

令和4年度 第4回丹波市学校給食運営協議会 次第

日 時 令和4年10月26日（水）19:30

場 所 氷上住民センター 実習室

1 開 会

2 あ い さ つ

3 議 事

第3次丹波市学校給食運営基本計画策定

(1) 「4 計画の基本的な考え方」「5 具体的な取組」の修正確認

(2) 「6 期待される効果」「7 計画のロードマップ」について

4 今後のスケジュール

運営協議会	日程	内 容
第4回協議会	10月26日	・第3次基本計画（最終章）協議
	11月	※教育委員会及び市議会への報告
	12月中	※パブリックコメントの実施（約1ヶ月間）
第5回協議会	1月	・パブリックコメントを受けての計画最終確認
	2月	・教育委員会へ答申
	3月	※教育委員会へ提案、市議会へ報告

5 そ の 他

[次回運営協議会] 日時 令和 年 月 日（ ） 午後7時30分～
場所 氷上住民センター 大会議室

6 閉 会

４ 計画の基本的な考え方

（１）基本目標

健やかな身体づくりや食育等の教育活動、地産地消の推進等を通じて、「第２次丹波市教育振興基本計画」に示す基本理念『ふるさとを愛しこころ豊かでたくましい人づくり』を推進するため、「食を通して自らの健康を考える子どもの育成」を基本目標とし、学校給食を通して、自らの健康を考える子どもの育成を目指します。

（２）基本方針

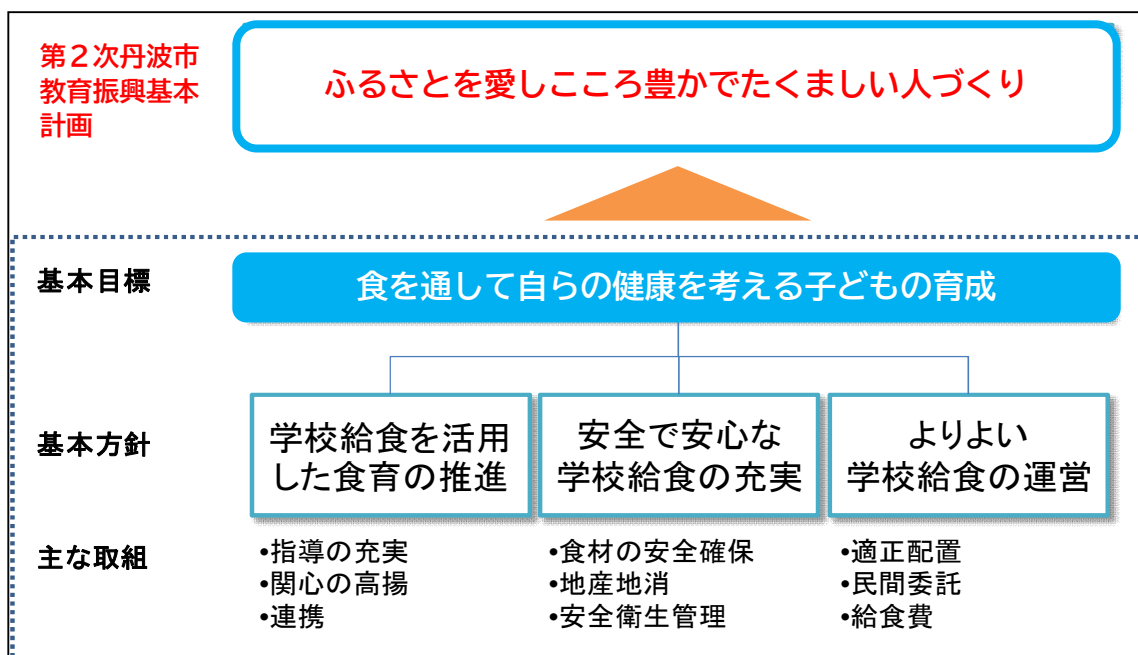
基本目標を達成するため、「学校給食を活用した食育の推進」「安全で安心な学校給食の充実」「よりよい学校給食の運営」を基本方針とし、行政はもとより、保護者、教職員、給食調理員、食材生産者等すべての関係者が、「安全安心でおいしい学校給食」を「安定的に提供」することを通して、丹波の子どもたちの育ちを支え、『ふるさとを愛しこころ豊かでたくましい人づくり』の実現に向けて取り組みます。

（３）施策の体系

基本方針に基づき、「食に関する指導の充実」「食への関心の高揚」「食材の安全確保」「地産地消の推進」「給食施設の適正配置」「調理業務の民間委託」等の具体的な取組を進めます。

