

# 高知市中学校給食の運営に関する実施方針

平成 28 年 9 月

高 知 市 教 育 委 員 会



# 目 次

## I 中学校給食の運営に関する実施方針の策定にあたって

|      |   |
|------|---|
| はじめに | 1 |
|------|---|

## II 高知市中学校給食実務検討委員会等における検討経過

|                      |   |
|----------------------|---|
| 1 高知市中学校給食実務検討委員会の設置 | 2 |
| 2 検討経過               | 2 |

## III 高知市中学校給食の運営に向けた実施方針

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1 学校給食センターにおける給食運営と施設整備            | 5 |
| (1) 学校給食センターと学校との連携による給食運営         | 5 |
| ア 中学校給食の提供方法                       | 5 |
| イ 中学生に対応した献立の検討                    | 5 |
| (ア) 献立作成の考え方                       | 5 |
| (イ) 多様な献立に対応できる学校給食の実施             | 5 |
| ウ 食材調達における地産地消                     | 6 |
| (ア) 食材の調達体制の確立及び生産者等との連携           | 6 |
| (イ) 食材の仕分け及び配送体制の構築                | 6 |
| エ 食物アレルギー等の個別対応                    | 6 |
| (ア) 対象生徒への提供方法                     | 6 |
| (イ) 個別的な相談指導                       | 7 |
| (ウ) 献立作成における食物アレルギー対応              | 7 |
| オ 異物混入への対応                         | 7 |
| カ 残食の調査及び廃棄方法                      | 8 |
| キ 運営委員会の設置                         | 8 |
| (2) 学校給食センターの整備                    | 8 |
| ア 調理過程における衛生管理                     | 8 |
| イ 多様な献立や食数に対応できる施設の整備と設備の導入        | 8 |
| ウ アレルギー対応調理室の設置                    | 9 |
| エ 給食運営に関する委員会や施設見学, 各種実習等に対応する施設整備 | 9 |
| オ 学校給食センターに付帯する防災機能                | 9 |

|   |                            |    |
|---|----------------------------|----|
| 2 | 学校における給食運営と施設整備            | 10 |
|   | (1) 配膳室の整備と使用方法            | 10 |
|   | (2) 生徒への給食指導               | 10 |
|   | ア 運搬, 配膳等の生徒への給食指導         | 10 |
|   | イ 教室における衛生管理指導             | 10 |
|   | (3) 教室の整備                  | 11 |
|   | ア 手洗い設備の環境整備               | 11 |
|   | イ 給食実施に必要な教室備品の整備          | 11 |
|   | (4) 校時や学校行事と給食実施との調整       | 11 |
|   | ア 校時と給食実施時間帯, 搬入出時間帯との調整   | 11 |
|   | イ 学校行事や生徒の各種活動等への対応        | 11 |
|   | (5) 給食事務の手引の作成             | 12 |
|   | (6) 給食費徴収, 出納, 会計          | 12 |
| 3 | 食に関する指導                    | 13 |
|   | (1) 学校給食センターと学校の連携による指導の実施 | 13 |
|   | ア 運営委員会における指導に関する協議        | 13 |
|   | イ 学校給食を生きた教材として活用した食に関する指導 | 13 |
|   | (2) 栄養管理                   | 13 |
|   | (3) 料理教室, 職業体験への対応         | 13 |
| 4 | 学校給食センター調理等業務の運営方式         | 14 |
|   | (1) 経過                     | 14 |
|   | (2) 検討項目                   | 14 |
|   | ア 運営経費                     | 14 |
|   | イ 調理員の配置                   | 14 |
|   | ウ 大規模災害時の対応                | 14 |
|   | エ 直営調理場への影響                | 15 |
|   | オ 市教委からの指導や連絡              | 15 |
|   | カ 他市の状況                    | 15 |
|   | (3) 運営方式                   | 15 |

## IV 高知市中学校給食の実施に向けたスケジュール

|                   |    |
|-------------------|----|
| 平成 30 年度までのスケジュール | 16 |
|-------------------|----|

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 参考資料：高知市中学校給食の運営に関する基本方針 | 17 |
|--------------------------|----|

# I 中学校給食の運営に関する実施方針の策定にあたって

## はじめに

高知市では、現在、中学校 13 校で完全給食が実施されていない状況です。

高知市教育委員会では、この未実施校での「早期の中学校給食の完全実施」に向けて、平成 27 年 5 月に庁内で検討を行う組織として「高知市中学校給食実務検討委員会」及び「作業部会」を設置し、現時点で想定される課題解決に向けて協議<sup>※1</sup>を進めてまいりました。

平成 27 年 9 月には、中学校給食に関するこれまでの経過を取りまとめ、基本的な方向性を示したうえで、中学校給食の準備に取り組んでいくために「高知市中学校給食の運営に関する基本方針」<sup>※2</sup>を策定いたしました。

本基本方針には、充実した中学校給食の実施と学校給食センター及び受配校の中学校における円滑な運営を実現するための方針として、以下の 5 点を示しております。

- ① 完全給食の実施
- ② 2か所の学校給食センターの整備
- ③ 学校給食の円滑な運営
- ④ 食育の推進
- ⑤ 地産地消の推進

平成 27 年 7 月には、中学校給食センターの建設候補地を北西エリア 6 校<sup>※3</sup>への給食の提供は針木から、南東エリア 7 校<sup>※4</sup>への給食の提供は長浜からとして、針木の上下水道局針木浄水場敷地西側と、長浜の高知競馬場第 2、第 3 駐車場の一部を選定し、用地造成設計等を進めております。また、学校給食調理場に関する知識や経験が豊富な専門業者に、情報提供等をいただきながら、学校給食センター整備に係る設計を行っております。

このようなことから、給食未実施校において中学校給食を平成 30 年度中に完全実施することをめざし、本基本方針の内容を踏まえて、これまで協議してきた課題として、「学校給食センターにおける給食運営と施設設備」、「学校における給食運営と施設設備」、「食に関する指導」の 3 点を取りまとめ、「学校給食センターの運営方式」とともに「高知市中学校給食の運営に関する実施方針」として策定いたします。

