

丹波市学校給食運営基本計画【第2次】

平成30年2月

丹波市教育委員会

学校給食運営基本計画 目次

1	計画の策定	1
(1)	計画策定の背景・趣旨	1
(2)	計画の役割	1
(3)	計画の枠組みと期間	2
2	学校給食の意義・役割	3
3	現状と課題	4
(1)	子供たちの食習慣と変化	4
①	基本的な生活習慣	4
②	食育の重要性	4
(2)	学校給食の質の維持・向上	5
①	食の安全性	5
②	地産地消の取組	5
③	衛生管理	6
④	食物アレルギーへの対応	7
(3)	少子化に伴う給食施設のあり方	8
①	施設の運営状況	8
②	給食提供数の予測	10
③	給食調理員の状況	12
(4)	給食費の徴収及び収納	13
①	給食費の徴収	13
②	給食費の収納状況	13
4	計画の基本的な考え方	14
(1)	基本目標	14
(2)	基本方針	14
(3)	施策の体系	14
5	具体的な取組	15
(1)	学校給食を活用した食育の推進	15
①	食に関する指導の充実	15
②	食への関心の高揚	16
③	学校・家庭・地域の連携	16
(2)	安全で安心な学校給食の充実	17
①	食材の安全確保と地産地消の推進	17
②	衛生管理の徹底	18
③	食物アレルギーへの対応	19
(3)	よりよい学校給食の運営	20
①	給食施設の適正配置	20
②	調理業務の民間委託	21
	ア民間委託の目的	21
	イ業務委託の範囲	21
	ウ業者選定の基本的事項	22
③	給食費の収納率の向上	22
6	期待される効果	23
(1)	食育の充実	23
①	食に関する指導の充実	23
②	食への関心の高揚	23
③	学校・家庭・地域の連携	23

(2) 安全安心な学校給食の充実.....	23
① 食材の安全確保と地産地消の推進.....	23
② 衛生管理の徹底.....	24
③ 食物アレルギーへの対応.....	24
(3) 運営の効率化.....	24
① 給食施設の適正配置.....	24
② 調理業務の民間委託.....	25
③ 給食費の収納率の向上.....	25
7 計画のロードマップ	26

1 計画の策定

(1) 計画策定の背景・趣旨

学校給食は、適切な栄養の摂取による幼児児童生徒（以下「児童等」という。）の健康の保持増進を図ることや準備、会食、後片づけなどを通して協同の精神を養い、学校生活を明るく豊かにするという目的を有しています。

また、日常生活における食事についての正しい理解を深めることや、望ましい食生活、食べ物への感謝の気持ちを持つことなど、食に関する生きた教材として重要な役割を担っています。

丹波市においては、平成19年9月から全幼稚園・小中学校で完全給食を実施しており、これまで安全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・園における教育活動の一環として児童等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し、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ていくために、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。

そのため、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解決に向けて総合的に学校給食運営の見直しを図って、基本的な考え方を明確にし、更に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】」を策定するものです。

(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（第3次）、たんばの教育元気プラン、丹波市総合計画との整合性を図り、丹波市立学校・園の学校給食のめざす方向とそれを実現するための基本的な取り組み事項をまとめ、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、平成 30 年度から 2022 年度（平成 34 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、健康課が策定しました「丹波市食育推進計画（第 3 次）」とも関連付けて、食育の観点から連携を図りながら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。
-

このような目標を有する学校給食は、教育課程上、特別活動の学級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、児童等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あるとともに、地場農産物の活用や郷土食の提供を通し、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ちます。

また、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も持っています。

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うえで、また生きた教材として児童等の食に関する正しい理解力と適切な判断力を養ううえでも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

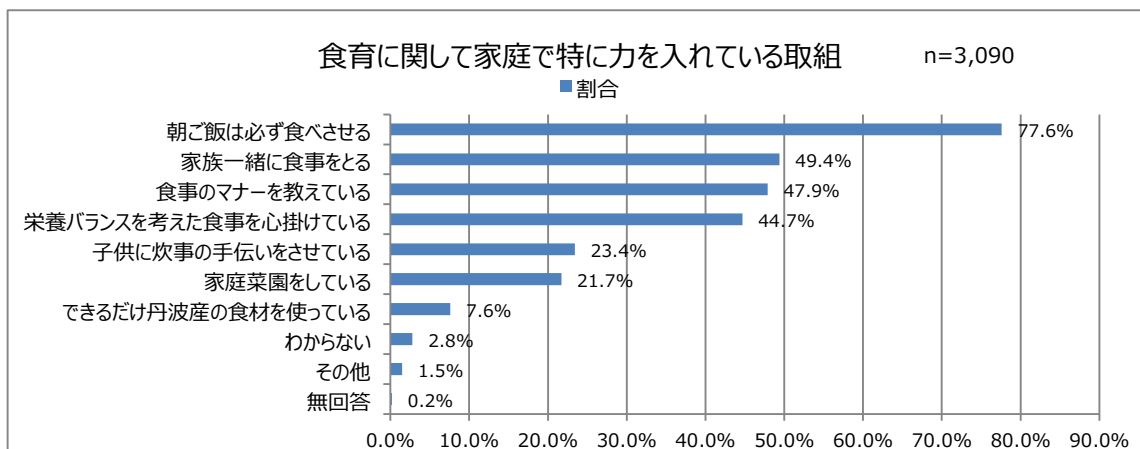
児童等が健やかに成長していくためには、適切な運動、栄養バランスのとれた食事、楽しく食べる環境、十分な休養・睡眠等、基本的な生活習慣が重要です。

文部科学省が学校に対して実施した「平成 28 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 0.9%、中学校全体で 1.8% でした。丹波市の結果は、小学校全体で 0.5%、中学校全体で 1.3%と、どちらも全国平均より低い割合となっています。

一方、平成 28 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。さらには、平成 28 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。

このような結果から、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必要があります。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し、望ましい食生活の形成を促すことが極めて重要です。

また、今回実施しました「学校給食に関するアンケート調査」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 8 割近い保護者が「朝ご飯は必ず食べさせる」と回答されており、朝食への関心が高いことがうかがえます。



② 食育の重要性

児童等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）」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いるところです。

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、次いで高かった「地産地消」でも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、命をはぐくむ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。

さらに、市や地域独自の食文化を継承するために、家族や地域で伝統的な郷土食や郷土料理等を、各種行事や講習などに取り入れることも重要です。

(2) 学校給食の質の維持・向上

① 食の安全性

過去、全国的に「食」の安全を揺るがすような問題が次々と発生しましたが、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」等に基づき衛生管理を行っており、調達できる品目や価格によって発注時に国産品を指定するほか、成分表の提出、米に加え地元産野菜の使用率の向上を図りながら、安全安心な食材の確保を前提に献立作成をしています。

