



川西市中学校給食推進基本方針

平成 27 年 3 月
川西市教育委員会

目 次

はじめに

1 . 推進基本方針の性格・位置付け	1
2 . 現状と課題	1
(1) 学校給食について	1
(2) 川西市における学校給食の実施経緯について	1
(3) これまでの検討状況について	2
(4) 「川西市中学校給食のあり方に関するアンケート調査」の結果から	2
(5) 学校給食の実施形態について	7
(6) 「川西市中学校給食検討会議」における意見書について	8
3 . 推進基本方針の基本的な考え方	8
(1) 安全・安心でおいしい給食の提供	8
(2) 食育の推進	8
(3) 地産地消の推進	9
(4) 家庭や地域との連携・交流の促進	9
(5) 学校給食会計の円滑な運営と透明性の確保	9
4 . 推進基本方針の方策	9
(1) 全員喫食の完全給食を実施	9
(2) 実施方法は「自校調理方式」を基本に実施	9
(3) 教育活動に与える影響についての検証	10
(4) 学校給食導入に関する組織の設置	10
5 . 資料編	10

はじめに

「食」は、子どもからおとなまで、だれもが健やかで心豊かに生きていくために欠かせないものであり、人間形成の源になるものです。しかしながら近年、少子高齢化や核家族化の進行、ライフスタイルや価値観の多様化などを背景に、私たちの生活環境が大きく変化しています。「食」を大切にする心の欠如、栄養バランスの偏りや不規則な食生活をしている人の増加、「食」の安全上の問題、伝統的な食文化の危機など、「食」をめぐる多くの問題がみられるようになりました。

学校給食法においては、学校の設置者である地方公共団体は給食の実施に努めるよう定められており、平成 17 年の「食育基本法」の制定を受け、学校給食の主たる目的が「栄養改善」から「食育」へと改定され、食育を推進していくうえで給食が重要な役割を期待されているところです。

川西市では小学校においては、自校調理方式で完全米飯給食を実施。和食を中心に手づくりを基本とした献立で、子どもたちとのコミュニケーションを大切にしています。

一方で中学校においては、ミルク給食を実施していますが、昼食については家庭からの弁当を基本としています。これにより成長の個人差が大きい中学生の時期にあって分量や内容の調整ができるといった意義のほか、思春期を迎える中学生にとって、家庭でのコミュニケーションの一つとして、より絆が深まるなど、大きな役割を果たしているものと考えています。

このような状況の中、今後の川西市の中学校給食のあり方について幅広く意見を聞くため、「中学校給食検討会議」を設置するほか、「中学校給食のあり方に関するアンケート調査」等を実施してきました。

これらの結果に加え、子どもたちの学校生活や中学校の状況などを総合的に勘案し、食生活の改善や望ましい食習慣・食生活の実現によって、子どもたちの健やかな成長につながる、よりよい中学校給食のあり方について、「中学校給食推進基本方針」として策定したものです。

【用語について】

自校調理方式：各校に調理室を設置し調理を行う。現在、小学校で実施している方式。

連携方式（小中連携方式、中学校間連携方式）：給食調理施設のある近隣校で調理を行い、食缶等で配送する方式。

センター方式：共同調理場で複数校の給食を一括して調理し、食缶等で配送する方式。

デリバリー方式：民間の給食調理施設で調理を行い、ランチボックスなどで配送する方式。

1. 推進基本方針の性格・位置付け

「川西市中学校給食推進基本方針」は、国が定める「学校給食法」や「食育基本法」など、学校給食や“食”に関する法律をはじめ、「川西市第5次総合計画」「川西市食育推進計画」等に基づき、また、「中学校給食のあり方に関するアンケート調査結果」や「中学校給食検討会議における意見書」等を踏まえ、川西市における望ましい中学校給食の実施に向けて方針を取りまとめたものです。

