

稲沢市における学校給食の現状と課題について

目 次

1. 学校給食をめぐる社会的動向.....	1
(1) 学校給食の動向.....	1
(2) 給食施設の動向.....	2
2. 稲沢市における学校給食の現状.....	3
(1) 学校給食の現状.....	3
(2) 学校給食施設の現状.....	4
3. 稲沢市における学校給食の問題点と課題.....	7
(1) 学校給食に関する課題.....	7
(2) 給食施設に関する課題.....	7

1. 学校給食をめぐる社会的動向

(1) 学校給食の動向

①学校給食の栄養に関する基準の改正（平成30年8月1日）

■学校給食実施基準の一部改正

- 学校給食実施基準とは、学校給食を適切に実施するために、維持されることが望ましい基準。
- 学校給食は「すべての児童または生徒を対象とすること」、「年間を通じ毎週5日、授業日の昼食時に実施されること」としているほか、学校給食に供する食物の栄養内容の基準として、「学校給食摂取基準」を定めている。
- 平成30年8月1日から、学校給食の栄養素ごとの摂取量を定めた「学校給食実施基準」が改正され、新たにマグネシウムが基準値として加わり、8～14歳で摂取エネルギーが増えたほか、ナトリウム（食塩相当量）が減少するなどの変更があった。

【改正後の学校給食摂取基準（児童又は生徒1人1回あたり）】

区分	基準値			
	児童（6～7歳）	児童（8～9歳）	児童（10～11歳）	生徒（12～14歳）
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
タンパク質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%			
ナトリウム(g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2.5	3	4	4
ビタミンA(μgRAH)	170	200	200	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	20	25	30
食物繊維(g)	4以上	5以上	5以上	6.5以上

②第3次食育推進基本計画（内閣府、平成28年3月9日）

■第3次食育推進基本計画における給食に関する目標

- 第3次食育推進基本計画とは、これまでの食育の推進の成果と食をめぐる状況や諸課題を踏まえつつ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくための計画。
- 今後5年間の重点課題として、①若い世代を中心とした食育の推進、②多様な暮らしに対応した食育の推進、③健康寿命の延伸につながる食育の推進、④食の循環や環境を意識した食育の推進、⑤食文化の継承に向けた食育の推進の5つを掲げている。
- 目標のうち学校給食に関するものは以下の通りである。

【給食に関する目標の抜粋】

目標	具体的な目標値	現状値（27年度）	目標値（32年度）
5 中学校における学校給食の実施率を上げる	⑥ 中学校における学校給食実施率	87.5%（26年度）	90%以上
	⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合	26.9%（26年度）	30%以上
6 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす	⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合	77.3%（26年度）	80%以上

③学校のアレルギーへの対応方針

■学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（財団法人学校保健会、平成19年度）

- アレルギー疾患の子どもが「安全・安心」に学校生活を送ることが出来るよう、学校における各種の取組の考え方を示したものである。
- 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を用いて、学校・教育委員会が食物アレルギーのある児童・生徒を把握し、事故予防に努める。

【日常の取組と事故予防（学校生活上の留意点）】

	気管支ぜん息	アトピー性皮膚炎	食物アレルギー アナフィラキシー
ガイドライン記載	P30～P36	P44～P49	P69～P79
■学校での活動			
動物との接触を伴う活動	誘発原因である場合には避ける	—	—
ホコリ等の舞う環境での活動	避ける マスク着用	避ける	—
長時間の紫外線下での屋外活動	—	紫外線対策	—
運動(体育・部活動等)	運動誘発対策	汗対策	運動誘発対策
プール指導	運動誘発対策	塩素対策 紫外線対策	運動誘発対策
給食	—	—	原因食物の除去
食物・食材を扱う授業・活動	—	—	食べる、吸い込む、触れるに注意
宿泊を伴う校外活動	医療機関の確認 持参薬の有無や管理 宿泊先の環境整備	持参薬の有無や管理 宿泊先の環境整備	医療機関の確認 持参薬の有無や管理 食事の配慮

給食は「食物アレルギー、アナフィラキシー」で注意を要する事項

■学校給食における食物アレルギー対応指針

（平成27年3月）

- 平成24年に、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生。こうした事故を2度と起こさないよう制定された指針。
- 各学校設置者（教育委員会等）が、所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定め、学校等を支援する。
- 各学校及び調理場は、この指針及び学校設置者が定める方針を踏まえ、地域や学校の状況に応じた対応マニュアル等を策定する。
- 上記のマニュアル等の策定の際の基本的な考え方や留意すべき事項等を示している。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしんないか）を原則とする。
- 学校及び調理場^{※1}の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等^{※2}は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特設の区分がない限り、単独調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。
 ※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属高等学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

■全児童・生徒を対象とした学校給食の維持を前提としつつ、多様な視点での食育を推進するとともに、食物アレルギーへの適正対応が求められている。

(2) 給食施設の動向

①給食の安全・衛生に関する事項

■学校給食衛生管理基準（文部科学省，平成 21 年）

○学校給食における衛生管理に関する基準。

○学校給食の衛生管理は HACCP の考え方に基づくことや、厨房においてはドライシステムを導入するよう努め、ウェットシステムの場合はドライ運用を図ることとしている。

