

# 具体的な推進方策について

## 1 学校給食の充実

### (1)「食育」の推進

国は、「食育基本法」(注5)を制定し、この中で、食育を「生きる上での基本」であり、知育、徳育、体育の「教育の三本の柱の基礎」となるものであるとし、様々な経験を通して「食」に関する知識と選択力を習得し、「健全な食生活を実践することができる人間を育てる」として、その推進を求めています。

さらに、食育の基本理念として「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成」に資することをあげ、その推進は食生活にとどまらず、食への感謝と理解を深め、伝統的食文化の継承、地域の特性を生かすという見地からの取り組みが重要であるとしています。

市においても「食育推進計画」を策定し、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、学校・家庭・地域が連携して取り組むこととしています。

学校では、これらを踏まえて、給食の内容の充実を図るとともに、栄養職員等を中心とした指導体制の充実、学校給食を活用した食に関する指導内容の充実等の施策に取り組めます。

#### ア 給食内容の充実

献立については主食・主菜・副菜・デザートの内容で栄養バランスに優れた給食を提供します。

地場産業である農業、漁業、水産加工業等を体験したり、実際にそれらの地場産物を献立に取り入れたり、日本の伝統的な食文化を取り入れた給食を提供したりして内容を充実します。

児童・生徒が毎日の給食をおいしく、楽しく食べるためには様々な献立に対応できる良質な食材が不可欠です。市内農家や漁業関係者と連携を図り、市内産を中心とした野菜、果物、魚等の利用を進めます。

セレクト給食(注6)やリクエスト給食(注7)、バイキング給食(注8)をさらに充実させるとともに、クラスや学年を越えて友達と一緒に楽しい雰囲気の中で食べることができるようにするなど、多様な食事形態の拡充を図ります。

## イ 食育の指導と指導体制の充実

学校における全職員が食育の重要性を共通認識した上で、栄養職員等が中心となり、学校給食を生きた教材として活用することにより、正しい食事のあり方や規則正しい食習慣の形成を図るため、食育指導を計画的・系統的に実施します。

栄養職員等は、食の専門家として家庭科、保健、総合的な学習の時間などに、チーム・ティーチングとして教員と一緒に専門知識を生かした学習指導をすることにより、バランスのよい栄養の取り方や生活習慣病にならないための基礎知識を教えるとともに、肥満や食物アレルギーなどの食生活相談にも対応します。

児童・生徒だけでなく保護者に対しても望ましい食習慣や栄養管理に関する知識を啓発する必要があり、生活リズムを向上させるための基本的習慣である、「早寝、早起き、朝ごはん」の普及啓発活動を展開して、朝食を欠食する児童・生徒の減少に努めます。

食に対する理解を深めるため、食生活の基盤である家庭に「給食だより」やPTA活動等を通じて食に関する情報提供を行います。

地域のお年寄り等を招いた「ふれあい給食」を行い、学校・家庭・地域の連携を深めながら、食を通じて児童・生徒の健全な心と体を育みます。

市食育推進計画に基づき食育を推進します。

## (2)「地産地消」の拡充

保護者から安全で安心な食材、新鮮な食材、季節の旬の食材の利用への要望が高かったことから、地場産の安全な食材を確保するため、さつまいも、にんじん、長ネギ等40品目について、平成17年7月からJAひたちなかと出荷契約を結び、茨城の食材、本市の食材にこだわった給食を提供しています。

また、一部の学校では、地元漁港に水揚げされた旬の魚や加工品を献立に取り入れ

ています。

今後とも総合的な学習の時間で地場産の農産物や地元の水産物等に対する理解を深めることを目的に、担任教師や栄養職員による地場産食材を用いた献立の説明を行うとともに、保護者には毎月発行する「給食だより」で地産地消の意義を伝えます。

ア 地域生産者と連携して地産地消を推進します。

イ 地場産物や地元加工品を給食へ取り入れていきます。

ウ 旬の食材を使用した献立を工夫します。

エ 「給食だより」や「ホームページ」等を利用した地産地消の意義の周知を図ります。

### (3) 「安全・安心」の確保

学校給食は、食材の安全性と調理場の衛生管理が最優先の課題です。

本市では、国の「学校給食衛生管理の基準」に基づき作成した「学校給食調理従事者のための食中毒防止の手引き」の活用により、学校給食の安全・衛生管理に努めているが、更なる安全・衛生の徹底のため、栄養職員や調理員などで検討チームを構成し、最新の情報や研究成果も盛り込み「学校給食調理従事者のための食中毒防止の手引き」の改訂や「食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、その遵守を徹底します。

#### ア 安全な食材の使用

学校給食の食材の安全性を確保するとともに、その食材が安全かつ衛生的に学校に納品されるよう、給食物資納入業者の指導を徹底します。

衛生管理の研究や研修の充実を図ります。

「食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、各学校での対応に差がでないようにするとともに、できる限り一人ひとりに応じた個別対応の給食の提供に努めます。

#### イ 安全な調理場の整備

食中毒を防ぐために、国の衛生管理の基準に基づき、給食施設のウェットシステムからドライシステムへの移行を前提に整備を図っているが、即時の全面移行は多額の費用を要することから困難であり、当面はドライ用の器具を使用すると

ともに、床に水をこぼさないドライ運用（注9）により安全・衛生管理の徹底を図ります。

可能な限りアレルギー食に対応するための少量調理器具の導入を進めます。

## 2 学校給食の効率的・効果的運営

### (1) 給食方式

給食方式については、方針策定の背景と趣旨を踏まえて、食育、地産地消、安全・安心、効率性に優れた給食方式の検討をしました。

食育面では、食育指導の中心となる栄養職員を効果的に配置すること、地産地消面では、JA や漁協と協力して地産物を食材として活用しやすいこと、安全・安心面では、調理から喫食までの時間が短いこと、効率性の面では、「施設整備耐震化計画」に合わせた整備が可能であること、新たな調理場建設用地の購入の必要が無いこと、運営経費を節減すること等を総合的に検討した結果、「単独調理場方式」と、「親」となる学校で調理し「子」となる学校へ配送する「親子方式」（注10）とを組み合わせた併設型とします。

なお、「親子方式」とする学校については、学校規模や栄養職員の配置の対象となる食数、配送距離、学校敷地等を考慮し決定します。

### (2) 調理方式

調理方式については、給食方式と同様に、方針策定の背景と趣旨を踏まえて、食育、地産地消、安全・安心、効率性に優れた調理方式の検討をしました。

食育面では、栄養職員が直接調理員に指示しやすいこと、地産地消面では、地産物の活用を拡充しやすいこと、安全・安心面では、食材の安全性と調理場の衛生管理が徹底しやすいこと、効率性の面では、運営経費を節減すること等を総合的に検討した結果、調理場1か所につき1名の常勤調理員と複数の嘱託調理員で行う直営調理方式とします。また、「親子方式」の配送については、経済性を考慮した配送方式とします。

### 3 学校給食施設の計画的整備

学校給食施設の整備については、ドライシステムとし、平成21年度に策定する「施設整備耐震化計画」に沿って、整備時期、整備内容を具体的にします。なお、整備までの間は、引き続き、必要な給食施設整備を行います。また、整備中の学校の給食については、給食センター等で調理し配送します。