

# 久喜市学校給食審議会

## 第16回資料

平成26年8月25日(月)

久喜市教育委員会

## 配布資料一覧

II	久喜市の学校給食の基本的な考え方	1
III	久喜市の学校給食基本方針	
	I 適正な衛生管理に基づく安全性の確保(案)	4
	II 食育の充実(案)	6
	III 地産地消の推進(案)	10
	IV 施設の効率的な運営管理(案)	12
	V その他学校給食の実施に関する事	15

## Ⅱ 久喜市の学校給食の基本的な考え方（案）

### 1 基本理念

「子どもたちの笑顔があふれる久喜の学校給食」

- ・ 地場産農産物を活用した、安全で安心できるおいしい学校給食
- ・ 食育の充実を図り、健全な食生活ができる子どもたちの育成

### 2 久喜市の学校給食の目標

久喜市の学校給食を実施するに当たっては、学校給食法（平成20年6月18日法律第73号）に基づき、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に努めるものとします。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ります。
- 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います。
- 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います。
- 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います。
- 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います。
- 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ます。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導きます。

### 3 久喜市の学校給食の基本的な考え方に係る諸計画

#### （1）第2次食育推進基本計画

内閣府は、平成18年3月に策定された「食育推進基本計画」の5年間にわたる計画推進の成果と課題を踏まえ、「周知」から「実践」へを概念に、平成23年3月に「第2次食育推進基本計画」を策定し、平成27年度までの5年間に取り組むべき学校給食に関わる内容を、以下のように示しました。

ア 子どもが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食の一層の普及を促進するとともに、十分な給食の時間の確保及び食事マナー等の指導内容の充実を図る。また、各教科等においても学校給食が「生きた教材」として活用されるよう献立内容の充実を図る。

イ 望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心を高め理解を深める

とともに、地産地消を進めていくため、生産者団体と連携し、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者の苦労や生産に関する情報等を子どもに伝達し、感謝の心をはぐくむ等教育にいかす取組を促進する。

ウ 子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者と学校給食関係者との情報交換の開催等を推進する。

## (2) 久喜市食育推進計画

久喜市は、平成24年に「久喜市食育推進計画」を策定し、①健康な体をつくる食育 ②地域(くき)を知る食育 ③豊かな心を育む食育 という3本の柱を基本目標とし、教育委員会並びに市内小・中学校において取り組むべき内容を、以下のように示しました。

ア 学校給食により適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること

イ 献立表や給食だよりの配布並びにPTA主催による給食試食会などを通じて正しい食生活の知識の普及・啓発を図ること

ウ 季節の食材や行事食・郷土料理・世界の料理などを採り入れた献立を実施すること

エ 食事の役割と栄養について理解を深め自分の食生活に関心を持ち健康によい食生活について考え行動する力が身につくように指導すること

## (3) 久喜市教育振興基本計画

久喜市教育委員会は、平成25年に「久喜市教育振興基本計画」を策定し、学校給食の充実に向けて教育委員会において取り組むべき内容を、以下のように示しました。

### ア 食育の推進

1 予定献立表や給食だよりを小・中学校の全家庭に配布するとともに、市のホームページに掲載することにより、学校給食に採り入れている行事食、郷土料理、世界の料理などの情報提供を行います。

2 学校給食を生きた教材として活用し、児童生徒の食に関する理解を深めるとともに、望ましい食習慣の形成を図ります。

3 関係機関と連携し、学校給食における地産地消を積極的に推進します。

### イ 学校給食の充実

1 安全でおいしい給食の提供、栄養管理、衛生管理、食材の安全確保などにより、学校給食の充実を図るとともに、食物アレルギーへの対応に努めます。

2 季節の食材や行事食、郷土料理、世界の料理などを採り入れた給食を提供します。

### ウ 学校給食の基本方針並びに運営方法の検討

1 学校給食における基本方針並びに地区により異なる運営方法について、久喜市学校給食審議会等の意見を踏まえ策定します。

エ 学校給食の衛生管理の徹底

- 1 学校給食調理従事者等への衛生管理指導を徹底し、衛生意識の高揚を図ります。
- 2 学校給食衛生管理基準に基づく給食施設の整備・点検及び食品の衛生検査を行うなど、衛生管理の徹底を図ります。