※1：協議の経過については本実施方針 P.2 を参照

※2：本実施方針 P.17 を参照

※3：城北中、城西中、愛宕中、朝倉中、西部中、旭中（調整中）

※4：潮江中、一宮中、青柳中、三里中、南海中、横浜中、春野中（調整中）

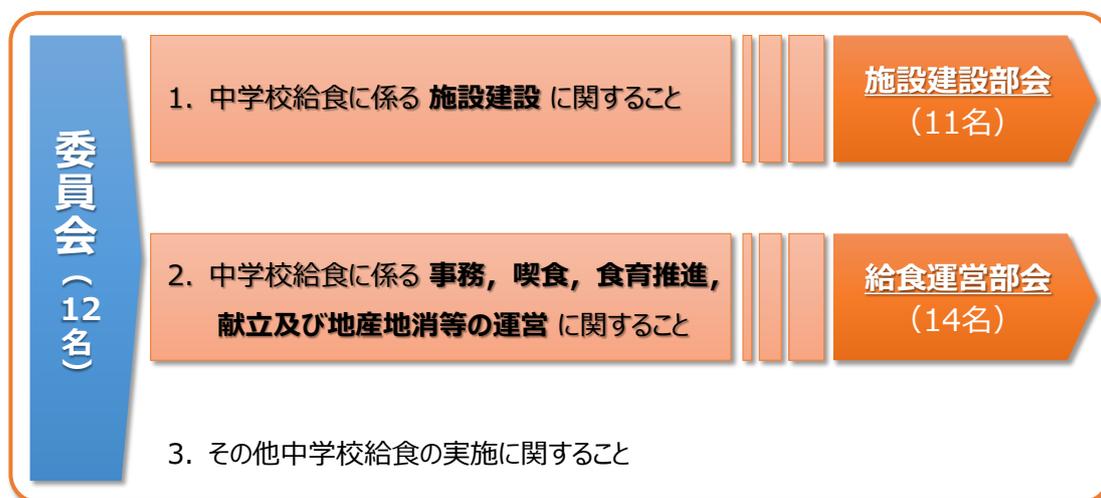
## Ⅱ 高知市中学校給食実務検討委員会等における検討経過

### 1 高知市中学校給食実務検討委員会の設置

平成 27 年 5 月、庁内に高知市中学校給食実務検討委員会を設置し、「高知市中学校給食の運営に関する基本方針」に沿って、中学校給食の実施にあたり課題となる事項の解決を図るため、協議を重ねました。

#### 【高知市中学校給食実務検討委員会】

検討項目の詳細な協議は **作業部会** で実施



### 2 検討経過

高知市中学校給食実施検討委員会及び高知市中学校給食実務検討委員会では、現在実施している学校給食とも共通する課題や、平成 26 年度、実施検討委員会で協議し慎重に検討すべきとされた点を中心に、昨年度策定した基本方針に沿って、具体的な検討を行いました。

実務検討委員会内に組織する施設建設部会及び給食運営部会においては、資料収集、分析、関連する項目のつながりや流れを考慮した検討等を行い、部会案を取りまとめ、実務検討委員会では、部会案について確認・協議等を行いました。

そのうえで、実施検討委員会で、項目ごとに協議し今後の方針としてまとめています。

| 開催日時             | 委員会・部会                     | 内 容   |
|------------------|----------------------------|---|
| 平成 27 年 5 月 26 日 | 第 1 回実務検討委員会               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・委嘱</li> <li>・部会検討項目について</li> </ul>  |
| 6 月 9 日          | 第 1 回施設建設部会<br>第 1 回給食運営部会 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・委嘱</li> <li>・検討項目についての意見交換</li> </ul>   |
| 7 月 9 日          | 先進地視察                      | 視察地：こうなん学校給食センター  |
| 7 月 27 日         | 第 2 回施設建設部会                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・多様な食数に対応できる設備の導入</li> <li>・盛り付けスペースの設置</li> <li>・委員会開催や実習，見学等に必要な設備の整備</li> <li>・センター運営に必要な設備の設置</li> <li>・配膳室の整備</li> <li>・配膳室の基本レイアウト</li> <li>・コンテナの活用・一部カウンターの設置</li> </ul> |
| 7 月 28 日         | 第 2 回給食運営部会                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供方法</li> <li>・献立作成方法</li> <li>・多様な献立に対応できる給食の実施</li> <li>・配膳室の使用方法</li> <li>・残食調査</li> <li>・廃棄方法</li> <li>・手洗い設備</li> <li>・給食実施に必要な教室備品の整備</li> </ul>                          |
| 8 月 21 日         | 第 2 回実務検討委員会               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・基本方針（素案）について</li> <li>・部会検討内容について</li> </ul>  |
| 9 月 10 日         | 第 5 回実施検討委員会               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・基本方針（案）について</li> </ul>  |
| 10 月 30 日        | 第 3 回給食運営部会                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・多様な献立に対応できる給食の実施</li> <li>・残食調査</li> <li>・廃棄方法</li> <li>・手洗い設備</li> <li>・運営委員会の設置</li> <li>・給食実施に必要な教室備品の整備</li> <li>・給食の対応が必要な行事の検討</li> <li>・給食事務の手引の作成</li> </ul>            |
| 11 月 2 日         | 第 3 回施設建設部会                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・多様な食数に対応できる設備の導入</li> <li>・配膳室の整備</li> <li>・配膳室の基本レイアウト</li> <li>・コンテナの活用・一部カウンターの設置</li> </ul>   |

|            |                                      |   |
|------------|--------------------------------------|---|
| 12月 4日     | 第3回実務検討委員会<br>第4回施設建設部会<br>第4回給食運営部会 | ・厨房機器に関する意見聞取   |
| 平成28年1月13日 | 第5回給食運営部会                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・受配校とセンターとの連携・調整</li> <li>・校時，給食実施時間帯，搬入出時間帯</li> <li>・給食の対応が必要な行事の検討</li> <li>・個別的な相談指導</li> <li>・運搬，配膳等の生徒への給食指導</li> <li>・衛生管理</li> <li>・料理教室，職業体験への対応</li> <li>・栄養管理</li> <li>・給食を活用した食に関する指導</li> <li>・給食事務の手引きの作成</li> </ul>                       |
| 1月19日      | 第5回施設建設部会                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理過程における衛生管理</li> <li>・センターに付帯する防災機能</li> <li>・その他，センターに付帯する機能</li> <li>・運営委員会の設置</li> </ul>  |
| 1月26日      | 第4回実務検討委員会                           | ・部会検討内容について   |
| 2月16日      | 第6回施設建設部会                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー対応調理室のレイアウトについての検討</li> <li>・コンテナへの収納及び配膳室レイアウト案の確認</li> </ul>   |
| 2月18日      | 第6回給食運営部会                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・コンテナへの収納及び配膳室レイアウト案の確認</li> <li>・受配校とセンターとの連携・調整</li> <li>・校時，給食実施時間帯，搬入出時間帯</li> <li>・食物アレルギーを有する対象生徒への提供方法の検討</li> <li>・献立作成における食物アレルギー対応</li> <li>・給食費徴収，出納，会計</li> <li>・異物混入への対応</li> <li>・食材の調達体制の確立及び生産者との連携</li> <li>・食材の仕分け及び配送体制の構築</li> </ul> |
| 2月22日      | 第5回実務検討委員会                           | ・部会検討内容について   |
| 5月23日      | 第6回実務検討委員会                           | ・実施方針（案）について  |
| 5月31日      | 第6回実施検討委員会                           | ・実施方針（案）について  |

### Ⅲ 高知市中学校給食の運営に向けた実施方針

#### 1 学校給食センターにおける給食運営と施設整備

##### (1) 学校給食センターと学校との連携による給食運営

###### ア 中学校給食の提供方法

学校給食センター（以下「センター」という。）では、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく生徒へ提供できるように、保温保冷にすぐれた食缶<sup>※5</sup>を使用し、学校給食を提供します。

また、給食の仕上がりから喫食までの時間をできるだけ短くするため、各校1台の配送車を使用し、給食を配送します。

###### イ 中学生に対応した献立の検討

###### (ア) 献立作成の考え方

今回整備する2つのセンターでは、学校給食摂取基準に基づき、中学生に必要な量や栄養価、嗜好を考慮した献立を立案します。

献立は2センターで使用し、食材の調達などの観点から、現在実施している献立との調整を図ります。また、受配校13中学校（以下「受配校」という。）での食育の取組に対応できるよう、各センター独自献立を実施する日を設定します。

