

学校給食基本構想



平成20年6月

宮城県大崎市

【目次】

第1部 基本構想

第1章 計画の策定

- 1 計画策定の背景・趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画の性格・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 3 計画の枠組みと期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

第2章 現状と課題

- 1 子どもたちの食習慣の変化・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
- 2 完全給食の実施と地場産食材の活用・・・・・・・・ 9
- 3 各学校の給食施設の老朽化・・・・・・・・・・・・・・・・ 11

第3章 計画の理念・体系

- 1 計画の基本理念・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
 - 2 計画の基本方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
 - 3 施策の体系・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
-
-

第1章 計画の策定

1 計画策定の背景・趣旨

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのよい調和の取れた食事を提供するとともに、準備、会食、後片付けを通して協力し合うこと、食事のマナーを身に付けること、食べることの大切さや食べ物への感謝など、食に関する「生きた教材」として、重要な役割を担っています。

大崎市においても、学校教育計画の重点施策の中に、「たくましく生きるための健康・体力づくりを培う園・学校づくり」を行うため、「食育の充実」が位置付けられています。具体的には、学校給食法に基づき、学校における教育活動の一環として、児童及び生徒の健康を増進し、日常生活における食事について正しい理解と望ましい食習慣を養い、学校生活を豊かにすることをねらいとしています。

一方で、子どもの健康や体力については、朝食の欠食や孤食の増加、偏食等、子どもの食生活が変化してきており、肥満、過度のダイエット、体力の低下、生活習慣病の低年齢化、食物アレルギーなどの問題が指摘されています。

また、子どもを取り巻く食の現状は、脂肪の多いファーストフードやエネルギーの高いスナック菓子等が簡単に手に入る状況となり、子どもが一人で食べ物を選ぶ機会も増え、食にかかわる知識の習得が課題とされています。

さらには、輸入農産物の農薬汚染問題、食品の品質や表示への疑惑、食料自給率の低下など、食の安全を揺るがす問題を抱えており、現在でも学校給食では、地産地消を取り入れながら、安全で安心な食材の利用に努めていますが、より一層の取り組みが求められています。

このような中で文部科学省は、学校給食の主要な目的を従来の「栄養改善」から、地元の食材を活用し、生産現場での体験などを通じて郷土への愛着を育み、食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ「食育」に転換する方針を固めました。

学校給食の教育的効果をより高めるためには、給食指導や給食環境等を改善し、学校給食を通じて、生きる上での基本となる食を認識し、知育、徳育、体育の教育における三本の柱の基礎となる食育の推進体制を、家庭、学校、地域がともに連携して作り上げていくことが必要とされています。

学校給食の施設面では、文部科学省が制定する「学校給食衛生管理の基準」が、平成15年3月31日に一部改訂され、ドライシステム化の推進や、調理後の二次汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区分することなどが定められました。この新基準は、旧基準以上に施設設備が十分整備されていることが前提となっており、施設設備の改善なしに基準を達成することは難しいものとなっています。

大崎市の学校給食施設は、33施設ありますが、大半の自校式給食施設がウエット方式となっており、施設的な面での国の衛生管理基準を達成するためには、各学校の給食施設を大規模改修しなければならない状況にあります。また、各厨房機器の経年劣化も進んでおり、年々、修繕費が増えています。

現給食施設においても、施設的な面での衛生管理基準に適合しないことから生ずる事故を未然に防ぐため、ウエット方式の施設でもドライ運用をしたり、厨房機器を拡充したり、調理員の衛生管理意識を高めたりと、最大限の努力はしていますが、空調設備なども含め、施設の構造を根本的に変えないと国の基準を満たすことが難しい現状となっています。

本計画は、最近の子どもや食をめぐる社会情勢の変化の中で、大崎市の各種計画とも関連付けながら、これからの学校給食のあり方の指針を示すとともに、新たな施設の整備に向けて、その実現のための施策を策定したものです。

