

# 尼崎市立中学校における給食の検討について 報告書

平成29年3月

尼崎市立中学校給食検討委員会



# 目 次

1. はじめに.....	1
2. 学校給食に関する基本的事項の共通理解と情報共有について .....	2
2.1. 学校給食法及び学校給食実施基準について.....	2
2.2. 学校給食の区分と内容について.....	3
2.3. 全国及び兵庫県内の中学校給食の実施状況について .....	3
2.4. 尼崎市立中学校数、生徒数及び給食の提供予定食数について .....	3
3. 中学校給食の実施方式に関する基本的な事項について .....	4
3.1. 4つの実施方式の概要について .....	4
3.2. 学校給食衛生管理基準について.....	4
3.3. 学校給食に関する栄養教諭の配置基準について .....	4
3.4. 用途地域について.....	5
4. 中学校給食の実施方式の検討について .....	5
4.1. 他自治体の中学校給食施設等の視察を中心とした各実施方式についての委員の主な意見....	5
4.2. 尼崎市立中学校における給食関連スペース等の調査について .....	8
4.3. 各実施方式における経費について .....	8
4.4. 各実施方式について .....	9
(1) 中学校給食実施にあたっての全般的なことについて .....	9
(2) 各実施方式の課題について .....	9
5. 望ましい中学校給食の実施に向けた方向性について .....	11
5.1. これまでの協議内容を踏まえた中学校給食の方向性について .....	11
(1) 「学校給食の区分及び喫食形態」 .....	11
(2) 「安全・安心な学校給食」 .....	11
(3) 「学校給食の適温提供」 .....	11
(4) 「食育の推進」 .....	11
(5) 「学校運営・学校環境への影響の軽減」 .....	11
(6) 「学校給食の実施時期」 .....	12
5.2. 実施方式の具体的な検討について .....	12
(1) 自校調理方式について.....	12
(2) 給食センター方式について .....	12
(3) 親子方式について.....	12
(4) デリバリー弁当方式について.....	13
6. 検討報告まとめ.....	14
あ 安全で安心な学校給食の提供および衛生管理の徹底.....	15
ま 学び、育てる食育の推進 .....	15
が 学校給食を通じたさまざま連携や参画 .....	15

さ	早急（早期）な給食実施の実現と学校運営・学習環境への影響の軽減 .....	15
き	給食を通じて「あまっこ」の豊かな心と体をはぐくむ .....	15
<b>7.</b>	<b>おわりに.....</b>	<b>16</b>

## 1. はじめに

食は、子どもたちの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。

学校における食育は、子どもたちが食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践することができることを目指して取り組まれています。それらを効果的に進めるうえで学校給食は重要であると言えます。

学校給食についての基本法である学校給食法は昭和 29 年に制定され、制定当時は小学校のみを対象としていましたが、昭和 31 年の改正で、義務教育の諸学校に対象が拡大され、小学校だけでなく、中学校においても給食の実施に努めるよう定められました。

近年、食生活を取り巻く環境が大きく変化し、朝食の欠食や不規則な食生活、偏った栄養摂取などによって、過度の体重増加や痩身、生活習慣病などが見られるなど、食生活・食習慣の乱れが大きな問題となっています。とくに、成長期にある中学生に対しては、栄養バランスに配慮した食事を摂ることが、健康な心身をはぐくむためには欠かせない状況となっています。

一方で、共働き世帯の増加や保護者の就労形態の多様化などの社会環境の変化とともに、平成 20 年に学校給食法が改正され、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」という目的が加わり、また、同年に改正された小学校及び中学校の学習指導要領の中でも「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」が掲げられ、学校給食が果たす役割は以前にも増して大きくなっています。

さらに、全国における中学校給食の実施率が 8 割を超え、兵庫県内でもこれまで中学校給食を実施していなかった自治体で中学校給食を実施する動きが進められていることもあり、尼崎市においても保護者を中心に中学校給食の実施を望む声が高まっているところです。

こういった「食」を取り巻く環境の変化等を踏まえ、成長期にある中学生の健全な育成や食育の観点から、尼崎市でも平成 27 年度より中学校給食の実施に向けた準備が進められることとなりました。

このような中、尼崎市の中学生にとって望ましい給食の実施に向けた検討を行うため、平成 28 年 1 月に学識経験者や保護者の代表者、校長、教員、市民の代表者で構成する尼崎市立中学校給食検討委員会（以下、「検討委員会」という。）が条例に基づいて設置されました。

