

# 稲沢市学校給食基本計画 (案)

令和2年2月

稲沢市教育委員会

## 目次

1. はじめに .....	1
2. 学校給食をめぐる社会的動向 .....	2
(1) 学校給食の動向.....	2
(2) 給食施設の動向.....	5
3. 稲沢市における学校給食の現状 .....	8
(1) 学校給食の動向.....	8
(2) 学校給食施設の現状 .....	13
4. 稲沢市の学校給食の問題点と課題 .....	21
(1) 学校給食に関する問題点と課題 .....	21
(2) 学校給食施設に関する問題点と課題 .....	22
(3) 稲沢市の学校給食の問題点と課題 .....	23
5. 稲沢市学校給食の基本方針 .....	24
(1) 学校給食法の目的と目標 .....	24
(2) 学校給食の基本的考え方 .....	26
(3) 学校給食に関する基本方針と施策の体系.....	28
6. 学校給食に関する取組方針 .....	29
7. 学校給食施設に関する取組方針 .....	30
8. 実現化に向けた取組.....	31
(1) 実現化に向けて推進すべき取組 .....	31
(2) 実現化に向けたスケジュール.....	31

## 1. はじめに

近年、学校給食を取り巻く状況は大きく変化しており、食育の推進や食物アレルギーへの対応の重要性が高まっているほか、国際化を踏まえた食へのニーズへの配慮など、多様化する社会への対応が求められている。また、少子高齢化の進展による提供食数の減少や調理員数の減少に対して、持続的な給食施設の運営が求められている。

学校給食については、食物アレルギーへの対応はもちろんのこと、多様な宗教的・文化的背景を持つ児童・生徒への対応が今後必要だと言われている。加えて、学校給食を食育の推進のためのツールとして用いることや関連して地場産物等を学校給食に取り入れることが求められている。

給食施設については、施設の老朽化だけでなく、安全・安心な給食を提供するために必要となる衛生管理についても、小中学校の単独調理場などではウェットシステムの調理場であるなど、現在の衛生管理基準を全て満たしている施設は少なく、施設の更新にあたっては衛生管理基準を満たすためには現状の施設よりも大きな施設にする必要があるなどの課題を抱えている。

一方で、少子化の進展により、現在の調理施設の給食調理能力が小中学校の児童・生徒数に対して過剰になることも予測されている。

また、持続的な学校給食の提供と学校給食施設の運営に関して、調理員の高齢化による調理員数の減少に対応するための調理員の確保が喫緊の課題となっている。

さらに、給食費の徴収をはじめとした、学校教育における会計業務が教員の負担となっており、教員の多忙化をもたらしている現状にある。

本市では、こうした学校給食を取り巻く社会や給食施設の問題に対応するため、本市における学校給食のあり方を見直し、学校給食施設の今後の整備の考え方や、調理員の確保、会計業務による職員の負担軽減に関する対策を包括的に示すものとして、「稲沢市学校給食基本計画」を策定するものとする。

## 2. 学校給食をめぐる社会的動向

### (1) 学校給食の動向

学校給食は昭和 29 年に学校給食法が制定され、その法的根拠が明確となった。その後、法改正を重ね、より衛生的でより充実した学校給食を実施するための基準が設けられ、教育活動のひとつとしても重要な役割を果たすものとされている。

一方、平成 17 年に制定された食育基本法、平成 27 年に示された学校給食における食物アレルギー対応指針など、学校給食は食育の推進に寄与し、安心・安全に実施される必要があるものとして、様々な面から位置付けされている。

#### 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を示している。

○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。

【表 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（1~14 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（ $\mu$ gRAH）	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で、給食に関する目標を以下のように定めている。

○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である。

○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
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			
	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
	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

財団法人学校保健会において、平成19年度に策定された『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』では、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されている。

○「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、事故予防に努めることとしている。

#### 【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
<b>■ 学校での活動</b>			
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、触れ込む、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	持参薬の有無や管理	医療機関の確認 持参薬の有無や管理
	宿泊先の環境整備	宿泊先の環境整備	食事の配慮

また、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）は、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したこと受け、こうした事故を2度と起こさないよう定められた指針である。

- 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（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場\*の施設設備、人員等を備わらぬ（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等\*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、学校の区分が不明な場合、学校生活管理指導表-共同調理場等を含む。学校生活管理指導表を指す。  
\*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等のほか、国立大学附属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切な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

学校給食における衛生管理に関する基準としてとりまとめられた『学校給食衛生管理基準（文部科学省，平成21年）』では、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
- ・釜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

※大量調理施設衛生管理マニュアルでは、大量調理施設とは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設を指す。



- 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。
- 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。
- 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。



