

資料

第7回学校給食あり方検討委員会 令和5年5月23日

最終答申（案）について

最終答申(案)

中学校給食の全員喫食の在り方について（最終答申）

全員喫食の環境を活用した食育の方針

1 はじめに

相模原市教育委員会では、相模原市立中学校給食検討委員会からの答申を受け、平成28年2月に「相模原市立中学校完全給食実施方針」を改訂しています。

この改訂では、将来的な市内全中学校における全員喫食による完全給食の実現に向けて、実施方式の検討に当たっては「学校給食あり方検討委員会（仮）」を設置し、全員喫食の完全給食が実施できるよう、小学校給食の実施状況も踏まえ検討するという方針が掲げられています。

この方針に基づき、実施方式など具体的な検討を進めるため、学識経験者、市民、保護者、学校長など幅広い分野の方から意見を聴取できるよう令和4年4月に「学校給食あり方検討委員会」（以下「検討委員会」という。）が設置されました。

こうして設置された本検討委員会では、中学校給食の在り方について教育委員会からの諮問を受け、「相模原市にとってふさわしい給食提供の実施方式」及び「全員喫食の環境を活用した食育の方針」について活発かつ慎重に審議を重ねてきました。これらの審議結果を踏まえ、最終答申としてまとめ提出します。

教育委員会におかれましては、この答申の内容を十分踏まえて取り組んでいただき、中学校給食の全員喫食が早期に実現することを期待しています。

2 中学校給食の方向性について

生徒の身体の育成や適切な栄養の摂取、食育の推進などの観点から学校給食が果たす役割は重要であり、相模原市の中学校において全員喫食による完全給食を実現することは非常に望ましいと考えます。

令和4年11月の中間答申により答申したとおり、全員喫食の実現に向けた中学校給食の方向性として、次のことに留意して、取り組まれることを望みます。

【中学校給食の方向性】

1. 全員喫食の可能な限りの早期実現及び持続可能な運営

全員喫食は生徒の学びに効果的であるため、その環境ができる限り早期に実現できる実施方式とし、また、将来的な生徒数の増減にも対応できる持続可能な運営を図ること。

2. 安全安心で温かい給食の提供

給食の提供に当たっては、学校給食衛生管理基準に則り、生徒の安全安心を第一とすること。また、生徒や保護者から多く寄せられた意見を尊重し、温かい給食の提供を図ること。

3. 学校給食を活用した食育の充実

学校給食は食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすことから、全員喫食を契機に、生徒にとって望ましい学びを目指して食育の一層の充実を図ること。

3 相模原市にとってふさわしい給食提供の実施方式について

(1) 給食提供の実施方式について

全員喫食の実現に向けた実施方式は、より多くの生徒に、より早く給食を提供することができ、持続可能性の高いセンター方式を基本とする。

センター方式の導入が困難な学校は、自校方式、親子方式の順で検討する。

(2) 新たな給食センターについて

新たな給食センターは、最低でも2か所とし、学校給食衛生管理基準に適合した高度な衛生管理機能に加え、食物アレルギー対応や安定した配送体制、適温提供といった安全安心で温かい給食を提供できる機能を備えるべきと考えます。

また、その提供能力を有効活用し、小学校給食室や既存給食施設の改修時のバックアップを行うなどにより、全市的な全員喫食に貢献できる施設とすることを望みます。

4 全員喫食の環境を活用した食育の方針について

全員喫食の実現を機に、給食を「生きた教材」として活用し、食育を更に充実させていくことが期待されます。食育の取組については、国からその目的や目標などが示されていますが、そうした方向性と相模原市の実情に照らし、食育の充実に向け、次の3点に特に留意して、取り組まれることを望みます。

【中学校給食における食育の充実に向けた基本的な考え方】

1. 成長期の心身の健康の保持増進

成長期にある中学生にとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであり、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものであることから、成長期の健康の保持増進に資する給食の提供を図ること。

2. 食に関する指導の強化充実

生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うことができるよう、日々の給食時間や各教科と関連付けた食に関する指導を強化し、指導内容の体系化を図ること。

3. 食を楽しむ環境の整備

おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与することから、給食を楽しむ環境を整えること。

5 具体的な取組内容について

食に関する指導については、発達段階に応じ目指すべき資質・能力が国から示されています。食育の充実に向けては、様々なアプローチが可能ですが、相模原市の実情に即し「中学校給食における食育の充実に向けた基本的な考え方」に沿った具体的な取組が求められます。以下は、考え得る具体的な取組を例示していますので、これらを参考に、中学校の実情に即した効果的な取組を展開していくことを望みます。

