

本庄上里学校給食組合

学校給食基本計画

令和2年度～令和6年度

本庄上里学校給食組合教育委員会

令和元年7月

はじめに 《策定にあたって》

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要です。

このような中、文部科学省は、学校給食実施基準の一部改正(平成30年8月1日施行)による栄養価の摂取基準の変更、学校給食衛生管理基準の取扱いについて(平成29年8月25日通知)による大量調理施設に適応した衛生管理の徹底を周知され、児童生徒の健康増進と食の安全性の確保について見直しを図っています。

また学校給食法においては、第2条に規定する「学校給食の目標」において、「食育」の観点を踏まえ、以下の7項目に整理、充実を図っています。

《学校給食の目標》

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。

～学校給食法第2条～

この学校給食の目標をふまえ、「食育」の充実を中心として学校給食の教育的効果を高めるための推進体制を学校、家庭、地域がともに連携して作り上げることが求められています。

本庄上里学校給食センターにおいても、献立内容の充実や使用食材の安全性の確保、衛生管理の徹底等により、児童生徒たちにバランスのとれた、安全・安心でおいしい給食の提供を行う一方で、学校や家庭、地域との連携により、子供たちが望ましい食習慣を身につけ、食の重要性に関する知識を学ぶ機会として、また、食生活が自然の恵みや食に関わる人々の支えによって成り立つことへの感謝の気持ちを育む場として学校給食を位置づけ、「食育」の核としてその積極的な活用について取り組んでいかなければなりません。

こうしたことから、本庄上里学校給食センターが、学校給食に求められる様々な役割を具現化する施設であるとの位置付けをふまえ、これからの学校給食のあり方についての指針として「学校給食基本計画」を平成22年度より5ヵ年を計画期間として策定してまいりました。

このたび、学校給食実施基準などの改正や調理業務の外部委託に伴い、必要な加筆・修正等を行い、令和2年度から令和6年度における「学校給食基本計画」を策定いたしました。