今後、市教育委員会ではこの方針に基づき、中学校給食の実施に向けて予算協議などの取り組みを進めていきます。

なお、方針を推進していく過程において、国・県の施策動向や教育環境の変化等により、方針の変更が必要になった場合には適宜見直しを行うこととします。

2. 現状と課題

(1) 学校給食について

昭和29年に施行された「学校給食法」では、学校給食の目標として、適切な栄養の摂取による児童・生徒の心身の健全な発達、食事について正しい理解を含め健全な食生活を送ることや、学校生活を豊かにし、明るい社交性・協働の精神を養うこと、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることを理解すること等と定められています。また、学校の設置者である地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るように努めなければならないと規定されています。

「学校給食法施行規則」では、学校給食の種類として、パンまたは米飯、ミルク及びおかずで構成される“完全給食”、完全給食以外の内容でミルク及びおかずで構成される“補食給食”、ミルクのみを提供する“ミルク給食”の3種類に分類されています。

文部科学省が実施した「平成24年度学校給食実施状況等調査」によると、全国の中学校における給食の実施率（学校数比）は85.4%で、内訳として完全給食が、78.1%、補食給食が0.5%、ミルク給食が6.8%となっています。

さらに、「学校給食実施基準」では、すべての児童・生徒に対して給食を実施することや原則として週5日実施すること、エネルギーや栄養素の基準に基づき実施することなどが示されています。

(2) 川西市における学校給食の実施経緯について

小学校では給食法施行前のミルク給食の実施にはじまり、育友会による運営実施を経て、昭和31年に久代小学校で本市初の完全給食が実施されました。その後、多田小学校で保護者による給食実施を経て、昭和36年から市としての完全給食を実施するなど、順次実施され、既設小学校については昭和42年の川西小学校、加茂小学校

における共同調理場方式による実施で、全校で完全給食が実施されました。昭和42年以降は小学校開設と同時に完全給食が実施されることになり、現在に至っています。中学校でのミルク給食は、昭和38年に開始されています。

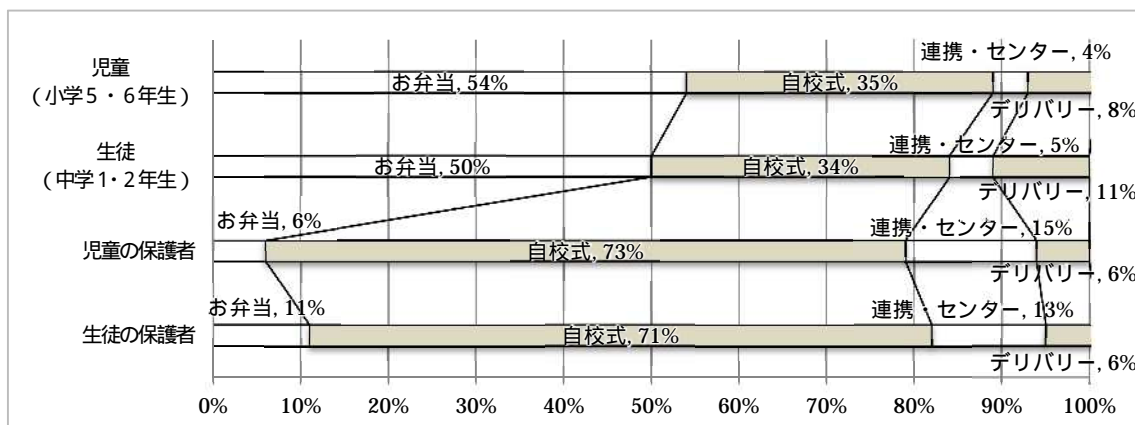
(3) これまでの検討状況について

学校給食の実施が法的に努力義務となっていることや保護者からの要望等を受け、本市ではこれまでから中学校における完全給食の実施可能性を検討してきました。平成16年度に、生徒と保護者・教職員を対象に、中学校における昼食の状況や昼食弁当の販売利用意向等に関するアンケート調査を実施。調査結果を踏まえ、平成18年度には川西中学校と清和台中学校、明峰中学校で希望者に昼食弁当を販売する事業を試行しました。結果的に利用が低迷し、事業として成立せず、平成20年度で終了となりました。

