

東近江市学校給食基本計画

—地域で支える安全・安心な学校給食—

平成18年3月策定

平成23年3月改訂

平成28年4月改訂

令和3年3月改訂

東近江市教育委員会

目 次

第1節	東近江市学校給食基本計画の策定に当たって	2
1	計画策定の背景及び趣旨	2
第2節	計画の基本的な考え方	3
1	学校給食の意義・役割	3
2	計画の性格	3
3	計画の期間	3
第3節	東近江市学校給食の現状及び課題	4
1	東近江市学校給食の現況	4
2	共同調理場（学校給食センター）配置図	6
3	施設状況	7
4	学校給食センター別、食数の推移	7
5	東近江市学校給食の課題	7
第4節	基本方針及び推進施策	8
1	東近江市学校給食の基本理念	8
2	基本目標及び推進施策	8

東近江市学校給食基本計画

第1節 東近江市学校給食基本計画の策定に当たって

1 計画策定の背景及び趣旨

本市においては、全市立幼稚（児）園（3歳児以上）、小学校、中学校で完全給食を実施しており、これまで安全で安心なおいしい学校給食の提供と内容の充実に努めるとともに、学校における教育活動の一環として、園児、児童、生徒の健康を増進しながら、正しい食習慣が身に付けられるよう、学校給食を生きた教材として活用し、給食の時間を中心に教科等と関連づけた食育の指導を行ってきました。

こうした状況の中、国においては、食育基本法の制定や学校給食法の改正、学習指導要領の改訂など、食育の充実に向けた取組が行われています。本市においてもこれに基づく施策や指導等を行い、「東近江市一地域で支える安全・安心な学校給食」の実現を目指し、今後の学校給食に関する施策を効果的に推進するため、目指す方向及び基本的な考え方をまとめるものとします。

(1) 子どもの食生活と健康の問題

子どもの健康や体力については、一般的に肥満、痩身願望による不健康やせ、体力の低下、生活習慣病の低年齢化、食物アレルギーの増加等の問題が指摘されており、これらの問題は、朝食欠食、孤食、偏食等、子どもの食生活に密接に関係しています。

健康や体力は、「生きる力」の重要な要素であり、栄養バランスのよい調和のとれた食事の摂り方、望ましい食生活の習慣形成が重要です。

(2) 学校給食の役割

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのよい調和のとれた食事を提供するとともに、「準備、会食、後片付け」を通して協力し合うこと、食事マナーを身につけること、食べることの大切さ、食べ物への感謝等「食」に関する指導の「生きた教材」として重要な役割を担っています。

(3) 学校給食の充実

東近江市総合計画の「人と地域が共に成長できるまちづくり」施策において、子どもの食を支えるまちづくりを掲げており、地場産農産物の利用等を通して適正な食習慣が身に付くことを目指し、食育を推進する必要があります。

(4) 効率的な運営

住民との協働によるまちづくりが求められており、地元生産者、納入業者、PTA等学校給食関係者の連携、民間の高い技術力、経営感覚等の導入により、限られた財源を効率的かつ効果的に活用して学校給食を運営する必要があります。

第2節 計画の基本的な考え方

1 学校給食の意義・役割

(1) 学校給食については、その実施の法的根拠となる学校給食法の改正（平成28年4月施行）が行われ、学校給食の目標として次のように規定されています。

ア 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

イ 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

ウ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

エ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

オ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

カ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

キ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(2) 学校給食は成長期にある児童、生徒の心身の健全な発達に資するとともに、学校における食育を推進する上で、また生きた教材として児童、生徒の食に関する正しい理解と適切な判断を養う上でも重要な役割を果たしているため、教育課程上、特別活動の学級活動に位置付けられています。

ア 給食の時間は、準備、会食、後片づけを通して、計画的、継続的に指導を行うことができるため、児童、生徒に望ましい食習慣を身に付けさせ、豊かな人間関係を構築することが可能であるとともに、地場産物の活用や地域の郷土料理の提供を通し、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深め、食に関する感謝の念を育むことができるなど、「心の教育」を含め、大きな教育的意義を持っています。

イ 給食の時間と各教科等における食に関連する学習において、相互に連携を図りながら、横断的、総合的な指導に活用することで、学習内容をより身近にとらえさせる役割を持っています。