本検討委員会は、2 日間にわたる他自治体への中学校給食施設等の視察を含め、合計 9 回の検討委員会を開催し、さまざまな視点から尼崎市の現状も踏まえ、協議を重ねてまいりました。

ここに、検討結果として報告書をまとめましたのでご報告いたします。

## 2. 学校給食に関する基本的事項の共通理解と情報共有について

検討委員会として、まずは全委員が学校給食に関する基本的な事項について共通理解を図るとともに、全国及び兵庫県内の中学校給食の実施状況などの情報を共有しました。

### 2.1. 学校給食法及び学校給食実施基準について

学校給食は、学校給食法、学校給食実施基準に基づき、実施することとなっています。

#### 学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）のうち主な条文

##### （この法律の目的）

**第 1 条** この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の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であることにかんがみ、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必要な事項を定め、もつ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する。

##### （学校給食の目標）

**第 2 条** 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び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こと。
- 5 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、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

##### （義務教育諸学校の設置者の任務）

**第 4 条** 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

##### （学校給食実施基準）

**第 8 条** 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

##### （経費の負担）

**第 11 条** 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第 16 条に規定する保護者の負担とする。

## 学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号）のうち主なもの

学校給食の実施対象等（第 1 条、第 2 条）

対象 在学するすべての児童又は生徒に対して実施

回数 年間を通じ、原則として毎週 5 回、授業日の昼食時に実施

### 2.2. 学校給食の区分と内容について

学校給食は学校給食法施行規則第 1 条により、次の 3 種類に分類されています。

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

### 2.3. 全国及び兵庫県内の中学校給食の実施状況について

全国及び兵庫県内の中学校給食の実施状況は次のとおりとなっています。

公立中学校数ベースの完全給食実施状況（平成 21～26 年度 文部科学省調査）

年度	平成 21 年度	平成 22 年度	平成 23 年度	平成 24 年度	平成 25 年度	平成 26 年度
全国	81.6%	82.4%	83.2%	83.8%	86.0%	87.5%
兵庫県	50.7%	53.4%	53.8%	53.8%	53.7%	55.6%

兵庫県内の公立中学校完全給食の実施状況（平成 28 年 5 月現在）

実施区分	実施方式	自治体数
全ての中学校で実施中	自校調理方式	2 市 1 町
	給食センター方式	16 市 9 町
	親子方式	2 市
	デリバリー弁当方式	1 市 1 町
	小計	21 市 11 町
未実施又は一部の中学校 で実施		8 市 1 町（尼崎市を含む）
	小計	8 市 1 町
計		29 市 12 町

\* 市町合併により複数の実施方式を採用している自治体については、主たる実施方式でカウントしています。

### 2.4. 尼崎市立中学校数、生徒数及び給食の提供予定食数について

尼崎市立中学校数（平成 28 年 5 月 1 日現在）	17 校
生徒数（夜間中学校、特別支援学校除く）	9,872 人
給食の提供予定食数	約 11,000 食を想定（教職員を含む）

上記のとおり、学校給食法には、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達や児童及び生徒の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であること、また、学校給食実施基準には、全ての児童生徒に対して実施することが規定

されていることなどについて、検討委員会として共通理解を図りました。

また、全国及び兵庫県内の中学校給食の実施状況から、尼崎市における望ましい中学校給食の実施方式については、県内の他の自治体で採用されている 4 つの実施方式を検討することとし、生徒全員が喫食する場合は、教職員を含めて提供予定食数が約 11,000 食となることを確認しました。

### 3. 中学校給食の実施方式に関する基本的な事項について

4 つの実施方式を検討するにあたり、まずは基本的な事項について確認を行いました。

#### 3.1. 4 つの実施方式の概要について

4 つの実施方式の概要は次のとおりです。

実施方式	概要
自校調理方式	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式
給食センター方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式
親子方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する方式
デリバリー弁当方式	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式

#### 3.2. 学校給食衛生管理基準について

学校給食の衛生管理を適切に行うために文部科学省が定めている基準であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められています。なお、本基準はいずれの実施方式を採用する場合においても遵守しなければなりません。

#### 3.3. 学校給食に関する栄養教諭の配置基準について

学校における食育推進の中核的な役割を担っているのが栄養教諭であり、国の配置基準（公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律）は次のとおりとなっています。

実施方式	配置基準
自校調理方式	調理場がある学校に下記の基準で配置 ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人
給食センター方式	給食センターに下記の基準で配置 ・児童または生徒数 1,500 人以下：1 人 ・児童または生徒数 1,501 人～6,000 人：2 人 ・児童または生徒数 6,001 人以上：3 人
親子方式	調理場がある親校のみに下記の基準で配置されるが、子校には配置なし ・児童または生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校：1 人
デリバリー弁当方式	配置なし