平成19年度には小学4～6年生と中学1～3年生、それぞれの保護者を対象にアンケート調査を実施。「中学校給食実施に賛成」は、児童・生徒で33.5%、保護者で85.2%の調査結果となりました。実施方式や必要経費について内部検討を進めていましたが、教育施設の耐震化工事を最優先で実施し、27年度までに完了させる方針を決定したことから、中学校給食の検討を当面延期することとなりました。

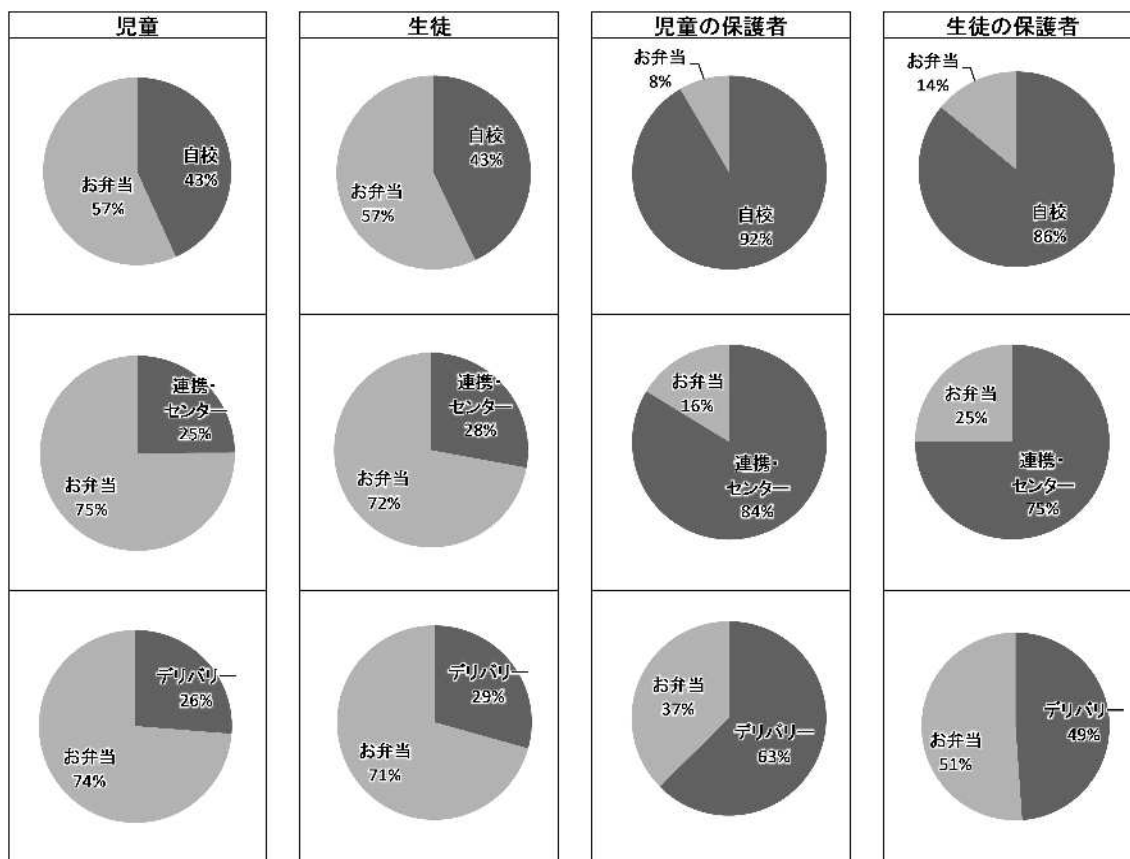
(4) 「川西市中学校給食のあり方に関するアンケート調査」の結果から

平成25年9月に小学5・6年生と中学1・2年生、それぞれの保護者を対象にアンケート調査を実施しました。学校給食の実施に関して、保護者は9割以上が、児童・生徒は約半数が賛成という結果となっています。



また、現在の弁当を基準に学校給食の実施方式(自校調理方式、連携方式・センター方式、デリバリー方式)を比較した設問において、児童・生徒の回答では自校調理方式を望む割合が最も高く、次いで連携方式・センター方式とデリバリー方式がほぼ同じ割合で、いずれも弁当を上回る結果となっています。保護者の回答では、自校調理方式が最も高い割合を示し、連携方式・センター方式、デリバリー方式と割合が下