令和元年7月

本庄上里学校給食組合教育委員会

目 次

はじめに 《策定にあたって》

1. 学校給食基本計画の体系と期間	……………	1
-------------------	-------	---

2. 基本理念	……………	1
---------	-------	---

3. 基本方針	……………	2
---------	-------	---

基本方針 1 ～安全・安心でおいしい給食の提供～

基本方針 2 ～食育の推進～

基本方針 3 ～よりよい学校給食の運営～

4. 具体的な取り組み	……………	3
-------------	-------	---

基本方針 1 ～安全・安心でおいしい給食の提供～	……………	3
--------------------------	-------	---

(1) 安全・安心な給食の提供

(2) おいしい給食の提供

(3) アレルギー対応給食の充実

基本方針 2 ～食育の推進～	……………	4
----------------	-------	---

(1) 「食」を自己管理する能力の育成

(2) 栄養バランスのとれた食習慣の確保

(3) 基本的な生活習慣の改善

(4) 地産地消の推進

(5) 楽しい食事環境づくりの推進

(6) 食育の推進体制の整備

基本方針 3 ～よりよい学校給食の運営～	……………	5
----------------------	-------	---

(1) 環境に配慮した給食施設の運営

(2) 給食施設の維持管理

(3) 情報の発信

(4) 学校給食費の未納防止

5. 計画実施にあたっての関係者間の連携	……………	5
----------------------	-------	---

(1) 本庄市及び上里町との連携

(2) 学校との連携

(3) 保護者との連携

1. 学校給食基本計画の体系と期間

(1) 学校給食基本計画（5ヵ年）

学校給食のあり方の指針として、令和2年度から令和6年度までの5ヵ年間の計画期間の指針を定めたものです。

(2) 学校給食基本計画実施計画（2ヵ年）

学校給食基本計画に基づく「基本方針」、「具体的な取り組み」、「取り組み内容」に対して、各「計画年次」において実施する具体的施策「取組目標」を示したものです。

(3) 学校給食運営計画（毎年）

学校給食基本計画及び学校給食基本計画実施計画に基づいて、給食日数や給食費など、センターの運営について具体的に定めるものです。

年度	令和	2	3	4	5	6	7
	西暦	2020	2021	2022	2023	2024	2025
学校給食基本計画		[Orange arrow from 2020 to 2024]					[Orange arrow from 2025 to 2025]
学校給食基本計画実施計画		[Green arrow from 2020 to 2020]	[Green arrow from 2021 to 2021]	[Green arrow from 2022 to 2022]	[Green arrow from 2023 to 2023]	[Green arrow from 2024 to 2024]	[Green arrow from 2025 to 2025]
学校給食運営計画		[Yellow arrow from 2020 to 2020]	[Yellow arrow from 2021 to 2021]	[Yellow arrow from 2022 to 2022]	[Yellow arrow from 2023 to 2023]	[Yellow arrow from 2024 to 2024]	[Yellow arrow from 2025 to 2025]

2. 基本理念

〈基本理念〉

食を通して子供たちの心身の健全な育成を図る。

給食を、単に「栄養バランスのとれた食事の提供」と考えるのではなく、望ましい食習慣や生活習慣を身に付けること、集団生活の中での豊かな人間関係の育成を図ることなど、多様な目的をもった教育活動として位置付け、子供たちの心身の健全な育成を図ります。

また、地場産品の活用等により、自然の恵みに対する感謝と、食材料の生産者、給食を作る調理員等、食に関わる多くの人々の働きによって給食が作られていることを理解させ、働く人々への感謝の心を育みます。

3. 基本方針

次の3つの基本方針によって学校給食を提供していきます。

基本方針1

～安全・安心でおいしい給食の提供～

学校給食の基本は安全・安心でおいしいことです。HACCP※の考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき優れた設備や機器を活かし、毎日の衛生管理にも細心の注意を払って、常に安全・安心でおいしい給食の提供を実現していきます。

将来にわたり安全で安心な給食の安定した提供のため、調理・配送・清掃等の業務を外部委託し、必要な人員を確保するとともに、優秀な人材による質の高い調理に関する技術力を活かしたおいしい給食の提供と徹底した衛生管理に努めます。

食材の安全性を確保するため、正確な情報収集に努めるとともに、食材の産地等に関する情報を積極的に公開し、危機管理を図ります。

また、食物アレルギーを持つ児童生徒が健康な生活を営めるようにするため、学校給食においては代替食によるアレルギー対応給食を提供し、他の児童生徒と変わらず楽しんで給食が食べられるよう全力で支援します。

基本方針2

～食育の推進～

子供たちの「食」は、さまざまな問題に直面しています。「食」と「健康」の問題を子供たち一人ひとりが受け止め、考え、理解し、行動していく力を養うため、学校給食を「生きた教材」として活用し、家庭での食生活との連携によって、子供たちの心身の健全な育成を図ります。

また、地産地消の推進により、地域の自然や人々への理解を深め、「食」をより身近に感じ、「食」に対する意識の高揚を図るとともに、郷土への愛着と感謝の心を育みます。

基本方針3

～よりよい学校給食の運営～

安全・安心でおいしい給食の提供を持続するため、関係機関との協力体制を構築するとともに、運営体制を常に見直し、改善を図っていきます。

また、学校給食の適正な運営を維持し、保護者間の公平性を保つため、学校との連携を密に取り、給食費の未納防止に努めます。

※HACCP：食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点

4. 具体的な取り組み

基本方針1

～安全・安心でおいしい給食の提供～

(1)安全・安心な給食の提供

給食の安全性を確保するため、HACCPの考え方に基づく文部科学省で定めた「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省で定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき職員・委託業者ともに学校給食に携わるもの全てが高い意識を持って調理や洗浄作業等衛生管理に当たります。