食の安全性を確保し、安全安心な学校給食の提供を続けていくためには、市が責任を持って食材調達に関わることが重要となります。

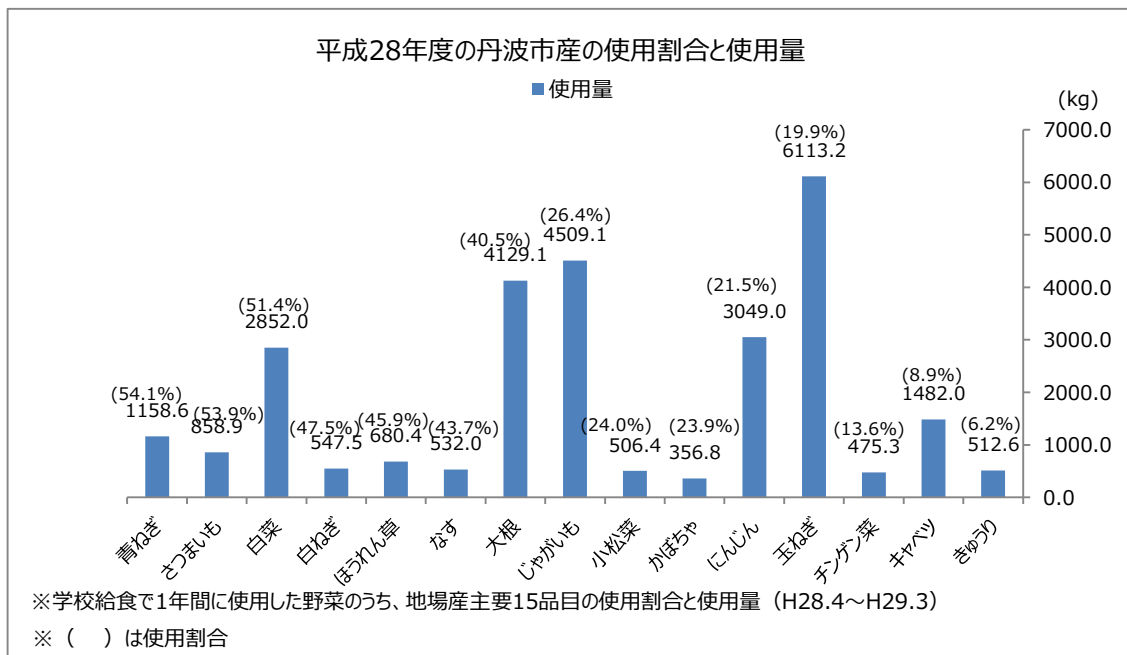
② 地産地消の取組

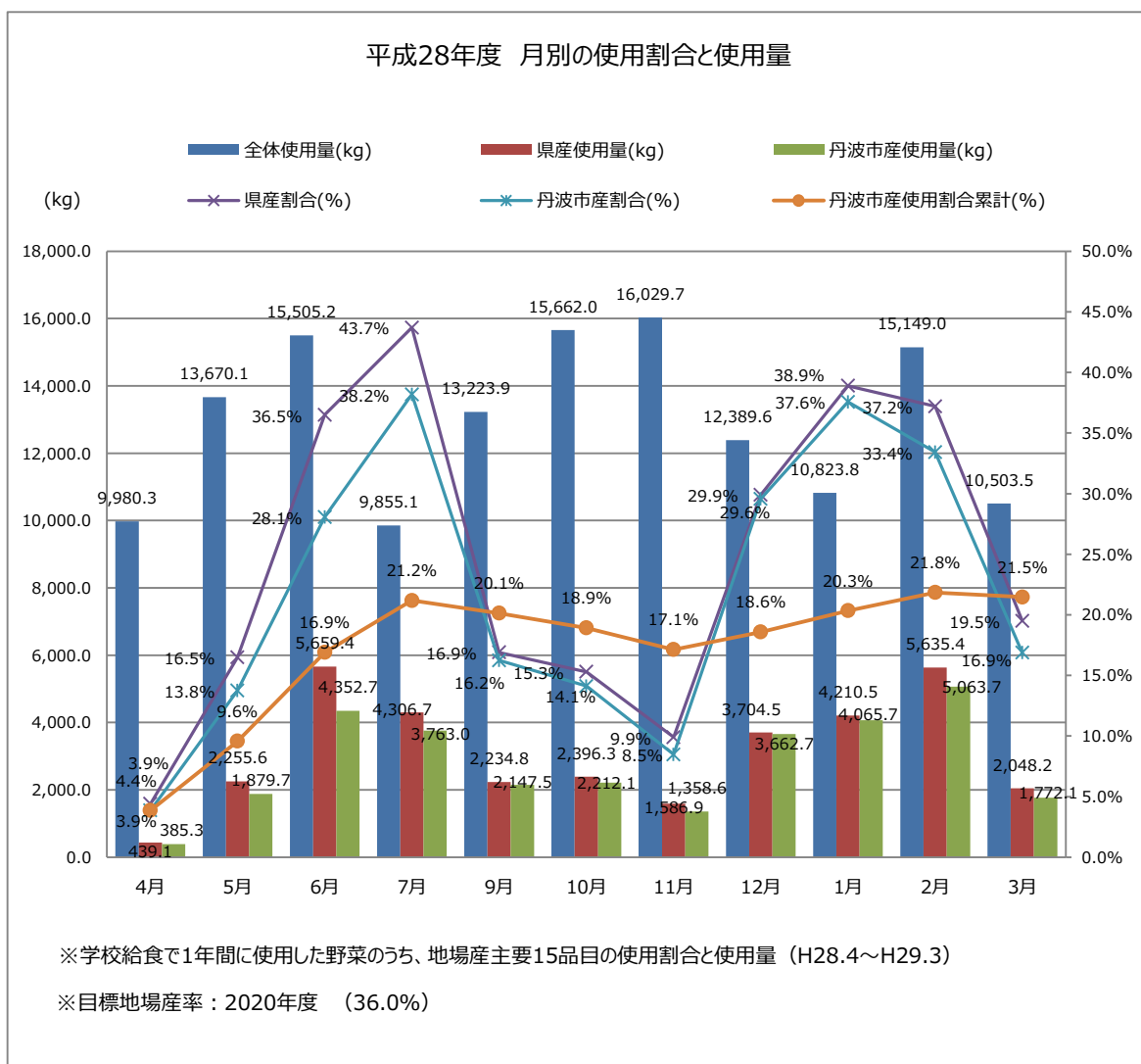
丹波市では、地元生産者の協力を得て、学校給食における地場農産物の活用を進めていますが、学校給食で使用する食材に占める地場産の使用割合は30%以下と目標値(36%)に達していません。その要因としては、高齢化による生産者の減少、地場農産物調達のための生産・流通システムの構築の未確立、規格に関する捉え方、天候による数量確保の不安定さなどが考えられます。

これまでから課題解決に向け、外部アドバイザーを招聘したり、生産者・農業振興課・学事課(学校給食係、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」等で調整を図っています。

今後は、集配及び検収方法等について、安全性や効率性を重視した見直しを含め、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。

また、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、危機管理の強化は欠かすことができません。

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、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るところです。

また、衛生管理や危機管理に関する研修も実施し、職員の意識と資質の向上に努めています。

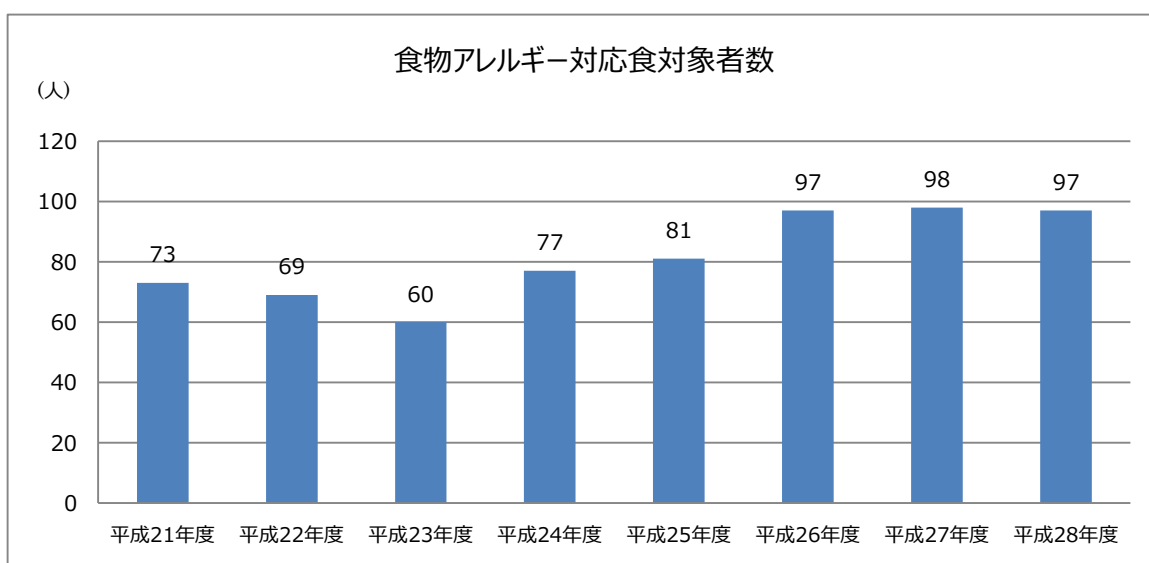
平成28年4月には「学校給食における異物混入対応マニュアル」を策定しました。今後とも、確認作業のための人員を増やすなど、衛生管理の徹底や情報の共有化を図り、食中毒や異物混入等の事故防止に努めていきます。

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等が増加する中、安全で安心な学校給食を提供するために、食物アレルギーへの対応は重要な課題となっています。

丹波市でも、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、児童等の個に応じた対応に取り組んでいます。

平成 27 年 8 月には「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、今後も引き続き、学校・家庭・学校給食センター・主治医・消防署と連携を図るとともに、対応体制を充実させる必要があります。



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す。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。

ただ、今後対象者の増加や対応に困難が生じた場合は、部分除去対応は行わず、完全除去対応への移行も視野にいたした検討が必要となります。

(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、幼稚園・小学校・中学校及び県立特別支援学校の児童等に対し、共同調理場3箇所ですべて完全給食を実施しています。共同調理場は築10～14年程度経過し、厨房はドライ方式※1で、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」とされています。

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けや長靴の必要がないため、調理従事者の身体への負担軽減があります。

幼稚園は平成29年度で4園あり、2019年度（平成31年度）からはすべてが認定こども園となり、食数も減少となります。

共同調理場（学校給食センター）の概要（平成28年度）

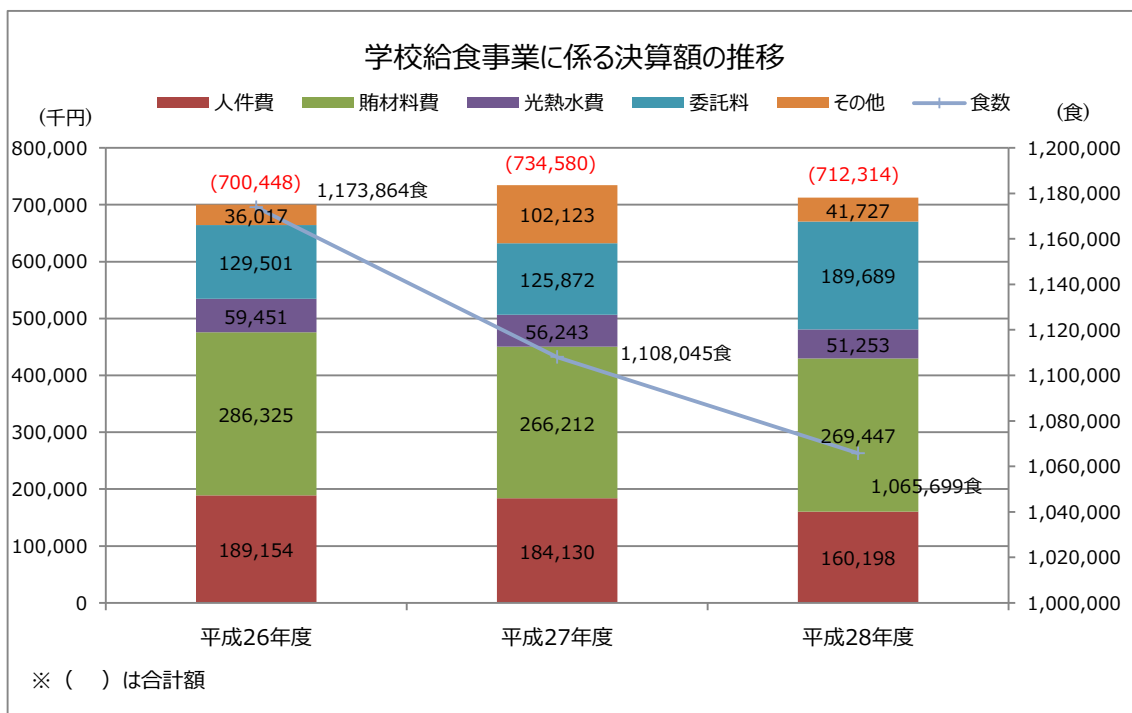
名 称	柏原・氷上学校給食センター	春日学校給食センター	青垣学校給食センター	市島学校給食センター	備 考
開始年月	平成19年9月	平成15年4月	平成17年4月	平成13年4月	山南地域S32～
構造	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建	
厨房方式	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式	
調理能力	4,000食	1,600食	1,000食	1,300食	
調理業務	民間委託	民間委託	直営	直営	
給食実施回数	191回	191回	188回	189回	
年間給食総数	542,313食	227,823食	134,054食	161,509食	
平均食数(日)	2,839食	1,192食	713食	854食	
最高食数(日)	3,282食	1,350食	710食	1,110食	
配送車数	7台	3台	2台	2台	
配食校	(幼稚園) 崇広、新井、南、東 (小学校) 崇広、新井、南、東、中央、西、上久下、久下、小川、和田 (中学校) 氷上、山南、和田	(小学校) 春日部、大路、進修、黒井、船城 (中学校) 春日、柏原	(小学校) 芦田、佐治、神楽、遠阪、北 (中学校) 青垣	(小学校) 竹田、前山、吉見、鴨庄、三輪 (中学校) 市島、県立氷上特別支援学校	
調理員数	28名	16名	11名	13名	
その他	オール電化方式採用		オール電化方式採用		

