

般での支援が必要な事例もあった。そういった事例については、完全給食を実施したとしても生徒が抱える課題を根本的に解決できるわけではないが、栄養面に配慮した昼食の提供という面に限れば、全員喫食による完全給食を実施した場合には、その対応策になると捉えている。

カ 中学校の昼食のあり方の検討にあたって

「中学校の昼食（給食等）に関するアンケート」の結果により、現在の中学校の昼食における課題や生徒、保護者、教職員、市民それぞれがどのような考えを持っているのか、またその背景などについて検証した。

中でも、昼食を用意できない生徒を含め栄養バランスの面で不安がある生徒がいることなどについては、心身の健全な発達や食育の推進という観点から、これらの状況を改善する必要があると考えている。そのため、完全給食を実施することにより、課題の解決につなげることができるのかを検討する必要がある。

一方で、完全給食を実施する場合には、学校への影響が大きいため、想定される課題に対して有効な対策がどこまでとれるかという点も十分に考慮する必要がある。

また、完全給食を実施しても、偏食による食べ残しなどがあると、適切な栄養摂取はできないことから、どのように食育を推進できるのかを検討する必要がある。

5 中学校の昼食のあり方について

(1) 提供対象（全員喫食、選択制）の比較

全員喫食による完全給食と選択制による完全給食について、現在の中学校の昼食と比較して、食育や栄養バランスなどの面でどのような影響があるかを整理した。

項目	現在の中学校の昼食
① 食育や教科学習	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒ごとに違うものを食べているため、昼食を教材として、食育や教科学習につなげることは難しい。
② 栄養バランス	<ul style="list-style-type: none"> 【家庭から持参する弁当】 ・個人の必要量も含め栄養バランスに配慮した昼食を取れている生徒もいれば、栄養バランスの偏った昼食を取っている生徒もいる。 【スクールランチ】 ・スクールランチを毎日利用している生徒については、栄養バランスの偏りが懸念される。
③ 衛生面	<ul style="list-style-type: none"> 【家庭から持参する弁当】 ・調理から喫食までの時間が長いため、衛生面で不安がある。 【スクールランチ】 ・給食の場合に必要な基準(右記のとおり)は適用されない。
④ 同じ内容の昼食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭の状況によって、昼食の内容が大きく異なる。 ・昼食を用意できない(しない)生徒がいる。
⑤ 量の調整	<ul style="list-style-type: none"> 【家庭から持参する弁当】 ・中学生になると個人の必要量に差が大きくなるが、対応可能である。 【スクールランチ】 ・購入する種類や量によって調整することは可能である。
⑥ 食物アレルギーを有する生徒への対応	<ul style="list-style-type: none"> 【家庭から持参する弁当】 ・家庭で生徒の状況に応じて調理しているため、問題になりにくい。 【スクールランチ】 ・行っていない。
⑦ 生徒の負担感	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当を持参することで手荷物が重くなることなどについて、負担と感じている生徒がいる。
⑧ 教職員の負担感	<ul style="list-style-type: none"> ・昼食を忘れた生徒や注文し忘れた生徒への対応が負担となっている。
⑨ 給食費未納	<ul style="list-style-type: none"> ・未納者はいるが、ミルク給食費のみのため、完全給食の場合と比較すると未納額は少ない。
⑩ 保護者の負担感	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日弁当を作ることに對して、負担感を持っている保護者が多い。
⑪ 給食費(昼食にかかる費用)	<ul style="list-style-type: none"> 【家庭から持参する弁当】 ・家庭での弁当にかかる費用が、給食費よりも高いか安いかは、他の家族の弁当も一緒に作るかなど、家庭の状況によって異なる。 【スクールランチ】 ・スクールランチ(弁当注文)の場合は、現在の標準的な価格は410円のため、給食費より高い。
⑫ 生活保護・就学援助世帯への給食費扶助	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルク給食費のみ対象