###### (イ) 多様な献立に対応できる学校給食の実施

食育推進という観点から、バイキング給食や皿鉢給食、中学生が企画した献立の実施などは、生徒に食事選択やバランスのよい食事の整え方、郷土料理への理解などを深めるために有効です。

学校給食を食育推進のための生きた教材として活用するために、多様な給食実施が可能となる施設設備及び人員体制については、将来を見据えて整備します。

センターでは、主食用食器、汁物用食器、副菜2種を盛り付ける仕切り皿、丼、カレー皿、果物皿等、献立に合わせた食器の導入を予定しています。また、日々の食器の入れ替えや生徒の配膳の混乱を避けるため、盛付表を提示し、どの料理をどの皿に盛付けるのか、わかりやすく示すなどの工夫を検討します。

※5：大量調理施設衛生管理マニュアルの温度管理基準を満たす、保温で65度以上、保冷で10度以下を保つことができる食缶

## ウ 食材調達における地産地消

### (ア) 食材の調達体制の確立及び生産者等との連携

地場産物を学校給食へ積極的に活用していくために、どの時期にどんな作物が調達できるのか、またどの時期にどんな食材を使用するのかといった情報共有が必要となります。現在実施している献立との連携を前提として、関係機関と協力しながら高知市産や高知県産を中心とした食材の調達体制の整備を進めていきます。

米については現在高知県産米を使用していますが、平成30年度中のセンターの稼動に合わせ、高知市産米を基本とした調達体制を検討します。

センターが稼動すると、現在学校給食で使用している食材に加え、新たに約6,000食の食材を確保する必要があるため、現在の食材調達の手法を活かしながら、学校給食全体での必要食材量の安定供給と確保に向けて、関係機関や生産者等との連携を進めていきます。

### (イ) 食材の仕分け及び配送体制の構築

センターへの食材の配送体制は、現在学校給食を実施している調理場と合わせて、本市全体で整えていく必要があります。

本市における各々の調理場において学校給食が円滑に実施できるよう、食材の仕分けや配送について、関係機関と協議してまいります。

## エ 食物アレルギー等の個別対応

### (ア) 対象生徒への提供方法

高知市教育委員会では、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考に、平成28年3月「高知市立学校におけるアレルギー対応マニュアル」<sup>※6</sup>を発行しました。センターでの食物アレルギー対応においても、このマニュアルに沿った対応とし、提供方法については具体的な手順を示します。

対象生徒には、保温保冷にすぐれた専用容器に入れた食物アレルギー対応食、食器、確認票を個人別容器に入れて配送し、センター・配膳室・教室での確認を記録したうえで生徒へ提供します。また、同じ食器に盛り付ける料理についても個人別容器を使用するなど、誤食防止に配慮して提供します。生徒は受け取り後、自分で食器へ盛付け喫食します。

---

※6：高知市教育委員会教育環境支援課ホームページを参照

## (イ) 個別的な相談指導

食物アレルギーを有する生徒への関わりについては、「高知市立学校におけるアレルギー対応マニュアル」に沿った対応とするとともに、個別相談が必要な生徒や保護者への対応については、中学校の養護教諭やセンターの栄養教諭・学校栄養職員等の関係職員と連携した相談体制を構築します。

## (ウ) 献立作成における食物アレルギー対応

センターでは、原則調理過程で除くことのできる7大アレルゲン<sup>\*7</sup>についての除去食対応とします。また、これらの対応アレルゲンが3種以上入った献立にならないよう、食物アレルギー対応に配慮して、献立作成を行います。

下の献立例のような場合、献立①には、7大アレルゲンのうち、乳・卵・小麦の3種が含まれるので、センターでは実施しません。献立例②や献立例③のように、アレルギー対応調理室における対応アレルゲンが2種までになるよう配慮します。

|          |  |               |
|----------|--|---------------|
| 献立例<br>① | ごはん、牛乳、 <b>チーズ入りオムレツ</b> 、 <b>マカロニサラダ</b> 、りんご<br>(乳・卵) (小麦) | 対応アレルゲン<br>3種 |
| 献立例<br>② | ごはん、牛乳、 <b>野菜オムレツ</b> 、 <b>マカロニサラダ</b> 、りんご<br>(卵) (小麦)      | 対応アレルゲン<br>2種 |
| 献立例<br>③ | ごはん、牛乳、 <b>チーズ入りオムレツ</b> 、 <b>春雨サラダ</b> 、りんご<br>(乳・卵)        | 対応アレルゲン<br>2種 |

さらに、つなぎの卵を使用しないハンバーグや牛乳を使用しないクリームシチューといった、対応アレルゲンを考慮した料理レシピを研究していきます。

## オ 異物混入への対応

異物混入を防ぐためには、まず調理場へ持ち込まないことです。虫の侵入などを防ぐエアカーテンやドック式シェルター<sup>\*8</sup>、納入物資への異物混入の有無を確認する金属探知機等を導入するとともに、給食調理員等の身支度、器具の取扱いなどを定めた手引を作成し、調理過程での混入を防ぐ体制を整えます。また、食材業者に対し、安全な食材の納入を求めています。

受配校における教室での異物混入を防ぐために、配膳時の環境を整えるとともに、異物混入があった際には、迅速な対応ができるような体制を整えます。

※7：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

※8：配送車にコンテナを積み込む際、搬出口と車両の間に見える隙間を埋めるための装置

## カ 残食の調査及び廃棄方法

栄養管理及び食に関する指導として、残食調査を行います。

残食がある場合は、各学級において生徒が元の食缶に残食を返したのち、全ての残食を食缶に入れた状態でコンテナに載せてセンターへ持ち帰り、処理します。

センターでは、主食・副食について受配校別に集計するとともに、各受配校へ集計結果を情報提供することで、その後の管理・指導に活かしていきます。

## キ 運営委員会の設置

センターと受配校の連携を深め、円滑な給食運営を図るため、センターに「運営委員会」を設置し、学期に1回程度開催します。

協議内容としては、献立内容、受配状況、食に関する指導、給食費徴収状況等について、給食運営に必要な項目を検討します。委員会構成者は、受配校校長、受配校給食担当者、栄養教諭・学校栄養職員、センター長、調理員、教育環境支援課指導主事等を想定しています。

## (2) 学校給食センターの整備

### ア 調理過程における衛生管理

センターの施設設計については、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った衛生管理が可能な施設とします。食材の動線は一方通行となるよう、食品の入口と出口が別になっているパススルー式<sup>※9</sup>の冷蔵庫やカウンター、オープン等の設備を設置します。

また、高知市保健所や学校薬剤師等の専門的立場からの意見を反映した施設として整備します。

### イ 多様な献立や食数に対応できる施設の整備と設備の導入

受配校の学校行事等によっては、全校分の調理が必要でない場合も想定されることから、多様な献立や食数に対応できるよう、小回りの効く設備とします。

生きた教材としての給食を実施するために、バイキング給食や皿鉢給食等の多様な献立に対応が可能な施設として、施設全体の規模に影響がない範囲で、盛付けをする場所の整備を検討します。

---

※9：両面に扉がついて入口と出口が別になっている方式

## ウ アレルギー対応調理室の設置

センターには、専用のアレルギー対応調理室を設置します。この調理室は、誤調理、誤配のおこらないような設備配置とし、食物アレルギー対応食 2 種に対応できる設備を整備します。