オ 学校給食食材の放射性物質検査の実施

- 1 学校給食のより一層の安全・安心を確保するため、給食に使用する食材等について、今後も引き続き放射性物質の検査を実施します。

#### 4 久喜市の学校給食基本方針

学校給食の基本理念、基本目標、諸計画を踏まえ、「5つの基本方針」を定めます。

**1 適正な衛生管理に基づく安全性の確保**

**2 食育の充実**

**3 地産地消の推進**

**4 施設の効率的な運営管理**

**5 その他学校給食の実施に関すること**

### Ⅲ 久喜市の学校給食基本方針

#### I 適正な衛生管理に基づく安全性の確保（案）

##### 1 基本的な考え方

学校給食法第9条「学校給食衛生管理基準」に基づいた衛生管理、並びに食品の安全、食物アレルギー対応、放射性物質検査などにより食の安全に努めるとともに、学校給食摂取基準と標準食品構成表に基づいた栄養バランスのとれた学校給食を提供します。

##### 2 徹底した衛生管理に基づく食の安全

###### (1) 献立作成

###### ア 高温多湿の時期における細菌繁殖へ配慮した献立

高温多湿の時期は、なまもの、和え物等を控えるなど、細菌の繁殖等が起こらないように配慮した献立を作成します。

###### イ 感染症や食中毒の発生状況への配慮

保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮した献立を作成します。

###### (2) 食品の安全

###### ア 食品の選定

食品の選定にあたっては物資選定委員会において、見本品及び内容組成・栄養成分表・放射性物質検査測定結果等により、安全に配慮した選定を行います。

###### イ 食品の検収・保管

検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、その状況を毎日点検し、記録をします。

食肉類、魚介類等生鮮食品は原則として当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入します。

牛乳については、専用の保冷庫により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めます。

###### ウ 調理過程における食品の汚染防止

食品は、すべてその日に学校給食調理場で調理します。野菜類は、原則

として加熱処理します。和え物、サラダ等は、清潔な場所で清潔な器具を使用して作るとともに、調理後は速やかに冷却機等で冷却します。

使用水は、学校環境衛生基準に定める基準を満たす飲用水を使用します。調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染防止を徹底します。包丁及びまな板類については、食品別及び処理別の使い分けを徹底します。

エ 配送・配食時の衛生管理の徹底

配送及び配食にあたっては、保温食缶を使用し調理後2時間以内に給食できるようにします。

給食当番を行う児童生徒及び教職員については、健康状態及び衛生的な服装であることを確認し、手洗い・消毒を徹底させます。

オ 学校給食従事者の健康管理、及び施設・設備の衛生管理の徹底

学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検と学校給食衛生管理基準に基づき、年1回の健康診断や衛生講習会を行うとともに、細菌検査を月2回以上実施します。また、年1回の食品検査や食器検査を実施します。

施設・設備等は清潔で衛生的であるとともに、温度・湿度を適切に保ち、その記録をします。

(3) 食物アレルギーのある児童生徒への対応

ア 保護者からの管理表の提出、栄養士等の面談による詳細把握

保護者から「給食の代替希望申請書」が提出された、食物アレルギーに係る対応が必要な児童生徒に対しては、栄養士や学級担任、養護教諭による面接を実施した上で、「詳細献立の配布」「牛乳の停止」「牛乳のみ飲用」「弁当持参」「代替食（パン・デザート）の提供」の5項目について、対応します。

イ 全教職員を対象としたアナフィラキシー・ショック等に備えた研修の実施

小・中学校の管理職、担任、養護教諭等を対象に、食物アレルギー疾患の理解とアナフィラキシー・ショック等緊急時における対応等に係る研修を実施し、教職員の共通理解と対応力を高めます。また、管理職等を指導者として校内研修を実施します。特に対象児童生徒がいる学校については、主治医等による個別の校内研修を実施します。

