぶとともに、地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めるよう食育の推進を図ります。

(5) 家庭に対する配慮

様々な家庭の事情により、弁当を作ることが負担或いは難しいと感じている家庭や、夏場に弁当を作ることによる不安を持っている家庭に配慮します。

2. 実施方法

藤沢市の中学校における昼食は、家庭からの弁当持参が、長年、中学校生活の基本として広く定着していることから、弁当を通して子どもとの関わりを持ち続けたいと希望する保護者に配慮する必要があります。

次に、給食実施に際しての課題としては、食物アレルギーを持つ生徒が増えるなか、学校給食時の誤飲食による事故が発生していることから、正確なアレルギー情報を保護者に提供するとともに、食物アレルギーのため家庭からの弁当持参を希望する生徒・保護者の意向に配慮する必要があります。

また、平成24年度に中学校において新学習指導要領が全面实施されたことに伴い授業時間数が増加しており、日課表に配膳、片づけの時間を確保することが非常に厳しい状況があります。

さらに、本市の喫緊の課題である新庁舎建設をはじめ、公共施設の老朽化対策、社会保障関係費の増加、災害に対する備えなど、財政面も考慮する必要があります。

このような課題を踏まえて、中学校給食を早期に実施する方法としては、市の栄養士が作成した献立に従って民間施設で業者が調理し、弁当箱に詰めて学校に配送するデリバリー方式の給食と家庭からの弁当持参の選択制とします。

(1) 献立作成

成長期の中学生に必要な栄養バランスに考慮して、学校給食実施基準に基づき市の栄養士が献立を作成し主食・副食・牛乳で構成する完全給食(注1)とします。

(2) 食材の発注

市の栄養士が食材の指定をし、添加物や農薬、放射能などに配慮した安全安心な給食を提供します。

(3) 調理

給食は万全な衛生対策を講じた民間事業者の調理場で調理し、主食・副食それぞれ食器（ランチボックス）に盛りつけ、専用の配送ケースに入れて各学校に配送します。

(4) 衛生管理

安全安心な給食を提供するため、文部科学省の学校給食衛生管理基準などにに基づき市の栄養士が民間事業者に対して衛生管理指導を行います。

(5) 配膳室の整備

安全性・衛生面を考慮し、給食の搬入保管のため各中学校の状況に応じた配膳室を整備します。

また、配膳室には給食の受け入れ、クラス毎の配膳準備、容器の回収等のため配膳員の配置を基本とします。

(6) 給食回数

給食実施回数は年間180回を標準として学校の行事等を考慮して、各学校で定めるものとします。

(7) 給食費

給食に要する経費は学校給食法に基づき食材料費のみを利用者負担とし、それ以外の施設整備費、人件費等については市の負担とします。給食費の1食あたりの単価は実施時までには定めるものとします。

(8) その他

選択制の給食のため、利用者の利便性を考慮した予約システムを導入するものとします。

(注1) 学校給食法施行規則第一条

- 2 完全給食とは、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。）ミルク及びおかず等である給食をいう。

3. 実施スケジュール

平成26年度に一部の中学校での試行を行うため、予算化に向けてより具体的に検討してまいります。

その後、日課表への影響など試行の状況を検証したうえで、全校での実施に向けて検討してまいります。