

議案第34号

中学校の昼食のあり方に関する基本方針及び行動計画について
中学校の昼食のあり方に関する基本方針及び行動計画について次のとおり定める。

平成 28 年 6 月 27 日提出

横須賀市教育委員会

委員長	荒 川 由美子
委員長職務代理者	三 浦 溥太郎
委員	森 武 洋
委員	小 柳 茂 秀
教育長	青 木 克 明

中学校の昼食のあり方に関する基本方針及び行動計画
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 安心・安全な給食を提供する
- 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

(提案理由)

平成28年7月に開催する総合教育会議において、中学校の昼食のあり方について市長と協議するに当たり、教育委員会としての基本方針及び行動計画を定めるため

平成 28 年 6 月 27 日
教育委員会 6 月定例会
議案第 34 号 別冊
学校教育部学校保健課

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、ご要望をいただけてきました。

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っても、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話を通して、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。

II 家庭との連携

子どもたちの食をめぐる環境は、朝食欠食や食生活の乱れなど、多くの課題を抱えている。完全給食を実施すれば、学校での食育は推進できるが、望ましい食習慣を定着させるためには家庭の協力が不可欠である。

家庭と連携して食育に取り組むためにも、給食や学校における食育に関する情報を発信するとともに、保護者向けの講演会などを開催する。

《補足》

□ 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割について

食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。(食育基本法第5条)

□ 学校と家庭との連携の進め方について

学校における食に関する指導の充実と合わせて、家庭での食に関する取組の実践がなされることにより、児童生徒の食に関する理解が深まり、望ましい食習慣の形成が図られることから、学校から家庭への働き掛けや啓発活動等を行うことが大切です。

(「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)

III 今後の検討にあたっての留意事項

全員喫食による完全給食を実施することになった場合には、今後、実施方式(自校方式*³・センター方式*⁴・親子方式*⁵)や開始時期などを検討する必要があるが、その際には、望ましい昼食のあり方を目指すとともに、次に掲げた事項についても留意すべきと考える。

- ・ 小・中学校の建て替えや改修などの施設計画を含めた長期的な観点を持つこと
- ・ 既存の教育活動への影響について配慮すること

*3 自校方式 中学校に新たに給食室を建設し、校内で調理する方式

*4 センター方式 給食センターを新たに建設し、センターで調理した給食を各中学校へ配送する方式

*5 親子方式 小学校の給食室で、小学校の給食に加えて中学校の給食を調理し、各中学校へ配送する方式(中学校で複数校の中学校分を調理する場合もある)

検 討 資 料

1 学校給食について

(1) 関係法令等

ア 学校給食法

学校給食法は、昭和 29 年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められた。

平成 20 年には大幅に改正され、食育の推進を図ることを目的に追加するとともに、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められた。

(ア) 学校給食法の目的（学校給食法第 1 条）

【主な内容】

- ・学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資する。
- ・学校給食は、児童生徒が食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす。
- ・そのため、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、学校給食の普及充実と学校における食育の推進を図る。

(イ) 学校給食の目標（学校給食法第 2 条）

学校給食を実施するにあたっては、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならないとされている。

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(ウ) 学校給食の定義（学校給食法第3条）

学校給食の目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童生徒に対し実施される給食とされている。

(エ) 義務教育諸学校の設置者の任務（学校給食法第4条）

義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならないとされている。

(オ) 国及び地方公共団体の任務（学校給食法第5条）

国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならないとされている。

(カ) 学校給食の区分（学校給食法施行規則第1条第2項から第4項）

学校給食は、完全給食、補食給食、ミルク給食に区分されている。

現在、横須賀市では、小学校・特別支援学校で完全給食を、中学校でミルク給食を実施している。

区分	説明
完全給食	給食内容が <u>パン</u> 又は <u>米飯</u> （これらに準ずる小麦食品、米加工食品その他の食品を含む）、 <u>ミルク</u> 及び <u>おかず</u> である給食
補食給食	完全給食以外の給食で、給食内容が <u>ミルク</u> 及び <u>おかず</u> 等である給食
ミルク給食	給食内容が <u>ミルクのみ</u> である給食

