

平成23年6月7日

上田市教育委員会 殿

上田市学校給食運営審議会

会長 市場 祥子

学校給食のあり方について（答申）

平成22年2月23日付貴教育委員会から諮問された標記について、本審議会は、十分な調査と慎重な検討を重ね、総合的に審議した結果、ここに全員一致をみたので、委員全員連帯して別紙のとおり答申します。

上田市学校給食運営審議会委員

会 長 市 場 祥 子

副 会 長 松 村 稔

委 員 大久保 眞知子

委 員 小 池 功 二

委 員 小 林 幸 雄

委 員 坂 口 哲 也

委 員 白 川 雅 三

委 員 廣 田 直 子

委 員 堀 田 美 和

委 員 堀 俊 彦

委 員 我孫子 文 子

学校給食のあり方について
(答 申 書)

平成 23 年 6 月 7 日

上田市学校給食運営審議会

目 次

はじめに

I 上田市の学校給食における理念

- 1 理念・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 頁
- 2 理念に対する考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 頁

II 学校給食における食育の推進について

- 1 基本的な考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 頁
- 2 教材としての活用・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6 頁
- 3 地場産物の活用・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9 頁
- 4 個別指導への対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11 頁

III 安全で安心できるおいしい学校給食の提供について

- 1 基本的な考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14 頁
- 2 衛生管理の徹底・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15 頁
- 3 給食内容の充実・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17 頁

IV 学校給食の運営のあり方について

- 1 基本的な考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19 頁
- 2 調理方式・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20 頁
- 3 運営形態・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24 頁

おわりに

- 参考資料1 ～ 参考資料12・・・・・・・・・・・・・・・・ 25 頁
- 上田市学校給食運営審議会の審議経過・・・・・・・・ 29 頁

～ はじめに ～

本審議会は、附属機関に関する条例第2条の規定により、平成22年2月23日に教育委員会から学校給食のあり方について、次の3つの観点からの諮問を受けた。

- 1 安全で安心できるおいしい学校給食の提供について
- 2 学校給食における食育の推進について
- 3 学校給食の運営のあり方について

なお、本審議会は、平成18年3月6日に新生上田市が発足してから初めて開催された学校給食に関する審議会であり、3つの観点からなる諮問を受けた背景として、新生上田市が発足してから本審議会が諮問を受けるまでに、上田市の学校給食を取り巻く状況が大きく変化してきたことが挙げられる。

具体的には、学校給食の目的について、従来の「栄養補給」から「食育の推進」に重点が置かれるようになり、学校給食を食育の生きた教材として活用することが求められている。これは、平成17年7月に食育基本法が制定されたことを受け、平成18年3月に食育推進基本計画が策定され、それらの趣旨などを踏まえて、平成20年3月告示の学習指導要領の総則において「学校における食育の推進」が明記され、平成20年6月に学校給食法が大きく改正されたことによるものである。

さらには、この学校給食法の改正により、法的な位置付けのある学校給食衛生管理基準が平成21年4月に施行されたことで、より安全で安心な学校給食を提供することが求められている。

また、上田市は、平成19年7月に上田市民間活力導入指針を作成したことに加え、市議会行政改革特別委員会からも、学校給食業務に対する改革提言が行われ、業務の委託化の検討と上田市の学校給食の方向性を示す学校給食の理念を制定することが求められている。

本審議会は、3つの諮問項目について8回にわたり審議会を開催し、慎重かつ活発な審議を重ねるとともに、市内の学校給食施設の視察を行い、平成23年2月23日に教育委員会へ中間答申を行った。

その後、中間答申の内容を上田市のホームページ等に公表し、市民からの意見を募集した結果、多くの市民から意見が寄せられた。これらの意見を考慮してさらに2回の審議会を開催し、このたび結論を得たので、ここに答申を行うものである。

この答申は、前述した学校給食を取り巻く状況の変化に加え、地域ごとに合併以前からの方法で学校給食を実施している現状や、上田地域における学校給食施設の老朽化が進み、施設整備計画の策定を検討していかなければならない現状を考慮し、今後の上田市の学校給食のあり方についての理念及び望ましい実施方針を示している。

本審議会としては、上田市の学校給食が次代を担う子どもたちをはぐくみ、市民が生涯にわたって健康で充実した生活を送り、上田市が明るく活力のある地域として発展していくことを切に願うものである。

I 上田市の学校給食における理念

本審議会は、教育委員会から学校給食のあり方について、3つの観点からの諮問を受けたが、諮問内容の個別具体的な審議に入っていく前に、まずは、上田市の学校給食が目指すべきものについて議論を行った。

個別具体的な審議を行う前に、この議論を行った理由としては、本審議会として、学校給食の意義についての共通理解を図る必要があると考えたからである。つまりは、家庭での食生活が向上したことにより、学校給食の役割はなくなったとする意見や、家庭とのつながりが確認できる弁当給食が望ましいとする意見など、学校給食の必要性を否定するような意見があるとするれば、諮問項目を審議していくことができないと考えたからである。

なお、本審議会においては、学校給食の必要性を否定する意見はなく、児童生徒の心も体も健全に育成していくためには、学校給食は必要であるという共通認識のもと、議論が行われた。

1 理念

上田市の学校給食を実施していくうえでの理念を次のとおりとするのが望ましい。

次世代を担う子どもたちをはぐくむ学校給食

2 理念に対する考え方

本審議会は、学校給食には次頁に掲げる意義があると認められるため、上田市においても学校給食は今後も必要であると考えます。

なお、すべての学校給食の意義の根底には、わが国の将来を担うべきすべての児童生徒を心身ともに健全に育成していきたいという思いがある。

したがって、本審議会では、「次世代を担う子どもたちをはぐくむ学校給食」こそが、上田市の学校給食が目指すべき理念であると考え、今後も学校給食が教育活動の一環として実施されることで、上田市における人材育成に寄与することを望むものである。

【学校給食の意義】

① 適切な栄養摂取

家庭の食事において不足がちな栄養素（カルシウム、ビタミン類など）と適正な栄養量を与え、健康生活を営むに必要な栄養を確保することによって、児童生徒の健康の増進、体位と体力の向上に資する。

② 望ましい食習慣の形成

9年間継続される学校給食の体験をとおして、児童生徒が望ましい食事のあり方と食習慣を身に付け、それを生涯にわたって実践していくことに資する。

③ 明るい社交性と協同の精神の涵養^{かんよう}

教員と児童生徒が同時に食事をとることをとおして、心の交流を図るとともに、食事の事前の準備や後片付け等によって、児童生徒が自主的・自律的な個性をつちかい、協同協力の精神を養う。

④ 生命及び自然を尊重する精神の涵養

学校給食で提供される様々な食材を食べることをとおして、食という行為が動植物の命を受け継ぐことであること、食糧の生産はすべて自然の恩恵の上に成り立っていることに、児童生徒が感謝する心をもつ。

⑤ 勤労を重んずる態度の涵養

学校給食で提供される様々な食材をとおして、食生活が生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていることに、児童生徒が感謝する心をもつ。

⑥ 伝統的な食文化についての理解

学校給食に郷土食などを取り入れることによって、児童生徒が我が国の伝統的な食文化について理解する。

⑦ 食料の生産、流通及び消費についての理解

学校給食をとおして、児童生徒が食料の生産、流通及び消費について理解する。

Ⅱ 学校給食における食育の推進について

1 基本的な考え方

(1) 子どもに対する食育の必要性

子どもに対する食育の必要性については、食育基本法や食育推進基本計画などに明記されており、その必要性についてはいうまでもないところである。

食は人間が生きていくうえでの基本的な営みの一つであり、健康な生活を送るためには健全な食生活は欠かせない。ところが、食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、子どもに朝食欠食などの食生活の乱れ、肥満や過度の痩身の増加が見られ、生活習慣病の若年化が懸念されている。