2 計画の性格

本計画は、「東近江市一地域で支える安全・安心な学校給食」の目指す方向及び基本的な実施内容をまとめ、給食施設の整備、衛生管理、地産地消を含む食材の選定、食育等の推進策についての考え方を示すものです。

3 計画の期間

令和3年度から令和7年度までの5箇年計画とし、令和7年度に計画の見直しを行い、必要に応じて改訂を行います。

第3節 東近江市学校給食の現状及び課題

1 東近江市学校給食の現況

(1) 学校給食物資の現況

近年、輸入食品の残留農薬等を原因とした健康被害事件や食品の品質、表示の偽装事件など、食の安全性や信頼性を揺るがす事件が相次いでいる中、安全な食材の確保は、安心な学校給食の提供に不可欠です。

また、生産者の顔が見える地場産物については、食育での活用だけでなく、安全確保の観点からも一層の活用促進が求められていますが、必要量の確保や円滑な納品が課題となっています。

(2) 食育の充実に関する現況について

食習慣は、子どものころの習慣が成長してからの習慣に与える影響が大きく、成人してから改めることは困難を伴うものです。脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れに起因する肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身等様々な問題が引き起こされています。食の多様化は、社会経済構造や国民の意識の変化に起因するものであるだけに短期間に問題をすべて解決することは困難ではありますが、食育として粘り強く取り組むことが重要です。

(3) 学校給食センターの施設整備状況について

学校給食センター3箇所にて、幼稚（児）園（3歳児以上）、小学校、中学校の完全給食を実施しています。施設配置状況は、平成16年度新築稼働、平成22年度増築した能登川学校給食センター（4,000食対応）、平成24年度新築稼働した蒲生学校給食センター（6,000食対応）、平成27年度新築稼働した湖東学校給食センター（4,000食対応）を整備しています。

(4) 学校給食調理場の人員配置状況について

各調理場には、所長、栄養教諭、栄養士（以下「栄養教諭等」という。）、事務職員、委託業者による給食調理員、配送員を配置し、給食の衛生管理、栄養管理、食育に関して栄養教諭等が担当しています。栄養教諭等のもと学校給食衛生管理基準に則した衛生管理の徹底、学校給食実施基準に基づいた適切な栄養の摂取による健康の保持増進や学校給食を生かした食の指導を行っています。

また、給食の調理に関しては、より効率的な学校給食を運営していくため、民間の手法を取り入れ、民間委託による給食調理員が調理業務に当たっています。

(5) 学校給食の有効な実施のための役割

ア 市の役割

学校給食センター及び設備の整備（更新）の計画や修繕に要する経費、運営に必要な民間業者委託料、人件費（県負担経費を除く。）の負担及びP T A等学校給食関係者と連携を図り、幼稚（児）園にも配慮しつつ栄養バランスの取れた献立作成や安全な物資の購入に努めます。

イ 園及び学校の役割

保護者が納入する学校給食費の収入管理及び市会計への納入と学校給食を通じて「食」に関する指導を行います。

ウ 保護者の役割

学校給食の意義を理解し、学校給食費（市が負担する学校給食経費以外の経費）を市へ納入すること及び家庭における給食と連携した食事の提供等による「食」に関する家庭教育に心掛けます。

