

親子調理方式による中学校給食の
開始に向けて

西東京市立中学校給食開始準備検討委員会
最 終 報 告 書

平成 23 年 1 月

目 次

はじめに	1
中学校給食を取り巻く状況	2
検討の基本方針	3
各 論	4
1 実施回数	4
2 小学校（親）と中学校（子）との給食提供の調整	4
(1) 小学校側での検討課題	
(2) 中学校側での検討課題	
(3) 共通課題	
3 給食の申し込み方法	7
4 家庭弁当希望者への対応	7
5 給食費の額	7
6 徴収方法と還付	8
7 現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間	8
8 栄養士の配置	9
(1) 食育との関係	
(2) 栄養士の職務	
(3) 配置の時期	
9 アレルギーへの対応	10
(1) アレルギー対応の目標	
(2) 生活管理指導表（アレルギー疾患用）の活用について	
10 給食配膳方法	11
11 その他	12
(1) 小学校の給食室改修工事が夏休みに終わらない場合の対応	
(2) 中学校給食に使用する食器、食缶等	
(3) 市民への広報	
(4) 中学校給食の開始時期	
(5) 就学援助等との関係	
まとめ	14

添付資料

- 資料 1 西東京市立中学校給食開始準備検討委員会設置要領
- 資料 2 西東京市立中学校給食開始準備検討委員会委員名簿
- 資料 3 西東京市立中学校給食開始準備検討委員会 検討経過
- 資料 4 食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備
- 資料 5 学校給食に係る関連法規（抜粋）

はじめに

本市における中学校給食については、現在、学校給食法に基づかない「弁当外注方式」による給食を実施しているところであるが、喫食率は2～4%と低迷している。一方、保護者及び生徒へのアンケートや教育長と児童生徒の保護者懇談会では、中学校給食を望む要望が多く寄せられている。こうした状況から、西東京市教育委員会では、平成18年2月に西東京市立学校給食運営審議会に対し「西東京市立中学校における学校給食のあり方」について諮問し、平成19年7月に「学校給食法に基づく中学校完全給食を実施すべきである。」との答申を得た。答申では学校給食法に則った完全給食を基本に、親子調理方式及び家庭弁当との選択制として実施することが望ましいとされた。

西東京市立学校給食運営審議会の答申を受け、教育委員会での議決後、実施の方向に向けて庁内の横断的組織である西東京市中学校給食検討委員会を平成19年10月に設置した。西東京市中学校給食検討委員会では、様々な視点からの検討がなされ、平成20年7月に中間報告書が、平成20年11月に最終報告書がまとめられ、中学校給食を実施する場合の方向性と今後の計画が示された。

また、中学校給食を開始するに当たり、現状に即した細部の調査研究を行うことを目的とする西東京市立中学校給食開始準備検討委員会（以下「委員会」という。）が平成20年7月に設置された。委員会ではこれまで12回にわたり会合を開き、中学校給食を開始するための検討を行ってきた。この間、平成22年3月に委員会の中間報告書をまとめた。

中学校給食の開始時期及び給食費の額の2点については、中間報告書の中でも考え方を示しているが、生徒及び保護者への影響が大きいことから、平成22年5月、教育委員会から西東京市立学校給食運営審議会に対し諮問され、本委員会で検討した結果を踏まえた上で、改めて審議されることとなった。

審議の結果、平成22年11月、(1)中学校給食の開始時期については、開始初年度は5月20日を基準日とすることが適当であること、(2)給食費の額については、一食あたり320円が妥当であることを骨子とする答申書が提出され、教育委員会において協議、決定された。

本委員会では、この決定の内容を踏まえた上で検討を行い、その成果を最終報告書としてまとめたので、ここに報告する。

中学校給食を取り巻く状況

学校給食は、昭和 29 年、「学校給食法」により教育の一環として位置付けられ、次代を担う児童・生徒の体位向上、食生活の改善、栄養知識の普及等に貢献してきた。学校給食の実施率は、平成 20 年現在で、ミルク給食等を含めると、中学校では約 290 万人（全中学校の 85.8%）、完全給食では、約 250 万人（全中学校の 75.6%）と年々増加している。

一方、子どもたちの食生活では「1 品ずつ片付けていくような食べ方をしている」「自分の好きなものだけを食べる」「野菜をあまり食べない」「体にとって何を食べたら良いかは考えない」「味噌汁はあまり飲まない」「魚をあまり食べない」など、単品型・日本型食事離れという食嗜好や、好きなものだけ食べる「自由な」食の傾向が見られる。家庭でよく作る料理も、カレー、ハンバーグ、チャーハン等単品・カタカナメニューが多くなっている。