(キ) 学校給食の実施基準（学校給食法第8条、学校給食実施基準）

児童生徒に必要な栄養量など学校給食の内容や学校給食を適切に実施するために必要な事項について、維持されることが望ましい基準が定められている。

【主な内容】

- ・実施する学校では、在学するすべての児童生徒に対し実施されるものとする。
- ・年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施されるものとする。
- ・実施に当たっては、児童生徒の個々の健康や生活活動等の実態、地域の実情等に配慮する。
- ・栄養内容の基準は、学校給食摂取基準のとおりとする。

(ク) 学校給食の衛生管理基準（学校給食法第9条、学校給食衛生管理基準）

学校給食の実施に必要な施設・設備の整備や管理、調理の過程における衛生管理などについて維持されることが望ましい基準が定められている。

イ 食育基本法

国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などを含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、国民運動として食育を強力に推進するために平成 17 年に制定された。

(ア) 食育について（食育基本法前文）

食育基本法では前文において、子どもたちの食や食育について以下のとおり述べている。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「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人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

(イ) 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割（食育基本法第 5 条）

食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(ウ) 学校、保育所等における食育の推進（食育基本法第 20 条）

国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

ウ 学習指導要領における位置付け

現在、学校給食は、学習指導要領において特別活動の「学級活動」に位置付けられている。

食に関する指導は、給食の時間や特別活動の学級活動、学校行事だけでなく、関連する教科や道徳、総合的な学習の時間、特別活動など学校教育活動全体において、学校給食を教材として活用し、指導目標に基づいた指導を発達段階に配慮しつつ、計画的・継続的に行うことが求められている。

給食の時間における指導は、標準時数に含まれないものの、教育課程上の学級活動として指導計画に基づいて行われる極めて重要な学校教育活動のため、給食の時間の設定にあたっては、ゆとりをもって食事や指導ができるよう時間の確保に努める必要がある。

(2) 公立中学校の完全給食実施率（学校数）

各年度とも5月1日現在

区分	平成26年度	【参考】平成18年度
全国	87.5%	79.9%
神奈川県	24.4%	12.7%
大阪府※	63.9%	10.2%

※大阪府は、中学校完全給食の実施率が全国で一番低かったため、平成23年度から市町村の財政負担を軽減するための補助制度を設け、中学校完全給食導入の促進を図った。

(実施率は、文部科学省が実施した学校給食実施状況等調査の「都道府県別学校給食実施状況（公立中学校数）」の数値)

2 現在の中学校の昼食について

本市における現在の中学校の昼食の状況については、以下のとおりとなっている。

◆ミルク給食

学校給食法施行規則第1条第4項に規定するミルク給食を全校（23校）で実施している。

ミルク給食費は年額7,700円で、平成27年度は150回実施した。

◆家庭からの弁当持参

家庭から弁当を持参することを原則としており、9割を超える生徒が毎日またはほとんど毎日持参している。

◆スクールランチ（パン注文・弁当注文）

家庭の事情により、弁当を持参できない場合には、当日、学校でスクールランチ（パン注文・弁当注文）を注文することが可能である。

※パン注文は、22校（8事業者）で実施し、注文率は約5%（平成27年度）

※弁当注文は、23校（7事業者）で実施し、注文率は約5%（平成27年度）

◆その他

コンビニエンスストアなどで購入したものの持参を認めている学校もある。

3 スクールランチ充実の取り組みについて

(1) 経緯

現在の中学校の昼食のうち、スクールランチ（パン注文・弁当注文）については、栄養面のバランスに対する不安や食材費しか負担していない小学校給食に比べると価格が高いこと、注文する生徒が少ないために頼みにくいことなどの課題があり、それらが中学校における給食ニーズにつながっていると捉えていた。

そのため、教育委員会では、これらの課題を解決し、給食ニーズに応えることを目的に、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回実施した。

(2) 取り組み概要

項目		第1回	第2回	第3回
実施日数		5日間	10日間	14日間
実施時期		平成26年1月	平成26年6～7月	平成27年1月
実施校数		14校（5事業者）	5校（5事業者）	1校（1事業者）
価格	大盛	400円	450円	390円※
	並盛	400円	410円	350円※
	小盛	400円	390円	330円※
注文方法		事前注文	事前注文	当日注文
支払方法		食べる当日に支払い	事前注文したときに支払い	食べる当日に支払い
注文率		14.7%	6.4%	7.6%