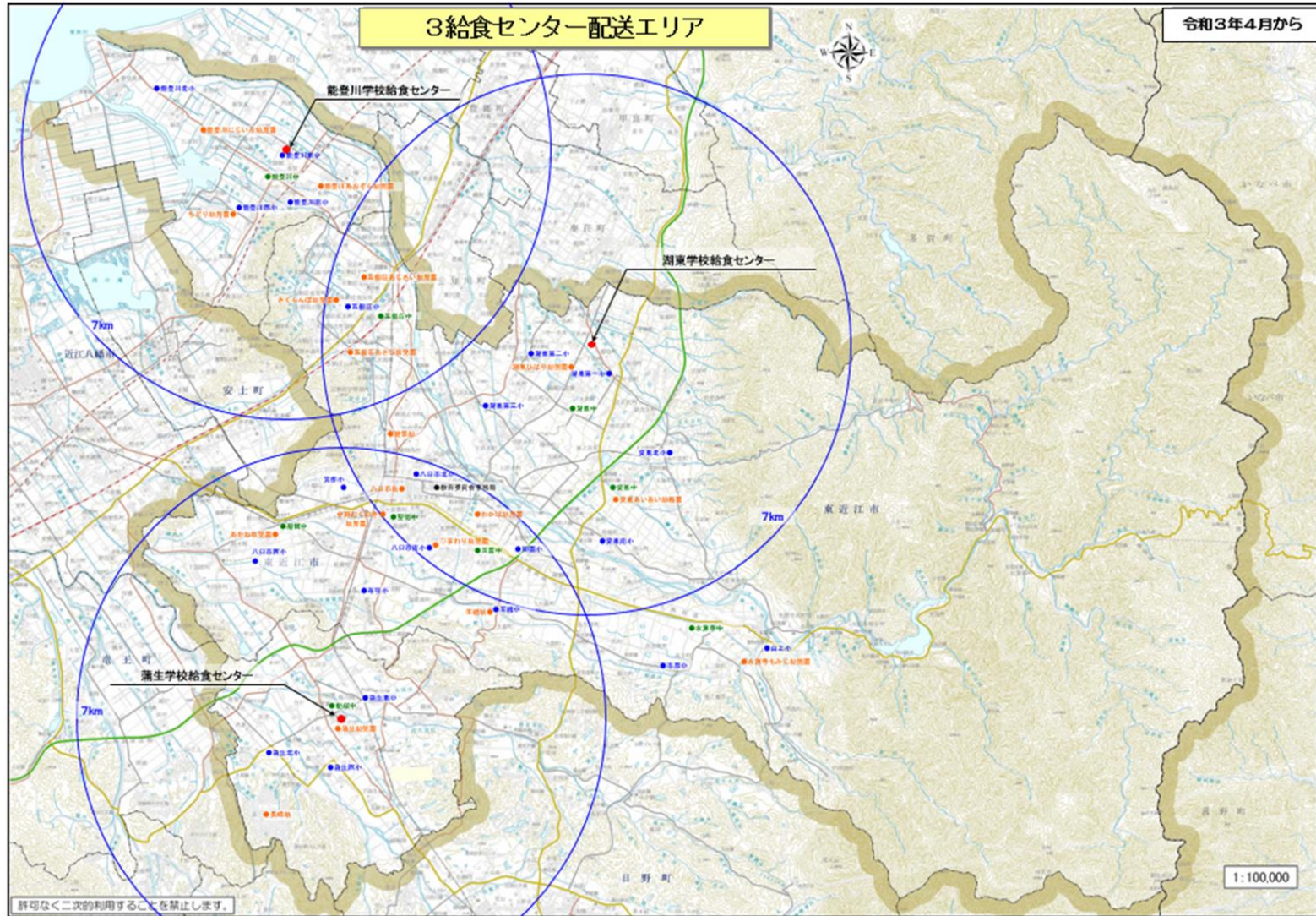
エ 生産者及び納入業者の役割

地産地消の推進及び規格に沿った新鮮で安全な食材の提供を行います。

(6) 効率的な運営

学校給食の献立作成及び物資購入は、設置者である市が責任を持って行うことにより、学校給食の質を維持しつつ民間委託を含めた効率的な運営を図ります。

2 共同調理場（給食センター）配置図



3 施設状況

施設名	方式	所在地	建物面積	構造	竣工	備考
能登川学校給食センター	共同	小川町 55	2,014 m ²	鉄骨造 2 階	H16.4～	ドライ方式
蒲生学校給食センター	共同	市子川原町 881	3,129 m ²	鉄骨造 2 階	H24.4～	ドライ方式
湖東学校給食センター	共同	平松町 1113	3,165 m ²	鉄骨造 2 階	H27.8～	ドライ方式

4 学校給食センター別、食数の推移

(食)

施設別	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
能登川学校給食センター	3,587	3,545	3,529	3,541	3,405
蒲生学校給食センター	5,575	5,875	5,820	5,739	5,656
湖東学校給食センター	3,455	3,451	3,428	3,348	3,265
合計	12,617	12,871	12,777	12,628	12,326

5 東近江市学校給食の課題

(1) 安全で安心な学校給食の提供

食品の安全性についての情報を積極的に入手するとともに、加工品の使用をできるだけ控え、食材の見える献立づくりを基本としつつ、地場産物を安定的、効率的に調達できるよう、関係団体等との連携を図り充実していくことや、学校給食における食物アレルギー対応指針に基づいた個々の児童等の状況に応じ、二者択一の完全除去を基本とした食物アレルギーの対応、及び学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底や異物混入防止などを適正に運営することが必要です。