ウ 市独自のアレルギー対応マニュアルの作成

栄養士、養護教諭と連携して久喜市としてのアレルギー疾患に対する対応マニュアルを作成します。

(4) 放射性物質検査

ア 喫食前日の食材、及び当日のまるごと一食に係る放射性物質検査の実施

学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料とし、定期的に放射性物質の検査を実施します。

## Ⅱ 食育の充実（案）

### 1 基本的な考え方

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。

このような中、学校給食は子どもへの「食育」を進めていく場として大きな役割を担っており、積極的に推進することが求められています。

本市では、国の「学校給食法（平成20年6月18日法律第73号）」「食育基本法（平成21年6月5日法律第49号）」「第2次食育推進基本計画（平成23年3月内閣府）」「学習指導要領（平成20年3月文部科学省）」、及び久喜市の「久喜市食育推進計画（平成24年3月久喜市）」に基づいて、「食育」を組織的・計画的に推進します。

### 2 本市の取組

#### (1) 「生きた教材」として活用される学校給食の提供

##### ア 学校給食摂取基準（文部科学省）に基づいた献立

健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出した学校給食摂取基準を踏まえつつ、食品構成については多様な食品を適切に組み合わせ、食事内容の充実を図ります。

##### イ 食への関心をもたせるために、児童生徒への多様な食事の提供

行事食、郷土料理、世界の料理など、新しい献立を積極的に取り入れるとともに、セレクト給食などを実施して児童生徒の食への関心を高めます。

##### ウ 旬の食材を活用した学校給食の提供

かつお、いわし、たけのこ、春だいこんなど、旬の食材を採り入れた給食を積極的に提供します。

##### エ 地場産物を活用した学校給食の提供

「顔が見え、話ができる」生産者により生産された新鮮で安全な食材を確保し、地場産物を活用した給食を提供します。

##### オ 家庭の食事でも不足しがちな栄養素の提供

国民栄養調査結果をもとに、家庭の食事でも不足しがちなカルシウム、鉄、ビタミンB1などを計画的に取り入れた給食を提供します。

##### カ 残さずに食べられる給食の提供

栄養のばらつきや運動不足などによる肥満、貧血、疲れ、集中力の欠如などの問題が指摘されていることから、学校から提出される給食日誌を活かし



て、食品の加工や味付けの工夫等によって残さずに食べられる給食を提供します。

## (2) 栄養教諭・学校栄養職員又は栄養士の配置と役割

児童生徒に食に関する専門的な指導を行うとともに、学校給食の管理の徹底を図るため、栄養教諭・学校栄養職員（県費負担教職員）又は栄養士（市費負担職員）の適正な配置に努めます。

### ア 食に関する指導

- 1 各教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等の時間に、学級担任と連携して、集団的な食に関する指導を行います。
- 2 他の教職員や家庭と連携した食に関する指導を推進するため、学校保健委員会での講話や保護者を対象とした公開講座を行います。

### イ 学校給食の管理

- ① 学校給食の栄養管理、衛生管理、検食、物資管理を行います。

## (3) 家庭との連携

子どもへの「食育」の充実に向けて、保護者との連携を深めるように努めます。

ア 各校の計画に基づいて、「PTA 試食会」を開催します。試食会では、保護者に給食を試食していただくとともに、栄養教諭・学校栄養職員又は栄養士による「学校給食と栄養バランス」等に関する説明、「人気のある給食のレシピ」等を紹介することにより、学校給食への理解を深めます。

イ 「給食だより」「献立表」を全家庭へ配布するとともに、市ホームページに掲載します。家庭の役割等に関する啓発、学校給食に採り入れている行事食、郷土料理、世界の料理などの情報提供など、食の重要性への理解を深めるとともに、そのことを家庭でも生かしていただけるよう内容の充実を図っていきます。