* 補足

○ ドライ方式とウエット方式

- ・ドライ方式とは、給食室の床を乾いた状態で使用し、床からの跳ね水などによる二次汚染を防止することができる給食施設のことを言います。一方、ウエット方式とは常に給食室が水で濡れた状態で調理する給食施設のことを言います。
- ・ドライ方式とウエット方式では、給食室の構造だけではなく、厨房機器にもドライ用とウエット用があるため、ウエット方式の施設でドライ運用を行うにしても、ほとんどの機器を入れ替えなければなりません。

○ 汚染作業区域と非汚染作業区域

- ・汚染作業区域とは、納入された食材の数量や鮮度の確認を行う検収室、野菜の洗浄や皮むきを行う下処理室、洗浄室などを言います。また、非汚染作業区域とは、調理室、配膳室、洗浄後の食器などを保管しておくスペースのことを言います。

○ 自校式給食施設

- ・学校内に併設された給食室のことを言います。基本的には、その学校の児童生徒のみに給食を提供します。

2 計画の性格

学校給食は、戦後、栄養補給を目的として始められ、その後、「日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養う」「学校生活を豊かにし、明るい社交性を養う」「食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図る」「食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導く」という教育的な意義の下で、教育活動の一環として実施されてきました。今日では、食に関する「生きた教材」として、児童生徒への「食育」の重要な部分を占めています。

本計画は、このような現状を踏まえ、次のような性格として策定したものです。

- (1) 本計画は、法定計画ではありませんが、学校給食法第5条に規定する学校給食実施者の責務として、学校給食の普及と食を通して児童生徒の心身の健全な発達を促すことを目的として策定したものです。
- (2) 本計画は、国の関係法令及び通知を始め、大崎市総合計画、大崎市食育推進計画などの各種関連計画との整合性を図りながら策定したものです。
- (3) 本計画は、広く市民に意見を求め、学校給食運営審議会や庁内の横断的な検討組織において検討を重ねながら策定したものです。

3 計画の枠組みと期間

本計画は、今後の学校給食のあり方に関する基本理念を定めた「基本構想」と、施策の基本方針を実現するための「基本計画」、そして、施設の整備計画である「個別事業計画」で構成しています。

なお、計画期間については、大崎市総合計画の最終目標年次である平成28年度までの計画としています。

ただし、計画の実施状況や社会情勢の変化、あるいは国や県の新たな施策の展開などを勘案し、平成20年度から平成24年度までを前期計画、平成24年度に計画の必要な見直しを行い、平成25年度から平成28年度までを後期計画期間と位置付けています。

H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28
基本構想								
基本計画(前期計画)								
				見直し	基本計画(後期計画)			

第2章 現状と課題

1 子どもたちの食習慣の変化

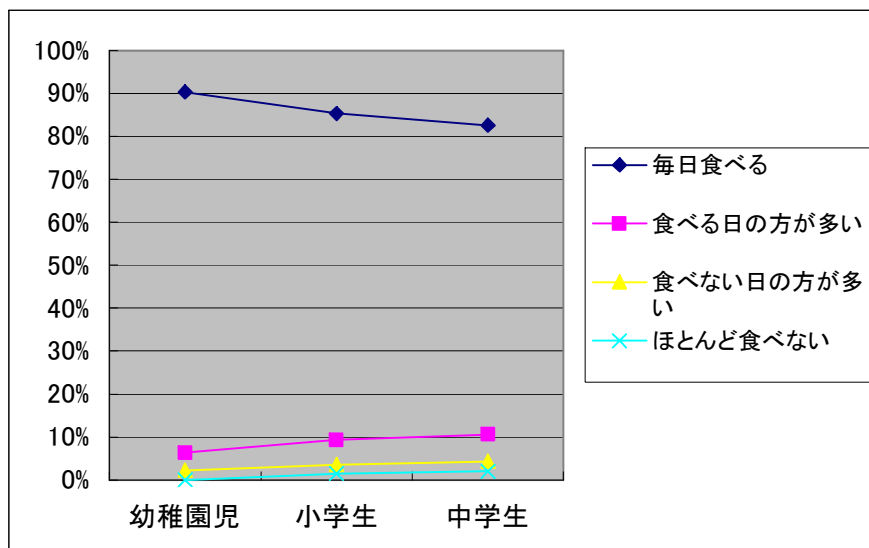
平成19年7月に、公立幼稚園16園、小学校32校、中学校11校の児童生徒及びその保護者を対象として、食生活に関するアンケートを実施しました。国が策定した食育推進計画の中でも指摘されていますが、大崎市の児童生徒にも朝食の欠食や、食事を一人で食べる「孤食」の実態が見られます。

