

大町市学校給食あり方検討委員会

報告書

平成 24 年 3 月

大町市学校給食あり方検討委員会

目 次

はじめに	1
1 学校給食の目標及び基本方針について	2～3
2 学校給食の管理・運営について	4～5
3 施設整備について	5
4 食育について	6
5 衛生管理について	7～8
6 アレルギー児童生徒の対応について	9
7 地産地消について	10
8 放射能に係る学校給食について	11
【資料】	
資料1 大町市学校給食あり方検討委員会開催経過	12～13
資料2 学校給食の状況	14
資料3 学校給食の職員配置状況	15
資料4 給食設備の整備状況	16
資料5 学校給食法	17～19
資料6 大町市学校給食あり方検討委員会設置要綱	20
資料7 大町市学校給食あり方検討委員会委員一覧	21

はじめに

「大町市学校給食あり方検討委員会」（以下、検討委員会という。）は、今後の大町市の学校給食のあり方についての基本的な方向性を検討するために、学校長、小中学校のPTA代表、学校栄養士、学識経験者、大町保健福祉事務所健康づくり支援課栄養士、大町市中央保健センター栄養士、公募委員の11名の委員により、平成22年12月9日に設置されました。

平成24年2月までの14ヵ月間に10回の検討委員会を開催し、「目標及び基本方針」、「管理・運営」、「施設整備」、「食育」、「衛生管理」、「アレルギー児童生徒の対応」、「地産地消」、「放射能に係る学校給食」の8項目について協議を行い、委員から活発なご意見をいただきました。

また、市内の学校の調理業務等の現状を知るため、大町西小学校、仁科台中学校、八坂共同調理場を視察し、仁科台中学校では給食の試食を実施いたしました。

この度、「大町市学校給食あり方検討委員会」として、各項目の検討結果がまとまりましたので報告いたします。

平成24年3月26日
大町市学校給食あり方検討委員会
委員長 小林 卓一

1 学校給食の目標及び基本方針について

(1) 現在の状況

近年、食生活に関しては、個人のライフスタイルの多様化や外食産業の拡大、加工食品の利用者の増加など社会環境の変化に伴い、朝食欠食率が増加し、カルシウム・鉄分の不足や脂肪の過剰摂取などの偏った栄養摂取、肥満等の生活習慣病の増加及び低年齢化など、食に起因する健康課題が増加している。

そのため学校では、食に関して、給食の時間の他にも体育や保健体育、家庭科、社会科、理科、総合的な学習の時間、保健指導、学校行事、学級活動など、あらゆる教育活動の中で、食生活と心身の発育・発達、食生活と心身の健康の増進、食生活と疾病などについての指導を行っており、生涯を通じた健康づくりの観点から、食生活の果たす重要な役割を理解した上で、栄養バランスのとれた食生活や適切な衛生管理が実践されるよう取り組みを行っている。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事内容や食についての衛生管理などを実際に体験できる「生きた教材」として、毎日、子どもたちに提供されており、基本的な食事形態である、「主食・主菜・副菜」をとおして、栄養と体の関係、食品の種類や働き、食文化や郷土食・行事食など、毎日の繰り返しの指導の中で、望ましい食事のとり方の習慣化が図られている。

また、このような取り組みにより、栄養管理や望ましい食生活の形成に関する家庭の教育力の活性化を図り、児童生徒に対して、社会全体として欠乏している栄養摂取を確保する機会を提供するという役割も果たしている。

さらに、学校給食では、望ましい食習慣の形成や食に関する理解を促進し、郷土食や伝統料理等の伝統的な食文化や地産地消を理解できるような指導だけではなく、献立を各教材と関連させて食教育を実践することで、児童生徒が自身の健康を考え、望ましい栄養や食事を選択できる自己管理能力を身につけるよう、食に関する指導を実施している。

学校給食法では、第二条で学校給食の目的を以下のとおり定めている。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。

六 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。

七 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) 学校給食の基本方針

学校給食法の目標を踏まえて、以下の項目を大町市の学校給食の基本方針とされたい。

- 児童生徒の健康の増進、体位の向上及び正しい食習慣の形成を図る。
- 栄養管理や望ましい食生活形成に関する家庭の教育力の活性化を図る。
- 食についての衛生管理を体験させる。
- 食や栄養に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を判断する能力を習得させる。
- 地域の水や農作物などの豊かな資源や自然環境、地域内循環について知り、自然の恵みや生産に係る人々へ感謝する心を育む。
- 地産地消の推進及び郷土食などを通じて、地域の食材や食文化を理解し郷土愛を育む。
- 児童生徒に集団生活を体得させ、協同・協調の精神を身につけさせるとともに、児童生徒間や教師と児童生徒の心の触れ合いの場を作る。