がっています。とくに中学校で弁当を経験している生徒の保護者では、デリバリー方式は弁当よりも低い割合となり、単に学校給食を実施するというのではなく、よりよい方式での学校給食の実施が望まれていることが分かります。



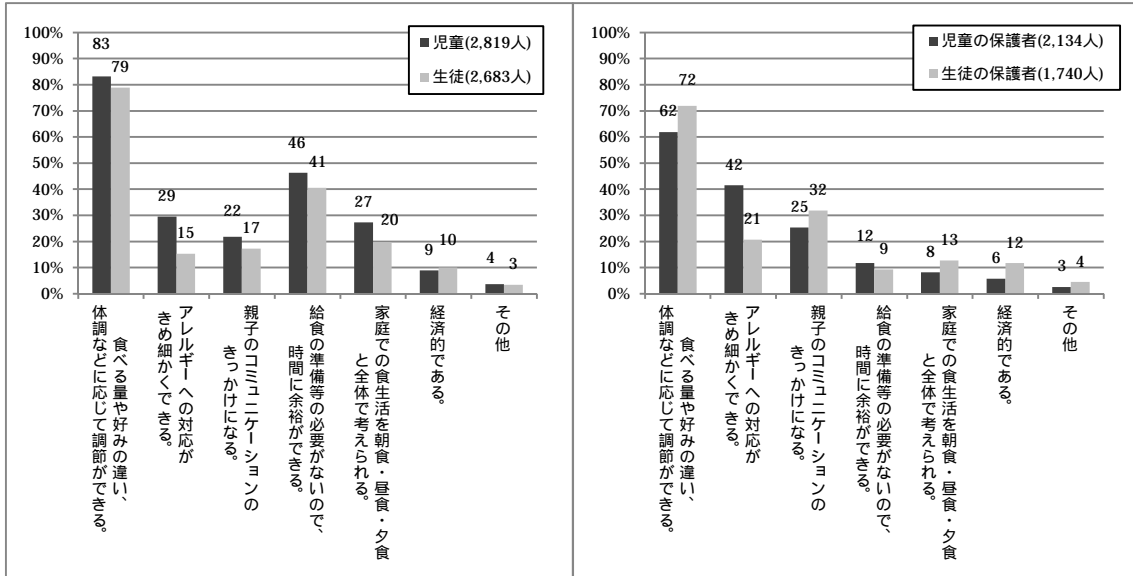
弁当の意義と課題について

ほぼ毎日家庭から弁当を持ってくる生徒の割合は92%で、週3～4日が7%、週1～2日が1%となっています。

弁当の意義については、児童・生徒の回答では「食べる量や好みの違い、体調などに応じて調整ができる」が最も多く、次いで「給食の準備等の必要がないので、時間に余裕ができる」と続いています。保護者の回答では、「食べる量や好みの違い、体調などに応じて調整ができる」が児童・生徒と同様に最も多く、「アレルギーへの対応がきめ細かくできる」「親子のコミュニケーションのきっかけになる」と続いています。

手づくりの弁当は、思春期を迎える中学生にとって、家庭でのコミュニケーションのきっかけになり、きずなが深まるなど、大きな役割を果たしているものと考えています。また、成長期の中学生は個人差が大きくなる時期でもあり、子どもの状態に応じて配慮できる手づくり弁当は意義のあるものだと考えています。