また、計画の公表、各関係者への説明会の実施等を通じて計画への理解と協力を得ながら計画的に推進します。

学校給食の基本目標を達成するための施策の体系



5 具体的な取組

(1) 食育の重要性

児童生徒が健全な食生活を実践することは、健康で豊かな人間性を育む基礎になります。丹波市では、平成 21 年 4 月に施行された改正学校給食法に基づき、学校給食を生きた教材として活用しながら、栄養教諭等を中心に食育指導を行い、「丹波市食育推進計画（第 3 次）」や「食に関する指導の手引き（文部科学省）」と関連付けて、関係機関と連携を図りながら食に関する指導の充実に努めてきました。

今後、アンケート調査で丹波市に力を入れてほしい取組として割合の高かった「食材の安全確保や衛生管理の徹底」をより強化していきます。次いで高かった「地産地消」については、生産者をはじめとする地域、学校、家庭が十分に連携しながら、地場産率の向上を図り、家族や地域ぐるみで伝統的な郷土食や郷土料理等を各種行事や講習等に取り入れ、引き続き取組を進めて行くことが大切です。

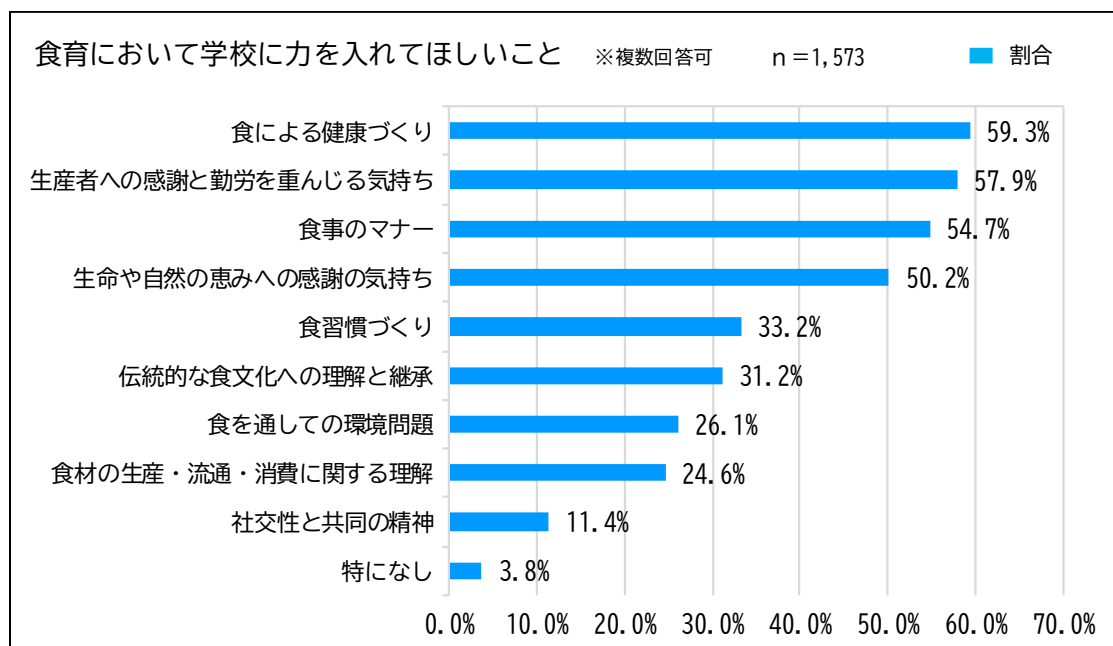
そして、食の重要性について正しい理解に導くとともに、望ましい食習慣を養う必要があります。

(2) 学校給食を活用した食育の推進

① 食に関する指導の充実

令和 4 年 6 月、本計画を策定するにあたり、現在の丹波市の学校給食や食育に関する取組について保護者がどのように感じているのかを把握することを目的として「学校給食に関するアンケート調査」を実施しました。

その結果によると、学校における食育の取組に関しては、前回の平成 29 年度実施のアンケート結果と同様に、「食による健康づくり」と回答した保護者が最も多く、次いで「生産者への感謝と勤労を重んじる気持ち」「食事のマナー」に力を入れてほしいとの回答が多くありました。



前回協議会における指摘箇所の
修正（実数→割合 目盛追加）

学校において食に関する指導を効果的に推進するために、「学習指導要領」「丹波市食育推進計画」及び「食に関する指導の手引き(文科省)」を基に、平成23年度以降は全ての小・中学校で食に関する指導の全体計画及び年間指導計画を作成し、実施しています。

取組としては、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。

全教職員が継続的かつ体系的な指導の必要性を理解した上で、学校給食を「生きた教材」として積極的に活用し、家庭、地域と連携しながら、学校給食はもとより、学校教育活動全体を通した食に関する指導の充実に努めます。

また、栄養教諭等が、「生きた教材」である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体的に行い、食に関する効果的な指導をより一層推進していきます。