【学校給食施設の整備及び管理に係る衛生管理基準（抜粋）】

●共通事項

- ・学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に応じた広さにすること
- ・汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域を明確に部屋単位で区分した構造にすること
- ・汚染作業区域と非汚染作業区域の境に調理台等を設けるなど食品のみを移動させること。
- ・洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分すること
- ・衛生面及び労働環境からもドライシステムが優れているため、学校給食施設を新設・改築する場合はドライシステムを導入するように努めること
- ・ドライシステムを導入していない調理場においてはドライ運用を図ること
- ・外部から調理場に入る空気の流れをエアカーテンで遮断すること
- ・学校給食施設は設計段階において栄養教諭等の意見を取り入れること

●作業区域内の施設

- ・調理室等の温度・湿度管理を適切に行うこと
- ・食品保管室（庫）は専用とすること
- ・外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること
- ・排水溝は詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること
- ・排水溝は衛生的に保つこと
- ・窯周りの排水が床面で流れない構造にすること
- ・配膳室は衛生的に保つこと

●その他の区域の施設

- ・廃棄物は細菌等の温床となるため、調理場外の適切な場所に保管場所を設けること
- ・学校給食従事者用の便所は、調理衣上下の脱居場所を便所の個室の前に設けるよう努めること

■大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)

○集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したもの

【重要管理事項】

- ①原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ②加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