## 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。

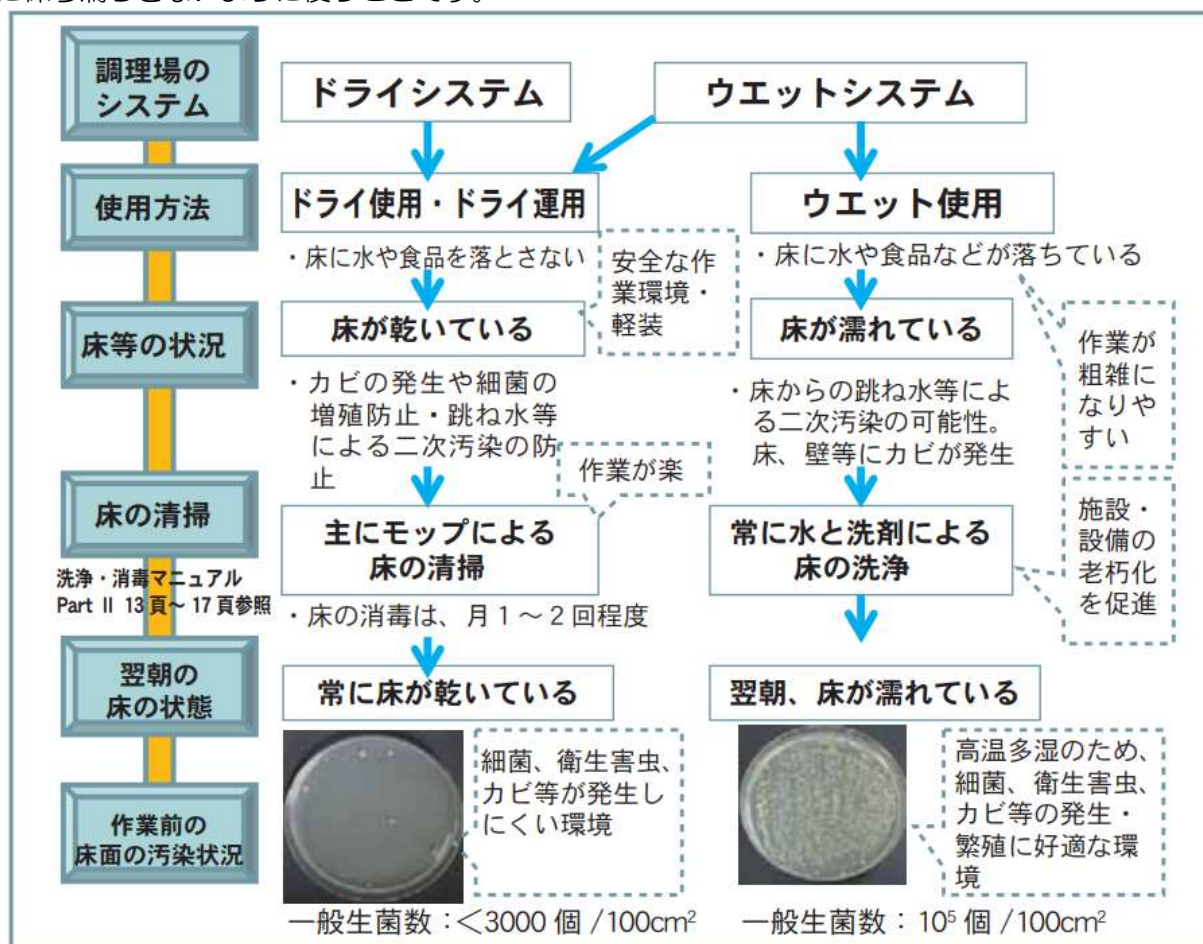
HACCP を導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠です。

### ■ 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、床が乾いた状態で調理作業を行う方式です。

ウェットシステムとは、床が濡れて乾いていない状態で調理作業を行う方式です。

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、床が乾いた状態に保ち濡らさないように使うことです。



### 3. 稲沢市における学校給食の現状

#### (1) 学校給食の動向

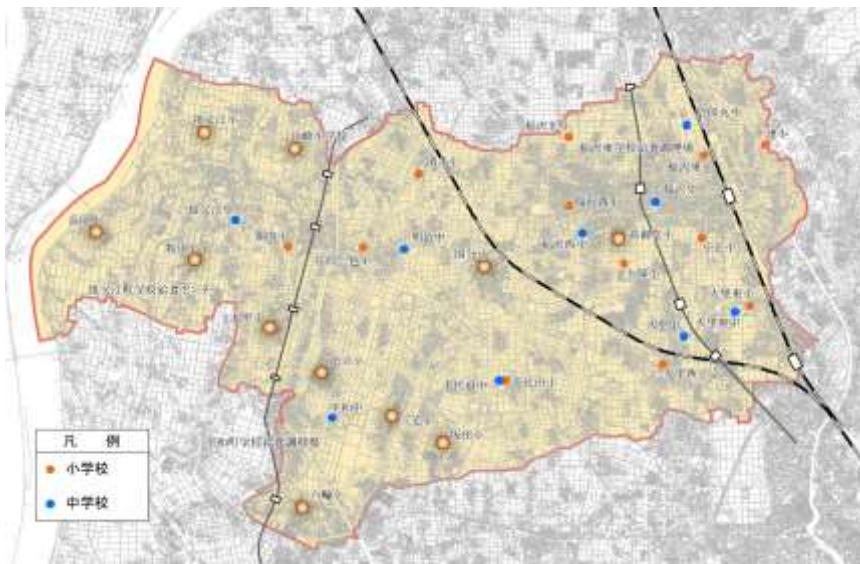
##### ① 給食提供食数の現状と将来

###### ■ 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。

【図 標準規模以下の学校】

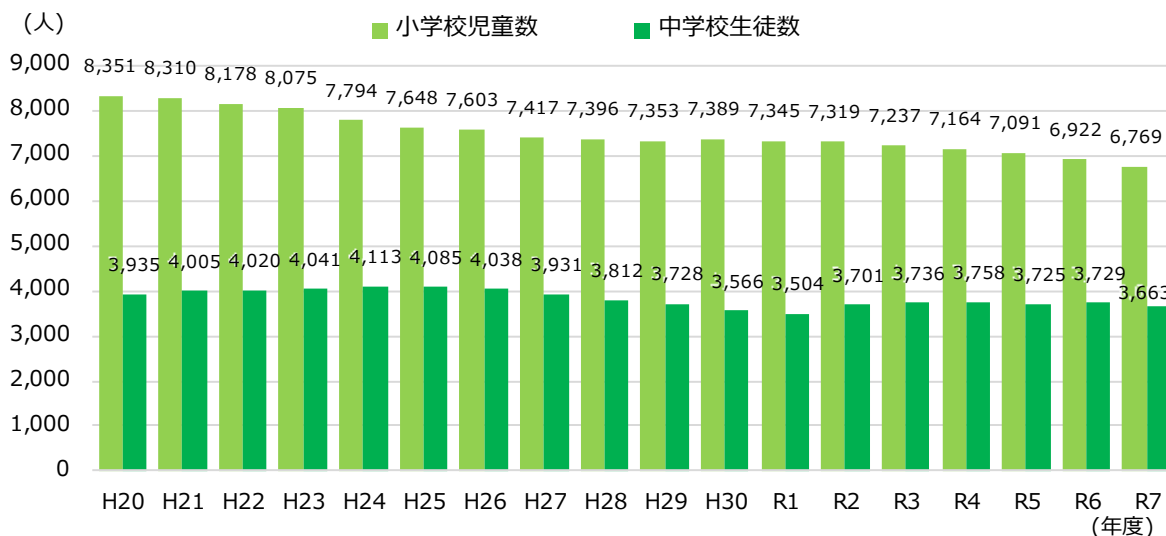


出典：稲沢市資料

###### ■ 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%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年後以降は減少傾向にあるものと考えられる。

