

愛川町立中学校給食実施方針

1. 基本的な考え方

子どもたちの食生活をめぐる状況は、孤食の増加や朝食の欠食など、食の多様化を背景に大きく変化しており、栄養バランスの崩れによる生活習慣病の若年化、精神面では、集中力の欠如などの問題が表面化しています。

これまで本町での中学校給食は、昭和43年からミルク給食と家庭からの持参弁当を基本として進めてきておりますが、現状を踏まえた子ども達の食環境の改善に向けての視点からも、生涯を通して健康で充実した生活を営むためにも、子どもの頃から望ましい食生活の基礎を身に付けさせ、自分の健康は自分で管理する自己責任と管理能力を育成し、栄養バランスのとれた学校給食を提供することに加え、食に関する感謝の念と理解を深め、さらには地域の伝統ある優れた食文化の継承や特性を活かした食生活への配慮が必要です。

学校給食法では、小中学校の設置者は学校給食の実施に努めることとされ、国の保健体育審議会答申でも、家庭での生活習慣の維持・改善はもとより、学校給食の今日的意義と機能から中学校完全給食の実施に向け、市町村での積極的な取り組みが望まれています。

町では、平成18年7月に「愛川町立中学校給食導入検討委員会」を設置し、以来調査検討が進められ、平成20年3月に同委員会より、「中学校給食導入に向けた実施方法や実施方式等について」提言がされましたことから、この答申を踏まえ、中学校給食の完全給食化に向けた「愛川町立中学校給食実施方針」を策定し、食育の推進に努めてまいります。

2. 実施目的

中学校給食は、生徒の食に関する正しい理解と安全な食品を選択できる判断力を養う上で重要な役割を果たすものであり、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、次のとおり定め、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します。

(1) 健康増進の観点から

栄養所要量の基準や標準食品構成表に基づいた栄養バランスのとれた食事を摂取することにより、成長期にある生徒の心身の健康保持増進と体位の向上

を図ります。

(2) 望ましい食習慣の育成の観点から

食の多様化が進み、カルシウム不足や脂肪の過剰摂取など偏った食事、肥満症等の生活習慣病の増加及び若年化、精神面においては集中力の欠如など食と健康の関わり大切さが叫ばれている中で、給食を通して、食事についての正しい理解を深め、健康な食生活を実践することができる判断力を培うとともに、望ましい食習慣を育成します。

(3) 人間関係の育成の観点から

ともに学ぶ生徒たちが一緒に楽しく食事を通して、学校生活をより豊かにすることを目指し、確かな人間関係と明るい社交性や協同の精神を育みます。

(4) 食文化の育成の観点から

地場産物の活用と地産地消の推進及び郷土食や伝統行事にちなんだ献立を学校給食に取り入れ、食文化を理解するための一助とします。

(5) 食に対する安全対策の観点から

学校給食において、栄養計算、栄養指導等の専門知識・技術を有する栄養士による献立の作成と食材調達を行い、添加物や残留農薬等の食の安全に関しての十分な配慮と対応を図ります。

(6) 教育効果の観点から

食品の生産・流通・消費や、調理・衛生管理に関して、社会科や技術・家庭科など関連する教科の学習で得た知識を深めるとともに自然の動植物の尊い命をいただくことから、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ための食育を推進します。

また、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、感謝の気持ちを大切にすることを養います。

(7) 小学校給食との連携の観点から

小学校（6年）と中学校（3年）の9年間を通して一貫した食に関する指導を行い、子ども達が健やかに生きるための基礎を培う食育の推進を図ります。

(8) 食育の推進の観点から

子どもの食育は、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるほか、子どもの頃に身に付いた食習慣を大人になって改めることが困難なことから、家庭や学校など、様々な機会や場所において、適切な食生活の実践や食に対する体験活動の促進、適切な知識の啓発等に積極的に取り組みます。

3. 実施方策

学校給食法では、学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健康の保持増進と体位の向上を図ることや、正しい食事のあり方と望ましい食習慣を育成することを目標に掲げ、学校の設置者である地方公共団体は、その達成に努めることが定められています。

