

第2期

学校給食基本構想・基本計画



大崎市教育委員会

〔目 次〕

第1部 基本構想

第1章 計画の策定

- 1 計画策定の趣旨 1
- 2 計画の位置づけ 2
- 3 計画の期間 2

第2章 第1期計画の評価と課題

- 1 第1期計画のふりかえり 3
- 2 大崎市の現状と課題 4

第3章 計画の理念・体系

- 1 計画の基本理念 6
- 2 計画の基本方針 6
- 3 計画の目標値 7

第2部 基本計画

第1章 食育の推進

- 1 基本的な生活習慣の改善 9
- 2 楽しく食べる環境づくり 10
- 3 食にかかわる知識の習得 11
- 4 食育推進体制の整備 12

第2章 地産地消の推進

- 1 地場産品の利用拡大と食材の安全性の確認 14
- 2 米を中心とした「日本型食生活」の推奨 15
- 3 食材の供給システムの構築 16

第3章 よりよい学校給食の運営

- 1 安全な調理環境の整備 17
- 2 環境に配慮した給食施設の運営 18
- 3 給食施設の適切な配置と業務の効率化 19

第3部 計画の推進

第1章 計画の推進と評価

- 1 計画の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
- 2 計画の評価・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22

第4部 参考資料

- 1 基本構想・基本計画の取組の施策項目別評価・・・・・・・・・・ 23
- 2 食生活に関するアンケート・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 26
- 3 肥満と瘦身の状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
- 4 学校給食の実施状況と地場産食材の活用状況・・・・・・・・・・ 33
- 5 各学校の給食施設の状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 36

◆第2期大崎市学校給食基本構想・基本計画◆

【基本理念】～子どもたちの笑顔があふれるおいしい給食～

【基本方針①】食育の推進

【施策の方向】

1. 基本的な生活習慣の改善
2. 楽しく食べる環境づくり
3. 食にかかわる知識の習得
4. 食育推進体制の整備

【基本方針②】地産地消の推進

【施策の方向】

1. 地場産品の利用拡大と食材の安全性の確認
2. 米を中心とした「日本型食生活」の推奨
3. 食材の供給システムの構築

【基本方針③】よりよい学校給食の運営

【施策の方向】

1. 安全な調理環境の整備
2. 環境に配慮した給食施設の運営
3. 給食施設の適切な配置と業務の効率化

第1部 基本構想

第1章 計画の策定

1 計画策定の趣旨

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

しかし、子どもを取り巻く現状は、偏食や菓子パン、ドーナツなどの嗜好品のみの食事や孤食などの増加がみられ、それに起因する肥満、過度のダイエット、体力の低下、生活習慣病の低年齢化などの問題が顕在化しています。

本市では、大崎市教育基本方針の中で「たくましく生きるための健康・体力を培う幼稚園・学校づくり」を重点施策と位置付け、「望ましい食習慣を目指す食育の充実」に取り組んでいます。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・生徒及び園児の健康を増進し、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学校給食を実施しています。

平成20年12月に本市の各種計画と関連付けながら、これからの学校給食のあり方の指針として「学校給食基本構想・基本計画」（以下「第1期計画」という。）を策定し、平成26年3月には食育のさらなる推進とともに、新たな施設の整備に向けての現状分析や、これまでの取り組みの評価及び施策項目を見直し、基本計画の一部を改訂し取り組みを進めてきました。

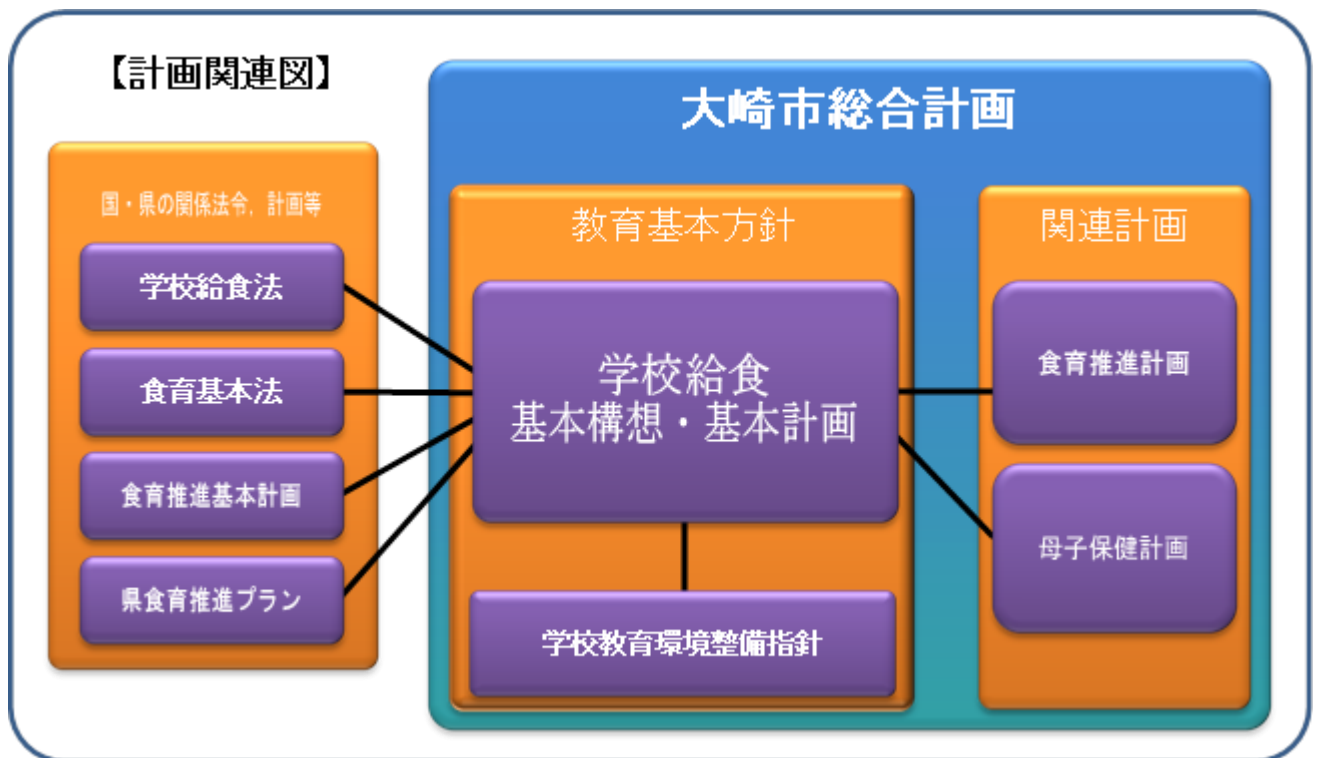
第1期計画では、それぞれの地域で給食の実施形態が異なる中で、大崎市の学校給食が目指すものを基本構想として掲げ、児童・生徒の望ましい食習慣の形成や地域の食文化、産業などについて関心を持ち、理解を深めるための指針を基本計画として取り組んできました。

第2期計画では、第1期計画を評価、検証し、基本理念と基本方針を踏襲し、それぞれの施策の方向と取組方針を整理して、学校給食の教育的効果をより高めていくことで、今後、なお一層の食育の推進、持続的で健全な学校給食運営を進めてい

くため、「第2期学校給食基本構想・基本計画」を策定しました。

2 計画の位置づけ

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、国の関係法令及び通知をはじめ、大崎市総合計画，大崎市教育基本方針，大崎市学校教育環境整備指針，大崎市食育推進計画，大崎市母子保健計画などの各種関連計画との整合を図りながら策定しました。



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などを改善し、学校給食を通じて生きる上での基本となる「食」の重要性を認識し、「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。

3 計画の期間

本計画は平成29年度から平成38年度までの計画とし、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，必要に応じて見直しを行います。

第2章 第1期計画の評価と課題

1 第1期計画のふりかえり

計画の基本理念を『子どもたちの笑顔があふれるおいしい給食』と定め、その理念のもと「食育の推進」「地産地消の推進」「よりよい学校給食の運営」の3つを基本方針として学校給食の充実に努めてきました。その基本方針ごとの評価を以下のようにまとめました。

(1) 食育の推進

「基本的な生活習慣の改善」「楽しく食べる環境づくり」「食にかかわる体験活動の推進」「食にかかわる知識の習得」「大崎の食文化の継承」「食育推進体制の整備」を施策の方向として、食育の推進を図るべく取り組みを行いました。

学校の担任教諭と栄養士等が協力して、各教科及び給食時間を利用し、食に関する指導を定期的に行いました。また、保護者向けの食育通信や各学校の給食だよりを活用し、児童・生徒だけでなく家庭に向けても食育についての啓発を行いました。

しかし、今までのアンケート結果から児童・生徒及び園児の朝食の欠食率などの食生活において、大きな改善がみられなかったことから、今後も改善に向けた取り組みが必要であることが分かりました。(参照：27 ページ「第4章 参考資料」)

また、食育に対する取り組みに学校間、教職員間でばらつきがあるのが現状で、より充実した指導が行えるよう体制・連携を整える必要があります。

その他、「地場産給食の日」「和食の日」を設け、市内全校で大崎市産の旬の野菜を利用した統一献立の給食を実施し、地元の食材に対する理解、地域に受け継がれてきた食に対する興味を持たせる取り組みを行いました。