学校給食は、食育としての役割も担っており、学校における食育は、子どもたちが食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践することができることを目指している。学校給食を通して、配膳、食べ方やはしの持ち方、あいさつ、片付け、さらに、栄養のバランスなど「食」に関する指導をすることにより「食べものをきちんと選べる力を身につけること」「栄養に関する知識を身につけること」「幅広い食体験」「食べ物に関心を持つようになること」等が期待されている。

また、最近発生する子どもたちの心身の問題も、その要因として食生活のあり方が指摘されるようになったことから、食育の重要性がさらに重視されている。

学校給食の献立づくりにおいては、「献立のバランス」「季節感」「和風献立」「行事食」「家庭では食べないもの」「地場産の食材」等を意識し、子どもたちの好みに迎合せず、多様なメニュー提供を通して、子どもたちの食歴を広げようとしている。

上記したような認識のもと、本委員会は中学校給食を開始する場合の方向性と今後の計画について、提言する。

検討の基本方針

中学校給食検討委員会の最終報告書に記された以下のことを前提に、事業が着実かつ円滑に実施できるよう検討を重ねた。

- (1) 学校給食法に基づく完全給食の実施
- (2) 親子調理方式の採用
- (3) 家庭弁当との選択制
- (4) 小学校給食との同一献立

検討内容は、西東京市立中学校給食開始準備検討委員会設置要領第2に定められた以下の項目とした。

- (1) 実施回数
- (2) 小学校（親）と中学校（子）との給食提供の調整
- (3) 給食の申込み方法
- (4) 家庭弁当希望者への対応
- (5) 給食費の額
- (6) 徴収方法と還付
- (7) 現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間
- (8) 栄養士の配置
- (9) アレルギーへの対応
- (10) 給食配膳方法
- (11) その他

各 論

1 実施回数

小学校では、給食の実施回数を統一し、年間 189 回（平成 22 年度）実施している。中学校においては、現在実施しているミルク給食の年間回数を学校ごとに決定しており、その実施回数は統一されていない。中学校ミルク給食の現状から、中学校完全給食の年間実施回数を統一することは困難であり、引続き学校ごとに決定する方式が望ましいと考える。

親子調理方式で給食を実施するため、小学校（親校）と中学校（子校）の授業日数・行事予定の違いによる給食提供の調整をする必要がある。

小学校、中学校でそれぞれの給食希望日に対応することが望ましいが、小学校の休校日に中学校給食のために小学校を開かなければならないとすると、学校施設及び職員の管理上、問題が生じる。

以上のことから、小学校の休校日に中学校給食を作ることは難しいと考えざるを得ない。ただし、小学校が開校している日は、小学校給食が無い日でも中学校給食作りは可能と考える。

2 小学校（親校）と中学校（子校）との給食提供の調整

（1）小学校側での検討課題

親子調理方式を実施する場合の一日の給食調理の流れ

原則として中学校給食分を先に調理し、その後に小学校分を調理する。給食調理に係るタイムスケジュールの決定にあたっては、小学校からの配送時間だけでなく、中学校の教室前までの配置に要する時間を考慮する必要がある。

作業の手順

- ア 中学校分の給食調理後、配送業者の手で中学校に配送する。
- イ 中学校の給食終了後は、配送業者により小学校へ使用済み食器等を返送し、小学校において洗浄、消毒及び保管する。

調理の組立て

西東京市における小中学校のおかれている状況は、中学校への配送時間や小学校給食室の現状、調理機器の容量等を考えると、小学校分と中学校分を同時に調理することは困難であり、小学校分と中学校分の調理を分けて作業せざるを得ない。一緒に調理可能なものは一緒に調理するが、中学校分を先に調理、搬出し、その後に小学校分を調理するなどの工夫が必要

である。この際、給食が調理されてから2時間以内に喫食するよう調理時間の組立てを行う、いわゆる2時間喫食の原則が守られるよう考慮しなければならない。本来は、親子で統一献立が望ましいが、この原則に則り、衛生的に調理を実施する上で、調理(作業)工程の変更により調理法が親子で異なる場合も起こりうる。