また、食材についても、安全な地場産野菜を積極的に使用するほか、各種食材の品質、鮮度も厳重にチェックします。

さらに、食材の細菌検査を定期的に行い、食中毒の発生予防に努めます。

万が一、食中毒、異物の混入等が発生した場合は、当教育委員会及び市町教育委員会で策定した「学校給食における危機管理マニュアル」に基づき、当センター、各学校ともに情報を共有し、迅速且つ適切な対応を徹底します。

将来にわたり安全で安心な給食の安定した提供のため、外部委託業者と共に効率的でより質の高い衛生管理体制を徹底します。

(2)おいしい給食の提供

児童生徒に給食をより多く食べてもらい、「食」への関心を持ってもらうためには、給食は安全だけでなく、おいしくなければなりません。

給食センターでは、新鮮でおいしい旬の地場産野菜を積極的に使用します。また、手作りメニューの比率を増やすとともに、食べ残しの調査やアンケートの実施等により、常に献立を見直し、改良を重ねていきます。

また調理業務を外部委託することによって調理に関する技術力を活かし、質の高いおいしい給食の提供に努めます。

(3)アレルギー対応給食の充実

食物アレルギーへの対応は、生命にも関わる重要な問題であるため、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」、埼玉県「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」、さらに専門医や学校関係者、保護者等で構成する「本庄上里学校給食センターアレルギー対応給食協議会」で協議を行い、本庄上里学校給食組合教育委員会と本庄市・上里町教育委員会にて策定した「学校給食における食物アレルギー対応の手引」に基づき、適切に対応するとともに、より一層の充実を図っていきます。

現在、卵、乳及び甲殻類(エビ、カニ)の代替食で対応しているアレルギー対応給食について、今後も慎重に他のアレルゲンの拡大について「本庄上里学校給食センターアレルギー対応給食協議会」で協議、検討を行います。

また、児童生徒に関する情報の把握・共有、事故予防策の検討及び緊急時の対応についても、日頃から取り組んでいけるよう体制を整えます。

～食育の推進～

(1)「食」を自己管理する能力の育成

学校給食の献立には、食文化に触れたり、食材の栄養に関する知識を深めたりする要素がたくさんあります。この献立を「生きた教材」として活用し、栄養のバランスや食品の安全性について、正しい知識や健康的な食習慣を身につけられるよう、栄養教諭による授業や、献立予定表を毎月全児童生徒に配布することなどにより、「食」を自己管理する能力を育成します。

(2)栄養バランスのとれた食習慣の確保

外食や調理済み加工食品の利用などにより、栄養が偏りがちな現代社会の食生活で、不足しがちな栄養素の摂取を補助するため、「一汁二菜」を基本とした給食を提供することにより、栄養バランスのとれた望ましい食習慣の習得を支援します。

(3)基本的な生活習慣の改善

子供たちが心身ともに健全に成長していくためには、適度な運動、栄養バランスのとれた食事、十分な休養と睡眠が大切です。学校や家庭との連携により、こうした基本的な生活習慣の改善を推進します。

取り組みの中心として、「早寝 早起き 朝ごはん」運動の展開を位置付けます。

(4)地産地消の推進

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、児童生徒がより身近に、実感をもって地域の自然や食文化、食料の生産や流通等に関する理解を深めるとともに、食への感謝の念を育むうえで重要です。食材の安全性の確保に努めながら、地場産物や地元加工品の積極的な活用を図り、郷土への理解と愛着を育みます。

なお、地産地消を具体的に推進するため、「食育推進基本計画」に掲げる目標値をふまえ、各年度において地場産物を使用する割合を目標として定めることとします。

(5)楽しい食事環境づくりの推進

学校給食を「生きた教材」として活用し、基本的な食事マナーを習得するとともに、楽しい雰囲気の中で会食できる機会として「楽しい食事環境づくり」を推進します。

また、栄養教諭・栄養士や調理員が学校を訪問し、一緒に給食を食べる「交流給食」や、食材・献立の説明、センターの紹介等を行うことにより、児童生徒にとって給食センターがより身近に感じられるよう啓発に努めます。

