

1 計画の策定

(1) 計画策定の背景・趣旨

学校給食法では、学校給食の目標として、適切な栄養の摂取による児童生徒の健康の保持増進を図ること。学校生活を豊かにして明るい社交性及び協同の精神を養うこと。日常生活における食事についての正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることの理解を深め、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。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。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。食料の生産、流通及び消費について、正しい知識を深めることとなっています。

丹波市では、全小中学校で完全給食を実施しており、安全安心なおいしい学校給食を提供し、内容の充実に努めてきました。

また、学校における教育活動の一環として児童生徒の健康を増進しながら、正しい食習慣が身につけられるよう学校給食を生きた教材として活用するなど、給食の時間を中心に関連教科等においても食に関する指導を行ってきました。

これからの学校給食においては、食育の重要性と学校給食の果たす役割を十分に認識し、将来にわたり安全安心な給食を安定的に提供し、献立内容のさらなる充実や食物アレルギー等、個に応じた柔軟な対応、地産地消や郷土食の拡大などに積極的に取り組んでいく必要があります。

そのためには保護者をはじめ、関係者の理解や協力を得ながら、合理的かつ効率的な運営を進めていくことが求められます。

そこで、中長期的な展望に立ち、丹波市の学校給食事業が抱える課題の解決に向けて総合的に学校給食運営の見直しを図り、基本的な考え方及び学校給食の目指すべき方向を明確にします。

その実効性を確保することを目的に「丹波市学校給食運営基本計画【第2次】」を平成29年に策定し、これまで事業展開を図ってきました。その成果を踏まえ、令和5年度以降向こう5年間の丹波市学校給食事業の運営の指針として「第3次丹波市学校給食運営基本計画」を策定します。

(2) 計画の役割

本計画は、食育基本法や学校給食法、学習指導要領などの法令、国の食育推進基本計画、県・市の食育推進計画、丹波市総合計画、及び丹波市教育振興基本計画との整合性を図り、丹波市の学校給食の目指す方向とそれを実現するための基本的な取組事項をまとめ、今後の合理的かつ効率的な運営の指針とするものです。

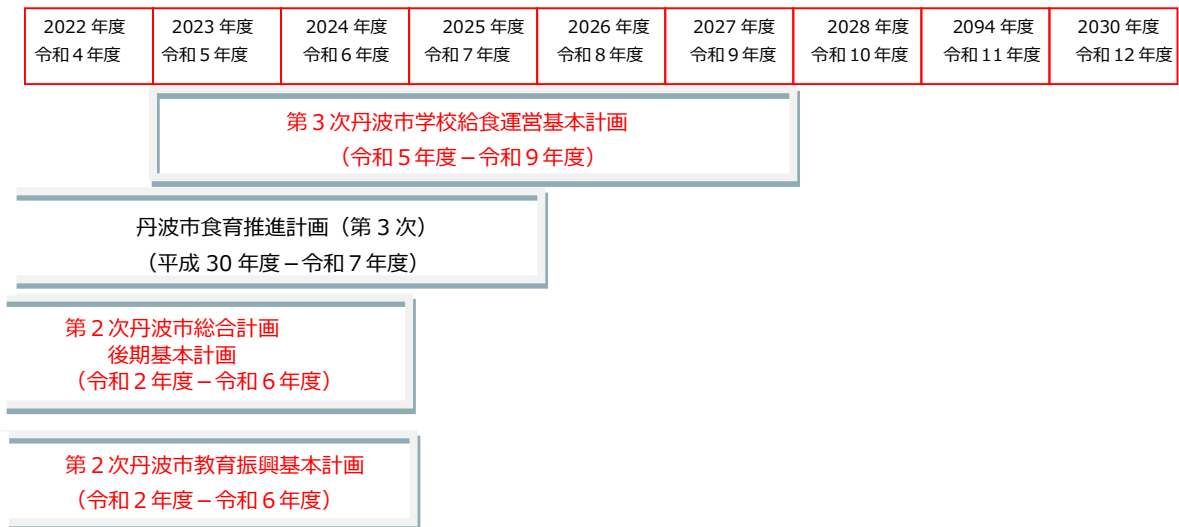
(3) 計画の枠組みと期間

本計画の期間は、令和5(2023)年度から令和9(2027)年度までの5年間とし、学校給食の運営に関する基本的な事項を定めます。

ただし、計画の変更が必要になった場合には、「丹波市学校給食運営協議会」に諮り、適宜見直しを行います。

また、本計画は、丹波市健康課が策定しました「丹波市食育推進計画(第3次)」とも関連付け、食育の観点から連携を図り推進していくものです。

学校給食運営基本計画と関連計画の期間



2 学校給食の意義・役割

学校給食の目標は、その実施の法的根拠となる学校給食法において次のように規定されています。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）〔改正：平成 21 年 4 月施行〕