高知市において食物アレルギー対象者が多い、乳、卵についてはアレルギー対応調理室へは持ち込まないこととします。また、主食及び乳・卵を含むデザートについては、代替食対応とします。

## エ 給食運営に関する委員会や施設見学、各種実習等に対応する施設整備

学校給食を実施するために、献立検討や物資選定を目的とした専門委員会を開催します。各種専門委員会の開催や児童生徒の施設見学、実習などに対応するために、会議室及び調理実習室を整備します。

また、面談や個別対応など、多目的に利用できる小会議室を整備します。

## オ 学校給食センターに附帯する防災機能

センターは、中学校給食の完全実施とともに、敷地内に、大規模災害時に必要な備蓄倉庫を配置し、炊き出し拠点として整備します。

ただし、センターは、災害からの復旧後学校再開に合わせ、業務継続計画に基づき学校給食を再開する必要があるため、避難施設としては位置付けず、センターの炊飯設備を活用する炊き出し拠点とします。

### <大規模災害発生時稼働想定>

| 稼働エリア       | 使用設備                       | 能力  |
|-------------|----------------------------|---|
| センター内の炊飯室のみ | ・連続炊飯機<br>・おにぎり製造機<br>・回転釜 | 約 2,800 人 1 食分<br>(1 時間あたり)<br>・おにぎり<br>・汁物 |

この機能を稼働させるためには、災害時に使用する食品や燃料、水の確保、排水機能といった面を考慮して整備します。また、防災対策部と連携して敷地内に備蓄倉庫を併設し、各避難所へ提供する備蓄品についても保管します。

## 2 学校における給食運営と施設整備

### (1) 配膳室の整備と使用方法

センターから受配校へは、給食用コンテナを使用した搬入出を行います。受配校ごとに配膳室の広さや使用コンテナの数には違いがありますが、生徒が安全に給食を運べるよう、可能な範囲でコンテナとコンテナの間を広くとり、一方通行を基本とした動線を工夫します。

| 配膳室設置設備     | 内 容                                   |
|-------------|---------------------------------------|
| 配送コンテナ      | センター・学校間の食缶・食器の配送に使用<br>生徒受取り時に棚として使用 |
| 配置コンテナ（可動式） | 配送用コンテナとともに、生徒受取り時に使用                 |
| 移動ラック       | パン（受配校直送）の生徒受取り時に使用                   |
| 牛乳保冷庫       | 牛乳（受配校直送）の保管、生徒受取り時に使用                |
| 冷蔵庫         | デザート類等の保管、生徒受取り時に使用                   |
| 食物アレルギー用配膳台 | 食物アレルギー対応食用個人別容器配膳に使用                 |
| 作業台         | 給食終了後、配膳室入り口に配置し、生徒返却時に使用             |

生徒の給食受取り時の混雑を防止するため、配置コンテナ（可動式）を使用し、学級数に柔軟に対応した設備配置や、受渡し時の食器・食缶の配置を工夫します。

また、食物アレルギー対応食はコンテナとは別の配膳台を用意し、個人別容器を利用して確実な受取りを行います。

各教室で給食が終了した後は、配膳室入口に作業台を配置し、生徒の食缶等の返却先として作業台を使用します。

### (2) 生徒への給食指導

#### ア 運搬、配膳等の生徒への給食指導

生徒は配膳室で給食を受け取り、教室へ運搬し、配膳します。受配校の準備・食事・後片付け等については、受配校へ給食指導案を示し、各学校の状況に合わせて実施します。

#### イ 教室における衛生管理指導

学校給食は、センターにおいて衛生的に調理します。教室での環境整備や生徒に必要な衛生に関する資料を作成し、教室における喫食までの環境整備と給食指導に役立てていきます。

### (3) 教室の整備

#### ア 手洗い設備の環境整備

衛生管理として、まずは手を洗うことが大切です。給食当番の生徒は、給食準備前に手を洗い、他の生徒は給食を受け取る前に手を洗う必要があるため、生徒が教室の近隣で衛生的に手洗いできるよう、手洗い場の環境整備を進めます。

#### イ 給食実施に必要な教室備品の整備

各教室で学校給食を衛生的に配膳するために必要な備品として、配膳台、給食当番の衣服、手洗い石鹸液、台拭き、台拭き用バケツ等を整備します。

### (4) 校時や学校行事と給食実施との調整

#### ア 校時と給食実施時間帯、搬入出時間帯との調整

センターから受配校への食器及び食缶の配送については、受配校ごとに1台の配送車を使用します。

センターでの調理時間や配送に必要な時間を考慮し、給食開始までの時間設定は概ね次のように想定しています。

| 搬入から搬出まで         | 時 間 帯                        |
|------------------|------------------------------|
| 食 器 搬 入<br>↓     | 9:20～10:00                   |
| 食 缶 搬 入<br>↓     | 11:50～12:15                  |
| 配 膳 室 開 放<br>↓   | 12:40～13:30                  |
| 搬 出<br>(2便必要な場合) | 13:30～13:50<br>(13:30～15:00) |

また、学校行事等で通常時よりも給食時間帯を早める場合、配送時刻を変えて対応することを検討します。

#### イ 学校行事や生徒の各種活動等への対応

学校行事等による平日以外の学校給食実施については、食材の確実な調達と管理等を考慮し、土曜日については給食を実施し、日曜日と祝日の給食は実施しない予定です。

受配校での学校行事日程を検討するために、受配校の給食対応日程表案を作成します。

## **(5) 給食事務の手引の作成**

食数把握や変更連絡等，給食事務に必要な内容については，受配校を対象とした「給食事務に関する手引」を作成します。

本手引を作成するために，「中学校給食センター給食事務の手引作成委員会」を設置します。構成員としては，必要に応じて関係者と協力するとともに，実施校校長・教頭・事務職員，未実施校校長・教頭・事務職員，高知市学校給食会職員，教育環境支援課職員等を想定しています。

委員会では，給食実施の流れ，事務フロー図，事務内容（食数報告，変更，支払い等），様式集，円滑な給食事務の運営に必要な項目について検討します。

## **(6) 給食費徴収，出納，会計**

中学校給食の給食費については，受配校又はセンターにおいて，既存の給食費と同様の私会計<sup>※10</sup>として運営を開始する方向で教育委員会として検討します。

---

※10：現在，本市において実施されている会計方式

### 3 食に関する指導

中学校における完全給食の開始に伴い、学校においては、学校給食を生きた教材として活用するため、食に関する指導を計画的に行います。生徒が食に関する知識を身に付け、自らの食生活について考え、望ましい食習慣を実践できることをめざします。

#### (1) 学校給食センターと学校の連携による指導の実施

##### ア 運営委員会における指導に関する協議

センターの栄養教諭・学校栄養職員がかかわる指導については、献立計画や年間指導計画等を作成し、運営委員会において食に関する指導の内容や日程等について具体的に協議します。センターの栄養教諭・学校栄養職員は、受配校の「食に関する指導の全体計画」を踏まえ、実態に応じて、教科等にかかわっていきます。