【 学校での取組事例 】

- 栄養教諭や食育推進関係機関を活用した食育授業
小学校⇒栄養教諭による食育巡回指導、「ちょこっと食育」等
いずみ会による調理実習
中学校⇒栄養教諭による食育巡回指導、「ちょこっと食育」等
いずみ会による調理実習
- 地域の人材を活用した食育推進の取組等
小学校⇒J A、消費者協会、いずみ会、自治振興会、氷上高校、地域の方々、老人会等との米作り、栽培や収穫指導
中学校⇒生産者による食育講演会
- 教科等と関連づけた食育授業
小学校⇒生活科、家庭科、国語、社会、理科、保健体育、総合学習、学活等で
野菜の栽培や収穫、調理実習、食事のマナー、食育に関する学習
中学校⇒理科、国語、社会、保健等で食生活に関する学習
- 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
小学校⇒収穫野菜を使った調理実習、野菜の栽培
中学校⇒調理実習、野菜の栽培
- 食育参観・給食試食会
小学校⇒給食参観、試食会の実施
- その他
小学校⇒学校朝会での食育講話（指導）等
中学校⇒生徒会委員会、保健給食委員会等による活動、オープンスクールや文化祭で食をテーマにした展示

② 食への関心の高揚

児童生徒が生きる力を身につけていくためには、何よりも食への関心を高め、自ら判断できる食の自己管理能力を育成していくことが必要です。

小学校低学年においては、農家や学校給食センター等、調理に関わるいろいろな人々の工夫や苦労を見つける機会を積極的に設け、感謝の心を育み、食に対する関心を高める取組を推進します。

小学校高学年及び中学生においては、献立に使用する食材や食品分類情報等について自ら学ぶとともに、校内放送や掲示活動等を通じて興味や関心を高める主体的な取組を推進します。

前回協議会における
指摘箇所の削除

また、朝食に使えるレシピを家庭に紹介し、朝食への関心を高める等、基本的な食習慣を身につけるための正しい知識の啓発に努めます。

各家庭に配付される献立表裏面の給食だより「スクールランチ」や「ランチルーム」による情報提供を継続するとともに、学校給食レシピや給食人気メニュー、地場農産物の活用状況等について、ホームページやSNSを活用した幅広い情報発信をし、積極的に推進していきます。

前回協議会における
指摘箇所の追加

③ 学校・家庭・地域の連携

食習慣は、子どもの頃の習慣が成長してからの習慣に与える影響が大きく、成人して改めることは困難を伴うものです。食生活に関する問題は、本来、家庭が中心となって担うものですが、社会環境や食をめぐる状況等の変化により、保護者が子どもの食生活を十分に把握し、管理することが難しい状況があります。

このため、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、地域と連携した子どもの食習慣に関わる施策の推進に努め、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つけさせることが必要です。

食への関心を高める取組を計画的に実施し、保護者を対象とした試食会や学校給食センターの見学会を実施する等、食育の重要性についての啓発に努めます。

農作物の作付けや収穫等の体験活動、小豆、スイートコーン等の特産物や丹波市が推進する有機農業の生産者との交流、丹波市の特産物や有機農産物の使用を通して、食への関心を高める取組も推進します。

また、昔から地域に伝わる郷土料理や行事食を取り上げ、その歴史や調理方法を調べることを通して、家族や地域との交流を深め、家族や地域を大切にする心を育みます。

前回協議会後に事務局において追加修正

④ 学校給食による環境教育

「持続可能な開発目標（SDGs）」が日本国内でも積極的に取り組まれている中で、学校教育においても、その達成に向けた社会の創り手を育む教育として、「持続可能な開発のための教育（ESD）」への取組が進められており、食育を推進していくにあっても、環境教育に取り組んでいきます。

給食の残菜から食品ロスについて学ぶことや、環境に配慮した農業方法を実施している生産者から環境を守る取組について学びを得たり、有機農産物や郷土料理を通して環境を守る取組を実践します。