（学校給食の目標）

第 2 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。

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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。

以上 7 つの目標をもつ学校給食は、教育課程上、特別活動に位置づけられています。

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つけさせ、豊かな人間関係を構築することが可能です。

また、地場農産物の活用や郷土食の提供を通して、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など、大きな教育的意義を持ちます。

さらに、カリキュラムマネジメントの上からも給食の時間と各教科等における食に関する学習を相互に連携を図りながら、横断的・総合的にすることが求められています。

このように、学校給食は、成長期にある児童等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生きた教材として重要な役割を果たしています。

3 現状と課題

(1) 子どもたちの食習慣の変化

① 基本的な生活習慣

児童等が健やかに成長していくためには、適切な運動、栄養バランスのとれた食事、楽しく食べる環境、十分な休養・睡眠等、基本的な生活習慣が重要です。

文部科学省が学校に対して実施した「令和3年度全国学力・学習状況調査」によると、朝食を「ほとんど食べない」と答えたのは、小学校全体で1.2%、中学校全体で2.2%でした。丹波市の結果は、小学校全体で1.0%、中学校全体で0.8%と、どちらも全国平均よりは低い割合となっています。

一方、「令和3年版食育白書（内閣府）」によると、毎日朝食を食べる子どもほど学力調査の平均正答率が高い傾向にあることが明らかになっています。さらに、「令和3年度全国体力・運動能力、運動習慣等調査」によると、毎日朝食を食べる子どもほど体力合計点が高い傾向にあると報告されています。

このように、丹波市の子どもたちに正しい食習慣等基本的な生活習慣を身につけさせることは必要であり、子どもに対する食に関する指導体制、指導内容をより一層充実させ、望ましい食生活の形成を促すことは依然として重要です。

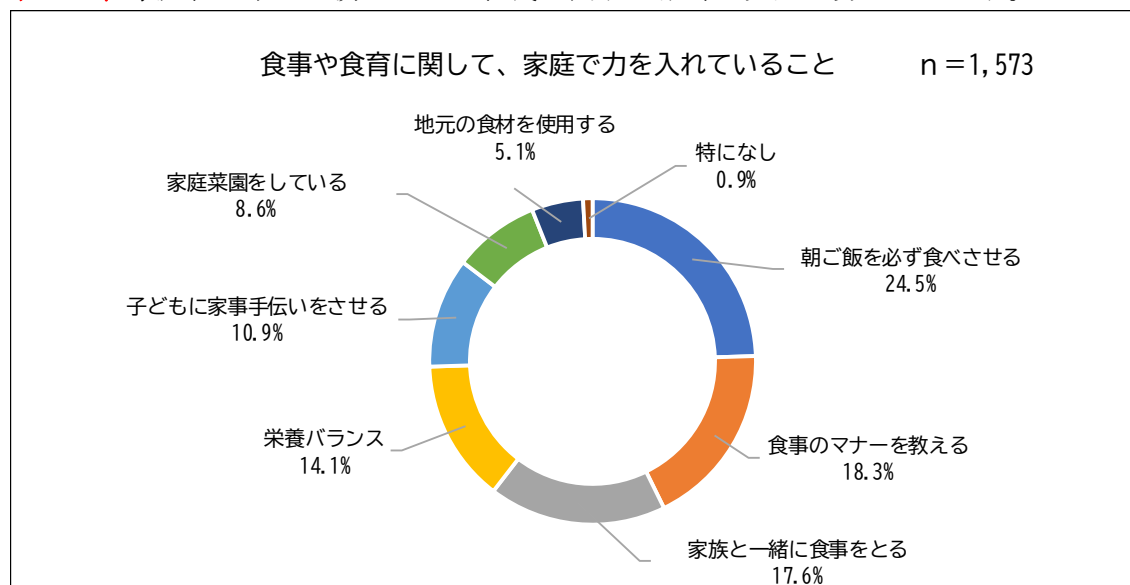
また、今回実施しました「学校給食アンケート調査」において食育に関して家庭で特に力を入れている取組みとして、「朝ご飯は必ず食べさせる」と回答した保護者が最も多く、朝食への関心が高いことがうかがえます。

② 食育の取組

学校における食育の取組として、①栄養教諭や食育関係機関を活用した食育授業の計画、②地域の人材を活用した食育推進の取組等の計画、③教科等と関連づけた食育授業の計画、④栽培・収穫体験による野菜等を利用した教育（調理）活動の実施、⑤食育参観・給食試食会、⑥その他があります。

具体的には、栄養教諭による給食時間の「ちょこっと食育」、いずみ会による地元食材を使った和食の調理実習、JAや地元農家の協力による稲作体験や野菜の栽培、生活科や家庭科・保健などの時間での食に関する学習、給食試食会、集会での食育講話、委員会活動や文化祭等での食に関する展示などに取り組んでいます。

