

教育委員会行事報告

令和4年6月2日～令和4年7月12日

6月	2	木	教育長面談	
	3	金	直方市行政改革推進本部会議	
	4	土		
	5	日	直方文化連盟「文連のつどい」創立65周年記念事業	
	6	月		
	7	火		
	8	水		
	9	木		
	10	金		提案説明
	11	土		
	12	日		
	13	月		一般質問
	14	火	市人権教育研究課題学習会	一般質問
	15	水		一般質問
	16	木		一般質問
	17	金		
	18	土		
	19	日		
	20	月	小中一貫教育推進本部会	質疑
	21	火		委員会
	22	水	市長表敬訪問同席	委員会
	23	木	直方文化青少年協会評議員会	委員会
	24	金		採決
	25	土		
	26	日		
	27	月	直方市人権教育推進会議、北九州教育事務所学校訪問（北小）	
	28	火	直方市議会教育民生委員会学校訪問（植木小）	
	29	水	直方市教育委員会学校訪問（下境小）	
	30	木		

7月	1	金	直方市議会教育民生委員会学校訪問（直方三中）、定例校長会議
	2	土	
	3	日	
	4	月	
	5	火	・第2回教員研修支援連絡協議会（仮称）準備会（オンライン会議） ・直鞍地区人権教育夏期講座実行委員会
	6	水	北九州教育事務所学校訪問（福地小）
	7	木	・北九州教育事務所学校訪問（西小） ・教育委員会の権限に属する事務の管理及び執行状況についての点検及び評価意見交換会（教育総務課、学校教育課）
	8	金	北九州教育事務所学校訪問（上頓野小）
	9	土	
	10	日	
	11	月	教育委員会の権限に属する事務の管理及び執行状況についての点検及び評価意見交換会（文化・スポーツ推進課、こども育成課）
	12	火	定例教育委員会

教育委員会行事予定

令和4年7月13日～令和4年8月9日

7月	13	水	
	14	木	教育長会議
	15	金	
	16	土	
	17	日	谷尾美術館学芸員による講演会
	18	月	
	19	火	
	20	水	直方市男女共同参画推進本部会議
	21	木	
	22	金	
	23	土	
	24	日	
	25	月	
	26	火	直方市DX推進本部会議（令和4年度第2回）
	27	水	
	28	木	
	29	金	直方市若年教員研修会
	30	土	
	31	日	
8月	1	月	直方市管理職研修会（教育関係）
	2	火	直方市人研人権教育実践交流会
	3	水	直鞍地区人権教育夏期講座（鞍手町開催）
	4	木	
	5	金	
	6	土	
	7	日	
	8	月	
	9	火	定例教育委員会

## 議案第7号

### 直方市立中学校給食実施方針の改訂について

直方市立中学校給食実施方針の改訂について、別紙のとおり提案する。

令和4年7月12日  
直方市教育委員会  
教育長 山本 栄司

#### 提案理由

直方市教育委員会事務委任規則第2条第19号の規定により提案するものである。

# 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。毎日口に入れる箸は、各自持参とすることで、コロナ禍に対応したより衛生面に配慮した対応とします。

#### (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。

# 直方市立中学校給食実施方針

直方市教育委員会

平成28年2月改訂

## はじめに

教育委員会では、有識者や保護者等で構成する「直方市中学校給食検討会議」から提言書をいただき、平成26年2月に直方市立中学校給食実施方針を策定いたしました。その方針に従い、直方市給食センター基本構想を取りまとめた結果、総事業費が13億円以上になることが判明いたしました。また、予定していた文部科学省の補助事業が、校舎の耐震工事等人命に係るものを優先するという方針から、給食施設については、当面補助が見込めなくなりました。さらには、平成26年度の実質単年度収支が2年連続の赤字となり、今後はさらに悪化する見込みとなりました。そうしたことから、直方市立中学校給食実施方針の再検討を行うこととなりました。

再検討にあたっては、「①初期投資額、ランニングコストを抑制する。②できる限り無駄のない施設整備を進めていく。③平成29年2学期の給食開始を目指す。④提供を受ける側の子どもたちにとって、意義あるものとする。」の4つの項目を柱としました。また、子どもたちにとって意義ある給食にするため、今回新たに児童・生徒にアンケートを実施しました。

本実施方針は、これらを総合的に勘案し、既存の実施方針と基本の考え方は変えずに早急に給食が実施可能な方策として、内容を一部見直したものです。

## 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、これまでの「ミルク給食」から、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ていきます。

ただし、成長期にある中学生は食事量に個人差が大きいこと、家庭弁当が親子の絆を深める上で一定の意義があること、アレルギー対応などのため、希望者については弁当の持参も認めることとします。