また、これまでの食育における取組についても、環境教育の視点からその取り組み方について再構築することが必要になります。

前回協議会後に事務局において追加修正

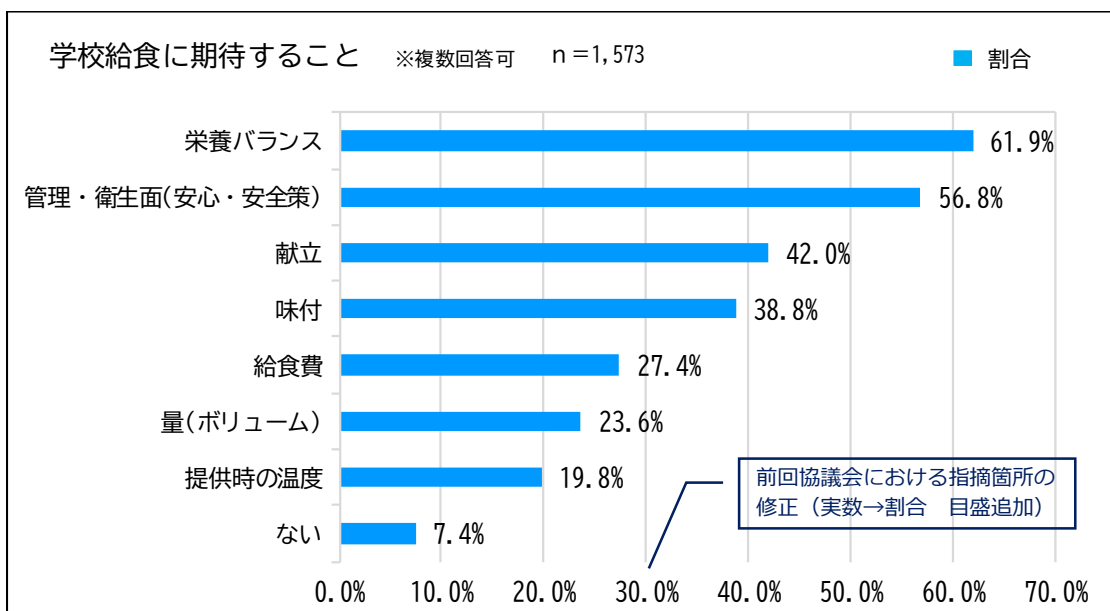
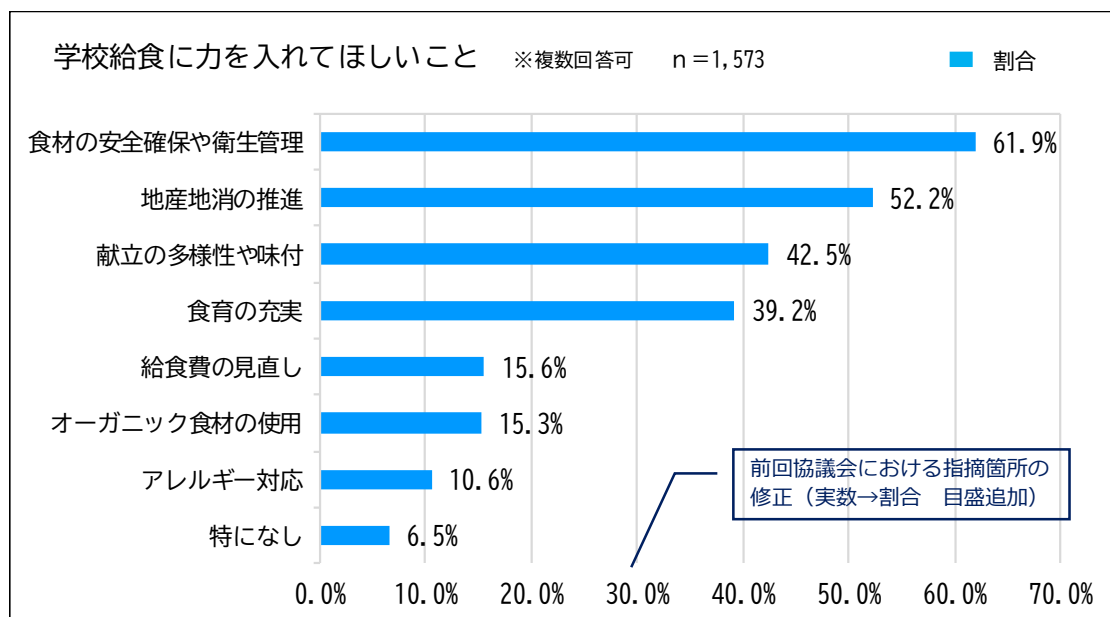
(3) 安全で安心な学校給食の充実

① 食材の安全確保と地産地消の推進

前回協議会后に事務局において修正

学校給食に関するアンケート調査によると、「学校給食に力を入れてほしいこと」として、「食材の安全確保や衛生管理」「地産地消の推進」と回答した保護者が前回のアンケート調査結果と同様に多くありました。

その他の意見でも、食材に関する意見が多く、「無添加食材の使用」「体に優しい食材、調味料の使用」「オーガニック食材の使用」等があり、食の安全性に対し関心が高いことがうかがえ、今後の学校給食の在り方について検討していきます。



学校給食に用いる食材の安全を確保するために、選定、購入、検収に当たっては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び兵庫県教育委員会の「学校給食衛生管理マニュアル」に基づいた安全の確保を徹底します。

例えば、食材納入業者から食材の成分表示表や細菌結果検査表等の提出を求めたり、必要に応じて残留農薬検査表の提出を求めたりします。

さらに、加工食品の使用をできるだけ控え、食材の見える献立とします。

また、食品の安全性についての情報を積極的に収集するとともに、児童生徒や保護者への情報提供に努めます。

学校給食における地産地消をより一層進めるためには、まず、地場農産物の使用割合を高める仕組づくりが必要となります。

生産・流通等の新たな仕組の構築に向けて、学校給食センターと生産者との調整を行う調整機能の仕組を確立することが求められ、その仕組づくりについて学校給食用農産物生産者組織連絡協議会等の関係機関とも連携し、協議・調整を定期的に行います。