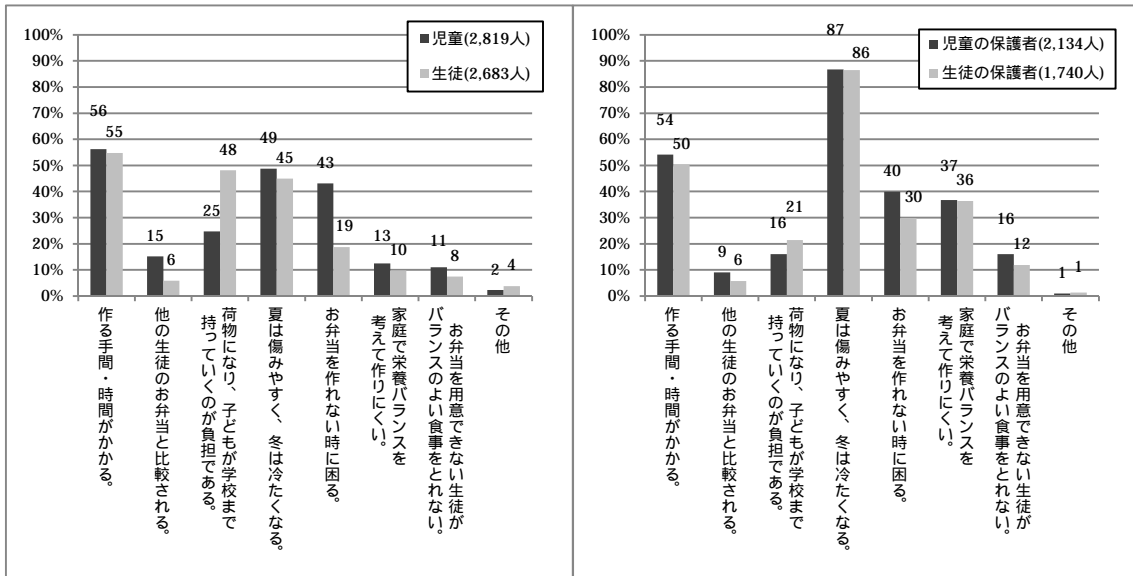
弁当の意義について



一方で、弁当の課題については、児童・生徒の回答では「作る手間・時間がかかる」が最も多く、次いで「夏は傷みやすく、冬は冷たくなる」「荷物になり、学校まで持っていくのが負担である」と続いています。また、保護者の回答でも同様の傾向となっ

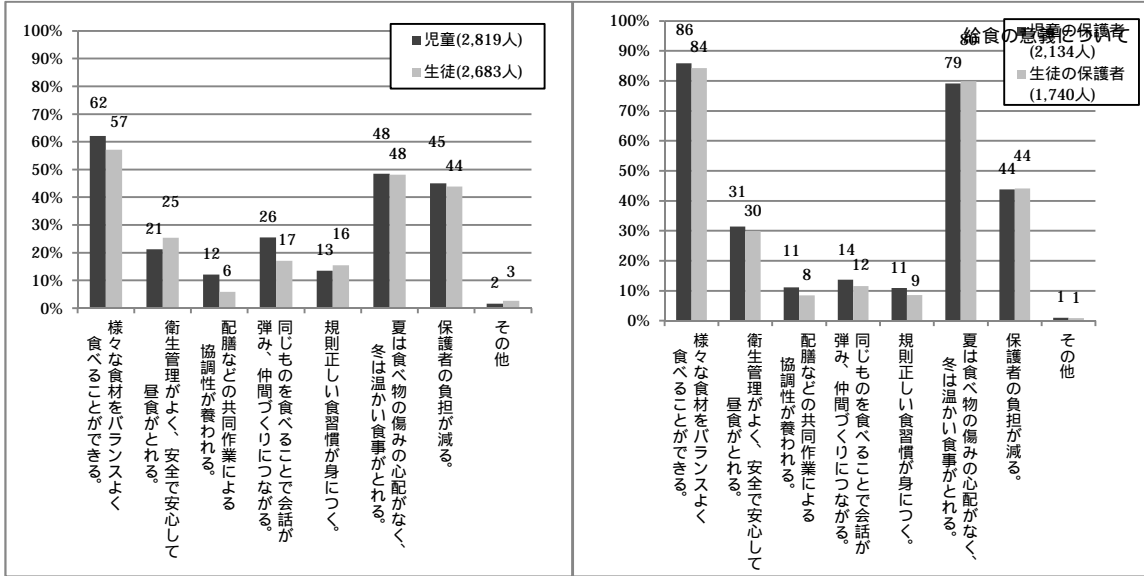
ています。弁当の調理から喫食までの時間が長いことに加え、常温での保管となるため、衛生面での配慮が求められています。さらに「家庭で栄養バランスを考えて作りにくい」という声もあり、保護者は栄養バランスに気を配り弁当を作っているものの、弁当箱というスペースの制約、思春期における少食志向などにより、栄養のバランスをとることに限界があることも事実です。