特に、成長期にある児童生徒にとって、健全な食生活は健康な心身をはぐくむために欠かせないものである。また、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものであり、子どもの頃に身に付いた食習慣を大人になって改めることは困難である。したがって、子どもたちが将来にわたって健康に生活していくためには、子どもたちに対する食育を推進し、望ましい食習慣の形成を促すことが極めて重要である。

(2) 学校における食育の必要性

食に関する問題は、本来家庭が中心となって担うものである。家族一緒の食事は、家庭教育の第一歩であるとともに、大切な家族のコミュニケーションの場でもある。同時に、食を通じたコミュニケーションは、食の楽しさを実感させ、精神的な豊かさをもたらすと考えられる。

ところが、核家族化の進展、共働きの増加などの社会環境の変化や、外食や調理済み食品の利用の増加などによる食品流通の変化が進む中で、家族と暮らしている環境下において一人で食事をする「孤食」や家族一緒の食卓で特段の事情もなく別々の料理を食べる「個食」が見受けられる。また、このような状況から、保護者が子どもの食生活を十分に把握し、管理していくことが困難になっており、保護者自身が望ましい食生活を実践できていない場合もある。

そのため、食に関するすべての責任を家庭に担わせるのは現実的ではなく、学校が子どもの食について家庭に助言や働きかけを行うことも含め、学校が要となって家庭や地域と連携して、子どもに対する食育を推進していくことが必要である。

(3) 上田市の児童生徒の食生活を取り巻く状況等

朝食を欠食する児童生徒や、肥満傾向又は痩身傾向にある児童生徒は、過去の調査結果等から、上田市においても存在する。

ア 朝食の摂取状況

毎日朝食を食べない児童生徒が小学校5年生では8.8%、中学校2年生では12.6%となっており、中学生の方が毎日朝食を食べる割合が少なくなっている。

朝食の欠食については、学力や体力への影響が懸念されるため、改善を図っていくことが必要である。

※ 参考資料1 朝食の摂取状況

イ 肥満傾向の児童生徒の出現率

肥満傾向（肥満度20%以上）の児童生徒の出現率は、小中学生ともにやや改善の傾向がみられるが、平成21年度は小学生で8.1%、中学生で9.7%となっており、女子より男子の方が高くなっている。

肥満は将来の生活習慣病につながることを心配されており、生活習慣病の予防のためには、肥満を防ぎ、肥満を改善することが大変重要である。

※ 参考資料2 肥満傾向の児童生徒の出現率

ウ 痩身傾向の児童生徒の出現率

痩身傾向（肥満度-20%以下）の児童生徒の出現率は、小学生より中学生の方が高く、男子より女子の方が高くなっている。なお、平成21年度は中学生女子の2.6%に痩身傾向がみられた。

痩身傾向の児童生徒は全国的に増加傾向にある。過度の痩身は生命に危険を及ぼすため、今後の動向に注視していく必要がある。

※ 参考資料3 痩身傾向の児童生徒の出現率

(4) 食に関する指導の充実の方向性

以上のことから、子どもに対する食育は、あらゆる機会を通じて、推進していく必要があり、特にすべての子どもが対象となる義務教育の小中学校において、食に関する指導の充実を図っていく必要があるといえる。

この小中学校の児童生徒には学校給食が提供されているため、学校における食に関する指導において、学校給食を教材として活用することによって、児童生徒に栄養バランスのとれた食事内容や食についての衛生管理などを、体験を通して学ばせるとともに、実際に見る・食べるといった行為を通じて楽しみながら食に対する興味・関心を引き出すなど、多様で高い教育的効果が期待できる。

また、学校給食に地場産物を活用することを通じ、児童生徒が地域の食文化や伝統に対する理解を深め、食への関心を高めることができる。

そして、学校給食が教材となるためには、食物アレルギーなどの個別的な健康課題を有する児童生徒も含めた全員が、給食を楽しくおいしく食べられることが必要である。

したがって、本審議会は、学校給食における食育の推進についての諮問を、「学校給食を活用した食に関する指導の充実」としてとらえ、「教材としての活用」、「地場産物の活用」、「個別指導への対応」の3つの観点から具体的に取り組むべき事項等について答申する。

2 教材としての活用

学校給食を食育の推進のための生きた教材として活用するための工夫については、「食に関する指導の手引【第一次改定版】」（平成22年3月文部科学省発行）などにまとめられているが、特に上田市において期待される取組について列記する。

(1) 現状に対する認識

上田市は、次代を担う人づくりを基本目標とし、その実現に向けて4つの重点目標とそれを具現化した27のプランを設定した「上田市教育支援プラン」を平成21年12月に策定している。そのプランの一つに食育の推進等を設定している。

食育推進基本計画やこのプランの策定などを受け、各学校では、食に関する指導に係る全体計画を作成し、栄養教諭又は栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）と連携した食に関する指導や各教科等での指導を行っている。

学校給食を教材として活用していくためには、これまでの取組を充実させるとともに、次の(2)及び(3)に掲げる取組等が行われることが望ましいと考える。

(2) 目標とすべき事項

学校給食を教材として活用していくための取組を考えるに当たっては、上田市として、食に関する指導によって、達成すべき目標を明らかにしておくことが必要である。

上田市の児童生徒の食生活を取り巻く状況等などから考え、達成すべき目標を次のとおりとすることが望ましいと考える。

- ① 児童生徒が食に関する正しい知識を身に付ける。
- ② 児童生徒が生涯にわたって望ましい食習慣を身に付ける。
- ③ 児童生徒が食べることについての基本的なマナーを身に付ける。
- ④ 児童生徒の食への意識の向上を図る。
(食文化、自然、感謝の心、命の大切さなど)
- ⑤ 朝食を欠食する児童生徒の割合の減少を図る。
【目標値：朝食欠食児童生徒の割合0%を目指す。】
- ⑥ 学校給食における残食の減少を図る。

(3) 取組

ア 学校における取組

学校給食を教材として活用していくためには、学校での取組の充実を図ることが最も期待される。

① 食に関する指導に係る全体計画等への位置付け

学校における食育に関する基本的な考え方や指導方針などを明確にするため、学校では食に関する指導に係る全体計画を作成している。したがって、学校給食を教材として活用していくためには、各学校の児童生徒の実態に応じた全体計画及びそれを具現化した学年別の指導計画を全学校が作成し、教材としての活用をこれらの計画に位置付けていくことが必要である。

② 教職員の意識啓発

学校給食を教材として活用していくためには、食に関する指導の中心となる教職員が学校給食を十分に理解している必要がある。そのためには、教職員が学校給食と食育への理解と認識を深めることができるよう、学校給食と食に関する指導の関連性について研修（調理状況の見学など）を行うことが必要である。そのことによって、校内推進体制の整備にもつながっていくことを期待する。

③ 学校教育と学校給食の連携

学校の教職員と食の専門家である栄養教諭等は、学校教育活動全体で食に関する指導に取り組むため、十分な連携と協力を図ることが必要である。

④ 教材化の工夫

生産者とのふれあいや生産体験・調理体験などを通して、学校給食や食の重要性に対する児童生徒の理解を図る。

⑤ 取組内容の評価

学校給食を教材として活用する取組をさらに充実していくためには、目標の達成状況を確認し、これまでの取組内容を評価していくことが必要である。なお、評価に当たっては、栄養教諭等の専門家を中心として構成する機関を設置することが望ましいと考える。

イ 家庭・地域との連携による取組

学校給食を教材として活用していくためには、児童生徒の生活基盤である家庭が食への関心を持ち、学校給食が教材であることを保護者が理解して、家庭での食に関する取組に活用するなど、家庭・地域との連携が必要である。

