



1. 計画策定の背景

近年、食育や食物アレルギー対応の重要性が高まるなど、給食を取り巻く状況は変化し、本市においても、これらの状況の変化を踏まえて、安心・安全な給食を持続的に提供していくことが求められます。

しかしながら、本市の給食施設は大半が改正前の衛生管理基準に従って建築されており、老朽化が進んでいることや調理員が減少していることなど、今後、社会情勢の変化に対応し、安心・安全な給食の持続的な提供を行っていく上で、解消すべき課題が多くあります。

加えて、給食費は各学校の私会計として取り扱われており、教員の多忙化が社会的な問題となる中で、教員の負担となっている現状があります。

本市では、こうした給食を取り巻く社会の動向を踏まえ、本市の抱える課題を解消し、持続可能で安心・安全な給食を提供するため『稲沢市給食基本計画』を策定しました。

2. 計画期間

令和3年度から令和12年度までの10年間

(中間年の5年後に、市内の児童・生徒数の推移及び本市を取り巻く社会情勢を踏まえ、改定の必要性を検討)

3. 本市の給食に関する課題

給食に関する社会的な動向と本市の現状を踏まえ、給食に関する課題を以下のように整理しました。

本市の現状	
給食の内容	児童・生徒数の減少に伴う、給食提供食数の減少
	食物アレルギー対策の徹底
	食育に関する充実した取組 外国人児童・生徒数の増加
給食施設	単独調理場や祖父江町学校給食センターの老朽化 単独調理場では衛生管理において設備等に課題あり 稲沢東部・平和町学校給食調理場は提供可能な給食の食数に余裕あり
給食費	給食費の徴収事務が教員の負担
調理員	正規調理員の減少と高齢化 臨時の調理員の確保にも苦慮

(1) 給食の提供に関する課題

- ①アレルギー対策・衛生管理の確保への継続的取組が必要
- ②国際化など、時代の変化に対応した給食のあり方を検討することが必要
- ③現在の家庭・地域での多様な食育の維持が必要

(2) 給食施設に関する課題

- ④高水準での衛生管理の実現と、将来の児童・生徒数を考慮した新規施設整備の推進が必要
- ⑤老朽化している調理場の継続利用を想定した効率的な施設の維持管理が必要

(3) 給食費等の徴収方法に関する課題

- ⑥公会計化の推進と教員の多忙化解消を図るため、公会計化を支えるシステムの導入が必要

(4) 給食施設の運用に関する課題

- ⑦今後も給食を適切かつ持続的に提供するため、給食の担い手の確保について検討が必要

給食に関する施策の基本方針

4. 基本理念と基本方針

基本理念

『人生100年時代を健やかに暮らすことのできる、児童・生徒の健康な身体づくりに向け、給食を通じた「食育」の推進と安心・安全な給食の安定した提供を実現する』

基本方針

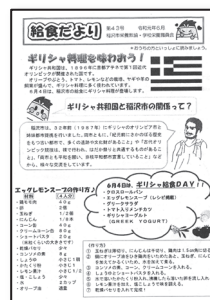
- (1) 給食の提供に関する基本方針 P.2 に詳細 
- (2) 給食施設に関する基本方針 P.3 に詳細 
- (3) 給食費等の徴収方法に関する基本方針 P.4 に詳細 
- (4) 給食施設の運用に関する基本方針 P.4 に詳細 

(1) 給食の提供に関する基本方針と取組

基本方針	取組
安心・安全な給食の提供	(a) 栄養バランスの摂れた食の提供に向け、栄養教諭等による献立づくりの継続実施
	(b) 完全給食を前提とした食物アレルギーへの随時対応・マニュアル拡充
	(c) 最新の衛生管理の考え方を取り入れた各種マニュアルの改定
地域の特徴を活かした魅力ある給食の提供	(a) 市内・県内農産物の積極調達による地産地消への寄与
	(b) 児童・生徒の多様化に合わせた給食の提供
家庭や地域とともに取り組む食育の推進	(a) 総合的な学習の時間・家庭科等の時間を活用した調理・実食を通じた食育の推進
	(b) 家庭での栄養バランスの摂れた食の提供促進に向け、家庭と連携したキャンペーンの実施や情報発信の継続実施
	(c) 市内生産業者や調理人との交流による地域とともに考える給食づくりの推進