調理室等の整備

西東京市中学校給食検討委員会の最終報告書において、調理室等の整備に当たっては、増築ではなく、基本的には調理機器の入れ替えや増設により処理能力をアップすることで対応することとしている。このことから学校によっては、新たに中学校給食配送コンテナ(以下「給食コンテナ」という。)置場を確保する必要や、調理室が狭隘となることが想定される。この場合、2・3階の配膳用リフト前スペースを小学校用配膳ワゴン置場として使用する、あるいは空き教室を調理員休憩室として転用するなど、調理室内のスペースを確保、拡大するための工夫が必要であり、あらかじめ学校側と十分な調整が必要である。

なお、調理室等の整備に当たっては、教育活動に支障のないよう、また、衛生上問題が起こることのないよう、十分に配慮することが必要である。

その他

小学校の調理に加えて中学校の調理が加わることから、現状の人員対応では難しく、新たな人的配慮が必要である。それについては委託業者との調理業務委託契約内容を見直すことが望ましい。

(2) 中学校側での検討課題

給食受け入れ体制の整備

給食開始前に給食に係る準備検討組織を設置し、給食受入れのための準備を行っておく必要がある。

給食コンテナ置場の設置について

今回の改修工事に当たっては、給食コンテナを昇降機で配送することとし、コンテナ置場や給食配膳室は設計に盛り込んでいない。このため、配送トラック到着後速やかに給食コンテナを直接教室前まで配送する必要がある。また、配送要員のコストを見込んだ予算確保の必要がある。

ミルク給食との関係

完全給食の内容には、牛乳の提供が含まれている。現在実施しているミ

ルク給食用に牛乳用配膳室が中学校に既にあり、完全給食に移行した後も引続き活用可能である。このため、牛乳は従来どおり中学校に直接配送し、牛乳配膳室において配膳員が各教室向けに仕分けを行う必要がある。

配食の時間

中学校の各教室前に給食コンテナを配置する時の留意点として、生徒の教室移動時間帯と重ならないように配慮する必要がある。従って、原則として授業時間中に給食コンテナを教室前に配置することや、休み時間に掛かる場合には、休み時間終了まで業者を待機させる工夫が求められる。

予備の食器の確保及びその保管場所

配送時等に食器が破損した場合に備えて予備食器を確保しておく必要がある。予備食器は主に中学校側で保管しておくことが望ましい。

(3) 共通課題

親子給食運営連絡会の設置

親校・子校の給食運営を円滑に行うために、親校・子校の代表者からなる親子給食運営連絡会を設置する必要がある。

配送時の安全確保

給食の配送に使用する車輛は、3～4 tクラスのトラックを使用する。ミルク給食の配送に使用されているトラックよりも大型なため、従来以上の安全対策が求められる。学校敷地内や出入口で、細心の注意を要する箇所は、各学校のみならず配送委託業者にも徹底しておく必要がある。また、給食コンテナを教室前まで配送する際など、配送要員がトラックから離れざるを得ないときは、トラック貨物室扉をきちんと閉めさせる等の安全対策が求められる。

さらに、円滑な給食の提供のため、配送経路の確認が必要である。道路工事等で通常の配送経路が使用できない場合の代替経路の想定をしておくことが必要と考える。

給食の配送体制

小学校の調理場から中学校の教室前までの配送は、給食コンテナの重量を勘案し、安全を確保するため、人員体制は、運転手を含めて2人体制とすることが必要である。

給食コンテナ

給食コンテナは、強度や衛生面を考慮し、トラックによる配送や洗浄、消毒にも繰り返し耐えられるようステンレス製とすることが望ましい。

また、異物混入防止等安全確保のため、鍵付仕様とし、適正に鍵を管理することが望ましい。

3 給食の申込み方法

事前申込み制とし、希望者に対して給食を提供するものとする。

申込みの時期や間隔は、前月の申込みではメニュー作りや食材発注が厳しいと考えられることから、2ヶ月前には食数を把握し、それに合わせた申込み時期を設定し、学期ごと(二学期制の学校にあっては、三学期制に相当する各期ごと)の申込みとするのが適当である。

平成22年11月10日付、西東京市立学校給食運営審議会答申書において、給食の申込み方法に言及しており、「給食の申し込みにあたっては、給食費の未納を防止するために学期ごとの振込みによる前払いとすることが妥当である。なお、保護者の利便性に配慮した方法を検討することも必要である。」としていることから、このことについての検討を望むものである。

4 家庭弁当希望者への対応

家庭弁当を持参させることを希望する保護者がいることや、食物アレルギーへの対応が求められていることから、中学校では、全員に給食を提供するのではなく「家庭弁当との選択制」を採用した。そのため、給食を希望する生徒の保護者からの事前の申込み制とする。なお、現在、中学校において行っているミルク給食、外注弁当の斡旋及びパンの販売は、完全給食が実施された後は、行わないこととする。