そこで本町では、給食実施経費の試算結果や新たな給食施設整備を要さないこと、さらには、アレルギー対策や持参弁当を希望する生徒・保護者への配慮から、実現可能な弁当併用による「デリバリー方式」の完全給食を実施します。

また、次代を担う子ども達が、健やかに育つ環境づくりを推進するため、献立の作成や食材の発注は学校栄養士が行い、栄養バランスのとれた安全な給食を提供します。

4. 弁当併用「デリバリー方式」の具体的な方法

この「デリバリー方式」の完全給食は、自治体での給食調理場の整備を要しないことから、導入にあたって初期投資経費を大幅に抑えることができる財政上の利点があります。また、食缶を使用せずに個人別の弁当容器（ランチボックス）を使用することで、教室内での配膳作業を要しないことから、中学校での日課への影響を最小限に留める利点があります。

※用語説明

デリバリー方式：学校給食の調理及び配送を民間事業者に委託する方法。

弁当容器（ランチボックス）：調理した給食を個人別に分けて入れる容器。

(1) 献立

給食の献立は、中学校生徒の学校給食の平均栄養所要量の基準に基づき、主食・副食・ミルクでの構成を基本とし、学校栄養士が作成します。

(2) 食材の発注

食材は、安全の確保と地場産物の活用を積極的に行うとともに、地産地消の推進に努めることとし、発注は学校栄養士が行います。

(3) 食器（弁当容器）

給食の主食用・副食用の容器は、基本的には弁当容器（ランチボックス）とし、箸を含め全てを町で用意します。

(4) 調理・衛生管理

給食の調理は、民間事業者の調理施設で調理し、主食用・副食用の容器に盛付けし、配送ケース（コンテナ）に入れて、各学校の配膳室に配送します。給食は、民間調理施設で調理する方法としますが、国の定める学校給食衛生管理の基準を適用するとともに、町の学校給食の衛生管理基準を設け衛生面での管理を行います。

(5) 配膳室の整備と配膳員の配置

各学校には、給食の搬入に伴い、受け入れ保管するための施設として、配膳室を整備します。

なお、安全確保のため、配膳室は施錠できるようにするとともに、衛生管理面での対応として、空調設備、シンク（流し台）等の設備を備えるものとします。

また、各学校に給食の受入、保管作業を行う配膳員を配置します。

(6) 給食回数

年間の給食回数は、学校の行事などを考慮して、学校ごとに定めることとなりますが、概ね180回を基本とします。

(7) 給食費

給食費は、学校給食法の規定に基づき、食材料費分については生徒の保護者の負担をいただき、施設整備費や設備費、給食調理等の委託費などは町の負担とします。なお、給食費の納付は基本的には、前納制とします。

(8) 給食予約等

生徒・保護者の利便性を考慮した納付の仕組みを整えるため、効果的な給食費管理システムや給食予約システムについて研究します。

(9) 弁当併用制の給食

持参弁当の持つ効用をはじめ、家庭で作った弁当の持参を希望する生徒・保護者や食物アレルギーを持つ生徒に配慮した給食形態として、弁当併用による「デリバリー方式」の完全給食を実施します。

学校給食として、全生徒を給食提供の対象としていることに変わりありません。

(10) 食育への取り組み

栄養士の学校への派遣による食に関する指導等の実施や、毎月の献立表・給食便りの発行など、学校や関係機関と連携した食育への取り組みを実施します。

5. 実施スケジュール

完全給食を実施するため、民間の給食調理事業者の確保や中学校の配膳室の整備に向けて、必要な準備を進めます。

給食調理事業者は、プロポーザル方式など、事業の性質に適した選定方法を採用し、事業者の募集・選定を進めます。

同時に、各中学校に配膳室を整備するため、計画的に配膳室整備工事等を実施します。

※用語説明

プロポーザル方式：契約の締結にあたり、単に金額で有利な事業者を選ぶのではなく、事業者の創意工夫を反映させた提案内容をもって審査し、事業者を選ぶ契約方法のこと。

(平成21年2月16日制定)