共同調理場（学校給食センター）の概要（平成29年度）変更箇所

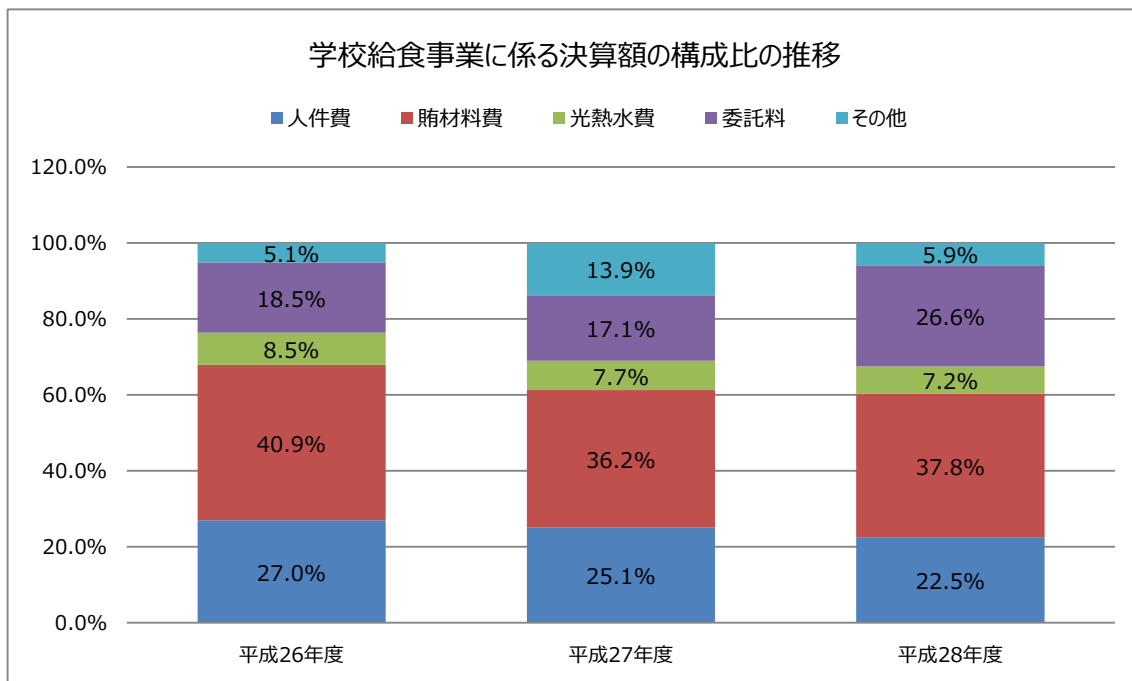
名 称	柏原・氷上学校給食センター	春日学校給食センター	青垣学校給食センター	市島学校給食センター	備 考
調理能力		2,000食			
調理業務				廃止	
配送車数		4台			
配食校	(幼稚園) 崇広、新井、南、東 (小学校) 崇広、新井、南、東、中央、上久下、久下、小川、和田、黒井、船城 (中学校) 氷上、山南、和田、柏原	(小学校) 春日部、大路、進修、竹田、前山、吉見、鴨庄、三輪 (中学校) 春日、市島、県立氷上特別支援学校	(小学校) 青垣、西、北 (中学校) 青垣		
調理員数	31名	20名	13名		

※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

学校給食事業に係る決算額は、年間給食総数の減少から平成28年度712,314千円で、人件費の割合は減少傾向にあります。人件費の割合の減少は、学校給食センターの統廃合や民間への業務委託による給食調理員の減少によるものです。そのため人件費が減少した半面、委託料が増加しています。今後、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。

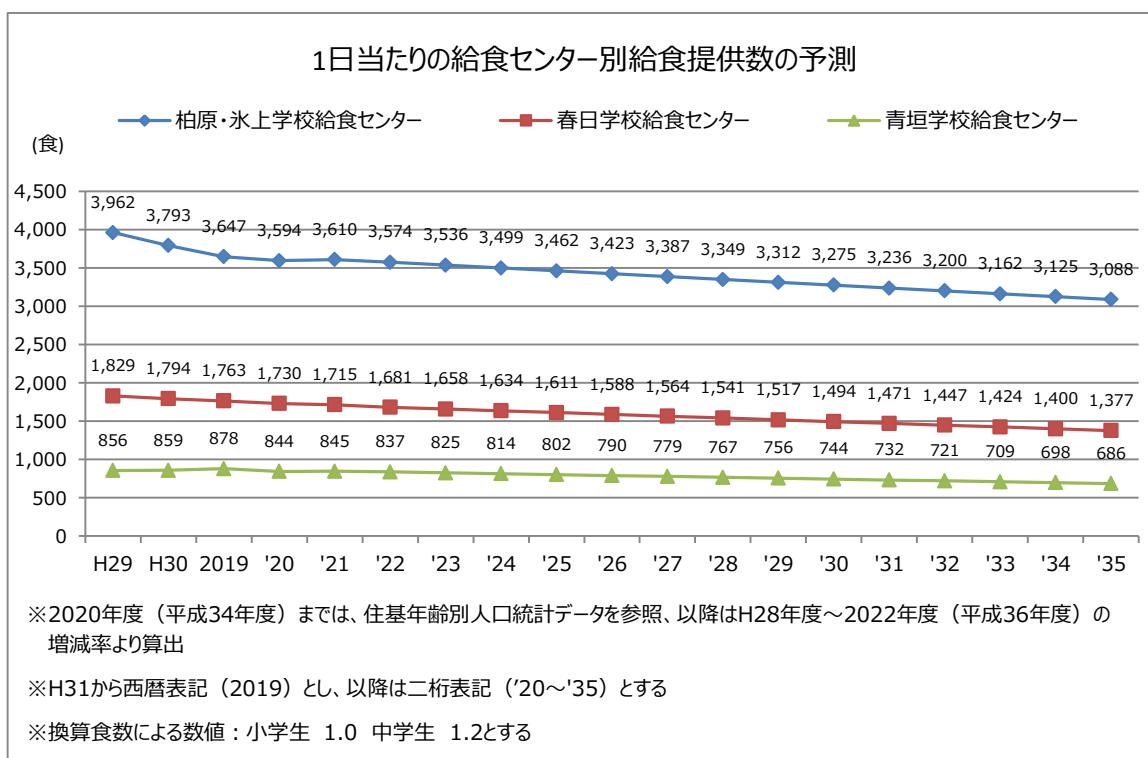
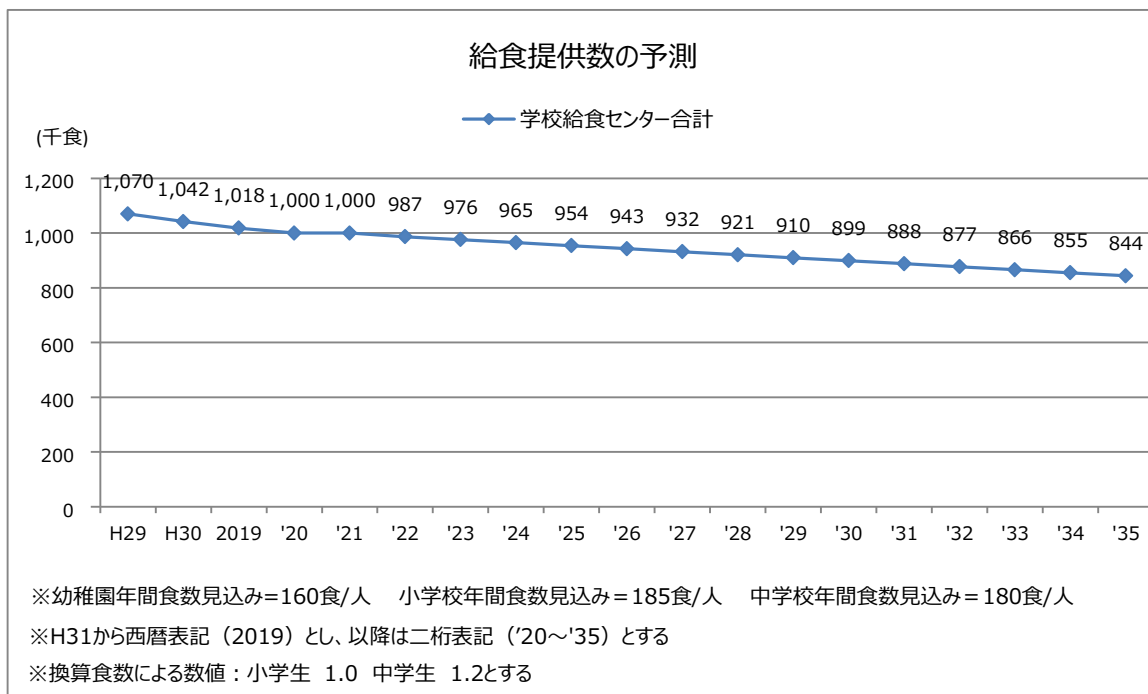