【図 児童・生徒数の推移グラフ】



出典：稲沢市資料

■ 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

本市における学校給食は「学校における食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、食物アレルギー等への対応を行っている。

#### 食物アレルギー等に関する取組

- ・「学校における食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、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、除去食対応している。
- ・また、食物アレルギーへの対応について検討するため、稲沢市学校給食等アレルギー対応検討委員会を設置し、学校給食におけるアレルギー対応マニュアルの策定及び見直しを定期的実施している。

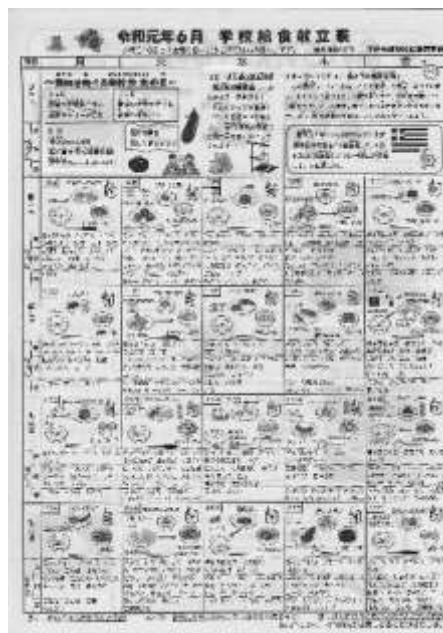


### ■栄養バランスの取れた給食の提供について

栄養教諭・学校栄養職員によって、稲沢市全体の基本となる給食献立が組み立てられており、それに基づいて各施設で給食を提供している。

#### 栄養バランスの取れた給食の提供に関する取組

- ・学校給食献立は、栄養教諭・学校栄養職員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している。
- ・学校給食献立は、基本的に全市共通となっているが、学校行事などにより各学校において部分的に変更している。



## ■衛生管理への対応状況について

市内の各調理施設では「稲沢市給食室衛生マニュアル」に基づいて、学校給食の衛生管理を行っている。

### 衛生管理に関する取組

- 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」を策定し、適宜改定を行うなどして、適切な対応を図っている。
- 「稲沢市給食室衛生マニュアル」は本年度の4月に改訂が行われたものが最新である。



### ③食育に関する取組の現状

#### ■学校での食育について

定期的に『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、家庭での食材の効能の認知を促し、家庭での子供の成長に適した食の提供を促進している。

県内産、市内産野菜を使用した献立を年3回以上実施している。

#### 国際化に伴う、海外食の情報発信

本市では、これまでも日本各地の郷土料理や世界の食を給食に取り入れており、以下の学びを目的としている。

##### <目的とする学び>

- ・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があること
- ・各地域の産物、食文化や食に関わる歴史などを理解し尊重する心を持つこと
- ・地域の伝統や気候風土と深く結びつき、先人によって培われてきた多様な食文化があることを学ぶこと
- ・自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深い関わりがあること
- ・諸外国の食事を知ることは、国際理解につながるとともに、日本の風土や食文化の理解を深めることになること

##### <令和元年度の取組み>

- ギリシャ料理デー（エッグレモンスープ、グreekサラダ）
- 静岡県：黒はんぺんフライ、国清汁      ○大分県：とり天、いんげんのおかか和え（かぼす）
- 熊本県：だご汁、高菜めし                      ○北海道：どさんこ汁



#### 地産地消の推進に関する取組

地場産物に興味・関心を持ってもらうため、年3回の「愛知を食べる学校給食の日」を設定し、愛知西農協の協力を得つつ、給食に地場産物を取り入れている。

- ・地元産の食材を使う献立をたてる。
- ・物資選定において地元産を優先的に採用する。



## ■地域での食育について

各学校において、保護者を対象に、給食の試食会を行い、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、調理場の見学会を実施している。

### 保護者向け学校給食試食会

PTA活動の一環として、給食試食会を実施。六輪小学校では、1年生の保護者を対象に、給食試食会を実施し、栄養教諭からバランスのとれた食事や衛生管理の大切さについて講話を通じて伝えている。

講話の後には、教室で親子一緒に楽しく給食を食べるなど、家庭でのバランスのとれた食事の提供の呼び掛けを実施している。

本年度は5月10日に試食会を実施した。



### 『稲沢市食育推進給食特区』を通じた保育園での食育の推進

多様化する保育ニーズに対応していくため、特区制度を活用し、祖父江・平和地区の公立保育園の給食を祖父江町学校給食センターから外部搬入することで、効率的な運営と経費の節減につなげ保育園運営の合理化を図っている。