『稲沢市給食室衛生マニュアル』等を改定するなど最新の衛生管理の考え方を取り入れて、衛生管理の取組を推進します。



「給食だより」や「献立表」を通じて、食に関する情報を発信するなど、食育に関する取組を進めます。

(2) 給食施設に関する基本方針と取組

基本方針

将来を見据えた
高水準の
衛生管理を実現
する給食施設の
計画的整備

安全性と
使いやすさを
考慮した施設
への改修の推進

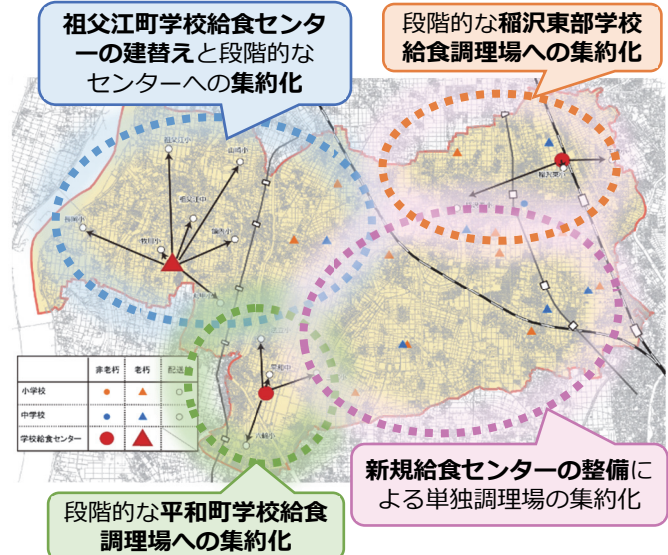
取組

(a) 児童・生徒数の推移・偏在、現行施設の老朽度を考慮した給食施設の新設・改築（親子・センター方式への移行）

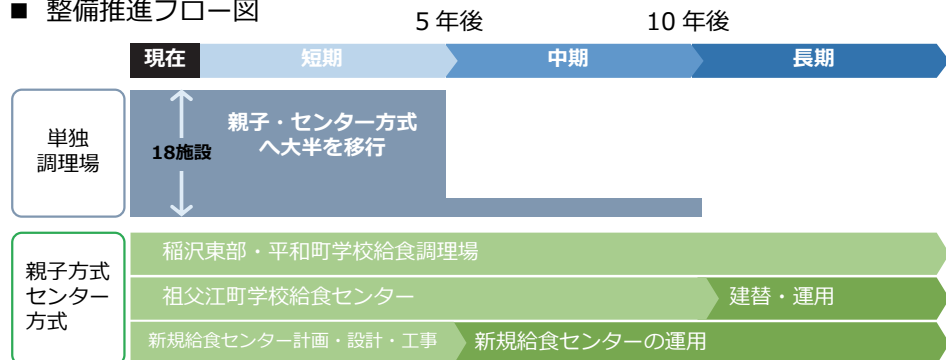
基本的な施設整備の方針

減少傾向にある児童・生徒数への柔軟な適応、単独調理場の老朽化状況の改善を図るため、稲沢東部・平和町学校給食調理場及び祖父江町学校給食センターの給食提供区域（給食の配送可能範囲）を考慮しつつ、新規給食センターの建設を推進し、市全体として親子・センター方式への移行を図り、将来的には4つの給食施設により効率的な給食の提供を可能とすべく、施設整備を推進します。