※平成28年度から春日学校給食センターの調理業務の民間委託を開始

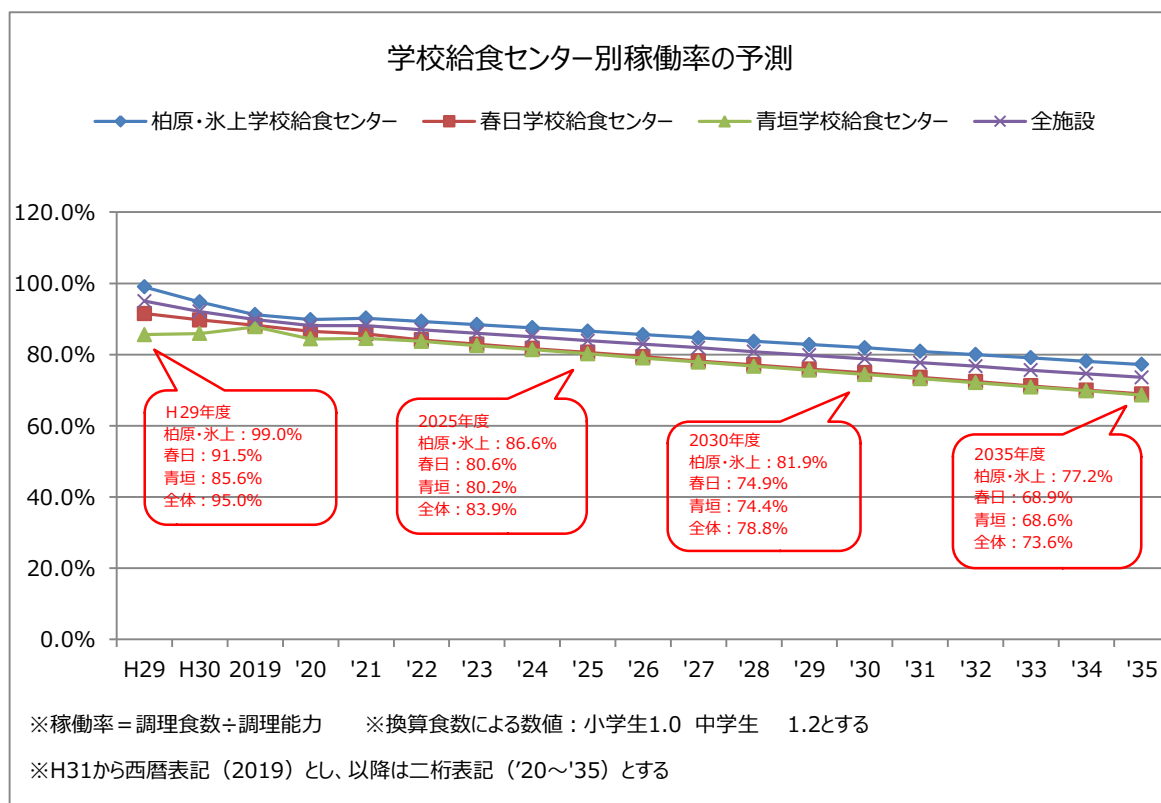


② 給食提供数の予測

給食提供数は児童等の対象者 6,503 人に対し総食数 1,065,699 食（平成 28 年度実績）で、平成 20 年度（平成 19 年 9 月市内全校完全給食開始）以降減少しています。平成 28 年度において幼稚園では年間 1 人当たり平均 154.5 食、小学校では平均 178.4 食、中学校では平均で 167.7 食となっています。



認定子ども園の整備により 2019 年度（平成 31 年度）からは全ての幼稚園が認定こども園へと移行することや少子化も進み、すべての地域で 1 日当たりの給食提供数が減少することが予測されます。そのため、施設のあり方について検討する必要があります。

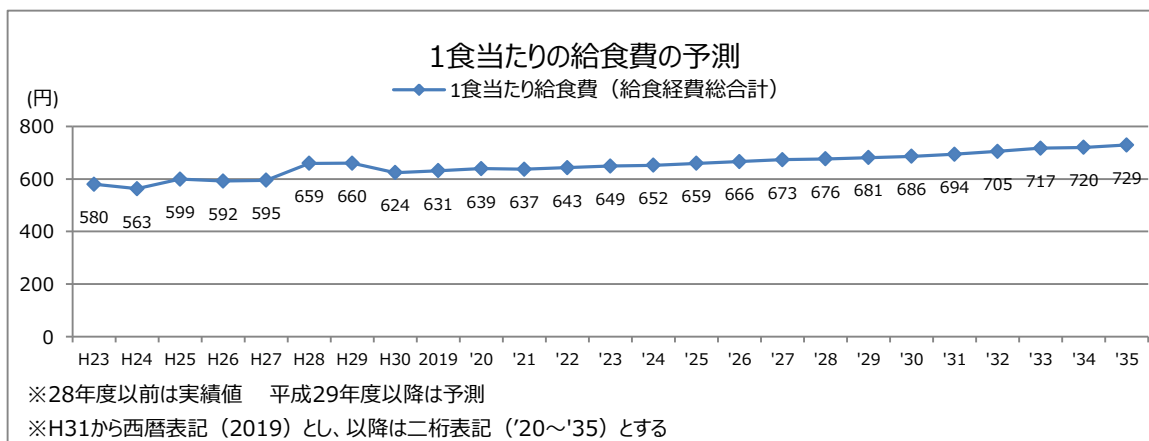


※現状維持の場合

	H29	H30	2019	'20	'21	'22	'23	'24	'25	'26
柏原・氷上	99.0%	94.8%	91.2%	89.8%	90.2%	89.3%	88.4%	87.5%	86.6%	85.6%
春日	91.5%	89.7%	88.2%	86.5%	85.8%	84.1%	82.9%	81.7%	80.6%	79.4%
青垣	85.6%	85.9%	87.8%	84.4%	84.5%	83.7%	82.5%	81.4%	80.2%	79.0%
全施設	95.0%	92.1%	89.8%	88.1%	88.1%	87.0%	86.0%	85.0%	83.9%	82.9%

	'27	'28	'29	'30	'31	'32	'33	'34	'35
柏原・氷上	84.7%	83.7%	82.8%	81.9%	80.9%	80.0%	79.1%	78.1%	77.2%
春日	78.2%	77.1%	75.9%	74.9%	73.6%	72.4%	71.2%	70.0%	68.9%
青垣	77.9%	76.7%	75.6%	74.4%	73.2%	72.1%	70.9%	69.8%	68.6%
全施設	81.9%	80.8%	79.8%	78.8%	77.7%	76.7%	75.6%	74.6%	73.6%

各学校給食センターの稼働率は、現在、80%を超える稼働率で効率の良い運営ができていますが、2029年度（平成41年度）には全施設で見た場合、80%以下になる見込みで、2033年度（平成45年度）には全ての学校給食センターで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、配食校の見直しも含め、将来に向け効率的な運営が図れるよう総合的に検討していきます。



平成 28 年度の 1 食当たりのコストは 659 円で、平成 23 年度の 580 円と比較して 79 円高くなっています。これは、食数の減少や食材及び光熱水費に係る経費の増加等が要因となっています。

しかし、1 食当たりのコストは、3 センターでの運営を今後も続けた場合、「②給食提供数の予測」で示した総給食数の減少を受けて、確実に上昇することが予測されます。そのため、学校給食を将来にわたり安定的に提供できるよう検討する必要があります。

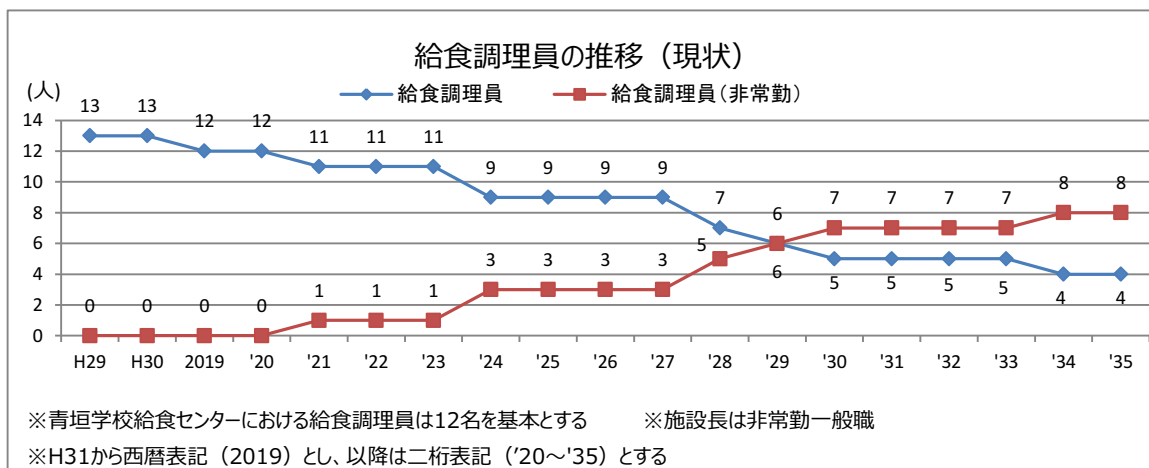
上記のグラフは、施設整備費を除いた事業費により算出しており、機器の更新や施設改修を行った場合の費用を加えると、実質のコストはかなり上昇することが予測されます。機器の更新は、概ね 15 年を目安に必要となり、2019 年度（平成 31 年度）に青垣学校給食センター、2021 年度（平成 33 年度）に柏原・氷上学校給食センター、2031 年度（平成 43 年度）に春日学校給食センターがその時期を迎える見込みとなっています。高額な機器が多く、点検状況を踏まえ計画的に更新を行います。