また、給食喫食者は交代で給食当番をすることが考えられるが、弁当持参者も給食当番をすることが教育的見地から必要なのかについては、各中学校での課題となる。

5 給食費の額

西東京市の小学校給食費は、現状、低学年月額4,180円、中学年4,400円、高学年4,620円となっている。一食あたりに換算すると低学年約243円、中学年約256円、高学年約268円となるが、この中には牛乳代が約47円含まれている。中学校給食は小学校と同一のメニューを予定していること、一食の分量は小学校中学年の1.3倍程度であることや近隣自治体の例などを勘案すると、中学校給食費は、以下の計算で求めた一食あたり

320 円程度が妥当な水準であると考えられる。

(小学校中学年の給食費 - 牛乳代) × 1.3 倍 + 牛乳代 320 円

給食費の額については、前述のとおり、西東京市立学校給食運営審議会に諮問された。同審議会で審議の結果、本委員会の中間報告書に記載した上記算定根拠が妥当であるとし、平成 22 年 11 月 10 日に、同審議会より給食費の額は 320 円が妥当であるとする答申が出された。同月の教育委員会において給食費の額を 320 円とすることを決定した。

6 徴収方法と還付

給食費の徴収方法は、保護者が学校指定の金融機関口座に振り込む方式とし、学期ごとの希望申込み制をとる。希望者が事前に金融機関振り込みの領収書添付をして申込書を提出する方法とすることが適当である。

その日のメニューにより給食を喫食しない場合があっても、一食ごとに申込み、精算する対応はせず、学級閉鎖や事前の届出による長期欠席の場合等においては、小学校給食で実施されている精算ルールに準じたルールを定め、精算することが望ましい。

給食費の還付方法については、小学校給食では給食費の精算及び返金の規定がすでにできており、その規定を中学校給食にも準用することが望ましい。中学校給食について、学級閉鎖の場合は、返金をしていない他市の例もあるが、本市においては、小学校と中学校で異なる対応をすることは難しい。

返金については、一食単価から振込手数料を差し引いた金額を返金する等、返金ルールをあらかじめ保護者に示しておく必要がある。一般の金融機関振込手数料は、一食単価を上回る金額であるので、還付金額が小額の場合、返還方法について検討が必要とされる。

なお、食材の発注変更は時間の制約があり、中学校の学級閉鎖等の連絡をいつまでにするのかなど、ルールを明確にしておかなくてはならない。このため、中学校給食の実施要領や中学校給食のための実施マニュアル等を中学校給食開始までに整備する必要がある。

7 現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間

中学校の昼食時間は現状 20 分(昼食時間 20 分、休憩時間 25 分～30 分) である。小学校では 45 分程度確保しており、大きな隔たりがある。

中学生の場合、配膳が終われば比較的短時間で食事を終えているが、授

業の1単位時間が50分のため小学校並みの時間を確保することは難しい。

また、給食実施により新たに配膳時間及び後片付けの時間が必要となるため、少なくとも25分から30分程度の昼食時間を確保することが望ましい。小中学校の組合せにより学校間の時間調整が必要である。

8 栄養士の配置

(1) 食育との関係

生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、心身の健康と豊かな人間形成に資するため、平成17年7月に「食育基本法」が制定され、同法に基づき、平成18年3月「食育推進基本計画」が決定された。

現在、同計画に基づき、国及び地方公共団体をはじめ、関係者が国民運動としての食育に取り組むことが求められており、本市においても平成21年3月「西東京市食育推進計画」を策定し、食育を推進しているところであり、学校給食を活用した食育指導や家庭・学校・地域が連携した食育の推進について述べられている。これらの取り組みに対して、栄養士は食育リーダーと連携を図りつつ専門的役割を果たすことが期待される。

(2) 栄養士の職務

完全給食の実施に合わせ、中学校にも栄養士を配置するが、業務量は小学校栄養士に比べ少ないと考えられ、正規職員でなく嘱託員で対応可能と考えられる。

中学校栄養士の職務内容は、給食の申込み状況の確認、給食調理校との連絡、給食調理校栄養士との連携による食材の調達や献立メニューの調整、給食だよりの作成、試食会の企画及び立案、中学校における食育や給食提供時のアレルギーへの対応指導等が挙げられる。なお、給食の申込みに係る事務等を補助させるため、中学校に臨時の給食事務員を配置する必要がある。

