

「学校給食のあり方」について

今後の方向性について 清水地区の自校方式、校外調理方式については、センター方式に統一するよう学校給食施設の整備を早急に進め、より安心・安全な給食の提供、食育の充実に取り組んでいきます。

現在の学校給食については、提供方式が3方式（センター方式、自校方式、校外調理方式）あり、自校方式では施設の老朽化、校外調理方式では提供温度など、それぞれに課題を抱えています。

これらの課題を克服し、将来予想される少子化の進行、厳しい財政状況の中で、安心・安全な給食提供を将来にわたって実現できるよう、学校給食の提供方式をセンター方式に統一し、事業コストの削減、管理体制の強化、食育指導の充実などに取り組み、教育としての学校給食の向上を目指します。

1 アセットマネジメントの視点

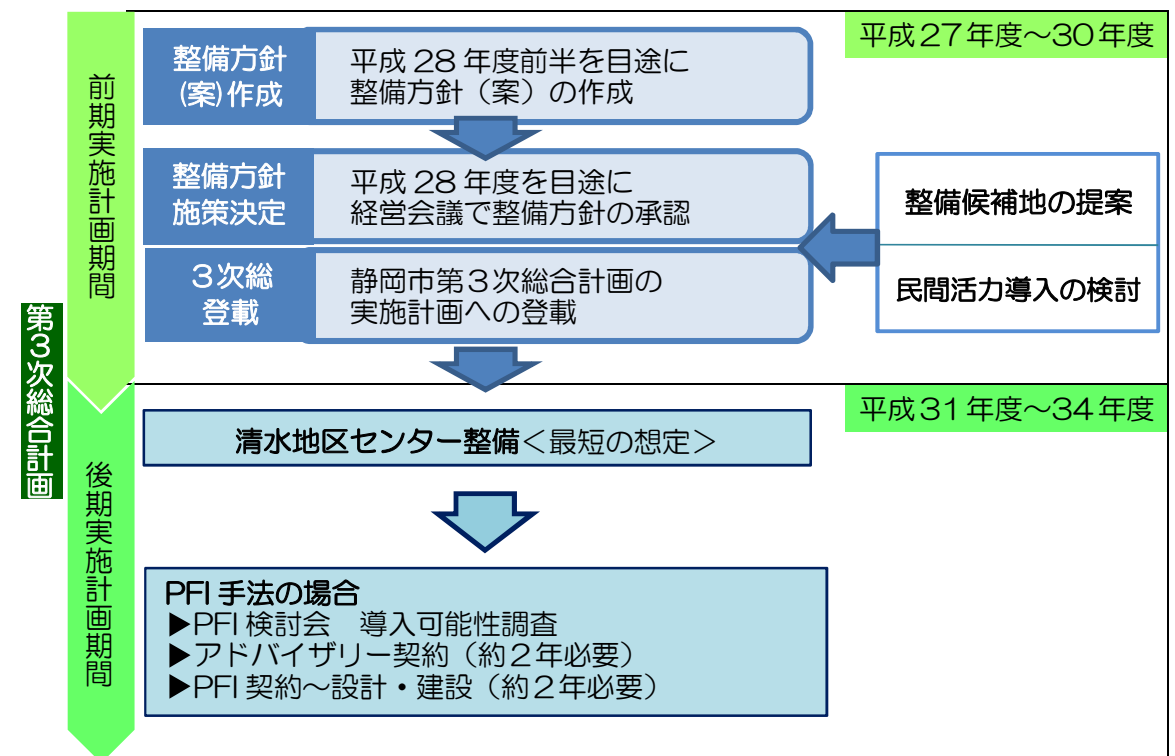
今後の取り組みの方向性

【答申における意見・要望】 ▶建設、運営コストの抑制 ・児童、生徒の減少を考慮 ・既存施設の最大活用 ・給食提供方法の効率化 ・適正な施設規模 ▶最適な事業手法の検討（PFI導入など）	【取り組み内容】 ◇清水地区のセンター方式統一に加え既存施設の維持・更新を踏まえ、建設、運営コストの抑制に配慮した平成55年度（アセットマネジメント方針期間）までの学校給食施設の整備方針を検討します。 ◇整備推進にあたっては、PFIなど、最適な事業手法を検討します。
---	--