2 学校給食の管理・運営について

(1) 現在の状況

学校給食の運営については、平成 15 年 2 月に、給食センター調査研究委員会が設置され、第一中学校の全面改修や保育園の統廃合などを受け、小中学校や保育園、病院、福祉関係の配食などを含め、センター化の可能性について検討を行った。

また、同時期設置された大町市給食センター検討委員会では、良質で衛生的な給食をより効率的に提供するため、給食センターの設置及び可能性について協議が行われ、その結果、小中学校の学校給食については、経費節減に努力しながら、自校方式を継続する旨の答申が提出された。

教育委員会では、平成 16 年 1 月 23 日に、委員会の答申を尊重して、経費削減に努めながら自校方式を継続することとして、以下の方針を出している。

① 経費節減について

- ・自校方式を継続として、平成 16 年度より正規職員の退職時には、正規調理員の補充は行わず、臨時調理員の補充とする。

② 調理委託について

- ・正規調理員の退職時には、臨時調理員を補充することにより、正規調理員と臨時調理員の構成比が変わり、職場への影響が懸念されることから、業務の一部委託を検討する。
- ・一部委託を行う場合は、平成 19 年度を目途に中学校について検討する。

③ 栄養士の充実について

- ・アレルギー対応等、給食業務の充実化を図るため、平成 19 年度を目途に臨時栄養士の嘱託化を検討する。

④ その他

- ・仁科台中学校の給食施設については、平成 17 年度に施設改修を実施する。

平成 18 年には、大町市と八坂村、美麻村が合併し、市内の小中学校では、8箇所の給食調理施設（美麻：小中併設、八坂：共同調理場）で、自校方式により学校給食を実施している。

(2) 学校給食の管理・運営の基本方針

運営方式については、これまでどおり自校直営方式を継続させ、できる限り栄養士には正規職員を配置するとともに、調理員は状況により臨時職員等を配置し、安全で安心な学校給食の確保と運営に努める方針とされたい。

調理業務については、直営方式が望ましいが、正規職員と臨時職員の構成比や衛生管理・食品管理の徹底などから、今後の適正な学校給食の運営を図るために、正規職員の採用や委託についても市民参加で検討を行うこととされたい。

調理業務の委託については、委託時の課題や問題点等について詳細に検討し、PTA や保護者、

学校関係者等とも十分に協議して、その理解を得たうえで、自校直営方式と同様の学校給食が確保されることとされたい。

給食調理員については、食数や施設・設備、アレルギー児童生徒への対応等を考慮して、適正な人員配置をされたい。また、代替調理員の確保についても検討されたい。

3 施設整備について

(1) 現在の状況

市内の学校給食施設は、8箇所（うち共同調理場 1 箇所）あり、設置年や規模の差はあるが、同程度の施設・設備となっている。

しかし、第一中学校と仁科台中学校以外の給食施設は、建築から 20 年以上経過しており、老朽化が進んでいるため、毎年、修繕等により小規模な施設改修を実施しているが、汚染区域と非汚染区域、清潔作業区域の区分や作業導線の適正化、アレルギー対応施設、食数に応じた設備、給食施設のドライ化など、状況に応じた施設改修が必要である。

(2) 施設整備の基本方針

各学校の給食施設については、学校の大規模改修等に併せて改修計画を立て、有利な補助金や起債などを活用して、効率的に整備を進める方針とされたい。

また、今後の少子化による児童生徒の減少についても考慮し、学校毎に適正な施設設備等の改修が実施されるよう施設整備計画を策定されたい。

4 食育について

(1) 現在の状況

食育基本法では、食育について、「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で、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こと」とされている。

市では、平成21年に「大町市食育推進計画」を策定し、市民一人ひとりが当地域の特徴を活かした「食」を育み、健康でいきいきと暮らしていくとともに、生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育む大町市の子どもたちを育てるため、『「食」からはじまる健康づくり ～すこやかで心豊かな おおまちっ子～』を基本理念として食育を推進している。