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（平成 50 年度）、春日学校給食センターは 2034 年度（平成 46 年度）、青垣学校給食センターは 2036 年度（平成 48 年度）に何らかの大規模改修が必要となります。

③ 給食調理員の状況

平成 29 年 4 月 1 日現在、給食調理員は青垣学校給食センターの正規職員 13 人で、市島学校給食センターの廃止に伴い、調理員としての非常勤職員は 0 人となっています。

行革推進により正規調理員の退職に伴う補充はなく、平成 31 年度から正規職員は減少し、平成 33 年度から非常勤職員に頼らなくてはならなくなり、人材確保が大変厳しい状況となります。



(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います。そのうち、食材費が保護者により給食費として負担されています。児童等1人当たりの年間給食費は、年間予定食数を全て提供した場合、下記の表の年額（食数見込み）となります。今後も、年間1人当たりの給食費の安定的な維持に努めます。

平成30年度から新たな取組みとして、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います。1食当たり単価に1月当たり給食提供数を乗じて得た額を、提供を受けた翌月の27日を口座振替日として徴収する方法で運用していきます。（食物アレルギー対応でパン・牛乳を喫食していないものも含む。）

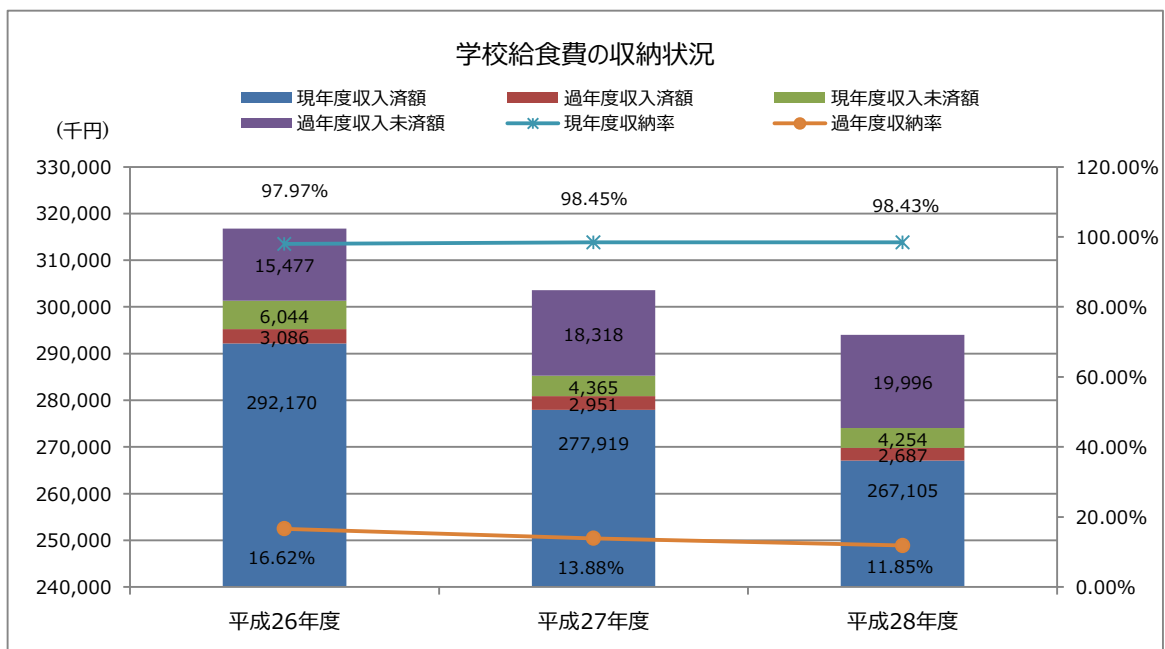
児童等1食当たり単価と1人当たりの年間給食費（見込み）

	1食当たり単価	月 額	年額（食数見込み）
幼稚園	225 円	1食当たり単価 ×1月当たり給食提供数	36,000 円（160食分）
小学校	245 円		45,325 円（185食分）
中学校	275 円		49,500 円（180食分）

② 給食費の収納状況

平成28年度における給食費の現年度分の収納率は98.43%、過年度分は11.85%で、未納額は過年度分も含めると約2,425万円となっています。ほぼ例年1.5%前後が未納となっており、今後もこの傾向は続くものと推測されます。

そこで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、法的措置も含めた滞納整理等の徴収方法の見直しを行い、計画的に取り組んでいく必要があります。



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、地産地消の推進を通じて、「たんばの教育元気プラン」に示す基本理念『こころ豊かでたくましい人づくり』を推進するため、「食育の推進と学校給食の充実」を基本目標とし、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。

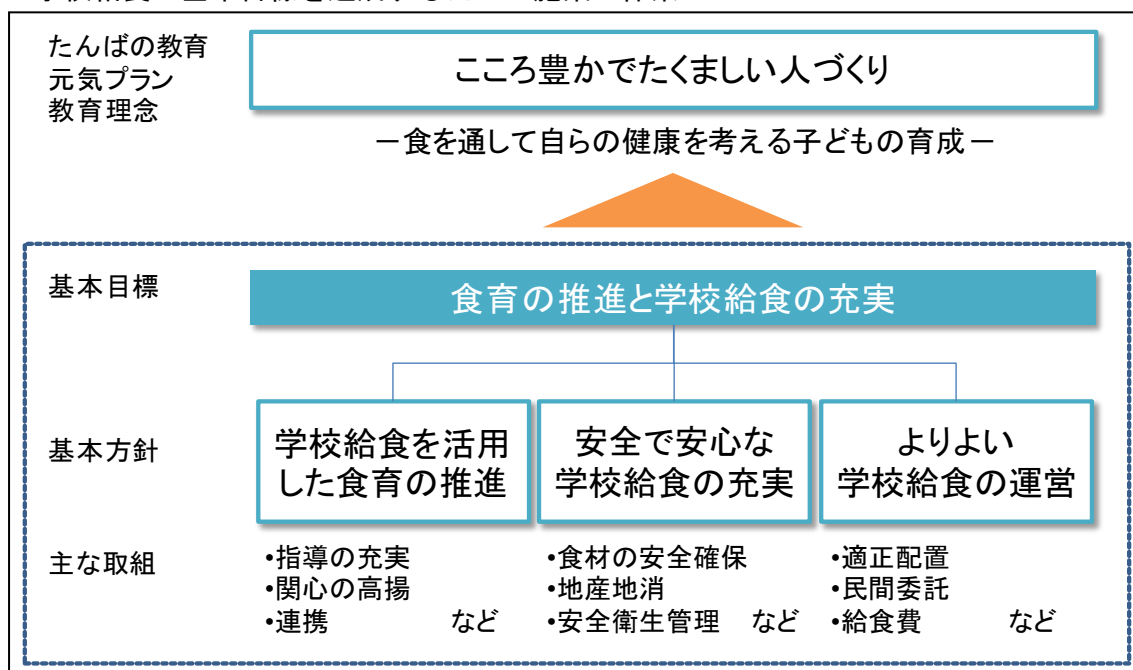
(2) 基本方針

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、行政だけでなく保護者、教職員、給食調理員、食材生産者などすべての関係者が、「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、『こころ豊かでたくましい人づくり』の実現に向けて取組めます。

(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」などの具体的な取組を明らかにし、計画の公表、各関係者への説明会の実施などを通じて、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

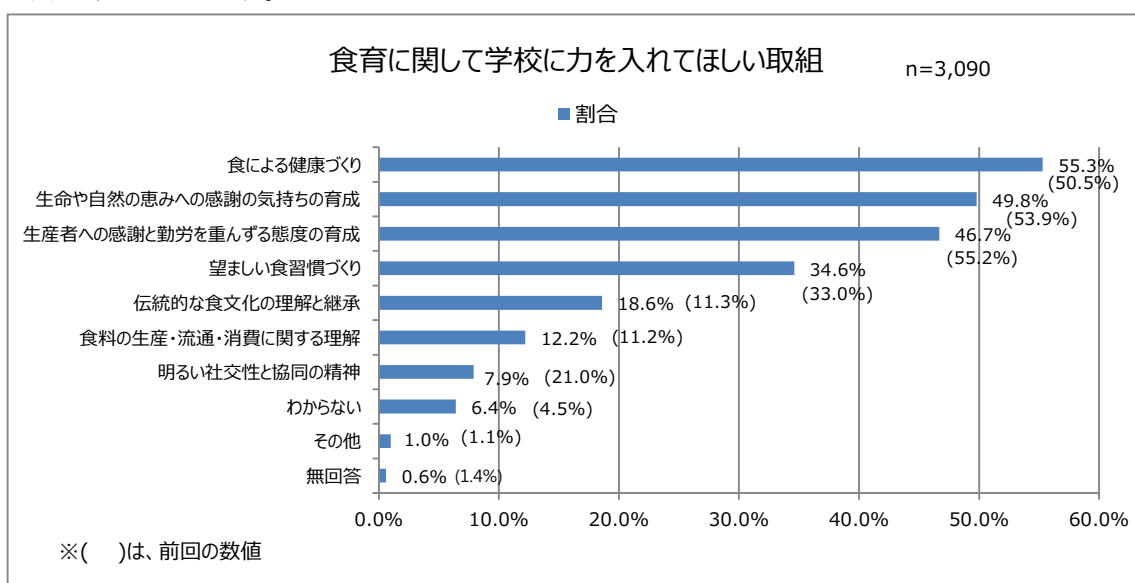


5 具体的な取組

(1) 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

平成 29 年 7 月に、現在の丹波市の学校給食や食育に関する取組み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実施した「学校給食に関するアンケート調査」によると、食育の取組みに関して、学校には「食による健康づくり」と回答した割合が最も高く、次いで「生命や自然の恵みへの感謝の気持ちの育成」、「生産者への感謝や勤労を重んずる態度の育成」に力を入れてほしいと回答した保護者の割合がほぼ半数となっています。前回の調査結果とは異なり、生産者及び生命や自然の恵みへの感謝の気持ちの育成といった情緒的なことから自分自身の健康に重点を置く傾向がうかがえます。