## 3 学校の取組

### (1) 各教科等を通じて行う「食育」

学校においては、「学習指導要領（平成 20 年 3 月文部科学省）」「食に関する指導の手引き（平成 22 年 3 月文部科学省）」に基づいて、「食育」に関する指導計画を策定し、栄養教諭又は栄養士と連携を図りながら、各教科等において、主に以下のような「食」に関する指導を行います。

#### ア 社会

地域の土地利用の様子、人々の生産や販売に関する仕事、日本の農業や水産業、我が国の歴史上の主な事象や世界の中の日本の役割などの学習において、農産物や水産物関係の料理、栄養価や栄養バランス、食物の重要性、食物と風土との関係、食物の由来、先人の苦勞等についての理解を促します。

## イ 理科

小学校理科で取り上げたオクラ、ジャガイモなどの野菜を収穫し、総合的な学習の時間や家庭科の学習などを活用して、身近な野菜の調理の仕方を身に付けます。その際、消化によいものや栄養のあるものなど、食と健康や成長の関係についても学習します。

## ウ 生活

学校給食における食材選択や、献立作成の工夫について理解します。地域の農産物が給食に活用されていることを、地域の人々の取組と関連させながら、児童の発達段階に合わせて学習します。学校探検や地域探検で、施設の見学や給食に関係のある人々（調理員や配膳員など）とかかわる活動などから、学校給食への関心を高めます。

## エ 家庭、技術・家庭

給食に用いられている食品、献立の工夫、給食ができるまでの過程、子どもの給食の摂取状況及び課題などについて学習することにより、子どもの日常の食事への関心を一層高めたり、調和のよい食事のとり方の理解を一層深めます。包丁の使い方等の具体的な指導を通して、調理器具の基礎的な扱いが身に付くよう学習します。給食の献立を取り上げたり、子どもが一食分の献立を作成したりすることを通して、食品の組み合わせや日常の食事としてふさわしい料理について学習します。

## オ 体育、保健体育

健康を保持増進するためには、学校給食が組織的・計画的に行われていることを学習します。調和のとれた食事とはどのようなものか、学校給食の献立を中心に具体的にわかる教材を用いて学習します。食事などの生活行動が、主な原因となって起こる生活習慣病等についても理解を深めます。

## カ 道徳

「家族っていいな（さやかさんのおにぎり作り）第1・2学年」「わたしたちのために（おいしい給食を作る）第3・4学年」「マナーを大切にしたい（いただきます）第5・6学年」「心のコントロール（明日への出発）中学」などの読み物資料を用いて、基本的な生活習慣や生命尊重などの視点から「食」に関する道徳的実践力を培います。

## キ 総合的な学習の時間

「食べ物たんけんたい」「むかしの食事」「お米をつくろう」「働く人から学ぼう」など、個々の子ども（学年・学級）がテーマを設定し、調査・体験活動を通して「食」に関する自己の生き方を確立しようとする態度を育てます。

## ク 特別活動

食事前や食事時の過ごし方について話し合ったり、給食当番の役割分担を決めたり、給食に関する掲示コーナーを設けたりすることなどを通して、給食への関心を高めたり、給食の時間を和やかな雰囲気にしたたりするなどの創造的な活動が展開できるような力をはぐくみます。

## (2) 給食の時間に行う「食育」

担任や必要に応じて栄養教諭等により、次のような力を児童生徒にはぐくみます。

### ア 楽しい給食の時間

- ① 食事のマナーを身に付け、楽しく会食できる時間を創造する。
- ② 異学年の児童生徒との会食を通じて、人間関係を深める。

### イ 健康によい食事

- ① 食品の種類や働き、栄養バランスの取れた食事の摂り方を理解する。
- ② 偏った食べ方をせずよくかんで食べることの大切さを理解する。

### ウ 食事と安全・衛生

- ① 安全・衛生（手洗い）に留意した食事の準備や後片付けができる。
- ② 協力し、安全に運搬や配膳ができる。

### エ 食事環境の整備

- ① 食事に相応しい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気を作成する。
- ② 食器具を利用して、献立に相応しい盛り付けができる。
- ③ 環境や資源に配慮することができる。