そのため学校では、「食」についての意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々への感謝の念や理解を深めるとともに、「食」に関して信頼できる情報を集め、正しい情報に基づく適切な判断力を身に付けて、食生活を実践することにより、生涯をとおして心身ともに健全な生活を実現できるよう食についての指導を行っている。

小学校では、日々の学校給食をとおして食事のマナーや仲間との楽しい食事のあり方を実践し、家庭科では、食べることの意義やバランスの良い食事、食と健康とのつながりについて学んでいる。

中学校では、特別活動の時間や総合的な学習の時間の中で、食育の時間を設け、学年毎に成長期における食事や運動と栄養の関係などについてテーマを設け食に関する学習を行っている。

また、地域の食材や食文化などにも目を向けて、生産者とも交流を図りながら幅広く食の重要性についての教育を実践し、保護者に対しては、給食試食会や給食だより、食育だよりを通じて、食べ物と体の成長について理解を促している。

(2) 食育についての基本方針

食育については、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るために、市全体で食育に関する統一目標を立て、小中で一貫した取り組む方針とされたい。

その際に、学年別に子どもの実態や食事の調査、保護者からの意見等を十分勘案して、食育に関する計画を策定されたい。

学校における食に関する指導としては、食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化について取り組みをされたい。

食育は、家庭が基本となるため学校だけでなく、各家庭においても食育について積極的な取り組みをされたい。

5 衛生管理について

(1) 現在の状況

学校の給食における衛生管理は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の管理、調理の過程における衛生管理、その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めた「学校給食の衛生管理の基準」及び「定期及び日常の衛生検査の点検票」に基づき、以下のとおり、衛生管理の徹底を図っている。

① 食材について

- ・食材を発注する際には、安全面や衛生面に配慮するとともに、食品納入業者に対して、産地や規格について、学校側の要望を伝えている。
- ・食材納品時には、品質、数量（生鮮品は当日使用分だけを購入）、産地、鮮度、包装、品温、異物混入等に関する検収を担当者（調理員、栄養士）が実施し、記録している。
- ・食材及び調理済み食品の細菌検査を定期的に検査機関に依頼し安全確認を行っている。

② 調理献立について

- ・果物以外の食材は、食中毒防止の観点から原則として加熱調理を行っている。果物は、流水で3回以上洗浄を行い、また必要に応じて消毒を行っている。
- ・加熱調理後、冷却する必要がある食品は、すみやかに冷却を行うとともに、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録している。
- ・加熱処理する食品は中心温度が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染等のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）で加熱されていることを確認し記録するとともに、調理後2時間以内に喫食できるように努め、時間配分を考慮して作業を行っている。

③ 施設、設備について

- ・給食室の多くは、汚染作業区と非汚染作業区が壁などにより明確に区画された構造になっていないことから、作業区域ごとに線引き等をして、器具や身支度などがしっかり区分できるように、職員の意識付けを行っている。

④ 水の検査について

- ・作業開始前後に使用する水の検査を行い、残留塩素濃度を確認し、記録している。

⑤ 検食について

- ・提供する給食は、検食責任者が児童生徒に提供する30分前までに検食し、結果を記録している。

⑥ 保存食について

- ・保存食は、原材料、加工食品及び調理済み食品を50g程度採取して、-20℃以下の冷凍庫で2週間以上保存している。

⑦ 給食関係者の健康管理について

- ・調理従事者等は、保菌検査を定期的実施している。
- ・従事者の健康診断は定期的に市が行っている。日常的には自己管理の徹底を図るとともに、

体調に異常がある場合等に、交代できるよう人員の確保に留意している。

⑧ 日常点検と定期点検について

- ・栄養士を衛生管理責任者とし、日常点検と定期点検を実施している。

⑨ 衛生講習会について

- ・年1回、日常点検、定期点検の結果を基に、学校薬剤師や保健福祉事務所の協力を得て、衛生講習会を実施している。

(2) 衛生管理についての基本方針

学校給食においては、学校給食の衛生管理の基準の改正に伴い管理者の責任が明確化され、何よりも安全性の確保が求められることから、全ての学校給食関係者が衛生管理における意識を共有するとともに、それぞれの役割を認識して、互いに連携・協力し、さらなる安全性の確保を図る体制を整備する方針とされたい。