(1) 「成長期の心身の健康の保持増進」に関わる取組

● 相模原市の生徒に望ましい栄養量・献立内容の提供

成長期の生徒に望ましい給食を提供するに当たっては、客観的なデータに基づき、生徒の実態を把握することが重要です。身体測定データや食生活状況調査、残量調査などを活用した食のアセスメントを実施し、献立計画及び献立作成を行うことで、真に相模原市の子どもたちにふさわしい給食の提供に繋げることを期待します。

● アレルギーなどの個別事情への対応

全員喫食の実現に際しては、食物アレルギーがある生徒も給食を食べられるよう、アレルゲンを除去した除去食を提供するなどの対応が必要です。

また、医療的ケア児などの食形態に配慮を必要とする生徒に対しては、安全性と対応を協議した上で、ミキサー食などを提供することが求められます。

その他、偏食や肥満・痩身などの生徒に対しては、子どもの頃の食生活が成人後の食生活にも影響することから、医師会等関係機関と連携し、個別的な相談指導に繋げる必要があります。

(2) 「食に関する指導の強化充実」に関わる取組

● 各食品に含まれる栄養素の種類と働きに関する情報発信の強化

献立表や給食だよりは、生徒だけでなく家庭への情報発信となり、食に関する情報の普及啓発に繋がります。

また、給食に使用した食品に含まれる栄養素やその働きなどを記載した「栄養メモ」を作成し、給食時間の放送や食に関する指導に活用することは、生徒の学びに効果的です。

さらに、学校内の情報発信にとどまらず、SNSを活用し、生徒や保護者にとって身近な情報発信を強化することは、給食に対する興味関心を高めることが期待されます。

- **提案献立事業の継続的实施**

生徒自身が考案した献立を給食として全校に提供する「提案献立事業」は、給食や食に対する興味関心を高めるとともに、生徒が主体的に関わる貴重な機会となります。

中学校において、家庭科の授業や部活動、長期休業中の課題などにより実践している現状を踏まえ、こうした取組を支援することが重要です。

- **各教科との連携強化・適時の献立提供**

給食は五感を使って学ぶことができるため、各教科と連携した中学生向けのコンテンツ開発や学校との適切な情報共有、授業の進捗にあわせた適時の献立提供を行うことが効果的です。

- **都市と緑が共生する相模原市の特性を活かした地場産物や環境、資源に配慮した食品・料理の活用**

学校給食における地場産物の活用は、第4次食育推進基本計画の目標に定められている重要な取組です。都市部と自然豊かな山間部が共生する相模原市の特性を活かし、生産者が多い地域だけでなく、市内全域で地場産物の活用を促進する体制の構築が求められます。

また、環境や資源に配慮した食品を大量調理の特性に合わせて使用することや廃棄を減らす調理方法・味付けなどの工夫、廃油のリサイクルなどを通し、給食からSDGsの取組を促進することが期待されます。

- **給食運営を通じた協調性の育成**

給食運営は、配膳室での受取にはじまり、配膳準備や配膳作業、共食、片づけを終えるまで、学級全体での活動となります。全員喫食の環境を活用し、生徒の協調性や主体性の育成に加え、協同の精神を養うことが大切です。

- **食を通じた文化・風土などに関わる情報発信の強化**

日本の食文化や地域の郷土料理及び伝統食を次の世代へ継承することは重要であり、国際理解の観点から、世界に様々な食文化が存在することを学ぶことも求められます。

行事食や郷土料理、外国料理の提供と合わせ、文化や風土などの情報発信を強化することは、生徒の興味関心を高め、体験的な学びに繋がります。

(3) 食を楽しむ環境の整備

- 行事食や郷土料理、外国料理などを取り入れた多彩な献立内容

生徒が日々の給食を楽しむためには、四季折々の多彩な献立内容とすることも重要です。

日本に古くから伝わる行事食や各地域の郷土料理、外国料理を取り入れることにより、献立のバリエーションが増え、多彩な献立内容となります。

また、相模原市独自の取組として実施しているイベント給食は、「はやぶさ給食」「さがみはら大好き給食」「節分豆まめ給食」と毎年児童生徒が楽しみにしている給食の一つであり、継続すべきものと考えます。

- 共食を通じたコミュニケーション機会の確保充実

全員喫食に伴い、生徒と教職員などが同じ給食を食べ、食体験の共有を通じて、より良い人間関係を構築できるよう、コミュニケーション機会を確保することが重要です。

また、栄養教諭や調理員、生産者などの給食に関わる人との共食や交流は、食を通じた豊かな学びにつながります。

- リクエスト給食などの実施

給食を楽しむためには生徒が主体的に関わる機会を設けることも効果的です。生徒からアンケートをとり、人気メニューを取り入れた「リクエスト給食」の実施や給食の一部（主食やおかず、飲み物などの種類）を事前に選択する「セレクト給食」の実施が期待されます。