##### イ 学校給食を生きた教材として活用した食に関する指導

生徒の食への興味・理解を高めるために、センターの栄養教諭・学校栄養職員は、健康と食生活、高知の地場産物や旬、食文化、食事のマナー等、給食時間に放送するための指導資料や給食掲示板を利用した掲示資料、学級担任が一斉に活用することができる指導資料等を作成し、受配校へ提供します。

また、センターの栄養教諭・学校栄養職員が受配校へ給食時間帯に訪問して食に関する指導を行う体制を整え、給食時間の指導の充実を図ります。

生徒が、成長期に必要な栄養を理解し、食の実践力・管理能力を身に付けることができるよう、各教科等における食に関する指導と関連付けたり、給食だより等を発行して家庭や地域への啓発・情報を発信するなど、学校給食を手段として食育を推進します。

#### (2) 栄養管理

センターでは、学校給食摂取基準に基づき献立を作成します。中学生に見合った量と栄養価、そして嗜好を考慮した内容を検討していきます。

残食調査を実施して受配校の摂取栄養量を把握し、献立作成や各校の実態に応じた食に関する指導に役立てます。

#### (3) 料理教室、職業体験への対応

センターは食育関連施設として、料理教室や調理実習を伴う講習会の開催を想定し、40名程度の実習が可能な調理実習室（師範台及び調理台6台）を整備します。

給食の提供だけでなく、生産者や食に関する専門家、団体などの関係機関と連携し、児童生徒や地域の食育推進の場となるよう活用していきます。

その他、中学生の職業体験受入れ施設の一つとなるよう、実習生受入れとして、職員専用更衣室内にロッカー整備等を行います。

## 4 学校給食センター調理等業務の運営方式

### (1) 経過

センターの運営にあたっては、1センターで調理する食数が約3,000食となる施設の規模から、中学校への配送員なども含めると、2つのセンター合計で90人ほどの従事員が必要となります。

このことを踏まえ、今回整備するセンターは、本市が定める民間委託導入の3要件<sup>※11</sup>を満たすことから、これまでの直営の学校給食調理の実績や、平成23年度以降実施している民間委託の実績などを基に、他市の状況も参考にしながら、以下の項目ごとに「直営方式」と「民間委託方式」の検討を行いました。

### (2) 検討項目

#### ア 運営経費

民間委託では、年間30,000千円以上の経費削減が見込まれます。

経費比較（人件費）

|     | 民間委託      | 直営        |
|-----|-----------|-----------|
| 人件費 | 175,000千円 | 209,999千円 |

※平成28年4月1日現在の可食数で算定

※民間委託は、現在委託している14調理場の委託料及び他市の状況から試算

※直営は、必要人数を国の基準に基づいて正職員と臨時職員に区分し、平均給与額から試算

#### イ 調理員の配置

現在、直営の学校給食調理場には、正職員、臨時職員合わせて約110人の調理員が配置されていますが、センターを直営とした場合、さらに正職員、臨時職員合計で約90人の調理員及び配送員を雇用しなければならず、運用開始時の人員の確保とともに、運用開始後の退職や異動などに伴う人員の調整が大きな課題となってきます。

なお、民間委託では、平成23年度以降の実績から、人数、勤務時間など、給食実施日の状況に合わせた柔軟な対応が見込まれます。

#### ウ 大規模災害時の対応

どちらの場合でも、大規模災害時を想定した体制の確保は見込まれます。

※11：①保健所の営業許可が取得可能であること ②真空冷却機の設置があること ③栄養教諭等の配置があること

## エ 直営調理場への影響

直営では、現在実施している直営調理場からセンターへの調理員の大規模な異動を実施することになり、影響も大きくなります。

## オ 市教委からの指導や連絡

どちらの場合でも、センターにはセンター長や栄養教諭等が配置されるため、指導や連絡に支障はありません。

また、食の安全性の確保のために、いずれの場合でも、十分な指導ができる体制を整えていきます。

## カ 他市の状況

過去 10 年（平成 18 年以降）の、四国 4 県でのセンターの運営状況をみると、約 7 割が民間委託方式を採用しています。

### **(3) 運営方式**

(2) での検討結果を総合的に検討し、センターの運営方式については、「民間委託方式」を採用することとします。



# 高知市中学校給食の運営に関する基本方針

平成 27 年 9 月

高 知 市 教 育 委 員 会

## 目 次

### 1 中学校給食の運営に関する基本方針の策定にあたって

- (1) 策定の趣旨 ..... 1
- (2) 基本方針の位置付け ..... 3

### 2 高知市における中学校給食を取り巻く状況

- (1) 学校給食の実施状況 ..... 4
- (2) 食育の推進に関する取組 ..... 5
- (3) 地産地消に関する取組 ..... 6
- (4) 高知市中学校給食実施検討委員会における検討結果 ..... 7
  - 1) 結論
  - 2) 慎重な検討が必要な事項

### 3 高知市中学校給食の運営に関する基本方針

- (1) 完全給食の実施 ..... 9
- (2) 2か所の学校給食センターの整備 ..... 9
- (3) 学校給食の円滑な運営 ..... 10
- (4) 食育の推進 ..... 10
- (5) 地産地消の推進 ..... 10

### 4 中学校給食の運営に関する課題の解決に向けた「(仮称) 中学校給食の運営に関する実施方針」の策定について

- (1) 中学校給食に関する施設整備に関すること ..... 11
  - 1) 学校給食センターの建設
  - 2) 学校受入施設の改修
  - 3) 付帯機能
- (2) 中学校給食に関する事務，喫食，食育推進，献立及び地産地消等の運営に関すること ..... 11
  - 1) 学校事務，校時，給食費徴収
  - 2) 喫食，学校給食センター・学校間受渡方法，生徒指導
  - 3) 食に関する指導
  - 4) 献立検討，地産地消

# 1 中学校給食の運営に関する基本方針の策定にあたって

## (1) 策定の趣旨

### ■ 策定の背景

「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です。

近年、偏った栄養の取り方、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身（やせ）傾向が見られる等、子どもたちの食生活を取り巻く社会環境は大きく変化しています。さらに、生活習慣病と食生活の関係なども指摘されており、望ましい食習慣の形成は国民的課題となっています。

こうした現状を踏まえ、平成 17 年に制定された食育基本法には、『子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である』と記載されています。また、平成 20 年に改正された学校給食法においては、「学校給食は児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、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」と明記され、その目的を「学校給食の普及充実」及び「学校における食育の推進」としています。

学校教育においても、子どもたちの生活や学習の基盤としての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求められています。

### ■ 高知市における中学校給食の状況

平成 27 年度、本市の全小学校 41 校では完全給食<sup>※1</sup>を実施しており、中学校は 19 校のうち 6 校での実施となっています。

朝食の欠食率<sup>※2</sup>を見ると、平成 26 年度、小学校では全国が 3.9%であるのに対して本市が 5.0%、中学校では全国の 6.5%に対して本市では 10.8%となっており、中学校においては、割合が高くなるだけでなく、その差が広がっています。

また、以前より中学校給食の実施を望む声があり、平成 8 年度には「中学校給食を考える会」において検討を開始した経過がありました。

しかし、同年の他市での集団食中毒事故の発生を受けて、平成 9 年度に文部科学省が制定した学校給食衛生管理の基準への対応に加え、本市全体での財政再建に向けた取組や、南海トラフの巨大地震対策としての学校施設の耐震化などの取組を優先せざるを得ない状況にあったことから、中学校給食実施は検討段階のままとなっていました。