(2) 地産地消の推進

施策の方向を「安全・安心な食材の提供」「地場産品の利用拡大」「米を中心とした『日本型食生活』の推奨」「食材供給システムの構築」として、地産地消の推進に取り組みました。

学校給食で使用する食材の一部で食材細菌検査や地場産野菜の残留農薬検査を実施したことに加え、放射性物質検査を実施し、食材の安全確認に努めました。また、食材の納入業者についても、納入品目に応じ衛生管理情報を中心に検査成績書などの提出を求めました。

大崎市産食材を使うための方策として、生産者や農林振興課などの生産者側との

情報交換やJAの協力を得ながら「地場産給食の日」を実施し、野菜を中心に実際に使用する機会を設け、地場産食材のPRに努めました。さらには、地場産品の積極活用に繋げるため、県のモデル事業を活用し、野菜の一次加工品の使用による地場産野菜の使用率の向上に向けた取り組みを行いました。また、学校給食用米については、学校所在地のJA産米での供給が可能となり、米の地産地消の体制が整いました。

その一方で、生産者組織の拡充や新たな生産者組織の立ち上げなど、食材供給システムの構築は、生産者の高齢化などの影響により進展しませんでした。

そのほか、岩出山学校給食センターに炊飯設備を設置し、岩出山地域の補食給食は完全給食に移行しました。

(3) よりよい学校給食の運営

よりよい学校給食の運営に向けて、「環境に配慮した給食施設の運営」「給食施設の適切な配置」「給食業務の効率化」「地域との連携」を施策の方向として取り組みを行いました。

学校の調理環境の向上を図るため、設備点検の結果を基に機器の更新計画を作成し、学校、給食センターの要望を聞きながら、設備の修繕、機器更新を行いました。

また、栄養士や調理員等を対象とした研修会を定期的で開催し、衛生管理マニュアルの周知徹底、情報交換、情報共有などを図りました。

さらに、学校給食の運営経費の適正化に向けて、食材の共同購入を実施し、古川東中学校の給食再開に合わせ、調理業務等の民間への業務委託を行いました。老朽化している給食施設の修繕などに対する経費は年々増加しており、対応が急務となっています。

また、学校給食センターの整備についても、松山・鹿島台地域の学校、保護者との協議を始めましたが、他地域の学校給食センターの整備については今後の課題です。

2 大崎市の現状と課題

(1) 子どもたちの食習慣の変化

平成27年に公立幼稚園・保育所（5歳児）、小学校（5年生）、中学校（2年生）の児童・生徒及びその保護者を対象に、食生活に関するアンケート調査を実施しま

した。

調査の結果、朝食の欠食についての質問では、小学5年生で朝食を「ほとんど食べない」という児童が2.2%、中学2年生になると朝食の欠食傾向はさらに増え3.1%となっています。

欠食の理由として、「食欲がない」「食べる時間がない」と回答したものが多く、中学2年生では回答の約8割を超え、小学5年生では「ふだんから朝食を食べない」を加えるとおおよそ9割の回答になりました。

この他にも、少数ながら「食事の準備がされていない」との回答もあり、保護者の朝食の欠食が児童・生徒等の朝食の欠食に影響しているものと推測されます。成長期にある子どもにとって、健康的で適切な食習慣を身につけていくことが望まれますが、保護者の就労時間の多様化などにより、子どもを取り巻く食生活環境が厳しくなっています。

(2) 完全給食の実施と地場産食材の活用

本市では、幼稚園、小学校及び中学校の児童・生徒等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と補食給食が混在している状況にあります。

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が、大崎市産野菜の利用率は、毎年20%前後と横ばいの状況にあります。利用率の向上に向けて、年間を通じての安定した食材の確保や生産者の高齢化などの供給側の課題も解決していく必要があります。

(3) 各学校の給食施設の老朽化

自校調理の給食施設26か所のうち、築30年を超える施設が11か所、築20年を超える施設が10か所と全体の老朽化が進んでいます。それに伴い年々厨房機器の更新や修繕の経費が増加している状況にあります。

また、国の学校給食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、学校給食センターを含め5か所のみとなっています。

全ての給食施設で「ドライ方式」に移行するための施設改修を行うことは、施設運営、経費の面から難しいため、児童数の減少も考慮した学校給食センターの整備が急務となっています。

第3章 計画の理念・体系

1 計画の基本理念

子どもたちの笑顔があふれるおいしい給食

学校給食を楽しく食べる環境づくりを行いながら、学校給食を通して成長期にある児童・生徒及び園児の心身の健全な発達のため、栄養バランスの良い食事を提供することで健康の保持増進と望ましい食習慣を身につけ、大人になっても健康に暮らせることを願い、第1期計画から引き続き基本理念と定めます。

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すべ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するため、第1期計画から引き続き3つの基本方針で学校給食の充実に努めます。

(1) 食育の推進

学校給食を「生きた教材」として活用し、食に関する知識と判断力を養い、健全な食生活を実践することができるよう「食育」を推進します。

また、大崎の食文化を体験することで、郷土への愛着を育み、食にかかわる感謝の心を育成します。

(2) 地産地消の推進

大崎市産の米を中心とした「日本型食生活」を意識し、大崎市の豊かな食材を活用した安全で安心な季節感のあるおいしい給食を提供します。地場産食材の利用を増やすため、関係機関と連携しながら食材の供給体制の整備に取り組みます。

(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、魅力ある学校給食の運営に努めます。

自校式の給食施設が老朽化していることに加え、アレルギー除去食や代替食調理のための設備も不足している状況です。その現状を踏まえ、地域ごとに新たな学校給食センターを計画的に整備して、より安全・安心な給食の提供に向けて、内容の充実と業務の効率化を図っていきます。

3 計画の目標値

計画を推進するにあたり、取り組むべき方針や課題の達成状況を客観的に評価するため、次の目標を設定します。

(1) 食育の推進

1 食に関する指導の実施回数の増加

【現況値：年間108回／校→目標値：年間120回／校】

児童・生徒の望ましい食習慣の形成のためには、単発的な食に関する知識の伝達にとどまらず、実際に経験をさせながら習慣化を促すための継続的な指導が必要です。食に関する授業や給食時間等の指導機会を増やすことで、朝食の欠食を減らすなど児童・生徒が望ましい食習慣が身につけられるよう支援します。

2 家庭への食育情報等の提供回数の増加【現況値：48回／校→目標値：52回／校】

ライフスタイルの多様化により、家庭での食事のあり方も変化しています。健康な体と心を育むには、学校給食だけでなく家庭での食事も大切です。食育通信や給食だより、給食試食会、食育講習会等により食育に関する情報を発信し、家庭での食育を支援します。

(2) 地産地消の推進

1 地場産食材の利用率の増加

大崎市産食材利用率【現況値：23.6%→目標値：26.0%】

県内産食材利用率【現況値：37.3%→目標値：41.0%】

新鮮でおいしい地場産の食材を利用することで、地域の自然、食文化、産業などの理解を深める機会を提供し、児童・生徒により身近に農業を感じてもらうため、地場産食材の利用を増やすことを目指します。

2 米飯給食の回数の増加【現況値：週4.25回→目標値：週4.35回】

「米」は日本の主食であり、様々なおかずにも合い、栄養バランスの取りやすい食材です。また、米は大崎市の主要農産物であり、地産地消の一翼を担うことが期待できることから、米飯給食の回数を増やすことを目指します。

(3) よりよい学校給食の運営

1 給食の食べ残しの減少【現況値：7.7%→目標値：6.9%】

学校給食の献立は栄養バランスが取れるよう考えられています。給食を残すことは必要な栄養が摂取できなくなるだけでなく、食べ残しが多いことは食品ロスの問題や環境汚染にもつながります。献立の組み合わせや味付けの工夫などにより、給食の食べ残しを減らすことを目指します。

2 学校給食センターの設置【現況値：3カ所→目標値：5カ所】

多くの既存給食施設が老朽化していますが、それぞれの施設を全面的に改修することは難しいため、学校給食センターを設置して調理を集約して行い、よりよい学校給食の提供を目指します。



第2部 基本計画

第1章 食育の推進

社会環境の変化や、ライフスタイルの多様化などにより子どもたちの食生活を取り巻く環境が変わってきました。それに伴い規則正しい食事、家族と食卓を囲む食事など、子どもたちにとって望ましい食生活が失われつつあります。

学校給食を通して食育を推進することで、子どもたちの食に対する関心を高め、食の大切さへの理解を深める取り組みを行っていきます。

1 基本的な生活習慣の改善

子どもたちが健やかに成長していくためには、適度な運動、栄養バランスのとれた食事、十分な休養・睡眠が大切です。しかしながら、近年、社会や生活状況の変化に伴い、夜型の生活が増えており、基本的な生活習慣に乱れが見られます。

これらは、健康な体と心の成長に悪影響を及ぼすだけでなく、生きるための基礎となる体力やさらには学習意欲の低下の一因として指摘されていることから、基本的な生活習慣の改善を促す取り組みを進めていきます。



【課題】

- ・生活リズムの乱れから、就寝時間や起床時間も不規則となり、朝食などの欠食が見られる
- ・欠食や偏食などにより栄養バランスが悪く、さらに運動不足なども加わることで生活習慣病になるリスクが高い
- ・好きな時間に好きなものを自由に食べることができる環境が身近にあり、不規則な食事や間食の摂り過ぎによる肥満が増加傾向にある