■汚染作業区域と非汚染作業区域の明確化と、適正な運用の徹底が求められている。

■ドライシステムの導入、ドライシステムでの運用が求められている。

参 考

■ HACCP とは

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。

HACCP を導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが 不可欠です。

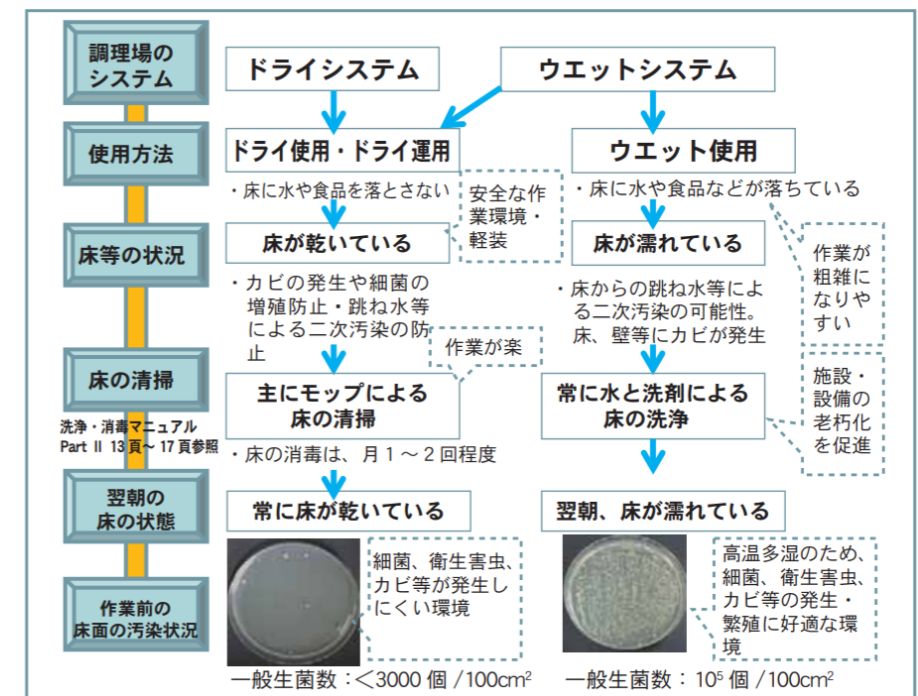


■ドライシステム、ウェットシステム、ドライ運用とは

ドライシステムとは、床に水を流さずに乾いた状態で調理や洗浄作業を行う方式です。

ウェットシステムとは、床が水浸しになっている方式です。

ドライ運用とは、ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うことです。



■調理室等の温度・湿度の適正管理が求められている。

■HACCP の概念を取り入れることで、高い水準での集団食中毒の予防が求められている。

2. 稲沢市における学校給食の現状

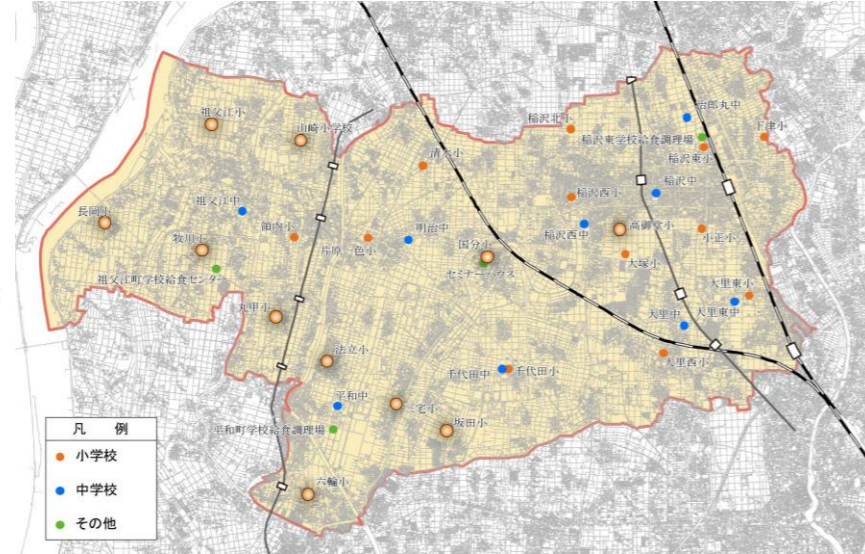
(1) 学校給食の現状

① 給食提供食数の現状と将来

■ 標準的学級数の維持状況

- 各学校の児童数は、「稲沢市の義務教育と学校のあるべき姿」(2014)」に示される標準規模を満たしていない学校が多くなっている。
- 標準規模以下の小学校は、概ね市西部に分布している。

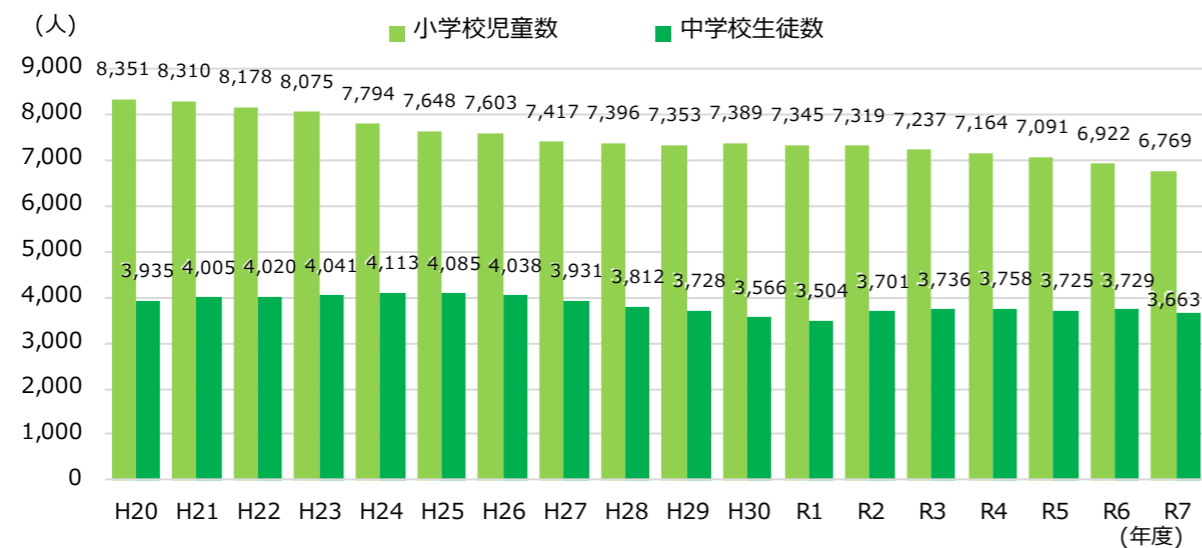
<標準規模以下の学校>



■ 児童・生徒数の推移

- 小学校の児童数は、現時点から5年後の令和6年の間で約8% (人) 減少すると予測されている。中学校の生徒数は、現時点から5年後の令和6年の間は、やや増加するものの、これは平成30年前後に稲沢駅周辺における開発によって増加した児童が、年を経て中学校へ進学したことによる影響を受けているものであり、5年後以降の将来は、減少傾向にあるものと考えられる。

<児童・生徒数の推移グラフ>



■ 長期的視点からは児童数・生徒数は減少傾向にあり、これに伴い賄うべき給食数も減少する。

② 安全・安心な学校給食の提供に関する取組の現状

■ 食物アレルギー等への対応について

- ・「学校における食物アレルギー対応マニュアル」を策定、及び適宜改定 (最新改定年次は、平成30年10月) し、適切な対応を図っている。
- ・具体的には、『食品表示法』で定められた特定原材料7品目 (卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに) については、全ての調理場で除去食対応としている。

■ 栄養バランスの取れた給食の提供について

- ・学校給食献立は、栄養士によって組み立てられており、子供の成育や栄養バランスを考慮されている。
- ・栄養士により組み立てられた学校給食献立は、基本的に全市共通となっている。なお、一部の学校では、学校行事などにより部分的に変更されている。

■ 衛生管理への対応状況 (給食施設以外) について

- ・食中毒防止の基本である手洗いを始め、調理の各過程における注意事項等を記載した「稲沢市給食室衛生マニュアル」を策定、及び適宜改定 (最新改定年次は、平成31年4月) し、適切な対応を図っている。