また、地産地消を取り入れ、安心・安全な食育を推進し、地域の活性化へも貢献している。



■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。

## (2) 学校給食施設の現状

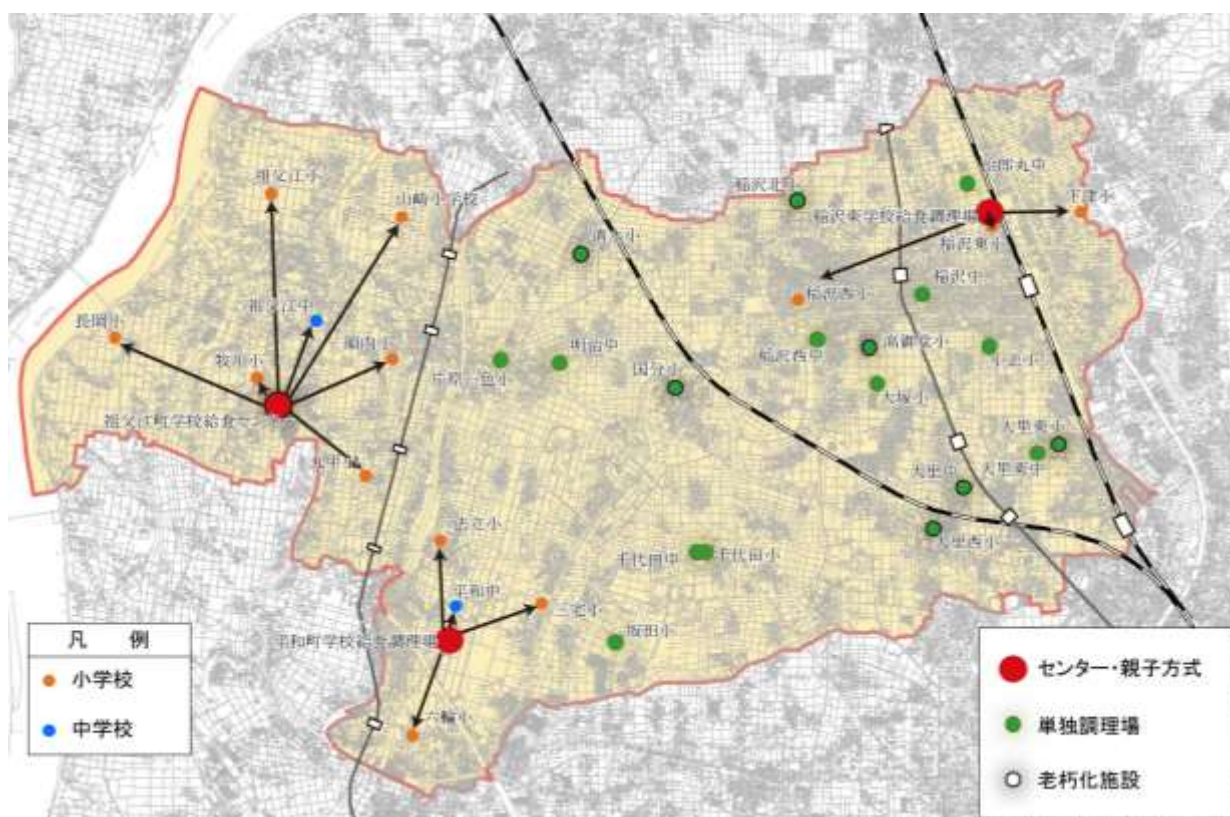
### ① 給食施設の現状

#### ■ 給食施設の老朽化状況

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である。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。

【図 学校の老朽化状況】



出典：稲沢市教育施設長寿命化計画を元に作成

【図 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	
大塚小学校	S47	47	A	B	C	B	B	64
坂田小学校	S48	46	C	B	B	B	B	72
大里西小学校	S51	43	B	C	D	C	C	32
大里東小学校	S51	43	C	C	C	C	C	40
国分小学校	S52	42	C	C	C	C	C	40
稲沢北小学校	S52	42	C	B	C	C	C	50
高御堂小学校	S53	41	C	C	C	C	C	40
清水小学校	S55	39	C	C	C	C	C	40
小正小学校	S55	39	C	C	B	B	B	62
千代田小学校	S56	38	B	C	B	B	C	61
片原一色小学校	S58	36	B	B	B	B	B	75

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	
大里中学校	S53	41	C	C	C	C	C	40
治郎丸中学校	S53	41	C	C	C	C	C	40
千代田中学校	S53	41	C	B	B	B	B	72
明治中学校	S53	41	B	B	B	B	B	75
稲沢西中学校	S57	37	B	B	B	B	B	75
大里東中学校	S60	34	C	B	B	B	B	72
稲沢中学校	H4	27	C	B	B	B	C	68

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	
祖父江町学校給食センター	H1	30	C	C	C	B	C	45
稲沢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

出典：稲沢市教育施設長寿命化計画、稲沢市資料

■ 小学校の単独調理場・祖父江町学校給食センターは老朽化が進行している。



### ■ 稲沢東部及び平和町学校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、平和町学校給食調理場は、平成 29 年に建設されており、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>



<平和町学校給食調理場>



### ■ 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 18 施設あるが、いずれの施設もドライ方式ではないが、ドライ運用で対応している。しかし、清掃時はウェット対応としなければならず、高い水準での衛生環境の確保の点で課題がある。

なお、稲沢中学校以外の施設は設置から 30 年以上経過している。

<稲沢市立片原一色小学校単独調理場>



<稲沢市立明治中学校単独調理場>



■ 稲沢東部及び平和町学校給食調理場では、最新の学校給食衛生管理基準に基づいた施設となっているが、祖父江町学校給食センター・単独調理場では、ドライ運用での対応であり、衛生管理の面で課題がある。

## ■各給食施設の実態

本市では、2つの親子方式の給食調理場、1つの給食センター、18の単独調理場を抱えている。親子方式を除く、給食センターや単独調理場では、老朽化に伴う様々な課題を抱えている。

施設名		建築年度 (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"> <li>・コンクリートの床のため、経年劣化によるひび等で、水が溜まりやすい。</li> <li>・トイレや、手洗いが内部にない施設が多く、衛生上の課題がある。</li> <li>・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。</li> <li>・検収室が下処理室や配膳室と兼用の場合がある。</li> </ul>
単独調理場	小正小学校	S55 (39)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収室（食品用）が下処理室と兼用。</li> </ul>
	治郎丸中学校	S50 (44)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・共通事項以外の課題点はなし</li> </ul>
	稲沢北小学校	S53 (41)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収室（主食用）が配膳室と兼用。</li> </ul>
	稲沢中学校	H4 (27)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エレベーターが配膳室にしかなく、配膳室の他に5階の倉庫とつながっている、基本的には利用しない方向で学校と調整。</li> </ul>
	高御堂小学校	S53 (41)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・共通事項以外の課題点はなし</li> </ul>
	大塚小学校	S47 (47)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西日が強く、外壁に黒色の網のカーテンを設置。</li> <li>・主食用の検収室と配膳室の間に汚染区域である事務用通路がある。</li> <li>・床が急傾斜のため、移動式の台が安定しない。</li> </ul>
	稲沢西中学校	S57 (37)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収室（主食用）が下処理室と兼用。</li> <li>・調理場と配膳室の間に汚染区域である準備室がある。</li> </ul>
	大里西小学校	S44 (50)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収室（主食用）が下処理室と兼用。</li> <li>・調理場と配膳室の間に汚染区域である準備室がある。</li> </ul>
	大里中学校	S53 (41)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収室（食品用）が下処理室と兼用。</li> <li>・検収室（主食用）が配膳室と兼用。</li> </ul>
	大里東中学校	S61 (33)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・共通事項以外の課題点はなし</li> </ul>