特に、学校給食は「生きた教材」として積極的に活用しており、栄養教諭を中核にすえて、家庭、地域と連携しながら、食に関する指導の充実に努めています。



(2) 学校給食の質の維持・向上

① 給食食材の選定

食材の選定に当たっては、食材業者等との連携を密にしながら、品質にかかる国等の行う調査の結果や出荷制限等の情報に留意するなど、様々な安全性に関する情報を収集する必要があります。

丹波市では、国の「学校給食衛生管理基準」や県の「学校給食衛生管理マニュアル」等に**基づいた衛生管理**を行っており、調達する食材によっては発注時に**国産品**を指定するほか、成分表の提出を**求めて厳しくチェック**をしています。

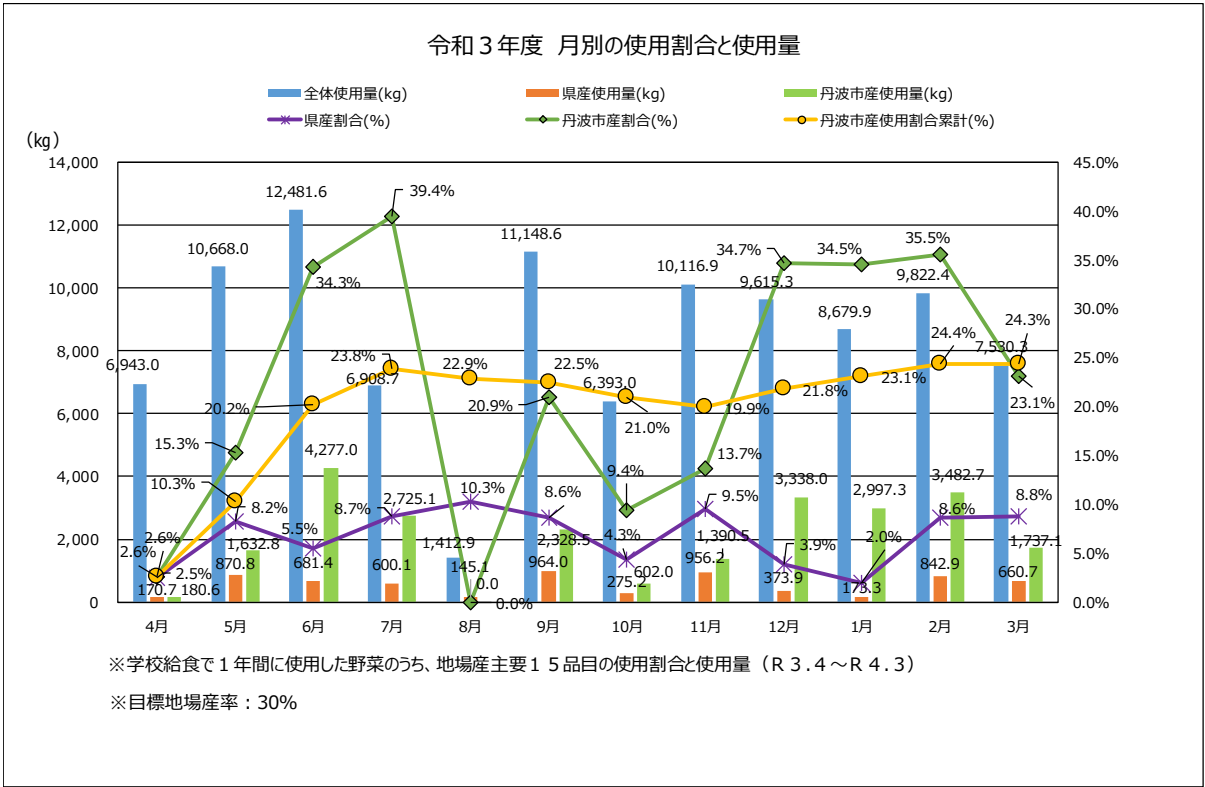
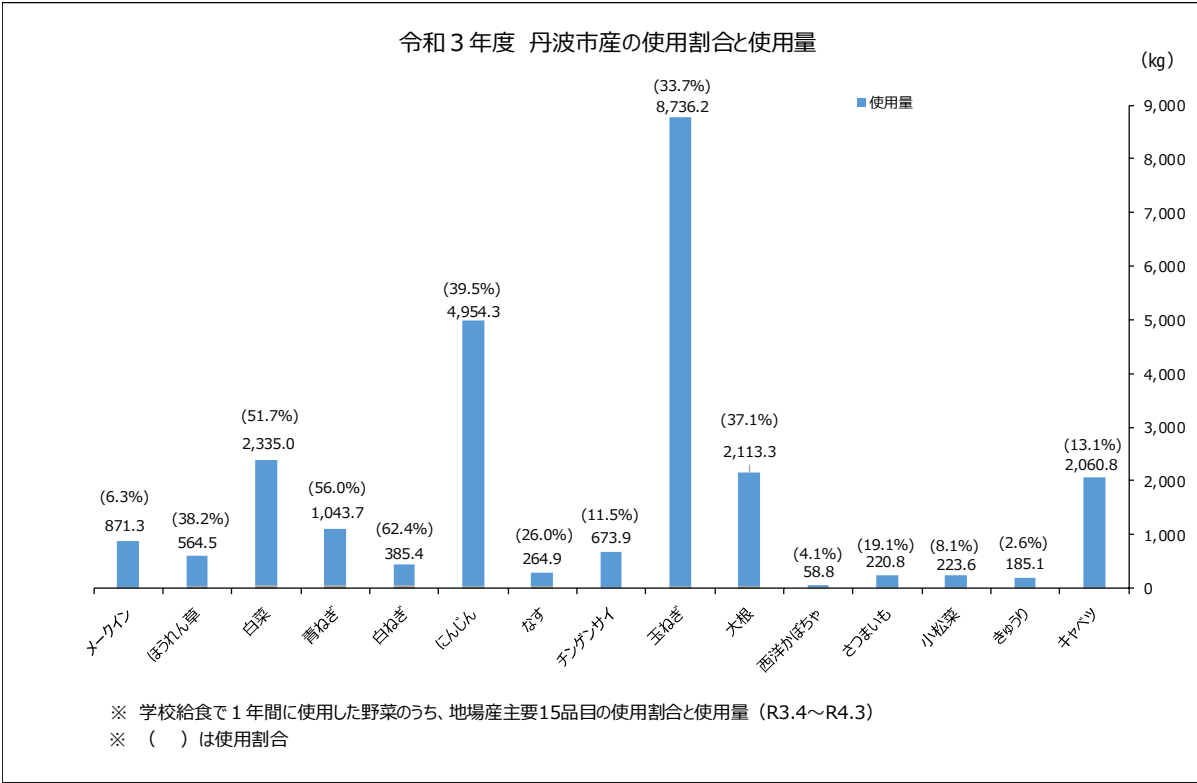
また、米に加え地元産野菜の使用率の向上を図るなど、安全安心な食材の確保に努めています。