地場農産物をより安定的、効率的に調達する仕組をつくり、生産時期や収穫量等に考慮した献立作成に努めます。

また、地場産食材を年間通して確保することができるよう、丹波市産の地場農産物の生産・流通時期に関する情報の共有化を図る等して地場産食材使用の拡大を進めます。

学校給食に関するアンケート調査による「学校給食に期待すること」として、「栄養バランス」と回答した保護者が最も高く、次いで「管理・衛生面（安心・安全策）」が多い結果となっています。

その他の意見では、「安全安心な食材」「無添加」「無農薬」といった意見があり、「学校給食に力を入れてほしい取組」と同様に、食の安全性に対し関心が高いことがうかがえます。

そのため、栄養バランスやカロリーを重視するとともに、食の安全性の確保や、その他の意見についても検討していきます。

前回協議会における
指摘箇所の削除

② 衛生管理の徹底

アンケート調査による「今後の学校給食に期待すること」として回答の多かった「管理・衛生面（安心・安全策）」については、「学校給食衛生管理基準」等に基づき、整備や運用を進めるとともに、食材の納入から調理、配膳、喫食に至るまでの一連の作業手順をわかりやすくまとめ、複数の視点で確認する体制を整えます。

また、給食に携わる職員の誰もが必要なレベルを維持できることが重要であることから、安全・衛生管理に関する研修会を定期的の実施するほか、作業手順の遵守徹底を図るため、学校給食従事者に対する研修も併せて実施します。

危機管理の視点からは、異物混入や食中毒といった事故を予防するとともに、万一の場合の影響を最小限にとどめるため、平成 28 年 4 月に策定した「学校給食における異物混入対応マニュアル」に基づき、体制の整備に努めるとともに情報の共有化を図り、衛生管理に努めていきます。

また、万が一事故が起こった場合は事故の原因を迅速かつ正確に特定することができるよう、検収や調理過程における検査や記録を適正かつ継続的に実施します。

③ 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーがあり、配慮すべき児童生徒のいる学校においては、保護者との連携を密にしながら対応します。

平成 20 年度に文部科学省が監修し、財団法人日本学校保健会から出された「学校のアレルギー疾患に関する取り組みガイドライン」と「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により、各校において全教職員による情報の共有を図っています。

平成 27 年 3 月に文部科学省から「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優先すべきことは“安全性”であり、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であるとされています。丹波市においても、緊急時において適切に対応ができる体制を構築するため、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、

学校給食に携わる職員等に対し、食物アレルギーに関する知識の習得のための研修会等を実施してきました。

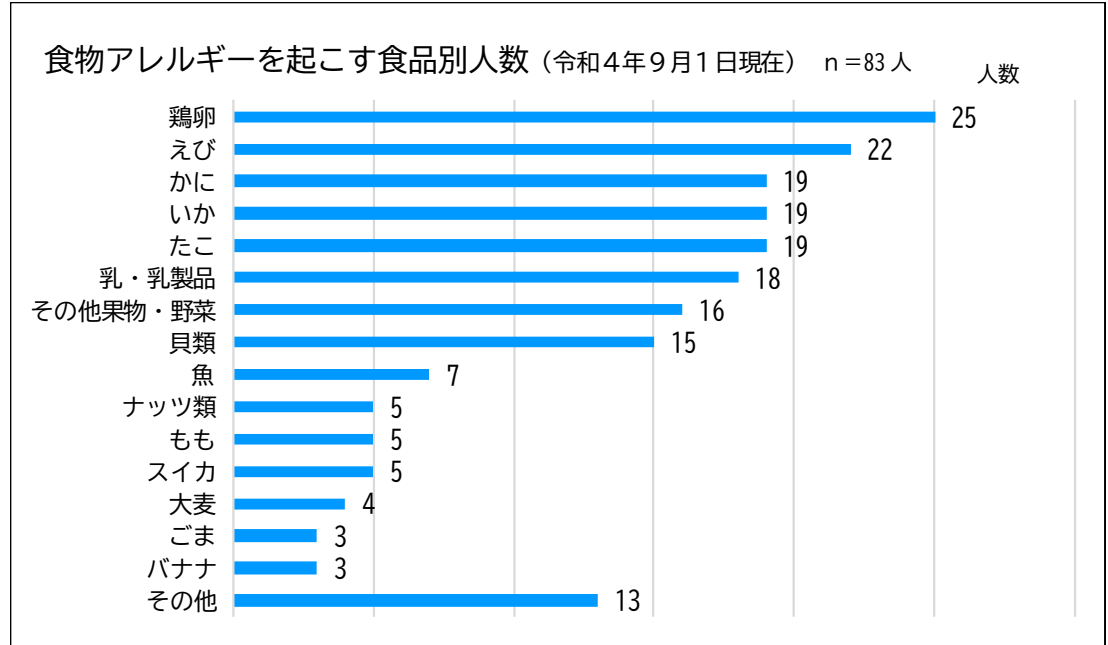
令和2年8月には、より安全・安心な給食を提供できるよう、食物アレルギー専門医の指導の下に、栄養教諭や学校長等と協議・検討を重ね、さらに安全性を最優先としたマニュアルの改正をしました。