- 適切な喫食時間の確保

デリバリー校での食缶方式による全員喫食に伴い、配膳時間の増加が想定されます。給食を楽しく食べることは、学校生活で一息つく時間となります。時間割や学校運営上の工夫により、適切な喫食時間の確保が必要です。

6 食育の推進体制の整備について

食育に関する具体的な取組を推進するためには実効性のある体制の整備が必要であり、栄養教諭や管理栄養士など適切な配置が求められます。

例えば、新たな給食センターに食育に特化した栄養教諭や管理栄養士などを複数配置することにより、中学校毎の独自の取組を支援する相談機能や小学校に配置している栄養教諭と中学校の調整を行うコーディネート機能を担うことができます。

また、各中学校への巡回を行い、基本的な食育や給食指導を支援することにより、学校毎の特性や独自性を活かしつつ、相模原市全体の食育の充実を図ることが可能となります。

食育の具体的な取組について実効性を担保し、全員喫食の環境を最大限活用できるよう、食育を充実させる体制の整備を望みます。

7 付帯意見

中間答申において、中長期的な視点で安心安全な給食を安定的に提供し続けることができるよう、新たな給食センターの提供能力を十分に活用し、計画的な既存給食施設の改善に取り組むことや、食育の取組のほか、自校方式及び親子方式も排除せずに見直しを定期的に行うべきであることについて指摘していますが、加えて次の2点についても付記し意見とします。

(1) 給食運営の制度設計

全員喫食の実現に当たり、その効果を十分に引き出すとともに、学校現場に過度な負担とならないよう十分な配慮の上で給食運営の制度設計を行うこと。

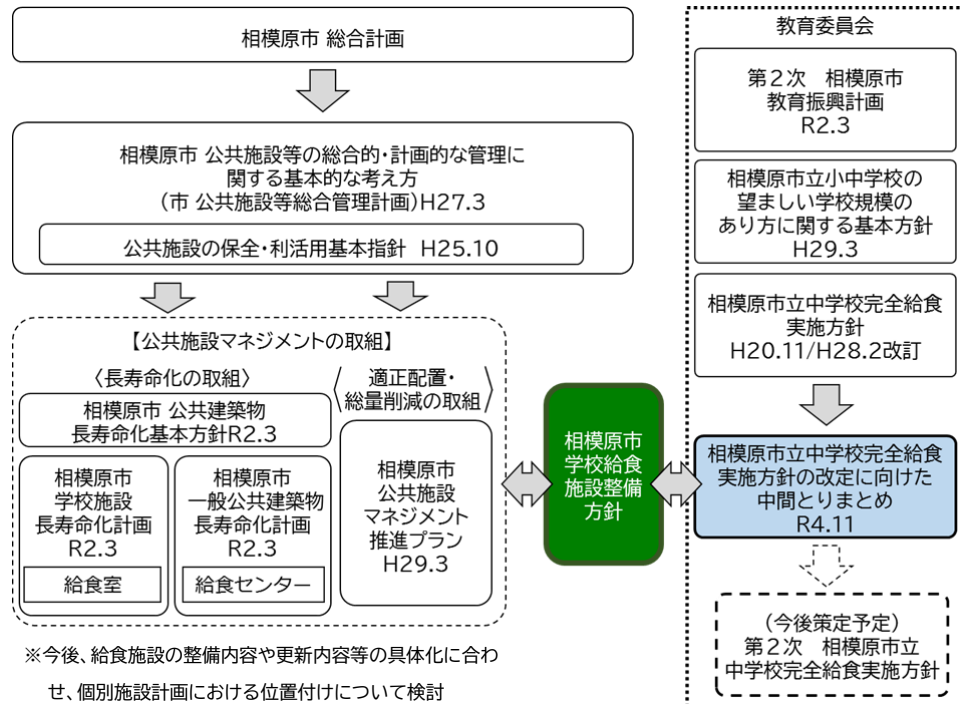
(2) 教職員への研修

給食提供方式の変更により、学校現場の給食運営に変更が生じ、給食に関わる食物アレルギー対応などが加わることから、教職員へ必要な研修を実施すること。

相模原市 学校給食施設整備方針 概要版

1 策定の目的及び位置付け

- 学校給食は児童生徒の健康の保持増進を図るものであるとともに、学校給食を充実させることは、学校給食の教育効果の向上を図ることができるだけでなく、子育て環境の充実の観点において、少子化対策としても期待される重要な取組
- 安全安心な学校給食を安定的に提供するためには、給食提供の基盤となる給食施設の整備・改善にも取り組む必要あり
- 全員喫食の実現などの学校給食改革に必要となる給食施設の整備等を推進することを目的として、「相模原市学校給食施設整備方針」を策定
- 「相模原市学校施設長寿命化計画」や「相模原市一般公共建築物長寿命化計画」、「相模原市公共施設マネジメント推進プラン」などの関連計画と整合