### オ 食事と文化

- ① 郷土食、行事食等を通して、食文化についての関心を高める。
- ② 地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深める。

### カ 勤労と感謝

- ① みんなで協力して自主的に活動できる。
- ② 感謝の気持ちをもって喫食できる。

## (3) みどりの学校ファームの活用（小学校）

市内の全小学校では、学校の実態に応じて、学校単位に敷地の内外に水田や畑などの農園（みどりの学校ファーム）を設置し、米や野菜の栽培に取り組んでいます。収穫した米や野菜は自宅に持ち帰って保護者と喜びを分かち合ったり、家庭科の授業等での調理に活用したりしています。

この農業体験活動を通して、児童は生命や自然、環境や食物などに対する理解を深めるとともに、情操や生きる力をはぐくみます。

## (4) 職場体験活動の活用（中学校）

市内の中学校では、学校の実態に応じて、希望した生徒が給食施設で調理や配缶などの職場体験活動を行うとともに、体験活動で学んだことや調理員から聞いたことなどを校内発表会やレポートなどで報告をします。全校の生徒が給食は多くの人が心を込めて調理したものであることを理解し、働く人々に感謝の気持ちをもつことや残さず食べようとする心がはぐくまれます。

## Ⅲ 地産地消の推進（案）

### 1 基本的な考え方

児童生徒の健全な発達に資するための栄養のバランスの取れた、安全・安心な学校給食を提供するために、生産者の顔が見える良質で安全な地元農産物を学校給食の食材として、できるだけ多く取り入れていきます。基本的には、久喜産を第一に、埼玉県産、他県産の順で学校給食に使用していきます。

### 2 本市の現状

平成24年度、本市の学校給食における農産物の総使用量については、249,260 kgとなっています。そのうち、久喜産農産物の使用量については、30,752 kgとなっており、総使用量の12.3%を占めています。

また、久喜産以外の県内産農産物の使用量については、26,929 kgとなっており、総使用量の10.8%を占めています。

なお、お米については、100%久喜産を使用しています。

#### 各地区における地産地消の主な品目と割合（平成24年度実績）

（久喜産）

地 区	久喜産農産物の主な品目	総使用量の割合
久喜地区	大根、じゃがいも、白菜、梨、ぶどう等（21品目）	13.1%
菖蒲地区	きゅうり、大根、たまねぎ、梨等（17品目）	20.4%
栗橋地区	大根、じゃがいも、キャベツ等（10品目）	2.5%
鷲宮地区	たまねぎ、長ねぎ、大根等（13品目）	10.1%
合 計		12.3%

（久喜産以外の県内産）

地 区	久喜産以外の県内産農産物の主な品目	総使用量の割合
久喜地区	きゅうり、ブロッコリー、長ねぎ等（6品目）	0.5%
菖蒲地区	にんじん、長ねぎ、小松菜等（15品目）	11.3%
栗橋地区	長ねぎ、もやし、ほうれん草等（25品目）	37.4%
鷲宮地区	きゅうり、小松菜、ごぼう等（16品目）	24.0%
合 計		10.8%

### 3 本市の取組

#### (1) 地域の食材や地域性、気候風土などについて理解を深める

学校給食に地元農産物を取り入れたり、地域の郷土料理や行事食を提供することを通じ、地域の文化や伝統に対する理解を深め、関心を高めます。

例えば、小学校の低学年では、自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物に関心を持つこと、中学年では地域の農産物に関心を持ち、日常の食事と関連付けて考えることができること、高学年では地域の食文化や気候風土などについて理解ができるようにします。

#### (2) 関係機関との連携

地産地消は農業をはじめとする地域経済の振興にも寄与することから、農業振興課や農業関係団体などと連携を図りながら、地元農産物の購入ルートを確保し、久喜産や埼玉県産の食材をできるだけ多く学校給食に使用していきます。