(3) 配置の時期

新規に給食を開始することから、準備作業や小中学校の栄養士の間で、手順の綿密な打合せが必要であり、そのことを考慮すると、給食開始の1、2カ月前に中学校栄養士を配置する必要がある。臨時の給食事務員についても同様と考える。

9 アレルギーへの対応

(1) アレルギー対応の目標

アレルギー疾患への対応は、生徒の健康管理上、重要な位置を占めている。このことに係る指針として、財団法人日本学校保健会から『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』が発行され、各学校においても活用されている。

給食提供時のアレルギー対応については、『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』の中で「食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備」が示されており、これを参考に各施設設備の実状に応じた最良の対応をするよう求められている。このことから「食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備」(資料4参照)に示されるレベル1からレベル4までの段階でどのレベル対応が可能か検討を行った。

小学校の現状においては、レベル3(除去食対応)で対応している。しかし中学校の場合、親子調理方式を採用することから個別に除去食提供をする対応は困難である。対応を行うための学校及び調理場の状況(人員や設備の充実度、作業ゾーンなど)や調理する場と給食を受け取る側が離れていること等を考慮すると、当面はレベル1(詳細な献立表対応)で対応することが適当である。この場合、中学校栄養士は、保護者、学級担任及び生徒等への情報提供、助言指導等の役割を担うこととなる。小学校の対応とは異なる対応となるため、給食申込みの際の判断材料として、保護者に事前の周知を徹底する必要がある。

『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』(抜粋)

食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備

レベル1

詳細な献立表対応

目 標

献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自で除去対応を行う

作業整備

1. 業者に原材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する

2. 資料をもとに、児童生徒毎に詳細な献立表（食材・食品ごとに除去すべき原因食品がわかるようにする）を毎月作成し保護者と学級担任に配布する
3. 最も誤食事故が起きやすい対応なので、特に学級担任は除去食物と給食内容を日々確認する

（2）生活管理指導表（アレルギー疾患用）の活用について

『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』では、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」が示され、それを活用した仕組みづくりが求められている。

食物アレルギーについて、学校での配慮・管理を希望する保護者に対しては「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を求める必要があると考える。このため、学校は、適切な対応を取れるよう校内体制の整備をする必要がある。

10 給食配膳方法

（1）給食コンテナの配送

給食を中学校まで配送する際には、2クラス分の給食を食缶等に詰めた後、食器等とともに給食コンテナに収納して、リフター付トラックで配送する。給食コンテナは配送業者により給食の時間までに教室前まで配送する。給食コンテナの開錠は中学校教職員が行う。

（2）給食の配膳等

各クラスには、盛り付け用の配膳台を用意し、盛り付けは、配膳台に食器、食缶等に移し生徒（給食当番）が行う。配膳台の保管場所については、衛生面の配慮もした上で、各中学校の実状に応じて決める必要がある。

給食終了後、生徒（給食当番）は食器、食缶等を給食コンテナに戻すものとする。

（3）給食コンテナの回収等

昼休み終了後、給食コンテナは配送業者が回収し、給食調理校に返送して食器・食缶等の洗浄及び保管を行う。

(4) 牛乳配膳について

牛乳については、全ての中学校でミルク給食を実施しており牛乳保冷庫があるため、従前どおり直接納入業者が中学校に配送し、中学校においてクラス別に配膳する。

11 その他

(1) 小学校の給食室改修工事が夏休みに終わらない場合の対応

今回、小学校給食室の調理機器の充実及び施設改修工事は、原則として夏休み期間中に実施するとしているが、第一期整備に係る小学校給食室改修工事等の例を見ると、工期は約2ヶ月を要しており、一定期間は通常の給食を提供できず、ランチボックス等による代替給食を提供している。

第二期整備に係る小学校給食室改修等工事に当たっても、工事完了が夏休み明け以降にずれ込むことが考えられる。その場合、第一期整備の時と同様、工事で通常の給食が提供できない間はランチボックス等による代替給食を提供し、通常の給食費との差額は市で負担することが望ましい。

(2) 中学校給食に使用する食器、食缶等

食器や食缶については、その材質、使用点数及び大きさにより小学校給食室の改修設計の際、保管庫等の性能及び必要容量やレイアウト等に大きな影響を及ぼすことを考慮して検討を行った。

