

函館市学校給食基本方針

平成25年12月

函館市教育委員会

目 次

1	基本方針策定にあたって	．．．．．	P 2
	(1) 基本方針策定の背景		
	(2) 基本方針の位置づけ		
2	函館市学校給食の現状と課題	．．．．．	P 3～P 6
	(1) 現状		
	ア 学校給食の調理方式		
	イ 栄養教諭, 栄養職員		
	ウ 学校給食費		
	エ 学校給食の内容		
	オ 子どもの食習慣の変化		
	(2) 課題		
	ア 安全・安心な学校給食		
	イ 使用食材や献立の工夫		
	ウ 望ましい食習慣の確立		
3	函館市学校給食基本方針	．．．．．	P 7
4	具体的な推進方法	．．．．．	P 8～P 9
	(1) 安全・安心の確保		
	(2) 「おいしい給食」の推進		
	(3) 学校給食を活用した食育の推進		
5	まとめ	．．．．．	P 10

1 基本方針策定にあたって

(1) 基本方針策定の背景

函館市では、小・中学校全74校で、単独校（自校）方式、親子共同調理場方式を併用し、9つのブロックに分けて完全給食を実施しています。

これまで安全・安心で美味しい学校給食の提供と内容の充実に努めるとともに、学校における教育活動の一環として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、給食時間を中心として関連教科等においても食に関する指導を行うよう努めてまいりました。

こうした中、全国的に子どもの食生活の変化や生活習慣病など新たな問題が生じてきたことから、国において平成17年に食育基本法が、平成18年に食育推進基本計画が制定され、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが求められるようになりました。

平成21年には学校給食法が施行以来、初めて大幅に改正され、学校給食は「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」と位置付けられ、その目的に「学校における食育の推進を図ること」と明記されました。

さらには、学校給食の目標についても、食育の観点から「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」や「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」など「食」についての様々な事柄について学ぶ項目が新設されています。

こうしたことから、学校給食の実施や学校給食における食育の推進や地場産物の活用など自治体の役割が大きくなってきており、学校給食に求められているものが、子どもたちの生きる力を育むといった考え方の中で非常に重要なものとなってきています。

このため、函館市においては、こうした流れの中で今後の学校給食のあり方を検討し、次代を担う子どもたちのための学校給食の基本的な方針を策定することとしました。

(2) 基本方針の位置づけ

本基本方針では、学校給食法、食育基本法等の法令、学習指導要領、函館市総合計画、函館市食育推進計画、函館市義務教育基本計画等と整合を図りながら函館市の学校給食の目指す方向等を定め、本基本方針のもとに具体的な事業展開を図っていくこととします。

2 函館市学校給食の現状と課題

(1) 現状

ア 学校給食の調理方式

函館市の学校給食は、小・中学校全74校で、単独校（自校）方式、親子共同調理場方式を併用し完全給食を実施しています。

単独校方式とは、自校で調理施設を持ち調理する方式であり、親子共同調理方式とは、調理施設がある学校（親学校）から調理施設のない学校（子学校）へ温食・副食を供給する方式をいいます。平成25年度時点で、9つのブロックに分けて献立作成をしています。

実際の調理については、親子共同調理場の親学校20校のうち19校が委託業者による調理となっているほかは、市の職員である調理員が調理を行っています。

[函館市内の調理場]

区分		小学校	中学校	合計
単独校		12校	4校	16校
親子共同調理場方式	親学校	12校	8校	20校
	子学校	22校	16校	38校
	小計	34校	24校	58校
計		46校	28校	74校
児童・生徒数(平成25.5.1現在)		11,396人	5,946人	17,342人

イ 栄養教諭、栄養職員

函館市では、北海道の配置基準に基づき、北海道職員である栄養教諭25名に加え、独自に栄養職員を3名配置しています。(栄養教諭・職員28名で74校を担当しています。)

ウ 学校給食費

学校給食の運営経費は、調理員の人件費、光熱水費、施設の修繕費などを函館市が負担し、保護者は食材費を学校給食費として負担しています。

平成25年度の給食費と給食回数は次のとおりで、一食当たりの単価は、小学校237円・中学校299円です。

学年		年間給食費	毎回徴収額	給食回数
小学校	2・3・4・5年生	43,830円	4,383円	185回
	1・6年生	43,120円	4,312円	182回
中学校	1・2年生	53,970円	5,397円	181回
	3年生	51,590円	5,159円	173回

エ 学校給食の内容

主食は米飯またはパン（麺類使用の場合も有）、副食、および牛乳で構成しており、副食の食材に関しては、学校給食会がその調達業務を担っています。

なお、米飯給食は、委託炊飯方式により、米飯を保温容器に入れ、コンテナで配送して、各教室で茶碗に盛りつける方法で、週3回実施しています。平成25年度においては、北海道産の「ななつぼし」を使用しています。