【取組方針】

「はやね・はやおき・あさごはん」の励行

主な取り組み

1. 『早寝早起き朝ごはん』運動の展開
2. 子どもの発達に合わせた望ましい食習慣の指導及び保健教育の充実
3. 保護者向け食育通信等を活用した広報啓発

2 楽しく食べる環境づくり

食育は、家庭における取り組みが重要ですが、世帯構造や生活の多様化、社会環境の変化による様々な状況から難しくなっています。そこで学校給食では、給食の準備や後片付けを協力して行うこと、共食によりみんなで食べる楽しさを知ること、さらに食事のマナーについて学びます。給食を生きた教材として活用し、子どもたちの望ましい食習慣の形成を効果的に行っていきます。

【課題】

- ・家庭生活の多様化で家族と食事をする機会が減り、コミュニケーション不足が生じ、食前食後のあいさつ、正しい箸の使い方、食器の並べ方など食事のマナーを習得する機会が減っている
- ・「孤食」「個食」「粉食」「固食」の傾向が高い
- ・様々な生活状況の変化や社会状況の変化により、食の外部化が進行し調理をしないできない人が増えている

【取組方針】

食事環境の改善
食事マナーの習得
共食の推進

主な取り組み

1. バリエティに富んだ給食の提供
2. 給食指導の充実
3. 正しい食事マナーの指導
4. 給食だより等を活用した広報啓発
5. 給食試食会の実施
6. 地域での食事を共にするイベントへの参加奨励

<補足>用語解説

- 「孤食」…家族がいながら、一人で食事をする事
- 「個食」…家族で食卓を囲んでも、食べているものがそれぞれ違うこと
- 「粉食」…パン、麺類などの粉ものばかり食べる事
- 「固食」…同じものばかりを食べること
- 「共食」…家族や友人等と食卓を囲んで食事をとりながらコミュニケーションをとること

3 食にかかわる知識の習得

子どもたちには食事の重要性、適切な食事の摂り方、食品の品質や安全性についての正しい知識を習得し、自ら判断できる能力を養う必要があります。

さらに、食物アレルギー対応に対しては、家庭や学校の正しい理解・協力が必要不可欠であり、適切に対応できる体制整備も重要です。

また、食事を考え、作り、食べるといった調理体験や、米の栽培などの農業体験を通じて、食べることを意味を考え、自然や人との関わりを生きた形で実践的に学習し、食材の生産についても理解を深め、作り手への感謝の気持ちを醸成する「食農教育」も推進していきます。

【課題】

- ・栄養バランスや食事の大切さや1日に必要な食事量を知らないため、自分で判断して食を選択する能力が身につけていない
- ・食物アレルギーを持つ子どもが増えており、給食での対応だけでなく、自分自身でも原因食材を除去できるよう求められている
- ・家族形態や生活の多様化により、家庭料理を食べる機会や調理する機会が減り、食材や料理についての知識が乏しい
- ・生産者との交流や農業体験の機会が少ないため、食材の生産過程を知らず、地域の産業や食文化への関心が薄い



【取組方針】

食の自己管理能力の育成
地域人材を活用した食農教育の推進

主な取り組み
1. 給食指導や学級活動における食に関する指導
2. 児童・生徒の食物アレルギーに対する理解促進とその対応
3. 教職員、保護者等への食物アレルギー等対応マニュアルの周知・活用
4. 学校田、学校菜園を利用した栽培体験の実施
5. 栽培活動におけるゲストティーチャー（地域人材）の活用
6. 料理教室の開催
7. 大崎に伝わる食文化を体験する場の提供

4 食育推進体制の整備

家庭や地域との連携を強化し、地域全体で食育を推進する体制の整備が必要とされています。学校における食育を推進するため、栄養教諭等が中心となり、教職員が連携して「食に関する指導の全体計画」に基づき、共通理解を図り指導を行っていきます。

【課題】

- ・給食が食育に果たす役割についての認識不足があり、食事マナー、栄養、食の大切さなど、児童・生徒に対する指導内容にばらつきがある
- ・地域や関係機関によって取り組みに差があり、協力体制の調整がされていない

【取組方針】

共通理解と指導体制の確立

「大崎市食育推進ネットワーク」との連携

主な取り組み

1. 各学校における「食に関する指導の全体計画」による指導
2. 指導者を対象とした研修会等の開催
3. 地域や関係機関と連携した食育事業の実施



第2章 地産地消の推進

本市は食材の生産現場が身近にあり、味噌や醤油などの発酵を利用した食文化の伝統が根付いています。



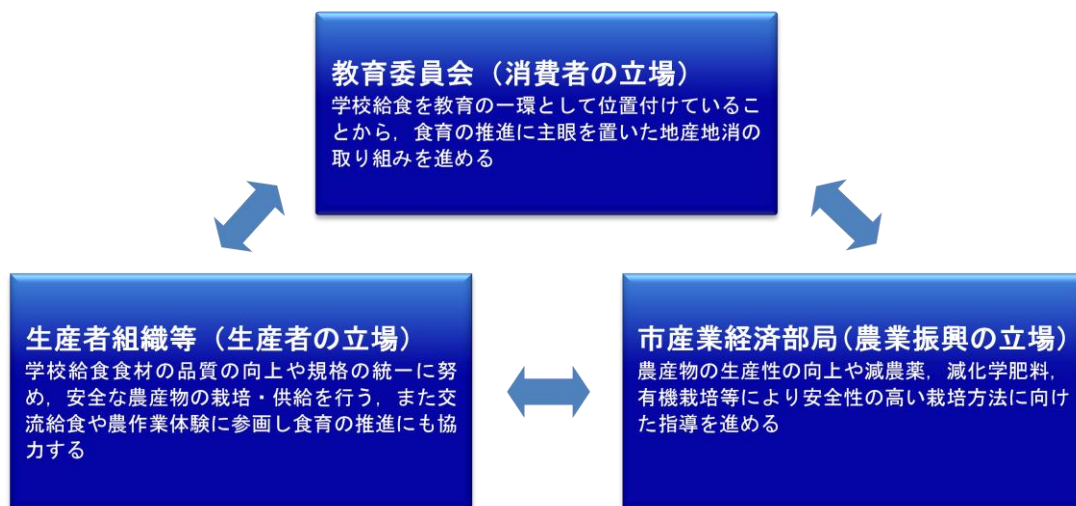
地産地消を推進することで、児童・生徒が学校給食を通して旬の食材のおいしさを知り、特有の風土の中で培われた食文化や農業をはじめとする地域の産業の状況を理解し、農産物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むなどの教育上の効果を得ることができるよう努めます。

また、それが地場農産物の消費を拡大し、ひいては地元の農業を応援することにつながることを期待し、積極的に取り組みます。

<補足>地産地消の考え方

地産地消のより一層の推進を図るためには、生産・流通・消費に関わる全ての関係者がそれぞれの立場で役割を認識し、連携しながら取り組む必要があります。

具体的には、教育委員会は消費者の立場として、市の産業経済部局は農業振興の立場として、生産者や生産者組織等は生産者の立場として、「食育の推進」「安全性の確保」「量及び質の確保」「価格の調整」を共通の取り組みとして、地産地消を推進していくことが重要であると考えています。



1 地場産品の利用拡大と食材の安全性の確認

学校給食での地場産食材の利用率を高めるためには、個別の生産者だけでなく、生産者組織の協力が必須です。そして天候などに左右されず、一定量の食材をいつでも確保できる供給体制が必要です。

また、学校給食で使用する食材には「安全性の確保」も必要不可欠です。そのため食材納入業者には、食材情報の提供や、衛生管理状況報告を求めています。さらに地域の農家の農産物を利用することで、生産者と消費者の「顔が見え、話ができる」関係をつくり、地場産食材への親近感・安心感を高めることを目指します。

【課題】

- ・大崎市産野菜を利用しやすくする環境が整っていない
- ・学校給食に食材を供給する生産者の組織化（コーディネーターの設置）が進んでいない
- ・生産者の高齢化が進み、地場産野菜の供給体制が縮小している

【取組方針】

大崎市産品の利用と紹介
 食材の安全性の確認
 生産者の組織化とコーディネーターの設置

主な取り組み

1. 大崎市産品を利用し、旬の食材を取り入れた献立づくり
2. 地場産野菜の一次加工などの活用についての工夫
3. 食材納入業者の登録制度による安全管理
4. 安全確認のための細菌検査、放射性物質検査等の各種食材検査の実施
5. 関係団体及び関係課との連携



2 米を中心とした「日本型食生活」の推奨

「飯」「汁」「菜（おかず）」「香の物（漬物）」を基本とする日本の食事スタイル「和食」は、海・山・里の多様な食材を素材とだしの味を生かして調理し、季節感を取り入れた盛り付けで提供します。食材のうま味を上手に使った動物性脂肪の少ない食事は、肥満予防や長寿にも役立っています。

この「和食」を意識した献立に、牛乳・乳製品や果物を加えた栄養バランスの良い「日本型食生活」を実践します。

また、学校給食で地域に根付いた地場産の郷土料理を食べることで、地域の食文化に触れ、地域への理解を深めることにつなげるため、地元食材を生かした郷土料理や伝統食を学校給食で提供していきます。