② 地産地消の取組

丹波市では、地元生産者の協力を得て、学校給食における地場農産物の活用を進めており、**生産者・農林振興課・教育委員会・センター施設長・栄養教諭**で構成される「**丹波市学校給食用農産物生産者連絡協議会**」で、**活用推進に向けて調整**しています。

しかし、学校給食で使用する食材に占める地場産の使用割合は30%の目標値に達していません。その要因としては、高齢化による生産者の減少、地場農産物調達のための生産・流通システムの未構築、大きさ等の規格に関する捉え方、天候による数量確保の不安定さなどが考えられます。

今後は、**生産時期、収穫量、コストなども考慮しながら献立作成に努めるとともに、集配及び検収方法等**についての見直しを含め、地場農産物の使用割合を高める新たな仕組みづくりが重要となります。



③ 衛生管理

安全安心な学校給食を提供するためには、衛生管理、危機管理の強化を欠かすことはできません。

丹波市では、衛生管理に関し、文部科学省が策定した「学校給食衛生管理基準」に基づき、給食従事者の健康管理、食品の選定及び検収、調理過程から配食、配送、洗浄作業に至るすべての業務において、作業手順を確認しながら実施しています。

平成28年4月には「学校給食における異物混入対応マニュアル」を策定し、衛生管理や危機管理に関する研修を実施するなど、職員の意識と資質の向上に努めています。

今後も、確認作業のための人員を増やすなど、衛生管理の徹底や情報の共有化を図り、食中毒や異物混入等の事故防止に努めていきます。

④ 食物アレルギーへの対応

近年、食物アレルギーを有する児童生徒が増加する中、食物アレルギーへの対応は重要な課題です。

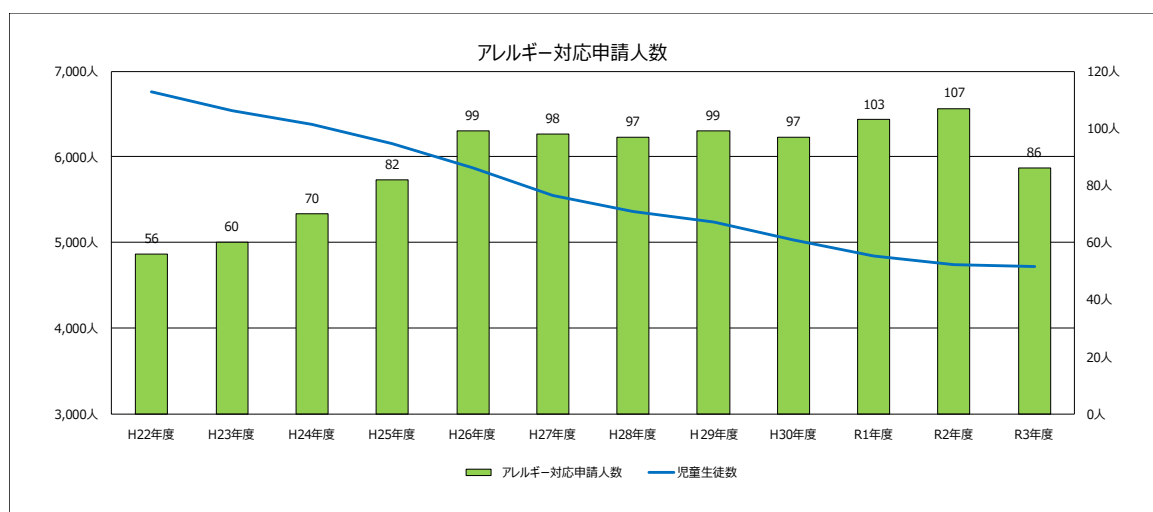
丹波市では、平成21年度から、統一的な取り扱いとして医師の診断書に基づき、保護者から学校経由で提出された連絡表を踏まえ、栄養教諭等が作成した指示書をもとに除去食、一部代替食等、児童生徒の個に応じた対応に取り組んできました。

