

稲沢市学校給食基本計画

～学校給食に関する取組方針～

令和2年2月

稲沢市教育委員会

目次

6. 学校給食に関する取組方針	1
(1) 高い水準での安全・安心な給食の提供.....	1
(2) 地域の特徴を活かした魅力ある給食の提供.....	4
(3) 家庭や地域とともに取り組む食育の推進.....	6

6. 学校給食に関する取組方針

(1) 高い水準での安全・安心な給食の提供

■ 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

現 状

本市における学校給食献立は、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が考慮されている。この給食献立は、学校行事などにより部分的に変更されるが、基本的に全市的に共通して提供している。

わが国においては、国民の生活水準が向上し、今日の食生活は一般的に豊かになったといわれているものの、一方では不規則な食事が見られたり、偏った食事内容からくる栄養のアンバランスや運動不足などによる肥満、貧血、疲れ、集中力の欠如などの問題が児童・生徒に及んでいるとも指摘されている。

取組方針

こうした環境下のある児童・生徒に対し、心身の成長期においてはもとより、生涯を通じて健康に過ごすための食生活について理解を深めさせていくことは、今日における学校給食の重要な役割となっている。

このため、以下の取り組みを推進する。

- 多様な食品の組み合わせや栄養バランスがとれ、そして児童・生徒がおいしく食べられる献立づくりを継続実施する。
- 児童・生徒の食生活をとりまく社会環境は、その時代において変化し続けており、その時々々の社会環境を把握するための学校教諭・栄養教諭が連携した研修会などを実施する。
- 献立で利用する食材が果たす機能や、献立に関する情報発信により児童・生徒への脂肪、糖分、塩分の過剰摂取に注意する習慣づくりを促進する。

■ 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

現 状

本市では、『学校における食物アレルギー対応マニュアル』を策定し、適宜更新することにより、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、除去食対応を実施している。

取組方針

学校給食は、栄養バランスがとれた食事をとれるように工夫されており、成長期にある児童・生徒の健康の保持増進と体位の向上に大きな役割を果たしている。

このため、生涯にわたって健康で充実した生活を送るための基礎を培う健康教育の一環であるとの認識のもと、児童・生徒の完全給食を前提に以下の取り組みを推進する。

- 『学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）』などを踏まえ、教育委員会で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、各学校及び共同調理場における『学校における食物アレルギー対応マニュアル』を定期的に改定する。
- 食物アレルギー対応は、児童・生徒の完全給食を前提に、特定原材料の完全除去を基本とした対応を継続実施する。
- 文部科学省から提供される「学校給食における食物アレルギー対応」に関する調査報告などの情報の適切な把握と、献立づくりへの反映を実施する。

■ HACCP等、食に求められる新たな概念に対応した各種マニュアル改定

現 状

本市では、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）することにより、適切な対応を図っている。

しかしながら他地域では、腸管出血性大腸菌O157による大規模な食中毒が発生するなど、衛生管理が比較的徹底されている学校給食が原因となった事故も発生しており、学校給食のさらなる衛生管理の徹底が求められている。

取組方針

本市では、祖父江町学校給食センター、稲沢東部調理場、平和町調理場において、複数の学校に学校給食の提供を行っており、万一食中毒などの事故が発生すると、その事故規模は大きなものとなる。

このため、調理場での衛生管理の徹底はもとより、より高い水準での衛生管理を実現すべく、HACCP等、食に求められる新たな衛生管理の概念に対応した取り組みを推進する。

- HACCP等、より高い水準での衛生管理の概念を取り入れた『稲沢市給食室衛生マニュアル』の改定を必要に応じて随時行う。
- 『稲沢市給食室衛生マニュアル』の調理員への徹底を図るため、全調理員を対象とした定期的に研修などを実施する。
- 調理場の適切な衛生管理の維持を図るため、『稲沢市給食室衛生マニュアル』に基づき、定期的に検証を行うとともに、検証結果に基づいた改善を繰り返し実施する。

