

## 茨木市における中学校給食のあり方について（案）

### 1. 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、茨木市中学校給食においては、これらを効果的に進めるため全員給食による完全給食を実現する。また、公平性の観点から全校一斉導入を目指す。

### 2. 基本方針

#### 2.1. 基本方針 1：安全で安心な学校給食の提供

##### (1) 適切な衛生管理体制の構築

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。

##### (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

本書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。

## ■ 該当する課題

課題		該当する整備案
施設整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>親子調理方式を導入する場合、検収スペース、食器消毒保管庫、カートの置き場等を確保する必要があり、適切な衛生環境を整備できない可能性がある。</li> <li>当初の経費だけで安易に親子方式を試行しても、現段階でも施設の老朽化が目立つ中、将来的に大規模改修が必要となる。単純に小学校の給食室の釜を大きくすればいいというわけではない。</li> </ul>	A 案（自＋親） C 案（親）
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>親子調理方式について、茨木市は 1,000 食を超える学校ばかりになるため、作業スペースの確保は困難である。</li> <li>親子調理方式について、より限られた作業時間や設備環境となるため、衛生管理マニュアルの基準を守ることが困難となる可能性がある。</li> </ul>	A 案（自＋親） C 案（親）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理従事者は非常勤の人数が多くなるため、衛生管理を徹底する必要がある。</li> <li>全校統一献立の場合、事故発生時等の影響が大きくなる。</li> </ul>	B 案（自＋セ） D 案（セ） E 案（民）
アレルギー対応食	<ul style="list-style-type: none"> <li>小中となると、除去食数も増加するため、専用の調理スペースを確保する必要がある。確保できない場合は複雑な対応は誤食につながるおそれがある。</li> <li>中学校給食を調理することにより、現在行っている各小学校独自のアレルギー対応が後退する可能性がある。</li> </ul>	A 案（自＋親） C 案（親）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理食数が多いため、対応範囲を広げるとアレルギー事故が起こる可能性が高くなる。</li> </ul>	B 案（自＋セ） D 案（セ） E 案（民）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>異なる実施方式を組み合わせした場合、アレルギー対応食は中学校間で差を生み出さないように対応範囲の狭い実施方式に合わせることになる。</li> </ul>	A 案（自＋親） B 案（自＋セ） C 案（親）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>新たな中学校給食に合わせ、アレルギー対応食に関連する情報管理、運用管理方法について十分な説明及び研修等の準備が必要である。</li> <li>アレルギー対応食に関する情報管理、運用管理は誰もが担当できるようにし、個人の負担ではなく組織（アレルギー対応委員会等）として対応する必要がある。</li> </ul>	全案共通
運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>茨木市は小中学校どちらも大規模校が多いため、調理員の人員確保はこの先も課題となる。</li> <li>親子調理方式について、小中間で食数管理やアレルギー情報の漏れが無いよう体制を構築する必要がある。</li> <li>親子調理方式について、食数管理は小学校のシステムを活用することになるため、連携ミスがおきないか不安である。</li> </ul>	A 案（自＋親） C 案（親）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>全校分を一斉に調理するため、配送時間を都度変更することは困難である。</li> <li>現在は行事等により昼食時間を自由に変更しているが、学校給食施設が 1 施設の場合、対応が困難となる可能性がある。</li> </ul>	B 案（自＋セ） D 案（セ） E 案（民）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食担当者（食数管理・行事調整・アレルギー対応等）の役割が重要となる。</li> </ul>	全案共通

## 2.2. 基本方針 2：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。

## ■ 該当する課題

課題		該当する整備案
献立	<ul style="list-style-type: none"> <li>小、中学校で、同じ献立は栄養所要量の確保が難しい。中学校だけ+1品となっても作業に不安がある。</li> <li>作業時間がより限られるため、3品献立や手の込んだ献立は困難となる可能性がある。</li> <li>運動部活をする生徒にとってはおかず2品では物足りないのではないか。</li> </ul>	A案（自+親） C案（親）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送時間がかかる学校もあるため、自校調理方式に比べ調理時間が短くなることに起因し、献立内容にも制限が生じる。</li> <li>調理食数が多いため手作りできるものが限られる。</li> </ul>	B案（自+セ） D案（セ） E案（民）
調理時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>小学校と中学校の給食を、配送時間を考えて調理するため、調理が間に合うか不安がある。</li> </ul>	A案（自+親） C案（親）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送時間がかかる学校もあるため、自校調理方式に比べ調理時間が短くなるため、現在小学校で子どもに美味しいと思ってもらえるように工夫していることができなくなる可能性がある。</li> </ul>	B案（自+セ） D案（セ） E案（民）
給食時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>カリキュラムの変更と合わせ、中学生にとって望ましい喫食時間を確保できるかが課題となる。</li> <li>配膳について、生徒が4階まで運ぶには重くて、時間もかかってしまう。</li> </ul>	全案共通

## 2.3. 基本方針 3：持続可能な学校給食の提供

### (1) 持続可能な学校給食

公共サービスとして、長期にわたり安定した学校給食を提供するために、新たな中学校給食の導入にあたっては、イニシャルコスト、ランニングコストに配慮し、市にとって最適な学校給食の実現を目指す。

### (2) 将来変動にも対応できる学校給食

学校給食実施方式の検討においては、持続可能な学校給食を実現するため、現在の状況だけでなく将来起こりうる生徒数の増減や学校の統廃合にも柔軟に対応できる学校給食実施方式を選定し、そのための実施体制、学校給食施設等を整える。

### (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。

## ■ 該当する課題

	課題	該当する整備案
施設整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>親子調理方式を導入する場合、検収スペース、食器消毒保管庫、カートの置き場等を確保する必要がある、適切な衛生環境を整備できない可能性がある。</li> <li>目先の費用だけで安易に親子方式を試行しても、現段階でも施設の老朽化が目立つ中、将来的に大規模改修が必要となる。単純に小学校の給食室の釜を大きくすればいいというわけではない。</li> </ul>	A 案（自＋親） C 案（ 親 ）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>センター建設用地を取得する必要がある。</li> <li>施設整備費（イニシャルコスト）が膨大な経費となる。</li> </ul>	B 案（自＋セ） D 案（ セ ） E 案（ 民 ）
	<ul style="list-style-type: none"> <li>中学校において、配送車両のための車寄せ、及び荷受スペースが必要となる。</li> </ul>	全案共通

## 2.4. 基本方針 4：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、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地場産や旬の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。

### ■ 該当する課題

課題		該当する整備案
食器	・ 小学校の給食室について、現在の食器洗浄器では異なる種類の食器洗浄は対応できない学校があるため、食器を統一する必要がある。	A 案（自＋親） C 案（ 親 ）
食育	・ センターの職員が学校を訪問し、中学校に対応した食育を行うカリキュラム（プログラム）が必要である。	B 案（自＋セ） D 案（ セ ） E 案（ 民 ）
	・ 食育は学校給食を中心とした取り組みを考える必要がある。	全案共通