■ 施設整備のイメージ



■ 整備推進フロー図



(b) 安心・安全な給食の提供に向けた高水準の衛生環境を確保する施設づくり

- ・稲沢東部学校給食調理場と平和町学校給食調理場は引き続き適切に運用します。
- ・新規給食センター及び建替えを実施する祖父江町学校給食センターは『学校給食施設衛生管理基準』を遵守するとともに、最新の衛生管理の考え方を取り入れた高水準の衛生環境に基づく施設づくりにより、衛生管理の徹底を図ります。

(a) 老朽化施設での標準的衛生環境の確保と、働きやすい労働環境、利用しやすい施設への改善

- ・単独調理場のうち、新規給食センターの整備まで、継続運用が想定される施設については、ドライ運用を継続しつつも一定の衛生環境を確保するとともに労働環境が整った施設への改善を図ります。

(b) 単独調理場での親子・センター方式への移行後の運用を見据えた施設改修

- ・単独調理場では、親子・センター方式の給食施設からの配送を見据え、搬入路や搬入口、配膳用エレベーター等の整備を推進します。

(3) 給食費等の徴収方法に関する基本方針と取組

基本方針	取 組
<p>教員の多忙化解消を支援する 公会計化の推進</p>	<p>(a)給食費の徴収・食材納入業者の支払等を含めた公会計化への段階的移行</p> <p>■ 公会計化のイメージ</p> <p>・給食費徴収にあたっては、集金した給食費及び食材の支払い等に係る費用の透明化を図るため、公会計化を推進します。</p> <p>・補助教材費など、全校統一して徴収可能な費用項目についても公会計化を検討します。</p> <p>各学校で徴収</p> <p>現 状</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食費 補助教材費 (全校共通・各校個別) 学年・学級費 学校行事費 (修学旅行・遠足関連費用) PTA会費 <p>公会計化後</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食費 (取り扱い) 補助教材費 (全校共通) (取り扱い) 補助教材費 (各校個別) 学年・学級費 学校行事費 (修学旅行・遠足関連費用) (取り扱い) PTA会費 <p>公会計化システムの対象</p> <p>システム導入にあわせて、システム運営事業者との契約により徴収</p> <p>学校個別発費として</p> <p>公会計化システムの導入</p>
	<p>(b)学校での各種徴収業務に関する負担の解消に向けた公会計化システムの導入</p> <p>・公会計化に併せ、教員による給食費などの徴収事務作業を削減するため、給食費の徴収事務を管理する公会計化システムの導入を図ります。</p>
	<p>(c)給食費等の徴収の効率化に向けた支払方法の多様化と就学援助費等からの徴収の可能性検討</p> <p>・児童手当・就学援助費からの費用徴収の可能性について議論を進め、費用徴収を実現するために必要な条例、要綱などの整備について検討を進めます。</p> <p>・給食費等の支払方法については、利便性向上のため銀行引落しだけでなく、クレジットカードでの支払いなど多様な支払方式の採用について検討します。</p>

(4) 給食施設の運用に関する基本方針と取組

基本方針	取 組
<p>民間活力の導入を含めた持続可能な 運営方法の検討</p>	<p>(a)給食の調理員の確保に向けた、柔軟、かつ多様な人材雇用の仕組みづくり</p> <p>・給食施設については、親子・センター方式への移行を図ることとしており、これに伴い、単独調理場は段階的に廃止されます。このため、正規調理員の減少を考慮しつつ、当面運用する単独調理場、市直営で運用する親子方式の稲沢東部・平和町学校給食調理場への配置転換を柔軟に行い、調理員の雇用の場を確保します。</p>
	<p>(b) 給食施設の運営への民間活力導入検討</p> <p>・親子・センター方式への集約に併せ、各給食施設の運営方法について管理委託制度等の民間活力の導入を検討します。</p> <p>・稲沢東部・平和町学校給食調理場については、現在、市直営で運営しているため、新規給食センターへの民間活力導入時に集約される単独調理場の職員の受け入れ先として、当面は市直営で運用するものとし、その後、民間活力の導入を推進します。</p>