食器については、小学校で現状使用しているものと同様の材質である強化磁器製のものを中学校においても採用する。サイズは中学生の喫食量に見合ったものとする。そろえる食器としては、4点(大皿、小皿、飯椀、汁椀)を用意し、その日のメニューにより基本的にその中から3点を使用できるようにすることが望ましい。

トレイについては、実用性を考慮した樹脂製のもの、食器かごについては、トラック輸送時の破損防止を考慮して樹脂製のものを主体とし、食缶、バット等については、保温性のあるものを使用する。また、パン箱等については十分な収納容量を考慮したものが望ましい。全体に収納性にも配慮するものとし、はし、フォーク、スプーン等については、中学生が扱いやすい形状、サイズ、材質を考慮し選定することが望ましい。

(3) 市民への広報

市民への周知については、内容や方針が固まった段階で、適時市報等で周知することが望まれる。また、中学校給食開始にあたり、学校が行う説明会には、必要に応じ教育委員会の職員が出席する。

(4) 中学校給食の開始時期

本委員会の中間報告書では、中学校給食の開始時期は、9月開始とすることが適当であるとした。しかしながら、このことについては、保護者及び生徒に及ぼす影響が大きいことから、平成22年5月、給食費の額とともに教育委員会から西東京市立学校給食運営審議会に諮問された。

西東京市立学校給食運営審議会では、本委員会の中間報告書の内容も踏まえた上で様々な視点から審議し、平成22年11月に、中学校給食の開始時期については、5月20日を基準日とすることが適当であるという答申が出された。

平成22年11月の教育委員会において、答申の内容を協議し、中学校給食の開始時期は、答申書の内容を尊重して5月20日を基準日とすることが決定された。

調理業務の委託契約にあたっては、契約締結から親子調理開始までの準備期間が短くなることから、準備に遺漏がないよう十分な対応を求めるものとする。

(5) 就学援助等との関係

本市における中学校給食は、学校給食法に則った完全給食であることから、準要保護世帯に対する就学援助及び生活保護法に基づく教育扶助の対象となる。準要保護世帯・生活保護世帯の給食費納付が円滑に進められるよう関係部署との連携を深めていくことが望ましい。

ま と め

西東京市立中学校給食開始準備検討委員会では、設置要領第2に定められた検討事項について検討を進める中、課題や問題点等を明らかにし、現実に即した解決策を模索し、平成22年3月時点での結論を中間報告書にまとめた。引続き現在に至るまでの間、本委員会では中学校給食の事業の円滑な実施に向けて、検討を行い、その成果を改めて最終報告書としてまとめた。

中学校給食が開始された後においては、この最終報告書で想定しきれなかった課題や問題の発生も考えられる。課題や問題の発生時には教育委員会事務局と小学校、中学校の連携した努力により解決することを求める。関係者各位にあっては、事業が円滑に実施されるよう取り組まれることを期待する。

西東京市立中学校給食開始準備検討委員会設置要領

第 1 目的

本委員会は、中学校給食を開始するに当たり、事業が着実かつ円滑に実施できるようにするため、現状に即した細部への調査・研究を行うことを目的とする。

第 2 検討内容

- (1) 実施回数
- (2) 小学校（親）と中学校（子）との給食提供の調整
- (3) 給食の申し込み方法
- (4) 家庭弁当希望者への対応
- (5) 給食費の額
- (6) 徴収方法と還付
- (7) 現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間
- (8) 栄養士の配置
- (9) アレルギーへの対応
- (10) 給食配膳方法
- (11) その他

第 3 構成委員

- (1) 小学校校長会の代表 1人
- (2) 小学校副校長会の代表 1人
- (3) 栄養士会の代表 3人以内
- (4) 中学校校長会の代表 1人
- (5) 中学校副校長会の代表 1人
- (6) 指導主事 1人

第 4 任期

委員の任期は、依頼した日から中学校給食を開始する日までとする。

第 5 委員長及び副委員長

検討委員会に委員長及び副委員長を置く。

- 2 委員長は、中学校校長会の代表をもって充てる。
- 3 副委員長は、中学校副校長会の代表をもって充てる。
- 4 委員長に事故があるときは、副委員長がその職務を代理する。