完全給食(全員喫食)	完全給食(選択制)
<ul style="list-style-type: none"> 原則、全員が同じ昼食を取るため、給食を教材とした食育や教科学習につなげやすい。 ただし、給食を実施すれば食育が進むというわけではなく、職員の配置を含めた推進体制がより重要になる。 	<ul style="list-style-type: none"> 家庭から弁当を持参する生徒と給食の生徒が混在するため、給食を教材として、食育や教科学習につなげることは難しい。
<ul style="list-style-type: none"> 学校給食摂取基準に基づいて献立を作成するため、栄養バランスは配慮されている。 他都市の事例を見ると、中学校では、小学校よりも残食率が高く、栄養バランスの整った献立でも、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。 	<ul style="list-style-type: none"> 【給食を選択した場合】 ・全員喫食の場合と同様 【給食を選択しない場合】 ・家庭から持参する弁当と同様
<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた運用(調理から喫食まで2時間以内、適切な温度管理など)がなされるため、衛生面の不安は少ない。 大量の給食を一斉に調理するため、異物混入や食中毒が発生した場合には、影響が大きくなる可能性がある。 	
<ul style="list-style-type: none"> 全員に同じ昼食が提供される。 *ただし、食物アレルギーを有する生徒など提供が難しい場合は、当該生徒だけ他の生徒と異なる昼食になる。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食を希望する者には、同じ昼食が提供されるが、家庭から弁当を持参する者もいるため、昼食の内容は異なる。 家庭環境面での課題が大きい場合に、給食の申し込みをせず、昼食を用意できない(しない)生徒が出る可能性はある。
<ul style="list-style-type: none"> 給食の提供量は、学校給食実施基準の生徒1人1回あたりの平均所要栄養量から算出されているため、個人の身体活動量などを考慮した対応は難しい。 	
<ul style="list-style-type: none"> 調理する施設、設備や運用方法などによって対応できる範囲が異なる。 	
<ul style="list-style-type: none"> 弁当を持参しないため、手荷物への負担は解消する。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食を希望することにより、弁当を持参しなければ、手荷物への負担は解消する。
<ul style="list-style-type: none"> 給食に統一されるため、昼食を忘れた生徒などへの対応はない。 昼食時間における指導が増える。 給食関係事務(教育委員会への食数報告など)が増える。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食を希望しない生徒が昼食を忘れた場合には対応が必要となる。 給食の注文状況等を把握する必要が出てくる。 昼食時間における指導が増える。 給食関係事務は、予約システム等で対応できる部分もあるため、全員喫食より少ないが、現状よりは増える。
<ul style="list-style-type: none"> 給食費が高くなるため、未納額の増加が懸念される。 	<ul style="list-style-type: none"> インターネットなどから予約し、給食費を前払いする方法が一般的であるため、原則として未納は発生しない。
<ul style="list-style-type: none"> 弁当を作る必要がなくなるため、保護者の負担感は軽減される。 	<ul style="list-style-type: none"> 負担感のある保護者は、給食を選択可能なため、負担感の軽減につながる。 弁当を持たせたいという保護者の希望にも対応できる。 生徒が給食を希望しないことにより、保護者の希望に反して弁当作りが継続し、負担感が軽減されない可能性もある。
<ul style="list-style-type: none"> 1食あたり300円程度を想定している。 	
<ul style="list-style-type: none"> 対象 	<ul style="list-style-type: none"> 対象 ただし、対象世帯が給食の申し込み手続きをしない場合や給食を希望しない場合は、扶助にならない。

(2) 提供方法（食缶、弁当箱）の比較

完全給食を食缶で提供する場合と弁当箱で提供する場合について、現在の中学校の昼食と比較して、適温での提供や時間割にどのような影響があるかを整理した。

項目	現在の中学校の昼食
① 適温での提供	<p>【家庭から持参する弁当】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生徒が登校する以前に調理し、喫食までの時間が長いことから、ごはん、おかずとも適温で提供することができない。 <p>【スクールランチ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保温容器は使用していないので、適温とはいえないが、調理から喫食までの時間が短いため、温かさが残っている場合もある。
② 調理作業等	<p>【家庭から持参する弁当】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各家庭で調理して、弁当箱に盛り付け、生徒が学校に持参する。 <p>【スクールランチ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者の調理施設で調理し、弁当箱に盛り付け、学校へ配送する。
③ 昼食時間	<ul style="list-style-type: none"> ・各学校の実態によって異なるが、食事時間としては15分から20分程度を目安としている。 ・学校で盛り付けや残食の片付けなどを行う必要がないため、準備等に必要時間は短い。
④ 共同作業を通じた効果（協調性を養うなど）	<ul style="list-style-type: none"> ・ほとんどの生徒が家庭から弁当を持参しており、共同作業はほとんどない。