弁当の課題について

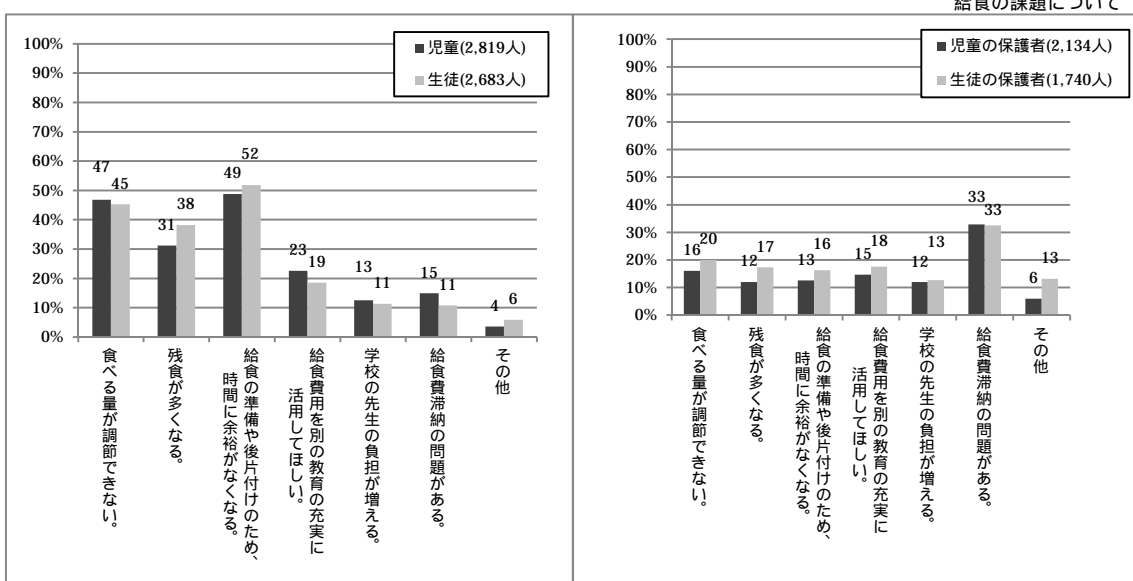


学校給食の意義と課題

学校給食の意義については、児童・生徒の回答では「様々な食材をバランスよく食べることができる」が最も多く、次いで「夏は食べ物の傷みの心配がなく、冬は温かい食事がとれる」「保護者の負担が減る」と続いています。また、保護者の回答でも同様の傾向となっています。学校給食の実施が食育の推進、さらには家庭の負担軽減につながると、保護者だけでなく子どもたちも感じていることが分かります。



一方で、学校給食の課題については、児童・生徒の回答では「給食の準備や後片付けのため、時間に余裕がなくなる」が最も多く、次いで「食べる量が調整できない」「残食が多くなる」と続いています。保護者の回答では、「給食費滞納の問題がある」が最も多くなっています。



昼休みは、友だちとコミュニケーションを図る大切な時間であったり、ゆっくりとリラックスできる時間であったりと、子どもたちにとっては大切な時間です。学校給食が実施されると、準備や後片付けに時間がとられる、放課後やクラブ活動の時間が短くなるなど、現在の学校活動に影響がでることを子どもたちは心配しています。