※1：完全給食の定義については本基本方針 P.4 を参照

※2：「平成 26 年度全国学力・学習状況調査」より出典

こうした状況の中、平成 25 年 2 月に実施した「中学校給食に関するアンケート」<sup>※3</sup>では、給食未実施の 13 中学校では、約 8 割の生徒が家庭弁当を持参していました。また、給食未実施中学校の保護者のうち、中学生の昼食として学校給食が望ましいと回答した割合は 7 割近くを占めていました。

平成 26 年 6 月には、「中学校給食の実施を求める要望書」による 1 万筆を超える署名が提出される等、中学校給食の早期実施を望む多くの声が市民等から寄せられています。

## ■ 高知市中学校給食実施検討委員会

本市の中学校給食を取り巻く状況を踏まえ、平成 26 年 11 月に、17 名の委員によって構成する「高知市中学校給食実施検討委員会」<sup>※4</sup>を設置しました。

実施検討委員会では、これまで本市が調査・検討を行った際の基礎データや資料などを活用しながら、給食の実施及びその方式をはじめ、中学校給食の円滑な実施に向けて検討いただきました。その結果、委員全員から「**中学校給食の実施は必要**」というご意見とともに、早期実施のためには「**複数のセンター方式が最善**」との「結論」が出されました。

また、「給食実施に向けて慎重な検討を要する項目」として、「**学校経営への配慮**」「**食育を担う人材の確保と体制整備**」「**実効性の高い地産地消の推進**」という、3 点のご意見をいただいています。

## ■ 基本方針策定の趣旨

中学生は、成長期にあるとともに、生涯にわたって心身ともに健康に生活するための基礎を身に付ける重要な時期にあります。中学校給食は、栄養バランスのとれた安全・安心な食事であるとともに、学校における食育の推進についての教育的効果が期待できるものとして位置付けることができます。

こうした観点から、中学校給食の重要性を改めて認識するとともに、保護者世代を中心に市民等のニーズも大変高いことを受けて、平成 26 年度から本市では早期の対応が必要と判断し、平成 30 年度中の中学校給食開始を目標として、準備に取り組んでいます。

---

※3：『高知市中学校給食実施検討委員会 検討のとりまとめ（平成 26 年 12 月 8 日発行）』の「中学校給食に関するアンケート」P.20～P.22 を参照

※4：『高知市中学校給食実施検討委員会 検討のとりまとめ（平成 26 年 12 月 8 日発行）』を参照

そして、充実した中学校給食と円滑な運営を実現するために、本市における中学校給食の実施に向けた基本的な方向性を示す「高知市中学校給食の運営に関する基本方針」を策定します。

## (2) 基本方針の位置付け

本基本方針は、次に示す学校給食や食に係る法律や基準などに加え、本市の行政計画などとの整合性を図るとともに、中学校給食に関するアンケート調査の結果や、高知市中学校給食実施検討委員会及び庁内に設置した高知市中学校給食実務検討委員会で出された意見も反映させて取りまとめることとします。

また、本市における中学校給食を円滑に実施するうえでの課題解決を図るためには、市長部局や関係団体などとの十分な連携が不可欠であり、本基本方針は今後の取組に向けた基本的な方向性を示す指針とします。

併せて、本基本方針は、実務検討委員会における今後の詳細な検討の基礎となる考え方を整理するものとも位置付けており、その方向性に沿って給食実施に関するさまざまな実務について学校及び各所管課等に関係する視点から協議を行い、高知市ならではのよりよい中学校給食の実現をめざします。

### ■ 中学校給食に関する法律や国の基準など

- 学校給食法 (昭和 29 年 6 月施行 (法律第 160 号), 平成 20 年 6 月最終改正 (法律第 73 号))
- 食育基本法 (平成 17 年 6 月施行 (法律第 63 号), 平成 21 年 6 月最終改正 (法律第 49 号))
- 食育推進基本計画 (平成 18 年 3 月策定, 平成 25 年 12 月第二次計画一部改訂, 内閣府)
- 学校給食実施基準 (昭和 29 年 9 月施行, 平成 25 年 4 月最終改正, 文部科学省)
- 学校給食衛生管理基準 (平成 21 年 4 月施行, 文部科学省)
- 食に関する指導の手引 (平成 19 年 3 月発行, 平成 22 年 3 月第一次改訂, 文部科学省)

### ■ 中学校給食に関連する本市の計画など

- 高知市食育推進計画 (平成 26 年 3 月 第2次計画を策定)
- 高知市地産地消推進計画 (平成 21 年 3 月策定)
- 高知市教育振興基本計画 (平成 25 年 3 月策定)
- 高知市強靱化計画 (平成 27 年 6 月策定)
- 高知市総合計画 (平成 23 年 3 月 2011 計画を策定)

## 2 高知市における中学校給食を取り巻く状況

### (1) 学校給食の実施状況

平成27年5月1日現在、幼稚園1園、小学校41校、中学校19校中6校、特別支援学校1校で完全給食<sup>\*</sup>を実施しており、そのうち小中学校における実施人数は17,495人となっています。

調理方式は、小学校39校・特別支援学校が自校方式、中学校6校のうち3校は小学校との親子方式、1校は小学校との共同調理となっているほか、共同調理場方式が1施設あります。合併前から稼働している学校給食センターからは、幼稚園1園、小学校2校、中学校2校へ配送しています。

完全給食を実施している中学校6校では、学校行事等によって給食の実施回数にばらつきがあり、小学校よりもその差が大きくなる傾向にあります。

また、完全給食が未実施の中学校13校では、ミルク給食及び弁当販売を実施しています。

完全給食実施校の給食については、幼稚園1園、春野地区の小学校2校を除く小学校39校と中学校6校を対象とする統一献立を作成し、食材の共同購入を実施しています。また、春野地区の小学校2校及び特別支援学校においては、献立作成と食材購入を地区独自で行っています。

**表 学校給食の実施状況 (小学校, 中学校のみ抜粋)**

(平成27年5月1日現在)

| 区分  | 総数    | 完全給食    |         | ミルク給食  |        | 計     |         |        |
|-----|-------|---------|---------|--------|--------|-------|---------|--------|
|     |       | 実施数     | 実施率     | 実施数    | 実施率    | 実施数   | 実施率     |        |
| 小学校 | 学校数   | 41校     | 41校     | 100.0% | 0校     | 0.0%  | 41校     | 100.0% |
|     | 児童数   | 16,538人 | 16,507人 | 99.8%  | 0人     | 0.0%  | 16,507人 | 99.8%  |
| 中学校 | 学校数   | 19校     | 6校      | 31.6%  | 13校    | 68.4% | 19校     | 100.0% |
|     | 生徒数   | 6,146人  | 988人    | 16.1%  | 1,285人 | 20.9% | 2,273人  | 37.0%  |
| 計   | 学校数   | 60校     | 47校     | 78.3%  | 13校    | 21.7% | 60校     | 100.0% |
|     | 児童生徒数 | 22,684人 | 17,495人 | 77.1%  | 1,285人 | 5.7%  | 18,780人 | 82.8%  |

