

直方市立中学校給食実施方針

直方市教育委員会

令和 4 年 7 月改訂

はじめに

直方市では平成 29 年 9 月から、学校給食に求められる役割と家庭弁当の意義が共存できる「選択制給食」という形をとっていましたが、学校給食の教育的意義を改めて見直し、義務教育における継続的な給食の実施による児童・生徒の心身の成長や人格の形成をする「食育」の大切さを考慮し、「全員給食」に変更する必要があるのではないかと検討を重ねてきました。

検討するに当たり、中学校校長や給食主任で構成する給食検討会議において現状の実施体制に対する議論を行い、保護者代表や学識経験者、栄養士・保健師等で構成する給食推進会議において協議を重ね、対象保護者へのアンケートや市長が主催する総合教育会議での教育長、教育委員の議論を経て、全員給食の実施を決定しました。

本実施方針は、平成 28 年 2 月改訂の実施方針の内容を踏まえたうえで、より教育的意義の高い方向性を模索・検討し、現実的に実施可能な方策として内容を見直したものです。

基本的な考え方

1. 完全給食の提供

成長期にある生徒にとって、栄養バランスのとれた食事の摂取は極めて重要であり、これまで同様、主食、おかず、ミルクからなる「完全給食」を生徒全員を対象に実施します。

2. 全員給食の実施

児童・生徒のよりよい心身の成長や人格の形成のため、義務教育における継続的な給食の実施と食育の大切さを考慮し、全員給食を実施します。生徒全員が同じ給食を食べることで、食事の喜びや楽しさ、知識・情報を共有することにより、食事を通じた人間関係形成能力を育成します。

3. 安全・安心で、おいしい給食の提供

食材については、積極的に地元産の農産物を使用し、安全な食材の確保に努めるとともに、中学生に必要な栄養価を満たし、かつ、温かくおいしい給食を提供します。

また、アレルギー対策として小学校と同様の除去食を実施し、家庭と学校と教育委員会が連携をとり、生徒や保護者が安心できる給食実施体制を整えます。

なお、仮に生徒にアレルギー反応が起きた場合に、現場の教員が迅速に対応できるように、定期的の実務対応シミュレーションや勉強会を実施します。

4. 食育指導の充実

文部科学省が指導する食育の6つの視点で、学習指導や周知に努めます。

「食事の重要性」

子供たちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには何よりも食が大切であるという視点

「心身の健康」

生涯にわたって健全な食生活を実現することが、心身の健康の増進と豊かな人間形成に資するという視点

「食品を選択する能力」

正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全等について自ら判断し、食品に含まれる栄養素や衛生に気を付けていくことが重要であるという視点

「感謝の心」

人の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていること、また、食に関わる人々の

様々な活動に支えられていることに対して感謝する心が大切であるという視点
「社会性」

協力して食事の準備から後片付けをしたり食事のマナーを身に付けたりすること
とで、人間関係形成能力を身に付けることが大切であるという視点
「食文化」

日本の伝統ある優れた食文化や食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活
(地場産物の活用)、食料自給率等を理解し尊重しようとする視点

5. 給食費の公会計化の実施

小学校給食費と同様に、市の手続きによる会計手法で契約・支払いを行い、市の監査を受けます。それにより会計処理の公平性と透明性を高めます。また、給食費の納入状況を市で随時把握し、公的扶助等の相談など未納への早期対応を実施し、未納額の増加を防ぎ、公平性を確保します。

実施方法

1. 校外調理委託方式（デリバリー方式）

民間の調理施設で調理を行い、各中学校の配膳室に配送する方式です。これまでと同様の方式になります。

2. 食缶方式

給食の提供方式を「弁当箱方式」から「食缶方式」に変更します。

※食缶方式では、料理ごとに適温で提供できることや生徒一人ひとりに合わせた食事量の調整が可能などのメリットがある一方で、生徒自身が配膳や後片付けを行うことによる校時の変更が必要になります。

3. 献立・調理・配送等

(1) 献立

献立は、これまでに引き続き、教育委員会の栄養士が中学生に必要な栄養バランスを考えて作成します。

(2) 食材の調達

食材は、品質、価格、安全性等の観点から吟味し、教育委員会が調達します。また、地産地消の推進に努めることとし、積極的に地元産の農産物を使用します。

(3) 配膳・食器等

給食は教室で生徒が食器に配膳して提供します。食器は、近年学校給食において採用が最も多い、安全性や耐久性の高いポリエチレンナフタレート（PEN 樹脂製）の材質のものを採用しています。なお、「箸」「ランチマット」は各自持参となります。

(4) 調理・配送・衛生管理

給食の調理は、これまでに引き続き、民間事業者の施設で調理し、料理ごとに食缶に入れて、市立中学校給食専用コンテナで各中学校に配送します。

衛生管理については、文部科学省の衛生管理基準に準拠した衛生管理基準を定め、これを満たす業者を選定します。また、必要に応じて、施設の立ち入り検査等を実施します。

4. アレルギー対応

全員給食の導入に伴い、市内小学校と同様の除去食によるアレルギー対応を行います。なお、極微量で反応が誘発される可能性がある場合等は、安全な給食提供が困難なため、家庭からの弁当持参とします。

5. 給食費

給食費は、学校給食法の規定に基づき、食材費分のみについて生徒の保護者の負担とします。なお、給食費に関しては、食材の部位の変更や購入方法の変更、献立の工夫などできる限りの努力を行った上で、値上げが必要な場合は、学校給食運営審議会の審議を経て決定します。

6. 実施時期

令和4年2学期から開始します。

おわりに

子どもたちの心身の成長や人格の形成に多大な影響がある義務教育における給食や食育は教育的意義が高いものであり、重要なことです。望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付けることは、将来の自分自身の生きる力を育みます。また、全員給食の実施により、昨今、社会問題となっているネグレクト（親の育児放棄）に対する一助となることも考えられます。

将来、子どもたちが学生時代を振り返ったときに、学校給食が楽しい思い出の一つとして残るように努めてまいります。

また、学校再編などの将来的な施設整備計画を勘案しながら、本市の給食の在り方について継続して検討していきます。