※第3回の試行では、価格面での保護者負担を軽減するため、価格の一部（60円）を公費負担とした。

（表に記載の金額は、60円の公費負担を差し引いた価格）

(3) 検証結果

スクールランチ充実の取り組みについては、保護者アンケートの結果でも良い取り組みであるという回答が多く、栄養バランスに配慮した内容の弁当を提供するという点は評価されたと捉えている。

一方で、第1回・第2回の試行では、（選択制の弁当箱タイプ*⁶の給食でも同様であるが、事業者が事前に数量を把握しないと食材調達や調理の面で対応が難しいため）事前注文で実施したが、通常のスクールランチの弁当が当日でも注文が可能であるため、不便であると捉える利用者が多くいた。

そのため、第3回の試行では対応可能な事業者により、当日注文で実施したが、注文率は伸びず、また、事業者においても多めに食材を確保しなくてはならないなどの課題が出た。家庭から弁当を持参することを基本としているため、スクールランチは急に弁当を持参できなかった際に補完する制度であり、当日に注文できることが望ましいが、現在の弁当事業者のほとんどが、教育委員会が指定した献立を当日注文で提供することは困難な状況である。

また、第3回の試行では、1食あたり60円の公費を投入し、弁当の価格を引き下げ、保護者の負担

を軽減する取り組みも行った。その結果、第2回の試行と比較すると価格が高いと感じる保護者の割合が大幅に減ったものの注文率は伸びなかった。価格をさらに引き下げれば注文率が上がる可能性はあるが、どのくらい上がるか（費用対効果）は現時点では予測することが難しく、また、弁当を注文した人にだけ公費が投入されることは不公平であるという意見もあるため、仮に今後スクールランチの充実の取り組みを続けるとしても、公費によって価格を引き下げることの見通しは立てにくい状況にある。

次に、弁当の内容に関して、温かさについては、弁当箱で提供する場合、衛生管理上の問題でおかずの保温ができないなどの課題がある。また、第1回と第3回の試行は冬季に実施したこともあり、弁当が冷たいことを残念に思う意見が多くあった。この第1回での残念感が第2回以降の注文意向に影響を及ぼした可能性はある。（おかずの保温に関しては、弁当箱タイプの給食の場合にも同様の課題がある。）

また、栄養バランスに配慮した内容の弁当を提供したことは、前述したように評価されたと捉えているが、野菜など苦手なものを残す生徒もいるなどの課題もあった。（残食については、完全給食においても同様の課題がある。）さらに、献立によって注文率に大きな差が出てしまった（魚がメインの日は注文率が下がるなど）ことも課題と捉えている。（選択制の給食の場合にも日ごとに選択できる場合は、同様の課題が想定される。）

最後に、「中学校の昼食（給食等）に関するアンケート」において、中学校保護者が弁当作りについて負担と感じる割合が高かったことを踏まえた上で、試行の平均注文率や試行におけるアンケートの自由意見欄において完全給食への要望が多数寄せられたことを考えると、今回のスクールランチ充実の取り組みでは、実施の目的に記載した給食ニーズには十分に応えられていないと捉えている。また、今回の試行では上記のような課題が出たが、スクールランチ充実の取り組みでは、当日注文に対応できる事業者の確保や価格の引き下げ、おかずの保温などについて改善を図っていくことが難しいため、この取り組みを全校で実施することは見送らざるを得ないと判断した。

なお、今回の試行における課題には、完全給食の実施にあたって同様に課題となるものもあるため、完全給食の実施を検討する際に参考とする。

*6 「弁当箱タイプの給食」 「弁当箱タイプの給食」（予約・前払い）と「家庭で作った弁当」を併用する方式

4 中学校の昼食（給食等）に関するアンケートについて

(1) 目的

本市の市立中学校における昼食（給食等）のあり方について、生徒（中学生）や保護者（中学校・小学校）、教職員（中学校）、市民のニーズを把握するために実施した。

(2) 実施概要

ア 調査項目

- (ア) 基本属性
- (イ) 現在の中学校の昼食について
- (ウ) 「小学校のような給食」について
- (エ) 「弁当箱タイプの給食」について
- (オ) 中学校の昼食方式に対する考え方について