※完全給食：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をいう。

※ミルク給食：給食内容がミルクのみである給食をいう。

**表 完全給食の実施回数（平成26年度実績）**（完全給食実施校における41小学校と6中学校の平均）

| 区 分  | 1学期    |    |    |    | 2学期     |    |    |    | 3学期    |    |    | 平均<br>実施回数 | 備 考             |                                |
|------|--------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|------------|-----------------|--------------------------------|
|      | 4      | 5  | 6  | 7  | 9       | 10 | 11 | 12 | 1      | 2  | 3  |            |                 |                                |
| 給食開始 | 4月 7日  |    |    |    | 9月 1日   |    |    |    | 1月 8日  |    |    |            |                 |                                |
| 給食終了 | 7月 18日 |    |    |    | 12月 25日 |    |    |    | 3月 24日 |    |    |            |                 |                                |
| 献立回数 | 17     | 18 | 22 | 13 | 19      | 21 | 19 | 18 | 15     | 20 | 17 | 199        | 学期に1回<br>自由献立実施 |                                |
| 回数   | 小学校    | 16 | 19 | 21 | 13      | 20 | 22 | 17 | 17     | 16 | 19 | 15         | 193             | 学校行事などによ<br>って、実施しない<br>場合がある。 |
|      | 中学校    | 14 | 18 | 20 | 11      | 17 | 20 | 18 | 16     | 16 | 19 | 13         | 180             |                                |

**表 中学校における完全給食の実施回数（平成26年度実績）**（生徒数は平成26年5月1日現在、6校合計1,004人）

| 区 分   | 1学期 |    |    |    | 2学期 |    |    |    | 3学期 |    |    | 実施回数 | 実施食数   |
|-------|-----|----|----|----|-----|----|----|----|-----|----|----|------|--------|
|       | 4   | 5  | 6  | 7  | 9   | 10 | 11 | 12 | 1   | 2  | 3  |      |        |
| A中    | 10  | 17 | 21 | 7  | 16  | 19 | 18 | 12 | 16  | 18 | 11 | 165  | 55,039 |
| B中    | 15  | 21 | 20 | 13 | 19  | 21 | 19 | 16 | 16  | 18 | 15 | 193  | 6,064  |
| C中    | 14  | 18 | 20 | 9  | 18  | 19 | 17 | 13 | 15  | 18 | 12 | 173  | 63,400 |
| D中    | 15  | 14 | 20 | 10 | 15  | 20 | 18 | 17 | 15  | 19 | 8  | 171  | 43,193 |
| E中    | 14  | 19 | 21 | 11 | 18  | 20 | 18 | 17 | 15  | 19 | 14 | 186  | 6,830  |
| F中    | 16  | 20 | 20 | 13 | 18  | 21 | 18 | 18 | 16  | 19 | 15 | 194  | 6,691  |
| 6校の平均 | 14  | 18 | 20 | 11 | 17  | 20 | 18 | 16 | 16  | 19 | 13 | 180  | 30,203 |

## （2）食育の推進に関する取組

本市では、平成26年3月に『第2次高知市食育推進計画』を策定しました。

計画では、次に示す基本理念とスローガンに基づいて、「健康づくり」と「体験活動」の2つを取組の柱とし、「共食」の視点を土台として市民、関係者、行政の協働により食育の推進に取り組んでいます。

### 【第2次高知市食育推進計画】

【基本理念】 食とひとがつながり輝く元気なまち

【スローガン】 豊かな食 おいしくいただき みんなあ こじゃんと元気

一方、平成20年3月には小中学校の学習指導要領の改訂が行われ、教育課程編成の一般方針の中で新たに学校における食育の推進を加え、発達の段階を考慮して関連する教科をはじめ、学校教育活動全体として取り組むことが必要であると強調されています。

学校における食育を推進するために、学校長のリーダーシップのもとに関係教職員が連携・協力し、各学校において食に関する指導の全体計画が作成されました。

その食に関する指導の全体計画に基づいて、給食の時間や家庭科、生活科等の各教科、総合的な学習の時間等を通して、食育に取り組んでいます。

学校給食においては、献立内容の充実、給食だより等を活用した情報提供や試食会などの啓発活動に取り組んでいます。

また、本市では、生涯にわたる望ましい食習慣の形成、健康の保持・増進、感謝の心の育成、食文化の継承に役立てることを目的として、「小中学校食育・地場産品活用推進事業」を実施しており、保護者や地域と学校が連携し、学校給食を生きた教材として活用しながら、食に関する指導を効果的に進めています。

### (3) 地産地消に関する取組

本市では、平成 21 年 3 月に『高知市地産地消推進計画』を策定しました。

計画では、次のめざすべき姿に基づいて、地球規模の環境問題や社会全体で取り組むべき課題解決の方法として『地産地消』の取組の意義を見出すとともに、「地域での価値の共有」が地産地消の多面的かつ公益的な意義を高めるものと考え、地産地消の日常的な取組を進めています。

#### 【高知市地産地消推進計画】

##### 【めざすべき姿】 高知の自然を活かした旬の食材が毎日ならば我が家の食卓

計画において、めざすべき姿の実現にあたっては、生産・流通・消費・交流・環境などの各分野の「水平的・横断的なつながり」と「連携による共生」に注目した『本市の地域性を盛り込んだ明確なビジョン』に基づいて、課題解決を図ることが必要としています。

また、本市の役割として、高知県内トップの農業生産額となっている「地産」はもとより、県人口の約 45%<sup>※5</sup>を占める大消費地であることから、学校給食も含めた県内産物の「地消」にも注目が集まっていることに着目しています。

本市の学校給食では、年間献立作成計画において献立の趣旨や旬の食材・地場産品の活用時期を示し、季節や天候に応じた食材の出回り状態に常に注意を払うなどの工夫を凝らしながら地場産物の使用に努めています。

平成 25 年度の都道府県における学校給食での地場産物活用状況<sup>※6</sup>(活用数の割合)の全国平均は 25.8%ですが、本市の学校給食において高知県産食材を使用した割合(重量の割合)は 63.4%であり、調査を開始した平成 15 年度の 57.6%以降、年度差はあるものの、徐々に上昇する傾向にあります。

また、平成 17 年に合併した鏡・土佐山地区では、地元の直販店を利用するなど、独自の工夫をしています。また、平成 20 年に合併した春野地区では、独自の献立と物資の購入によって地場産物を積極的に活用しています。

※5：「平成 22 年国勢調査」より出典（高知市人口は 34 万 3,393 人、高知県人口は 76 万 4,456 人）

※6：「平成 25 年度学校給食における地場産物及び国産食材の活用状況調査」より出典

#### (4) 高知市中学校給食実施検討委員会における検討結果

(※「高知市中学校給食実施検討委員会」の詳細については、『高知市中学校給食実施検討委員会 検討のとりまとめ（平成26年12月8日発行）』に掲載しています。)

##### 1) 結論

実施検討委員会では、給食実施の要否や実施するとした場合の実施方式など、中学校給食実施の根幹をなす論点についても協議が行われ、各委員の専門的な視点からの検討の末、結論として次の2点が報告されました。

##### ■ 結論 1：中学校給食は必要である。

###### 【論議の経過】

- 中学生の食生活の実態や全国の中学校給食実施状況などから、中学校給食の実施に向けた検討を行うこととした経過や教育委員会内部で調査・検討した結果を踏まえ、給食の要否について検討を実施。
- その結果、給食の実施について配慮すべき点もあるが、委員全員の賛成により、中学校給食は必要である、との結論を取りまとめ。