オ 子どもの食習慣の変化

子どもたちをとりまく食については、偏った栄養摂取や子どもだけで食事をするいわゆる孤食など様々な問題が生じており、また、生活習慣病などの要因が子どもたちにも広まっている等、大きな社会問題となっています。

本市においても、食生活に関する調査（平成24年6月函館市栄養研究会実施）における朝食の摂取率の状況では、小学5年生においては14%、中学2年生においては約19%が「ほとんど食べない」または「食べないことがある」と回答しており、生活習慣に課題を抱えている傾向が全国同様に見受けられています。

[参考]食生活に関する調査(平成24年6月函館市栄養研究会実施)

(サンプル数/小学校5年生1,527人, 中学2年生1,758人)

① 朝食の摂取率について ()内は全体の全国平均 (%)

区分	必ず食べる	ほとんど食べない 食べないことがある
小学校5年生	85.9 (90.5)	14.0
中学校2年生	80.9 (86.6)	18.8

- ② ①でほとんど食べない、食べないことがあると回答した者について、朝食を食べない理由 (%)

項目	小学校 5 年生	中学校 2 年生
食欲がない	36.6	44.2
時間がない	53.1	43.6
いつも食べない	7.0	10.6
太りたくない	5.2	2.7
その他	10.3	8.8

(2) 課題

ア 安全・安心な学校給食

子どもたちが食べる給食は、安全・安心で美味しいことが大切であり、そのためには食材の選定・購入から始まり、調理段階さらには実際に子どもたちが給食を食べるまでの各段階において、様々な取り組みが必要です。

特に食材の選定については、食の安全性の確保の第一歩であり、市が積極的に係わる必要があります。

調理に関しては、実際にそれぞれの学校で給食を調理する際の衛生管理、従事者への教育、運搬・配膳にいたるまで各段階において今後の取組みを一層充実させる必要性があります。

また、近年、各種アレルギーを有する児童生徒数が増加しています。その中でも、食物アレルギーは函館市の調査においても増加傾向にあり、症状を発症する児童生徒への対応など、学校給食においても細心の注意を払うことが求められています。

イ 使用食材や献立の工夫

適切な栄養の摂取による成長期の子どもの健康増進を図るためには、残さず食べるような「おいしい」学校給食を目指す必要があります。

地域の農水産物の生産者や加工業者との連携を進め、地場産物や旬の食材の使用拡大、さらには家庭と連携し子どもたちの嗜好を踏まえた献立作成・工夫を進めていく必要性があります。

ウ 望ましい食習慣の確立

次代を担う子どもたちが将来にわたって健全な生活を送るためには、正

しい食事のあり方と望ましい食習慣について学習し、実践力を身につけさせることが喫緊の課題となっています。

そのためには、函館市の子どもたちに、食に関する自己管理能力の育成を図るべく食に関する指導体制、指導内容をより一層充実していくことが求められています。

改正後の学校給食法では、学校給食を生きた教材として活用することが求められており、今後は地場産物の活用を促進するとともに、生産者をはじめとし学校と家庭、地域が十分に連携しながら、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性があります。

3 函館市学校給食基本方針

【基本理念】

学校給食をとoshi、食に関して正しい知識や選択する力を持ち、さらには、函館や他の地域の食文化を理解し継承できる子どもたちを育成します。

【基本方針】

- (1) 子どもたちに安全・安心な学校給食を提供するため良質な食材を選定し、安定した購入の仕組みを確立するとともに、調理や配送・配膳における衛生管理や調理従事者の教育を推進します。
- (2) 「おいしい給食」を目指し、使用する食材や味付け、献立の工夫など、各学校が創意工夫をもって献立作成ができるような取り組みを進めます。
- (3) 子どもたちの望ましい食習慣を養うため、学校と家庭や地域が一体となった指導体制や指導内容を研究し、その取り組みを進めていきます。

学校給食法

(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。

4 具体的な推進方法

(1) 安全・安心の確保

学校給食における調理場の衛生管理および食材の安全性の確保は最優先の課題であります。

衛生管理については、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」および「函館市学校給食衛生管理マニュアル」、「函館市学校給食調理作業マニュアル」等に基づき、衛生管理の徹底を図ることはもちろんのこと、更なる衛生管理を徹底するため従事者への研修や委託企業へのモニタリングなど異物混入や食中毒といった事故の防止に努めます。

使用する食材についても、成分表、食品添加物、アレルギー物質、残留農薬および放射性物質など必要な事項について情報収集を行うとともに、検査を実施した国産・地場産を中心として良質なものを使用し、科学的な根拠を元にした安全・安心の確保を図ります。