【課題】

- ・ 米飯中心の給食を提供しているが、各学校で米飯給食の回数に差異がある
- ・ 家庭での和食離れが進んでいる
- ・ 核家族化が進み、家族で郷土料理や伝統食の作り方を知っている人が減っている

【取組方針】

米飯を主食としたバランスの良い給食の提供
地元食材を活用した郷土料理の提供

主な取り組み

1. 地場産米の供給体制の維持
2. 米飯給食回数の増加
3. 「地場産給食の日」「和食の日」の実施
4. 学校給食での郷土料理や伝統食の提供



3 食材の供給システムの構築

学校給食への食材の供給については、現在ある仕組みをベースに大崎市全体を地産地消のエリアと捉え、地域ごとの現状を把握し、生産者や生産者団体などの関係機関と連携しながら、計画的かつ安定的に食材を供給できる体制を整備していきます。

【課題】

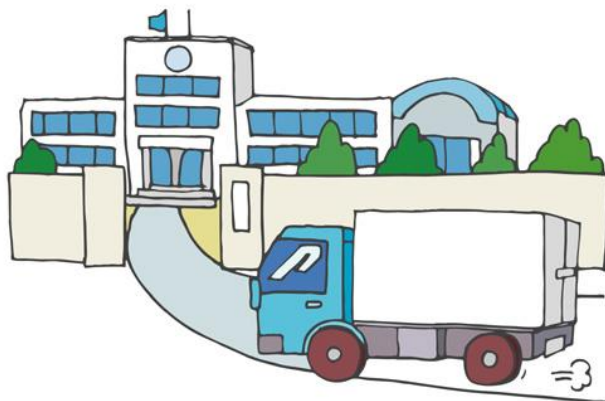
- ・必要な野菜の量、品目ともに揃わないため、地場産食材の利用率が伸びない
- ・使用しやすい野菜の規格などについて生産者との情報交換の場がない
- ・生産者団体が食材を供給している地域もあるが、配送時間や配送先が限られているため、一部の給食調理場しか使用できない
- ・交通手段がないため出荷できない生産者がいる
- ・地場産の野菜が確保できない場合、市場から野菜を調達し地場産野菜と合わせて納入するシステムが確立できていない
- ・地域によって生産者と学校の直接的な関わりが持たれていない

【取組方針】

食材の計画的な生産と品質・規格の統一
食材の一時保管場所の確保

主な取り組み

1. 地域ごとの生産者と学校とのネットワーク会議の開催
2. 食材の前日納品を可能とするストックヤードの整備
3. 生産者と給食調理場を結ぶ配送システムの構築



第3章 よりよい学校給食の運営

学校給食を提供するにあたり、食材の安全性はもとより、給食を作る作業環境も非常に重要です。作業環境が充実すれば効率的に作業を行うことができ、なお一層のきめ細やかな取り組みを行うことができます。

子どもたちにより愛される学校給食が提供できるよう、施設環境の面からも取り組みを行っていきます。

1 安全な調理環境の整備

学校給食は、安全なものである必要があります。その学校給食の安全性を確保するため、給食施設への「衛生管理マニュアル」の周知徹底を図り、調理従事者への指導・研修を定期的に行うとともに、文部科学省が示す「学校給食衛生管理基準」に適合した施設の整備を計画的に進めます。



【課題】

- ・経年劣化による厨房機器，調理施設の修繕が増えている
- ・定期的な点検を行っているが，施設の老朽化により作業環境が悪化している
- ・学校給食衛生管理基準に適合していない施設が多く，衛生管理の徹底が図りにくい

【取組方針】

学校給食衛生管理基準に基づく施設設備の改善

主な取り組み
1. 各「衛生管理マニュアル」の周知と徹底
2. 計画的，定期的な設備点検の実施
3. 栄養士や調理員等への研修会の開催
4. 給食施設の改修・修繕

<補足>学校給食衛生管理基準

学校給食法第9条に規定している，学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準。

汚染作業区域，非汚染作業区域の区分をはじめ，各作業区分別の専用機械，機器，器具・容器の使用，手洗いの励行などによる二次汚染の防止及び加熱調理の徹底とそれらの記録を行うこととしている。

2 環境に配慮した給食施設の運営

給食施設を運営するにあたり、周辺環境への影響（汚水・残菜・臭気・騒音など）に配慮する必要があります。

また、児童・生徒に環境教育や食育を通して、「食べ残しゼロ」を目指すことでごみ減量化などに対する関心を高め、「環境負荷の軽減」への取り組みを進めます。

【課題】

- ・ 食べ残された給食や調理残さが資源化されず、生ゴミとして廃棄されている
- ・ 既存給食施設の厨房機器及び設備は環境に配慮されたものになっていない



【取組方針】

給食の食べ残し及び給食施設から排出される廃棄物の減少

主な取り組み

1. 食べ残し量の実態調査の実施
2. 食べ残しを少なくする献立の工夫
3. 廃油の再利用などのリサイクルの実施
4. 省エネ機器や低公害配送車などの導入



3 給食施設の適切な配置と業務の効率化

学校給食では児童生徒数等の現状に合わせた給食施設が必要です。現在、各学校の給食施設では老朽化による施設設備の不具合が発生していることから、給食施設の抜本的な改修を行う必要がありますが、自校方式の各学校の給食施設を「学校給食衛生管理基準」に適合するように施設改修を行う時間及びコストを勘案すると、学校給食センター方式への移行が望ましいと考えます。

学校給食センターの建設については、教育委員会が策定している「大崎市学校教育環境整備指針」と整合を図りながら、計画的な整備を進めます。

また、給食業務の運営については、行財政改革推進の中でも、合理化の必要性が指摘されてきました。これまで古川東中学校や学校給食センターの調理業務の委託など、運営の効率化を進めてきましたが、さらなる民間活力の導入や、計画的な設備の更新を進めます。

【課題】

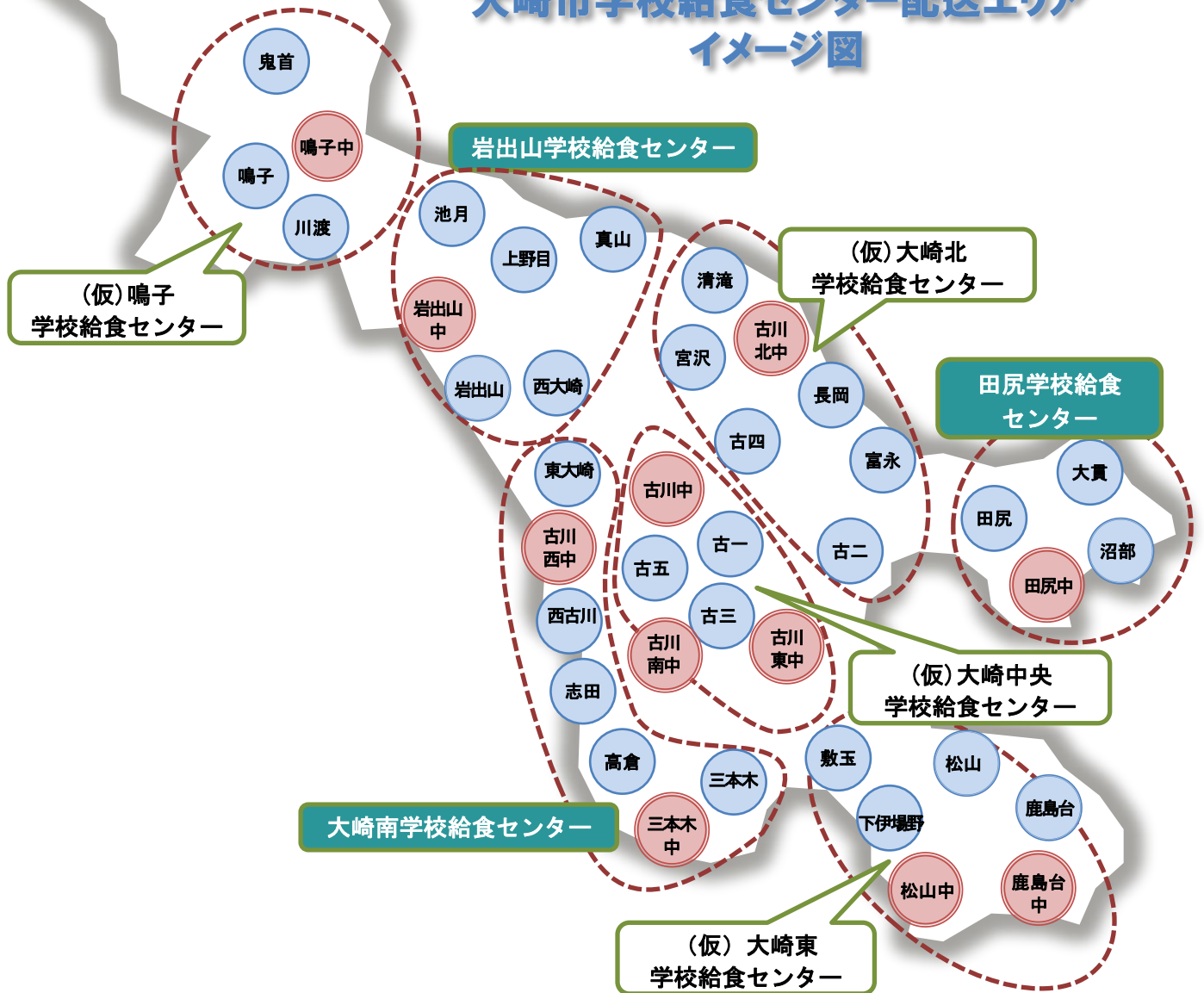
- ・ 自校給食方式の給食施設は築年数が20年を超える施設が多く、そのほとんどが学校給食衛生管理基準に適合していない
- ・ 児童数の減少により使用する食材の量が少なくなることで、仕入れ先が限定されたり、仕入れコストが高くなる傾向にある