成長期の中学生にとって食べる量が調整できないことや、結果的に残食が多くなってしまいうことも、子どもたちにとっては大きな心配ごとになっています。

(5) 学校給食の実施形態及び意義と課題について

	内容	メリット	デメリット
自校調理方式	各中学校に調理室を設置し、調理を行う。現在、小学校で実施している方式	<ul style="list-style-type: none"> * 「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」といった適温提供ができる。 * 作る側と食べる側のコミュニケーションがとりやすく、食育の取り組みに有効である。 * 配膳時に生徒の状況に応じて量を調整をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> * 学校敷地内に給食室を整備するため、スペースの制約がある。 * 他の方式に比べて、調理室の整備費、人件費などの経常経費が高くなる。 * 全校実施までに時間を要する。 * 給食の準備、後片付けの時間が必要になり、時間に余裕がなくなる。
センター方式	複数校の給食を一括して調理を行い、配缶などで配送する方式	<ul style="list-style-type: none"> * 中学校に配膳室を設置する必要はあるものの、自校調理方式に比べると、スペース的な制約は少ない。 * 自校調理方式に比べると、人件費などの経常経費は安くなる。 * 配膳時に生徒の状況に応じて量を調整をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> * 共同調理場を建設するための用地費や建設費が必要になる。 * 調理から喫食まで配送に時間を要し、適温提供が難しい。 * 給食の準備、後片付けの時間が必要になり、時間に余裕がなくなる。 * 生徒が調理過程に接する機会がなく、コミュニケーションがとりにくい。
連携方式	給食調理施設のある近隣校で調理を行い、配缶などで配送する方式	<ul style="list-style-type: none"> * 「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」といった適温提供ができる。 * 自校調理方式に比べると、人件費などの経常経費は安くなる。 * 配膳時に生徒の状況に応じて量を調整をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> * 中学校の配膳室の整備だけでなく、調理校側でも施設整備が必要になる。 * 給食の準備、後片付けの時間が必要になり、時間に余裕がなくなる。 * 生徒が調理過程に接する機会がなく、コミュニケーションがとりにくい。
デリバリー方式	民間の給食調理施設で調理を行い、学校に配送する方式。ランチボックス(弁当箱)での提供	<ul style="list-style-type: none"> * 初期投資については中学校の配膳室の整備のみとなり、最小限に抑えることができる。 * 給食の準備、後片付けの時間が短時間でできる。 * 人件費等の経常経費を、最小限に抑えることができる。 * 早期に全校一斉で実施できる。 	<ul style="list-style-type: none"> * 調理から喫食まで配送時間を確保する必要があり、適温提供が難しい。 * 衛生管理上、温かい給食の提供は困難になり、多様な献立の提供が難しい。 * 生徒が調理過程に接する機会がなく、コミュニケーションがとりにくい。

(6) 「川西市中学校給食検討会議」における意見

中学校給食のあり方に関して幅広く意見を聞くため、平成25年8月に、学識経験者をはじめ、学校関係者、保護者代表の計10名で構成する「川西市中学校給食検討会議」を設置しました。平成26年5月まで6回にわたり様々な視点から協議を重ねていただき、次のとおり意見をいただきました。

- 全員喫食の完全給食を実施すること
- 質が高く食育につながる給食を実施すること
- 実施方式は「自校調理方式」を基本とすること
- 円滑な実施に向けて問題解決を図ること

3. 推進基本方針の考え方

小学校で実施している学校給食の取り組みを、中学校でも継続して行うことで、川西市の将来を担う子どもたちが望ましい食習慣を形成し、自ら健康を管理・改善していく力を醸成します。