平成27年3月には、文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、学校給食における食物アレルギー対応で最も優先すべきことは“安全性”であり、その安全性を確保するためには、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須とされました。

こうしたことを踏まえ、丹波市でも安全性を確保するため、完全除去を基本としながら、卵、乳、魚類については、可能な範囲で部分除去対応を行っています。

平成27年8月に「丹波市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、本マニュアルをもとに対応してきましたが、食物アレルギー事故を防止することを第一義に協議・検討を重ね、より安全で安心な学校給食を提供するため、令和2年8月にマニュアルを改定しました。学校・家庭・学校給食センター・主治医・消防署との連携を図り、引き続き対応体制を充実させていきます。

また、今後においても、部分除去対応から完全除去対応への移行も視野にいれ、必要に応じ見直しを図っていきます。



(3) 少子化に伴う給食施設のあり方

① 施設の運営状況

丹波市では、小学校・中学校及び県立氷上特別支援学校の児童生徒に対し、共同調理場3箇所から完全給食を提供しています。

学校給食施設及び設備に係る学校給食衛生管理基準の共通事項として「ドライシステムを導入するよう努めること」「ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること」とされていることから、**厨房はいずれもドライ方式※1を採用しています。** ※1 ドライ方式とは、床に水を流さず乾いた状態で調理や洗浄作業を行う方式

メリットとしては、床を乾かした状態で使用することで、細菌の繁殖防止、床からの跳ね水による食品の汚染防止、さらに長いゴム前掛や長靴の必要がないため、調理従事者の身体の負担軽減があります。

令和元年度には、幼稚園がすべて認定こども園となり、食数も減少しました。

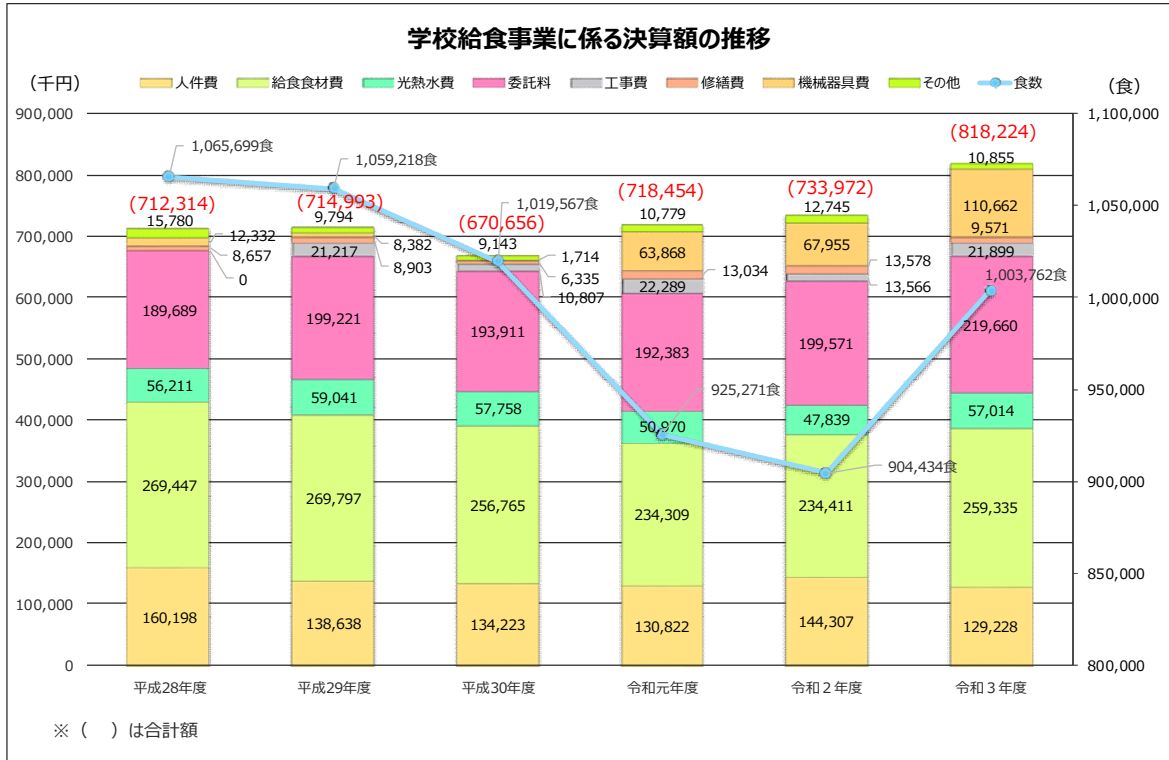
また、共同調理場は建設から15年～19年が経過しており、計画的な更新が必要になっています。