③ 食育に関する取組の現状

■ 学校での食育について

- ・毎月『給食だより・食育だより』を作成し、児童・生徒に配布している。『給食だより・食育だより』では、愛知県の食べ物の紹介、日本の郷土料理の紹介、海外における食の紹介などが取り上げられ、家庭などでの食育にも役立てられている。
- ・また、学校給食献立表では、料理の名称だけでなく、材料名が整理され、“体をつくるもの”、“体の調子を整えるもの”、“熱や力のもとになるもの”を紹介するなど、家庭での食材の機能の認知を促し、家庭での子供の成長に適した食の提供を促進している。

■ 地域での食育

- ・各小学校では、入学する児童の保護者を対象に、給食の試食体験の場を提供し、試食だけでなく市の食育に対する取組をPRするための広報を実施している。
- ・稲沢東部・平和学校給食調理場、祖父江町学校給食センターでは、給食の衛生管理の実態を保護者に理解して頂くため、調理場の見学会も開催されている。ただし、調理場内を見ることができるのは、祖父江町学校給食センターのみである。

■ アレルギー対策・栄養管理、食育について、全市的に統一し、充実した取組を実現している。

■ 一部、給食提供を行う施設の違いにより、衛生管理・食育の面で取組に差が発生している。

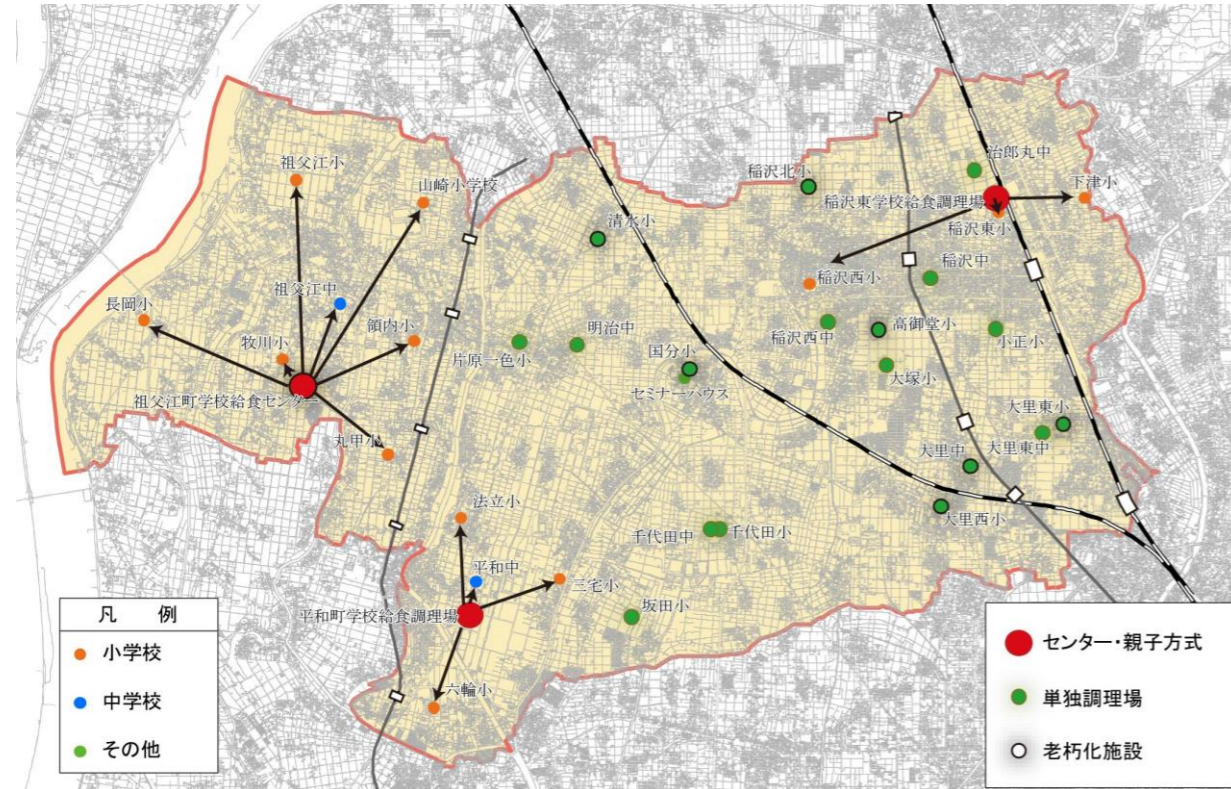
(2) 学校給食施設の現状

① 給食施設の現状

■ 給食施設の老朽化状況

- 単独調理場の内、小学校の単独調理場は、30年、40年が経過しており、総じて老朽化している状況となっている。祖父江町学校給食センターについても老朽化が進んでいる。
- 構造躯体については、耐震補強済であり、構造躯体の健全性は確保されている。