#### (3) 地元農産物を活用した給食の提供

「食」への関心が持てるよう地元農産物を活用した献立や行事食、郷土食、世界の料理、セレクト給食を取り入れます。また、地元農産物の生産者や生産過程を理解することで、食べ物への感謝の気持ちをはぐくみます。なお、バイキング給食については、今後、調査研究していきます。

#### (4) 地産地消の周知

「給食だより」や「市のホームページ」を通じて、学校給食食材の地産地消の取組や食の大切さについて周知を図ります。

#### (5) 地産地消の推進及び安全で新鮮な食材の提供

学校給食で使用する地元農産物については、減農薬・減化学肥料で栽培された埼玉県認証特別栽培農産物など、良質で安全な食材の確保に努め、平成 34 年度までに地元農産物を取り入れた学校給食食材の割合を総使用量の 12.6%とします。

(久喜市総合振興計画に掲げる目標値)

## IV 施設の効率的な運営管理（案）

### 1 基本的な考え方

現在の各地区の運営管理方法の経緯を踏まえつつ、本市の子どもたちにできるだけ同じような環境のもとで、安全・安心でおいしい学校給食を継続して提供するために、以下の観点を踏まえ、より効率的な運営管理を目指します。

### 2 本市の現状

#### （1）学校給食調理場の運営方法

本市の学校給食の運営方式は、久喜地区は全国農協食品(株)給食センターへの委託による全面委託方式、菖蒲地区は菖蒲学校給食センターによる共同調理場方式、栗橋地区の小学校は、栗橋南小学校については、暫定的に鷺宮第2学校給食センターから提供しており、他2校は単独校調理場方式、中学校2校は協同組合行田福祉センターへの委託による全面委託方式、鷺宮地区の小学校5校は鷺宮第1学校給食センター、中学校3校は鷺宮第2学校給食センターによる共同調理場方式となっています。

このように、各地区により異なる運営方式によって、市内の小学校23校、中学校11校へ給食を提供しています。

#### （2）学校給食施設の状況

調理場のシステムは、菖蒲学校給食センター、全国農協食品(株)給食センター、協同組合行田福祉センターの3施設がドライシステム、鷺宮第1・第2学校給食センター、栗橋地区の2小学校の4施設がウエットシステムであり、ウエットシステムの調理場においてもドライ運用されています。

また、「学校給食衛生管理基準」による「学校給食施設の区分」に基づく汚染区域・非汚染区域に区分されている施設は、全国農協食品(株)給食センター、菖蒲学校給食センター、協同組合行田福祉センターの3施設、区別されていない施設は、栗橋地区の2小学校、鷺宮第1・第2学校給食センターの4施設です。

これらの施設で空調を備えた構造となっているのは、全国農協食品(株)給食センター、菖蒲学校給食センター、協同組合行田福祉センターの3施設です。

なお、鷺宮第1学校給食センターは築後40年、鷺宮第2学校給食センターは築後31年を経ており、両施設とも施設・設備の著しい老朽化がみられることから、これらの施設への早急な対応が必要になっています。

### (3) 児童生徒数の減少に伴う給食提供数の推移

全国的に児童生徒数の減少が見られる中、本市においても、昭和59年度における21,702人をピークに減少傾向にあり、今年度は、11,246人、平成30年度には10,692人にまで減少することが予想され、それに伴い給食提供数の減少も見込まれます。

### (4) 調理員の配置状況

現在、菖蒲学校給食センター、鷺宮第1・第2学校給食センター、栗橋西小学校、栗橋小学校には、正規調理員9名、臨時調理員42名が配置されています。

今後の調理員数の推移をみると、本市では、「久喜市定員適正計画」（平成23年4月策定）に基づき、給食調理員等の技能労務職員については、退職者不補充を原則としているため、正規調理員数は平成31年度には8名、平成32年度には6名、平成34年度には5名となる見込みです。

