

宇治市中学校給食基本構想

令和2年3月
宇治市教育委員会

— 目 次 —

第 1 章	はじめに.....	1
第 2 章	基本構想の位置づけ.....	2
第 3 章	中学校給食実施にあたっての基本的な考え方	2
3. 1.	基本理念	2
3. 2.	基本的な方向性	2
(1)	完全給食及び全員喫食の実施	2
(2)	安全・安心な給食提供	3
(3)	食育の推進	3
(4)	学校運営・教育環境への影響の軽減	3
(5)	円滑な導入	4
(6)	公会計の検討	4
3. 3.	実施目標	4
3. 4.	実施方式	4
第 4 章	施設整備等に関する方向性	4
4. 1.	施設整備の考え方	4
(1)	食数の設定	5
(2)	敷地面積	5
(3)	給食センターに必要な機能	5
(4)	各エリア構成等	6
(5)	ドライシステムの導入	8
(6)	給食センターの建設候補地	8
4. 2.	整備・運営手法	8
(1)	給食センターの整備・運営手法	8
(2)	各中学校の配膳室の整備等	8
(3)	栄養士等の配置	9
.....

第 1 章 はじめに

食は、子どもたちの心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育てていく基礎となるものです。

近年、食生活を取り巻く環境が大きく変化し、朝食の欠食や不規則な食生活、偏った栄養摂取などによって、過度の体重増加や痩身、生活習慣病など、食生活・食習慣の乱れが大きな問題となっています。

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つけ、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取り組まれています。また、それらを効果的に進めるために、学校給食は非常に重要なものとなります。

平成 20 年に学校給食法が改正され、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」という目的が加わり、また、学習指導要領の中でも「食育の観点から踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」が掲げられ、学校給食が果たす役割は以前にも増して大きくなっています。

本市におきましては、平成 29 年 1 月 24 日の教育委員会会議において、中学校の昼食は、これまでの「家庭からの持参弁当」方式から、「学校給食」方式に見直し、実施していく方向性が確認され、平成 30 年 7 月から学識経験者や学校長、栄養教諭、保護者等で構成する宇治市中学校給食検討委員会（以下、「検討委員会」という。）において、中学生にとって望ましい給食の実施に向けた検討を行うため、本市や他自治体の学校給食施設等の視察やアンケート調査を含め、協議を重ねてこられました。

検討委員会では、4 つの実施方式（自校調理方式、給食センター方式、親子方式、デリバリー弁当方式）の検討を行い、衛生管理をはじめ、適温での給食提供、喫食までの時間、食育の取組み、学校運営・教育環境への影響、給食の開始時期などを中心に、メリットやデメリットなどの比較検討を行われ、土地の確保や食中毒の拡散リスクはあるものの、中学校に限られた敷地や小学校給食室の老朽化等の課題、生徒数の減少を見据えた施設規模の検討、安全・安心な給食提供や効果的な食育の実施、早期の給食実施、全中学校での給食開始時期に差異が生じないことなど、総合的な観点から、「宇治市の中学校給食は給食センター方式による実施が望ましい」として意見をまとめられ、令和元年 8 月 23 日に報告書を提出いただいたところです。

以上を踏まえ、検討委員会の報告書を最大限尊重しつつ、様々な角度から検討を加え、本市の望ましい中学校給食の実施に向けた基本的な方向性を示す「宇治市中学校給食基本構想」（以下「基本構想」という。）をここに策定するものです。

第 2 章 基本構想の位置づけ

本基本構想は、学校給食法や食育基本法、学校給食実施基準など、学校給食及び食に係る法律や基準をはじめ、宇治市総合計画や宇治市教育振興基本計画等との整合を図るとともに、将来にわたり、持続可能な運営ができるよう、宇治市公共施設等総合管理計画の考え方なども踏まえ、望ましい中学校給食の実施に向けた基本的な考え方や取組み等についてまとめるものです。

中学校給食の実施にあたっては、学校現場での給食指導や安全管理などの運用面のほか、厳しい財政状況の中で、施設整備や安定的な運営のために必要となる経費の確保など、十分な準備や調整が必要となりますが、安全・安心に配慮しつつ、栄養バランスのとれた給食を安定して提供できるよう、この基本構想に沿って取組みを進めていきます。

また、小学校給食の施設改修や公会計化などについて、今後検討する際には、検討委員会の意見や基本構想の内容を参考にするとともに補完的な役割を含め、状況に応じて中学校給食と一体的に検討するよう努めます。

第 3 章 中学校給食実施にあたっての基本的な考え方

3.1. 基本理念

成長期にある生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた給食を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図るとともに、学校給食を生きた教材として活用しながら食育の推進に取り組むことにより、食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることを目指します。

