

## 【参考 1】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
- 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ことができる

## 【参考 2】中学校完全給食実施等検討特別委員会中間審査報告書

現在、本市の中学校給食はミルク給食であり、昼食は家庭からの弁当持参を原則としている。しかし、近年は経済的な理由のみならず家庭の事情で栄養バランスの取れた昼食を用意できない生徒がいることが課題となっている。

このような中、教育委員会は中学校の昼食に関する施策を試行的に進めてきたが、昨年 7 月総合教育会議において市立中学校で完全給食を実施することを決定した。

その実施方法については、中学生に望ましい昼食のあり方を実現するとともに、将来にわたる財政状況等を総合的に検討した上で決めるべきである。

よって、中学校完全給食実施方式を決定するに当たり、本委員会の次の意見に留意するよう強く要望する。

## 1 生徒たちの望ましい昼食について

- (1) 生徒たちの健やかな成長・発達のために必要、かつ、おいしく、楽しく、喜ばれる昼食が提供できること。
- (2) 市立学校に在学する全ての生徒に対し完全給食としての学校給食を実施すること。
- (3) 食育の観点から、栄養バランスを考慮し、旬の地元の食材をできるだけ使用すること。

## 2 本市の財政状況について

厳しい財政状況を踏まえ、整備に係る経費から運営に係る経費までのトータルコストを考慮し、財源を確保するよう努めること。

## 3 食の安全・安心について

- (1) 学校給食衛生管理基準を満たすとともに、食に関する事故（食中毒や異物混入）の発生防止に資するものとする。
- (2) アレルギー対応食を提供するための設備は安全性を確保すること。

## 4 給食室整備の実現性について

- (1) 学校・教育活動への影響は可能な限り抑えるようにすること。
- (2) ひとつの方式による実施に固執せず、組み合わせ方式による実施も考慮すること。

## 5 全校への提供時期について

提供開始時期については、できるだけ早期に開始し、学校により差がでないように考慮すること。

## 6 児童生徒数の増減について

学校ごとの生徒数の増減に対して対応可能となるよう考慮するとともに、本市全体で今後、生徒数の著しい減少が想定されるが、施設整備において、将来的に過剰な投資とならないようにすること。

## 7 市内経済への影響について

食材調達、配送、施設整備について、市内経済に良い影響となるような工夫をすること。

### 【参考3】他都市の給食センター 基本理念（例）

#### （事例1：A市）

- ・安全で安心な給食のための衛生管理の徹底
- ・より豊かでおいしい給食のための調理機能の充実
- ・アレルギー対応食が提供できる設備の整備
- ・効率的でコンパクトな施設の整備
- ・環境にやさしい施設整備と運営管理

#### （事例2：B市）

- ・衛生管理の徹底
- ・安全でおいしい給食の実現
- ・アレルギー対応食の提供
- ・食育の推進
- ・防災機能の導入
- ・環境への配慮
- ・コスト縮減の追求

#### （事例3：C市）

- ・高度な衛生管理の徹底
- ・安全でより質の高い給食を提供するための対応
- ・効率の良い調理環境の確保
- ・食物アレルギー対策
- ・食育の推進に寄与する施設整備
- ・環境負荷の低減
- ・災害時の応急的利用を考慮した施設整備
- ・ライフサイクルコストの低減

**【参考4】 想定食数の推移**

年度	想定食数	内訳 <sup>※</sup>		
		生徒数（人）	教職員数（人）	左記以外
平成30年度	10,394	9,578	566	250
平成31年度	10,126	9,320	556	250
平成32年度	9,978	9,177	551	250
平成33年度	9,937	9,137	550	250
平成34年度	9,659	8,864	545	250
平成35年度	9,551	8,755	546	250