答申を受け早期に着手した3つの取り組み

- おいしい給食推進部会での本格検討を開始**
 ◆教育力向上プロジェクトのおいしい給食推進部会での検討テーマに整備方針（案）の作成を位置づけ、本格検討を開始。
 ◆教育委員会内の連携を強化、早期整備推進体制を構築。
 ◆開催実績：3回（平成28年1月14日、2月16日、3月1日）
 <構成課：5課>
 ・教育総務課、教育施設課、学校教育課、教職員課、学校給食課
- 学校給食施設の整備計画案の作成**
 ◆清水地区の給食施設整備（センター化）に向けて、静岡市全体の人口推計および既存の施設の有効活用を含めた将来（平成55年度まで）の施設配置プランの作成。
- 学校給食施設の整備推進に係る関係課連絡会を発足**
 ◆整備方針の策定や清水地区の給食施設整備（センター化）に向けて、情報共有を図り、課題解決に向けた検討の場を創設。
 ◆庁内の連携を強化、早期整備推進体制を構築。
 ◆開催実績：2回（平成28年1月20日、2月22日）
 <構成課：7課>
 ・行政管理課、企画課、公共資産経営課、財政課、建築総務課、教育総務課、学校給食課

清水地区の学校給食センター整備推進目標



2 安全性の視点

今後の取り組みの方向性

【答申における意見・要望】 ▶人材育成 ・食材や調理方法のチェック体制の強化、充実 ・安心、安全な給食提供 ▶管理体制の徹底 ・危機管理意識の向上	【取り組み内容】 ◇既存の衛生マニュアルを見直し、衛生管理をさらに充実させていきます。 ◇調理従事者の資質向上を図るために、より効果的なプログラムの研修を実施していきます。 ◇栄養士、調理員が、研修に参加しやすい環境作りに努めていきます。 <センター化になると> ◇物資選定基準が統一され安全性の確保につながります。 ◇物資の検収が、少人数から組織的になり、チェック体制が強化されます。 ◇集中管理になることで、合理化が図れるようになります。 ◇アレルギー専用調理室の設置など、より高い安全基準を満たすことが可能になります。
---	---

3 食育の視点

今後の取り組みの方向性

【答申における意見・要望】

- ▶ 栄養バランス等に配慮した豊富な献立
 - ・健全な食生活
 - ・自己管理能力の形成
 - ・健康維持
- ▶ 食の大切さ、給食のしくみ、地産地消の重要性を伝える
- ▶ 学校給食を生きた教材として活用
 - ・クラス全員と一緒に楽しく食事をする
 - ・欠食、孤食、偏食にならないようにする

【取り組み内容】

- ◇ 栄養バランスのすぐれた給食の提供に継続して取り組み、望ましい食習慣や食を選択する力を身につけた子どもたちの育成に努めます。
- ◇ 現在の地産地消率（H27：約 45%）を維持した上で、今後も地場産物を積極的に取り入れた献立の作成に取り組み、「地域・季節の食品や行事食」について、給食や献立表を通して子どもたちや保護者に伝えていくよう努めていきます。
 - ・ふるさと給食（月1回）
 - ・ふるさと給食週間（6月・11月）
 - ・学校給食週間（1月）
- ◇ すべての教職員が「食に関する指導」に取り組めるよう、食育講習会等への積極的な参加を促します。
- ◇ 保護者等を対象とした、センター見学会、試食会、親子料理教室等の機会を増やし、学校給食の取り組み内容や食育の必要性を伝えていきます。

早期に着手した取り組み

清水区の中学校 11 校に校外調理方式で提供しているお弁当給食については、現在、冷たいおかずなどの課題を抱えています。清水区のセンター化までには、時間を要することもあるため、平成 28 年 1 月から温かい給食（おかず 1 品）の提供を週 1 回から週 3 回に増やし、子どもたちの期待に少しでも応えられるよう早急に取り組みました。

【内容】・校外調理給食（お弁当給食）の温かいおかずを増やしました。

これまでは 週1回（1品）

- 汁物のおかず（食缶）
- ・みそ汁
 - ・カレーなど



平成 28 年 1 月からは 週3回（1品）

- 汁物 または 煮物 も温かく食缶で提供
- ・肉じゃが ・静岡おでん ・八宝菜
 - ・麻婆豆腐 ・ポークビーンズなど

きっかけは・・・

生徒の声「おかずが冷めている」
※衛生管理基準等により
おかずは冷ましてから提供

通常提供時



温かいおかず提供時



週1回の汁物
+
週2回の煮物

【ねらい】

- ・温かいおかずを増やそう
- ・配膳の機会を増やそう
- ・協働、自主性、思いやりの気持ちを育む

※大きなおかずを入れるスペースが空の状態が届きます。