

# 東近江市学校給食基本計画

- 地域で支える安全・安心な学校給食 -

平成 1 8 年 3 月策定

平成 2 3 年 3 月改訂

東近江市教育委員会

# 東近江市学校給食基本計画

## 策定にあたって

### 1 計画策定の背景及び趣旨

#### (1) 子どもの食生活と健康の問題

子どもの健康や体力については、肥満、痩身願望による不健康やせ、体力の低下、生活習慣病の低年齢化、食物アレルギーの増加等の問題が指摘されており、これらの問題は、朝食欠食、孤食、偏食等子どもの食生活に密接に関係しています。

健康や体力は、「生きる力」の重要な要素であり、栄養バランスのよい調和のとれた食事の摂り方、望ましい食生活の習慣形成が重要です。

#### (2) 学校給食の役割

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのよい調和のとれた食事を提供するとともに、「準備・会食・後片付け」を通して協力しあうこと、食事マナーを身につけること、食べることの大切さ、食べ物への感謝等「食」に関する指導の「生きた教材」として重要な役割を担っています。

#### (3) 学校給食の統一及び充実

合併時に旧市町から引き継いだ学校給食は、実施対象、給食の形態、調理場の形態、給食費等が異なり、合併協議の中で、新市の学校給食の実施計画を合併後3年以内に策定することで調整された経緯があります。

東近江市総合計画の「次代を担う人材を育むまちづくり」施策において、子どもの教育環境の充実を掲げており、市内統一した学校給食の拡大を図るとともに、食育を推進する必要があります。

#### (4) 効率的な運営

住民との協働によるまちづくりが求められており、地元生産者、納入業者、PTA等学校給食関係者の連携、民間の高い技術力、経営感覚等の導入により、限られた財源を効率的かつ効果的に活用して学校給食を運営していかなければなりません。

よって、本計画は、「東近江市 地域で支える安全・安心な学校給食」の目指す方向及び基本的な考え方をまとめるものとします。

本計画における事業の推進策については、基本的な骨子の記載にとどめ、給食施設の整備、衛生管理、地産地消を含む食材の選定、食育等に関する具体的な事柄については、今後、事業を運営していく中で実効性の確保に努めるものとします。

## 2 計画の目指す方向

### (1) 市内統一した学校給食の形態

ア 給食を実施する対象は、幼稚園児、保育園児（3歳児以上）、小学校児童及び中学校生徒とします。

イ 調理場の形態は、共同調理場とし、施設整備までは現行施設を使用します。

### (2) 安全・安心な食材確保、地産地消の推進

新鮮で生産者の顔が見える地元農産物や加工品を取り入れるため、農業及び商工関係者との協働による地産地消を一層推進し、学校給食の安全・安心な食材を確保します。

### (3) 学校給食の有効な実施のための役割

#### ア 市の役割

学校給食施設及び設備の整備や修繕に要する経費、運営に必要な人件費(県負担経費を除く。)の負担及び栄養バランスの取れた献立作成や安全な物資の購入

#### イ 園及び学校の役割

保護者が納入する学校給食費の収入管理及び市会計への納入と学校給食を通じての「食」に関する指導

#### ウ 保護者の役割

学校給食の意義を理解し、学校給食費（市が負担する学校給食経費以外の経費）を市へ納入すること及び家庭における給食と連携した食事の提供等による「食」に関する家庭教育

#### エ 生産者及び納入業者の役割

地産地消の推進及び新鮮で安全な食材の提供

### (4) 効率的な運営

学校給食の献立作成及び物資購入は、設置者である市が責任を持って行うことにより、学校給食の質を維持しつつ民間委託を含めた効率的な運営を図ります。

## 3 計画の性格

本計画は、「東近江市 地域で支える安全・安心な学校給食」の目指す方向及び基本的な実施内容をまとめ、給食施設の整備、衛生管理、地産地消を含む食材の選定、食育等の推進策についての考え方を示すものです。

## 4 計画の期間

平成23年度から平成27年度までの5ヵ年計画とし、平成27年度に計画の見直しを行い、必要に応じて改訂を行います。

## 基本的な考え方

### 1 東近江市学校給食の基本理念

東近江市の学校給食は、安全・安心でおいしいものが市内統一で提供され、食生活の基礎を身に付けた次代を担う心身ともにたくましい東近江っ子の育成に寄与するものとします。

### 2 基本目標

- (1) 子どもが安心して食べられる安全な給食を提供します。
- (2) 子どもの生きる力を育て、将来にわたり健康の保持増進につなげます。
- (3) 旬の食材を使用することにより、本物のおいしさを伝えます。
- (4) 行事食や郷土食を取り入れることにより、東近江や日本の食文化を伝えます。
- (5) 子どもが正しい食事の摂り方及びマナーを身に付ける機会とします。
- (6) 地元生産者及び納入業者、栄養士、調理員等の給食関係者との交流により、身近な地域や人とのつながりによって給食が成り立っていることを学ばせます。
- (7) 地産地消を推進します。
- (8) 食に対する感謝の心を育てます。

## 推進方策

### 1 市内統一の学校給食の推進方策

#### (1) 共同調理場の整備

学校給食を統一して実施するため、既存の能登川学校給食センターに加え、(仮称)蒲生学校給食センター及び(仮称)湖東学校給食センターの新設を行い、共同調理場を3ヶ所に整理統合します。