そのために、学校給食従事者一人一人が衛生管理等を徹底できるよう定期的な講習会を実施するとともに、衛生管理・食品管理、作業管理、事故発生時のそれぞれに適切に対応するマニュアルを作成し、市内で統一した取り組みとされたい。

6 アレルギー児童生徒の対応について

(1) 現在の状況

食物アレルギーは、食物を抗原として起こるアレルギー反応をいい、その症状としては、皮膚のかゆみやじん麻疹、湿疹などが多く、その他にも腹痛や呼吸困難など全身に症状があらわれ、最も重症の形としてアナフィラキシーを呈することがある。

学校給食は、実際の食事という生きた教材をとおして、正しい食事の在り方や好ましい人間関係を体得することをねらいとして行われる教育活動であるため、食物アレルギーを持つ児童生徒に対しても、学校給食のねらいが達成できるように対応していく必要がある。

学校給食におけるアレルギー対応は、明らかな食物アレルギーを有する児童生徒を対象とし、アレルギー対応の希望がある場合には、保護者に医療機関を受診するように勧め、アレルギー対応の具体的内容(除去すべき食物の指定など)について医師の指示を書面で受けるように指導し、詳細な状況を把握するために、保護者から情報収集を行い実施している。

食物アレルギーは、除去食の必要がなくなったり、逆に新たに生じたりするなど病状の変化があり得るため、その都度保護者と連絡を密にして、新たに医師の診断、指示を受けてもらうなど、適切に対応する必要がある。

学校では、アレルギーに関する詳細な情報を把握するために、入学前のなるべく早い時期から実態を把握して、食物アレルギーの可能性がある場合には、必ず保護者との話合いの場を持つとともに、幼稚園や保育園からの情報収集、保護者からの情報収集、医師からの情報収集を行い、対応策の検討を行っている。

その場合には、保護者に対して原材料名を記載した献立予定表を事前に配布し、その内容を確認してもらう。学校では、出された給食に関して本人が自分で認識出来る場合は、アレルゲンとなる食品を自分で取り除き、対応できない場合には除去食を提供する。除去食での対応も困難な場合には、代替食を提供する。

対象児童生徒に対しては、保健指導と栄養指導、生活指導などを行いながら、自己管理能力を育成する指導を行っている。

周囲の児童生徒に対しては、アレルギー疾患に理解を持たせて、対象児童が辛い思いをしないように配慮するとともに、学級指導や全体指導において実施している。

(2) アレルギー児童生徒の対応の基本方針

今後、アレルギー児童生徒が増えることが予想されるため、アレルギー食に対応できる適正な調理員の配置とアレルギー対応の施設改修について検討をされたい。

アレルギー児童生徒に対して、市内で統一した対応となるようできるだけ早くアレルギー対応のマニュアルの作成をされたい。

7 地産地消について

(1) 現在の状況

近年、食の大切さに対する意識の希薄化、食習慣の乱れ、伝統ある食文化の喪失など、様々な問題が出てきており、それに加えて、3月の東日本大震災による放射能汚染等により、食の安全・安心に対する関心がより一層高まっている。

こうしたことから、地域の食文化についての理解を深め、地域で生産された農産物を地域で利用し消費する「地産地消」を、家庭、学校、地域社会など多様な主体の参加と連携・協力により進め、豊かな人間性を育む健全な食生活の普及を図っていく必要がある。

学校給食に地域の産物を活用することは、児童生徒が給食をとおして、特有の風土の中で培われた食文化や、農業をはじめとする地域の産業の状況を理解し、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むなどの教育上の効果があるとともに、流通経路が短く生産者の顔が見え、新鮮で安心な食材を使用することで、児童生徒に対して安心して安全な給食を提供することができる。

学校給食の食材調達については、地元産の食材を優先して購入し、地元産で調達できない場合には近隣地域産、次に県内産、国内産の順で産地を考慮して購入する方針としている。

県では、地域内の学校給食関係者と農産物生産者等の結びつきを強め、学校給食への県産農産物利用率の向上を図るとともに、地域の枠を超えた広域的供給体制の確立を図ることを目的に、「学校給食県産農産物利用促進事業」を実施している。この事業により、北安曇地方事務所農政課にコーディネーターを配置し、地域間や地域内における県産農産物のマッチングの取り組みを行っており、生産者と学校給食の関係者を集めて情報交換を行い、地場産の物を給食で使ってもらうよう調整を行っている。