＜学校の老朽化状況＞



＜学校給食施設の築年数と劣化状況＞

学校名	建築年	築年数	劣化状況評価						健全度 (100点満点)
			屋根 屋上	外壁	内部 仕上	電気 設備	機械 設備	健全度 (100点満点)	
清水小学校	S55	39	C	C	C	C	C	40	
片原一色小学校	S58	36	B	B	B	B	B	75	
国分小学校	S42	52	C	C	C	C	C	40	
千代田小学校	S56	38	B	C	B	B	C	61	
坂田小学校	S48	46	C	B	B	B	B	72	
大里西小学校	S44	50	B	C	D	C	C	32	
大里東小学校	S51	43	C	C	C	C	C	40	
大塚小学校	S47	47	A	B	C	B	B	64	
稲沢北小学校	S53	41	C	B	C	C	C	50	
高御堂小学校	S53	41	C	C	C	C	C	40	
稲沢中学校	H4	27	C	B	B	B	C	68	
明治中学校	S53	41	B	B	B	B	B	75	
千代田中学校	S56	38	C	B	B	B	B	72	
大里中学校	S53	41	C	C	C	C	C	40	
治郎丸中学校	S50	44	C	C	C	C	C	40	
稲沢西中学校	S57	37	B	B	B	B	B	75	
大里東中学校	S61	33	C	B	B	B	B	72	
東部学校給食・調理場	H27	4	A	A	A	A	A	100	
平和町学校給食調理場	H29	2	A	A	A	A	A	100	
祖父江町学校給食センター	H1	30	C	C	C	B	C	45	

■ 小学校の単独調理場・祖父江学校給食センターは老朽化が進行している。

■ 稲沢東部・平和給食調理場の衛生管理状況

- 稲沢東部学校給食調理場は、平成 27 年（2015 年）、平和学校給食調理場は、平成 29 年（2017 年）に建設されており、当時の最新の学校給食衛生管理基準に基づいて整備されている。
- このため、ドライ方式の採用、非汚染区域と汚染区域の明確化等、高い衛生環境を保った施設となっている。

＜稲沢東部学校給食調理場＞



＜平和学校給食調理場＞



■ 単独調理場の衛生管理状況

- 単独調理場については、市内に 17 施設あるが、いずれの施設もドライ運用を前提とした施設ではないため、調理中のみドライ運用を実施するなど、仮のドライ方式を採用している。但し、清掃時はウェット対応となるなど、高い水準での衛生環境の確保の点で課題がある。
- また、稲沢中学校以外の施設が 30 年以上経過しており、一部の施設は改修が必要となっている。

＜稲沢市立片原一色小学校単独調理場＞



＜稲沢市明治中学校単独調理場＞



■ 稲沢東部・平和の給食調理場では、高い衛生管理の水準にあるが、祖父江給食センター・単独調理場では、仮のドライ方式での対応であり、衛生管理の面で課題がある。

■各給食施設の実態

施設名	建築年 (築年数)	ドライ方式 採用の有無	個々の課題	施設名	建築年 (築年数)	ドライ方式 採用の有無	個々の課題		
単独調理場 共通事項	—	—	<ul style="list-style-type: none"> ・コンクリートの床のため、経年劣化によるひび等で、水が溜まりやすく、衛生上の課題がある ・和式のトイレが多く、手洗いが内部になく、衛生上の課題がある ・冷蔵庫が下処理室にないため、未加熱の肉、魚等の通路が冷蔵庫と釜に距離があり、十分な非汚染区域との区分ができていない ・検収室が下処理室や配膳室と兼用の場合がある 	単独調理場	大里東中学校	S61 (33)	ウェット (調理中はドライと同じ)	—	
単独調理場	小正小学校	S55 (39)	ウェット (調理中はドライと同じ)		大里東小学校	S51 (43)	ウェット (調理中はドライと同じ)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室（食品用）が下処理室と兼用 ・検収室（主食用）が下処理室と兼用 	
	治郎丸中学校	S50 (44)	ウェット (調理中はドライと同じ)		片原一色小学校	S58 (36)	ウェット (調理中はドライと同じ)		
	稲沢北小学校	S53 (41)	ウェット (調理中はドライと同じ)		明治中学校	S53 (41)	ウェット (調理中はドライと同じ)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室（食品用）が下処理室と兼用 	
	稲沢中学校	H4 (27)	ウェット (調理中はドライと同じ)		国分小学校	S42 (52)	ウェット (調理中はドライと同じ)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室（食品用）が下処理室と兼用 ・床が急傾斜のため、移動式の台が安定しない 	
	高御堂小学校	S53 (41)	ウェット (調理中はドライと同じ)		清水小学校	S55 (39)	ドライ、一部ウェット (調理中はドライと同じ)	<ul style="list-style-type: none"> ・換気口の位置が低く、冬場寒い ・配膳室が夏場暑い 	
	大塚小学校	S47 (47)	ウェット (調理中はドライと同じ)		坂田小学校	S48 (46)	ウェット (調理中はドライと同じ)	<ul style="list-style-type: none"> ・食器の洗浄後等、床が濡れると滑りやすい ・検収室（主食用）が下処理室と兼用 ・配膳室が夏場暑い 	
	稲沢西中学校	S57 (37)	ウェット (調理中はドライと同じ)		千代田中学校	S56 (38)	ウェット (調理中はドライと同じ)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室（食品用）が下処理室と兼用 ・床や壁等のひびが多い ・トイレ前の手洗いが手押し式 ・校庭側の窓は風が強い日に校庭の砂が入ってくる ・換気口の位置が低く、冬場寒い 	
	大里西小学校	S44 (50)	ウェット (調理中はドライと同じ)		親子方式	稲沢東	H27 (4)	ドライ	<ul style="list-style-type: none"> ・雨の日に配送の出入り口より、雨水が入る ・照明が背中側にあり、手元が暗い
	大里中学校	S53 (41)	ウェット (調理中はドライと同じ)			平和	H29 (2)	ドライ	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理室用の洗浄室が狭く、洗い物であふれる
				祖父江学校給食センター	H1 (30)	ドライ 洗浄室はウェット	<ul style="list-style-type: none"> ・肉魚と野菜等の検収室が共用（他2つの給食調理場は分けられている） ・空調が十分に動いておらず、暑い 		