① 積極的な情報の提供

食育だよりの発行、献立レシピ集や学校給食だよりの配布など、あらゆる機会を通じて、栄養教諭等が学校給食に関する情報の提供を積極的に行い、保護者をはじめ市民の学校給食への理解を図る。

② 食育研修会等の開催

給食試食会や施設見学の実施、食育研修会や親子料理教室の開催など、実際に食べる・つくるなどの体験を通して、保護者をはじめ市民の学校給食への理解を図る。

③ 生産者などの有識者の活用

食に関する指導に当たって、生産者などその地域において食に関する知識や経験を有する人材をゲストティーチャーとして活用する。

3 地場産物の活用

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、前記2の教材としての活用における取組の一つである。

この地場産物の活用は、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念をはぐくむうえで非常に効果がある。そのため、改正学校給食法は、地場産物の活用を食に関する指導に当たった創意工夫の例示として特記している。また、学校給食に地場産物を活用することは、地域を活性化する取組としても期待されている。

したがって、ここでは前記2の教材としての活用とは区分して、地場産物の活用として列記する。

(1) 現状に対する認識

食育推進基本計画では、学校給食における地場産物の使用割合（食材数ベース）を、平成22年度までに国全体で30%にすることを目標値として掲げている。上田市における使用割合は、各学校給食施設の努力もあって、平成20年度で42.0%に達する。あわせて、今後の推進を図るため、学校給食における農産物の年間使用量をまとめて、生産者に計画生産を依頼することなども検討している。

また、各施設は、設定したテーマに基づき、生産者などへの取材を行った映像を学校で配信するなど、食に関する指導の中でも地場産物の活用に努めている。

これらのことを踏まえ、地場産物の活用については、次の(2)及び(3)に掲げる取組等が行われることが望ましいと考える。

※ 参考資料4 地場産物の使用割合

(2) 目標とすべき事項

食育推進基本計画に掲げられている目標値を達成することも重要であるが、上田市においては、特に次の事項に重点を置いて、地場産物の活用を図るべきである。

上田市産の地場産物を活用することを重視し、すべての児童生徒に対して積極的に提供することで、上田市産の地場産物を大事にする心を養い、故郷である上田に愛着をもつようにする。

(3) 取組

ア 計画生産の要請

上田市産の地場産物をすべての児童生徒に対して積極的に提供し、教材として活用できるよう、学校給食における農産物等の年間使用量の把握に努め、生産者などの関係者に計画生産を依頼する。

イ 安定的な調達のためのしくみづくり

上田市産の地場産物を教材として活用できるよう、生産者などの関係者との連携を強化し、学校給食に地場産物を安定的に調達できるしくみづくりを検討する。

ウ 生産者などの関係者との連携・協力

生産者などの関係者と連携・協力し、児童生徒が生産体験をした地場産物を学校給食で使用できるように努める。

エ 児童生徒及び保護者への情報提供

地場産物の活用状況などについて、児童生徒及び保護者への情報提供を積極的に行う。

4 個別指導への対応

近年、肥満や痩身傾向、食物アレルギー等の食に関する問題を有する児童生徒がみられることから、家庭はもとより学校においても、健康実態を十分把握したうえで、児童生徒及び保護者に対する適切な指導や助言が必要になってきている。

また、学校における食に関する指導において、学校給食を教材として活用していくためには、このような健康課題を抱える児童生徒を含めた全員が楽しくおいしく給食を食べることができるよう、個別指導とあわせて可能な限り給食提供面でも対応していくことが望まれている。

その中でも、食物アレルギーは、アナフィラキシーショックのような生命にかかわる重い症状を引き起こすことがあり、保護者の関心も高い取組であることから、ここでは主に学校給食における食物アレルギー対応について列記する。

(1) 現状に対する認識

平成 21 年度の調査結果では、上田市の児童生徒の 3.9%が食物アレルギーを有している。また、その原因となる食品は、小学生では卵・そば・くるみが多く、中学生では果物・魚介類・そばが多くなっている。

学校給食における食物アレルギーへの対応状況は、12カ所ある学校給食施設のうち、10施設が可能な範囲で代替食・除去食を提供している。2施設は施設設備の制約もあり、代替食・除去食は提供していないが、献立表等を事前に保護者等に配布し、児童生徒が各自で除去するなどの対応としている。

なお、各施設で食物アレルギー対応を行う場合には、対応申出書の提出（必要に応じて医師の診断書を添付）などを保護者にお願いしている。

したがって、これらの現状を踏まえ、学校給食における食物アレルギー対応については、次の(2)及び(3)に掲げるとおりとすることが望ましいと考える。

※ 参考資料 5 食物アレルギーを有する児童生徒数

※ 参考資料 6 食物アレルギーの原因となる食品別児童生徒数

※ 参考資料 7 学校給食における食物アレルギー対応方法別児童生徒数

(2) 方針

ア 方針

学校給食は、児童生徒が成長にあわせた十分な栄養を摂取するための手段だけでなく、「食の大切さ」や「食事の楽しさ」を理解するための教材としての役割も担っている。

このことは、食物アレルギーを有する児童生徒にとっても同じことであり、「学校給食実施基準の施行について（文部科学省スポーツ・青少年局長通知 21 文科ス第 6007 号）」において、食物アレルギー等を有する児童生徒に対しては、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めることが明記されている。

したがって、上田市の学校給食においても、実行可能な適切な方法で、食物アレルギーに対応していくことが望ましいと考える。

イ 対応方法

学校給食における対応としては、原因食品を除き、それに代わる食品を補い、栄養価を確保した代替食を提供することが最も望ましい対応である。原因食品を除いた除去食の提供も、原因食品を除いたことによって、不足する栄養価を家庭で補うといった家庭との連携や協力が得られる場合には、食物アレルギー対応として扱うことができる。

ただし、食物アレルギーは生命にかかわることでもあるため、児童生徒における実態を総合的に判断し、各学校給食施設の能力や環境に応じて、現状で行い得る最良の対応をとることとし、将来的には、対象となる児童生徒にすべて代替食を提供することができるよう取組を進めていくことが望ましい。

ウ 判断基準

個々の児童生徒によって、アレルギーの原因となる食品は異なり、その症状もじんましんのような軽い症状から命にかかわる重い症状までさまざまである。さらには、食物アレルギーであると判断することが困難な場合もある。したがって、各施設が食物アレルギーに対応する場合には、不必要な食事制限にならないよう保護者からの申し出及び医師の診断又は指示をもって行うことが望ましい。

(3) 取組

学校給食における食物アレルギー対応を進めていくためには、行政・学校・家庭がさらなる連携を図りながら、特に各実施主体で次に掲げる取組が行われることが望ましいと考える。

ア 行政における取組

- ① 実態把握
児童生徒における食物アレルギーの実態を把握する。
- ② 対応方針の明示
学校給食の実施者として、主体的に食物アレルギーに取り組み、対応のための手引きを作成するなど基本的な対応方針を示す。
- ③ 環境整備
よりよい食物アレルギー対応を実現していくために、施設設備の整備や体制の整備に努める。

イ 学校における取組

- ① 全体指導及び個別指導
学級において、他の児童生徒が個別的な対応を不審に思ったり、いじめのきっかけにならないよう理解を得る。また、学級担任、養護教諭、栄養教諭などの関係職員は連携し、食物アレルギーを有する児童生徒及び保護者に対して、食事における正しい対応についての相談及び指導にあたる。
- ② 給食内容の確認
誤食事故がないよう学級担任や学校関係者が連携を図り給食内容の確認を行う。
- ③ 教職員全員の共通理解
学校内で、児童生徒がアレルギーを発症した場合に適切な対応ができるよう、食物アレルギーを有する児童生徒の状況を教職員全員が共有し、緊急処置等についてマニュアル化する。