### 3.4. 用途地域について

給食の実施に向けた関連施設の整備にあたり、用途地域による制限を受ける場合があります。

ただし、建築基準法第 48 条には例外的に利害関係者の出席を求めて公聴会を行い、建築審査会の同意を得た上で設置の許可を得ることができる旨規定されています。

実施方式	調理場	各中学校の配膳室
自校調理方式	・制限なし	
給食センター方式	・原則、工業系の用途地域のみ建設可能	・制限なし
親子方式	・親校の調理場は工場扱いとなり、住居系の用途地域では原則建設できない（学校はほぼ住居系の用途地域に設置されている）	・制限なし
デリバリー弁当方式	・原則、工業系の用途地域のみ建設可能であるが、民間業者の調理場から配送されるため、特に影響なし	・制限なし

#### \* 参考

- a.住居系： 第 1 種低層住居専用地域、第 2 種低層住居専用地域、第 1 種中高層住居専用地域、第 2 種中高層住居専用地域、第 1 種住居地域、第 2 種住居地域、準住居地域
- b.商業系： 近隣商業地域、商業地域
- c.工業系： 準工業地域、工業地域、工業専用地域

## 4. 中学校給食の実施方式の検討について

4 つの実施方式を具体的に検討するにあたり、他自治体の中学校給食施設等を視察することとしました。

なお、自校調理方式、給食センター方式、親子方式については、現地視察やヒアリング、給食の試食（自校調理方式、給食センター方式）を原則として委員全員で 2 日間かけて行い、デリバリー弁当方式については、他自治体での実施状況を共有することとしました。

また、尼崎市が現在実施している選択制の事業である「中学校弁当事業」についても、その事業内容を確認するとともに、生徒のニーズを踏まえて取組内容の改善を重ねているものの、さまざまな要因により、事業開始当初から目標としている利用率には達していないという状況について共有しました。

### 4.1. 他自治体の中学校給食施設等の視察を中心とした各実施方式についての委員の主な意見

他自治体の中学校給食施設等の視察にあたり、検討委員が共通の視点で視察する必要があることから、「衛生管理」「適温提供・喫食までの時間」「アレルギー対応」「食育」「残食・量の調整」「学校運営上の影響等」「教育環境への影響等」の 7 つの項目を予め設定した上で視察を行い、視察後、各実施方式についての意見を出し合いました。

各実施方式についての委員の主な意見

項目	自校調理方式	給食センター方式	親子方式	デリバリー弁当方式
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校敷地にスペースがあり、新築で給食室を建設できる場合、汚染区域・非汚染区域、配膳区域などを区切ることができ、衛生的で作業動線が明確になる。</li> <li>・配送に係る衛生管理が不要である。</li> <li>・食中毒が発生した場合、被害が拡大しにくい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染区域、非汚染区域などが区切られ、衛生的である。</li> <li>・集中した管理が可能である。</li> <li>・食中毒が発生した場合、被害が広範囲に及ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新たに中学校分の調理も行うことになるため、それに対応できる厨房機器への変更（増強）や、これまでの調理作業や衛生管理に影響が生じる。</li> <li>・時間差による調理が行われるため、衛生面の確保に工夫が必要である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他からの受注調理分で食中毒等が発生した場合でも影響を受ける。</li> <li>・民間弁当業者の所有する調理施設や厨房機器の衛生管理が難しい。</li> </ul>
適温提供・喫食までの時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理後すぐに配膳できるため、適温での給食提供が可能である。</li> <li>・喫食までの時間が短いため安全である。</li> <li>・調理後、すぐに提供できるため、献立内容が多様化できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保温・保冷に優れた食缶の活用により適温での給食提供が可能である。</li> <li>・調理後、配送を要するため、厳密な衛生管理体制が必要となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保温・保冷に優れた食缶の活用により適温での給食提供が可能である。</li> <li>・配送に要する時間を考慮し、親校と子校の組み合わせを工夫する必要がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おかずは衛生管理上、10度以下に冷却して提供しなければならないため、適温提供は難しい。</li> </ul>
アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校に栄養教諭が配置され、きめ細かく対応できる。</li> <li>・限られたスペースで、専用調理室の確保が難しい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内全体で一括管理したアレルギー対応が可能である。</li> <li>・専用の調理室、専任の調理員等の確保により、安全で効率的なアレルギー対応が可能である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校からの情報をもとに継続した取り組みがしやすい。</li> <li>・親校の栄養教諭が子校も担当するため、対象者が増えた場合、対応に課題が生じる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・きめ細かいアレルギー対応は難しい。</li> <li>・他からの受注調理も行うため、アレルギー物質が混在する可能性がある。</li> </ul>
食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒と調理員との交流がしやすく、直接感謝の気持ちを伝えやすい。</li> <li>・栄養教諭による食育の取り組みがしやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理員と日々の交流が難しく、感謝の気持ちが伝えにくい。</li> <li>・食育活動を前提としたスペースを確保することで、食育活動や学習の場として活用が可能である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親校と子校で連携交流を行う中で食育が進めやすい。</li> <li>・親校の栄養教諭が子校も担当するため負担が大きくなる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・民間弁当業者の調理員との交流は難しく、栄養教諭の配置もないため、食育の取り組みには課題がある。</li> </ul>
残食・量の調整	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各クラスで配膳量の調整ができる。</li> <li>・残食の把握がしやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各クラスで配膳量の調整ができる。</li> <li>・積極的に残食の状況確認を行わないと、各校ごとの細かな把握は難しい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各クラスで配膳量の調整ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個別の量の調整は難しい。</li> <li>・残食の把握は困難である。</li> </ul>