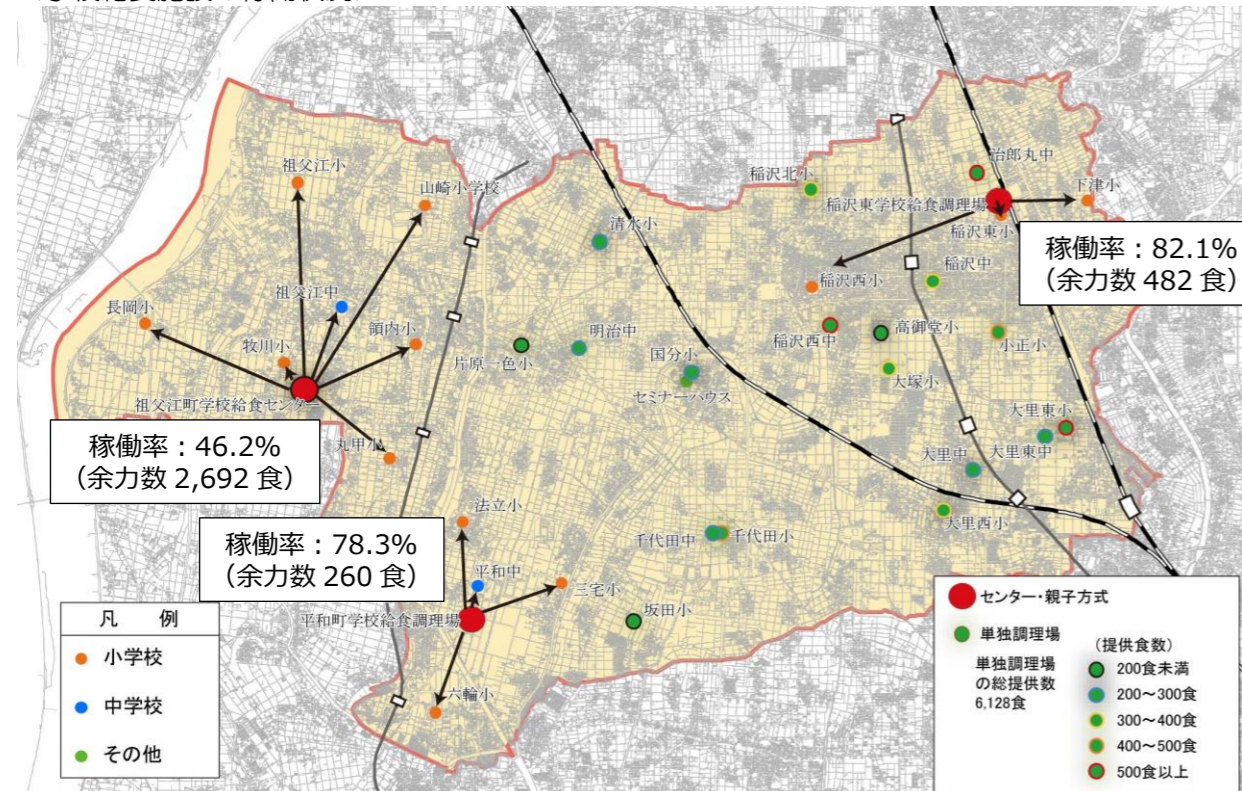
■ウェットシステムやコンクリートの床のため、水がたまりやすい環境、和式トイレで手洗いが内部にない、非汚染区域と汚染区域が明確に区分できていない、外部とのドアに網戸がない等、個々の調理場では、それぞれの課題を抱えている。