(2) 食に関する指導の充実と家庭、地域との連携の推進

教育活動として様々な配慮のもとに実施されている学校給食を活用した食に関する指導の充実を図るとともに、家庭、地域と連携した施策の推進に努め、子どもたちに健全な食生活を実践する力と望ましい食習慣を身に付けさせることが必要です。

(3) 施設、設備の整備

能登川学校給食センターについては、3,000食対応（平成16年整備）から4,000食対応（平成22年増築）に増築しましたが、経年劣化以上の老朽化が進んでいる状況です。また、蒲生学校給食センターについても、同様の経年劣化以上の老朽化が進んでいます。

このため、計画的に能登川学校給食センターの再整備及び蒲生学校給食センターの機器更新を検討することが必要です。

(4) 行財政改革への対応

東近江市では、行政改革大綱とその実施計画にあたる集中改革プランを策定し、平成18年度から平成21年度の4年間で第1次、平成22年度から平成24年度の3年間で第2次、平成25年から平成29年度の5年間で第3次として行政改革に取り組み、人口減少や社会保障費の増大、合併の特例措置の減少など経営の環境は厳しい状況にあります。

このため、学校給食分野においても、民間委託を積極的に進めるとともに、限られた人材や財源を有効活用することにより、市民の視点から満足度の高い行政へと転換していくための基礎づくりに向けた取組に努めていくことが必要です。

第4節 基本方針及び推進施策

1 東近江市学校給食の基本理念

東近江市の学校給食は、安全、安心でおいしいものを市内統一で提供し、食生活の基礎を身に付けた次代を担う心身ともにたくましい東近江っ子の育成に寄与するものとします。

2 基本目標及び推進施策

(1) 子どもが安心して食べられる安全な給食の提供

- ・学校給食は、子どもたちが食するものであり、「安全、安心」であることが求められています。
- ・健全な心と身体を培うとともに、食育を推進する上で、学校給食は栄養のバランスが取れていることはもちろんのこと、おいしい給食であることが求められています。

食の安全・安心を推進します。

《衛生管理》

- ・学校給食衛生管理基準の徹底及び点検の実施

学校給食法に明確に位置付けられた「学校給食衛生管理基準」は、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、学校給食施設、設備、食品の検収、保管、調理、配送及び衛生管理体制など重要事項が示されており、学校給食衛生管理基準に示された施設及び調理業務等の運用方法を遵守します。

ア 学校給食における衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」や厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に加え、調理場施設や設備の状況を勘案した市独自の衛生管理マニュアルを活用し、学校給食の安全、衛生管理の徹底を図るとともに、調理室においてはドライシステムにて運用します。

イ 調理員等に対する衛生管理研究、研修の充実を図ります。

ウ 食材の細菌検査、ふきとり検査等環境衛生検査の実施充実を図ります。

《食材の安全》

- ・二者択一の完全除去を基本としたアレルギー食の対応を実施し、食物アレルギーの対策を推進します。
- ・新たな食材の使用時は、業者より見本品の提出を求め、確認の上、使用を決めます。
- ・加工食品使用時は、配合表、栄養成分表の提出を求め、使用を決めます。

栄養バランスの取れたおいしい給食を提供します。

ア 食への関心を持たせるために、園児、児童、生徒の嗜好に合う献立の作成に努めます。

イ 旬の食材を取り入れた献立を作成します。

ウ 地場産物を取り入れた献立を作成します。

エ 学校給食摂取基準（文部科学省作成）に基づいた献立を作成します。

オ 適温管理された給食に対応します。

カ 家庭の食事で不足しがちな栄養素（カルシウム、鉄、食物繊維など）の摂取を心掛けます。

キ 偏食の矯正と健康維持の観点から、多種多様な食品や料理を選びます。

ク 食の指導の生きた教材として活用できる献立を作成します。

(2) 食育の推進を図り、子どもの生きる力を育て、将来にわたる健康の保持増進

- ・食育基本法では、「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」と規定しています。
- ・食育については、一度の実践や指導で達成されるものではなく、少しずつ時間をかけながら繰り返し行うことで理解が深まり、習慣化されるものであり、毎日繰り返し行われる給食による指導は、食育を推進する上できわめて重要です。