ウ 家庭における取組

- ① 学校との連携
保護者は児童生徒の食物アレルギーの状況や家庭での対応状況を詳細に学校に伝え、学校での対応状況について報告を受ける。
- ② 不必要な食事制限の防止
食物アレルギーに対する認識を深め、不必要な食事制限を行わないようにする。

Ⅲ 安全で安心できるおいしい学校給食の提供について

1 基本的な考え方

(1) 最近の動向

ア 衛生管理について

平成8年に発生したO157による集団食中毒を契機に、学校給食における衛生管理基準が制定され、衛生管理の改善が進み、食中毒の発生防止が図られてきた。ところが、最近では、ノロウイルスなどの新たな形態の食中毒事故が発生するようになり、さらなる対策が必要になっている。

また、改正学校給食法の規定に基づき、「学校給食衛生管理基準」が平成21年4月1日から施行され、学校給食における衛生管理をより一層徹底していくことが求められている。

イ 給食内容の充実について

学校給食の適切な実施についても、改正学校給食法の規定に基づき、「学校給食実施基準」が平成21年4月1日から施行されており、学校給食の栄養量や内容等の基準が定められている。

また、「学校給食実施基準の施行について（通知）」において、食事内容の充実、献立作成における配慮、食器具への配慮、喫食場所の改善工夫などについて明記されている。

米飯給食については、「学校における米飯給食の推進について（文部科学省スポーツ・青少年局長20文科ス第8023号）」において、週3回以上を目標として推進することが明記されている。

(2) 基本的方向性

食に関する指導において、学校給食が生きた教材となるためには、その大前提として、提供される学校給食が安全であり、児童生徒が安心して食べることのできるものでなければならない。また、安全で安心なだけでなく、食事の喜びや楽しさを感じながら、必要量の栄養を摂取し、食に関心を抱かせるためには、おいしくなければならない。

この「安全で安心できるおいしい学校給食」にしていくためには、衛生管理の徹底を図るとともに、給食内容の充実を図っていく必要がある。

したがって、この諮問項目については、「衛生管理の徹底」、「給食内容の充実」の2つの観点から具体的に取り組むべき事項等について答申する。

2 衛生管理の徹底

学校給食は、何よりも安全であることはいうまでもない。万一食中毒事故が発生すれば生命の危険にも及び、学校給食の存続をゆるがしかねない事態になるため、衛生管理の徹底が強く望まれる。

(1) 現状に対する認識

12カ所ある学校給食施設のうち、上田地域の5施設すべてがウエットシステムであり、その他の7施設はドライシステムである。なお、上田地域の施設のうち4施設はドライ運用しているが、整備してから相当の年数が経過しているため、空調設備が導入されていない施設もある。

なお、各施設における衛生管理は、学校給食衛生管理基準に基づき実施している。さらに、独自の取組として、季節による献立の制限、生鮮品の当日仕入・当日調理、市独自で作成した食材規格表に基づく低食品添加物食品の使用など、食材料の衛生的処理とより安全な食材の使用を図っている。

また、衛生管理に関する研修や会議を実施して、職員の衛生管理に関する知識の向上と衛生管理の徹底に努めている。

そのため、これまでの間、大きな食中毒事故もなく、施設設備の簡易な補修をしながら、学校給食を実施してきたことは、学校給食従事者による並々ならぬ努力の成果であると評価できる。さらに、安全で安心できる学校給食を実現していくために、学校給食従事者に負担がかからないことにも配慮しながら、衛生管理の徹底について、次の(2)及び(3)に掲げる取組等が行われることが望ましいと考える。

※ 参考資料8 学校給食施設の整備状況

(2) 方針

これまで、学校給食衛生管理基準に基づき、適正な衛生管理が実施できてきたことは、学校給食従事者の努力によるところが大きい。したがって、引き続き適正な衛生管理を実施していくために、学校給食従事者への研修の充実を図るとともに、施設設備の改善を図り、安全で安心できる学校給食を児童生徒に提供していく。

(3) 取組

ア 施設設備の改善等

学校給食施設を新改築する際には、細菌の増殖防止や跳ね水による二次汚染防止等を図ることができる安全性の高い調理環境となるよう、ドライシステムを導入する。現在、ドライシステムでない施設については、早急にドライ運用を図るとともに、老朽化している施設については、安全性が確保されるよう施設設備の改善を図る。

イ 研修の充実

衛生管理の徹底を図り、安全な学校給食が実施できるよう学校給食従事者へのさらなる研修の充実を図る。

ウ 衛生管理マニュアルの作成

各学校給食施設の状況に応じた研修の実施や衛生管理マニュアルを作成する。

3 給食内容の充実

児童生徒に感動を与え、児童生徒の関心を高めて、学校給食を教材として効果的に活用していくためには、おいしい学校給食とする必要がある。そのためには、給食内容を充実していくことが望まれる。

(1) 現状に対する認識

上田市における学校給食は、児童生徒の発育に配慮し、学校給食実施基準及び学校給食実施基準の施行について（通知）に基づいた内容としている。さらに、独自の取組として、各施設での実施回数は異なるが、希望献立、行事食、郷土食、地域食材の日、バイキングなどの特別献立を取り入れて、献立の多様化を図っている。また、食材の納入に当たっては、食材規格表に基づき、地元産や国産の食材を使用し、遺伝子組み換え食品は使用しないなどの配慮をしている。加えて、調理においては、化学調味料の使用を避け、だしは鶏がら等自然のものからとり、カレーもルウから手づくりするなど、できる限り手づくりによる調理を行っている。

すべての施設で完全給食を実施しており、その食事内容は、主食・牛乳・副食の構成となっている。米飯給食を実施している回数は、週3～5回である。その中で、真田地域の5施設は日本型食生活を重視して、週5回の米飯給食を実施している。

この給食提供面における配慮のみならず、提供された学校給食に対する児童生徒や教職員からの評価を、アンケート、聞き取り、会議、学校との連絡帳の交換などの方法によって行い、よりよい給食にするための取組も行っている。

以上のように、給食内容を充実するために、献立の作成から、食材料の納入、調理、そして評価に至るまで、工夫した取組を行っているが、さらに、教材として活用できるおいしい給食づくりに努力し、毎日若干生じている残食が改善されることが望まれる。

これらの状況を踏まえ、おいしい学校給食を実現していくために、給食内容の充実について、次の(2)及び(3)に掲げる取組等が行われることが望ましいと考える。

※ 参考資料9 食事内容の概要

(2) 方針

発達段階に応じた適切な栄養補給を行うことにより、児童生徒の健康の保持増進を図るとともに、教材としての機能も十分に果たせるよう食事内容を工夫し、児童生徒にとって楽しくおいしい給食にする。

(3) 取組

ア 日本型食生活の実践

日本型食生活のよさを児童生徒に伝えられるよう、基本的には米飯中心の主食としつつも、指導内容に応じて、柔軟にパンや麺を取り入れて献立の多様化を図る。

イ 調理技術の向上等

おいしい学校給食が提供できるよう、調理技術の向上や工夫に努めるとともに、施設設備の充実に努める。

ウ 適切な食器具の導入

食事は目で見ておいしいと感じることも大事な要素である。食器具については、安全性が確保されるとともに、児童生徒に給食のおいしさが伝わるものを導入するよう努める。

エ 食事環境の向上

児童生徒が食事を清潔に楽しくおいしく食べることができるよう食事環境の向上を図る。

オ 給食時間の確保

児童生徒が食事を十分に楽しむことができ、また、食に関する学習ができるよう給食時間を確保する。

IV 学校給食の運営のあり方について

1 基本的な考え方

(1) 全国の状況

学校給食を実施している市町村は、そのための施設設備を整備し、運営している。そして、その調理方式には、単独調理場方式（学校給食実施学校に給食施設設備を設置して学校給食を実施する方法）又は共同調理場方式（2以上の学校の学校給食の調理を共同で行うため共同調理場を設置して学校給食を実施する方法）のいずれかを採用していることが多い。