項目	自校調理方式	給食センター方式	親子方式	デリバリー弁当方式
学校運営上の影響等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・急な変更への対応が比較的容易である。</li> <li>・給食室建設中は学習活動への影響を軽減するための工夫が必要である。</li> <li>・調理等で生じる音や防虫などの環境対策が必要である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食室を各中学校内に建設しないため、学校行事やクラブ活動への影響は最小限に抑えることが可能である。</li> <li>・道路事情等により、配送時間が遅れることのないよう配慮する必要がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食室を各中学校内に建設しないため、学校行事やクラブ活動への影響は最小限に抑えることが可能である。</li> <li>・親校、子校が双方の学校行事などを把握し、時間調整等する必要がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食室を各中学校内に建設しないため、学校運営への影響は最小限に抑えることが可能である。</li> <li>・配膳時間が少なく済むため、校時表の見直しは最小限で済む。</li> </ul>
教育環境への影響等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各中学校に給食室を建設するための敷地の確保が必要である。</li> <li>・工事期間中は工事区画の仕切りや関係業者の出入りなどが生じるため、教育活動への影響を軽減する工夫が必要である。</li> <li>・ランチルーム等を設置することができれば、バイキング給食や学年毎の食育活動の実施が可能となる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食室を各中学校内に建設しないため、学校行事やクラブ活動のほか、周辺環境への影響が少ない。</li> <li>・各中学校は配膳室のみの整備となるため、工事による影響が少ない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;子校(中学校)&gt;</li> <li>・給食室を各中学校内に建設しないため、学校行事やクラブ活動のほか、周辺環境への影響が少ない。</li> <li>・各中学校は配膳室のみの整備となるため、工事による影響が少ない。</li> <li>&lt;親校(小学校)&gt;</li> <li>・親校給食室付近に中学校配送用コンテナ設置場所の確保が必要である。</li> <li>・親校給食室を整備する間、小学校給食が中断する可能性がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食室を各中学校内に建設しないため、学校行事やクラブ活動のほか、周辺環境への影響が少ない。</li> <li>・各中学校は配膳室のみの整備となるため、工事による影響が少ない。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送が不要のため、費用や事故等の問題は生じない。</li> <li>・全校実施となるまでに最も時間がかかる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センター用地の確保が必要である。</li> <li>・様々な管理を一括して行うことができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親校となる小学校給食への影響が生じる(献立内容の見直しや調理行程の見直し)</li> <li>・親校の給食室は工場扱いとなり、立地する地域の用途地域の変更か、建築基準法第48条の特例許可を受けるか、いずれかの課題がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・民間弁当業者の調理施設を活用することから、初期導入経費・ランニング経費が安価で済む。</li> <li>・学校給食衛生管理基準に適合する調理施設を保有し、尼崎市の中学校へ一定数の弁当給食を調理配送できる業者の確保に課題がある。</li> </ul>

## 4.2. 尼崎市立中学校における給食関連スペース等の調査について

実施方式を検討するにあたり、現在の市立中学校における給食関連施設の整備の可能性について、検討委員会として把握しておくべきではないか、という意見もあり、全ての中学校における調査結果について確認しました。