施設名		建築年度 (築年数)	ドライ方式 採用の有無	個々の課題
単 独 調 理 場	大里東小学校	S51 (43)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室（食品用）が下処理室と兼用。</li> <li>検収室（主食用）が下処理室と兼用。</li> </ul>
	片原一色小学校	S58 (36)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>共通事項以外の課題点はなし</li> </ul>
	明治中学校	S53 (41)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室（食品用）が下処理室と兼用。</li> </ul>
	国分小学校	S42 (52)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室（食品用）が下処理室と兼用。</li> <li>床が急傾斜のため、移動式の台が安定しない。</li> </ul>
	清水小学校	S55 (39)	ドライ、一部 ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>換気口の位置が低く、冬場寒い。</li> <li>配膳室が夏場暑い。</li> </ul>
	坂田小学校	S48 (46)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器の洗浄後等、床が濡れると滑りやすい。</li> <li>検収室（主食用）が下処理室と兼用。</li> <li>配膳室が夏場暑い。</li> </ul>
	千代田中学校	S56 (38)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室（食品用）が下処理室と兼用。</li> <li>床や壁等のひびが多い。</li> <li>トイレ前の手洗いが手押し式。</li> <li>校庭側の窓は風が強い日に校庭の砂が入ってくる。</li> <li>換気口の位置が低く、冬場寒い。</li> </ul>
	千代田小学校	S56 (38)	ウェット (ドライ運用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>雨の日に配膳室に水漏れあり</li> <li>空調を動かすと扉の開閉が非常に重たくなる</li> <li>休憩室の天井に雨漏りあり</li> </ul>
親 子 方 式	稲沢東部学校 給食調理場	H27 (4)	ドライ	<ul style="list-style-type: none"> <li>雨の日に配送の出入り口より、雨水が入る。</li> <li>照明が背中側にあり、手元が暗い。</li> </ul>
	平和町学校 給食調理場	H29 (2)	ドライ	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱調理室用の洗浄室が狭く、洗い物であふれる。</li> </ul>
祖父江町学校給食 センター		H1 (30)	ドライ 洗浄室は ウェット	<ul style="list-style-type: none"> <li>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）。</li> <li>空調設備が整っていない。</li> </ul>



■ 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

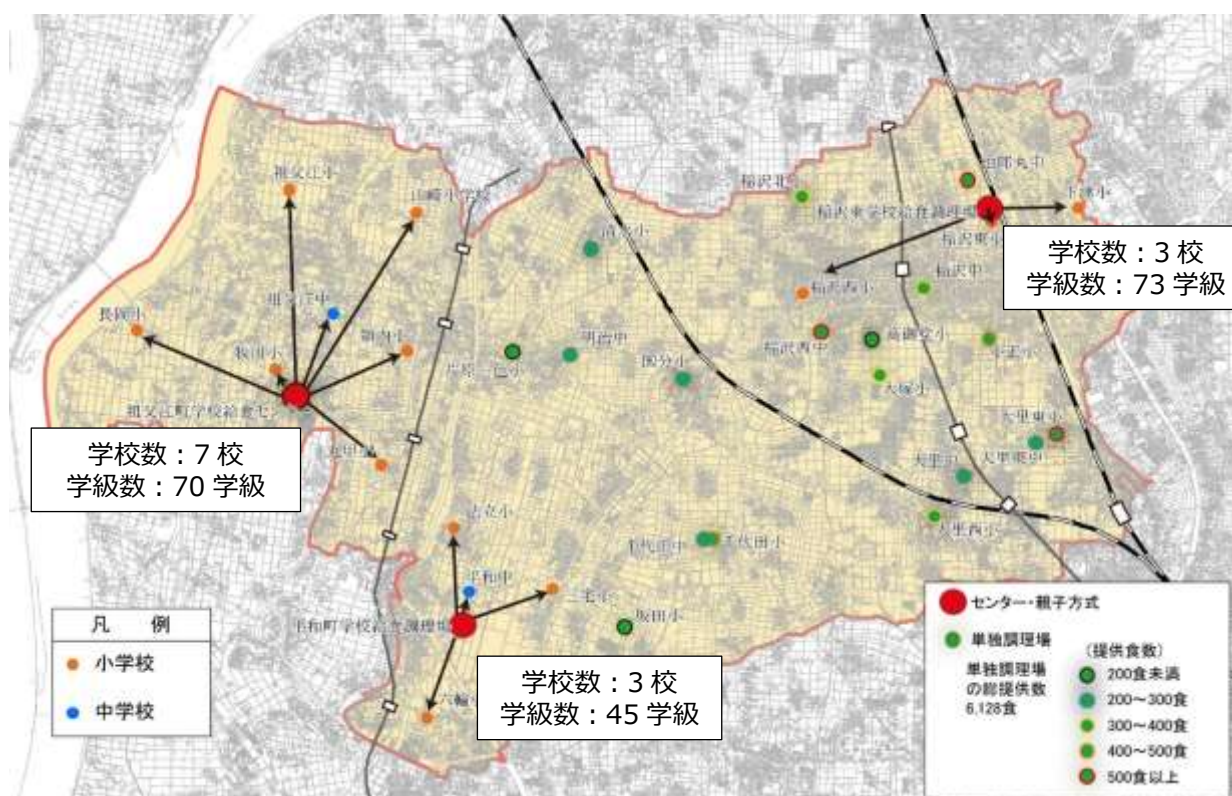
### ■給食施設の稼働状況

稲沢東部及び平和町学校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、稲沢東部学校給食調理場が 2,218 食で 82.1%、平和町学校給食調理場が 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、祖父江町学校給食センターでは、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。