(1) 朝食の摂取状況

① 児童生徒

- ・朝食を毎日食べる子どもの割合は、年齢が高くなるにつれて減少し、欠食の割合が増加しています。

年齢区分	幼稚園児 (5歳児)	小学生 (5年生)	中学生 (2年生)
摂取状況			
毎日食べる	90.3%	85.3%	82.6%
食べる日の方が多い	6.3%	9.3%	10.6%
食べない日の方が多い	2.2%	3.6%	4.3%
ほとんど食べない	0%	1.5%	2.0%
無回答	1.2%	0.3%	0.5%
計	100%	100%	100%



* 補足

○ 食生活に関するアンケート

幼稚園児は5歳児、小学生は5年生、中学生は2年生、及びその保護者を対象として実施。各対象のサンプル数は次のとおり。

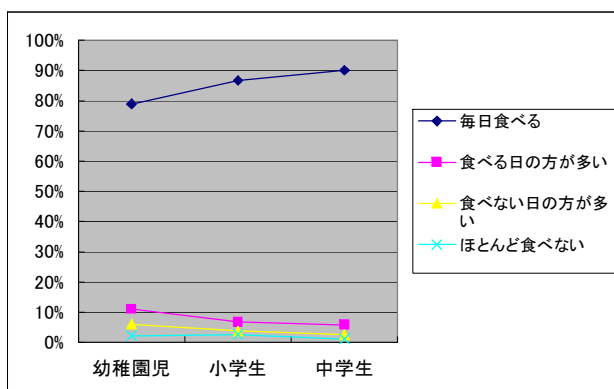
- ・幼稚園児… 414 (回収率89.4%)
- ・小学生… 1,230 (回収率98.2%)
- ・中学生… 991 (回収率97.2%)

※アンケートの実施期間…平成19年7月10日～20日

② 保護者

- ・朝食を毎日食べる保護者の割合は、子どもの年齢が高くなるにつれて増加し、欠食の割合が減少しています。

喫食状況	年齢区分	幼稚園児 (保護者)	小学生 (保護者)	中学生 (保護者)
毎日食べる		79.0%	86.7%	90.1%
食べる日の方が多い		11.1%	6.8%	5.9%
食べない日の方が多い		6.0%	3.8%	2.5%
ほとんど食べない		2.2%	2.7%	1.2%
無回答		1.7%	0%	0.3%
計		100%	100%	100%

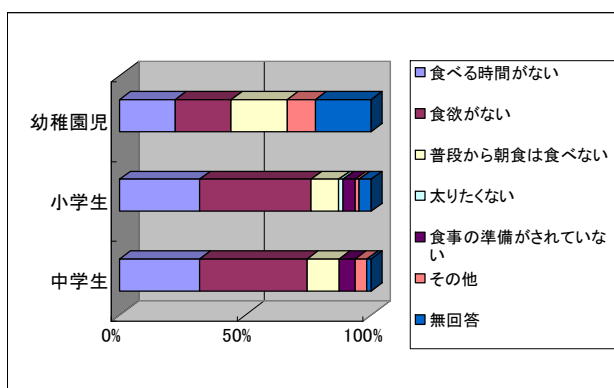


(2) 朝食を食べない理由

① 児童生徒

- ・子どもの年齢が高くなるにつれて、「食べる時間がない」「食欲がない」という子どもの割合が増加しています。
- ・また、「食事の準備がされていない」という家庭の状況も見受けられます。