① 安全・安心な調理環境の実現

- ・ ウェットシステムのドライ運用（※1）など食中毒を防ぐための環境の整備
- ・ 調理従事者への研修の充実および委託業者に対する衛生管理のモニタリング実施
- ・ 食材が安全に納入されるよう納品業者への指導の徹底
- ・ 喫食まで衛生管理の徹底（配膳・配送等含む。）

② 安全・安心な食材の使用

- ・ 国産、地場産を中心とした良質な食材の使用の推進
- ・ 食物アレルギー対策マニュアルの策定

（※1）床を水浸しにして調理をする「ウェットシステム」が細菌やカビ等の繁殖に好適な環境となるため、できるだけ水を落とさず、乾燥した状態を保つこと

(2) 「おいしい給食」の推進

子どもたちがおいしく、楽しく給食を食べ、給食が好きになるように家庭等と連携し献立を工夫するとともに、学校給食を通じ、食に対する興味・関心を高め、知識を深めることができるよう、身近な地場の食材や旬の食材を積極的に活用します。

地場の食材の活用については、函館市学校給食会が中心となって農業協同組合、漁業協同組合、市場関係者等と連携を強化し、地場産品が安定的に調達できるような体制の強化に努めます。

特に、農産品については、使用品目の拡大、使用期間の延長等さらには函館産農産品を使用した農産加工品の開発等も地場企業等と引き続き協議するとともに、水産品については、現状では函館産の使用率が非常に低いことから、今後、市場関係者、地場企業等と連携をして、函館産魚介類を使用した水産加工品の開発を促進するとともに、提供方法を工夫することにより、函館産・地場産の活用を促進していきます。

① 「おいしい給食」づくり

- ・ 学校が家庭や地域と連携した献立の工夫
- ・ 献立開発のための研修会等の開催

② 地場産物の活用促進

- ・ 函館産，地場産品の使用拡大や函館産等食材を活用した給食用加工品の開発
- ・ 家庭等との連携による函館産，地場産品を使用する献立数の増加
- ・ 函館産や近郊産の農水産物の生産・流通時期等に関する情報の共有化の推進
- ・ 函館市学校給食会の体制の強化

(3) 学校給食を活用した食育の推進

食育基本法の制定や食育基本計画の策定など，食育の推進が重要な課題となっている中で，学校給食は学校における食育推進に大きな役割を果たしていることから，引き続き栄養教諭を中心として学校給食を活用した食に関する指導の実施を推進します。

また，児童・生徒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ために家庭や地域と連携した施策の推進に努め，より実行性を高めます。

① 栄養教諭を中心とした学校教育全体での食育の推進

- ・ 食に関する指導の学校教育全体(各教科等)での取り組みの推進
- ・ 生産者等の協力による食育の実施

② 家庭，地域と連携した食育の推進

- ・ 給食献立の家庭との共有，連携の推進
- ・ 多様な食材の喫食経験の推進

【まとめ】

学校給食は、昭和29年に戦後の不十分な食糧事情の中においての栄養補給や健康増進の観点から学校給食法が制定されたことにより法的な実施体制が整備されたものであるが、その後日本は大きく経済成長を成し遂げ、多くの自治体で完全給食が提供される時代となった。こうした中、改めて子どもたちの食習慣の見直しが子どもの心と体を作り上げるうえで大きな役割を果たすこととの認識が深まり、食育基本法が新たに制定されるとともに学校給食法が改正され、食習慣の涵養や食文化の理解、食材の生産・流通などについての理解など、教育の一環としてその役割が大きく変化してきている。

こうした中、函館市教育委員会では、衛生管理、食物アレルギー対応、食べ残し、地場産物の活用、さらには、正しい食習慣の学習・実践など様々な課題があることから、学校関係者や有識者による検討会議を立ち上げ、今後進むべき方向性について、それぞれの立場から様々な意見をいただき、この度「函館市学校給食基本方針」として集約したものである。

改正学校給食法の第1条では、従来の「学校給食の普及充実」に加え、「学校における食育の推進」を新たに規定しており、また、食育基本法においても、知育、徳育、体育とならび「食育」を生きるうえでの基本とし、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食育の推進が求められている。

このことから、学校給食は、学校現場だけではなく、地域や家庭との関わりが重要であり、学習指導要領にあるように子どもの「生きる力」を育むことを進めていく必要がある。

この度「函館市学校給食基本方針」では、「安全・安心」、「おいしい給食」、「食育の推進」について事業展開を進めることとしているが、重要なことは、学校給食が決して調理場や学校の中だけで完結することではなく、多様な視点を持ち地域の中で事業展開することが必要になってくる。

食べることは、生きていくことの基本であり、食材の宝庫である函館市において、子どもたちの給食について、多くの人々が関心を持ち、関わり合うことにより、函館を愛し、函館のまちづくりを担う多くの子どもたちが育まれていくことを期待する。