【取組方針】

学校給食衛生管理基準に適合した給食施設（学校給食センター）の整備
効率的な学校給食の運営

主な取り組み
1. 合理的な給食エリアの検討
2. 施設の集約化（給食センター方式）の促進
3. 作業効率を高めるための機器の更新計画の作成，実施
4. 調理業務等の民間委託
5. 食材の共同購入システムの拡充

大崎市学校給食センター配送エリアイメージ図



【各エリアの想定調理能力】

エリア	調理能力	センター名
岩出山	1,500食	岩出山学校給食センター
三本木	1,500食	大崎南学校給食センター
田尻	1,500食	田尻学校給食センター
古川中央部	3,500食	(仮称)大崎中央学校給食センター
古川北部	2,500食	(仮称)大崎北学校給食センター
松山・鹿島台	1,600食	(仮称)大崎東学校給食センター
鳴子	400食	(仮称)鳴子学校給食センター

※配送エリアは学校給食センターから概ね30分以内を想定

第3部 計画の推進

第1章 計画の推進と評価

1 計画の推進

(1) 計画の推進

本計画の内容については、保護者をはじめとした市民の方々に広く周知を図り、施策の推進にあたっては、家庭、学校、地域がともに連携しながら、それぞれの役割分担のもとに計画の実現を図ります。



(2) 各関係者の役割

① 市

学校給食施設及び設備の整備や修繕に要する経費，運営に必要な人件費，光熱水費などを負担し，栄養バランスの取れた献立の作成，安全な食材の購入，衛生管理を徹底し，おいしい学校給食を提供します。また，地産地消のより一層の取り組みを行いながら，学校給食全体の質の向上を図ります。

② 学校

学校給食を生きた教材として活用し，食育を推進するほか，保護者が納入する学

校給食費の収納及び管理を行います。

③ 家庭

学校給食の意義を理解し，食材料費を学校給食費として納入します。また，家庭においては，学校給食と連携した食育の取り組みを行います。

④ 地域

学校給食の地産地消や食育の推進に，地域ぐるみで取り組んでいきます。

2 計画の評価

(1) 計画の進行管理

本計画を実効性のある計画とするために，年度ごとに計画の進捗状況を点検・評価し，保護者などの要望の把握に努めながら，必要に応じて計画の見直しに反映させていきます。

(2) 計画の評価体制

- ・ **ステップ1**…学校給食担当課（及び学校）において，内部評価を行います。
- ↓
- ・ **ステップ2**…大崎市学校給食運営審議会に報告し，意見をいただきます。
- ↓
- ・ **ステップ3**…教育委員会に報告し，次年度への取り組みへつなげていきます。

第4部 参考資料

1 基本構想・基本計画の取組の施策項目別評価

(1) 食育の推進

基本的な生活習慣の改善：改善傾向

- ・給食時間や学級活動の時間を活用し、生活リズムの、食事の大切さを指導した
- ・「おおさき食育通信」を幼稚園、小学校、中学校の保護者を対象に年4回発行した

楽しく食べる環境づくり：現状維持

- ・日々の給食時間において、食事マナーの指導や家族そろって食事をすることの大切さの啓発を行った

食にかかわる体験活動の推進：現状維持

- ・学校田や菜園を利用して、種まきから収穫までの大変さを学び、食材や生産者など食に関わるものへの感謝の気持ちを育む栽培体験を行った

食にかかわる知識の習得：現状維持

- ・学校ごとの給食だよりを通じ、1日に必要な栄養、食事バランスなどについて啓発を行った
- ・保護者を対象とした給食試食会を実施し、食についての指導を実施した
- ・食物アレルギーについて、児童・生徒が理解できるように指導を行い、教職員に対し食物アレルギー対応に対する研修会を実施した

大崎の食文化の継承：改善傾向

- ・「地場産給食の日」「和食の日」を設定し、大崎市産食材を活用した統一献立で市内学校一斉に行った。

食育推進体制の整備：現状維持

- ・各学校での「食に関する指導の全体計画」を基に、各学年に応じた指導計画を栄養士と担任教員等が連携して指導を行った
- ・学校給食の食材に地場産のものを優先的に使用できるよう、関係機関と連携・協議を行った

(2) 地産地消の推進

安全・安心な食材の提供：改善傾向

- ・食材の納入業者は登録制とし、業者登録時に納入品目に応じた検査成績書、食品組成表などの提出を求め、食物アレルギー対応に活用した
- ・年2回の食材細菌検査、年1回の野菜の残留農薬調査に加え、原発事故以降は市独自に放射性物質検査を実施した
- ・県のモデル事業を活用し、調理場と生産者のニーズ調整と野菜の一次加工品利用による地場産使用率の向上を図った

地場産品の利用拡大：現状維持

- ・大崎市産品を使うため生産者との情報交換や、共同購入の取りまとめ、モデル事業の導入を行った
- ・旬の食材を意識した献立に地場産野菜を中心に取り入れ、食材の情報を給食時の放送や掲示物で周知を行った

米を中心とした「日本型食生活」の推奨：改善傾向

- ・学校給食用米が学校所在地のJA産米の供給となり、米の地産地消が進んだ
- ・岩出山学校給食センターに炊飯設備を設置し、補食給食から完全給食に移行した

食材の供給システムの構築：現状維持

- ・関係課との情報交換は行ったが、組織の立ち上げや計画策定には至らなかった

(3) よりよい学校給食の運営

環境に配慮した給食施設の運営：改善傾向

- ・定期的に栄養士、調理員に対する研修会を行い、衛生管理マニュアル励行の徹底を図った
- ・学校毎に食べ残し量の実態調査を行い、食べ残しの多い食材の調理方法を変えることで、残食量を少なくした

給食施設の適切な配置：現状維持

- ・地域事情、生徒数等を勘案し、給食の配送エリアの検討を行った
- ・松山、鹿島台地域への学校給食センター設置に向けて、学校、保護者などとの協議を始めた

給食業務の効率化：改善傾向

- ・ 機器の更新計画を作成し，耐用年数を考慮した機器の更新を行った
- ・ 共同購入できる食材の品目を選定し，教育委員会経由で発注・購入した
- ・ 古川東中学校の学校給食再開に合わせ，調理業務等の民間委託を行った

地域との連携：現状維持

- ・ 地元生産者や食材納入業者との情報交換，給食試食会を行った
- ・ 各学校のHP内で給食についての紹介を行った
- ・ 学校給食センターの調理業務委託業者との災害発生時の協力協定を締結した

2 食生活に関するアンケート

平成19年7月、平成23年7月に実施した食生活に関するアンケート調査との比較・評価を行うため、平成27年6月下旬から7月上旬にかけて公立幼稚園・保育園21園、小学校30校、中学校11校の児童・生徒及びその保護者を対象に調査を実施しました。

	5歳児※			小学生(5年生)			中学生(2年生)		
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27
回収数(枚)	507	444	375	1,230	1,281	1,205	991	1,111	1,070
回収率(%)	87.6	87.2	88.7	98.2	99.0	98.6	97.2	96.6	96.4
	5歳児保護者			小学生保護者			中学生保護者		
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27
回収数(枚)	507	444	375	1,059	1,160	1,043	866	828	838
回収率(%)	87.6	87.2	88.7	84.9	89.6	86.3	84.9	71.8	64.8

※5歳児については保護者が回答

(1) 朝食の喫食状況

① 児童・生徒

朝食を「毎日食べる」子どもの割合は、平成23年度の調査と比較し、いずれの対象学年においても減少していました。その一方で、「一週間に4～5日食べる」子どもの割合が増加していました。

また、朝食を「ほとんど食べない」子どもの割合は横ばい傾向にあるものの、学年が上がるに従い「朝食を食べない」子どもの割合が高くなる傾向にあります。

(単位:%)

年齢区分	5歳児			小学生(5年生)			中学生(2年生)			平均
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27	
喫食状況										
毎日食べる	91.1	93.9	95.7	85.3	92.0	90.7	82.6	85.6	84.9	89.1
一週間に4～5日食べる	5.3	3.6	2.9	9.3	4.1	4.6	10.6	8.3	8.7	6.0
一週間に2～3日食べる	2.4	0.9	0.8	3.6	1.6	2.0	4.3	2.6	3.1	2.3
ほとんど食べない	0.0	0.7	0.3	1.5	1.9	2.2	2.0	3.3	3.1	2.3
無回答	1.2	0.9	0.3	0.3	0.4	0.5	0.5	0.2	0.2	0.3
計	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

② 保護者

朝食を「毎日食べる」保護者の割合は、平成23年度の調査から横ばい傾向ではあるものの、中学生の保護者では減少傾向にあります。

また、「ほとんど食べない」保護者の割合が、平成19年度の初回調査と比較すると、どの対象学年においても増加しており、子どもの学年が下がるに従い食べない保護者の割合が高くなっています。

