

はじめに

近年、食生活を取り巻く環境が大きく変化し、とくに、成長期にある中学生に対しては、栄養バランスに配慮した食事を摂ることが、健康な心身をはぐくむためには欠かせない状況となっており、成長期にある中学生の健全な育成や食育の観点から、尼崎市でも平成 27 年度より中学校給食の実施に向けた準備が進められ、平成 28 年 1 月に学識経験者や保護者の代表者、校長、教員、市民の代表者で構成する尼崎市立中学校給食検討委員会（以下、「検討委員会」という。）を設置し、さまざまな視点から尼崎市の現状も踏まえ、協議を重ねました。

（全 9 回開催。うち、第 3 回目は 2 日間にわたり他自治体の中学校給食を視察。）

望ましい中学校給食の実施に向けた方向性について

1. 中学校給食の方向性について

次の 6 項目を柱として位置づけ、その項目ごとに内容を整理し、具体的な実施方式の検討を進めました。

<p>(1) 学校給食の区分及び喫食形態</p> <ul style="list-style-type: none"> 望ましい食習慣の形成と栄養バランスに配慮した食事を摂ることが必要であるため、「完全給食」が望まれる。 学校給食実施基準の趣旨及び食育を推進する教育的観点を踏まえ、「全員喫食」による実施が望まれる。
<p>(2) 安全・安心な学校給食</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準を遵守した施設整備を行うとともに、中学校給食衛生管理マニュアルを整備するなどにより、作業手順の徹底を図り、異物混入や食中毒の防止を図ることが望まれる。 中学校給食における食物アレルギー疾患対応マニュアルを整備し、きめ細やかな対応に努めることが望まれる。 万全な衛生管理とアレルギー対応の体制整備を図るため、栄養教諭等の適正配置や教職員への十分な研修の実施が望まれる。
<p>(3) 学校給食の適温提供</p> <ul style="list-style-type: none"> おいしい学校給食を実施するため、適温で提供するとともに、本市の小学校給食が児童や保護者から高い評価を得ていることも踏まえ、中学校においても学校給食の提供に向けた工夫が必要である。
<p>(4) 食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> 生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を習得することができるよう、学校給食を「生きた教材」として活用することが望まれる。 調理員との交流の機会等の設定を通じて、食に関する感謝の気持ちを養うとともに、生涯にわたり健全な食生活を営み、健康の保持増進を図っていくことを見据えた望ましい食育を効果的に推進することができる人的整備として、栄養教諭等の適正配置が望まれる。
<p>(5) 学校運営・学校環境への影響の軽減</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校運営や学校環境への影響を最小限にし、児童生徒の学習環境に支障が生じないよう十分に配慮することが望まれる。 学校給食関係車両の通行に対する児童生徒の安全確保について、十分な配慮が必要である。 給食費の徴収や食物アレルギーの対応など、学校給食の実施に伴う新たな業務に対する教職員の負担軽減や不安解消を図るための方策の検討が望まれる。

(6) 学校給食の実施時期

- ・可能な限り早期に学校給食が実施されることが望ましい。
- ・公平性の観点から、学校間に著しく実施時期の格差が生じないことが望ましい。

2. 実施方式の具体的な検討について

前述の6つの柱を基本とし、尼崎市の中学生にとって望ましいと考える中学校給食の実施方式について意見交換を行いました。

各委員の主な意見は次のとおりです。

(1) 自校調理方式について

- ・調理員とのコミュニケーションのとりやすさや適温での給食提供、きめ細かい食物アレルギー対応が可能であるなどの理由により、小学校と同じような方式が望ましいが、各中学校の敷地に限りがあるため、給食関係車両の経路や生徒動線を考慮した給食室の建設スペースの確保など学校行事やクラブ活動など教育活動の面での影響が大きい。
- ・全中学校で同時期に給食を開始することは難しく、学校間での公平性が保てない。

(2) 給食センター方式について

- ・他の方式と比べ、調理食数が多くなることから食中毒発生時の拡散リスクを懸念する意見もあるが、いずれの実施方式であっても異物混入や食中毒が発生しないよう衛生管理の徹底やマニュアルの整備が重要である。
- ・中学校における教育環境への影響が少なく、学校行事やクラブ活動などの教育活動に支障が生じる可能性が低い。
- ・全校で同時期に給食を開始することが可能となる。
- ・給食センターを活用することにより、中学生の発育段階に応じた新しい食育の展開が可能になる。
- ・中学生だけではなく尼崎市民全体の食育拠点としての活動に取り組むことも尼崎らしさにつながる。
- ・防災対応機能を備えた施設になるよう検討することが望ましい。