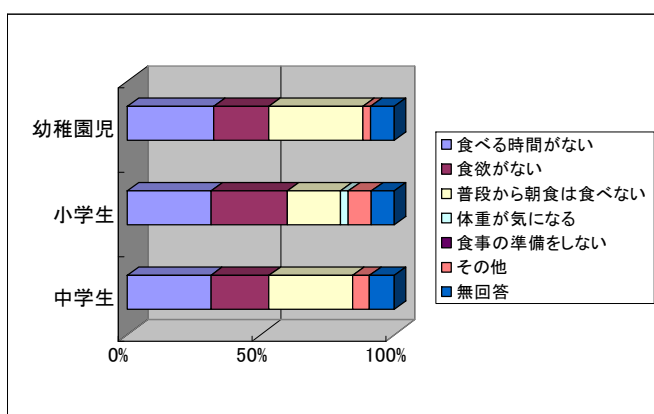
理由	年齢区分	幼稚園児 (5歳児)	小学生 (5年生)	中学生 (2年生)
食べる時間がない		22.2%	31.7%	31.7%
食欲がない		22.2%	44.4%	42.9%
普段から朝食は食べない		22.2%	11.1%	12.7%
太りたくない		0%	1.6%	0%
食事の準備がされていない		0%	4.8%	6.3%
その他		11.2%	1.6%	4.8%
無回答		22.2%	4.8%	1.6%
計		100%	100%	100%



② 保護者

- ・朝食を食べない理由は、「食べる時間がない」「食欲がない」「普段から朝食は食べない」という理由が大半を占めています。

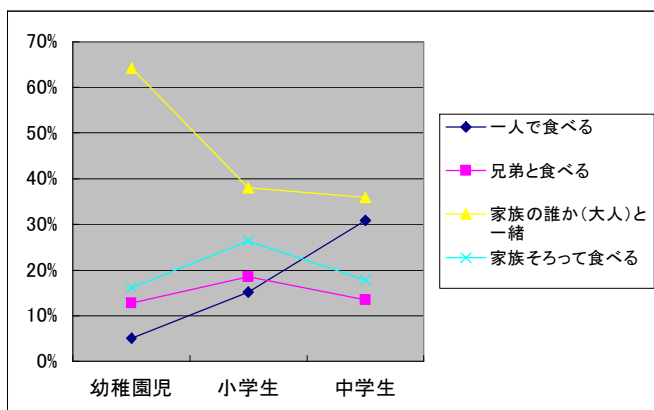
理由	年齢区分	幼稚園児 (保護者)	小学生 (保護者)	中学生 (保護者)
食べる時間がない		32.4%	31.4%	31.3%
食欲がない		20.6%	28.5%	21.8%
普段から朝食は食べない		35.3%	20.0%	31.3%
体重が気になる		0%	2.9%	0%
食事の準備をしない		0%	0%	0%
その他		2.9%	8.6%	6.3%
無回答		8.8%	8.6%	9.3%
計		100%	100%	100%



(3) 朝食を食べる環境 (児童生徒)

