

## 中学校給食の基本的な考え方（案）

食は、子どもたちの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育んでいく基礎となるものである。

学校における食育は、子どもたちが食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践することができることを目指して取り組まれており、それらを効果的に進めるうえで学校給食は重要であるといえる。

そのため、本項では「茨木市中学校給食あり方懇談会」の考え方を引き継ぎ、市における「中学校給食の基本的な考え方」（案）を 5 つの基本方針として設定し、以後の検討において評価項目とする。

### 基本方針 1：完全給食、全員給食の実現

新たな中学校給食では全員給食による完全給食を実現する。また、公平性の観点からも、全校一斉導入を目指す。

### 基本方針 2：安全で安心な学校給食の提供

#### (1) 適切な衛生環境の構築

安全で安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準（文部科学省発出）」に基づいた衛生管理体制を構築する。また、2 時間喫食を遵守し、適切な衛生環境のもと、全員給食を実施する。

#### (2) 徹底した衛生管理を行える調理・洗浄等業務環境の構築

安全で安心な学校給食を提供するために、徹底した衛生管理を行うことのできる調理・洗浄等業務\*環境を構築する。そのため、整備する学校給食施設において、調理従事者は汚染区域、非汚染区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行くことが可能な諸室構成とする。また、食材の流れが衛生管理の程度の高い作業区域から低い区域へと逆戻りしないような施設とする。

※：調理・洗浄等業務

本資料においては学校給食の調理業務、食器等の洗浄業務、親子調理方式等の給食の配送を要する場合の配送業務のことをいう

#### (3) 食物アレルギー対応

食物アレルギーのある生徒に学校給食を提供できるよう、食物アレルギーに対応するための体制、施設等を整える。

### 基本方針 3：栄養バランスの優れた魅力的な学校給食

#### (1) 中学生にふさわしい献立

中学生は、心身の成長が著しい時期であり、必要な栄養を適正にバランスよく摂取するとともに、健全な食生活の基礎をつくりあげる必要がある。また、小学生とは必要となる栄養摂取基準が異なることから、中学生にふさわしい独自の献立を実現する。

#### (2) 健全な食生活の基礎づくり

生徒が将来に向けて、自らの食事を自ら選択し管理していく力を養えるよう、学校給食が健全な食生活の生きた教材となることを目指す。

#### (3) 適温での提供

献立、食材に適した調理を行い、調理後の食品を適切に温度管理できる食缶類を使用する等、あたたかくて、おいしい学校給食を提供できるよう努める。

### 基本方針 4：持続可能な学校給食の提供

#### (1) 経済性、合理性

長期にわたり安定的に持続可能な学校給食が提供できるよう、経済性、合理性に配慮し、市にとって最適な学校給食の実現を目指す。

#### (2) 将来的な生徒数の増減への対応

将来的な生徒数の増減や学校の統廃合へ柔軟に対応できる体制、施設等を整える。

#### (3) 災害時における早期復旧、地域貢献

災害時においても被害を最小限に抑え、早期復旧を可能にする学校給食施設とする。また、早期復旧により、食材を含む救援物資、情報の中継地点として機能するとともに、周辺地域に炊き出しを提供できる等、地域貢献も可能にする学校給食施設とする。

### 基本方針 5：食育・地産地消の推進

#### (1) 生きた教材としての学校給食

食育は、生涯にわたり健やかな心と身体を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となるものである。そのため、中学校の 3 年間で、学校給食を生きた教材として活用し、教育活動全体を通じた実践的な食の指導を展開することで、自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯にわたる望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通してよりよい人間関係を身につけることを目指す。

#### (2) 地域とつながる学校給食

茨木市産や大阪府産の旬な食材を積極的に取り入れ、素材の良さを引き出した季節感のある献立を提供することにより、地域の自然や文化、産業等への理解を深め、郷土を愛する心を育む。