### 2. 安全・安心で、おいしい給食の提供

食品の品質・表示の偽装など食の安全性や信頼性を揺るがす事件が相次ぐ中、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、おいしい給食を実施していきます。

### 3. 給食指導の充実

給食指導については、小学校における食に関する指導の系統性・発展性を考慮した指導を行うとともに、「食事を通して好ましい人間関係を育成すること」を重点において指導を行います。

そのために、教職員の食育や栄養指導の資質を高め、教育としての学校給食の充実に努めます。

### 4. 地元産食材使用による郷土愛の育成

地元で生産される食材を多彩に使用することで、地元農業への理解を深め、感謝の心や郷土愛を育みます。地元産食材の安定確保が必要になることから、農政分野と連携することにより、生産拡大につなげていきます。

### 5. 生徒たちにとって有意義な給食

実際に給食の提供を受ける生徒たちの意見を取り入れながら、有意義な給食になるよう工夫、改善を行います。

## 実施方法

### 1. 校外調理委託方式（デリバリー方式）

校外調理委託方式（デリバリー方式）は、自治体で給食調理施設を整備する必要がないことから、導入にあたって初期投資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、直方市中学校給食検討会議から提言のあった「弁当箱方式」にも対応できます。

弁当箱方式では、食缶を使用せずに、あらかじめ弁当箱に盛り付けられているため、教室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抑えることができます。

### 2. 献立・調理・配送等

#### （1）献立

献立は、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、安全性等多くの観点から吟味し、教育委員会が責任を持って調達します。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）弁当箱等

給食は、弁当箱に盛り付けて提供することとし、箸を含めてすべて教育委員会が用意します。弁当箱等は、安全性及び耐久性に優れ、衛生的に使用できる製品とします。

#### （4）調理・衛生管理

給食の調理は、民間事業者の施設で調理し、弁当箱に盛り付けてから各学校の配膳室に配送します。また、温度については、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、おいしく食べられるよう工夫します。

衛生管理については、文部科学省の衛生管理基準等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、すべての献立について細部にわたり調理方法と衛生管理の確認を指示し、随時、施設の立入り検査などを行います。

### 3. 選択制の給食

児童・生徒のアンケート結果から、成長期にある中学生は食事量に個人差が大きいこと、家庭弁当が親子の絆を深める上で一定の意義があること、アレルギー対応などのため、希望者については弁当の持参も認めることとします。

### 4. 給食費

給食費は、学校給食法第11条の規定に基づき、食材費分のみについて生徒の保護者にご負担をいただきます。また、給食費は、前納制とします。

### 5. 実施時期

平成29年2学期の開始を目指します。

## おわりに

飽食の時代と言われながら、経済的な理由で食事が満足に取れなかったり、親が忙しくて一人で食べたりと、様々な事情を抱えた子どもたちがいます。教育委員会では、中学校給食が生徒たちの健康な食生活の支えとなり、またそれを実践していくことについて考える機会となることを願っています。

また、給食には、食事を通して好ましい人間関係を育成するという目的もあります。そのためには、食事環境や提供方法などの工夫も必要かもしれません。「生徒たちにとって有意義な給食」をテーマに、この方針に基づき給食を実施していく中で、給食を食べる生徒たちや保護者の意見に耳を傾けながら、おいしく、楽しく食べてもらえるような給食を目指していきます。

また、「校外調理委託方式」は市で調理施設を建設しないことから、状況変化に柔軟に対応することができます。学校再編などの将来的な施設整備計画を勘案しながら、本市の給食のあり方について継続して検討していきます。

### ～平成26年策定直方市中学校給食実施方針からの変更点～

有識者等で組織する直方市中学校給食検討会議からの提言を踏まえて定めた、「直方市立中学校給食実施方針」からの主な変更点は次のとおりです。

平成26年策定実施方針	改訂後
1. 中学校給食は、主食とおかず、ミルクからなる完全給食で、 <u>全生徒を対象に実施します</u> 。	全生徒を対象に実施しますが、選択制となります。
2. 安全・安心且つおいしい給食を提供するとともに、地産地消を進めます。	変更なし
3. 「食事を通して好ましい人間関係を育成すること」を重点においた食育指導に取り組みます。	変更なし
4. 給食調理施設については、「 <u>センター方式</u> 」とし、各中学校には、給食の受け入れ施設としての配膳室を整備します。	「校外調理委託方式（民間調理施設）」へと変更
5. 給食の提供方法は、「弁当箱方式」とします。	変更なし

変更点は、「選択制の給食」となること、及び給食調理施設が「民間調理施設」となることです。