学校給食を生きた教材として活用し、次のとおり食育を推進します。

ア 食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解します。

子どもたちが、豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには何よりも食が大切です。

食は、人間が生きていく上での基本的な営みの一つであり、健康な生活を送るためには、健全な食生活や食環境が欠かせないものであるため、その営みを大切にすることが重要です。

(ア) 日常の食事に興味、関心を持ち、楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かるようにします。

食事は、人間が生きていく上で欠かすことのできないものであること、食事には空腹感を満たし気持ちを鎮める働きがあること、仲間との食事や食味のよさは心を豊かにすることを学びます。

(イ) 食事は、規則正しくとることが大切であり、心と体を活動できる状態にし、持てる力を十分に発揮できるようになることなど、食事の重要性や喜び、楽しさを理解できるようにします。

(ウ) 日常の食事に興味、関心を持ち、食環境と自分の食生活との関わりを理解できるようにします。

イ 心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付けます。

生涯にわたって健全な食生活を実現することが、心身の健康の増進と豊かな人間形成に資するという視点です。そのために、望ましい栄養や食事のとり方を理解する必要があります。

(ア) 体に必要な栄養素の種類と働きや、食品に含まれている栄養素や働きが知り、好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができるようにします。

(イ) 正しい手洗いや、良い姿勢でよく噛んで食べることができるようにします。

(ウ) 健康に過ごすことを意識して、三食規則正しく食べようとするようにします。

(e) 栄養バランスのとれた食事の大切さを理解し、食品をバランスよく組合わせて簡単な献立をたてることができるようにします。

(f) 自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解できるようにします。

ウ 食品を選択する能力

正しい知識や情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付けるようにします。

(g) 衛生面に気を付けて食事の準備や後片付けができるようにします。

(h) 食品の安全に関心を持ち、衛生面に気を付けて、簡単な調理をすることができるようにします。

(i) 食品に含まれている栄養素や働きを考え、品質を見分け、適切な選択ができるようにします。

エ 感謝の心

食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心を持ちます。

人々の生活は、昔から動植物などの自然の恩恵に支えられて成り立っていることや生産、流通、消費など食に関わる人々の様々な活動に支えられていることに気づき、環境保全や食品ロスの視点も含めて、感謝の気持ちや食べ物を大事にする心を育むことが求められています。

(j) 動物や植物の命をいただいていることを理解できるようにします。

(k) 食事のあいさつの大切さがわかるようにし、食事が多くの人々の苦労や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できるようにします。また、食事に関わる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べ、無駄なく調理することができるようにします。

(l) 資源の有効利用について考え、環境や資源に配慮した食生活を実践しようとすることができるようにします。

オ 社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付けます。

協力して食事の準備から後片付けをしたり、食事のマナーを身に付けたりすることで、人間関係形成能力を身に付けることが大切であるという視点を持てるようにします。

食器の使い方や食事の時の話題選びなどの食事のマナーを身に付けることが、楽しい共食につながることや、一緒に調理したり食事をしたりすることを通してコミュニケーションを図り、心を豊かにすることが大切であることを理解できるようにします。

(m) 正しいはしの使い方や食器の並べ方が分かり、協力して食事の準備や後片付けができるようにします。

(n) 協力したりマナーを考えたりすることが、相手を思いやり楽しい食事につながることを理解し、実践できるようにします。

(o) マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食をすることができるようにします。

カ 食文化

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心を持ちます。

日本の伝統ある優れた食文化や食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活（地場産物の活用）、食料自給率等を理解し尊重しようとする視点であり、地域の特性を生かした食生活や食料自給率を考えることは、地域や日本を知り、大切にすることを育むとともに、他の国々の食文化を理解することにもつながります。

また、食料の生産はそれぞれの国や地域の気候風土と深く結びついており、それらの特質を理解し継承、発展させていくことが求められています。

(7) 自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や、季節や行事にちなんだ料理があることを知り、日常の食事が地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにします。

(4) 地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることを理解し、食料の生産、流通、消費についても理解できるようにします。また、日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味、関心を持つことができるようにします。

(文部科学省「食に関する指導の手引き」第二次改訂版 参照)