(2) 地産地消についての基本方針

地産地消については、地域の生産者や生産者組合、納入業者等と連携強化を図り、情報交換を密にし、これまでどおり積極的に取り組みとされたい。

各調理場は、生産者に対して、必要な食材の種類や量、使用時期等の要望事項を伝えるとともに、生産者から地場産物の生育状況や収穫時期、流通の状況、新たな食材に関する情報を得て、意思疎通を図り信頼関係を構築されたい。

児童生徒に対しては、地場産物を給食に使うことの意義や効果を伝え、積極的な関わりを指導されたい。

地場産の農作物が不足する冬場の食材調達方法については、低温の冷蔵施設や食材の保存方法などを含めて生産者等と協議し、年間を通じて地元産の食材が調達できるように検討されたい。

協力者を増やすために、調理場の取り組みを家庭や地域に発信して、農業に携わっている保護者や地域の方々の協力の掘り起こしをされたい。

8 放射能に係る学校給食について

(1) 現在の状況

昨年3月11日に発生した東日本大震災によって福島第一原子力発電所で事故が起こり、ヨウ素やセシウムなどの放射性物質が大気中や海水中に放出され、この結果、食品衛生法の暫定基準値を上回る放射性物質が検出された水道水や一部の食品の摂取、出荷が制限された。

教育委員会では、児童生徒に安全で安心な学校給食を提供するために、給食用食材の購入については、「地産地消の促進を図るなど、可能な限り安全性に考慮して購入すること」を基本とし、具体的には、地元産の食材を優先して購入し、地元産で調達できない場合には近隣地域産、次に県内産、国内産の順で産地を考慮して購入する方針としている。

学校給食で使用した食材については、調味料や加工品等の産地の特定が困難なものを除き、野菜や肉、魚等の産地について、平成23年12月分からホームページ上で公表を行っている。

また、食材の放射性物質の測定については、県で実施している学校給食用食材の放射性物質検査を行うとともに、市でも食材の安全性を確保するために、独自に食材の放射性物質検査を1月から実施しており、その結果をホームページ上で公表している。

教育委員会としては、今後も国や県からの情報を正確に把握し、風評被害に惑わされることなく適切に対処し、なお一層、安全で安心な、おいしい学校給食の実現に向けて取り組みを進めていく。

(2) 放射能に係る学校給食の基本方針

学校給食に係る人工放射性物質問題については、内部被曝ゼロを目標として、児童生徒の安全性を第一に考慮して対応をされたい。

給食食材については、地産地消を基本として食材の調達を行い、やむを得ず他県産のものを使用する場合には、各都道府県で実施している検査結果等で安全を確認したものを使用されたい。

学校給食で使用した食材の産地については、可能な限り公表をされたい。

食材の安全性を確保するために、市でも独自に食材の放射性物質検査を実施されたい。

現在、厚生労働省では食品に含まれる暫定基準値の見直しが行われていることから、国や県の対応動向に注視し、新たな動きや情報には市も速やかに対応し、安全で安心な給食を提供されたい。

大町市学校給食あり方検討委員会開催経過

第 1 回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成 22 年 12 月 9 日（木） 午後 6 時 30 分から 大町市役所東中会議室

- (1) 大町市の学校給食の現状について
- (2) 今後の進め方について

第 2 回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成 23 年 2 月 10 日（木） 午前 9 時 30 分から

給食施設視察 大町西小学校、仁科台中学校、八坂共同調理場

- (1) 大町市の学校給食の現状分析、課題の整理、今後の検討事項について
- (2) 学校給食の役割と基本方針について
- (3) 学校給食の管理・運営について

第 3 回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成 23 年 3 月 14 日（月） 午後 3 時 30 分から 大町市役所第 4 会議室

- (1) 学校給食の役割と基本方針について
- (2) 学校給食の管理・運営について
- (3) 運営方式及び施設整備について

第 4 回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成 23 年 5 月 24 日（火） 午後 3 時 30 分から 大町市役所第 4 会議室

- (1) 第 3 回委員会のまとめ
(学校給食の役割と基本方針、管理・運営、運営方式及び施設整備)
- (2) 食育について
- (3) 食品管理・衛生管理・職員講習会等について