第 6 召集

検討委員会は、必要に応じ委員長が召集するものとする。

- 2 委員長は、必要があると認めるときは、委員以外の出席を求めることができる。

第7 部会

検討委員会は、検討内容の研究、検証及び協議のために部会を設置することができる。

第8 庶務

検討委員会の庶務は、教育部学校運営課において処理する。

第9 雑則

この要領に定めるもののほか必要な事項は、別に定める。

附 則

この要領は、平成20年7月22日から施行する。

附 則

この要領は、平成21年6月1日から施行する。

西東京市立中学校給食開始準備検討委員会委員名簿

	職名 氏名	摘要
委員長	市立青嵐中学校長 稲津 明	平成 20 年 8 月 ~ 平成 21 年 3 月
委員長	市立青嵐中学校長 河合 雅彦	平成 21 年 4 月 ~ 平成 22 年 3 月
委員長	市立田無第四中学校長 田中 正	平成 22 年 4 月 ~
副委員長	市立ひばりが丘中学校副校長 矢島 保男	平成 20 年 8 月 ~ 平成 21 年 3 月
副委員長	市立田無第三中学校副校長 丹羽 信介	平成 21 年 4 月 ~
委員	市立けやき小学校長 金子 雅彦	
委員	市立谷戸第二小学校副校長 米田 典子	
委員	教育指導課指導主事 宮城 洋之	平成 20 年 8 月 ~ 平成 22 年 3 月
委員	教育指導課指導主事 宮本 尚登	平成 22 年 4 月 ~
委員	市立けやき小学校栄養士 小谷野 寿江	
委員	市立保谷第一小学校栄養士 長沢 智子	平成 20 年 8 月 ~ 平成 21 年 5 月
委員	市立碧山小学校栄養士 古市 真寿美	平成 21 年 6 月 ~
委員	市立柳沢小学校栄養士 佐藤 栄子	平成 21 年 6 月 ~

西東京市中学校給食開始準備検討委員会 検討経過

会 議	開 催 日	検 討 内 容
第 1 回	平成 20 年 8 月 20 日 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 本検討委員会設置の経過及び委員長等の承認について ・ 中学校給食検討委員会中間報告について ・ 今後の予定等について
第 2 回	平成 21 年 7 月 16 日 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中学校給食 (完全給食) 施設等整備について ・ 中学校給食開始準備検討課題について ・ 今後の会議日程等について
第 3 回	平成 21 年 9 月 10 日 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 小学校 (親) 中学校 (子) との給食提供の調整 ・ 給食配膳方法 ・ 小学校給食室の工事が夏休みに終わらない場合の対応について ・ 食器、食缶等の選定について ・ 市民への広報について ・ 今後の検討課題
第 4 回	平成 21 年 11 月 5 日 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実施回数 ・ 給食の申込み方法 ・ 家庭弁当希望者への対応 ・ アレルギーへの対応
第 5 回	平成 22 年 1 月 28 日 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食費の額 ・ 徴収方法と還付 ・ 現行の給食時間と給食移行時の昼食時間 ・ 栄養士の配置
第 6 回	平成 22 年 2 月 16 日 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中学校給食の開始時期について ・ 中学校給食の配送業務について ・ 中間報告書について
第 7 回	平成 22 年 6 月 25 日 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中間報告書について ・ 最終報告書の検討内容について ・ 今後のスケジュールについて

第8回	平成22年7月16日(金)	<ul style="list-style-type: none">・ 給食時間の確保について・ 今後の検討項目について・ 次回開催日程について
第9回	平成22年9月21日(火)	<ul style="list-style-type: none">・ 栄養士の役割分担について・ 給食費用口座の開設、入金、申し込み手順について
第10回	平成22年11月4日(木)	<ul style="list-style-type: none">・ 親子校間の連絡、調整について・ アレルギーへの対応(学校生活管理指導表の活用方法等)
第11回	平成22年11月30日(火)	<ul style="list-style-type: none">・ 中学校側の受入準備について・ 給食調理の工夫について
第12回	平成22年12月9日(木)	<ul style="list-style-type: none">・ 最終報告書(案)について