#### (2) 園、学校施設の整備

共同調理場の整備に合わせて幼稚園、保育園、小学校及び中学校に搬入プラットフォームやリフト、安全に保管できるコンテナ保管スペース等給食を受け入れるための整備を行います。

#### (3) 物資購入システムの運用

地産地消のしくみを活用しながら、統一献立にあった物資購入のシステムを円滑に運用します。

### 2 安全・安心でおいしい学校給食の推進方策

学校給食の安全性を確保するため、衛生管理基準に基づくドライ運用の推進、食材や施設の衛生検査の充実等より一層の衛生管理に努めるとともに、安定して給食が提供できるよう努めます。また、新鮮な地元農産物や旬の食材の導入、献立の工夫により、おいしい給食の提供に努め、保護者等に必要な情報の提供を行います。

ドライ運用 ... 給食室の床面を乾いた状態で使用すること。

- (1) 安全で安心できる給食の提供
  - ア 市衛生管理マニュアルの徹底及び施設点検の実施
  - イ 設備改善によるドライ運用の推進
  - ウ 衛生管理研究、研修の充実
  - エ 食材の細菌検査、ふきとり検査等環境衛生検査の充実
  - オ 除去食を中心としたアレルギー食への対応
- (2) 学校給食における地産地消のより一層の推進
  - ア 地元の農産物、水産物や加工品等の活用
  - イ 旬の食材を使用した献立の工夫
- (3) よりおいしい給食の提供
  - ア 湖国味めぐり、バイキング給食等変化に富んだ献立の作成
  - イ 給食の適温管理
- (4) 保護者等への情報発信
  - ア 献立表、給食だよりや学校給食通信の配付
  - イ ケーブルテレビ、ホームページ等による情報の提供
  - ウ 給食まつり等啓発事業の実施

### 3 食育の推進方策

学校給食を生きた教材として活用し、給食時間における様々な体験や各教科との連携を図る中で、食に関する知識を単に教えるだけではなく、正しい食事のあり方や望ましい食習慣の形成に効果的に結び付けていくため、食育の充実を図ります。

- (1) 栄養バランスのとれた豊かな学校給食での食育
  - ア 食への関心を持たせる献立の作成
  - イ 献立表や給食だよりの工夫
  - ウ 生産者等との連携による幅広い情報提供
- (2) 望ましい食習慣を形成する学校給食での食育
  - ア 教材の研究及び作成
  - イ 家庭と学校の連携による総合的な食育の推進
- (3) 多様な教育効果のある学校給食での食育
  - ア 各教科との連携
  - イ 園児、児童及び生徒と調理員との交流（調理場の見学、行事への調理員の参加等）

#### 4 民間委託の方策

学校給食は、子どもの心身の健全な育成、食生活の改善に寄与することを目的に、学校教育の一環として実施しており、学校生活に不可欠のものとして定着していますが、業務運営については、行政改革の推進の中で合理化の必要性が指摘されてきました。

このため、学校給食の質の低下を招くことがないように配慮しながら、より効率的な学校給食を運営していくための方策を検討した結果、民間の高い技術力や経営感覚等の導入を決定しました。

行政責任のもと、民間活力導入のメリットを最大限に生かして学校給食事業を推進させるため、調理、配缶、運搬、回収等学校給食業務の一部において、今後も民間委託の手法を取り入れていきます。

##### (1) 業務委託の考え方

献立作成、食材の物資購入、検収の一部及び検食は、市が責任を持って行い、栄養価や食材の品質及び安全性を確保します。

##### (2) 業務委託の範囲

栄養教諭又は学校栄養職員の衛生管理のもと、市の単独校調理場や共同調理場(以下「調理場」という。)を使用し、調理、配缶、洗浄、消毒、清掃、運搬及び回収といった給食業務の一部を民間の専門業者に委託します。

##### (3) 推進方策

民間委託の推進にあたっては、衛生管理基準、仕様等の定めに基づき、学校給食の趣旨を損なわないように適正かつ円滑な業務運営を行うこととします。

##### ア 衛生管理基準

学校給食では、まず何よりも安全性の確保と衛生管理が求められることから、直営、委託にかかわらず、同様の衛生管理の水準を保つ必要があります。

衛生管理基準については、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」や厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に加え、調理場施設や設備の状況を勘案した市独自の衛生管理マニュアルに基づき、衛生管理の水準を保ちます。

##### イ 業者選定基準

学校給食の趣旨を理解し、安全面、衛生面等に配慮した業者が求められます。選定方法としては、入札金額の多寡だけでなく、発注者の仕様に沿った企画提案も審査して選考する「プロポーザル方式」によるのが望ましいと考えられます。

応募資格条件等の業者選定基準を設けて、条件を満たした業者の中から学校給食の円滑な実施に協力的な業務を受託するにふさわしい業者を選定します。

##### ウ 委託契約書・業務仕様書

市は、より安全・安心でおいしい学校給食を提供するため、委託契約書及び業務仕様書に具体的な遵守事項等を明記するとともに、衛生管理、安全管理等を徹底させ、適正かつ円滑な学校給食業務の運営を図ります。

## エ 委託調理場の選定

調理場の規模、設備の状況、調理員の体制等を勘案して、民間委託する調理場を選定します。

### (3) 民間委託の検証

調理業務等の民間委託の検証にあたっては、園児、児童、生徒、教職員等を対象とした給食の味や内容等に関するアンケート調査を始め、保護者を対象とした試食会及び見学会の際のアンケート調査等により、直営との比較検討を含む多面的評価に努め、必要な改善を行うこととします。