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、「丹波市食育推進計画」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を作成し、実施されています。取組みとしては、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や考え方を理解したうえで、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。

今回のアンケート調査で「十分な食事時間の確保」「楽しい給食時間」「食事のマナー」「食事の環境」といった意見があり、栄養面だけでなく、学校給食における環境面の改善にも取り組みます。

【学校での取組事例】

① 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⇒栄養教諭による講話「食事のマナー」等、いずみ会による調理実習

中学校⇒栄養教諭による巡回指導、いずみ会による調理実習

② 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、老人会等と米作り、栽培や収穫指導

中学校⇒生産者による食育講演会

③ 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

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

小学校⇒収穫野菜を使った調理実習、41種類の野菜を栽培

中学校⇒調理実習、16種類の野菜を栽培

⑤ 食育参観・給食試食会

小学校⇒給食参観の実施（10校）

中学校⇒給食試食会の実施（1校）

⑥ 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の展示

② 食への関心の高揚

児童等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。

そこで、幼稚園・小学校低学年においては、農家や学校給食センターなど、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みを推進します。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児童・生徒の主体的な取組みを推進します。

また、朝食に使えるレシピを紹介し、朝食への関心を高めるなど、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。さらに、各学校において給食だよりや食育だより等を通じた情報提供を継続するとともに、学校給食レシピをホームページに掲載するなど、啓発活動を積極的に推進します。

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になっています。このため、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つけさせることが必要です。

また、食育への関心を高める取組みを計画的に実施したり、保護者を対象とした試食会及び見学会を実施し、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などの体験活動、小豆、スイートコーン、なすなど特産物を作っている生産者との交流を通して、農作物の栽培過程、自然との関わり、生産物の流通などを学習することにより、食への関心を高める取組みを推進します。

昔から地域に伝わる郷土食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思う心を育みます。

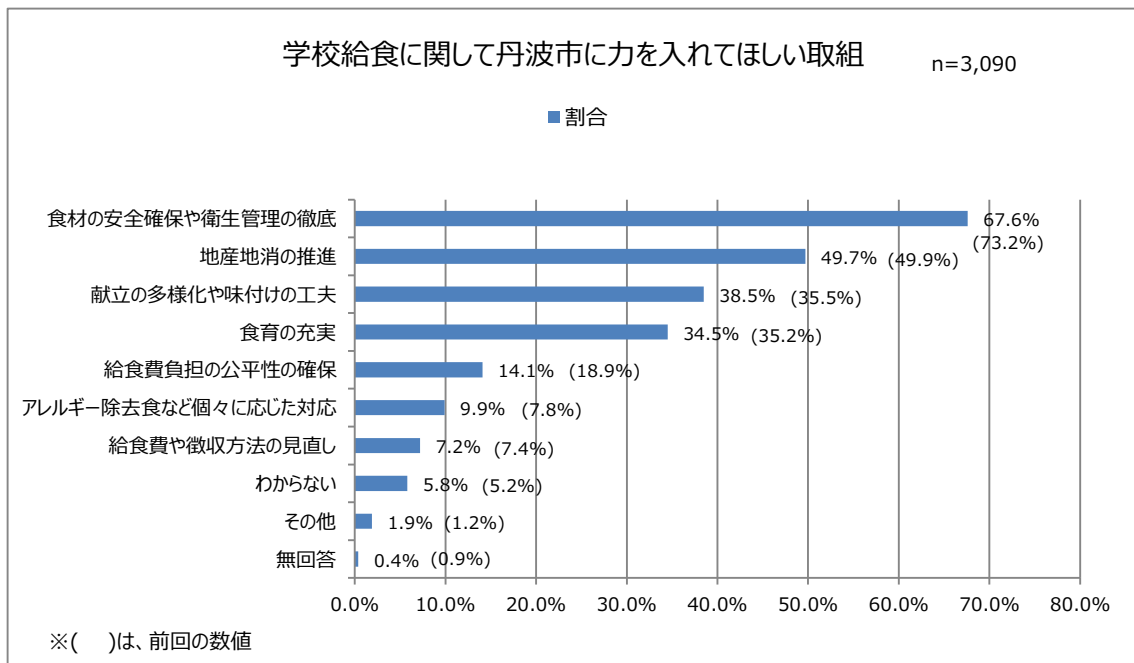
(2) 安全で安心な学校給食の充実

① 食材の安全確保と地産地消の推進

「学校給食に関するアンケート調査」によると、学校給食に関して、丹波市に力を入れてほしい取組みとして、「食材の安全確保や衛生管理の徹底」「地産地消の推進」と回答した保護者の割合が前回と同様高くなっています。

その他の意見でも、一番回答が多かった「食材の安全確保や衛生管理の徹底」に関するもので「無農薬、無添加食材の使用」があり、食の安全性に対し関心が高いことがうかがえます。

また、「完全米飯」「牛乳の廃止、自由選択制」「味の低下と量」「ご飯の炊き方」といった意見もあり、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」に即した安全性の確保を徹底し、納入業者から成分表示表や細菌結果検査表などの提示を求めるほか、必要に応じて残留農薬検査表の提出を求めます。

さらに、加工食品の使用をできるだけ控え、食材の見える献立をつくります。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、児童等や保護者への情報提供に努めます。

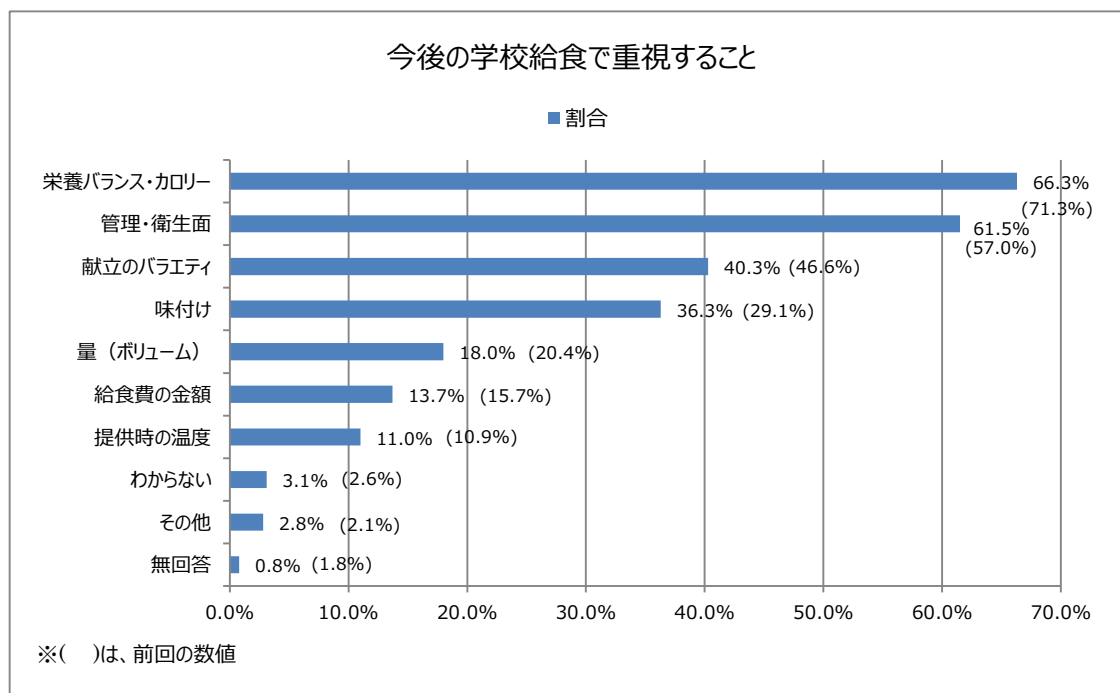
学校給食における地産地消をより一層進めるためには、まず、地場農産物の使用割合を高める仕組みづくりが必要となります。関係機関とも連携し、アドバイザーを招聘するなど、学校給食センターと生産者との協議の場を定期的にもち、生産・流通システム等の新たな構築に向けて、調理場と生産者との調整を行う調整機能の仕組み確立することで、関係団体、民間業者及び生産者との連携を強化し、地場農産物をより安定的、効率的に調達する仕組みをつくり、生産時期や収穫量なども考慮しながら献立作成に努めます。

また、一定の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り、市内での流通の拡大を進めます。

「学校給食に関するアンケート調査」によると、今後の学校給食で重視することとして、「栄養バランス・カロリー」と回答した保護者の割合が最も高く、次いで「管理・衛生面」の割合が前回と同様高くなっています。

その他の意見では、「安全安心な食材」「無添加、無農薬野菜の使用」「食材の質と量」「給食時間」「アレルギー対応」「牛乳の廃止」「パンの質」といった様々な意見があり、「重視すること」に関しても、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・カロリーを重視するなかで食の安全性の確保策や、その他の意見についても検討していきます。



② 衛生管理の徹底

衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」等に基づき、基準に沿った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、衛生管理上重要なポイントとして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定期的な研修会を実施するほか、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の充実を図ります。

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ます。

また、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いて適正かつ継続的に検査や記録を実施します。

③ 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーがあり、配慮すべき児童等のいる学校においては、保護者との連携を密にしながら個々に応じた対応を継続します。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「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）」が示されたことを受け、全教職員による情報の共有と、緊急時にも適切に対応できる体制を充実させるため、平成 27 年 8 月には「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」を策定しました。