3.2. 基本的な方向性

中学校給食を実施するための基本的な方向性として、上記の基本理念とも照らし合わせ、次のとおり整理しました。

(1) 完全給食及び全員喫食の実施

- 栄養バランスのとれた給食を提供するとともに、望ましい食習慣を形成し、生徒の健全な心身を育むため、完全給食を実施します。
- 生徒が同じ環境で給食を食べることにより、コミュニケーションを深め、統一的な食育指導ができるといった教育的意義を踏まえ、全員喫食により実施します。
- 全国及び京都府内の給食回数や給食費の状況を踏まえ、本市の教育課程や献立等に応じた回数や金額を検討します。

表. 平成 30 年度の全国等の状況

	中学校		(参考) 小学校		
	全国平均	京都府平均	全国平均	京都府平均	宇治市
給食回数	186 回	178 回	191 回	191 回	182 回
給食費	292 円/食	296 円/食	250 円/食	253 円/食	240 円/食

(2) 安全・安心な給食提供

- 食物アレルギー対応調理が高い水準で可能となるよう施設や設備の整備を検討するとともにアレルギー対応の体制整備を図るため、中学校給食においてもアレルギー対応指針のほか、各種マニュアルを整備します。
- 万全な衛生管理を行うとともに、リスクの分散を図る等、食中毒の徹底した防止を図ります。
- おいしい学校給食の実現のため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で喫食できるよう、適温で提供します。

(3) 食育の推進

- 食に関する感謝の気持ちを養うとともに、健全な食生活を営み、健康の保持増進を目指し、効果的に食育を推進するための施設や設備の整備を検討するとともに人的配置を含めた体制の整備を図ります。
- 残食量を把握し、配膳量を調整するなど残食の減少に努めます。
- 積極的に地元産の食材を選定するなど、地産地消を推進します。
- 物資の搬入搬出・調理工程等が見学できるような施設構成にすることにより、多様な食育の実施に努めます。
- 各教科との連携を含めた食に関する指導の内容を検討します。

(4) 学校運営・教育環境への影響の軽減

- 中学校給食の実施にあたり、学校運営や教育環境への影響を最小限に抑え、生徒の教育活動に支障が生じないよう配慮します。
- 給食関係車両の通行等、学校現場の状況を踏まえて、新たな環境変化に対する生徒の安全確保に努めます。
- 配膳・喫食時間の確保を含めた時間割等を検討します。

(5) 円滑な導入

- 可能な限り早期かつ円滑に、全校で給食を提供できるよう取り組みます。

(6) 公会計の検討

- 令和元年7月に策定された「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」を踏まえ、公会計の導入を検討します。

3.3. 実施目標

用地確保をはじめ、様々な前提条件や整理すべき課題*があるものの、基本理念や基本的な方向性を踏まえ、令和5年度中に中学校給食を提供することを目標とします。

また、ホームページや広報紙等を通じ、事業の状況等について、生徒・保護者等への周知に努めます。

※様々な前提条件や整理すべき課題（主なもの）

- 調理後2時間以内の喫食が可能な用地の確保が速やかにできること。
- 当該用地に電気・水道・ガスなどのインフラが整備されていること。
- 用地形状に問題がなく、大規模な造成工事や既存建築物の解体等が不要であること。
- 周辺整備や各種手続き等の調整に時間を要しないこと。

3.4. 実施方式

全国的に実施されている学校給食の主な調理方式は、自校方式・給食センター方式・親子方式・デリバリー弁当方式となっています。

本市の中学校給食の実施にあたり、前述のとおり、効果的な食育の推進を主眼におきつつ、学校運営や教育環境への影響を最小限に抑えるなどの基本的な方向性や令和5年度中を目標とする実施目標、中学校給食検討委員会からの報告書などを踏まえ、給食センター方式を採用することとします。

第4章 施設整備等に関する方向性

4.1. 施設整備の考え方

学校給食は、極めて高度な衛生管理が求められることから、給食センターの施設・設備の整備にあたっては、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、HACCP*の考えを採り入れ、食品の流れと人の流れ（動線計画）について明確かつ厳密に計画することとします。

※HACCP（ハセツプまたはハサツプ）

「Hazard Analysis and Critical Control Points」の略語で、危害分析(HA)と重要管理点(CCP)による衛生管理の方法です。原料の入荷から製造・出荷の工程で、たとえば加熱によって食中毒菌を滅菌するなどの衛生管理上重要な工程を重点的・継続的に管理することで、すべての最終製品の安全性を保証しようという考え方です。

