

中学校の昼食のあり方について

平成 28 年 (2016 年) 6 月 27 日

横須賀市教育委員会

はじめに

現在、本市の中学校では、ミルク給食を実施するとともに、昼食については、家庭からの弁当持参を原則とし、家庭の事情により弁当を持参できない場合は、当日、学校でスクールランチ（パン注文・弁当注文）の注文を可能としています。

家庭から持参する弁当は、食物アレルギー対応を含め生徒ごとに調整できるなどの良い点があり、制度としても定着していますが、一方で、毎日弁当を作ることに負担感を持つ保護者が多いこと、また生徒によっては、昼食内容に栄養面で不安のある者がいることなどから、中学校での完全給食実施について、保護者を中心とした市民や市議会からご意見、ご要望をいただいております。

教育委員会では、これらの課題解決に向けた取り組みとして、平成 25 年度から、教育委員会の管理栄養士がメニューを考え、栄養バランスに配慮した内容の弁当を各学校の弁当事業者が提供するという試行（スクールランチ充実の取り組み）を 3 回行いましたが、事業者の確保や価格などについて課題があり、全校で実施することは難しいと判断しました。

また、平成 27 年度には、「中学校の昼食（給食等）に関するアンケート」を実施し、現在の中学校の昼食における課題や生徒、保護者、教職員、市民の皆さまがどのような考えをお持ちなのか調査、検証しました。

それらを踏まえた上で、検討会や他都市への視察を行い、中学校の昼食のあり方について検討を重ねた結果、望ましい昼食のあり方について考え方をまとめました。

ここに、教育委員会として、望ましい昼食のあり方の実現に向けた基本方針と行動計画を定めることとします。

平成 28 年（2016 年）6 月 27 日

横須賀市教育委員会

委員長 荒川 由美子

目 次

「中学校の昼食のあり方について」教育委員会の検討結果

I	中学校の昼食のあり方	1
	【望ましい昼食のあり方】	1
	【基本方針】	1
	【行動計画】	1
II	家庭との連携	7
III	今後の検討にあたっての留意事項	7
検討資料		
1	学校給食について	8
	(1) 関係法令等	8
	(2) 公立中学校の完全給食実施率（学校数）	11
2	現在の中学校の昼食について	12
3	スクールランチ充実の取り組みについて	13
	(1) 経緯	13
	(2) 取り組み概要	13
	(3) 検証結果	13
4	中学校の昼食（給食等）に関するアンケートについて	15
	(1) 目的	15
	(2) 実施概要	15
	(3) 検証結果	16

5 中学校の昼食のあり方について	20
（1）提供対象（全員喫食、選択制）の比較	20
（2）提供方法（食缶、弁当箱）の比較	22
（3）学校における課題	24
（4）食育の推進体制	25
（5）ミルクの提供	26
（6）総括	26

「中学校の昼食のあり方について」教育委員会の検討結果

教育委員会は、中学校の昼食のあり方について検討し、「望ましい昼食のあり方」について、考え方をまとめた。

中学校の昼食のあり方については、今後、市長と総合教育会議で協議し、方向性を決定するが、教育委員会では、「望ましい昼食のあり方」の実現に向けて、目指すべき方向性として「基本方針」を、また、その方針に沿って取り組むべき「行動計画」を定めた。

また、食育を充実させるために必要となる「家庭との連携」についてと「今後の検討にあたっての留意事項」についても、併せて検討した。

I 中学校の昼食のあり方

【望ましい昼食のあり方】

- 1 生徒が適切な栄養を摂取できる
- 2 昼食を「生きた教材」として活用し、学校における食育を推進できる
- 3 生徒が楽しく食事をする事ができる

【基本方針】

望ましい昼食のあり方を実現するため、全員喫食による完全給食を実施する

【行動計画】

- 1 安全・安心な給食を提供する
- 2 温かく、おいしい給食を提供する
- 3 生徒の昼食時間を確保する
- 4 栄養教諭や学校栄養職員を効果的に配置する
- 5 小・中学校間で一貫した食に関する指導を行う
- 6 生徒の食への関心を高める取り組みを充実させる
- 7 教職員の負担軽減策を講じる

望ましい昼食のあり方1 生徒が適切な栄養を摂取できる

現状・課題

「中学校の昼食（給食等）に関するアンケート」の結果から、昼食を用意できない生徒や毎日弁当注文やパン注文をしている生徒がいるなど、昼食における必要な栄養摂取に課題がある生徒がいることが明らかとなった。

【基本方針】全員喫食による完全給食を実施する

実施後

生徒は栄養バランスに配慮した昼食の提供を受けることができる。

《補足》

□ 適切な栄養の摂取について

栄養バランスに配慮した昼食を提供しても、偏食による食べ残しなどがあつては、適切な栄養を摂取できない。そのため、温かくおいしい給食を提供するとともに、食育を充実させることが重要である。

□ 全員喫食について

現在の課題である、生徒が昼食を用意できない理由は経済的なものとは限らないため、選択制で完全給食を実施した場合、生徒（保護者）が給食を選択せず、これらの課題が解決しない可能性がある。そのため、全員喫食で実施することが望ましい。

