

西宮市学校給食基本方針

平成29年（2017年） 3月 1日
[平成29年（2017年） 11月 1日一部改正]

西宮市教育委員会

目 次

はじめに	1
I 給食内容の充実と食に関する教育	2
1 給食内容	2
2 統一献立・一括購入	2
3 選択給食の充実	2
4 給食残量への取り組み	2
5 食物アレルギーへの対応	3
6 栄養教諭等の配置	3
7 食に関する指導	3
II 安全・衛生管理、食育環境	4
1 調理作業における安全・衛生管理	4
2 施設設備の整備	4
3 ランチルームの整備・有効活用	4
III 効率的な運営	5
1 調理業務体制の見直し	5
2 給食費の受益者負担と滞納整理	5
3 米飯用食器洗浄と米飯の自校炊飯について	5

はじめに

西宮市学校給食基本方針が平成 14 年 9 月 10 日に策定されてから 10 年以上を経過した。社会経済情勢のめまぐるしい変化に伴い、西宮市の学校給食を取り巻く状況が大きく変化してきたことから、西宮市教育委員会は、平成 26 年 5 月 29 日に学識経験者、関係機関行政職員及び保護者代表で構成する西宮市学校給食審議会へ学校給食基本方針の見直しについて諮問を行った。

西宮市学校給食審議会は、以降 6 回にわたり、「給食内容の充実」を始めとする諸課題について、様々な観点から慎重に検討を重ねられ、平成 27 年 7 月 23 日に西宮市学校給食審議会答申を行った。

この度、西宮市学校給食審議会答申の主旨を踏まえ、よりよい西宮市の学校給食の実現にむけて、次のとおり本市における学校給食に関する基本方針を改定するものとする。

平成 29 年 3 月 1 日

I 給食内容の充実と食に関する教育

1 給食内容

- (1) 平成 21 年度から取り組んでいる地産地消については、西宮市食育・食の安全推進計画に基づき、引き続き多角的な視点をもって、西宮産の農作物を中心に進めていくとともに、兵庫県産の農作物についても安定的に購入できる仕組みづくりを図る。
- (2) 米飯給食の実施回数については、献立の工夫等により、週 3 回以上を目指すとともに、日本型食生活の推進を図る。

2 統一献立・一括購入

- (1) ブロック別統一献立¹及び市での食材一括購入は、生産者の把握が容易になるほか、学校での食材購入業務が不要なことから学校負担の軽減にも繋がっており、また、食材に起因する全市的な食中毒への防止策としても効果があるため今後も継続する。
- (2) 安全で良質な食材を調達するため、西宮市学校給食物資評価委員会が今後も継続して価格のほか、原材料などの安全面、食味、形状等を食材のサンプルにより総合評価を行う。

3 選択給食の充実

- (1) 選択給食は、子供が自身の健康にとって望ましい食品を楽しみながら選ぶことで、食への興味・関心を高めさせ、自己管理能力を育成するなど食育を推進する上で重要な役割がある。なかでも、当日に、それぞれ半数ずつ配膳されるおかずやデザートから 1 品を選ぶセレクト給食については、譲り合いの精神が育まれる効果も認められるため、今後もその主旨や指導方法の周知を徹底し充実を図る。
- (2) 中学校給食への選択給食導入については、他自治体の実施例を調査し、学校現場との調整を図りながら検討を進める。

4 給食残量への取り組み

- (1) 給食残量は、給食指導の充実、児童会・生徒会活動が中心となり子供同士による意識高揚を意図的に図ることにより、ほぼゼロに近い結果が出ているが、野菜の多い和風献立については、一部残量があるため、味付け、使用食材を検討するなど献立の工夫を図る。
- (2) 引き続き、給食指導等により、児童生徒の食への感謝の気持ちを育むとともに、献立表や食育フェアを通して家庭へも食の大切さ等について啓発していく。

¹ 全市的な食中毒拡大防止のため、小学校 A ブロック 10 校、小学校 B ブロック 31 校、中学校 20 校の 3 ブロック制とし、ブロック別統一献立としている。なお、特別支援学校は独自献立。