(1) 食数の設定

令和元年5月1日時点の対象食数としては、市内10中学校の生徒4,945人に教職員を加えた約5,500食/日となっています。

生徒数については、短期的には増加すると見られる学校があるものの、長期的・全体的には、減少傾向にあることから、将来へのフレキシブルな対応やメニューの多様化、厨房設備のトラブル等への対応余力を考慮した調理能力を設定しておく必要もあります。

そのため、将来にわたって無理なく安定して給食を供給することや、自然災害を始めとする不測の事態に対応することなどを踏まえ、約6,000食/日を給食センターの最大調理能力として設定します。

なお、将来的には人口動態や児童生徒数の動向を踏まえ、更なる施設の有効活用などについて検討するものとします。

(2) 敷地面積

給食センターは、食材の納品から給食の搬出までの調理工程を平面的に行うことを基本とし、場内経路や駐車場、その他必要な設備等の設置スペースを確保するため、他市の同程度の食数帯における給食センターの敷地面積を参考に、用地形状などにもよりますが、上記の食数に対応する施設整備に必要な敷地面積を5,000㎡～7,000㎡程度として設定します。

(3) 給食センターに必要な機能

給食センターに必要な次の機能の整備を計画します。

■ 学校給食機能

安全・安心でおいしい学校給食を提供するため、高度な衛生管理体制を確保し、食中毒や異物混入の発生リスクを抑えた施設にするとともに、保温性の高い二重食缶を採用するなど、安定的に質の高い給食を提供できるようにします。

■ 食育推進機能

生徒が学校給食を通じて食の大切さや地域とのつながりを感じ、生涯にわたり健全な食生活を営み、健康の保持増進を図ることができるよう、搬入・搬出をはじめ、調理工程などを容易に見ることの出来る経路等を確保し、給食センターならではの食育を推進します。

■ 事務機能

献立作成や食材選定など、給食センターにおいて事務を処理することにより、調理現場との円滑な連絡調整を図ります。

また、給食エリアと職員や来客が出入りする事務エリアを明確に区分することで、人による汚染拡大を防止し、徹底した衛生管理を図ります。

■ 省資源・省エネルギー推進機能

光熱水費をはじめとする施設の維持管理コストを軽減できるような設備や機能を導入します。

■ 食中毒対策機能

学校現場においてノロウイルスなどの感染症が疑われる場合、他の食器具とは区分して、適切に洗浄・消毒を行うための区域を設け、ウイルスの拡散を防止します。

■ 異物混入対策機能

外来者が給食エリアに容易に立ち入ることができないよう完全に区分するとともに、施錠システムを設けるなど、衛生面及び防犯機能に配慮した整備をします。

■ 災害対応機能

災害時においても一定規模の炊き出し等を行えるような設備を導入します。

(4) 各エリア構成等

給食センターは、食材の検収、調理、食器・食缶の配送・回収・洗浄などを行う諸室を有する給食エリア、事務室などの諸室を有する事務エリア、排水処理施設、ゴミ置き場、駐車場などの設備を有する附帯エリアに分けて整備をします。

給食エリアは汚染区域・非汚染区域・その他の区域に分類し、作業区域を部屋単位で区分します。

表. 給食エリアの作業区域の区分イメージ

区分	内容
給食エリア	汚染区域 【荷受室、検収室】原材料の荷受、鮮度等の確認及び根菜類の処理を行う場所 【食品庫、計量室、食油庫、米庫】食品の保管、計量場所 【下処理室（肉魚/野菜）】食品の選別、皮むき、洗浄等を行う場所 【洗米室】米を洗う場所 【器具洗浄室】汚染区域の器具類の洗浄、消毒場所
	非汚染区域 【回収風除室】返却された食器・食缶等の搬入場所 【洗浄室】食器、食缶類の洗浄場所（洗浄・消毒前） 【調理室】食品の切裁、煮炊き調理、配缶場所 【焼物、揚物室】焼物、揚物、蒸物の調理、配缶場所 【炊飯室】炊飯、配缶場所 【和え物室】加熱及び冷却、調味、果物の切裁、配缶場所 【アレルギー等対応調理室】アレルギー食を調理する場所 【コンテナ室】食品・食缶の搬出場所 【器具洗浄室】非汚染区域の器具類の洗浄、消毒 【配送風除室】食品・食缶等の搬出場所