また、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ます。

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ます。

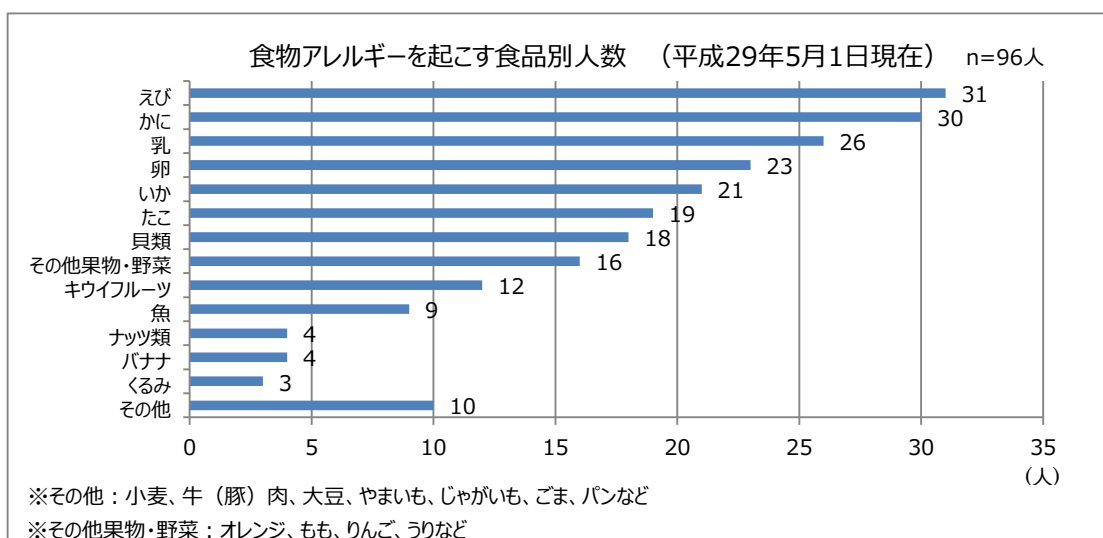
一方、平成 27 年 3 月に文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示され、学校給食における食物アレルギー対応で最優先すべきことは“安全性”であり、安全性を確保するためには、給食調理や作業の単純化等の軽減が必須です。こうしたことを踏まえ、丹波市でも安全性を確保するため、完全除去を基本としながら、卵、乳、魚類については、可能な範囲で部分除去対応を行っています。

ただ、今後対象者の増加や対応に困難が生じた場合は、部分除去対応は行わず、完全除去対応への移行も視野にいたした検討を行います。

食物アレルギー対応食申請書提出に基づく対応状況（平成 28 年 5 月 1 日現在）

対応の種類	学校数
保護者に対して使用食材のわかる献立表を事前に提供	29 (22)
原因食品（牛乳を除く）を除去した給食を提供	27 (20)
原因食品を他の食品に交換した給食を提供	23 (15)
牛乳の提供を停止	10 (10)
担任教諭の指導の下、原因食品を除去して食べさせる	0 (6)
代替食材料を自宅から持参させる	0 (3)
弁当を自宅から持参させる（一部弁当も含む）	16 (2)
パン（変わりパン）の提供を停止	11 (－)
食物アレルギーがある児童等が在籍	29 (－)

※「学校給食食物アレルギー対応連絡表」の確認は行う ※（ ）内は平成 22 年 5 月 1 日の数値



(3) よりよい学校給食の運営

① 給食施設の適正配置

これからの学校給食には、食育の推進など学校給食の果たす役割を十分に認識した上で、安全安心な栄養バランスのとれた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みづくりが必要です。

各学校給食センターでは80%を超える稼働率で効率的な運営ができていた状況ですが、今後徐々に施設の稼働率の低下が予測される中、給食施設の効率的な運営を確保するため、給食施設の配置や給食の配送エリアの見直し等を行い、平成28年度末をもって市島学校給食センターを廃止しました。今後は、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めます。

現在、青垣学校給食センターのみが正規職員による直営で運営していますが、職員の高齢化等による職員数の減少が見込まれます。

平成30年度には幼稚園が認定こども園へとすべて移行し、児童・生徒数の減少に伴う施設の稼働率の低下や老朽化による改修、設備の更新、さらには正規調理員の減少などの要因を踏まえ、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めます。

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

ア 民間委託の目的

健康と体力は、今後の教育が目指すべき「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非常に重要な課題であると言えます。そのためには、安全で安心して食せる、栄養バランスのとれたおいしい学校給食の提供に努めます。

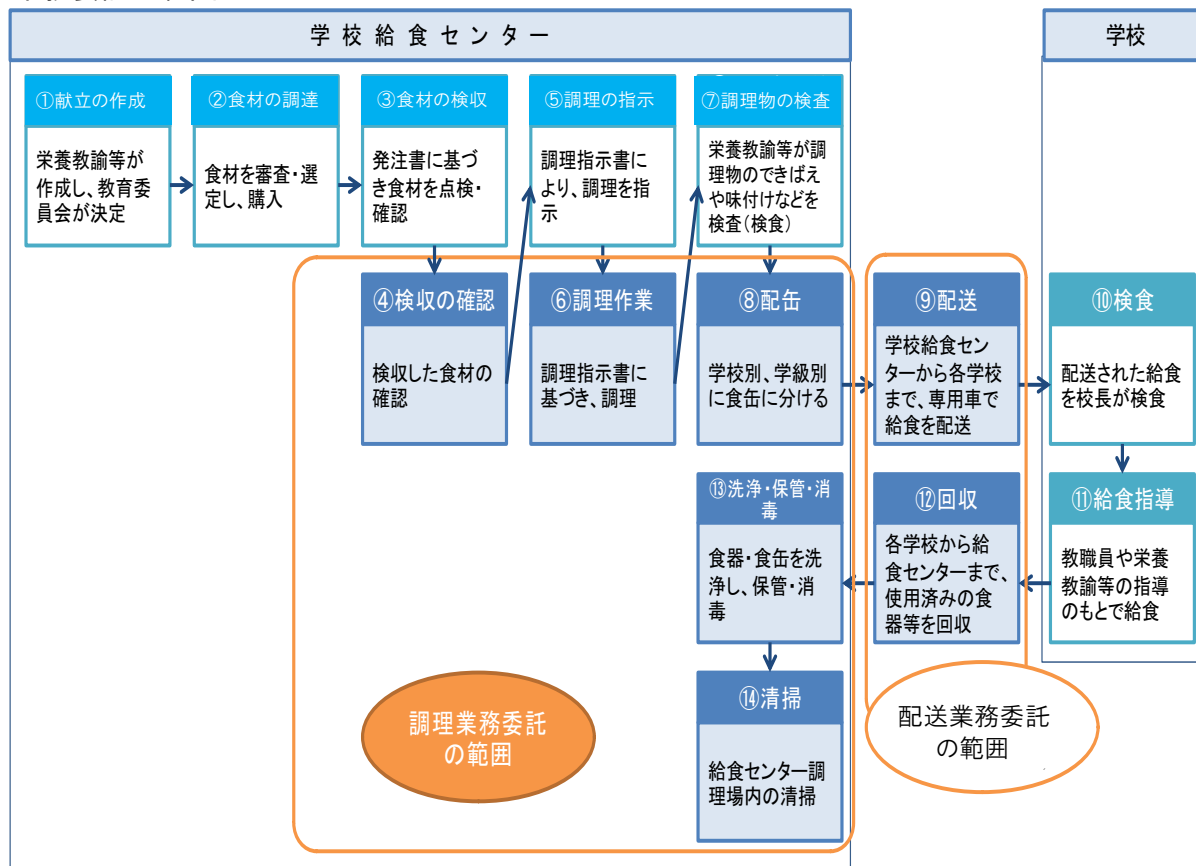
しかし、少子化や認定こども園の整備による給食提供数の減少、それに伴う1食当たりのコストの上昇、稼働率の低下、正規職員の減少が予測される中、学校給食運営の合理化を図り、経費の削減に努めながら、安定的な提供ができる仕組みづくりが求められています。

そこで、民間業者が有するノウハウを活用し、柔軟な勤務時間など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、計画的に民間委託を進めるものです。

イ 業務委託の範囲

委託している業務の範囲は、食材の検収、調理、配缶、配送、食器類の洗浄・消毒、残菜処理、調理室等の清掃の作業です。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委託業者ではなく市が直接行い、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。

業務委託の範囲



ウ 業者選定の基本的事項

学校給食の調理等の業務を委託する業者は、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、未納が発生すると他者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。

このため、広報に掲載したり、献立表の配布時など様々な機会をとらえ、学校給食の意義・役割や給食費の仕組みに対する保護者理解に努めます。

また、経済的に支払が困難な保護者については、納付猶予や分納、就学援助制度の紹介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、給食費を納入していただけ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、法的手続による支払督促を実施するなどの収納対策に努めます。

6 期待される効果

本計画を着実に推進することで、以下に掲げる効果が期待できます。

(1) 食育の充実

① 食に関する指導の充実

栄養教諭による食育指導や「丹波市食育推進計画（第3次）」に基づき、各関係機関とも連携を図りながら、給食の時間だけでなく家庭科や保健体育科、理科など全教職員が様々な教科において、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、食による自己の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態度の育成」、「生命や自然の恵みへの感謝の気持ちの育成」を図ることができます。

また、施設長をはじめ、栄養教諭や調理員等が各学校を訪問し「給食交流会」を実施し、児童生徒と一緒に給食の準備や食べることでメッセージを伝えるなど様々な意見交換ができ、安全安心なおいしい給食の提供に役立てます。

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、学校給食が単に児童等にとって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、児童等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等による情報提供、イベント時の試食会や見学会等の実施などを通じて、家庭や地域と連携しながら食への関心を高め、食育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。