アレルギーの程度は子どもの成長に伴い、軽症化する場合もあれば、新たにアレルギーを発症する場合もあるため、進級時の医師による再診断を継続するほか、年間を通じた相談体制の充実に努める必要があります。

今後、対象者の増加や食物アレルギーの多様化・複雑化が進行した場合には、安全性を最優先とした学校給食の提供が出来るよう、関係機関と協議・調整をし、食物アレルギー対応の見直しを図ります。

食物アレルギー対応等申請書提出に基づく対応状況 (令和4年9月1日現在)

対応の種類	小学校	児童数	中学校数	生徒数
食物アレルギーがある児童生徒が在席	19校	60人	7校	23人
原因食品（飲用牛乳を除く）を除去した給食を提供	18校	56人	6校	19人
原因食品を他の食品に交換した給食を提供	16校	41人	6校	13人
飲用牛乳の提供を停止	12校	21人	3校	5人
パンの提供を停止	8校	10人	1校	1人
自宅から弁当を持参	2校	2人	1校	1人
特別対応（乳糖不耐症等による飲用牛乳の除去）	4校	4人	2校	4人
特別対応（内服薬による柑橘系、納豆を除去）	5校	5人	0校	0人



※その他果物、野菜：いちご、アボカド、トマト、メロン、うり、柿、マンゴー、パイナップル、さくらんぼ、~~バナナ~~
 ※その他：さといも、やまいも、ながいも、納豆、小麦、オート麦、魚卵、牛肉、~~ごま~~

前回協議会における
修正箇所

(4) より良い学校給食の運営

① 給食施設の適正配置

これからの学校給食には、食育の推進等学校給食の果たす役割を十分に認識した上で、栄養バランスのとれた安全安心なおいしい学校給食を将来にわたり、安定的に提供できる仕組づくりが必要です。

現在、各学校給食センターでは80%前後の稼働率で効率的な運営ができています。

今後、徐々に施設の稼働率の低下が予測される中、給食施設の配置や給食配食エリアの見直し等を含め、給食施設の効率的な運営が求められ、設備の更新時期、給食施設の大規模改修等に合わせた計画的かつ段階的な整理統合に取り組む必要があります。

児童生徒数の減少に伴う学校給食センター稼働率の低下、老朽化による設備の改修・更新に係る費用負担、青垣学校給食センターの正規調理員の減少等、全ての要因を踏まえ、配食区域の見直し等を考慮しながら給食施設の適正配置に取り組みます。