調査は、次の前提条件のもと、現在の学校使用状況を踏まえて行われました。

	調査の前提条件	
給食室	広さ：396 m <sup>2</sup> 程度	普通教室約 6 教室分
	整備場所：学校敷地内で既存校舎外の校舎棟付近に増築	排気や排水などの設備の課題、既存校舎内の壁を抜くことに対する建物構造上の課題から、既存校舎外に増築
配膳室	広さ：64 m <sup>2</sup> 程度	普通教室約 1 教室分
	整備場所：既存校舎内 1 階の教室を転用もしくは校舎棟付近に増築	配送の関係上、既存校舎内の 1 階に確保が望ましいが、難しい場合は既存校舎外に増築
その他	生徒動線の確保 配送車両の通路確保と生徒の安全確保 学校敷地内の緑化面積の確保 建築基準法、消防法等各種関係法令の遵守	

\* 4 つの方式において、給食室は自校調理方式で給食を実施する場合に必要となり、配膳室は自校調理方式以外の実施方式で給食を実施する場合、配送されてきた給食を一時的に保管し、生徒への受け渡しを行うにあたり必要となります。

調査結果からは、一部の中学校では、敷地に余裕が見受けられるものの、多くの中学校は敷地に余裕がなく、現状でも学校行事やクラブ活動を工夫しながら実施していること、一見余裕スペースに見える場所に建物を建設する場合でも、建築基準法や消防法等各種法令の規制があることや、仮に既存の中庭や樹木を伐採して建物を建設する場合には、別の場所で緑化率を満たす必要性が生じるなど、尼崎市の中学校の現状について確認しました。

(それぞれの中学校に関する調査結果の詳細については資料編をご参照ください。)

## 4.3. 各実施方式における経費について

この検討委員会は、「経費」で給食の実施方式を検討するのではなく、尼崎市の中学生にとって望ましい給食のあり方を検討することが目的であることから、4 つの実施方式に係る経費試算（概算）はあくまで確認する程度にとどめ、いずれの実施方式を採用しても、多額の経費を必要とする、という共通認識を図るにとどめました。

#### 4.4. 各実施方式について

検討委員会の後半では、他自治体の中学校給食施設等の視察やこれまでの協議を踏まえ、中学校給食実施にあたっての全体的なことや、4つの実施方式における課題などについて意見交換を行いました。

##### (1) 中学校給食実施にあたっての全体的なことについて

全体的なことについて

- ・ 4つの実施方式のよい部分を取り入れながら、おいしさを基本とし、地産地消も踏まえた尼崎らしい給食の提供ができればよい。
- ・ 中学校給食の実施にあたっては、さまざまな課題が考えられるが、そういった課題を踏まえながら尼崎市の中学生や保護者にとってベストな実施方式の選択について議論していきたい。
- ・ 他市はそれぞれ市の事情を踏まえてベストもしくはベターな実施方式の選択をしているため、尼崎市も市の実情に応じた実施方式の選択が必要である。

衛生管理について

- ・ 4つの実施方式いずれにおいても徹底した衛生管理を行う必要があり、より適切なマニュアルに基づいて、食中毒の防止等を図る必要がある。

アレルギー対応について

- ・ 小学校給食で実施されているアレルギー対応を中学校でも実施していく必要がある。

食育等について

- ・ 中学生の発育段階に応じた新たな食育の取り組みが必要である。生涯にわたり生活習慣病を予防するために食事のあり方や食品を選ぶ力を身につけるなど、健やかな生活を送るための食育の取り組みが必要である。

学校運営、教育環境等について

- ・ 従前より中学校給食を実施している自治体は、中学校給食を実施する前提に立った学校施設の整備がなされている。
- ・ 中学校給食の実施にあたっては、学校行事やクラブ活動などの教育活動への影響も踏まえた検討が必要である。

##### (2) 各実施方式の課題について

自校調理方式について

- ・ 多くの中学校では、敷地内に新たに給食室を建設することにより、運動場が更に狭くなり、学校運営や教育活動の面への影響が生じる場合がある。
- ・ 17校全校同時に給食を開始することは現実的には困難であり、学校間で開始時期に差が生じる。

給食センター方式について

- ・ 配送に伴う適温提供や衛生管理の徹底が必要である。
- ・ 給食センターを建設するための工業系の用地の確保が必要である。
- ・ 食中毒が発生した場合、被害が広範囲に及ぶ恐れがある。