第 5 回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成 23 年 7 月 26 日（火） 午後 3 時 00 分から 大町市役所第 4 会議室

- (1) 第 4 回までの委員会の確認及びまとめ
- (2) アレルギー児童生徒の対応について

第6回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成23年9月29日(木) 午後3時00分から 大町市役所第4会議室

- (1) 学校給食の管理・運営について
- (2) これまでの委員会のまとめについて

第7回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成23年11月7日(月) 午前10時00分から 大町市役所第4会議室

- (1) 学校給食の管理・運営について
- (2) これまでの委員会のまとめについて

第8回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成23年12月1日(木) 午後3時00分から 大町市役所西会議室

- (1) 検討項目のまとめについて

第9回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成23年12月26日(月) 午後3時00分から 大町市役所西会議室

- (1) 放射能関係について
- (2) 検討項目のまとめについて

第10回 大町市学校給食あり方検討委員会

平成24年2月21日(火) 午後3時00分から 大町市役所東大会議室

- (1) 検討項目のまとめについて
- (2) 報告書について

学校給食法

(昭和二十九年六月三日法律第百六十号)

最終改正：平成二〇年六月一八日法律第七三号

第一章 総則

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の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ものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。

(定義)

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

(義務教育諸学校の設置者の任務)

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

(国及び地方公共団体の任務)

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

(二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設)

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

(学校給食栄養管理者)

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

(学校給食実施基準)

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の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する。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食

に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

- 3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

第四章 雑則

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条 に規定する保護者の負担とする。

(国の補助)

第十二条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

- 2 国は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条 に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和二十五年法律第百四十四号）第六条第二項 に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条 の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

(補助金の返還等)

第十三条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

- 一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- 二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。
- 三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。
- 四 補助金の交付の条件に違反したとき。
- 五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

(政令への委任)

第十四条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

大町市学校給食あり方検討委員会設置要綱

(設置)

第1 市内小中学校の学校給食における安全性の確保及び健全な運営の向上を図り、学校給食経営の今後のあり方について検討するため、大町市学校給食あり方検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2 委員会は、次に掲げる事項を所掌する。

- (1) 学校給食の管理運営に関すること。
- (2) 食育の推進に関すること。
- (3) 給食の安全安心に関すること。
- (4) 地産地消の拡充に関すること。
- (5) その他学校給食あり方に関し、必要と認める事項

(組織及び委員の任期)

第3 委員会は、委員12人以内をもって組織し、次に掲げる者のうちから教育長が委嘱又は任命する。

- (1) 学校長を代表する者
- (2) P T Aを代表する者
- (3) 学校栄養士を代表する者
- (4) 学識経験者
- (5) 公募による者

2 委員の任期は、1年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長等)

第4 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員が互選する。

2 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第5 委員会の会議は、必要に応じ委員長が招集し、議長となる。

2 委員会は、委員の半数以上が出席しなければ、これを開くことができない。

3 委員長は、必要があると認めるときは、委員以外の者の出席を求め、意見を聞くことができる。

(庶務)

第6 委員会の庶務は、教育委員会学校教育課が行う。

附 則

この要綱は、平成22年10月1日から施行する。

学校給食あり方検討委員会委員一覧

氏名 (任期)	団体・機関等名	備考
北澤 佳伸 (H22.12~H24.2)	大町南小学校長	第1号
藤井 真一 (H22.12~H24.2)	大町南小学校 PTA 代表	第2号
降旗 達也 (H22.12~H24.2)	大町北小学校 PTA 代表	第2号
曾根原智子 (H22.12~H24.2)	第一中学校 PTA 代表	第2号
金木 千絵 (H22.12~H24.2)	仁科台学校 PTA 代表	第2号
伊藤 雪絵 (H22.12~H24.2)	仁科台中学校栄養士	第3号
小林 卓一 (H22.12~H24.2)	農作物直売所かたくり会長	第4号 委員長
横澤 はま (H22.12~H24.2)	元大町西小学校栄養教諭	第4号 副委員長
牟礼 梯子 (H22.12~H23.3)	大町保健福祉事務所 健康づくり支援課	第4号
飯沢 裕美 (H23.5~H24.2)	大町保健福祉事務所 健康づくり支援課	第4号
鈴木 悠 (H22.12~H24.2)	大町市中央保健センター	第4号
太谷 優子 (H22.12~H24.2)	公募委員	第5号