イ 実施期間

- (ア) 生徒・中学校保護者・小学校保護者・教職員
平成 27 年 8 月 25 日（火）～ 9 月 18 日（金）
- (イ) 市民
平成 27 年 8 月 3 日（月）～ 8 月 31 日（月）（発送～投函締切）

ウ 回収率

対象	配布数	回収数	回収率
生徒（中学生）	744	738	99.2%
中学校保護者	762	677	88.8%
小学校保護者	1,370	1,276	93.1%
教職員（中学校）	716	637	89.0%
市民	2,000	753	37.7%

(3) 検証結果

ア 現在の中学校の昼食について

(ア) 家庭で作った弁当

家庭で作った弁当については、「生徒ごとに内容や分量が調整できること」や「作った家族への感謝の心を持つこと」などが良いと思う点として選択された率が高かった。これらについては、「小学校のような給食」「弁当箱タイプの給食」と比較して、「家庭で作った弁当」の優れている部分として捉えている。

一方、課題と思う点として選択された率が高かった、「衛生面に不安があること」「家庭に負担がかかること」については、解決することが難しいと捉えている。

(イ) パン注文・弁当注文

パン注文・弁当注文については、「当日注文できること」や「複数のメニューから選択できること」などが良いと思う点として選択された率が高かったことから、利便性が評価されており、家庭からの弁当持参を補完する制度としては有効であると捉えている。

一方で、課題と思う点として選択された率が高かったもののうち、「値段が高いこと」については、これ以上の価格の引き下げが難しく、また、「栄養バランスの面で不安なこと」に関係して、特に、「毎日またはほとんど毎日」「週2～3回」注文している生徒がいることについては、懸念すべき状況であると捉えている。

(ウ) 現在の昼食の課題

現在の中学校の昼食の課題として、教職員が「そう思う」と回答した率が高かったのは、「食事時間が短いこと」、「栄養面に不安があること」、「昼食を忘れた生徒や注文し忘れた生徒への対応が負担であること」であった。

このうち、「食事時間が短いこと」については、生徒や保護者からも食事時間を長くしてほしいという趣旨の意見が寄せられていることから、十分な食事時間を確保することについては、中学校の昼食としてどの方法を選択するとしても検討すべき課題である。ただし、学校は限られた時間割の中で運用せざるを得ないため、時間割への影響を考慮した検討が必要である。また、完全給食を実施する場合には、時間割への影響を最小限に抑えるために、準備や片付けの時間をいかに短縮できるかという点についても併せて検討する必要がある。

また、「栄養面に不安があること」について、実際に中学生の昼食の様子を見ている教職員が、栄養面に不安があると回答しているという点は、重く受け止めなくてはならないものと考えている。

なお、「昼食を忘れた生徒や注文し忘れた生徒への対応が負担であること」については、弁当箱タイプの給食を実施した場合は、選択制のため、同様の課題が起こる可能性があるが、小学校のような給食を実施した場合は、全員の昼食が給食となるため起こらないものと考えている。

イ 小学校のような給食について

「小学校のような給食」については、「栄養バランスの整った昼食が提供されること」や「適温（温かい・冷たい）で昼食が提供されること」「家庭に負担がかからないこと」などが良いと思う点として選択された率が高かったように、現在の昼食における、「栄養バランスの面で心配なときがあること」や「弁当が冷めてしまうこと」、「家庭に負担がかかること」などの課題を解決できる方策であると捉えている。

一方で、「生徒ごとに内容や分量を調整するのが難しいこと」や「給食費に関する問題が生じる可能性があること」などが課題と思う点として選択された率が高かったように、増える課題もあることを考慮する必要がある。

ウ 弁当箱タイプの給食について

「弁当箱タイプの給食」については、「小学校のような給食」と同様に、「栄養バランスの整った昼食が提供されること」や「家庭に負担がかからないこと」が良いと思う点として選択された率が高く、現在の昼食における課題を解決できる方策であると捉えている。

ただし、適温提供については、ごはん・汁物が適温で提供されるが、おかずは適温での提供が難しく、一部解決できない課題もある。

また、「予約、前払いが必要なこと」「生徒ごとに内容や分量の調整ができないこと」などが課題として選択された率が高かったように、増える課題もあることは考慮する必要がある。