- ・子どもの年齢が高くなるにつれて、「一人で食べる」という割合が増加しており、特に中学生では3割に達しています。

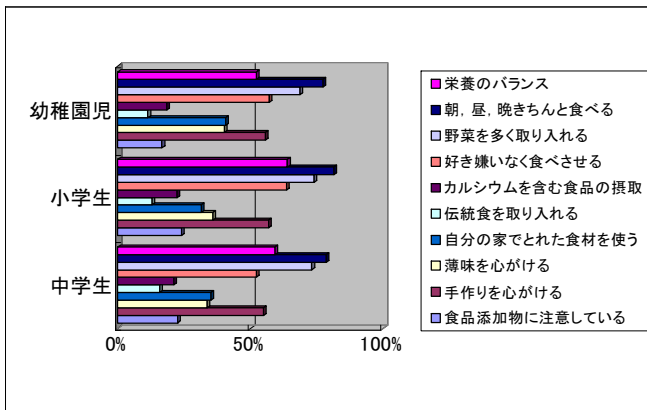
食事環境	年齢区分	幼稚園児 (5歳児)	小学生 (5年生)	中学生 (2年生)
一人で食べる		5.1%	15.2%	30.9%
兄弟と食べる		12.8%	18.5%	13.5%
家族の誰か(大人)と一緒に		64.2%	38.0%	35.9%
家族そろって食べる		16.2%	26.4%	17.8%
無回答		1.7%	1.9%	1.9%
計		100%	100%	100%



(4) 普段の食事で心がけていること（保護者）

- ・保護者が、子どもの食事で最も心がけていることは、子どもがどの年代でも「朝、昼、晩きちんと食べさせること」となっています。
- ・昔ながらの「伝統食」を取り入れている家庭は少ないものとなっています。

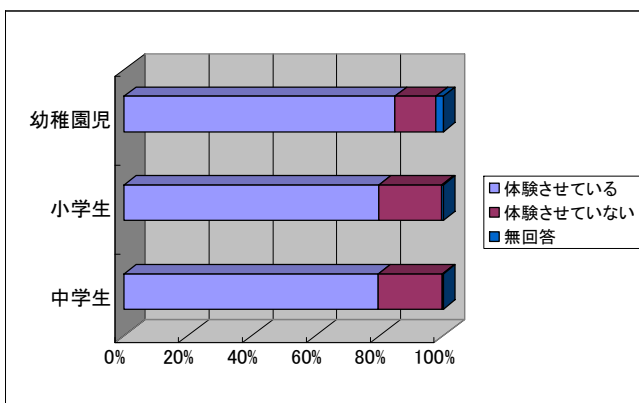
項目	年齢区分	幼稚園児 (保護者)	小学生 (保護者)	中学生 (保護者)
栄養のバランス		52.4%	64.0%	59.2%
朝、昼、晩きちんと食べさせる		77.5%	81.5%	78.6%
野菜を多く取り入れる		68.8%	74.0%	73.2%
好き嫌いをなく食べさせる		57.2%	63.7%	52.3%
カルシウムを含む食品の摂取		18.4%	22.5%	21.2%
伝統食を取り入れる		11.4%	12.9%	15.8%
自分の家でとれた食材を使う		40.8%	31.5%	35.3%
薄味を心がける		40.3%	35.9%	33.8%
手作りを心がける		55.6%	57.0%	55.0%
食品添加物に注意している		16.7%	24.1%	22.6%



(5) 行事食（家族の誕生日や正月のときなどの特別な食事）について（保護者）

- ・子どもの年齢が高くなるにつれて、「行事食」を体験させているという割合が減少しています。

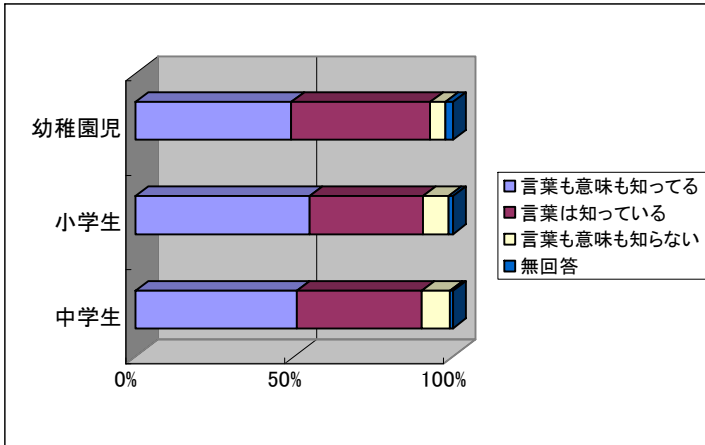
項目	年齢区分	幼稚園児 (保護者)	小学生 (保護者)	中学生 (保護者)
体験させている		84.8%	79.8%	79.6%
体験させていない		12.8%	19.7%	20.1%
無回答		2.4%	0.5%	0.3%
計		100%	100%	100%