共同調理場（学校給食センター）の概要（令和3年度）

名称	柏原・氷上学校給食センター	春日学校給食センター	青垣学校給食センター
開始年月	平成19年9月	平成15年4月	平成17年4月
構造	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建
厨房方式	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式
調理能力	4,000食	1,600食	1,000食
調理業務	民間委託	民間委託	直営
給食実施回数	200回	200回	200回
年間給食総数	579,805食	276,700食	147,257食
平均食数(日)	2,899食	1,384食	736食
最高食数(日)	3,231食	1,538食	798食
配達車数	7台	4台	2台
校	小学校11校、中学校4校 崇広小、新井小、南小、東小、中央小、 上久下小、久下小、小川小、和田小、 黒井小、船城小、 柏原中、氷上中、和田中、山南中	小学校8校、中学校2校、県立特別支援 春日部小、大路小、進修小、竹田小 前山小、吉見小、鶴庄小、三輪小 市島中、春日中、 県立氷上特別支援学校	小学校3校、中学校1校 青垣小、北小、西小 青垣中
調理員数	30名	17名	12名
その他	オール電化方式採用		オール電化方式採用

学校給食事業に係る決算額は、年間給食総数の減少から**賄材料費は減少傾向にあります**が、基本計画【第2次】の計画のロードマップにある各センターの厨房機器更新及び空調設備改修により、**備品購入費や工事費が増額しています。**

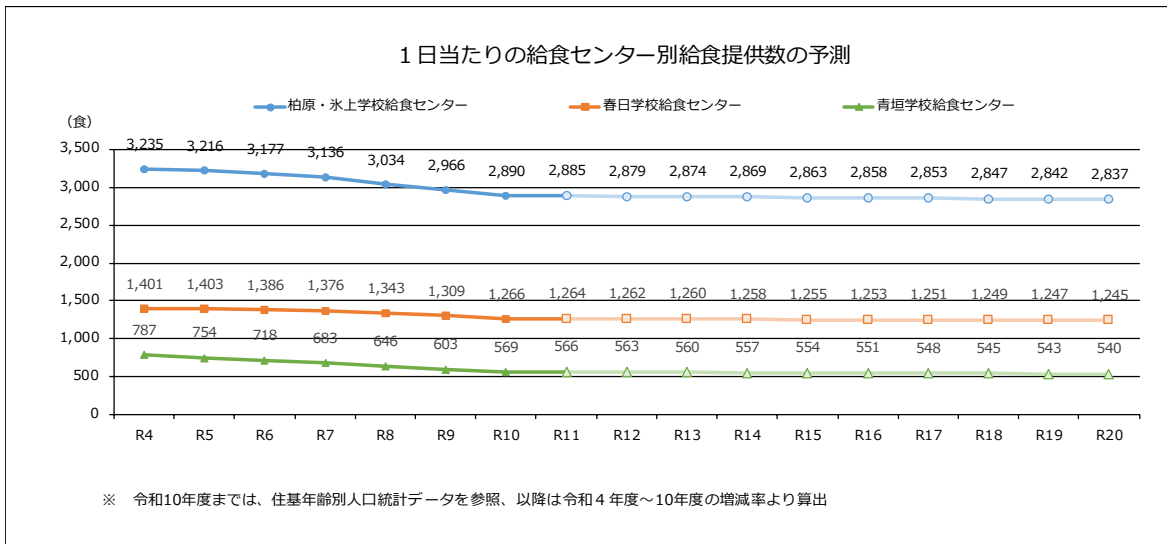
今後、児童生徒数の減少による学校給食センターの統廃合や、青垣学校給食センターの業務委託など、効率的な運営のあり方について検討する必要があります。