2 現状と課題

○児童生徒数の現状

- ・減少傾向にあり、将来的にもその傾向が継続することが予想されるが、児童生徒数の増加が見込まれる地域も存在

○給食施設の現状

- ・小学校は自校方式が基本
- ・中学校では、選択制デリバリー方式が基本
- ・センター方式や親子方式も含め、必要となる給食施設を設置

▶ 給食センター(3か所)及び受入校配膳室

- ・津久井学校給食センターは、老朽化が進行(「相模原市公共施設マネジメント推進プラン」に「更新しない方向」を位置付け)
- ・城山学校給食センターは、調理設備の老朽化が進行
- ・デリバリー給食実施校の配膳室は、生徒全員分の配膳が難しい学校も存在

▶ 給食室(小学校54校)

- ・28校は、昭和50年代に整備された施設が多く、ウェットシステムの給食室(うち4校の給食室は耐震基準を満たしていない状況)

○相模原市立中学校完全給食実施方針の改定に向けた中間とりまとめ

- ・学校給食あり方検討委員会からの中間答申「中学校給食の全員喫食を可能な限り早期に実現し、持続可能な運営を図ること」、「センター方式を基本とすること」
- ・これを踏まえ、教育委員会では、「相模原市立中学校完全給食実施方針の改定に向けた中間とりまとめ」を策定

<p>全員喫食の早期実現</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新たな給食センターの整備 ・配膳室の容量の確保 	<p>既存給食施設の改善</p> <ul style="list-style-type: none"> ・老朽化への対応 ・安全性の向上(衛生管理面、耐震性) 	<p>持続可能性の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒数の増減等への対応 ・民間活力等の活用
---	--	--

3 整備方針

○ 基本方針

- ・中学校給食の全員喫食の実現に向けては、センター方式が基本
- ・小学校給食については、従前どおり、自校方式が基本

▶ 安全で安心な施設の整備

- ・HACCPに沿った高度な衛生管理が可能な施設
- ・既存の給食施設についてもドライシステムを導入
- ・耐震性に課題のある給食室は、早急に対応

▶ 持続可能性の向上

- ・将来にわたり、安定的に給食を提供できるよう、長期的な視点で段階的に給食施設を整備・改善(施設の耐用年数や給食提供の継続性等を考慮)

▶ 財政負担の軽減

- ・国庫補助金等の特定財源の確保や民間活力の活用などによる財政負担の軽減

○ 施設別方針

区分・目標時期		内容
短期	令和8年中	○新たな給食センターの整備(2か所) ○中学校配膳室の拡充 ○相模湖・藤野地区の中学校の対応 ・同地区へは既存の給食センターからの配送により全員喫食を実現 ・藤野地区は、並行して小学校給食室の活用等も検討
	早期	○小学校給食室の耐震性の確保(4校)
中・長期	新たな給食センター整備後	○城山学校給食センターの機能強化(津久井学校給食センターの廃止) ○小学校給食室のドライシステム化

【新たな学校給食センターの想定】

項目		(仮称)北部学校給食センター	(仮称)南部学校給食センター
目的		○中学校給食の全員喫食の早期実現及び持続可能な給食運営を図るため、給食センターを2か所整備	
基本機能	調理	○HACCPに沿った高度な衛生管理(学校給食衛生管理基準への適合) / ○食物アレルギー対応 / ○安定した配送体制 / ○適温提供 / ○2献立を基本とし、手づくり調理にも対応	
	防災	○災害時にも対応できる熱源、炊飯設備(炊き出し) / ○防災備蓄倉庫の設置 / ○他の防災拠点への物資配送機能	
その他		○環境負荷の低減、食育との連携、周辺生活環境への配慮	
配置		緑区東部及び中央区に位置する中学校に配送可能な位置(10校)	中央区及び南区に位置する中学校に配送可能な位置(17校)
食数規模		8,000食/日	9,000食/日

参考:概算事業費(短期目標)

項目	事業費	備考
新たな給食センターの整備	約98億円	PFI手法を想定
中学校配膳室の拡充	約7億円	16校分
小学校給食室の改築等	約16億円	4校分(全校改築の場合)

留意事項:現時点における概算であり、詳細な内容の決定後、最新の単価等により改めて積算するため、事業費は増減する。なお、本概算事業費に計上していない費用としては、次の費用がある。

- ・用地取得費や既存施設の解体費等の新たな給食センター建設地に関連する費用
- ・環境配慮設備や付加機能に応じた付帯施設等の施設整備内容の詳細や運営方法に関わる費用
- ・物価・人件費等の上昇見込分に係る費用