なお、生徒・保護者が希望する方式として、「弁当箱タイプの給食」を選択した率は低かったものの、「小学校のような給食」を希望する生徒・保護者であっても、仮に「弁当箱タイプの給食」を実施した場合には注文するという回答があったことや、選択制であれば家庭から弁当を持参したいという希望にも対応できることは、検討においても考慮する必要がある。

エ 中学校の昼食方式に対する考え方について

(ア) 生徒

生徒は、「現在の方式」*7を希望する割合が高かった。中学生になると体格差などから必要な栄養量の個人差が大きくなる中で、「家庭で作った弁当」は、「生徒ごとに内容や分量が調整できること（食物アレルギー、個人の食べる量など）」が希望する要因の一つであると捉えている。

一方で、「小学校のような給食」の課題について、「苦手なものを食べなければならないこと」を選択する率が最も高かったように、苦手なものを食べなくてもよいという考え方が「現在の方式」を希望することにつながっているとも捉えている。また、保護者が、「家庭で作った弁当」について、「栄養バランスの面で心配なときがあること」と回答した率も高かったことから、昼食内容が偏り、嫌いなものを食べていない生徒がいることが予想され、食育という観点からは課題のある状況と捉えている。

*7 現在の方式 12 ページ「2 現在の中学校の昼食について」参照

(イ) 保護者

保護者（中学校・小学校）は、「小学校のような給食」を希望する割合や完全給食を「実施すべき」とする割合が非常に高かった。「家庭で作った弁当」を作ることへの負担感が大きいほど、完全給食を「実施すべき」と回答する割合が高く、この負担感が完全給食へのニーズにつながっているものと捉えている。

また、「家庭で作った弁当」の課題として、「衛生面に不安があること」や「栄養バランスの面で心配なときがあること」を選択する率が高く、「小学校のような給食」の良い点として、「栄養バランスの整った昼食を提供されること」を選択する率が高かったことから、衛生面や栄養バランスを重視しているものと捉えている。

(ウ) 教職員

教職員は、生徒と同様に「現在の方式」を希望する割合が高かった。

現在の中学校の昼食の課題として、「栄養面に不安があることは課題である」と思う率が高いことや「小学校のような給食」を実施した場合の影響として、「生徒の健康の保持増進につながる」、「弁当を持参できない生徒にバランスの良い食事を提供できる」について「そう思う」と回答した率が高いことから、教職員の多くは、「小学校のような給食」について、一定の効果があると考えているものと捉えている。

一方で、教職員が多忙で子どもに向き合う時間が十分に確保できていないということが問題となっている状況で、完全給食を実施すれば、新たな課題や負担が発生することなどが、「現在の方式」を希望する割合が高いことにつながっているものと捉えている。

なお、「弁当箱タイプの給食」については、「小学校のような給食」と比較すると、生徒の健康の保持増進や食育に関心を持つなどの効果は低いものの、課題も少ないものと捉えている。

(エ) 市民

市民は、中学生以下の子・孫と同居しているかにより、回答結果に違いが出た。子・孫と同居している場合には、保護者の回答傾向と似て、「小学校のような給食」を希望する割合や完全給食を「実施すべき」という割合が高く、そうでない場合には、初期費用が安い「弁当箱タイプの給食」を希望する率や「費用面や他の事業との優先順位を考慮して実施すべき」を選択する率が他の対象者よりも高い結果となった。

オ 昼食を用意できない生徒について

「中学校の昼食（給食等）に関するアンケート」の結果、昼食を食べていない生徒がいるという回答結果があったため、平成 27 年 10 月から 11 月に、市立中学校の全ての学級担任（特別支援学級を含む）に対し、担任する学級の生徒を対象として、「昼食を用意できない生徒に関するアンケート」を実施した結果、昼食を用意できない生徒がいることが明らかになった。

このことについては、大変憂慮すべき事態と捉えている。「毎日」「週 2～3 回」用意できない生徒については、学校に対しヒアリングを実施したが、家庭環境面での課題が大きく、生活面全

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	・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	【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	【家庭から持参する弁当】 ・調理から喫食までの時間が長い場合、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	・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	【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	【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	・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	・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	・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	・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)	【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	・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。