子どもたちが、“給食を支える人々”“からだところの健康”“多くの仲間”“正しい食生活”とつながる給食の取り組みを進めます。

(1) 安全・安心でおいしい給食の提供

「学校給食衛生管理基準」をはじめ、関連基準等に基づく整備や運営を行い、安全管理や衛生管理を徹底します。

和食が中心の完全米飯給食は、手づくりによる素材の持つ“うま味”を活かして調理します。

味や彩り、風味にこだわり、調理効率よりも子どもたちにとって望ましい食材を選びます。

給食食物アレルギー対応マニュアルに基づく、適切な対応を行います。

(2) 食育の推進

季節を感じることができる旬の食材を使用した献立など、日本の食文化を知ることができる給食を提供します。

栄養教諭や調理師、担任教諭等が教室で喫食の状況を把握・分析するなど、献立や調理方法の改善を行います。

「弁当の日」の実施等を含めて、自ら“食”を選択できる力や調理する力を育成します。

(3) 地産地消の推進

市の特産物を給食で活用するとともに、少量でも地域食材を活用する努力と工夫を行います。

地域農業との連携を強化し、農業支援に努めます。

(4) 家庭や地域との連携・交流の促進

保護者試食会や「給食だより」などを通じて家庭との連携を図ります。

高齢者を招いてのふれあい給食、幼稚園児の給食体験、出前講座など、地域との交流を進めます。

(5) 学校給食会計の円滑な運営と透明性の確保

学校と連携を図り、学校給食の意義や役割や給食費の仕組みなどについて、保護者と生徒の理解を深めるよう取り組みを進めます。

学校給食に係る未収金対策については、「川西市学校給食未収金対策要項」の活用や、児童手当からの天引きの検討など、徴収率の向上に努めます。

学校給食会計の透明性の向上について、市監査委員での監査の実施や公会計化について検討を行います。

4 . 推進基本方針の方策

(1) 全員喫食の完全給食を実施

心身ともに成長期にある中学生にとって、栄養バランスに配慮された学校給食は、健全な発達や健康管理の面から大きな意義があるものです。「食育基本法」や「食育推進基本計画」に示されているように、学校給食は生きた教材として食育の推進に重要な役割を担うものであり、同じ献立を同じ環境で食べることで、子どもたちが食の大切さや楽しみを実感するとともに、家庭や地域と連携を図ることで、さらなる食育の推進につなげることができます。

すべての生徒が栄養バランスのとれた食事をとることができるとともに、食生活の改善や望ましい食習慣が実現し、子どもたちの健やかな成長につながることから、全員喫食の完全給食を実施します。

(2) 実施方法は「自校調理方式」を基本に実施

小学校における和食を中心とした手作りにこだわった献立などの取り組みの中で、「自校調理方式」の意義 - 調理から喫食までの時間が短く適温でおいしく食べることができること、作り手と食べる側のコミュニケーションがとりやすく、量の調整やふれあいの機会が多いことなど - を重視し、「自校調理方式」を基本に検討

を進めます。一方で、調理室の建設場所の確保が困難な中学校があること、また、実施方法と実施時期、費用などを総合的に勘案する中で、「自校調理方式」以外の実施方式についても検討を進めるものとしします。

また、食育を推進するキーパーソンである栄養教諭の中学校配置を促進するとともに、調理師の役割と配置を考慮し、よりよい中学校給食の実現をめざします。

さらに、全中学校での円滑な実施・運営につなげるために、モデル校を設定して先行的に実施し、課題整理や検証を行うことを検討します。モデル校については、早期実施の観点と、学校給食の実績がある小学校の協力を得て円滑に進めるために、「小中連携方式」での実施も含めて検討します。

なお、「センター方式」については、用途地域や必要面積、配送時間などの制約があり、基本方針策定時点では適当な候補地が見当たらない状況です。

(3) 教育活動に与える影響についての検証

教育課程との関連や配膳時間の確保など、教育活動に与える影響について、必要に応じて教職員を対象にしたヒアリングやアンケート調査を実施するなど、十分に検証を行い円滑な導入・運営に努めます。

(4) 学校給食導入に関する組織の設置

すべての教職員が共通理解を持って取り組むため、導入に向けての課題整理や導入後の運営改善を行う組織を学校ごとに設置するとともに、全校で情報を共有する機会を設けるなど、多方面から問題解決を図りながら導入を進めます。

5. 資料編

資料1 「学校給食法」「学校給食法施行規則」「学校給食実施基準」

資料2 「給食実施方法別のメリット・デメリットの整理」

資料3 「中学校給食のあり方に関するアンケート調査結果」

資料4 「給食施設整備に関する各中学校等の状況調査について」

資料5 「中学校給食実施方式別経費比較検討表」

資料6 「中学校給食検討会議における意見書」

川西市中学校給食推進基本方針

平成 27 年 (2015 年) 3 月策定

発行 川西市教育委員会

編集 教育振興部学校教育室学務課

〒666-8501

兵庫県川西市中央町 12 番 1 号

TEL 072-740-1256

FAX072-740-1327

この冊子は市役所内で印刷しています。