丹波市の学校給食施設の配置状況と配食校



② 調理業務の民間委託

民間委託の目的

健康と体力は、「生きる力」の基礎となるものであり、食に関する指導の充実、子どもの「生きる力」を育んでいく上でも常に重要な課題です。

そのために、栄養バランスのとれた安全安心なおいしい学校給食を安定的に継続して提供しなければなりません。

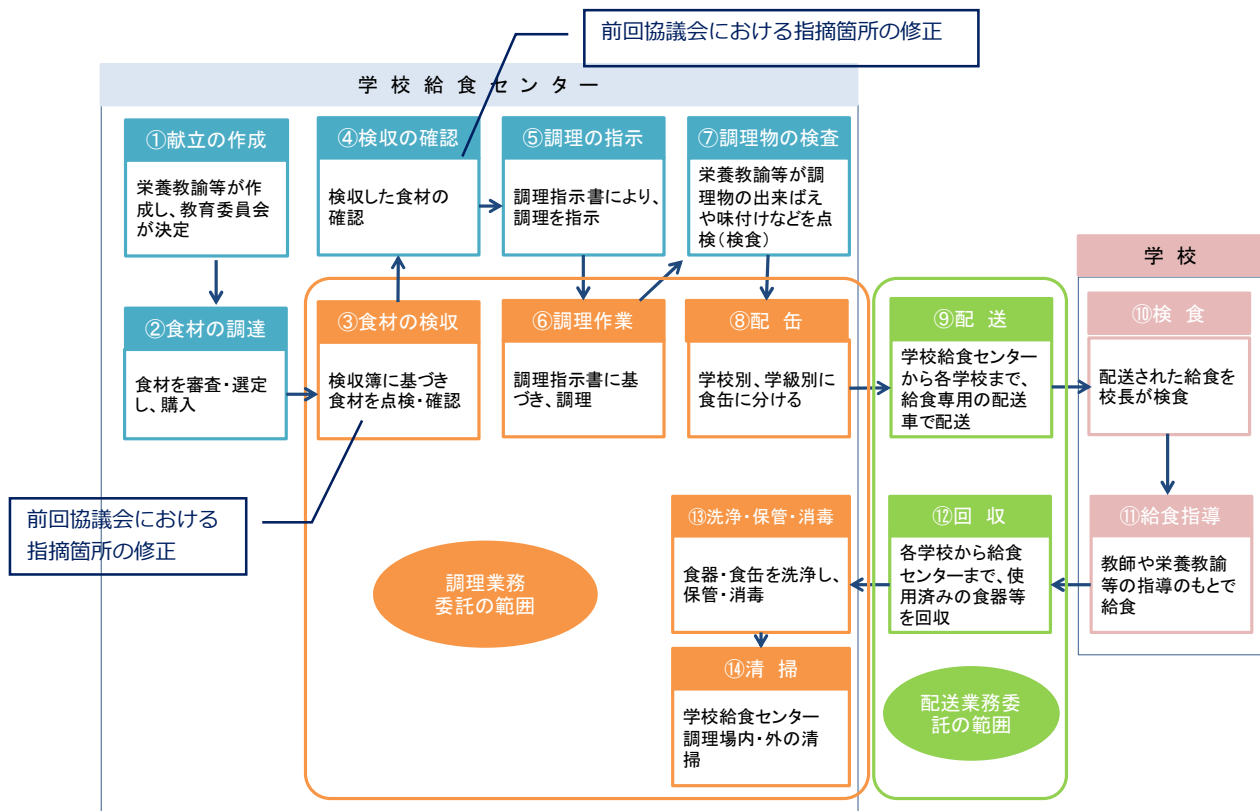
しかし、少子化や認定こども園の整備による給食提供数の減少、それに伴う1食当たりのコストの上昇、稼働率の低下、正規職員の減少が続く中、学校給食運営の合理化を図り、経費の削減に努めながら、安定的に提供ができる仕組づくりが求められるようになりました。

そこで、民間業者が有するノウハウを活用し、柔軟な勤務時間等による業務効率の向上を図り、より充実した学校給食を提供することを目的として、今後も民間委託を実施していきます。

前回協議会后に事務局において修正

業務委託の範囲

委託している業務の範囲は、下図のとおり、食材の検収、調理、配缶、配送、食器類の洗浄・消毒、残菜処理、調理室等の清掃作業です。献立の作成、食材の調達、調理の指示、調理物の検食、給食指導等はこれまでどおり市が直接行い、安全で質の高い学校給食づくりを通して保護者等からの信頼確保に努めます。



業務選定の基本的事項

学校給食の調理業務等を委託する業者は、学校給食調理等の業務に実績があり、調理技術・安全衛生管理等の社内教育を積極的に行っている意欲的な企業で、かつ、学校給食の意義や目的を十分理解している企業でなければなりません。

また、調理員の雇用、経営状態等も安定した業者を選定すべきと考えています。

③ 給食費の収納率の向上

学校給食の運営に必要な経費のうち、食材費は法令に基づき保護者が負担することとなっており、未納が発生すると食材調達に影響を及ぼすことになります。

また、負担の公平という意味でも学校給食費の未納問題に対応していく必要があります。

そのため、広報への掲載、献立表配布時等の様々な機会をとらえ、学校給食の意義や役割について保護者の理解を得て、給食費の収納に努めます。

また、経済的に納付が困難な保護者については、納付猶予や分納等の納付相談に応じるとともに、納付誓約書の提出等により計画的な納付を勧めます。

さらには、再三の督促や訪問、納付誓約にもかかわらず、給食費を納付しない保護者に対しては、丹波市学校給食費滞納整理等事務処理要綱（平成 28 年 5 月 23 日告示第 548 号）に基づき、支払督促等の法的措置を講じて収納対策に努めます。

6 計画推進により期待される効果

（1）学校給食を活用した食育の推進

① 食に関する指導の充実

丹波市食育推進計画（第3次）に基づき、関係機関と連携を図りながら**栄養教諭を中核として食育指導を進めていき**、給食の時間だけでなく、家庭科や保健体育科はもとより、様々な教科において、**全ての教職員が発達段階に応じたきめ細かな指導を行うこと**により、将来にわたる望ましい食習慣づくりや、食による健康管理の能力を身につけることができます。

生産者の方々との交流や学校給食センターの施設見学などの体験学習を通じた指導により、「食に関わる人への感謝や勤労を重んずる気持ちの育成」「生命や自然の恵みへの感謝の気持ちの育成」などを図ることができます。

また、栄養教諭や調理員等が学校を訪問して交流することにより、児童生徒との意見交換ができ、安全安心なおいしい給食の提供に資するものとなります。

② 食への関心の高揚

自然豊かな丹波の特産物等を生かし、季節に応じた郷土食や行事食を取り入れることで、必要な栄養バランスのとれた食事としてだけでなく、「おいしい」「楽しい」と感じることで、栄養、食文化、食料の生産・流通・消費などに対する自発的な学習につながることを期待できます。