5 食物アレルギーへの対応

- (1) 除去食対応は、安全性が最優先されることを前提にリスクマネジメントの観点からもシンプルな対応が重要であり、その範囲は、卵の調理最終段階（うずら卵含む）の除去及びマヨネーズ除去とし、全校統一とする。また、現状より除去食対応の種類が減る児童生徒の保護者へは、安全性を最優先したことによる統一について理解を求め、場合によっては、一定期間の経過措置を設けることとする。
- (2) 除去食対応以外では、現在実施している、脱脂粉乳抜きのパンやフライもので使用する衣のつなぎに卵を使用しないことなど、主なアレルゲンを使用しないことで1人でも多くの児童生徒が給食を食べることができるよう、既存の献立も含め、研究及び検討を進める。

6 栄養教諭等の配置

- (1) 栄養教諭・学校栄養職員（以下、栄養教諭等という。）の全校配置については、給食指導、食育の推進、食物アレルギー対応等、より一層、児童生徒の健康と安全を守るためにも配置拡大について、引き続き国・県へ強く要望していく。
- (2) 国・県による栄養教諭の配置が進まない場合は、前項に述べた必要性から、市費職員による栄養士の配置に取り組んでいく。

7 食に関する指導

- (1) 児童生徒の食生活の実態を把握するとともに、研究授業などにより教員の資質向上を図り、適切な食育指導を継続する。
- (2) 栄養教諭等未配置校にあっては、教育委員会からの積極的な食育に関する情報提供に努めるとともに、栄養教諭等による未配置校への指導がしやすくなる環境づくりに取り組む。
- (3) 学校保健委員会や教育連携協議会などを積極的に活用し、地域・家庭との一層の連携を図る。

Ⅱ 安全・衛生管理、食育環境

1 調理作業における安全・衛生管理

- (1) ドライシステム²を導入していない給食室については、引き続き給食室の床を水で濡らさない等のドライ運用を始めとする衛生管理の徹底を図る。
- (2) 調理過程での異物混入については、異物混入防止対策マニュアルを遵守するとともに、研修等を通じて防止の徹底を図る。また、食材製造業者による異物混入については、改善策等の提出を求めるとともに、事業所の査察、改善策の履行状況確認を行い、異物混入が続く場合は、指名停止などの措置を厳正に行う。

2 施設設備の整備

- (1) 給食室改築時には衛生管理面でより優れているドライシステムを導入する。
- (2) 引き続き、安全で安心した給食を実施するため、老朽化した施設設備の整備を行い、衛生管理を強化する。また、空調設備のない給食室については、年次的に空調を整備する。

3 ランチルームの整備・有効活用

- (1) ランチルームは、校舎の増改築時に整備を進めることとし、増改築の予定がない学校についても、児童生徒数の増減を勘案しながら整備を進める。
- (2) ランチルームのある学校については、有効活用ができるよう、異学年交流や地域との交流給食等の活用事例について情報提供を行う。

²床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。

Ⅲ 効率的な運営

1 調理業務体制の見直し

- (1) 調理業務体制については、チーフ調理員を含め、非正規調理員の活用などにより引続き直営体制を継続していく。

2 給食費の受益者負担と滞納整理

- (1) 現在、市で負担している光熱水費については、受益者負担の観点からも、その一部を給食費に含め、削減された経費で献立の充実や衛生管理の強化を図る検討を進める。
- (2) 給食費の滞納整理については、給食費負担の公平性の観点からも、事情を見極めた上で、法的措置を視野に入れ滞納整理に努める。ただし、給食費が私債権³であることから、自力回収が困難な場合は、弁護士を活用した滞納整理についても研究を行う。また、効率的に滞納整理を進めるため、教育委員会が所管する債権の一元管理についての研究に取り組む。

3 米飯用食器洗浄と米飯の自校炊飯について

- (1) 現在、委託している米飯食器洗浄業務については、給食室の新改築時に食器消毒保管庫を増設するスペースを確保できた学校及び現状でも実施可能な学校または給食室のレイアウトを工夫することで当該スペースを確保できる学校から自校での洗浄に変更を行う。
- (2) 米飯の自校炊飯については、炊飯加工賃及び配送費が節減できる反面、炊飯器等の給食機器整備及び調理員の追加配置の他、給食室の拡張が必要となるため、費用対効果の点から引き続き委託での炊飯とする。

³ 契約等、当事者間の合意に基づいて発生する債権。民事訴訟法、民事執行法の適用を受けて、裁判所を通じて判決等により債権と債務の関係の確定（債務名義）をした上で差押の執行を行う。