【図 給食調理場の分布と稼働状況】



出典：稲沢市資料

■ 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。

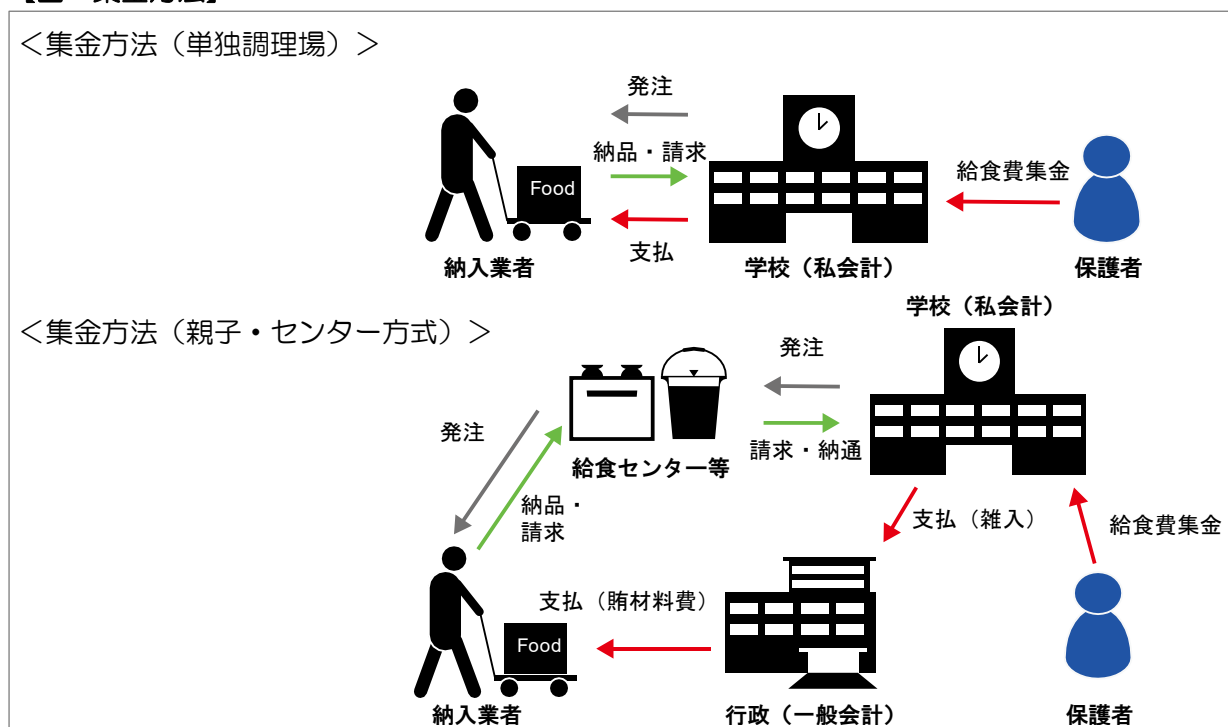
## ■給食費の集金体制

本市の給食費会計は、親子・センター方式で一部公会計化が導入されているものの、給食費の集金体制は学校の業務となっている。

【表 給食費の徴収時期・徴収方法等】

徴収の時期	○月ごとに徴収または学期ごとに徴収。
金額	○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。 ○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	○親子・センター方式であっても、全施設において給食費は各学校で保護者への請求・徴収を実施。
その他	○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。 ○単独調理場では、各学校で食材を注文。 ○給食費は就学援助制度の助成対象。

【図 集金方法】

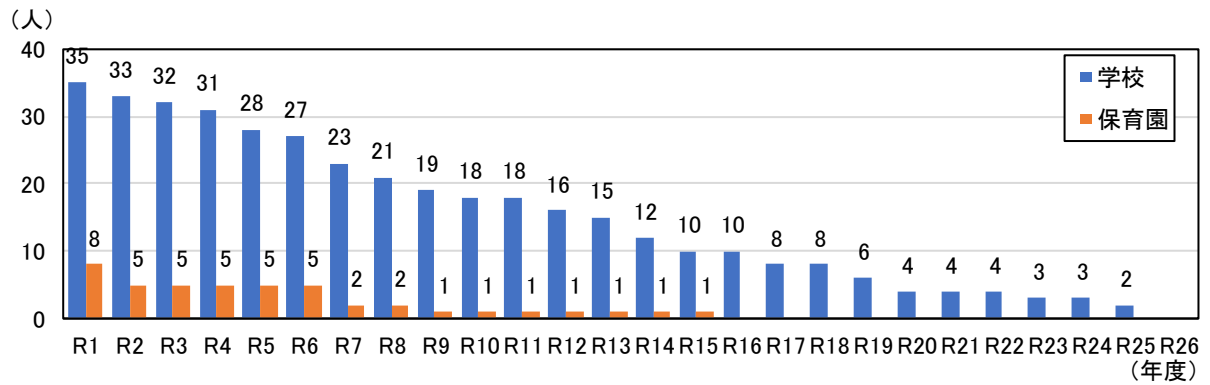


■給食費の徴収にあたっては、親子・センター方式で一部公会計化が導入されているものの、教員による事務は残存しており、教員の多忙化解消には至っていない。

## ■ 調理員の雇用状況

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

【図 各施設の調理員数の将来予測（60歳で定年退職、再任用なしとした場合）】



■ 調理員の雇用については、退職者不補充の方針により正規調理員の減少と高齢化に加え、臨時職員の確保に苦慮している。

## 4. 稲沢市の学校給食の問題点と課題

### (1) 学校給食に関する問題点と課題

社会の変化に対する給食全般に関する課題

#### ■ 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り組みが必要

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。

#### ■ 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、これまでも行われている海外の食に関する情報発信や宗教上の理由で食べられない献立への対応などを検討していく必要がある。

#### ■ 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。こうした取り組みについて、今後も継続していくことが求められる。

## (2) 学校給食施設に関する問題点と課題

### ①給食施設・設備等に関する課題

#### ■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、祖父江町学校給食センターは、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い。将来の児童・生徒数を考慮しつつ、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。

#### ■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、効率的な施設改修を行っていくことが必要である。

### ②給食費等の徴収方法に関する課題

#### ■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、公会計化への取組みを行っているが、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、公会計化への取組みに加え、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給食施設の運用に関する課題