(敬称略)

○学校給食の状況

(H23.4.1現在)

学 校 名	給 食 実 施	実 施 法	児 童 生 徒 数	教 員 職 数	1日の給食数	給食実施日数	給食費 (円)		主食回数 (回/週)			炊 飯 式	建設年	経 過 年 数
							児童生徒	大 人	米 飯	パ ン	麵			
東 小 学 校	○	単独	272	30	302	201	265	272	3.5	0.75	0.75	委託	S56	30
西 小 学 校	○	単独	326	33	359	200	265	273	3.5	0.75	0.75	委託	S58	28
南 小 学 校	○	単独	391	35	426	205	265	272	3.5	0.75	0.75	委託	S60	26
北 小 学 校	○	単独	450	42	492	200	265	273	3.5	0.75	0.75	委託	S56	30
八 坂 小 学 校	○	共同	55	16	71	204	265	305	3.5	0.75	0.75	自校	S63	23
美 麻 小 学 校	○	単独	62	19	81	205	265	305	3.5	0.75	0.75	自校	S50	36
第 一 中 学 校	○	単独	362	40	402	200	295	305	3.5	0.75	0.75	委託	H17	6
仁 科 台 中 学 校	○	単独	483	47	530	203	295	305	3.5	0.75	0.75	委託	H21	2
八 坂 中 学 校	○	共同	46	12	58	203	305	305	3.5	0.75	0.75	自校	—	—
美 麻 中 学 校	○	単独	38	8	46	206	305	305	3.5	0.75	0.75	自校	—	—

○学校給食の職員配置状況

(H23.4.1現在)

学 校 名	児 童 生徒数	教 員 職 数	1日の 給食数	栄養士（人）			調理員（人）			調理員一 人 当たりの 調理食数
				県職	市職	臨時	市職	臨時	計	
東 小 学 校	272	30	302	—	—	1	1	2	3	100.7
西 小 学 校	326	33	359	1	—	—	1	3	4	89.8
南 小 学 校	391	35	426	—	—	1	1	3	4	106.5
北 小 学 校	450	42	492	1	—	—	2	3	5	98.4
第 一 中 学 校	362	40	402	—	1	—	1	3	4	100.5
仁 科 台 中 学 校	483	47	530	—	1	—	2	3	5	106.0
八 坂 小 中 学 校	101	28	129	(1)	—	—	調理委託 (3)			—
美 麻 小 中 学 校	100	27	127	—	—	1	0	3	3	42.3

※八坂小中学校と美麻小中学校では、自校炊飯。他の学校は、委託炊飯。

○給食設備の整備状況

(H23.4.1現在)

No.	設備名	東小学校	西小学校	南小学校	北小学校	第一中学校	仁科台中学校	八坂共同調理場	美麻小中学校
		315㎡	308㎡	294㎡	270㎡	304㎡	350㎡	216㎡	172㎡
1	回 転 釜	4	4	3	4	4	3	3	2
2	食 器 洗 浄 機	1	1	1	1	1	1	1	1
3	食器食缶消毒保管機	2	3	2	4	4	3	3	2
4	ポ イ ラ ー	1	1	1	1	1	1	1	1
5	かくはん機（ミキサー）	1	0	1	1	1	1	1	1
6	野 菜 裁 断 機	1	0	1	1	1	1	1	1
7	球 根 皮 む き 機	1	1	1	1	1	1	1	1
8	フ ラ イ ヤ ー	1	1	1	1	1	1	1	1
9	スチームコンベクション	1	1	1	1	1	2	1	2
10	冷 蔵 庫	2	2	1	1	1	1	2	1
11	牛 乳 用 保 冷 庫	2	1	1	2	1	1	1	1
12	炊 飯 器	0	0	0	0	0	0	1	1
13	洗 米 機	0	0	0	0	0	0	1	1
14	食 器 浸 湿 槽	2	2	2	1	1	1	1	1
15	包 丁 殺 菌 庫	1	1	1	1	2	1	1	1
16	温 蔵 庫	0	1	0	0	0	0	0	0
17	中 心 温 度 計	2	2	3	3	3	3	2	2
18	残 留 塩 素 測 定 器	1	1	1	1	1	1	1	1
19	ブ ラ ス ト チ ラ ー	0	0	0	0	0	1	0	0