望ましい昼食のあり方2

昼食を「生きた教材」として活用し、学校における食育を推進できる

現状・課題

現在、本市では中学校に食育担当者*¹を配置し、小学校の栄養教諭、学校栄養職員や食育担当者と連携して食育に取り組んでいる。しかし、生徒ごとに内容が異なるため、昼食を食育の教材として活用することが難しい。

【基本方針】全員喫食による完全給食を実施する

実施後

同じ献立で提供される給食を活用して、毎日の給食の時間をはじめ関連教科等*²においても、食育を充実させることができる。

* 1 「食育担当者」…学校での食育推進の中心となる担当教諭等のこと。

* 2 「関連する教科等」…学習指導要領に食育の内容が記述された技術・家庭、保健体育、特別活動のほか、社会、理科、道徳、総合的な学習の時間においても「食に関する指導の手引」に指導事例が掲載されている。

《補足》

□ 学校における食育の推進とは

(食に関する指導の) 目標の達成に向け、家庭や地域との連携を図るとともに、継続性に配慮し意図的に学校給食を教材として活用しつつ給食の時間をはじめとする関連教科等における食に関する指導を体系付け、学校教育活動全体を通じ総合的に推進すること
(「食に関する指導の手引―第1次改訂版」平成22年3月 文部科学省より)

□ 食に関する指導の目標とは

- ・ 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- ・ 心身の成長や健康の保持増進の上で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。
- ・ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- ・ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- ・ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- ・ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

(「食に関する指導の手引―第1次改訂版」平成22年3月 文部科学省より)

望ましい昼食のあり方3

生徒が楽しく食事をする事ができる

現状・課題

家庭から持参する弁当やスクールランチ（パン注文・弁当注文）など、生徒によって昼食の用意の仕方が異なる。食事の内容が大きく違う場合や、家庭の事情により昼食を用意できない場合もある。

【基本方針】 全員喫食による完全給食を実施する

実施後

同じ食事をきっかけに会話が弾むことや、体験学習などを通じて食への関心が高まることで、食事の楽しさを感じることができる。

《補足》

□ 楽しく会食することについて

(ア) 食事のマナーを身に付け、楽しく会食をすることができる。

食器やはしの持ち方、並べ方、食事の姿勢など、基本的なマナーを習得し、楽しい雰囲気の中で会食できるようにします。

(イ) 様々な人々との会食を通して人間関係を深める。

学校給食の場は、社会の一員としての自覚を高めるための社交の場であり、児童生徒相互、児童生徒と教職員、親子、地域の人々などとの楽しい会食を通して、相手を思いやるなど豊かな人間関係を育てることができます。また、食事の場にふさわしい会食を通して、楽しい会食を工夫することができるようにします。

(「食に関する指導の手引—第1次改訂版」平成22年3月 文部科学省より)

行動計画1 安全・安心な給食を提供する

安全・安心な給食を提供することは、学校において食育を行う上での基本となる。学校給食衛生管理基準に基づいて、施設・設備の整備を行うとともに、研修等により衛生管理を徹底する。食物アレルギーを有する生徒への対応については、事故を起こさない提供体制を整える。

行動計画2 温かく、おいしい給食を提供する

適切な栄養を摂取するためには、生徒の偏食をなくすことが必要である。そのためには、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、おいしい給食を提供することが望まれる。食缶により適温で提供するとともに、献立を充実させ、残食が少なくなるよう努める。

行動計画3 生徒の昼食時間を確保する

現在、中学校の食事時間が短いことは課題となっている。他都市の事例等を参考に、準備・片付けの時間を含めて昼食時間の確保に努める。また、準備・片付けの時間を短縮する方策についても検討する。

行動計画4 栄養教諭や学校栄養職員を効果的に配置する

現在、中学校には栄養教諭や学校栄養職員が配置されていない。専門的な知識・技能を有する職員を効果的に配置し、家庭科教諭や学級担任、養護教諭等と連携を図ることで、食に関する指導の推進体制を充実させる。

行動計画5 小・中学校間で一貫した食に関する指導を行う

中学校においても給食を活用した指導が実施できるようになるため、小中一貫教育により、小学校との学びの系統性・連続性を重視し9年間を見通した食に関する指導を行う。

行動計画6 生徒の食への関心を高める取り組みを充実させる

体験学習の充実や給食献立の募集などを行い、生徒が主体的に食に関わることができるよう工夫する。また、農業、漁業、畜産業など食に関する産業や地域の食文化などへの理解を深められるよう、地産地消の推進を図る。

行動計画7 教職員の負担軽減策を講じる

完全給食の実施に伴い、学校現場には、給食指導など新たな業務が生じるほか、給食費の未納への対応などについて負担が増えると予想される。これらの増加する負担を少しでも軽減させるため、給食費を公会計化して徴収事務を市が行うとともに、前述した栄養教諭や学校栄養職員の配置についても併せて検討する。