#### 親子方式について

- ・ 中学校分の給食を小学校で調理するにあたり、小学校給食室の厨房機器の増設や入れ替えによる新たな調理動線や衛生管理の確保、中学校への配送コンテナ等の保管スペースが新たに必要となる。
- ・ 小学校で中学校分の給食を調理することに伴い、小学校給食の献立の見直しが必要である。
- ・ 小学校給食室が「工場扱い」となることから、用途地域の変更もしくは建築基準法第48条の特例許可を受ける必要がある。

#### デリバリー弁当方式について

- ・ 衛生管理上、おかずは保冷する必要があるため、生徒に温かく提供することに課題がある。
- ・ 生徒と調理員との交流が難しく、栄養教諭の配置もないため、食育の推進に課題がある。
- ・ 調理能力と衛生管理体制の整った民間弁当業者の確保が必要である。

なお、いずれの実施方式においても、課題があるものの、工夫すれば改善できることも多く、そのためにはマニュアルの策定と運営体制を確立するための仕組みづくりが大切である、といった意見が出されました。

こうした意見交換を踏まえ、検討委員会として最終的な実施方式の絞り込みをするにあたり、まずは望ましい中学校給食の実施に向けた方向性について整理することとしました。

## 5. 望ましい中学校給食の実施に向けた方向性について

給食の実施方式を絞り込むにあたり、まず、尼崎市にとって望ましい中学校給食の実施に向けた方向性について、次の 6 項目を柱として位置づけ、その項目ごとに内容を整理し、具体的な実施方式の検討を進めました。

### 5.1. これまでの協議内容を踏まえた中学校給食の方向性について

#### (1) 「学校給食の区分及び喫食形態」

- ・ 成長期にある中学生の心身の健全な発達には、望ましい食習慣の形成と栄養バランスに配慮した食事を摂ることが必要であり、そのためには、中学校において「完全給食」を実施することが望まれる。
- ・ 学校給食法に規定されている学校給食の目標や全ての児童生徒に対して実施するという学校給食実施基準の趣旨及び食育を推進する教育的観点を踏まえ、「全員喫食」による実施が望まれる。

#### (2) 「安全・安心な学校給食」

- ・ 安全・安心な学校給食を提供するため、学校給食衛生管理基準を遵守した施設整備を行うとともに、中学校給食衛生管理マニュアルを整備するなどにより、作業手順の徹底を図り、万全な衛生管理を行うことで、異物混入や食中毒の防止を図ることが望まれる。
- ・ 食物アレルギー対応調理が高い水準で可能となるよう施設や設備の整備に配慮する一方で、中学校給食における食物アレルギー疾患対応マニュアルを整備し、適切な対応や誤配防止に配慮したきめ細やかな対応に努めるとともに、アレルギー対応食については、現在、尼崎市の小学校給食で提供している内容と同水準の対応が望まれる。
- ・ 万全な衛生管理を行うとともにアレルギー対応の体制整備を図るため、栄養教諭等の適正配置や教職員への十分な研修の実施が望まれる。

#### (3) 「学校給食の適温提供」

- ・ おいしい学校給食を実施するため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく喫食できるよう適温で提供するとともに、本市の小学校給食が給食内容の充実等により、児童や保護者から高い評価を得ていることも踏まえ、中学校においても尼崎らしさを示すことができる学校給食の提供に向けた工夫が必要である。

#### (4) 「食育の推進」

- ・ 生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を習得することができるよう、学校給食を「生きた教材」として活用することが望まれる。
- ・ 調理員との交流の機会等の設定を通じて、食に関する感謝の気持ちを養うとともに、生涯にわたり健全な食生活を営み、健康の保持増進を図っていくことを見据えた望ましい食育を効果的に推進することができる人的整備として、栄養教諭等の適正配置が望まれる。

#### (5) 「学校運営・学校環境への影響の軽減」

- ・ 中学校給食の実施にあたり、学校運営や学校環境への影響を最小限にし、児童生徒

の学習環境に支障が生じないように十分に配慮することが望まれる。

- ・ 学校給食関係車両の通行に対する児童生徒の安全確保について、十分な配慮が必要である。
- ・ 給食費の徴収や食物アレルギーの対応など、学校給食の実施に伴う新たな業務に対する教職員の負担軽減や不安解消を図るための方策の検討が望まれる。