(6) 食育の認知度（保護者）

・保護者の食育の認知度は、約半数となっています。

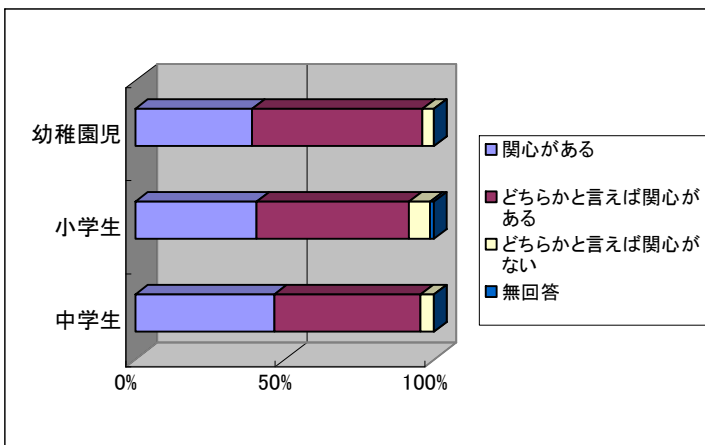
認知度	年齢区分	幼稚園児 (保護者)	小学生 (保護者)	中学生 (保護者)
言葉も意味も知ってる		49.1%	54.8%	50.8%
言葉は知っている		43.7%	35.7%	39.3%
言葉も意味も知らない		4.8%	8.0%	8.8%
無回答		2.4%	1.5%	1.1%
計		100%	100%	100%



(7) 食育への関心度（保護者）

・保護者の食育への関心の高さは、「関心がある」「どちらかと言えば関心がある」を合わせると9割を超え、関心の高さがうかがえます。

関心度	年齢区分	幼稚園児 (保護者)	小学生 (保護者)	中学生 (保護者)
関心がある		38.9%	39.7%	46.4%
どちらかと言えば関心がある		56.7%	49.8%	48.9%
どちらかと言えば関心がない		3.9%	6.9%	4.5%
関心がない		0.5%	2.2%	0.2%
無回答		0%	1.4%	0%
計		100%	100%	100%



2 完全給食の実施と地場産食材の活用

大崎市では、幼稚園、小学校及び中学校を合わせて12,089人（平成20年5月1日現在）を対象として学校給食を提供していますが、その形態は、完全給食、補食給食、ミルク給食が混在しており、学校給食の目的である「児童及び生徒の心身の健全な発達に資する」という完全給食の実施が達成できていない状況にあります。また、地場産食材の利用については、野菜を中心として活用に努めています。

(1) 学校給食の実施状況

小学校と中学校の給食の実施状況を見ると、鹿島台地域と岩出山地域では、ご飯を持参し、パン、ミルク及びおかず等を提供する補食給食となっています。最近では、子どもたちのダイエット志向から、ご飯を持参しても食べない、少量しか持って来ないなど、成長期に必要な栄養バランスが十分でない現状もあります。