(単位:%)

喫食状況	5歳児(保護者)			小学生(保護者)			中学生(保護者)		
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27
毎日食べる	78.9	82.4	81.1	86.7	88.3	88.6	90.1	89.7	85.9
一週間に4~5日食べる	9.5	6.3	8.0	6.8	4.7	5.3	5.9	5.6	5.5
一週間に2~3日食べる	7.1	3.4	3.7	3.8	2.8	2.5	2.5	1.9	3.8
ほとんど食べない	3.0	6.1	6.9	2.7	4.1	3.5	1.2	2.7	4.7
無回答	1.5	1.8	0.3	0.0	0.2	0.1	0.3	0.1	0.1
計	100	100	100	100	100	100	100	100	100

(2) 朝食を食べない理由

① 児童・生徒

「食べる時間がない」という子どもの割合は、平成23年度の調査と比較して、小学生が約10%増加し、中学生を上回る結果となりました。

「普段から朝食は食べない」「太りたくない」という子どもの割合は、いずれの対象学年でも減少しています。

「食事の準備がされていない」と回答した子どもは平成23年度に一度減少したものの、平成27年度の調査では倍以上に増加しています。

(単位:%)

理由	5歳児			小学生(5年生)			中学生(2年生)			平均
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27	
食べる時間がない	25.0	14.3	0.0	31.7	28.9	38.0	31.7	31.8	31.8	33.3
食欲がない	17.0	42.9	100.0	44.4	28.9	26.0	42.9	45.5	48.5	37.5
普段から朝食は食べない	25.0	14.3	0.0	11.1	26.7	24.0	12.7	13.6	4.5	15.8
太りたくない	0.0	0.0	0.0	1.6	8.9	2.0	0.0	0.0	0.0	0.8
食事の準備がされていない	0.0	0.0	0.0	4.8	2.2	6.0	6.3	3.0	7.6	6.7
その他	8.0	28.5	0.0	1.6	4.4	4.0	4.8	4.5	0.0	1.7
無回答	25.0	0.0	0.0	4.8	0.0	0.0	1.6	1.6	7.6	4.2
計	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

② 保護者

朝食を食べない理由は、平成19年度・平成23年度・平成27年度いずれの調査においても「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。

(単位:%)

理由	5歳児(保護者)			小学生(保護者)			中学生(保護者)		
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27
食べる時間がない	21.6	38.1	42.5	31.9	22.5	32.3	31.3	34.2	33.8
食欲がない	27.5	16.6	15.0	29.0	30.0	25.8	21.8	31.6	19.7
普段から朝食は食べない	43.1	40.5	35.0	20.3	33.7	37.1	31.3	23.7	33.8
体重が気になる	0.0	2.4	5.0	2.9	6.3	1.6	0.0	0.0	1.4
食事の準備をしない	0.0	0.0	2.5	0.0	1.2	0.0	0.0	0.0	2.8
その他	2.0	2.4	0.0	8.7	6.3	1.6	6.3	10.5	5.6
無回答	5.8	0.0	0.0	7.2	0.0	1.6	9.3	0.0	2.9
計	100	100	100	100	100	100	100	100	100

(3) 朝食を食べる環境 (児童・生徒)

「一人で食べる」という子どもの割合は、平成23年度の調査と比較して、いずれの対象学年でも増加しました。「家族の誰か(大人)と一緒に」「家族そろって食べる」など保護者と一緒に朝食を食べる習慣がある子どもは、いずれの対象学年においても約半数を占めています。

(単位:%)

食事環境	5歳児			小学生(5年生)			中学生(2年生)			平均
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27	
一人で食べる	4.9	4.1	4.3	15.2	14.9	21.2	30.9	32.8	36.3	24.3
兄弟と食べる	12.4	14.2	14.4	18.5	21.5	21.6	13.5	12.6	12.1	15.3
家族の誰か(大人)と一緒に	62.3	59.5	57.6	38.0	39.3	32.0	35.9	34.9	31.8	29.4
家族そろって食べる	18.7	20.5	23.5	26.4	23.1	24.1	17.8	19.1	18.4	26.5
無回答	1.7	1.7	0.2	1.9	1.2	1.1	1.9	0.6	1.4	4.5
計	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100



(4) 普段の食事で心がけていること（保護者）

保護者が普段の食事で心がけていることの上位は、いずれの対象学年においても「野菜を多く取り入れる」「栄養のバランス」「手作りを心がける」となっています。

しかしながら、骨の成長に重要となってくる「カルシウムを含む食品の摂取」が小学生と中学生で年々減少しています。

また、昔ながらの伝統食を取り入れている家庭は、幼稚園児の保護者では増加しましたが、小学校、中学校の保護者では年々減少しています。

(単位:%)

項目	5歳児(保護者)			小学生(保護者)			中学生(保護者)		
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27
栄養のバランス	52.3	69.1	64.8	64.0	71.8	75.4	59.2	72.5	69.8
野菜を多く取り入れる	67.9	74.3	69.3	74.0	75.3	76.7	73.2	73.7	74.2
カルシウムを含む食品の摂取	17.9	16.4	20.5	22.5	21.3	17.8	21.2	18.8	17.9
伝統食を取り入れる	12.2	11.5	13.1	12.9	10.6	10.2	15.8	10.9	9.6
自分の家でとれた食材を使う	37.9	34.0	35.5	31.5	28.4	26.6	35.3	29.7	31.7
薄味を心がける	38.9	36.5	38.7	35.9	35.5	32.5	33.8	30.2	31.2
手作りを心がける	56.4	56.3	57.9	57.0	61.8	60.8	55.0	53.9	53.9
食品添加物に注意している	16.4	12.6	14.4	24.1	16.4	16.6	22.6	14.1	12.7

※複数回答

(5) 行事食について（保護者）

行事食（家族の誕生日や正月の時などの特別な食事）を家庭で体験させている家庭は、幼稚園児のいる家庭で増加しましたが、小学生、中学生のいる家庭ではほぼ横ばいとなっています。

(単位:%)

項目	5歳児(保護者)			小学生(保護者)			中学生(保護者)		
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27
体験させている	84.2	84.9	90.1	79.8	86.6	85.3	79.6	81.0	82.9
体験させていない	13.4	12.4	8.5	19.7	13.0	13.3	20.1	17.8	15.5
無回答	2.4	2.7	1.4	0.5	0.4	1.4	0.3	1.2	1.6
計	100	100	100	100	100	100	100	100	100



(6) 食育の認知度 (保護者)

「食育」の言葉も意味も知っている保護者は、前回調査からほぼ横ばいではあるものの、いずれの対象学年も約半数以上を占めており、「食育」の認知度の高さがうかがえます。

(単位:%)

認知度	5歳児(保護者)			小学生(保護者)			中学生(保護者)		
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27
言葉も意味も知ってる	48.1	59.7	50.7	54.8	64.0	64.1	50.8	61.4	58.1
言葉は知っている	44.0	35.7	43.7	35.7	31.6	33.2	39.3	33.4	37.7
言葉も意味も知らない	4.9	2.3	3.2	8.0	4.3	2.1	8.8	4.7	2.7
無回答	3.0	2.3	2.4	1.5	0.1	0.6	1.1	0.5	1.5
計	100	100	100	100	100	100	100	100	100

(7) 食育への関心度 (保護者)

いずれの調査でも、「関心がある」「どちらかと言えば関心がある」を合わせると約9割となることから、保護者の食育の重要性、必要性は理解されていると考えられます。

(単位:%)

関心度	5歳児(保護者)			小学生(保護者)			中学生(保護者)		
	H19	H23	H27	H19	H23	H27	H19	H23	H27
関心がある	38.9	32.8	36.8	39.7	33.7	33.2	46.4	36.0	31.8
どちらかと言えば関心がある	55.7	60.0	57.9	49.8	57.7	60.5	48.9	55.9	57.3
どちらかと言えば関心がない	4.9	5.7	3.7	6.9	7.4	5.7	4.5	6.5	9.5
関心がない	0.5	1.5	1.6	2.2	0.8	0.6	0.2	1.2	1.2
無回答	0.0	0.0	0.0	1.4	0.4	0.0	0.0	0.4	0.2
計	100	100	100	100	100	100	100	100	100



3 肥満と瘦身の状況

(1) 定期健康診断 肥満傾向児の出現率

大崎市における肥満傾向児の出現率は、全学年で全国及び宮城県の数値を上回っています。特に全国値を比較するとほとんどの学年で約2倍の出現率となっています。原因として、カロリー摂取の過多や、食事量と運動量のつり合いが取れていないなどが考えられます。また、学年が上がるにつれて高くなる傾向があるので、低学年からの対策が必要です。

【肥満傾向児の出現率】

(単位:%)

区分			全国及び宮城県と大崎市との比較					
			男子			女子		
			全国	宮城県	大崎市	全国	宮城県	大崎市
小学校	1年生	6歳	3.74	5.36	10.51	3.93	4.19	7.18
	2年生	7歳	5.24	8.61	9.06	5.00	6.37	9.15
	3年生	8歳	6.70	8.35	12.24	6.31	10.39	13.04
	4年生	9歳	8.93	11.02	14.59	6.99	8.06	13.30
	5年生	10歳	9.77	11.67	14.40	7.42	8.67	13.52
	6年生	11歳	9.87	16.61	19.36	7.92	11.73	14.89
中学生	1年生	12歳	9.87	13.96	18.73	8.36	10.70	15.76
	2年生	13歳	8.37	9.45	13.58	7.69	11.13	13.53
	3年生	14歳	7.94	10.78	11.54	7.14	8.36	12.63