#### (6) 「学校給食の実施時期」

- ・ 可能な限り早期に学校給食が実施されることが望ましい。
- ・ 公平性の観点から、学校間に著しく実施時期の格差が生じないことが望ましい。

## 5.2. 実施方式の具体的な検討について

前述の 6 つの柱を基本とし、尼崎市の中学生にとってそれぞれの委員が望ましいと考える中学校給食の実施方式について意見交換を行いました。

### (1) 自校調理方式について

調理員とのコミュニケーションのとりやすさや適温での給食提供、きめ細かい食物アレルギー対応が可能であるなどの理由により、小学校と同じような方式が望ましいという意見もありましたが、各中学校の敷地に限りがある中で、多くの中学校では給食関係車両の経路や生徒動線を考慮した給食室の建設スペースを確保することが困難であること、新たに給食室を建設することによって、中学校の運動場を狭めることは学校行事やクラブ活動など教育活動の面での影響が大きい、という意見が挙げられました。

また、自校調理方式を採用した他自治体の例からも、全中学校で同時期に給食を開始することは難しく、学校間での公平性が保てないという意見も挙げられました。

### (2) 給食センター方式について

他の方式と比べ、調理食数が多くなることから食中毒発生時の拡散リスクを懸念する意見もありましたが、集中管理による高度な衛生管理が可能であることや、いずれの実施方式であっても異物混入や食中毒が発生しないよう衛生管理の徹底やマニュアルの整備が重要である、という意見が挙げられました。

また、中学校における教育環境への影響が少なく、学校行事やクラブ活動などの教育活動に支障が生じる可能性が低いことや、全校で同時期に給食を開始することが可能となるという意見も挙げられました。

さらに、食育の観点からは、給食センターを活用することにより、中学生の発育段階に応じた新しい食育の展開が可能になるのではないかと、生涯にわたる食習慣の形成を見据えた食育の実施や、中学生だけではなく尼崎市民全体の食育拠点としての活動に取り組むことも尼崎らしさにつながるのではないかと、という意見も挙げられました。

そのほか、防災対応機能を備えた施設になるよう検討することが望ましいという意見も挙げられました。

### (3) 親子方式について

中学校給食の早期実施や本市のおいしい小学校給食を中学校にも提供できるなどの理由により望ましいという意見もありましたが、尼崎市では親校となる小学校の給食室は、より安全・安心な学校給食を提供するためのドライ化工事や、多様な献立提供

を目的とした新たな厨房機器の導入をほとんどの学校で完了しているところであり、新たに中学校分の給食を調理するにあたり、小学校の給食室を再度改修する必要性や厨房機器の増設・入れ替えが生じることに課題がある、という意見が挙げられました。

また、小学校で新たに中学校分の給食を調理することになるため、時間的な制約から小学校給食の献立内容の見直しや、厨房機器の増設・入れ替えに伴う調理動線の変更が衛生管理上の課題につながるのではないかと安全面の課題、中学校へ給食を配送するためのコンテナを保管するスペース確保の課題、親校となる小学校給食室が「工場扱い」となり、用途地域の変更もしくは建築基準法第48条の特例許可が必要であるため、給食実施に向けたハードルが高いという意見も挙げられました。

#### **(4) デリバリー弁当方式について**

適温提供の困難性、尼崎市の予定食数から見た民間弁当業者の確保の課題、学校給食衛生管理基準を満たす民間弁当業者の確保の課題などから、検討委員会としては見送るべきである、として全委員の意見が一致しました。

こういった各実施方式に関する意見交換を経て、最終的には4つの実施方式のうち、自校調理方式、給食センター方式、親子方式の3つの方式に意見が分かれましたが、安全・安心な給食提供、適温提供、早期の給食開始が望まれること、中学校の限られた敷地の課題、全中学校での給食開始時期に関する公平性の確保など、総合的な観点から、最終的には多数の委員から「尼崎市の中学校給食は給食センター方式による実施が望ましい」との意見が出されました。

これらの協議結果を踏まえ、検討委員会として最終的に実施方式を絞り込み、検討報告としてまとめることとしました。

## 6. 検討報告まとめ

～「あまがさき」らしい中学校給食の実現を目指して～

本検討委員会は、平成 28 年 1 月に尼崎市教育委員会から、尼崎市の中学校給食について望ましい実施方式をはじめ、給食実施にあたっての留意点や創意工夫により善処できる点などについて、様々な視点から検討を行うよう依頼を受け、これまで協議を重ね、鋭意検討してまいりました。

その結果、成長期にある中学生の心身の健全な発達には、望ましい食習慣の形成と栄養バランスに配慮した食事を摂ることが必要であることから、本検討委員会としては「完全給食」の実施と、学校給食実施基準の趣旨及び食育を推進する教育的観点に鑑み、「全員喫食」による中学校給食の実施が望ましいという結論に至りました。