#### ■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

正規調理員は退職者不補充の方針により減少を続け、臨時調理員の人数が上回る現状であり、高齢化も進展している。今後も安心安全な給食の提供を維持するため担い手の確保について対応策を検討する必要がある。



### (3) 稲沢市の学校給食の問題点と課題

#### 学校給食に関する課題

##### ■ 給食に関する社会的動向

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切な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・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、統一し、充実した取組みを実現している。

稲沢市でも児童の国際化が進行し、外国人児童・生徒数も増加の傾向にある。

#### 給食施設に関する課題

##### ■ 給食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・祖父江町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、公会計化が一部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。

単独調理場では、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、多くが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。

稲沢東部及び平和町学校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。

調理員の雇用については、退職者不補充の方針により、正規調理員の減少と高齢化に加え、臨時職員の確保に苦慮している。

#### 学校給食・給食施設に関する課題

##### <社会の変化に対する全般的な課題>

##### ■ 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みが必要

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。

##### ■ 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、これまでも行われている海外の食に関する情報発信や宗教上の理由で食べられない物への対応などを検討していく必要がある。

##### ■ 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、給食日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。こうした取組みについて、今後も継続していくことが求められる。

##### <給食施設・設備等に関する課題>

##### ■ 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、祖父江町学校給食センターは、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、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。

##### ■ 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、効率的な施設改修を行っていくことが必要である。

##### <給食費等の徴収方法に関する課題>

##### ■ 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、公会計化への取組みを行っているが、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、公会計化への取組みに加え、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。

##### <給食施設の運用に関する課題>

##### ■ 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

正規調理員は退職者不補充の方針により減少を続け、臨時調理員の人数が上回る現状であり、高齢化も進展している。今後も安心安全な給食の提供を維持するため担い手の確保について柔軟に対応策を検討する必要がある。

## 5. 稲沢市学校給食の基本方針

本市においては、学校給食法の目的と目標を達成するとともに、稲沢市ステージアッププラン（第6次稲沢市総合計画 2018～2027）が目指す、名古屋市へのアクセス利便性が高いことから、進学先・就職先の選択枝が豊富にあり、商業・娯楽・文化・飲食などで都市的な生活を享受することができる『市民が、将来もずっと暮らし続けるまち』の実現を目指している。

この基本的考え方に基づき、学校給食の提供及び学校給食施設の整備を推進する。

### （1）学校給食法の目的と目標

#### ①学校給食の目的

学校給食法は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることに鑑み、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的としている。

（学校給食法第一条）

#### ②学校給食の目標

学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、7つの目標を掲げている。

##### ■学校給食の目標（学校給食法第二条）

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

## 参 考 : 「学校給食法」の改正と、「学校給食衛生管理の基準」について

「学校給食法」は、昭和 29 年の制定以来、平成 21 年 4 月に大幅な改正が行われた。

改正では、食育推進の生きた教材としての学校給食を安全・安心に提供するために「学校給食衛生管理の基準」が法律の中に位置付けられた。

< 「学校給食法」改正の目的と定義 >

● 学校における食育推進のための法的整備が整う

- ① 学校給食を通して食における衛生管理の体験をさせる。
- ② 食に関する指導の「生きた教材」として、学校給食を活用する。
- ③ 栄養指導や望ましい食生活形成に関する家庭の教育力の活性化を図る。

< 「学校給食衛生管理の基準」策定の意義 >

● 「学校給食衛生管理の基準」  
(平成9年局長通知)

● 内容をより高度化し、法的に位置づけ&責任・義務を明確化

↑  
※ノロウイルス対策  
※厚労省「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成20年6月改正)との整合性

- ① 文部科学大臣が策定。
- ② 学校の設置者は、基準に照らして適切な衛生管理に努める
- ③ 校長又は共同調理場の長は、基準に照らして衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、直ちに所要の措置を講ずること。
- ④ 校長等では対応できない措置が必要な場合には、学校等の設置者に申し出る。

出典：学校給食施設計画の手引き（㈱生活デザイン研究所）

## (2) 学校給食の基本的考え方

本市は、学校給食法第二条に規定された「学校給食の7つの目標（P.24参照）」の達成はもとより、近年のわが国の社会的動向や多様な市民ニーズに適応した学校給食の提供を図るため、以下に示す理念と、学校給食の提供方針及び学校給食施設の整備方針に基づき、学校給食の実施に向けた取組みを推進する。

### ①学校給食の基本理念

児童・生徒等の将来を展望し、『人生100年時代を健やかに暮らすことのできる、自立した児童・生徒等の心身の健全な発達に向け、給食を通じた「食」に対する基礎的知識の習得支援と、安定した給食の提供を実現する』ことを目指し、“学校給食の提供”、“学校給食施設の整備及び運用システム”に関する基本方針に基づき学校給食を実施する。

### ②学校給食の基本方針

#### 方針1 高い水準での安全・安心な給食の提供

給食では、栄養バランスの摂れた安全・安心な食を提供し、児童・生徒の健全な心身を育むことが求められる。

このため、完全給食を実施することを前提に、児童・生徒の生命に係る問題である食物アレルギー対策及び学校給食衛生管理基準やHACCPの概念に基づく高い水準での衛生管理の実現に向けた取組みを推進する。

#### 方針2 地域の特徴を活かした魅力ある給食の提供

心和む給食の時間になるよう、おいしく魅力ある給食の提供を目指す。また、耕種が豊かな市の農業を活かし、地元農産物の利用の促進、農作物に関する情報発信を進め、地産地消による稲沢市らしい特徴ある給食づくりを推進する。

また、国際化の進展に併せた学校給食のあり方や児童・生徒の多様化への対応方法について検討する。

#### 方針3 家庭や地域とともに取り組む食育の推進

健康教育の一環として、各小中学校では「食に関する指導の全体計画」を活用し、家庭や地域と連携しながら食育を推進していく。

児童生徒の望ましい食習慣を形成し、家庭への児童生徒の食生活の実態や「食」に関する情報発信と、「食」を通じた地域との交流を進める。また、学校給食を食に関する教材としてとらえ、栄養教諭等の専門的な知識を活かした食育を推進する。