資料:平成27年度学校保健統計調査結果(調査主体:文部科学省・宮城県)

＜補足＞学校保健統計調査

小学校・中学校・高等学校及び幼稚園のうち、毎年文部科学大臣が指定する学校を対象に、児童・生徒及び園児の発育及び健康状態を明らかにし、学校保健行政上の基礎資料を得ることを目的としています。

性別・年齢別・身長別標準体重から肥満度を求め、肥満度が20%以上の者を「肥満傾向児」、肥満度が-20%以上の者を「瘦身傾向児」といいます。

$$\text{肥満度} = (\text{実測体重} - \text{身長別標準体重}) / \text{身長別標準体重} \times 100 (\%)$$

(2) 定期健康診断 痩身傾向児の出現率

大崎市の肥満傾向児の出現率が高い一方で、痩身傾向児の出現率は比較的低い傾向にあります。しかしながら、学年によっては高い出現率があることも見過ごせません。

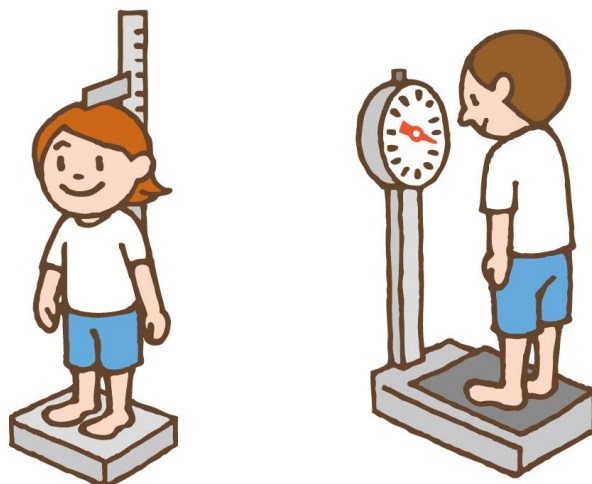
体がつくられる大切な時期に極端なダイエットを行うと、貧血や無月経になるなどの悪影響を及ぼしたり、将来にわたって健康を害する恐れがあるため、バランスの良い食事を適正な量で摂取する必要があります。

【痩身傾向児の出現率】

(単位:%)

区分			全国及び宮城県と大崎市との比較					
			男子			女子		
			全国	宮城県	大崎市	全国	宮城県	大崎市
小学校	1年生	6歳	0.41	0.82	0.54	0.48	1.07	0.54
	2年生	7歳	0.47	1.95	0.87	0.53	0.68	0.69
	3年生	8歳	0.79	0.88	0.69	0.98	1.14	2.26
	4年生	9歳	1.60	1.51	1.23	2.02	1.61	0.89
	5年生	10歳	2.81	1.29	2.43	2.71	2.05	1.67
	6年生	11歳	3.18	1.00	2.36	2.97	2.92	2.95
中学生	1年生	12歳	2.72	2.52	1.84	4.33	2.47	3.62
	2年生	13歳	1.80	1.77	1.53	3.49	2.79	0.94
	3年生	14歳	1.72	0.97	1.87	2.93	2.28	1.90

資料:平成27年度学校保健統計調査結果(調査主体:文部科学省・宮城県)



4 学校給食の実施状況と地場産食材の活用状況

(1) 市内学校等の学校給食の実施状況

(平成28年5月1日現在)

地域	区分	学校数			給食の形態
	幼稚園	小学校	中学校		
古川	3	14	5	完全給食	
松山	0	2	1		
三本木	0	1	1		
鹿島台	1	1	1	補食給食	
岩出山	0	5	1	完全給食	
鳴子温泉	1	3	1		
田尻	3	3	1		
計	8	29	11		

※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

【学校給食の実施状況(公立校)】

(単位：%)

		完全給食			補食給食			ミルク給食			未実施		
		H18	H24	H27	H18	H24	H27	H18	H24	H27	H18	H24	H27
全国	小学校	97.4	—	—	0.5	—	—	1.0	—	—	0.7	—	—
	中学校	74.8	—	—	0.6	—	—	1.3	—	—	14.3	—	—
宮城県	小学校	96.1	97.0	97.4	3.1	2.3	2.3	0.2	0.0	0.0	0.6	0.0	0.0
	中学校	92.4	96.2	96.6	2.2	2.8	2.0	4.5	0.5	0.5	0.9	0.0	0.0
大崎市	小学校	75.0	96.5	93.3	25.0	6.5	6.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	中学校	72.7	90.9	90.9	18.2	9.1	9.1	9.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

※全国及び宮城県のデータは、学校給食実施状況調査の数値

(3) 地場産食材の活用

【大崎市の地場産食材利用割合：品目ベース】

区分	大崎市産			宮城県産		
	H19	H24	H27	H19	H24	H27
小学校	17.3	22.2	24.3	29.8	37.1	37.3
中学校	11.2	13.9	19.1	22.2	28.0	33.1
給食センター	32.4	29.4	31.7	38.8	4.6	48.5
全体平均	16.5	21.1	23.6	28.3	35.7	37.3

資料：地場産物活用状況等調査（調査主体：宮城県）

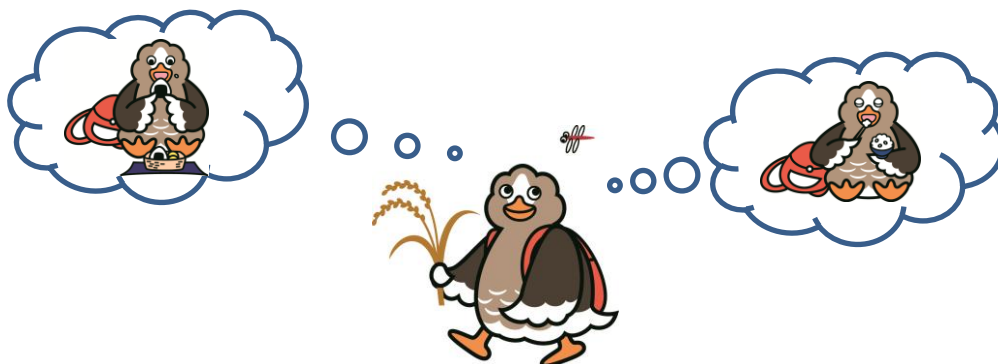
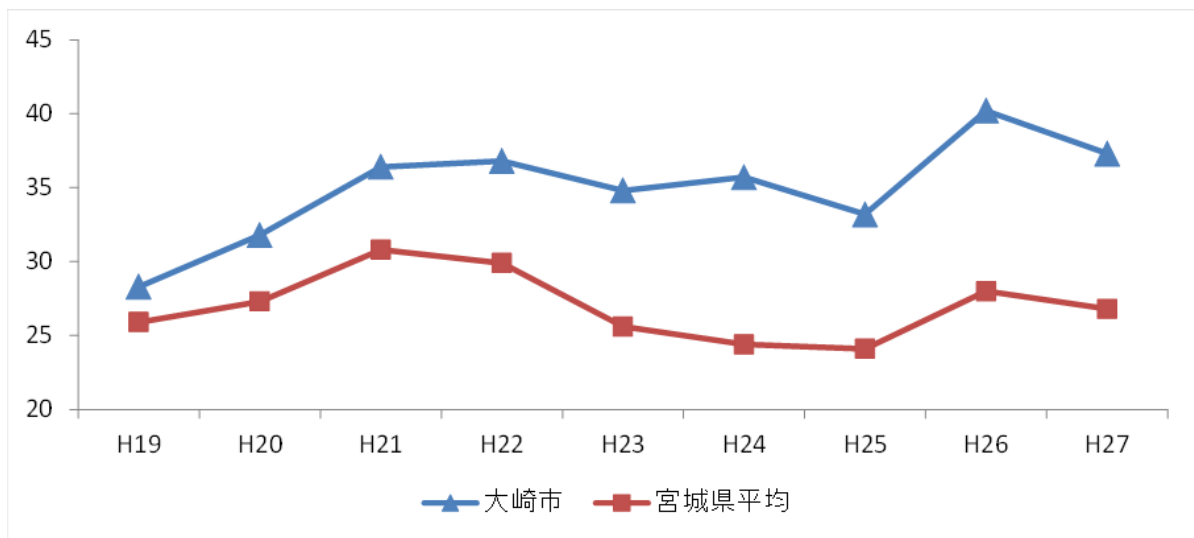
【学校給食における地場産物活用状況推移：県との比較】

（単位：％）

区分	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27
大崎市	28.3	31.8	36.4	36.8	34.8	35.7	33.2	40.2	37.3
宮城県平均	25.9	27.3	30.8	29.9	25.6	24.4	24.1	28.0	26.8