また、児童生徒の主体的な学びとして、食材に含まれる栄養素やその働きに関する調べ学習、調理実習などの活動を通じて、食への興味・関心を高めることができます。

③ 学校・家庭・地域の連携

子どもたちの望ましい食習慣づくりは、学校における食育だけでは限界があります。給食だよりや食育だよりなどによる家庭への情報提供、イベント時の試食会や見学会の実施など、様々な体験活動や地域での取組を通じて、食への関心を高め、食の重要性についての啓発に努めることにより、子どもたちの健全な食生活の定着や基本的な生活習慣の確立を図ることができます。

④ 学校給食による環境教育

「持続可能な開発目標（SDGs）」が日本国内でも積極的に取り組まれている中で、給食残菜から食品ロスについて学び、また、学校給食を通して環境に配慮した農業方法による農産物や地元の郷土料理に触れることにより、環境を守る視点を持ち、現代社会のあらゆる問題の解決に向け、持続可能な社会づくりに貢献する人材を育成できることが期待できます。

（2）安全安心な学校給食の充実

① 食材の安全確保と地産地消の推進

「食材の安全確保や衛生管理」は、アンケート調査の結果でも学校給食に力を入れてほしいこととして多くの回答があり、保護者の関心が高い項目となっています。食材の

調達については、これまでどおり国や県の示す基準やマニュアル、丹波市が求める学校給食用物資の規格・基準等を遵守するとともに、食材に関する情報収集や信頼のおける食材の確保など、適切に対応するほか、確実な検収体制の確立や必要に応じた検査表の提出等により、食材の一層の安全が確保できます。

地産地消の推進においては、**学校給食用農産物生産者組織連絡協議会等の関係機関と連携し、需給関係に係る課題解決に向けた新たな仕組を構築することにより、より質の高い地場農産物を、安定的かつ効率的に調達できるようになります。**

市内における流通・消費の拡大とともに、品質の優れた地場農産物の使用割合を高めて、生産者の顔や食材の見える献立づくりを進めることは、保護者等の安心感の醸成につながるとともに、子どもたちが地域の食や農業、これを支える人々への関心を高めることにもなります。

② 衛生管理の徹底

衛生管理については、調理業務の受託業者による学校給食衛生管理基準を順守した高度で確実な衛生管理体制が確立されており、安全で衛生的な学校給食を提供することができます。

また、直営のセンターにおいても、市と受託業者との情報交換等により、民間のノウハウを取り入れることによって職員のレベル向上が期待でき、衛生管理体制が今以上に充実します。

危機管理については、学校給食における異物混入対応マニュアルの徹底により管理体制が確立され、万一の事故発生時にも、事故の原因等を迅速かつ正確に特定し、適切に対応することができます。

③ 食物アレルギーへの対応

全教職員による情報の共有化や、学校給食に携わる職員等に対する研修会等を実施することにより、食物アレルギーに対する組織的な対応が可能となります。

さらには、**令和2年8月に改正した「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」**に基づき、保護者、学校、学校給食センター、主治医、消防署等が密に連携する体制を充実させることにより、事故防止や緊急時の適切な対応につながります。

(3) より良い学校給食の運営

① 給食施設の適正配置

児童生徒数の減少により、徐々に施設の稼働率が低下する中において、学校給食センターを集約化することで、施設や設備等の維持管理に係る経費の削減効果が期待でき、運営の効率化を図ることができます。

市内3つの学校給食センターの稼働率を注視しながら配送エリアを見直し、2つの学校給食センターに集約することにより、運営効率化やコスト削減等のスケールメリットが期待できます。

② 調理業務の民間委託

調理業務の民間委託による弾力的な勤務時間や人員配置により、下処理に時間がかかる献立や食材についても柔軟な対応が可能になり、より内容の充実した給食実施につながります。

調理業務を委託する業者の選定においては、業務責任者等の管理栄養士・栄養士または調理師の資格要件や実務経験、さらに調理業務従事者の常勤勤務者の集団給食業務の実務経験などの要求水準を示し、学校給食に対する見識、アレルギー対応の実績、調理

技術・安全衛生管理等を積極的に実施している業者を選定することにより、より安全安心な給食を安定的に提供することができます。

また、民間委託により給食調理員の人事労務管理に係る事務も軽減できます。

③ 給食費の収納率の向上

学校給食の意義・役割や給食費の仕組みなどを広報等に掲載して啓発することにより、学校給食の意義や役割について保護者の理解を得て、学校給食費の確実な納付が期待できます。

また、丹波市学校給食費滞納整理等事務処理要綱に基づき、支払督促等の法的措置を講じることにより、負担の公平性を確保することができます。

7 計画のロードマップ

計画の実行性を上げるため、目標達成の大まかな時期や行動計画としてロードマップを示します。

達成に向けては、関係者の理解、予算措置、人員配置など様々な課題が生じることが予想されるため、これらの課題に的確に対応しながら取り組みます。