地域	区分	学校数	給食の形態		
			完全給食	補食給食	ミルク給食
古川	幼稚園	6	6		
	小学校	14	14		
	中学校	5	5		
松山	幼稚園	1			1
	小学校	2	2		
	中学校	1	1		
三本木	幼稚園	1	1		
	小学校	1	1		
	中学校	1			1
鹿島台	幼稚園	3		1	2
	小学校	2		2	
	中学校	1		1	
鳴子	幼稚園	2			2
	小学校	4	4		
	中学校	1	1		
岩出山	小学校	6		6	
	中学校	1		1	
田尻	幼稚園	3	3		
	小学校	3	3		
	中学校	1	1		
計	幼稚園	16	10	1	5
	小学校	32	24	8	0
	中学校	11	8	2	1

※休園中の幼稚園を除く。

*補足

○ 学校給食の形態（学校給食法施行規則第1条）

- ・完全給食…パン又は米飯、ミルク及びおかずの給食
- ・補食給食…ミルク及びおかず等の給食（パン又は米飯の主食がない給食）
- ・ミルク給食…ミルクのみの給食

(2) 学校給食の実施状況の比較

小学校と中学校の給食の実施状況を見ると、全国及び宮城県内の学校と比較して、完全給食の実施率が低い状況となっています。

【学校給食の実施状況（公立）】

(単位：%)

		完全給食	補食給食	ミルク給食	未実施
全国	小学校	97.8	0.5	1.0	0.7
	中学校	74.8	0.6	10.3	14.3
宮城県	小学校	96.1	3.1	0.2	0.6
	中学校	92.4	2.2	4.5	0.9
大崎市	小学校	75.0	25.0	0	0
	中学校	72.7	18.2	9.1	0

※全国及び宮城県のデータは、平成18年度学校給食実施状況調査の数値

(3) 地場産食材の活用

近年、食の安全性から、学校給食においても地場産食材の活用を図っているところですが、さらに安全で安心な学校給食を提供するため、安定的な食材の供給システムの確立が課題とされています。



【地場産食材の利用割合】

(単位：%)

区分	大崎産				宮城県産			
	H18		H19		H18		H19	
	6月	9月	6月	9月	6月	9月	6月	9月
小学校	17.1	20.0	12.4	22.1	29.2	33.8	28.0	31.5
中学校	8.3	9.3	9.6	12.7	22.4	22.2	21.2	23.1
給食センター	22.8	23.5	28.6	36.7	41.3	29.5	36.3	41.8