また、給食の実施方式については、それぞれにメリットやデメリットがあることから、衛生管理をはじめ、適温提供、喫食までの時間、食育の取組、学校環境・学校運営への影響、給食の開始時期などを中心に協議を重ね、どの実施方式が尼崎市にとって望ましいかという絞り込みを行いました。

この絞り込みにあたっては、検討した 4 つの実施方式のうち、自校調理方式、給食センター方式、親子方式の 3 つの方式に意見が分かれていましたが、これまでの協議内容や尼崎市の現状を踏まえ、最終的には多数の委員が給食センター方式が望ましいとの意見を述べたことから、本検討委員会として「尼崎市の中学校給食は給食センター方式による実施が望ましい。」と集約するに至りました。

その一方で、給食センター方式における課題は工夫と努力によって改善するとともに、他の実施方式において良しとされる点や、子どもたちや保護者に評価の高い尼崎市の小学校給食の献立なども積極的に取り入れるなど、「あまがさき」らしい中学校給食が実施されるよう検討し、整理しました。

なお、どのような方式で中学校給食を実施する場合でも、イニシャル・ランニングともに多額の経費を必要とするため、尼崎市に対してその財源の確保に努めることを望みます。

本報告を踏まえ、尼崎市の未来を担う中学生が心身ともに健やかに育つよう、「あまがさき」らしい中学校給食の実現が早期になされることを切に願っています。

**尼崎市の中学校給食は完全給食・全員喫食とし、  
給食センター方式により、次に掲げる各項目を充実させ、  
おいしさを基本とし、地産地消を踏まえた「あまがさき」  
らしい給食の早期実現を望みます。**

## あ

### 安全で安心な学校給食の提供及び衛生管理の徹底

- (1) 学校給食衛生管理基準を遵守した給食関係施設を整備するとともに、HACCP<sup>1</sup>の概念に基づく食品の安全確保に努め、「中学校給食衛生管理マニュアル」を新たに整備するなど、異物混入や食中毒がないように望みます。
- (2) 食物アレルギーに対応した給食調理施設の整備に努めるとともに、新たに「中学校給食食物アレルギー疾患対応マニュアル」を整備し、適切な食物アレルギーへの対応や誤配食防止などのきめ細やかな対応を望みます。
- (3) 衛生管理、アレルギー対応及び食育指導の中心を担う栄養教諭等を適正に配置するとともに、教職員への十分な研修の実施を望みます。
- (4) 食缶の工夫などによる給食の適温提供を望みます。

## ま

### 学び、育てる食育の推進

- (1) 給食を通じて中学生の生涯にわたる健康を見据えた望ましい食習慣の形成ができるよう、食育の充実を望みます。
- (2) 中学生が調理員及び生産者に対して感謝の気持ちを持つことができるよう、給食センターが学びの場になることを望みます。

## が

### 学校給食を通じたさまざまな連携や参画

- (1) 給食センターが、給食を通じて「あまがさきの食育拠点」となり、市民全体の健康の保持増進に寄与できるよう家庭や地域、関係機関と連携した取り組みを望みます。
- (2) 給食センターを活用した災害時の取り組みを望みます。

## さ

### 早急（早期）な給食実施の実現と学校運営・学習環境への影響の軽減

- (1) 中学校給食の早期の実現を望みます。
- (2) 公平性の観点から、学校間で給食の開始時期に差が生じないように望みます。
- (3) 中学校の配膳室整備にかかる工事時期、工事車両の通行などが中学生の学習環境への影響を最小限にするとともに、給食関係車両の通行に対する安全確保を望みます。
- (4) 中学校給食実施に伴う教職員の負担軽減を図る方策を望みます。

## き

### 給食を通じて「あまっこ」の豊かな心と体をはぐくむ

尼崎市の中学校給食は完全給食・全員喫食とし、給食を通じて成長期にある中学生の健康の保持増進及び心の栄養の充足が図られるよう望みます。

HACCP: 食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理。（厚生労働省HPより）

## 7. おわりに

本検討委員会では、尼崎市の市立中学校において、子どもたちが心身ともに健やかに育つ環境づくりを推進するという観点から、安全・安心に配慮することはもとより、安定的に質の高い学校給食を実施することができるよう、望ましい中学校給食のあり方について協議を重ね、当初の予定より会議の回数も増やした結果、ここに検討報告をまとめるに至りました。

今後、中学校給食の実施に向けては、この報告書を活かしていただき、次代を担う尼崎市の子どもたちが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけ、生涯にわたり健康な生活を送るための基礎を培うことができる中学校給食が実現されることを切に願っております。

以 上