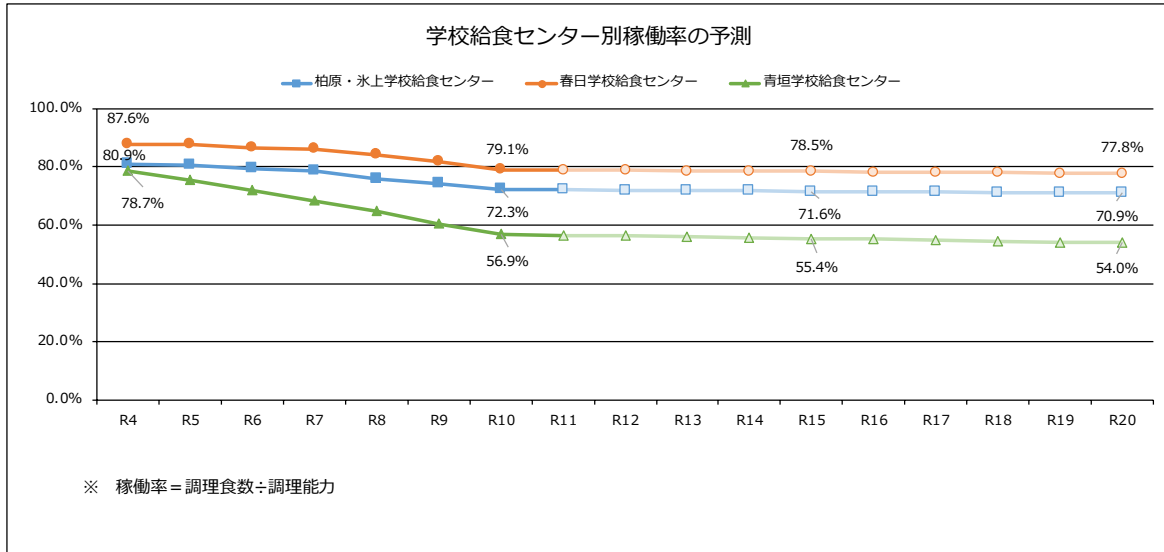
② 給食提供数の予測

給食提供数は児童生徒の対象者 5,567 人に対し、総食数 1,003,762 食(令和3度実績)で、平成19年9月の全校完全給食開始以降、減少し続けています。

令和3年度において、小学校では平均185食、中学校では平均173食となっています。



認定こども園の整備により、令和元年度に全ての幼稚園が認定こども園に移行したことや、少子化が進んでいることなどから、すべての地域で1日当たりの給食提供数が減少しています。そのため、効率的な施設のあり方について検討する必要があります。



※現状での各学校給食センター稼働率

	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12
柏原・氷上	80.9%	80.4%	79.4%	78.4%	75.9%	74.2%	72.3%	72.1%	72.0%
春日	87.6%	87.7%	86.6%	86.0%	83.9%	81.8%	79.1%	79.0%	78.9%
青垣	78.7%	75.4%	71.8%	68.3%	64.6%	60.3%	56.9%	56.6%	56.3%

	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20
柏原・氷上	71.8%	71.7%	71.6%	71.4%	71.3%	71.2%	71.1%	70.9%
春日	78.7%	78.6%	78.5%	78.3%	78.2%	78.1%	77.9%	77.8%
青垣	56.0%	55.7%	55.4%	55.1%	54.8%	54.5%	54.3%	54.0%

各学校給食センターの稼働率は、現在、**柏原・氷上学校給食センターが80.9%、春日学校給食センターが87.6%、青垣学校給食センターが78.7%**と、効率の良い運営ができています。

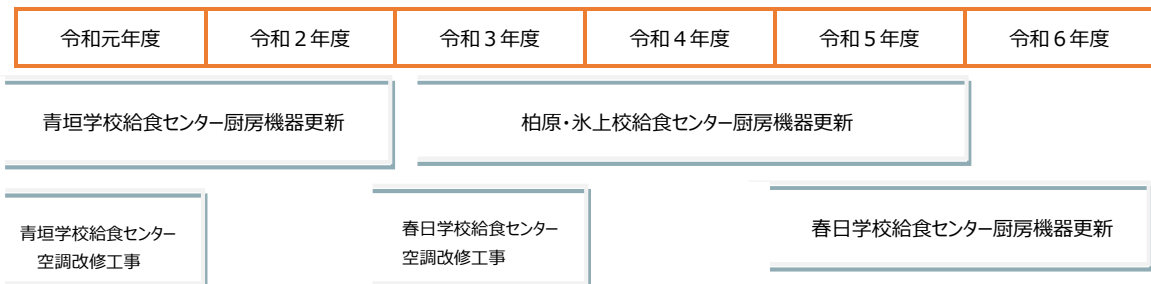
しかし、**2028年度(令和10年度)**には全ての学校給食センターで**効率的な稼働率とする80%**を割る見込みとなります。