②給食施設の運営状況

■給食施設の稼働状況

- ・稲沢東部・平和給食調理場の提供食数と最大調理能力に対する稼働状況は、稲沢東部が 2,218 食で 82.1%、平和給食調理場が 940 食で 78.3%となっており、両給食調理場ともに約 80%の稼働状況で、現時点での余力は大きくはない状況となっている。
- ・一方、祖父江給食センターでは、保育園を含め 2,308 食提供し、稼働率が 46.2%となっている。但し、前項に示す通り、老朽化が進んでいる。
- ・単独調理場における総提供食数は、約 6,000 食となっている。500 食以上の給食を提供している施設は 3か所であり、市東部に位置している。

<学校給食施設の稼働状況>

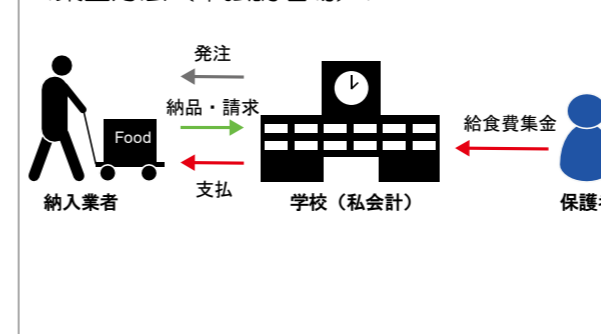


- 稲沢東部・平和の給食調理場の施設は、80%程度の稼働状況となっており、現時点での余力は大きくはない。
- 祖父江町給食センターについては、稼働率は低く、2,000 食以上の余力があるものの、施設は老朽化している。
- 単独調理場での総提供食数は、約 6,000 食であり、その多くは市東部に偏っている。

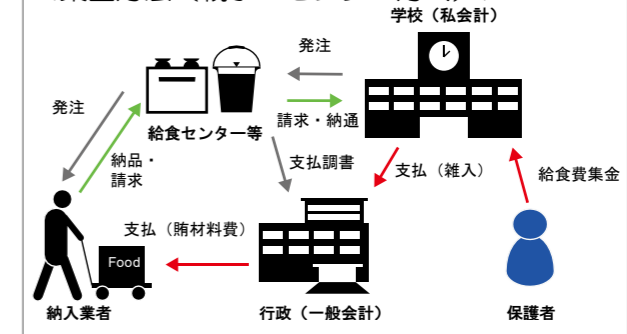
■給食費の集金体制

徴収の時期	〇月ごとに徴収
金額	〇親子・センター方式：小学校 1 食当たり 235 円、中学校 1 食当たり 275 円 〇単独方式：小学校 1 食当たり 250 円、中学校 1 食当たり 290 円 ※稲沢市立学校給食調理場給食費徴収要綱により規定
徴収方法	〇公会計化へ移行するも、滞納給食費は各学校で保護者への請求・徴収を実施 〇単独調理場では、食材の注文も学校側の事務
その他	〇児童・生徒が食物アレルギーを有する場合には、保護者等の申出により給食費の一部を減額又は返還 〇給食費は就学援助制度の助成対象である。

<集金方法（単独調理場）>



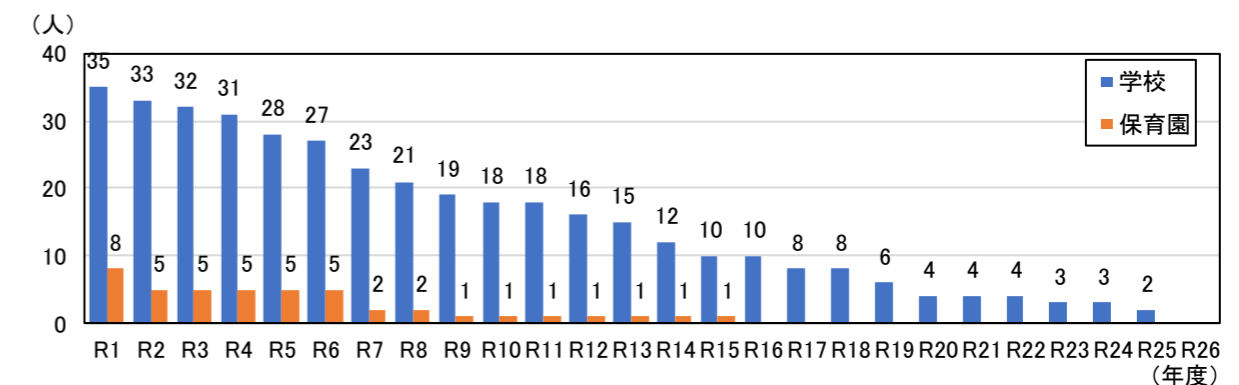
<集金方法（親子・センター方式）>



■給食職員の雇用状況

- ・職員の高齢化が進んでおり、新たな職員の雇用を行わない場合、定年退職によって職員の数は今後 10 年間で半分に減少することが予想される。

<各施設の職員数の将来予測（60 歳で定年退職、再任用なしとした場合）>



- 給食費の徴収にあたっては、公会計化が導入されているものの、実際には、教員による事務は残存しており、教員の多忙化解消には至っていない。
- 給食職員の雇用については、職員の高齢化に加え、人材の確保に苦慮している。