学校給食が始まった当初は、単独調理場方式が主であったが、業務の効率化が図れるなどの利点があったことから、昭和40年代から共同調理場方式を採用する施設が増えてきた。平成20年5月1日現在、完全給食を実施している公立小中学校の調理方式別の実施状況は、単独調理場方式43.4%、共同調理場方式54.8%である。

一方、平成17年7月に食育基本法が制定されたのを受け、平成18年3月に策定された食育推進基本計画には、学校給食の充実において、「単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る。」と明記されている。

その施設を運営する形態については、市町村が直接運営している場合が多いが、「学校給食業務の運営の合理化について（昭和60年1月21日付文部省体育局長通知文体給第57号）」などを参考にして、業務の一部（調理業務など）を民間に委託している例もみられる。

※ 参考資料10 完全給食を実施している公立小中学校における調理方式別の実施状況

※ 参考資料11 公立小中学校の学校給食における外部委託状況

(2) 基本的方向性

これまでの答申で、上田市の学校給食は、次世代を担う子どもたちの心身を健全に育成していくことを目指し、学校給食を食に関する指導の教材として活用し、教材となりうる安全で安心できるおいしい学校給食にしていくということでまとめた。したがって、学校給食の運営のあり方は、それを実現できるものでなければならない。加えて、上田市の限られた予算の中で、学校給食を実施していかなければならないことから、効率的な運営などにも配慮する必要がある。

具体的には、学校給食施設設備の整備において、上田市は、今後予定される施設設備の新改築において、いずれの調理方式を採用していくのが望ましいのか。また、その運営について、民間活力の導入を求める意見もある中で、効率的に運営していくには、どのような運営形態が望ましいのか。この諮問項目については、この「調理方式」と「運営形態」の2つの観点から、上田市として望ましいあり方について答申する。

2 調理方式

(1) 現状に対する認識

市町村が学校給食施設を整備する場合、調理方式に単独調理場方式もしくは共同調理場方式を選択するかは、各調理方式の効果と課題を十分に比較検討したうえで、個々の市町村の実状に応じ決定しているものと考えられる。

上田市では、上田地域が昭和 54 年の上田市立小・中学校給食施設改善審議会の答申「上田市における小・中学校の給食施設は、中規模の給食センターによる共同調理方式が適当である。ただし、単独調理方式を適当とする意見も最後まで残った。」を受け、単独調理場方式から共同調理場方式に移行してきた経緯があり、現在、小中学校 20 校が共同調理場方式、3 校が単独調理場方式となっている。

丸子地域は、昭和 40 年代から共同調理場方式を採用しており、平成 21 年 4 月に移転開設した丸子学校給食センターが小中学校 6 校の学校給食を担っている。

真田地域は、小中学校 6 校で当初から単独調理場方式を採用しており、ここ数年間でドライシステム化し、米飯給食を週 5 回提供するなどの特徴的な取組を実施してきている。

武石地域は、小学校 1 校のみとなるが、当初は単独調理場方式を採用しており、その後、共同調理場方式に移行し、昭和 55 年に再び単独調理場方式に移行して現在に至っている。

調理方式は、このような歴史的経過もあり、地域単位（合併前の旧市町村単位）で採用している方式が異なっている状況である。

(2) 方針

調理方式の審議では、食育から始まり運営に至るまでの項目に対する各調理方式の効果と課題や各調理方式を採用した場合にかかる経費等を関係資料により分析した。前述の歴史的経過もあったことから、予定の審議時間を超えて審議を行った。

特に、経費については、上田市において最も老朽化が著しい上田地域 16 小学校に学校給食を提供している施設を改築することをモデルケースとして、施設設備整備費及び整備後 40 年間にかかる運営費を算出し、比較検討した。なお、ここでいう経費とは、学校給食に要する経費のうち、学校設置者である上田市が負担している経費である。【次頁参照】

【学校給食の経費の負担区分】

経費区分	割合	学校給食法上の負担区分	上田市における負担区分
施設設備整備費	10%程度	学校設置者	上田市
施設設備修繕費等			
人件費	40%程度	学校設置者	上田市
光熱水費	50%程度	保護者	保護者 (給食費)
食材料費			

* 割合は上田市の学校給食にかかる経費を基礎に算出している。

* 施設設備修繕費等・人件費・光熱水費は参考資料12の決算額、施設設備整備費は12ヵ所ある学校給食施設の減価償却費1年分相当の推計額、食材料費は平成21年度の給食費によって算出している。

※ 参考資料12 平成21年度学校給食施設別歳出決算額

ア 方針

食育基本法や食育推進基本計画が策定され、子どもに対する食育が重視されている状況において、特に学校給食を教材として活用した食に関する指導の充実を図っていく観点から考えた場合には、単独調理場方式とすることが望ましい。

しかしながら、学校によっては、校地内に学校給食施設を整備することが困難な状況や児童生徒数が減少する傾向にあるため、施設を整備・運営していくことが著しく非効率になる場合又は行政の負担が重くなるような場合には、近隣の学校の施設から給食を配送する方法や複数校の給食を共同で調理する方法も考えられる。

イ 理由

調理方式における効果と課題の例としては、単独調理場方式は手づくりによる給食が提供でき、共同調理場方式は加工食品の使用が多いなどがよく挙げられるところであるが、上田市の給食センターは、職員の勤務体制の工夫などによって、化学調味料は使わずに、煮干、昆布、削り節、鶏がら等からだしやスープを作り、カレーもルウから手づくりするなど、できるだけ加工食品を使用しない、素材の味を大切に調理を行っている。

同様に、各調理方式に掲げられる課題は、運営体制を工夫することなどによって解決できるものがあり、共同調理場方式にも利点が認められるが、それでも単独調理場方式が望ましいとするのは次に掲げる理由による。

① 配送によるリスク等の軽減

給食の調理終了から児童生徒が給食を喫食するまでの時間は、配送する時間が必要である共同調理場方式の方が単独調理場方式より長くなる。一般的に、食中毒の原因となる細菌の増殖は、時間の経過によって活発化するため、喫食するまでの時間が長くなることによって相対的に安全性が低くなる。また、調理終了から喫食するまでの時間が長くなると、食材本来の味や色、温度が変化してしまい、おいしい給食が損なわれやすい。

加えて、共同調理場方式は、配送が必要であるという性質上、配送中の交通事故や時間の遅れなどのリスクをかかえると同時に、こわれやすい食材は使用することができず、配送することができる量や大きさも配送コンテナによって決まってしまうことから、提供できる献立に制限がある。

② 食育の推進

単独調理場方式は、その学校の児童生徒の実態、教育計画や食に関する指導に係る全体計画に応じて、学校独自の献立を作成することができ、学校の実態に即した食育を行うことができる。また、施設を校内に設置することから、児童生徒は、日々、給食調理中に漂ってくる匂いを感じ、調理する職員の姿を間近で見ることができ、給食に対する関心や期待感、感謝の念を持つようになる。

③ 地場産物の使用の推進と食物アレルギーへのきめ細やかな対応

単独調理場方式は、学校1校分の給食に必要な食材量を確保すればよいため、収穫量が比較的少ない地場産物も使用することができ、地場産物の活用が推進できる。

また、原因食品と症状が多岐にわたる食物アレルギーについて、個々の児童生徒の状況に適したきめ細やかな対応が推進できる。

ウ 留意事項

① 効率的な運営などの検討

単独調理場方式は、共同調理場方式と比較すると、安全面や食育面での効果は高いが、経費面で課題がある。具体的には、単独調理場方式は、運営に比較的多くの職員配置が必要であることから人件費は高くなり、結果として全体で見ると、共同調理場方式よりも経費が高くなる傾向がある。