※「教職員数」は、公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律により算出した基礎定数

「左記以外」は、用務員、ALT（外国語指導助手）、介助員等と、試食会等での喫食を想定した食数

**【参考5】 中学校の昼食日数（本市中学校の一例）**

	1年	2年	3年	備考
4月	17	18	18	入学式（午後）
5月	18	17	15	3年修学旅行、2年林間学校
6月	21	21	21	中間テスト
7月	11	11	11	三者面談、夏季休業
8月	4	4	4	期末テスト
9月	19	19	19	体育祭
10月	19	19	19	秋季休業
11月	20	17	18	3年中間テスト、2年職場体験
12月	13	13	13	三者面談、1・2年中間テスト
1月	16	16	16	
2月	18	18	17	学年末テスト、3年お別れ遠足
3月	15	15	6	卒業式
計	191	188	177	

## 【参考6】食器の材質

### 1 他自治体の食器材質

\*平成28年度横須賀市調査（対象：中核市 46市中40市回答）

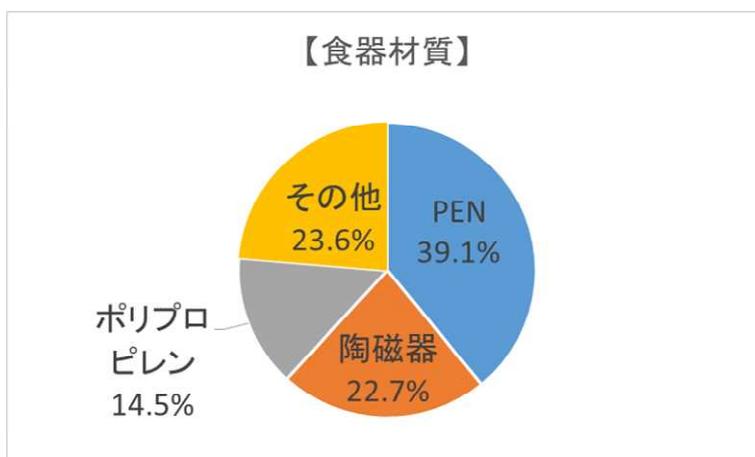
\*1市が複数の実施方式を併用している場合、各実施方式を1事例としてカウントしている。

\*1市の実施方式において、使用食器により材質が異なる場合はそれぞれを1事例としてカウントしている。

材質	事例数
PEN	43
強化磁器* <sup>1</sup>	25
ポリプロピレン	16
その他* <sup>2</sup>	26

\*1 調査時の選択肢は「陶磁器」

\*2 ABS樹脂、ステンレス、メラミン、アルマイトなど



## 2 主な食器材質の比較

材質	ポリエチレン ナフタレート (PEN 樹脂)	強化磁器	ポリプロピレン (PP 樹脂)
硬さ	やや硬い	非常に硬い	やや柔らかい
重さ	やや軽い	重い	軽い
※ボール (大) の重さ例 ・ 1 個あたり ・ 40 個重ねた場合	(90g) (3,600g)	(199g) (7,960g)	(72g) (2,880g)
落下した場合	壊れない*	壊れやすい	壊れない*
食器に色移りしやすい食材	なし	なし	トマトケチャップ、スイカなど
価格 ※ボール (大) 1 個の 価格例	(1,160 円)	(1,210 円)	(850 円)