稼働率80%は一つの目安として捉え、将来に向け効率良く運営が図れるよう、**配食校の見直しも含め**総合的に検討していきます。

③ 施設及び設備の整備状況

学校給食を将来にわたり安定的に提供できるよう、学校給食センターの機器や設備は計画的に更新する必要があります。

丹波市では、基本計画【第2次】にしめす計画のロードマップにより、令和元年度から令和6年度にかけて、各センターの設備及び厨房機器更新を実施しています。

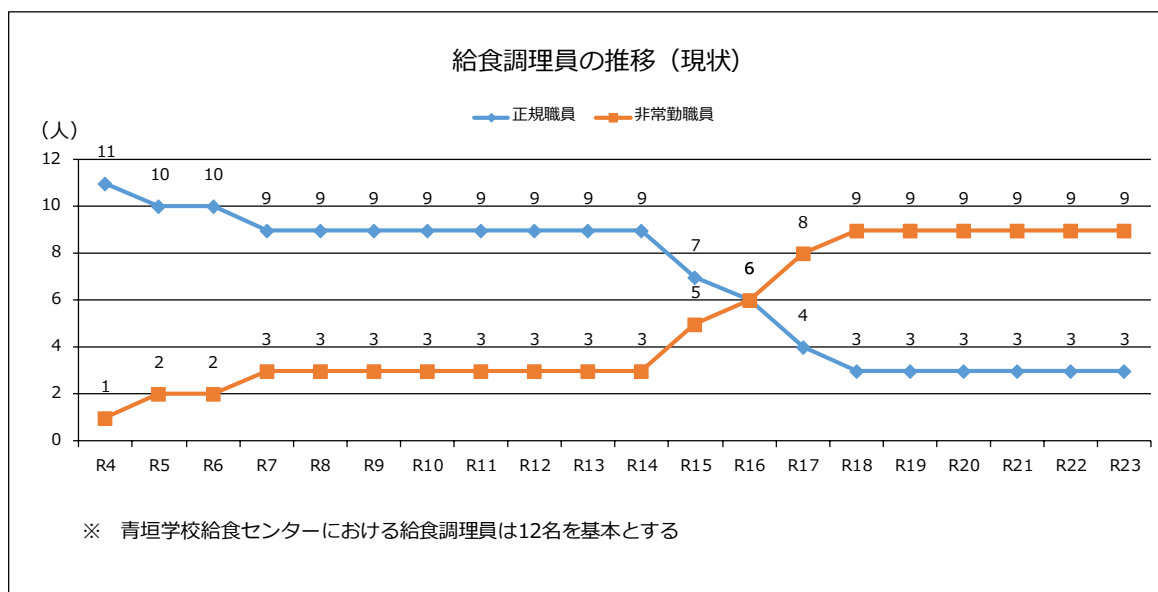


また、施設の耐用年数は、鉄骨造の場合で31年となっており、柏原・氷上学校給食センターは2038年度（令和20年度）、春日学校給食センターは2034年度（令和16年度）、青垣学校給食センターは2036年度（令和18年度）に大規模改修が必要となります。

④ 給食調理員の状況

青垣学校給食センターは、市内の学校給食センターで唯一の直営による学校給食センターであり、給食調理員の正規職員は令和4年度現在で11人です。

今後において、正規職員の退職に伴う補充の予定はなく、すでに会計年度任用職員にたよらなくてはならない状況にあり、今後の人材確保が大変厳しい状況となっています。



(4) 給食費の徴収及び収納

① 給食費の徴収

学校給食の運営経費は、施設・設備の整備費、修繕費、人件費、光熱水費、食材費などで構成されており、そのうち食材費が給食費として保護者に負担していただいています。

児童生徒1食当たりの給食費は、下記の表のとおりです。今後も、献立の工夫などにより、給食費の安定的な維持に努めます。

また、平成30年度から口座振替に要する手数料を市負担とするとともに、月毎の精算方式で徴収を行っています。1食当たり単価に喫食数を掛け合わせた額をその月の給食費とし、喫食した月の翌月27日に口座振替により徴収し、引落しが不能であった場合は、翌々月の15日に再振替をしています。

※児童生徒1食当たりの単価

	1食当たり単価	月 額
児 童 (小学生)	245 円	1食当たり単価 × その月の喫食数
生 徒 (中学生)	275 円	

② 学校給食費の収納状況

令和3年度における学校給食費現年度分の収納率は99.1%で、過年度分（滞納繰越分）は31.4%です。未納額は過年度分も含めると約1,254万円となっています。

学校給食事業を円滑に運営していくために、広報等を活用した啓発活動、電話等による催告や納付相談を実施するなど、収納率の向上に努める一方、平成28年5月に策定した「丹波市学校給食費滞納整理等事務処理要綱」に基づき、滞納整理等の徴収方法の見直しを行い、**支払督促等の法的措置を実施し、徴収強化に努めています。**