また、安定した生活リズムをつくることで集中力も高まり、学習への好影響も期待できます。

(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の徹底」は、前回と今回のアンケート調査の結果でも学校給食における最も関心の高い項目となっています。食材の調達については、これまでどおり国県の示す基準やマニュアル、丹波市学校給食用物資納入基準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等、適確に対応するほか、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、食材の一層の安全性が確保できます。

地産地消の推進においては、学校給食係及び学校給食センターと生産者で協議の場をもち、需給関係に係る課題解決に向けた生産・管理・流通システムを新たに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、市内における流通・消費の拡大が期待できます。また、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

調理業務の民間委託により、衛生管理上の重要なポイントについて、民間のもつノウハウを積極的に取り入れることが出来、複数の視点で確認する体制を今以上に充実することができます。

安全衛生に関する職員研修会も今後さらに充実し、市と受託業者が情報交換やノウハウを共有することにより、職員のレベル向上が図られることが期待できます。

危機管理については、マニュアルの徹底とともに、施設の集約化や調理業務の民間委託により、より集中的な管理体制の構築や対応ができるようになります。

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、食物アレルギーに関する組織的な対応が可能となります。

さらには、平成 27 年 8 月に策定した「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、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) 運営の効率化

① 給食施設の適正配置

児童・生徒数の減少による給食提供数の減少に合わせて学校給食センターを集約化することにより、1食当たりコストの増加や、稼働率の低下を抑制することができます。

さらには、維持管理に係る事務自体の削減効果も期待でき、運営の効率化を図ることができます。

前回の運営基本計画において平成 28 年度時点で稼働率は 76.9%でしたが、市島学校給食センターを廃止したことに伴い 80.0%を超え効率化が図れています。

今回の計画では、将来の給食提供数の減少に合わせ、柏原・氷上と春日の 2 つの学校給食センターの現有施設の能力で提供が可能時期「2031 年度（平成 43 年度）」及び全体の稼働率が 80.0%を割り込む時期を想定しながら、2 つの学校給食センターに集約するよう配送エリアを見直し、学校数やクラス数に応じた配置とします。

また、施設を集約することによるスケールメリットも発揮することができます。

現状維持と集約化の比較（施設整備費を除く事業費で算出）

項 目		H22	H28	2021	2026	2031	2035
1 食当たりコスト	現状維持（3センター）	566 円	659 円	637 円	666 円	694 円	729 円
	計 画（2センター）	－ 円	－ 円	－ 円	－ 円	633 円	656 円
稼 働 率	現状維持（3センター）	76.5%	76.9%	88.1%	82.9%	77.7%	73.6%
	計 画（2センター）	－ %	－ %	－ %	－ %	90.7%	85.9%

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、より充実した給食内容や食育推進につながります。

調理業務を委託する業者の選定において、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す中で、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につながっています。

さらには、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大幅に軽減できます。

③ 給食費の収納率の向上

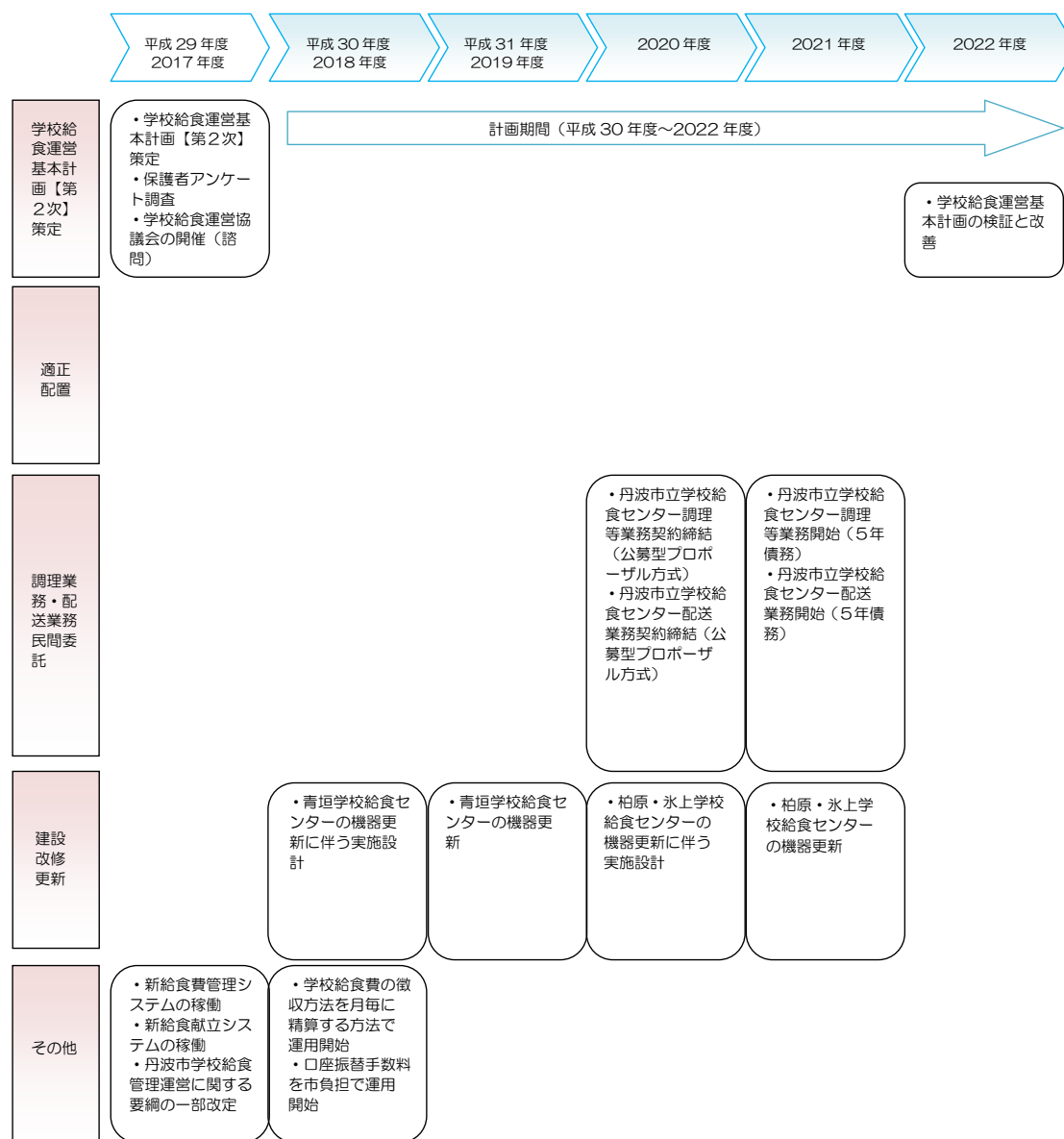
学校やPTAとの連携を強化し、様々な場において、学校給食の意義・役割や給食費の仕組みに対する保護者の理解を求める取組みと同時に、個人情報保護に配慮しつつ、未収の状況等について情報を共有することにより、納付意欲を高めることが期待できます。

経済的な理由等で納付が困難な保護者については、納付猶予や分納等の相談、就学援助制度の紹介などの早めの対応を進めることで、特に現年の未納者数や未納額の抑制を図ることができます。

さらに、支払督促制度の活用など、一層の収納対策に努めることにより、負担の公平性が確保できます。

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ています。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する必要があります。



平成 30 年度

- ① 口座振替手数料の負担者変更
口座振替に要する手数料は市負担とします。
- ② 徴収方法の変更
当該月に提供した食数を月末精算し、その日数に日額をかけた給食費を翌月に口座振替をします。
- ③ 青垣学校給食センターの機器更新に伴う実施設計業務
青垣学校給食センターにおいて、2019 年度（平成 31 年度）に機器更新を行うための実施設計業務の発注及び委託します。

- ④ 生産・流通システムによる試験的な運用
地産地消の推進と安定的な食材確保のため、2019 年度（平成 31 年度）から生産・流通システムの本格的な運用に向け、試験的な運用を行います。
- ⑤ 市島学校給食センター解体撤去工事
平成 28 年度末をもって廃止しました市島学校給食センターの解体撤去工事を行います。

2019 年度(平成 31 年度)

- ① 青垣学校給食センターの機器更新
青垣学校給食センターの機器更新工事を実施します。

2020 年度

- ① 選定委員会の設置
調理等業務民間委託及び配送業務民間委託に係る業者選定のため、専門家を交えた委員会を設置します。
- ② 柏原・氷上学校給食センター及び春日学校給食センターの調理等業務民間委託の業者選定
公募型プロポーザルにより選定委員会の審査を経て、業者決定をします。
- ③ 受託業者打合せ
次年度からの調理業務、作業手順、施設・設備の運用等について打合せを行うほか、受託業者は準備に着手します。
- ④ 学校給食センターの配送業務民間委託の業者選定
公募型プロポーザルにより選定委員会の審査を経て、業者決定をします。
- ⑤ 受託業者打合せ
次年度からの配送業務、作業手順、施設・設備の運用等について打合せを行うほか、受託業者は準備に着手します。
- ⑥ 柏原・氷上学校給食センターの機器更新に伴う実施設計業務
柏原・氷上学校給食センターにおいて、2021 年度（平成 33 年度）に機器更新を行うための実施設計業務の発注及び委託します。

2021 年度

- ① 学校給食センターの調理業務民間委託の開始
年度当初から柏原・氷上及び春日学校給食センター調理業務の民間委託を開始します。（5 年：債務負担）
- ② 学校給食センターの配送業務民間委託の開始
年度当初から柏原・氷上及び春日及び青垣学校給食センターの配送業務の民間委託を開始します。（5 年：債務負担）
- ③ 柏原・氷上学校給食センターの機器更新
柏原・氷上学校給食センターの機器更新工事を実施します。

2022 年度

- ① 学校給食運営基本計画の検証と改善
計画期間終了に伴い、検証と改善を行い次期計画につなげます。