\* 1 枚落としただけでは壊れないが、一度にまとまった量を落とすと壊れる場合がある。

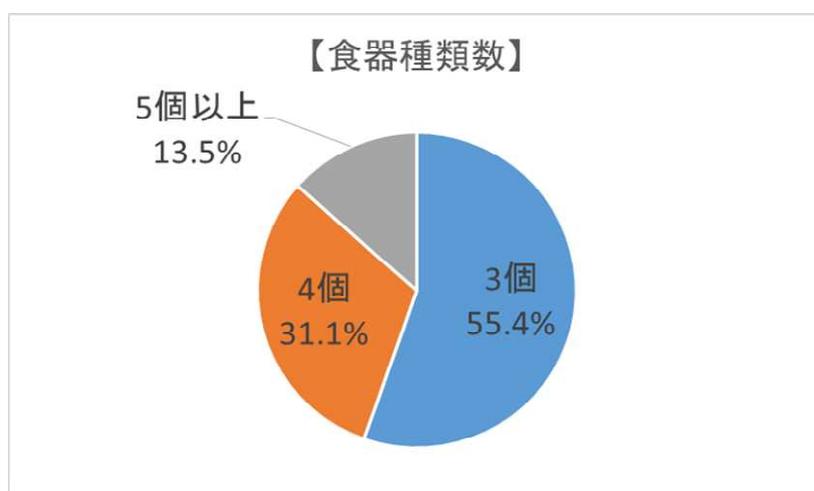
## 【参考 7】他自治体の食器種類・組み合わせ

\*平成 28 年度横須賀市調査（対象：中核市 46 市中 40 市回答）

\* 1 市が複数の実施方式を併用している場合、各実施方式を 1 事例としてカウントしている。

### 1 中学校食器・種類数

食器	3 個	4 個	5 個	6 個	7 個	8 個	合計
事例数	41	23	5	2	1	2	74



### 2 中学校食器・組み合わせ例

#### 【3 種類】

- ①飯椀 ②汁椀 ③浅皿大／浅皿中／深皿中／仕切り皿  
 ①浅皿大 ②浅皿小 ③汁椀 など

#### 【4 種類】

- ①飯椀 ②汁椀 ③深皿大 ④浅皿中  
 ①飯椀 ②汁椀 ③浅皿大 ④カレー皿  
 ①飯椀 ②汁椀 ③深皿大 ④丼 など

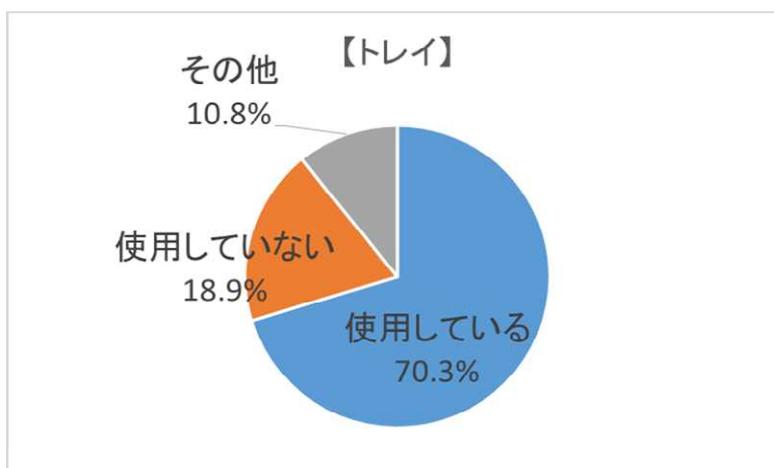
#### 【5 種類】

- ①浅皿大 ②浅皿小 ③深皿中 ④深皿小 ⑤カレー皿 など

### 3 中学校 トレイ使用状況

使用状況	事例数
使用している	52
使用していない	14
その他*	8
合計	74

\*その他・・・一部学校で使用など



#### 【参考8】トレイの導入有無による違い

	トレイあり	トレイなし
配膳方法	教室内に配膳台を配置し、待機生徒がトレイをとり、並ぶ。 ↓ 当番の生徒から盛りつけられた器を受け取る。 ↓ 自席に戻る。	待機生徒は、家庭からナフキン（敷物）を机の上に敷く。 ↓ 当番生徒は配膳台にて皿へ盛り付けした後、自席に座っている生徒の机へ一人分ずつ直接配る。
生徒の動線	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当番生徒は配膳台で配食のみ行う。（動かない）</li> <li>・待機生徒は、配膳台まで並び、給食を受け取ったら自席に戻る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当番生徒は、配膳台で器に盛り付けを行い、盛り付け後、机の間を歩きながら配る。</li> <li>・待機児童は自席に着席。（動かない）</li> </ul>
衛生面	トレイは食器と同様にセンターで洗浄 （衛生管理はセンター）	ナフキン（敷物）は家庭から持参 （衛生管理は家庭）