学校給食の経費については、食材料にかかる経費は保護者が給食費として負担しているが、その他の経費（施設設備整備費や人件費など）はすべて上田市が負担している。そのため、人件費が高くなるということは、行政負担がその分重くなると考えられる。

したがって、市の限られた予算の中で、単独調理場方式を採用していくには、運営をいかに効率的にすることができるかが焦点であり、経費面で過大な行政負担が必要となる場合には、安全面や食育面に十分配慮した別の方法を検討することも考えられる。

② 既存の施設の活用

丸子学校給食センターは、移転開設してから2年目を迎えたところであり、この施設の活用を直ちに変更することは現実的でなく、当面の間は有効に活用していく必要がある。同様に、その他の既存の施設も、活用できる間は有効に活用していくことが望ましいと考える。

3 運営形態

(1) 現状に対する認識

上田市では、すべての学校給食施設を市が整備し、直接運営している。その運営には、常勤職員と非常勤職員をあわせて150名以上の職員が携わっており、献立の作成から調理作業、洗浄・清掃作業までのすべての業務を各職員が分担して実施している。

(2) 方針

運営形態については、安全面や食育面における十分な効果が発揮できるよう、運営体制の充実を図ることが望ましいと考える。

一方で、全国的に少子高齢化が進み、人口が減少しつつあるという状況は、上田市も例外ではない。これに伴って、市の税収も減少していくことが見込まれ、事業の選択と集中がより必要になってくるものと推測される。

このような状況から、長期にわたって学校給食を持続的に実施していくためには、効率的な運営を図る必要がある。一部市町村では、効率的な運営を図るため、業務の一部を民間に委託しているなどの例もあり、上田市においても業務の一部を民間に委託することなども視野に入れて検討する余地はあるが、学校給食の質を低下させないこと、食に関する指導が行えること、安全が確保できること及び法令を遵守することに十分配慮する必要がある。

※ 参考資料11 公立小中学校の学校給食における外部委託状況

～ おわりに ～

これまでの上田市政において、旧市町村時代も含めて、学校給食のあり方を一から検討したのは、旧上田市における上田市立小・中学校給食施設改善審議会（以下「旧審議会」という。）が昭和 54 年に調理方式のあり方について答申を行っているものの、実質的には本審議会が初であると記憶する。そのため、本審議会に課せられた役割は極めて大きく、その分やりがいもあったと感じている。幸いにして、本審議会には、多方面から専門的な知識を有する方々に委員として就任いただいたことから、幅広い見地から専門的かつ活発な審議ができたものと確信している。

また、今回の答申に当たっては、この答申の基本となった中間答申書に対する意見を広く募集し、多くの市民から予想を超える数の意見が寄せられた。改めて、学校給食への関心の高さや、学校給食の恩恵を受けて育った経験者が多く、学校給食に寄せる思いの強さを感じたところである。意見を寄せていただいた方々には、審議会として厚く御礼申し上げます。

旧審議会が学校給食施設のあり方について中規模センターによる共同調理場方式が望ましいとする答申をしたことは、当時、学校給食に求められていた主たる役割は食育ではなく栄養改善であり、また、老朽化した施設の改善が急務であると同時に行政改革の観点から学校給食運営の合理化が求められていた社会情勢を考えると理解できる。そして、この共同調理場方式の採用に当たっても、できる限り手づくりによる調理を基本としてきたことは、上田市の学校給食センターが全国に誇れる特色である。

しかし、旧審議会の答申から 30 年余りが経過しており、その間には、子どもたちの食生活の乱れなどを背景として、食育基本法に基づく食育推進基本計画が策定され、さらには、学校給食法が改正されるなど、学校給食に求められる役割が食育の推進へと大きく変わってきている。したがって、今回の答申は、これらのことを踏まえ、今後の上田市の学校給食のあり方についての理念と望ましい実施方針を示している。

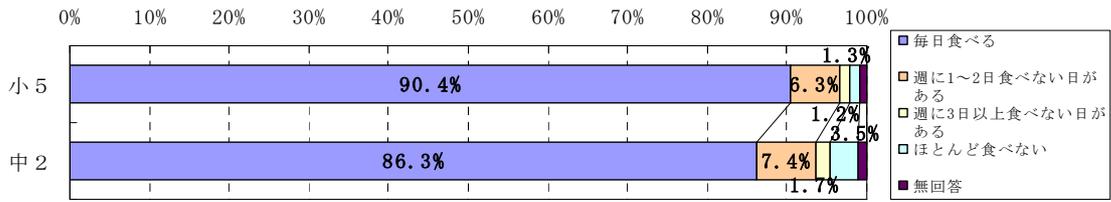
よって、この答申の内容を真摯に受け止め、次世代を担う子どもたちをはぐくむ学校給食を目指して、今後の上田市における学校給食のあり方については、総合的な見地から十分検討し、施策に反映されることを期待する。

なお、検討の結果、財政状況など諸事情により、やむを得ず答申内容に沿った学校給食の実現が困難な場合であっても、この答申に示している理念と望ましい実施方針に近づけるよう努力されることを切に望む。あわせて、次世代にも継承し、上田市民の健康向上とこの地域の活性化につなげていかれることを心から願うものである。

最後に、食は人づくりの基本であり、今の学校給食に求められているものは、次世代を担う子どもたちを健全に育成するための教材として役立つものでなければならないことを特に強調しておきたい。

参考資料1

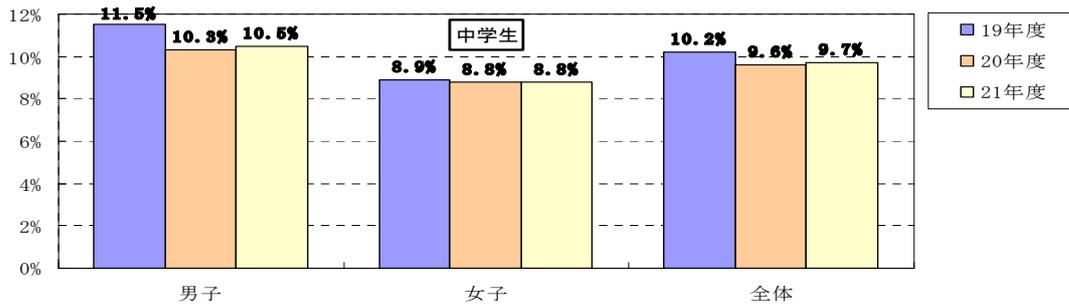
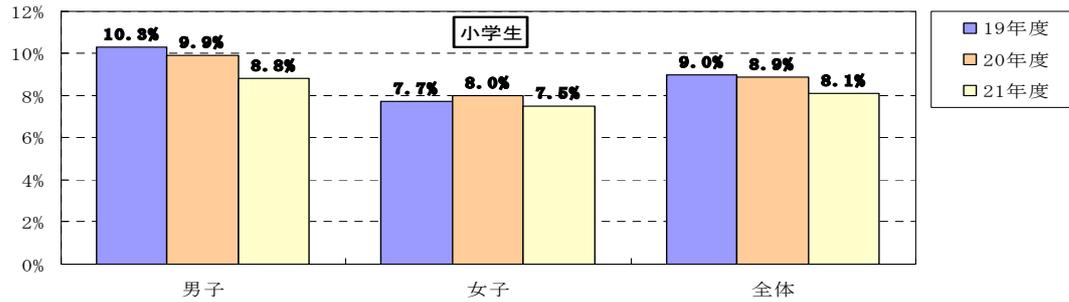
朝食の摂取状況【朝食は食べますか。】



* 長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会 平成19年度食生活アンケート結果から抜粋。
 * 対象児童生徒数：全学校小学5年生 1,578人、全学校中学2年生 1,473人