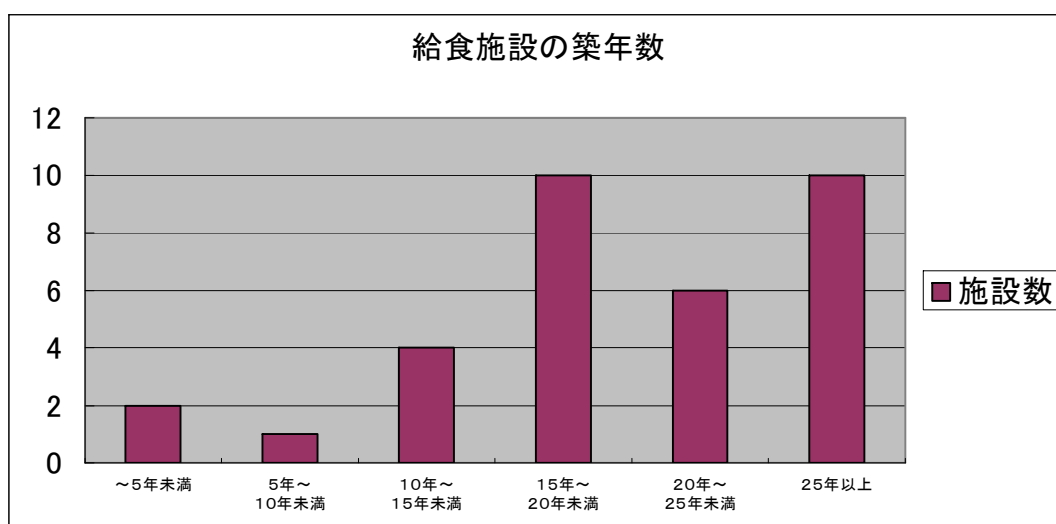
※資料：地場産物活用状況等調査（調査主体：宮城県）

3 各学校の給食施設の老朽化

各学校の給食施設は、築20年以上を経過している施設が約半数を占め、老朽化が進んでおり、年々厨房機器の更新や修繕の経費がかさんでいる状況にあります。また、国の衛生管理基準の中で、早急に改善を図ることとされている「ドライ方式」を導入している施設は、33ある給食施設のうち、5施設のみとなっています。このような状況から、各学校の給食施設の改築が急務とされています。

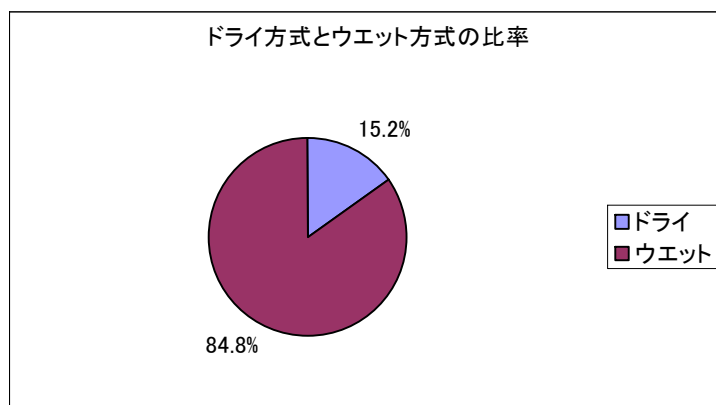
(1) 給食施設の築年数

築年数	～5年未満	5年～10年未満	10年～15年未満	15年～20年未満	20年～25年未満	25年以上	計
施設数	2	1	4	10	6	10	33
比率	6.1%	3.0%	12.1%	30.3%	18.2%	30.3%	100.0%



(2) 給食施設の調理方式（ドライ方式，ウエット方式）

調理方式	ドライ	ウエット	計
施設数	5	28	33
比率	15.2%	84.8%	100.0%



* 補足

- ドライ方式の給食施設がある学校等
 - ・ 古川南中学校，鳴子中学校，鹿島台第二小学校
 - ・ 岩出山学校給食センター，田尻学校給食センター

第3章 計画の理念・体系

1 計画の基本理念

学校給食を楽しく食べる環境づくりを行いながら、学校給食を通じて子どもたちの心身の健全な発達を促し、正しい食習慣を身に付けることで、大人になっても健康で暮らせることを願い、本計画の基本理念を次のように定めます。

子どもたちの笑顔があふれるおいしい給食

2 計画の基本方針

計画の基本理念のもと、幼稚園から中学校までの全ての子どもたちを対象として、安全・安心な学校給食を提供しながら、次の3つの基本方針により学校給食の充実に努めていきます。

(1) 食育の推進

学校給食を「生きた教材」として活用し、様々な体験活動を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができるよう「食育」を推進しながら、食にかかわる感謝の心を育成していきます。また、大崎の食文化を継承しながら、郷土への愛着を育てていきます。

(2) 地産地消の推進

大崎市の豊かな食材を学校給食に生かしながら、安全で安心な季節感のある、おいしい学校給食を提供していきます。また、米を中心とした「日本型食生活」の良さを見直すとともに、地場産食材の活用を推進するため、関係機関と連携しながら食材の供給システムの構築に取り組んでいきます。

(3) よりよい学校給食の運営

学校給食を通じて、子どもたちが、明るく活動的に学校生活を送ることができるよう、魅力的な学校給食の運営に努めていきます。また、各学校の給食施設が老朽化していることや、施設面での衛生基準に適合させるため、給食施設の計画的な整備を行っていくとともに、給食内容の充実と業務の効率化を図っていきます。



3 施策の体系