食缶による提供	弁当箱による提供
<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理上必要な温度を一定時間保てる保温食缶等を使用して運搬するため、適温での提供が可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理施設で弁当箱を盛り付ける場合、衛生管理に適した温度まで一旦冷却することが必要となる。 上記の結果、給食が冷たい状態で提供され、選択制で実施している場合には、喫食率が下がっていく事例が見られる。 ただし、保温容器を使用して温かい汁物を提供する事例や、学校にスチームコンベクションオープン*⁸を設置して、弁当箱ごと再加熱するなどの対応をしている事例もある。
<ul style="list-style-type: none"> 調理施設で調理し、喫食者の分を保温食缶等に入れて、学校へ配送する。 (自校で調理する場合、配送過程はない。) 	<ul style="list-style-type: none"> 調理施設では、食缶による提供の作業工程に加えて、おかずを冷ますことや弁当に盛り付けるなどの作業が発生する。 弁当箱に盛り付けるための作業スペースが必要となる。 学校にスチームコンベクションオープンを設置して、弁当箱を再加熱する場合は、食缶方式の場合よりも広い配膳室が必要となる。 全員喫食で実施した場合、食数が多くなり、学校での再加熱にもかなりの時間を要する。
<ul style="list-style-type: none"> 学校で盛り付けや残食の片付けなどの作業があるため、準備等の時間を、現在よりも長く確保する必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理施設において、1人分ずつ弁当箱に盛り付けられているため、学校で準備等に必要時間は、現在と大きな差がない。
<ul style="list-style-type: none"> 食器への盛り付けなどの給食準備や片付けを通じて、生徒の協調性が養われるなどの効果がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 弁当を配る作業などはあるが、食缶による提供と比較すると共同作業が少なく、効果は少ない。

*8 スチームコンベクションオープン

蒸気(スチーム)発生装置が付いているコンベクションオープン(ファンにより熱風を強制対流させるオープン)のことで、熱風または蒸気をそれぞれ単独または同時に利用することで、「焼く」「蒸す」「煮る」「炊く」「炒める」「温める」などができる。

(3) 学校における課題

完全給食を実施する場合、給食費未納への対応、時間割への影響、食物アレルギーを有する生徒への対応や給食指導などが課題となる。これらの課題は教職員の負担が増えることにもつながるので、対応策が必要となる。

ア 給食費の未納

(ア) 課題

完全給食を実施する場合、給食費は現在のミルク給食よりも高くなる。選択制の場合は、給食費を前払いとすることで未納は発生しないが、全員喫食の場合は、未納への対応が増える懸念がある。

(イ) 対応策の例

現在、給食費は私会計として取り扱っており、学校で徴収事務を行っているが、給食費を公会計化して、市が保護者から直接徴収すれば、未納者への対応も市が行うことになるため、教職員の負担を軽減することができる。

イ 時間割への影響

(ア) 課題

給食の準備や片付けに要する時間について、弁当箱で提供する場合、現在と大きな差はないが、食缶で提供する場合は、小学校の給食と同様に盛り付けや片付けに時間を要するため、時間割の見直しなどが必要となる。(なお、食育の観点から実際に食事する時間の見直しについても併せて検討が必要となる。)

(イ) 対応策の例

食缶による提供で完全給食を開始した自治体では、昇降機を整備し、給食開始時間よりも前に教室前(または教室のある階)に、配膳車やコンテナを準備することで、生徒が準備する時間を短縮し時間割への影響を極力小さくしている事例がある。

ウ 食物アレルギーを有する生徒への対応

(ア) 課題

完全給食を実施し、同一の献立で給食を提供する場合、各家庭から弁当を持参する場合と比べて、アレルギー症状が出現する危険性が高まるため、これまで以上に正確な情報の把握と提供体制の整備が求められる。

(イ) 対応策の例

新たに給食を提供することに関しては、対象となる生徒が通っていた小学校と情報を共有し、対応方法について確実に引き継ぐことや、栄養教諭や学校栄養職員を効果的に配置することに

より、事故を起こさない提供体制を整える。

エ 給食指導など

(ア) 課題

- ・給食時間の指導は、食事マナーなど集団を基本とした指導から、一人一人の生徒の特性を考慮し、偏食などに対して個別指導が必要となることもある。
- ・昼食時間において、生徒への指導が必要となる場面が増える。

(イ) 対応策の例

学級担任や養護教諭などの負担が増えるが、栄養教諭または学校栄養職員を効果的に配置し、食に関する専門的な観点からも指導体制を充実させることで、給食時間の指導などをより適切に進めることが期待できる。

(4) 食育の推進体制

ア 現在の体制

中学校では、食育担当者を配置し、小学校の栄養教諭、学校栄養職員や食育担当者と連携し、食育に取り組んでいる。また、小学校の栄養教諭が、中学校向けの食育だよりを作成し、保護者への意識啓発にも努めている。