参考資料2

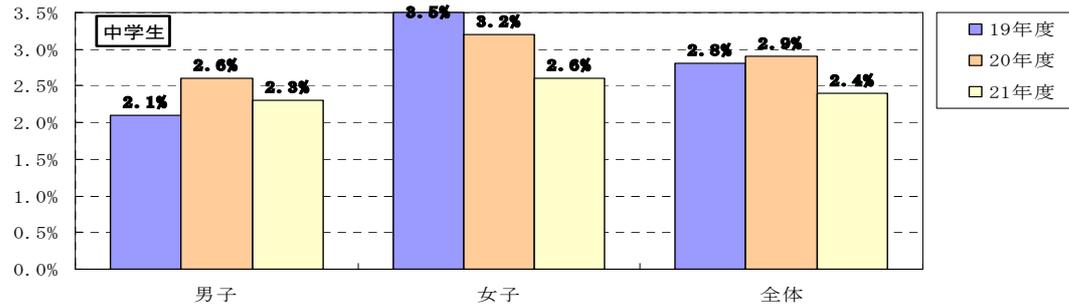
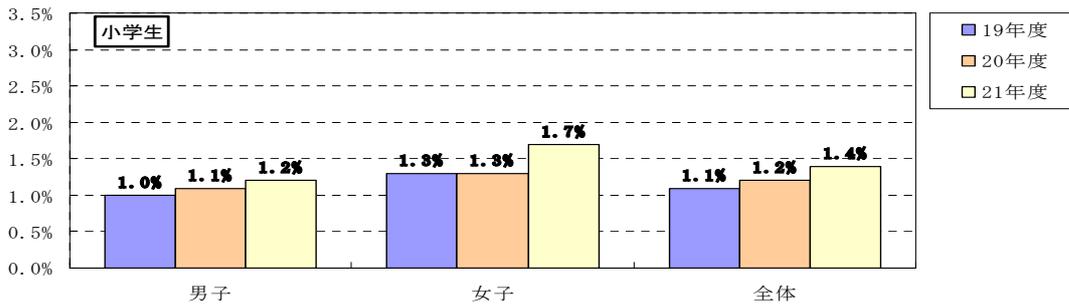
肥満傾向（肥満度 20%以上）の児童生徒の出現率



* 上小学校保健会養護教諭部会 調査結果から抜粋。
 * 対象児童生徒数（平成21年度）：全学校小学生 9,315人、全学校中学生 4,665人

参考資料3

痩身傾向（肥満度-20%以下）の児童生徒の出現率



* 上小学校保健会養護教諭部会 調査結果から抜粋。
 * 対象児童生徒数（平成21年度）：全学校小学生 9,315人、全学校中学生 4,665人

参考資料4 地場産物の使用割合

区分	16年度	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度	23年度	24年度
国	21.2%	23.7%	23.2%	23.3%	→	→	30.0%		
長野県	—	32.7%	32.4%	30.5%	35.1%	→	→	→	40.0%
上田市	—	—	—	—	42.0%	→	→	→	→

- * 地場産物とは、各都道府県内で生産された食材のことをいう。
- * 使用割合は食材数ベースでの使用割合である。
- * 太枠内は各食育推進計画における目標値を示す。
- * 国の実績値はサンプリング調査対象約500施設、長野県の実績値は学校給食栄養報告(週報)調査対象施設、上田市の実績値は全施設の平均値である。

参考資料5 食物アレルギーを有する児童生徒数(平成21年5月1日現在)

学校種別	児童生徒数 (A)	食物アレルギー		アレルギー対応が必要	
		児童数等 (B)	百分比 (B/A)	児童数等 (C)	百分比 (C/B)
小学校	9,349	323	3.5%	239	74.0%
中学校	4,739	226	4.8%	191	84.5%
総計	14,088	549	3.9%	430	78.3%

- * 保護者からの申告に基づき集計したものである。

参考資料6 食物アレルギーの原因となる食品別児童生徒数(平成21年5月1日現在)

原因食品	小学校		中学校		総計	
	児童数等	百分比	児童数等	百分比	児童数等	百分比
卵	70	21.7%	24	10.6%	94	17.1%
牛乳	35	10.8%	13	5.8%	48	8.7%
小麦	6	1.9%	2	0.9%	8	1.5%
そば	46	14.2%	33	14.6%	79	14.4%
大豆	7	2.2%	4	1.8%	11	2.0%
落花生	13	4.0%	9	4.0%	22	4.0%
くるみ	45	13.9%	29	12.8%	74	13.5%
長芋・山芋	16	5.0%	17	7.5%	33	6.0%
鶏肉	4	1.2%	1	0.4%	5	0.9%
えび	16	5.0%	19	8.4%	35	6.4%
いか	4	1.2%	7	3.1%	11	2.0%
さば	6	1.9%	11	4.9%	17	3.1%
キウイフルーツ	16	5.0%	27	11.9%	43	7.8%
記載以外の果物	34	10.5%	53	23.5%	87	15.8%
記載以外の魚介類	30	9.3%	50	22.1%	80	14.6%
記載以外の野菜	13	4.0%	12	5.3%	25	4.6%
牛乳以外の乳製品	9	2.8%	5	2.2%	14	2.6%
記載以外の種実類	16	5.0%	4	1.8%	20	3.6%
記載以外の肉類	8	2.5%	2	0.9%	10	1.8%
その他	11	3.4%	10	4.4%	21	3.8%
計	405		332		737	

- * 百分比は、原因食品別児童数等を食物アレルギーを持つ児童数等で除したものである。
- * 食物アレルギーを持つ児童生徒が複数に重複している場合がある。

参考資料 7

学校給食における食物アレルギー対応方法別児童生徒数(平成 21 年 5 月 1 日現在)

学校種別	対応が 必要な 児童数等	対応方法別の児童数等(*重複あり)								計
		献立表 の配布	除去食・ 代替食	弁当持参	自分で 除去	担任等 除去	原因食品 出さない	主食のみ 持参	その他	
小学校	239	128	36	7	123	40	20	0	7	361
中学校	191	68	29	2	140	0	0	0	0	239
計	430	196	65	9	263	40	20	0	7	600

参考資料 8

学校給食施設の整備状況 (平成 22 年 5 月 1 日現在)

施設名	竣工年月	建物構造	延床面積	調理食数	1食当たり 面積	調理方式	施設の状況
① 第一学校給食センター	昭和63年 3月	鉄筋コンクリート造 2階建	1,445.58㎡	3,739食	0.39㎡	共同調理場	ウエットシステム (ドライ運用)
② 第二学校給食センター	昭和56年 2月	鉄筋コンクリート造 2階建	1,456.15㎡	6,461食	0.23㎡	共同調理場	ウエットシステム
③ 丸子学校給食センター	平成21年 3月	鉄骨造平屋建	1,496.78㎡	2,154食	0.69㎡	共同調理場	ドライシステム
④ 川辺小学校	昭和45年 3月	木造	140㎡	702食	0.20㎡	単独調理場	ウエットシステム (ドライ運用)
⑤ 東塩田小学校	昭和37年 3月	木造	118㎡	363食	0.33㎡	単独調理場	ウエットシステム (ドライ運用)
⑥ 浦里小学校	昭和41年 3月	鉄骨造 (一部木造)	137㎡	125食	1.10㎡	単独調理場	ウエットシステム (ドライ運用)
⑦ 長小学校	昭和55年12月	鉄筋コンクリート造	160㎡	137食	1.17㎡	単独調理場	ドライシステム
⑧ 傍陽小学校	平成11年12月	鉄骨造	170㎡	135食	1.26㎡	単独調理場	ドライシステム
⑨ 本原小学校	平成16年12月	鉄骨造	184㎡	311食	0.59㎡	単独調理場	ドライシステム
⑩ 菅平小中学校	昭和54年11月	鉄筋コンクリート造	145㎡	117食	1.24㎡	単独調理場	ドライシステム
⑪ 真田中学校	平成11年 7月	鉄筋コンクリート造	201㎡	373食	0.54㎡	単独調理場	ドライシステム
⑫ 武石小学校	昭和55年 3月	鉄筋コンクリート造	144㎡	243食	0.59㎡	単独調理場	ドライシステム