(6)食育の推進体制の整備

栄養教諭や栄養士を中心として「食に関する指導の全体計画」を策定し、学校や家庭との連携を強化していく体制を整備します。

～よりよい学校給食の運営～

(1) 環境に配慮した給食施設の運営

給食の食べ残しを少なくするよう食育の推進や献立の工夫に努めるとともに、給食の残渣のリサイクルシステムを運用し、生ごみを排出しない、環境に配慮した施設運営を推進します。また、リサイクルシステムにより生産された堆肥を管内各小中学校に無償配布し、花壇等の肥料として活用していただきます。

(2) 給食施設の維持管理

平成29年度に策定した「本庄上里学校給食センター中長期保全計画」に基づき、長期的な視野に立ち、設備を更新するなど、給食の安定した提供ができるよう計画的な維持管理を行います。

(3) 情報の発信

ホームページの活用や「給食だより」などによる情報の積極的な発信に努めるとともに、給食試食会や研修会の開催等により、学校給食への保護者及び住民の理解を深め、より地域に密着した、親しまれる給食センターを目指します。

(4) 学校給食費の未納防止

学校給食の適正な運営を維持するためには、保護者の皆さまから納入していただく給食費が必要となります。

しかしながら、給食費の未納は毎年一定の割合で発生しており、このことは、学校給食の運営を圧迫し、適正な学校給食の運営に支障をきたすだけでなく、負担いただく保護者間の公平性も保てないこととなります。

このため、今後も引き続き未納原因を分析するとともに、「学校給食費未納防止徴収マニュアル」をもとに学校とも連携し、個別に具体的な対応を検討するなど、未納防止に積極的に取り組みます。

5. 計画実施にあたっての関係者間の連携

本基本計画を推進するためには、学校給食組合だけでなく、本庄市及び上里町、学校、家庭、地域がともに連携し、協力しながら学校給食の質の向上を図ることが必要不可欠です。

(1) 本庄市及び上里町との連携

学校給食組合の構成団体である両市町とは、学校給食施設の整備及び維持管理、学校給食の運営に必要な経費の負担について連携を図ります。組織や予算などに関わる運営上の諸問題について、必要に応じ協議します。また防災施設としての役割について防災担当と連携を図ります。

さらに本庄市教育委員会とは、児玉地域の小中学校との均衡を保つため、連絡を密に取り、調整を図ります。

(2)学校との連携

管内各小中学校とは、学校給食を通じて児童生徒の心身の健康の増進を図るため、家庭や地域とも連携して、計画的に「食育」に関する指導を行っていきます。

また、毎月開催される食育主任会議や、必要に応じ開催される給食費担当者会議、さらには校長会や学校訪問等を通じて情報・意見交換を行い、共通認識を持って学校給食の適正な運営を推進します。

アレルギー対応給食については、学校・保護者との綿密な連携の下、代替食の安全な提供を行います。

(3)保護者との連携

学校給食は、一日3回の食事のうちの1回に過ぎません。子供たちの「食」に関する意識を高めるには、家庭における「食育」が不可欠です。そのためには、保護者が自らの行動を通して「食べるのは健康のため」という意識を子供の中に育んでいくことが重要です。

学校給食組合では、「給食だより」(毎月発行)や「食育だより」(年2回発行)を全戸配布することにより、家庭内での「食」に関する意識を高め、コミュニケーションの醸成を図ります。

また、PTA団体等による給食試食会を積極的に開催し、給食に対する理解を深めていただくとともに、親子間での給食に関する話題を提供していきます。

アレルギー対応給食については、保護者・学校との綿密な連携の下、代替食の安全な提供を行います。