しかし、中学校では生徒ごとに昼食の内容が異なるため、昼食を教材とした食に関する指導や食育の推進が図りにくいという課題もある。

イ 完全給食を活用した食育

全員喫食による完全給食を実施する場合、同じ内容の昼食を「生きた教材」として活用し、毎日継続して指導に取り組むことや、小学校と中学校の9年間を見通した食に関する指導が可能となる。併せて関連教科等においても、食育を充実させることができる。また、栄養教諭、学校栄養職員を効果的に配置することで、学級担任や養護教諭等とも連携を図り、食に関する指導の推進体制をさらに充実させることも重要である。

加えて、完全給食の実施に合わせて体験学習の充実や献立の募集などを行うことで、生徒の食への関心を高めることが期待できる。

また、給食を活用した学校における食育の取り組みを家庭に発信することで、食育の推進に関して家庭との連携が強化できると考えている。

(5) ミルクの提供

「中学校の昼食（給食等）に関するアンケート」の結果において、ミルクが不要であるなどの自由意見が多数あった。

しかしながら、ミルクは、カルシウムやたんぱく質の供給源として成長期に必要な食品であり、家庭で不足しがちなカルシウム等を補う役割を果たしている。成長期においてカルシウムを摂取し、骨量を高めておくことは将来の骨粗鬆症予防にも有益とされており、生徒の健康増進のためにも、食物アレルギーを有する生徒などを除き、原則全員にミルクを提供していくことは必要であると考えている。なお、法令では、学校給食の全ての区分（完全給食、補食給食、ミルク給食）において、ミルクが必須となっている。

(6) 総括

学校給食法や食育基本法の趣旨を踏まえ、中学校の昼食は、生徒の心身の健全な発達に資することや学校における食育を推進できるものであることが望ましい。

その観点からすると、現在の昼食は、弁当を用意できない生徒も含め栄養バランスの偏りが懸念される生徒がいることや生徒ごとに内容が異なるため、昼食を教材とした食に関する指導が難しく、食育の推進が図りづらい状況にあり、改善が必要である。

選択制による完全給食では、生徒が給食を選択しない場合に栄養バランスの偏りについて解決しない可能性があることや昼食の内容が統一されない点は現状と変わらないことから、食育の推進を図ることが難しい。

一方で、全員喫食による完全給食は、生徒全員が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。また、昼食時における指導や関連教科等において、昼食を「生きた教材」として活用した食育の推進を図ることが可能となる。小中一貫教育により、9年間を見通した指導計画を策定して食に関する指導を行うこともできる。

これらのことから、中学校の昼食は、全員喫食による完全給食を実施することが望ましい。

実施にあたっては、関係法令等に基づき、衛生管理を徹底するとともに、食物アレルギーを有する生徒への対応も含めて、事故を起こさない体制を整え、安全・安心な給食を提供することが基本となる。

提供方法については、弁当箱で提供する場合、調理施設において1人分ずつ盛り付けられるため、学校では準備等に必要時間が食缶で提供する場合よりも短く、学校への影響が少ない点では優れている。しかし、おかずは、衛生管理に適した温度まで一旦冷却する必要があることから、温かく提供することが難しく、選択制で弁当箱の給食を提供している他都市で喫食率が伸び悩んでいる一つの要因ではないかと捉えている。

アンケートの結果では、生徒は適温で昼食が提供されることを重視していた。生徒の偏食をなくし、適切な栄養を摂取するためにも、適温で、おいしい給食を提供できることが重要であり、食缶により提供することが必要となる。なお、現在本市の小学校では食缶で提供しており、生徒は準備、配膳、片付けなどの共同作業についても慣れている。また、献立を充実させることや、残食が少なくなるよう努めることが必要である。

以上述べてきたように、中学校における望ましい昼食とは、生徒が適切な栄養を摂取できることが基本となる。その上で、準備・片付けを含めて昼食時間を確保するとともに、栄養教諭や学校栄養職員を効果的に配置するなど食育の指導体制を充実させることで、学校における食育の推進につなげることができる。さらに、生徒が主体的に実践する意欲の向上を図るためには、体験学習や献立の募集などの取り組みを充実させることも必要である。また、同じ食事をきっかけに会話が弾むことや、前述の取り組みなどを通じて食への関心が高まることで、生徒が楽しく食事をするようになることが望ましい。

なお、全員喫食による完全給食を実施する場合、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ことが予想される。増加する負担を少しでも軽減させるために、給食費を公会計化するなどの対策が必要となる。