(3) 地産地消を推進し、行事食や郷土食など東近江や日本の食文化の伝承

- ・平成21年4月の学校給食法の改正により、学校給食は単なる栄養補給のための食事という意味にとどまらず、学校教育の一環であるという、学校給食が従来から持つ意義をより明確化されました。
- ・具体的には、栄養教諭等が「学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うもの」とし、指導に当たっては、当該地域の産物を学校給食に活用するなどの創意工夫を行うことを規定しております。これは、地場産物の活用が、学校給食を生きた教材として活用しつつ、食の指導を行うに当たって非常に重要な事項であるため、創意工夫の例示として特記されました。

ア 地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深めます。

学校給食に地域の産物を活用することによって地域の食文化や産業、生産、流通、消費など食糧事情等について、また、地元生産者及び納入業者、栄養士、調理員等の給食関係者との交流により、身近な地域や人とのつながりによって給食が成り立っていることなどを理解することができるようにします。

例えば、小学校の低学年では、自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物に関心を持つこと、中学年では地域の産物に関心を持ち、日常の食事と関連付けて考えることができること、高学年では地域の食文化や食料の生産、流通、消費などについて理解ができるようにします。

イ 郷土食、行事食を通して食文化について関心を深めます。

伝統的な日本文化である稲作、米食について理解するとともに和食の食べ方を身に付けることは、食文化を継承する上で極めて大切です。

また、郷土食はその土地の気候や風土から生まれた産物や食材を使って、その土地独自の調理法で作られ、食べ継がれてきたものです。行事食は日本古来から行われてきた行事にちなんだ食べ物や料理です。

郷土食や行事食について関心を深めることは、児童生徒や地域の人々が忘れかけている伝統的な料理を発掘し、伝承する役割も果たします。

(4) 保護者等への情報発信

- ア 献立表、給食だより、学校給食通信を発行します。
- イ ホームページ等による情報提供をします。
- ウ 啓発事業を実施します。

(5) 市内統一した学校給食の形態

- ア 給食を実施する対象は、幼稚（児）園園児（3歳児以上）、小学校児童及び中学校生徒とします。
- イ 市内統一した献立を実施します。
- ウ 調理場の形態は、共同調理場（学校給食センター）方式とします。

(6) 民間委託の方策

学校給食は、子どもの心身の健全な育成、食生活の改善に寄与することを目的に、学校教育の一環として実施しており、学校生活に不可欠のものとして定着していますが、業務運営については、行政改革の推進の中で合理化の必要性が指摘されてきました。

このため、学校給食の質の低下を招くことがないように配慮しながら、より効率的な学校給食を運営していくための方策を検討し、民間の高い技術力や経営感覚等の導入を行っています。

行政責任のもと、民間活力導入のメリットを最大限に生かして学校給食事業を推進させるため、調理、配缶、運搬、回収等学校給食業務の一部を一括発注とし、今後も民間委託の手法を取り入れていきます。

ア 業務委託の考え方

献立作成、食材の物資購入、検収の一部及び検食は、市が責任を持って行い、栄養価や食材の品質及び安全性を確保します。

イ 業務委託の範囲

栄養教諭等の衛生管理のもと、市の共同調理場を使用し、調理、配缶、洗浄、消毒、清掃、運搬及び回収といった給食業務の一部を一括して民間の専門業者に委託します。

ウ 推進方策

民間委託の推進に当たっては、衛生管理基準、仕様等を定め、学校給食の趣旨を損なわないように適正かつ円滑な業務運営を行うこととします。

(ア) 衛生管理基準

学校給食では、まず何よりも安全性の確保と衛生管理が求められることから、同様の衛生管理の水準を保つ必要があります。

衛生管理基準については、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」や厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に加え、調理場施設や設備の状況を勘案した市独自の衛生管理マニュアルに基づき、衛生管理の水準を保ちます。

(イ) 業者選定基準

学校給食の趣旨を理解し、安全面、衛生面等に配慮した業者が求められます。選定方法としては、入札金額の多寡だけでなく、学校給食の業務実績、衛生管理に関する考え方、業務遂行能力の有無について事前に確認するため、応募資格条件等の業者選定基準を設け

て、条件を満たした業者の中から学校給食の円滑な実施に協力的な業務を受託するにふさわしい業者を事前に選定する「公募型指名競争入札」によるのが望ましいと考えます。

(7) 委託契約書・業務仕様書

市は、より安全・安心でおいしい学校給食を提供するため、委託契約書及び業務仕様書に具体的な遵守事項等を明記するとともに、衛生管理、安全管理等を徹底させ、適正かつ円滑な学校給食業務の運営を図ります。