食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備

対応は最適な対応レベルの組み合わせを考慮して、実施してください。

【レベル1】	※すべての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供してください			
詳細な献立表対応	目 標	献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自で除去対応を行う		
	作業整備	1. 業者に原材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する		
		2. 資料をもとに、児童生徒毎に詳細な献立表（食材・食品ごとに除去すべき原因食品が分かるようにする）を毎月作成し保護者と学級担任に配布する		
		3. 最も誤食事故が起きやすい対応なので、特に学級担任は除去食物と給食内容を日々確認する		
【レベル2】	※レベル3及び4であっても、場合によってはレベル2対応をすることがあります			
一部弁当対応	目 標	1. 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する 2. 原因食品を除いた適切な給食を提供する		
	作業整備	1. 学校の実状に応じて、持参した弁当の安全で衛生的な管理方法を定める		
		2. 詳細な献立表をもとに保護者と連携し、事前に弁当で代用するものを定める		
		3. 対応する献立について調理関係者や学級担任などへ食物アレルギー用献立表、作業工程表などの資料を作成し配布する		
		4. 担当者（栄養教諭/学校栄養職員、学校給食調理員、学級担任など）は給食内容を把握し、誤食事故がおきないように注意する		
【レベル3】	目 標	原因食品を除いた給食を提供する		
除去食対応	作業整備	1. 体制確立 ①普通食を基本に除去献立を作成し、作業分担図、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し危機管理体制の充実を図る ②的確に除去ができ、混入がないように、学校給食調理員と綿密な打合せを行い危機管理と衛生管理体制の充実を図る ③配食、配膳、配送についての点検や管理等、各部署との連携調整を確認する ④対応する献立について、食物アレルギー用献立表などの資料を作成し、保護者や学級担任などへ配布する ⑤最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないように注意する		
		2. 人的措置 ①栄養教諭/学校栄養職員や調理従事員は食物アレルギー対応に取り組み為に研修を積み、資質の向上に努める ②除去食について、担当する栄養教諭/学校栄養職員や調理従事員を明確にする ③対応人数や対応食品が多い場合には、【レベル4】に準ずる整備が必要である		
		3. 物理的措置		
		作業ゾーン	区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしても良い（対応者が多くなければ90×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である） 移動調理台に調理器などを設置して対応する	
		機 器	シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器（IH、ガスコンロなど）・調理台・配膳台などを必要に応じて用意する	
		調 理 器 具	鍋・フライパン・ボール・菜箸・汁杓子などが必要である	
		そ の 他	個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具類と区別して保管する 共同調理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する	
		【レベル4】	※学校給食における対応としては最も望ましい対応	
		代替食対応	目 標	原因食品を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供する
			作業整備	1. 体制確立 【レベル3】に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制を確立する
2. 人的措置 対応人数や食品が多い場合には、食物アレルギーに対応する栄養教諭/学校栄養職員や調理従事員を確保することが必要となる				
3. 物理的措置				
作業ゾーン	【レベル3】に加え、食材が絶対に混入しないように区画する			
機 器	【レベル3】に加え、炊飯器・パン焼き器・オープンレンジ・フードプロセッサー・冷凍冷蔵庫などが必要			
調 理 器 具	【レベル3】に加え、中心温度計・まな板・包丁・ざる・計量カップ・計量スプーンなどが必要			
そ の 他	【レベル3】に加え、移動調理台・専用の消毒保管庫・洗浄スペース・配食スペースを確保する			

出典：『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』（財団法人日本学校保健会発行、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修）

学校給食に係る関連法規(抜粋)

学校給食法(昭和二十九年六月三日法律第百六十号)

(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、もっ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の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。

(義務教育諸学校の設置者の任務)

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

(国及び地方公共団体の任務)

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

(学校給食栄養管理者)

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は、教育職員免許法第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

学校給食法施行令(昭和二十九年七月二十三日政令第二百十二号)

(設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費)

第二条 学校給食の運営に要する経費のうち、法第十一条第一項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。

- 一 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあつては、市町村立学校職員給与負担法第一条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。
- 二 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

学校給食法施行規則(昭和二十九年九月二十八日文部省令第二十四号)

(学校給食の開設等の届出)

第一条 学校給食法施行令第一条に規定する学校給食の開設の届出は、学校ごとに次の各号に掲げる事項を記載した届出書をもってしなければならない。

- 一 学校給食の実施人員
- 二 完全給食、補食給食又はミルク給食の別(以下「学校給食の区分」という。)及び毎週の実施回数
- 三 学校給食のための職員組織
- 四 学校給食の運営に要する経費及び維持の方法

五 学校給食の開設の時期

- 2 完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）\、ミルク及びおかずである給食をいう。
- 3 補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。
- 4 ミルク給食とは給食内容がミルクのみである給食をいう。
- 5 第一項各号に掲げる事項を変更しようとするときは、当該変更が軽微なものである場合を除き、変更の事由及び時期を記載した書類を添えて、その旨を都道府県の教育委員会に届け出なければならない。
- 6 都道府県の教育委員会は、第一項及び第五項に規定する届出に関し、届出書の様式その他必要な事項を定めることができる。

食育基本法（平成十七年六月十七日法律第六十三号）

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（地方公共団体の責務）

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。