(3) 親子方式について

- ・中学校給食の早期実施や本市のおいしい小学校給食を中学校にも提供できるが、親校となる小学校の給食室は、より安全・安心な学校給食を提供するためのドライ化工事や、多様な献立提供を目的とした新たな厨房機器の導入をほとんどの学校で完了しているため、小学校の給食室を再度改修する必要性や厨房機器の増設・入れ替えが生じることに課題がある。
- ・小学校給食の献立内容の見直しや、厨房機器の増設・入れ替えに伴う調理動線の変更に衛生管理上の課題がある。
- ・親校となる小学校給食室が「工場扱い」となり、用途地域の変更もしくは建築基準法第48条の特例許可が必要であるため、給食実施に向けたハードルが高い。

(4) デリバリー弁当方式について

- ・適温提供の困難性、学校給食衛生管理基準を満たす民間事業者の確保に課題がある。

検討報告まとめ

衛生管理をはじめ、適温提供、喫食までの時間、食育の取組、学校環境・学校運営への影響、給食の開始時期などを中心に協議を重ね、どの実施方式が尼崎市にとって望ましいかという絞り込みを行い、自校調理方式、給食センター方式、親子方式の3つの方式に意見が分かれていましたが、これまでの協議内容や尼崎市の現状を踏まえ、最終的には多数の委員が給食センター方式が望ましいとの意見を述べたことから、本検討委員会として「尼崎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。」と集約するに至りました。

給食センター方式における課題は工夫と努力によって改善するとともに、他の実施方式において良しとされる点や、子どもたちや保護者に評価の高い尼崎市の小学校給食の献立なども積極的に取り入れるなど、次の各項目を充実させることにより、おいしさを基本とし、地産地消を踏まえた「あまがさき」らしい中学校給食の早期実施を望みます。

あ 安全で安心な学校給食の提供及び衛生管理の徹底

- (1)学校給食衛生管理基準を遵守した給食関係施設を整備するとともに、HACCP の概念に基づく食品の安全確保に努め、「中学校給食衛生管理マニュアル」を新たに整備するなど、異物混入や食中毒がないように望みます。
- (2)食物アレルギーに対応した給食調理施設の整備に努めるとともに、新たに「中学校給食食物アレルギー疾患対応マニュアル」を整備し、適切な食物アレルギーへの対応や誤配食防止などのきめ細やかな対応を望みます。
- (3)衛生管理、アレルギー対応及び食育指導の中心を担う栄養教諭等を適正に配置するとともに、教職員への十分な研修の実施を望みます。
- (4)食缶の工夫などによる給食の適温提供を望みます。

ま 学び、育てる食育の推進

- (1)給食を通じて中学生の生涯にわたる健康を見据えた望ましい食習慣の形成ができるよう、食育の充実を望みます。
- (2)中学生が調理員及び生産者に対して感謝の気持ちを持つことができるよう、給食センターが学びの場になることを望みます。

が 学校給食を通じたさまざまな連携や参画

- (1)給食センターが、給食を通じて「あまがさきの食育拠点」となり、市民全体の健康の保持増進に寄与できるよう家庭や地域、関係機関と連携した取り組みを望みます。
- (2)給食センターを活用した災害時の取り組みを望みます。

さ 早急（早期）な給食実施の実現と学校運営・学習環境への影響の軽減

- (1)中学校給食の早期の実現を望みます。
- (2)公平性の観点から、学校間で給食の開始時期に差が生じないように望みます。
- (3)中学校の配膳室整備にかかる工事時期、工事車両の通行などが中学生の学習環境への影響を最小限にするとともに、給食関係車両の通行に対する安全確保を望みます。
- (4)中学校給食実施に伴う教職員の負担軽減を図る方策を望みます。

き 給食を通じて「あまっこ」の豊かな心と体をはぐくむ

尼崎市の中学校給食は完全給食・全員喫食とし、給食を通じて成長期にある中学生の健康の保持増進及び心の栄養の充足が図られるよう望みます。