## 3 本市における施設の効率的な運営管理

### (1) 安全・安心な施設の運営管理

現在、市内において実施されている共同調理場方式、単独校調理場方式、全面委託方式ともに運営方式には、それぞれメリット、デメリットがありますが、今後、施設の老朽化や運営状況、児童生徒数の推移等を考慮しつつ、施設の設備費及び維持管理費の節減が図られるよう運営管理を行います。

その際、調理場施設の整備に当たっては、次の事項に配慮します。

ア ドライシステムへの対応、作業内容等に応じた作業室の区分、適切な調理機器・設備の設置、作業区域内の空調設備の設置など、「学校給食衛生管理基準」に準拠した施設設備とします。

イ 廃棄物の減量など地球環境に配慮した施設設備とします。

ウ 各調理場は、小中学校における食に関する指導（食育）を支援する施設とします。

### (2) 施設の整備方針

当面は、既存の調理場の有効活用を図りながら給食の提供を進めます。栗橋南小学校の給食については、鷺宮第2学校給食センターからの提供とします。

老朽化などによる施設の新たな建設や改修に当たっては、児童生徒数の推移、安全性、施設の稼働率、効率性、給食の配送エリア等を踏まえ、これまでの給食提供の経緯なども考慮し、適正な規模、配置などを検討した上、安全・安心な給食を安定的に提供できる施設となるよう計画的かつ段階的に進めます。

全面委託方式の調理場については、順次、直営方式（調理業務等の委託を含む）に移行します。

なお、建設、改修等による工事期間中については、他調理場からの給食の提供を実施するなど、長期にわたる給食提供の停止を伴わないように進めます。

(3) 業務の効率化

施設や設備による効率化に加え、「調理業務」「配送業務」「配膳業務」などは、積極的に民間企業等の能力を活用し、安定的な提供を図ります。



## V その他学校給食の実施に関すること（案）

### 1 学校給食用食器について

本市の学校給食用食器については、それぞれの地区により導入の経緯があり、地区ごとに食器の種類や使用用途など異なる食器を使用しています。

このようなことから、当面は現在ある食器を使用していきますが、教育的観点からできるだけ同じような環境のもとで、学校給食を提供するために、将来的に学校給食用食器を統一していく必要があります。

しかし、導入にあたっては食器洗浄機などの施設整備の変更も必要になることから、学校給食用食器の統一については、今後実施される施設整備との調整を図るものとしします。

各地区で使用している食器の種類

平成26年4月1日現在

地区	食器の種類	使用用途
久喜地区 (強化磁器製)	茶碗・大皿・小皿・汁碗・トレイ	主食・主菜 副菜・汁物
菖蒲地区 (耐熱ABS樹脂)	茶碗・汁碗・角仕切皿 うどんどんぶり・トレイ	主食・汁物 主菜・副菜 (麺類時)
栗橋地区 小学校 (ポリプロピレン)	汁碗・大皿・トレイ	主食・汁物 主菜・副菜
栗橋地区 中学校 (ポリプロピレン)	汁碗・大皿・トレイ	主食・汁物 主菜・副菜
鷲宮地区 (ポリプロピレン)	汁碗・ランチ皿(兼トレイ)	主食・汁物 主菜・副菜

### 2 学校給食費の負担について

学校給食費については、学校給食法第11条に規定されています。

学校給食の実施に必要な施設設備費、修繕費、学校給食に従事する職員の人件費は、義務教育諸学校の設置者の負担とし、それ以外の経費は保護者負担としています。

久喜市では食材費のみは保護者負担としております。

経費区分	負担区分	法的根拠	備考
食材費	保護者	学校給食法第11条第2項	学校給食費
光熱水費	保護者 又は設置者	学校給食法第11条第2項	本市では設置者 負担としている。
施設設備費	設置者	学校給食法第11条第1項	
修繕費		学校給食法第11条第1項 同法施行令第2条第2項	
人件費		学校給食法第11条第1項 同法施行令第2条第1項	



久喜市

K U K I