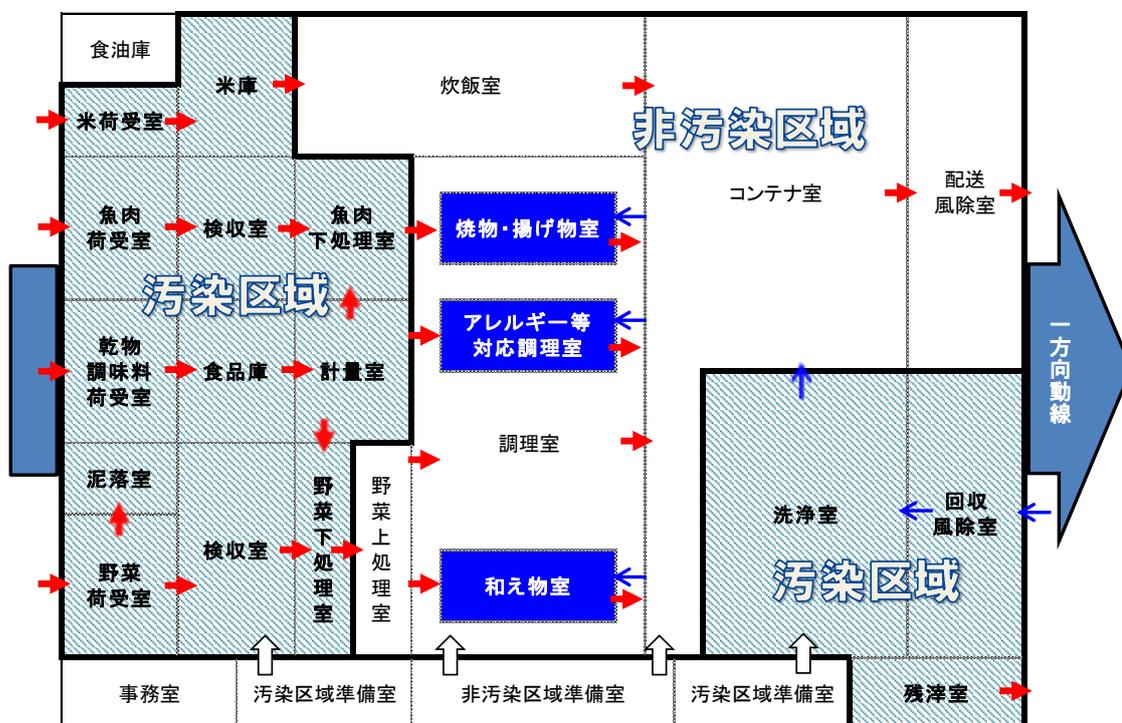


図. 給食エリアにおける作業動線イメージ
 (→ 食材等の動き → 食缶等の動き ⇨ 人の動き)

(5) ドライシステムの導入

ドライシステム（全ての調理機器からの排水が機器等に接続される排水管を通して流すことにより、床が乾いた状態で調理する仕組み）での調理環境を整備することにより、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を抑えます。

(6) 給食センターの建設候補地

給食センターは、建築基準法上、「工場」として位置付けられ、基本的には工業系の用途地域（準工業地域、工業地域、工業専用地域）に整備する必要があります（ただし、整備をする上で周辺環境に影響がないと判断できる場合には、この限りではありません。）。

また、本市は市域の中央を宇治川が流れ、東西の交通については、限られた橋梁等によることから、調理後 2 時間以内に喫食するために、配送時間などを考慮し、敷地面積が確保できる建設候補地について選定する必要があります。

4.2. 整備・運営手法

(1) 給食センターの整備・運営手法

給食センターの整備については、従来方式（公設公営方式）のほか、公設民営方式、PFI 方式などの官民連携手法が考えられます。

他自治体の事例を参考にしつつ、民間活力の活用を基本に、本市の厳しい財政状況を踏まえつつ、用地の確保や事業全体の経費、実施時期など総合的な観点から、今後、庁内協議を進めていく必要があります。

(2) 各中学校の配膳室の整備等

全ての中学校に配膳室を整備します。配膳室は普通教室約 1 教室分とし、配送の関係上、原則として既存校舎内 1 階に確保するよう各中学校と調整し、搬入経路等を検討します。

配膳室には、給食センターからの食缶等の受け入れや回収などのための配膳員を配置するものとします。

なお、各中学校における小荷物昇降機等の整備については、学校によって校舎配置の状況、渡り廊下の有無及び状況などが異なることから、現時点においては、配膳室から各教室までの食缶の運搬及び回収については、生徒自らが行うものとし、小荷物昇降機等の整備については、別途検討するものとします。

(3) 栄養士等の配置

栄養士等の配置については、中学校給食における献立作成や給食センターとあわせた各校での食育内容と調整しながら、各給食実施方式による配置基準などを踏まえ検討します。