3. 稲沢市における学校給食の問題点と課題

(1) 学校給食に関する課題

■ 給食に関する社会的動向

全児童・生徒を対象とした学校給食の維持を前提としつつ、多様な視点での食育を推進するとともに、食物アレルギーへの適正対応が求められている。
(若い世代への食育、多様な暮らしに対応した食育、健康寿命の延伸につながる食育、食の循環や環境を意識した食育、食文化の継承)

■ 稲沢市の学校給食の現状

長期的視点からは児童数・生徒数は減少傾向にあり、これに伴い賄うべき給食数も減少する。

アレルギー対策・栄養管理、食育について、全市的に統一し、充実した取組を実現している。

稲沢市でも児童の国際化が進行し、外国人児童数・生徒数も増加の傾向にある。

(2) 給食施設に関する課題

■ 給食施設に関する社会的動向

汚染作業区域と非汚染作業区域の明確化と、適正な運用の徹底が求められている。
調理室等の温度・湿度の適正管理が求められている。

■ 稲沢市の学校給食の現状

小学校の単独調理場・祖父江学校給食センターは老朽化が進行している。

給食費の徴収にあたっては、公会計化が導入されているものの、実際には、教員による事務は残存しており、教員の多忙化解消には至っていない。

ウェットシステムやコンクリートの床のため、水がたまりやすい環境、和式トイレで手洗いが内部にない、非汚染区域と汚染区域が明確に区分できていない、外部とのドアに網戸がない等、個々の調理場では、それぞれの課題を抱えている。

稲沢東部・平和の給食調理場の施設は、80%程度の稼働状況となっており、現時点での余力は大きくはない。

給食職員の雇用については、職員の高齢化に加え、人材の確保に苦慮している。

■ 課題

(1) 社会の変化に対する全般的な課題

① アレルギー対策、及び高い水準での衛生管理の確保への継続的取組が必要

アナフィラキシーショックを防止するアレルギー対策、及び集団食中毒を抑制する高い水準での衛生管理については、児童・生徒の生命に係る問題であり、引き続き高い水準でのアレルギー対策・衛生管理を実現するため、継続的に各種マニュアルの改定に取り組んでいく必要がある。

② 国際化など、時代の変化に対応した給食のあり方への対応が必要

国外からの就職者が増加する中で、外国籍の児童・生徒も増加傾向にある。こうした社会的動向にも配慮しつつ、多様な学校給食の提供に向け、これまで行われている海外の食に関する情報発信やハラルフードへの対応などを検討していく必要がある。

③ 現在の高い水準での家庭・地域での多様な食育の維持が必要

本市では、給食だよりなどを通じた食に関する情報発信、学校給食の試食会の実施など、これまで高い水準で、学校だけでなく、家庭や地域での多様な食育を実践している。こうした取組について、今後も継続していくことが求められる。

(2) 給食費等の徴収方法に関する課題

④ 公会計化の推進と、教員の労働環境の改善を図る公会計化を支えるシステムの導入が必要

本市では、公会計化への取組を行っているが、現状の仕組みでは、教員による給食費の徴収業務が残存しており、労働環境の改善には至っていない。今後は、公会計化への取組に加え、これを支えるシステムの導入による効率的な給食費の徴収環境を整備していくことが必要である。

(3) 給食施設・設備等に関する課題

⑤ 高い水準での衛生管理の確保と、将来児童・生徒数を考慮した新規施設整備の推進が必要

児童・生徒への安全な食の提供に際しては、近年、HACCP等の高い水準での衛生管理が求められている。しかし、本市の単独調理場、給食センターは、老朽化が進行し、現行施設の改修では、高い水準での衛生管理の実現は難しく、将来の児童・生徒数を考慮しつつの、高水準の衛生管理と、効率的な学校給食の提供に向けて、計画的に新規施設整備を推進していくことが必要である。

⑥ 将来の児童・生徒数の推移を考慮し、単独調理場の暫定利用を想定した効率的施設改修が必要

高い水準での衛生管理を行うためには、新規施設の整備が必要であるが、十分な給食数を提供できる施設を短期的に整備することは難しく、当面は現行の単独調理場の継続利用が必要である。但し、現行の単独調理場では、利用面における課題を抱えており、暫定利用を念頭において効率的施設改修を行っていくことが必要である。

(4) 給食施設の運用に関する課題

⑦ 学校給食の担い手の確保や給食提供施設の適切かつ持続的な運用方法の検討が必要

給食職員の雇用については、職員の高齢化に加え、人材の確保に苦慮している。また、児童・生徒数が減少傾向にあり、その傾向の改善が見込まれない現状においては、持続的な学校給食の提供を図るために効率的、かつ柔軟な施設運営等に向けた対応策について検討する必要がある。