※地場産物活用状況等調査（調査主体：宮城県）

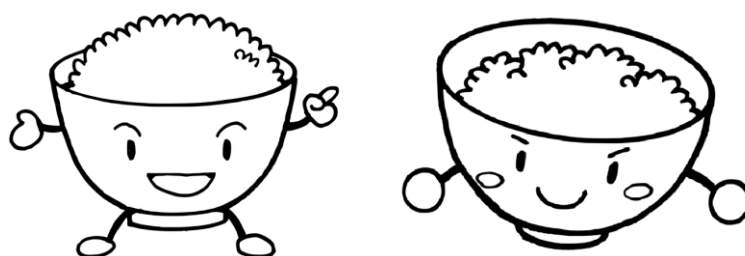
※学校給食で使用した野菜（いも類含む）、豆類、果物・きのこ類の総野菜類等品目数のうち県内産野菜等品目数の利用割合（平成19～25年は6月・9月の各5日間調査、平成26年以降は6月・11月の各5日間調査）



(4) 米飯給食実施状況と米の年間消費量

(平成28年5月1日現在)

地域(エリア)	区分	学校数	米飯給食回数と学校数			米飯の提供方法	年間消費量 (平成27年度)
			週3回	週4回	週4.5回		
古川	幼稚園	3		3		委託炊飯	101.2 ^{トン} (JA古川)
	小学校	12		12			
	中学校	5		5			
大崎南センター	幼稚園	2			2	センター炊飯	
	小学校	3			3		
	中学校	1			1		
鹿島台	小学校	1	1			家庭から持参	
	中学校	1	1				
岩出山センター	小学校	5			5	センター炊飯	14.8 ^{トン} (JA岩出山)
	中学校	1			1		
鳴子温泉	幼稚園	1		1		自校炊飯	
	小学校	3		3			
	中学校	1		1			
松山	小学校	2		1	1	自校炊飯	
	中学校	1		1			
田尻センター	幼稚園	3			3	センター炊飯	
	小学校	3			3		
	中学校	1			1		



5 各学校の給食施設の状況

(1) 大崎市の学校給食施設の現状

【自校調理】

平成28年5月1日現在

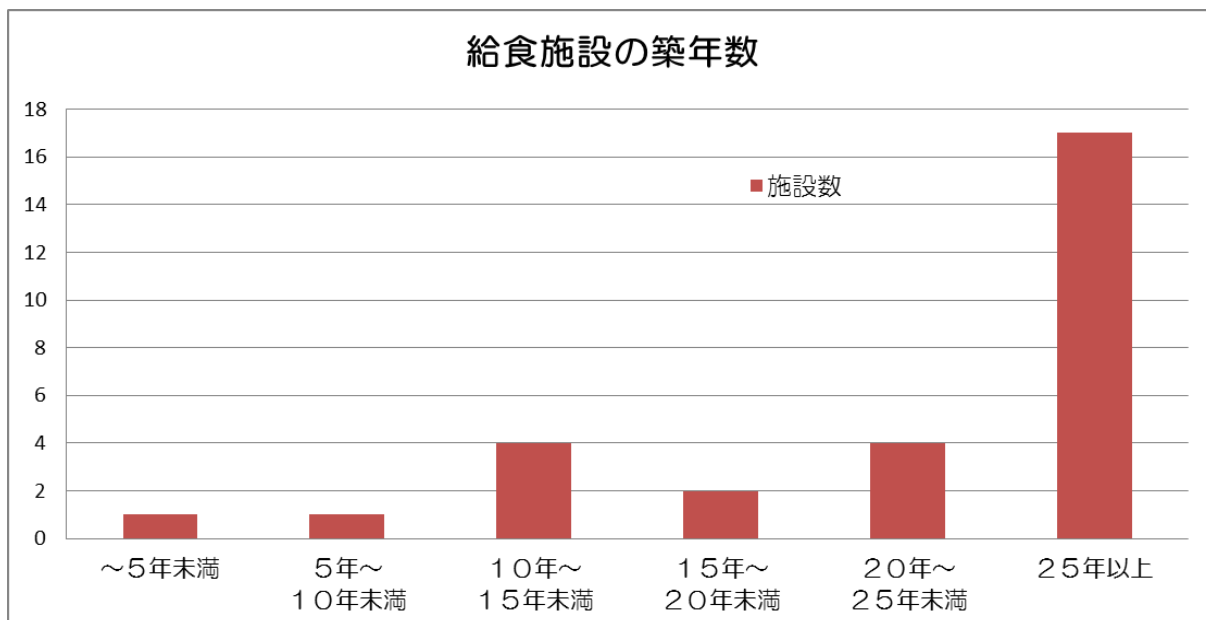
No.	地域	学校(施設)名	開設年月	築年数	面積 (㎡)	調理方式	提供食数 (H28.4現在)	給食の 形態	米飯 施設	備考
1	古川	古川第一小学校	昭和53年4月	38	149	ウエット	635	完全	委託	
2		古川第二小学校	昭和50年4月	41	173	ウエット	731	完全	委託	
3		古川第三小学校	昭和57年4月	34	163	ウエット	769	完全	委託	
4		古川第四小学校	平成2年4月	26	150	ウエット	795	完全	委託	
5		古川第五小学校	平成9年4月	19	169	ウエット	1,020	完全	委託	
6		西古川小学校	平成1年4月	27	100	ウエット	118	完全	委託	
7		東大崎小学校	昭和54年4月	37	95	ウエット	125	完全	委託	
8		宮沢小学校	昭和60年4月	31	110	ウエット	98	完全	委託	
9		長岡小学校 (ゆめのさと幼稚園)	昭和61年4月	30	109	ウエット	192	完全	委託	幼稚園分を含む
10		富永小学校 (富永幼稚園)	平成5年4月	23	110	ウエット	198	完全	委託	幼稚園分を含む
11		敷玉小学校	平成6年4月	22	101	ウエット	151	完全	委託	
12		清滝小学校	平成4年4月	24	80	ウエット	57	完全	委託	
13		古川中学校	平成2年4月	26	168	ウエット	630	完全	委託	
14		古川東中学校	平成1年12月	2	150	ウエット	661	完全	委託	平成26年2月改築
15		古川西中学校	平成2年4月	26	125	ウエット	177	完全	委託	
16		古川北中学校	平成2年4月	26	125	ウエット	286	完全	委託	
17		古川南中学校	平成18年4月	10	319	ドライ	505	完全	委託	ランチルームあり
18	松山	松山小学校	昭和59年4月	32	198	ウエット	270	完全	あり	
19		下伊場野小学校	平成4年4月	24	84	ウエット	37	完全	あり	ランチルームあり
20		松山中学校	昭和53年9月	37	128	ウエット	190	完全	あり	
21	鹿島台	鹿島台小学校	昭和61年4月	30	190	ウエット	574	補食	なし	
22		鹿島台中学校	昭和54年4月	37	162	ウエット	350	補食	なし	
23	鳴子温泉	鳴子小学校	平成3年4月	25	139	ウエット	104	完全	あり	
24		川渡小学校 (川渡幼稚園)	昭和37年9月	13	134	ウエット	167	完全	あり	幼稚園分を含む 昭和58年、平成15年増築
25		鬼首小学校	昭和49年4月	42	102	ウエット	30	完全	あり	
26		鳴子中学校	平成18年4月	10	138	ドライ	131	完全	あり	ランチルームあり

【学校給食センター】

1	岩出山学校給食センター	平成9年4月	19	765	ドライ	1,105	完全	あり	黎明中分を含む
2	田尻学校給食センター	平成15年4月	13	820	ドライ	1,037	完全	あり	幼稚園分を含む
3	大崎南学校給食センター	平成21年9月	6	987	ドライ	952	完全	あり	幼稚園分を含む

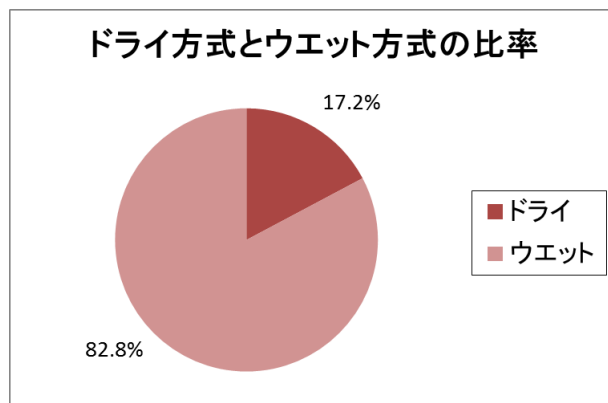
(2) 給食施設の築年数

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	1	1	4	2	4	17	29
比率	3.4%	3.4%	13.7%	6.9%	13.8%	58.6%	100.0%



(3) 給食施設の調理方式 (ドライ方式, ウェット方式)

調理方式	ドライ	ウェット	計
施設数	5	24	29
比率	17.2%	82.8%	100.0%



<補足>ドライ方式とウェット方式

「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。「学校給食衛生管理基準」では、施設を「ドライ方式」で整備するよう努めることとしている。

「ウェット方式」とは、器具及び床を水で洗い流しながら調理する給食施設。食中毒予防の観点から、ウェット方式の施設であっても、ドライ方式に準じた方法（ドライ運用）で作業することとしている。

第2期大崎市学校給食基本構想・基本計画

平成29年4月発行

発行：宮城県大崎市教育委員会教育部教育総務課

〒989-6492 宮城県大崎市岩出山字船場 21 番地

T E L : 0229-72-5032 F A X : 0229-72-4004

メール：ed-soumu@city.osaki.miyagi.jp