##### ■ 結論 2：中学校給食の早期実施には、複数のセンター方式が最善である。

###### 【論議の経過】

- 給食の実施方式としては、自校方式、親子方式、センター方式といった方式があり、それぞれのメリット・デメリットも含めて、検討を実施。
- 安全・安心でおいしい給食の提供の観点では、各方式で一長一短の状況。
- 食育の推進、地産地消といった観点では、小学校給食において実績のある自校方式に優位性があり、衛生管理や災害対応、円滑な導入、敷地上の条件、経費といった観点からは、センター方式に優位性。
- こうしたことから、中学校給食の早期実施には、複数のセンター方式が最善である、との結論を取りまとめ。

## 2) 慎重な検討が必要な事項

実施検討委員会では、「複数のセンター方式による実施が最善である」と結論付けられました。

実際の施設整備にあたっては、センター方式の採用によってデメリットになると思われる次の3点について、慎重な検討が必要とのご指摘もいただいております。今後、さらなる検討が必要と考えております。

### ■ 学校経営への配慮

【出された意見のまとめ】

- 給食受配施設としてのハード整備とともに、十分な配膳・喫食時間の確保のための校時調整、センターとの連絡・連携体制構築といったソフト面での仕組みづくりが不可欠。

### ■ 食育を担う人材の確保と体制整備

【出された意見のまとめ】

- 中学校給食実施に伴う食育を推進するためには、センター配置の栄養教諭等だけでなく、各中学校の教員、校区内小学校配置の栄養教諭等との連携による地域ネットワークの構築が必要。

### ■ 実効性の高い地産地消の推進

【出された意見のまとめ】

- センター方式の採用によって（一施設での）食材の大量発注が必要となり、地産地消の推進が困難になる可能性があることから、高知市内・県内の各食材の生産規模を見極め、適切な調達・使用量になるよう、適切な数の献立ブロックに分けることが必要。

### 3 高知市中学校給食の運営に関する基本方針

#### (1) 完全給食の実施

中学校給食未実施校である 13 校において、栄養バランスの取れた完全給食を実施します。また、実施においては、中学生全員を対象とする全員喫食を前提とします。

提供方法は、小学校給食でも取り組んだ経験があり、保温・保冷に優れた食缶を使用します。

食物アレルギー対応については、生徒・保護者・学校・関係者等が緊密に連携しながら、適切な対応に努めます。

#### (2) 2か所の学校給食センターの整備

これまでの検討の経過を踏まえると、学校給食センターを整備するメリットとしては、設備などの集中管理による衛生管理の徹底、災害への対処・対応として炊き出しや各避難所への食事提供、センター施設を活用した食育の推進等が考えられます。

また、学校では給食受配施設や手洗い設備の整備・改修期間以外は学校運営への影響が生じないことや、経費面では自校や親子方式よりも低廉であること等のメリットもあります。

一方、デメリットとしては、配送を伴うことにより調理後すぐの喫食は困難であることや、センターでは一度に調理する食数が多くなるため、食中毒の被害範囲や食材の調達への懸念があることなどが考えられます。

また、平成 27 年 6 月に策定した「高知市強靱化計画」においては、さまざまな分野の取組において、大規模自然災害が発生した時でも人命の保護を最大限図ることが求められています。その強靱化の推進方針の一つに、「災害用備蓄倉庫を併設し、災害時でも最低限の炊き出しが可能となる熱源を備えるなど、防災拠点として機能する学校給食センターを整備する。」とされており、センターへの防災機能の付加が位置付けられています。

こうしたことを踏まえ、中学校給食の早期開始、そして食中毒や災害時のリスク分散及び防災機能の付加を図るといった観点から、総合的判断としては、2か所の学校給食センターを整備することとします。

### **(3) 学校給食の円滑な運営**

整備する学校給食センターを2か所とした場合、各センターが受け持つ中学校数は6～7校になると考えられます。また、現在の生徒数から想定すると、調理する平均食数は約2,500～3,000食になることから、センターと受配校となる中学校との緊密な連携が必要となってきます。

配送される給食を確実に受け取り、喫食するために、センターと各学校との連携体制を構築し、学校給食の円滑な運営をめざします。

### **(4) 食育の推進**

中学校給食の全校実施によって、学校給食を「生きた教材」とした全中学校での食育の推進が可能になります。

また、中学校給食を高知県内や国内外における食材の生産や流通等も学習できる教材として位置付け、中学生の発達段階や教育課程に応じた食に関する指導に取り組んでいきます。

学校給食センターへ新たに配置される予定の栄養教諭等のもとより、各中学校においては関係教職員が中心となって、保護者や地域の関係者、校区内の小学校等とも連携・協力して組織的に取り組み、学校内外を含めた食育の推進体制の整備を進めます。

### **(5) 地産地消の推進**

中学校給食の実施にあたっては、大幅に増加する食数に見合った食材の確保が不可欠となります。

必要な食材量を確保するためには、市長部局の関連部署や生産者団体等とも連携した体制整備が必要となります。生産・流通・消費・交流・環境などの各分野のつながりに注目し、本市の地域性を考慮した地産地消の推進を図ります。

## 4 中学校給食の運営に関する課題の解決に向けた「(仮称) 中学校給食の運営に関する実施方針」の策定について

中学校給食の実施にあたっては、現在実施している学校給食とも共通する課題や、高知市中学校給食実施検討委員会において慎重に検討すべきとされた3点を中心に、次に掲げた項目など多くの課題があると考えています。

今後、実務検討委員会での協議の進捗に合わせて、高知市中学校給食実施検討委員会や関係者等のご意見もいただきながら、「(仮称) 高知市中学校給食の運営に関する実施方針」の策定に向けた取組を進めます。

### (1) 中学校給食に関する施設整備に関すること

#### 1) 学校給食センターの建設

- 建築本体や厨房機器の設計・工事
- 設備面での食物アレルギー対応
- 衛生管理
- 学校給食センターの見学機能

#### 2) 学校受入施設の改修

- 手洗い設備の改修
- 搬入経路の改修
- 受渡し施設の改修

#### 3) 付帯機能

- 学校給食センターに付帯する防災機能
- その他、学校給食センターに付帯する機能

### (2) 中学校給食に関する事務，喫食，食育推進，献立及び地産地消等の運営に関すること

#### 1) 学校事務，校時，給食費徴収

- 学校給食センターと配送校との連携
- 学校行事等の時季的な対応  
生徒の各種活動
- 食数把握等の給食事務
- 学校設備や教室備品の整備
- 校時，給食実施時間帯，搬入出時間帯
- 給食費徴収，出納，会計

## 2) 喫食, 学校給食センター・学校間受渡方法, 生徒指導

- 喫食方法, 提供方法
- 学校での搬入出方法
- 残食や廃棄物の処理
- 運搬, 配膳等の生徒への給食指導
- 食物アレルギー等の日常的な個別指導
- 異物混入への対応

## 3) 食に関する指導

- 栄養管理, 衛生管理
- 給食を活用した食に関する指導
- 個別的な相談指導
- 配送校との連携, 調整
- 料理教室, 職業体験等への対応

## 4) 献立検討, 地産地消

- 中学生に対応した献立検討
- 食物アレルギー対応
- 食材調達
- 市場動向
- 生産者との連携