参考資料 9

食事内容の概要

施設名	主 食			牛 乳	副 食
	米飯	パン	麺		
① 第一学校給食センター	週3.5回	週1回	週0.5回	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
② 第二学校給食センター	週3回	週1回	週1回	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
③ 丸子学校給食センター	週3回	週1.5回	週0.5回	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
④ 川辺小学校	週3回	週1回	週1回	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
⑤ 東塩田小学校	週3回	週1回	週1回	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
⑥ 浦里小学校	週3回	週1回	週1回	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
⑦ 長小学校	週5回	—	—	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
⑧ 傍陽小学校	週5回	—	—	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
⑨ 本原小学校	週5回	—	—	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
⑩ 菅平小中学校	週5回	—	—	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
⑪ 真田中学校	週5回	—	—	毎食1本(200cc)	3~4品(果物などを含む)
⑫ 武石小学校	週3回	週1回	週1回	毎食1本(200cc)	3~5品(果物などを含む)

* 6月から9月までは衛生上の理由によりめんの代わりにパン又は米飯を使用。

参考資料 10

完全給食を実施している公立小中学校における調理方式別の実施状況
(平成 20 年 5 月 1 日現在)

区 分	総数	単独調理場方式		共同調理場方式		その他の調理方式		
		実施数	百分率	実施数	百分率	実施数	百分率	
全国	学校数	29,634	12,856	43.4%	16,237	54.8%	541	1.8%
	生徒数	9,427,198	4,895,896	51.9%	4,374,725	46.4%	156,577	1.7%
長野県	学校数	580	223	38.4%	357	61.6%	0	0.0%
	生徒数	188,884	62,968	33.3%	125,916	66.7%	0	0.0%
上田市	学校数	36	10	27.8%	26	72.2%	0	0.0%
	生徒数	14,271	2,345	16.4%	11,926	83.6%	0	0.0%

(文部科学省「平成20年度学校給食実施状況等調査」)

参考資料 11

公立小中学校の学校給食における外部委託状況 (平成 20 年 5 月 1 日現在)

区 分	学校数	単独調理場		共同調理場		学校数	学校数	計			
		委託		委託				委託			
		学校数	百分率	学校数	百分率			学校数	百分率		
全国	12,892	調理	2,982	23.1%	16,379	4,628	28.3%	541	29,812	7,610	25.5%
		運搬	749	5.8%		11,117	67.9%			11,866	39.8%
		物資購入・管理	906	7.0%		1,613	9.8%			2,519	8.4%
		食器洗浄	2,938	22.8%		4,577	27.9%			7,515	25.2%
		ボイラー管理	291	2.3%		5,202	31.8%			5,493	18.4%
長野県	223	調理	35	15.7%	357	48	13.4%	0	580	83	14.3%
		運搬	0	0.0%		227	63.6%			227	39.1%
		物資購入・管理	0	0.0%		2	0.6%			2	0.3%
		食器洗浄	31	13.9%		46	12.9%			77	13.3%
		ボイラー管理	0	0.0%		32	9.0%			32	5.5%
上田市	10	調理	0	0.0%	26	0	0.0%	0	36	0	0.0%
		運搬	0	0.0%		0	0.0%			0	0.0%
		物資購入・管理	0	0.0%		0	0.0%			0	0.0%
		食器洗浄	0	0.0%		0	0.0%			0	0.0%
		ボイラー管理	0	0.0%		0	0.0%			0	0.0%

* 「学校給食業務の運営の合理化について(昭和 60 年 1 月 21 日付文部省体育局長通知文体給第 57 号)」で、献立の作成などは民間委託の対象にできないことが示されていることから、学校給食業務の全てを民間委託することはできないが、学校給食業務のうち表に掲げる業務については委託が可能であると考えられている。

参考資料 12

平成 21 年度学校給食施設別歳出決算額

施設名	給食数			運営費(千円)			1食当たり(円)			
	1回の食数 (A)	年間 平均回数 (B)	年間 総回数 (C)=A*B	人件費		その他 (F)	計 (G)=D+E+F	運営費 (H)=G/C	給食費 (I)	計 (J)=H+I
				常勤 (D)	非常勤 (E)					
① 第一学校給食センター	3,884	197	765,148	168,276	11,369	32,756	212,401	278	308	586
② 第二学校給食センター	6,519	203	1,323,357	202,346	25,851	34,809	263,006	199	260	459
③ 丸子学校給食センター	2,180	203	442,540	91,553	12,469	22,253	126,275	285	274	559
④ 上田地域自校給食校	1,192	203	241,976	50,334	6,094	15,109	71,537	296	260	556
⑤ 真田地域自校給食校	1,114	204	227,256	0	36,639	17,640	54,279	239	268	507
⑥ 武石地域自校給食校	257	205	52,685	0	6,638	4,327	10,965	208	260	468
計	15,146	1,215	3,052,962	512,509	99,060	126,894	738,463	242	273	515

- * 給食数のうち1回の食数は、平成21年5月1日現在における食数である。
- * 運営費のうち人件費には、職員に支払った給与のほかに、社会保険料などを計上している。
- * 運営費のうちその他は、人件費以外の経費(光熱水費、需用費、委託料など)である。
但し、平成21年度に臨時的に計上した経費(工事請負費、備品購入費など)は除外している。
- * 自校給食校においては、光熱水費は学校全体で把握しているため、給食施設分の光熱水費は按分により推計して計上している。

上田市学校給食運営審議会の審議経過

回	開催日	内 容
第1回	平成22年 2月23日	1 諮問「学校給食のあり方について」 2 上田市学校給食運営審議会の任務等について 3 学校給食の沿革や実施状況の把握
第2回	平成22年 4月13日	1 DVDを視聴 (第一学校給食センターにおける給食完成までの工程など) 2 現状把握 (1) 食事内容や献立作成例 (2) 残食状況 (3) 評価状況 など
第3回	平成22年 5月18日	1 現状把握 (1) 食育の推進状況 (2) 地場産物の活用状況 (3) 食物アレルギーへの対応状況
第4回	平成22年 7月 1日	1 審議 (1) 上田市の学校給食における理念について (2) 学校給食を活用した食に関する指導の充実について ① 教材としての活用について ② 地場産物の活用について
第5回	平成22年 8月25日	1 審議 (1) 学校給食を活用した食に関する指導の充実について ① 個別指導のうち食物アレルギーへの対応について (2) 安全で安心できるおいしい学校給食について ① 給食内容の充実について ② 衛生管理の徹底について
視察	平成22年 9月15日 (平成22年 9月17日)	1 施設の視察 (丸子学校給食センター、第二学校給食センター、真田中学校) 2 給食の試食 (真田中学校)
第6回	平成22年10月28日	1 審議 (1) 学校給食の運営のあり方について ① 調理方式について ② 運営形態について
第7回	平成22年12月22日	1 審議 (1) 学校給食の運営のあり方について ① 調理方式について ② 運営形態について
第8回	平成23年 2月 7日	1 審議 (1) 中間答申書案について
中間答申	平成23年 2月23日	教育委員会への中間答申
第9回	平成23年 4月14日	1 審議 (1) 中間答申書に対する意見募集結果について
第10回	平成23年 5月24日	1 審議 (1) 答申書案について
答申	平成23年 6月 7日	教育委員会への答申