### ③学校給食施設及び運用システムの整備の基本方針

#### ■1 安全・安心な「給食」を支える給食施設の効率的整備の推進

##### ■ 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

児童・生徒の減少と地域的偏在の顕在化、単独調理場や祖父江町学校給食センターの老朽化への対策及びこれらを考慮しつつ、HACCP等の高い水準での衛生管理を実現するため、高水準の衛生管理と、効率的な学校給食の提供を図るため、既存の調理場の建替えを含め、調理場の集約化を念頭に整備を計画的に推進する。

##### ■ 安全性と、使いやすさを考慮した施設への改修の推進

調理場を集約する場合においては、現行の単独調理場は給食の受入れと配膳などのために継続利用が必要であり、施設等の改修を推進する。

また、集約されるまでの暫定利用を念頭におき、使いやすさを念頭に必要最低限の施設改修を推進する。

#### ■2 教員の児童・生徒への充実した指導を支援する公会計化の推進

教員の勤務環境は、長時間化する傾向にある中で、小中学校において、各学校における給食費やその他教材費の徴収・管理業務など、教員の専門性の発揮が低い事務に時間を割かれている。

教員の専門性の発揮が期待できる教科指導の充実を促進するため、給食費等の公会計化への取り組みと公会計化を支えるシステムの導入を推進し、学校における給食費等の徴収・管理業務の負担の軽減を図る。

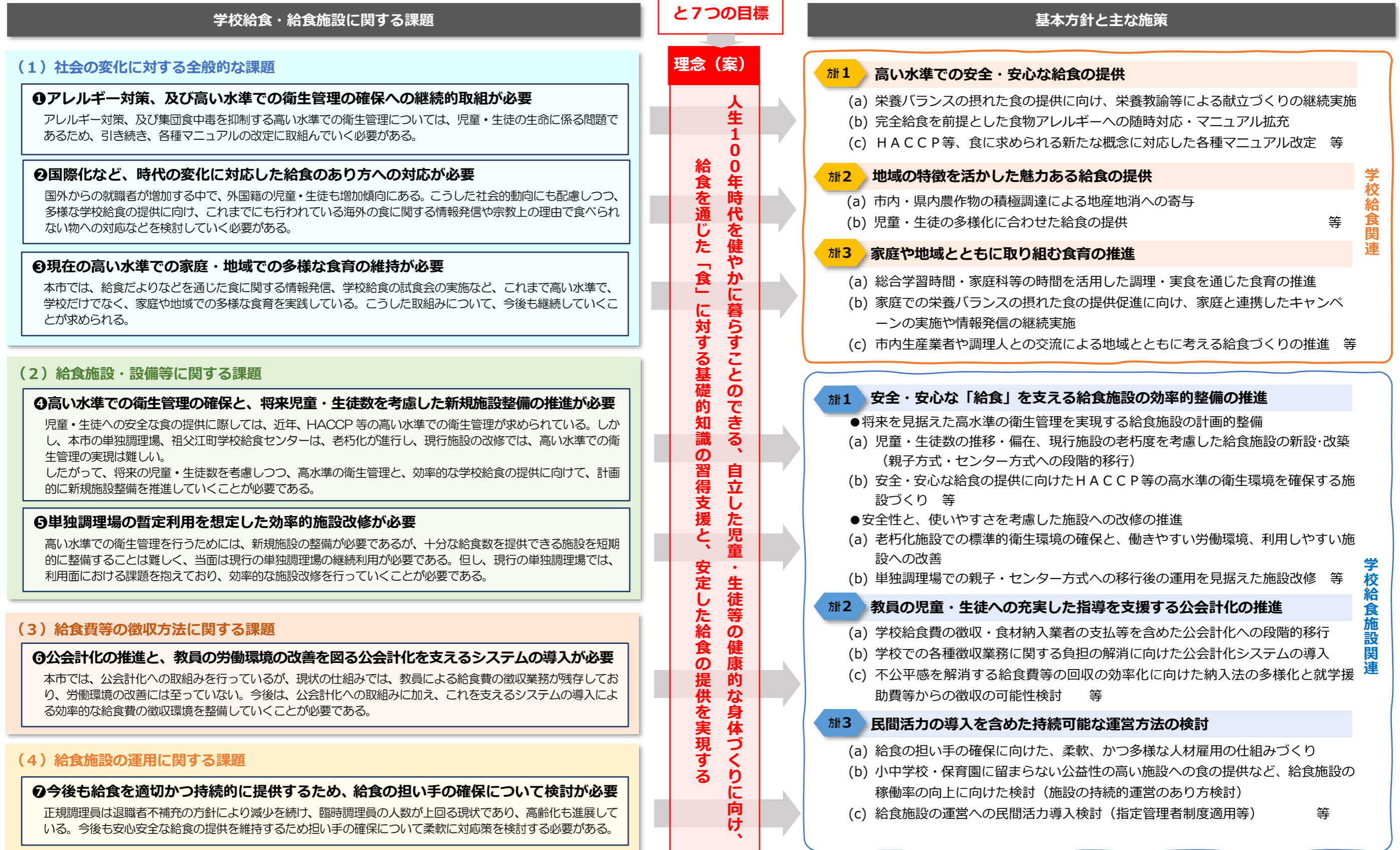
#### ■3 民間活力の導入を含めた持続可能な運営方法の検討

児童・生徒数は減少傾向にあるものの、給食は将来に渡って安定して提供しなければならない。給食施設を持続的に運営していくために、現在課題となっている調理員の高齢化や担い手の確保への対応策が必要である。

課題に対し柔軟に対応するため、民間活力導入の検討を進めるなど、持続的な給食施設の運営を実現するための仕組みを検討する。

### (3) 学校給食に関する基本方針と施策の体系

本市における学校給食に関する施策の体系について以下に整理する。



## 6. 学校給食に関する取組方針

※資料2を参照

## 7. 学校給食施設に関する取組方針

※資料3を参照



## 8. 実現化に向けた取組

(1) 実現化に向けて推進すべき取組

(2) 実現化に向けたスケジュール