(2) 地域の特徴を活かした魅力ある給食の提供

■ 市内・県内農作物の積極調達による地産地消への寄与

現 状

本市では、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。

日本全体では、平成30年度時点での給食での地元農産物の使用割合は約26%となっている。

取組方針

- 食の地産地消を実現し、地域の農林水産業の振興へ寄与すべく、学校給食の食材に市内及び県内食材の積極利用を実施するとともに、安全な食の提供に向けて、無農薬・減農薬の食材の調達と、調達の安定化を図るため、JAと協力しつつ食材調達の流通環境の健全化に努めるものとする。
- また、地域の農作物等の学習ができるよう、「給食だより」を通じて、食材の栽培方法、食材のもつ栄養などに関する情報発信を継続して実施する。

■ 児童・生徒の多様化に合わせた給食の提供

現 状

本市では、市内に大規模工場が立地しており、多くの外国人の方々が市内で働いている。国際化が進み、一方で国内人口は減少傾向にあり、政府は外国人労働者の獲得のための政策を打ち出しており、今後も外国人労働者は増加するものと考えられる。

本市においても外国人の児童・生徒も増えつつあり、児童・生徒の文化・宗教的な背景の多様化が進む中でも、全ての児童・生徒にとって、安心しておいしく食べることができる学校給食の提供が求められる。

取組方針

- ・ 児童・生徒の国際化が進み、児童・生徒の文化・宗教的な背景の多様化への対応が求められる傾向にあることを踏まえ、精神面でも安心して学校給食を楽しむことができるよう、学校給食に利用される食材に関する詳細な情報提供を「給食だより」や「献立表」を通じて実施することで、各日の学校給食の喫食を選択できる環境を整えていくものとする。
- ・ また、本市における学校給食の考え方を多言語で情報提供するなどして、外国人の児童・生徒への親の理解を求めていくものとする。

(3) 家庭や地域とともに取り組む食育の推進

■ 総合学習時間・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

現 状

本市では、朝会での指導や総合学習での野菜の栽培とそれを利用した給食の提供などの取り組みを行っている。

全国的に、ホームルームや家庭科の授業等を通じた児童・生徒への食育の指導・啓発や地産地消の取り組みと絡めて地域と連携した食育が行われている。

取組方針

- ・児童・生徒の給食の食材となる作物などに対する知識の習得、調理方法に関する知識の習得により、在学中だけでなく、小学校・中学校卒業後における豊かで健康的な食生活の維持を促すため、総合学習時間・家庭科等の時間を活用した調理・実食を通じた食育を推進する。
- ・また、農業・漁業体験などの時間を確保し、農作物や動物が私たちの命の糧になっていることを実践的に学ぶことのできる時間を確保していくものとする。

■ 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

現 状

本市では、「給食だより」や「献立表」を通じて、保護者に向けた情報発信を行うほか、保護者向けの給食の試食会などで情報提供を行っている。

全国的にも、親子料理教室や参観日での食育授業などを実施することにより、親子で食育を学ぶ機会を設ける取り組みが進められている。

取組方針

- 学校だけでなく、家庭での栄養バランスの摂れた食事ができる環境づくりを促進していくため、「給食だより」では、給食の献立情報だけでなく、献立で摂取することのできる栄養に関する情報などを提供していくものとする。
- 「給食だより」や「献立表」においては、掲載できる情報は限られるため、Webサイトなどでの情報発信を検討し、「給食だより」に掲載される情報に加え、調理方法や食材の調達先などの情報を家庭に提供する環境づくりを推進する。

■ 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

現 状

本市では、JA と連携した地元農産物の利用や「稲沢市健康フェスティバル」での名古屋文理大による食育に関するブースの出店などで、地元生産者や大学等と連携した食育の取り組みを行っている。

全国的には、地元農家と協力して児童・生徒が農作物の栽培から調理を行うことや、プロの料理人が児童・生徒とともに給食のメニュー作りを考える取り組みなどが行われている。

取組方針

- 総合学習時間・家庭科等の時間を活用した調理・実食を通じた食育にあたっては、市内生産業者や調理人などの専門家を招いて授業を行うなど、現実社会における職業に携わる方々の実体験を話して頂くことで、地域の農林水産業や飲食業への関心を高め、将来における地域での農業や飲食業に携わる人材育成に寄与していくものとする。
- 新規に給食センターを整備する場合は、ランチルームの併設を検討し、市民の誰もが学校給食を体験できる環境を創出していくものとする。また、ランチルームでは、学校給食を楽しむだけでなく、作物の収穫体験のできる料理教室など、食に関する生涯学習機能を付随し、地域の生産業者や調理人とともに楽しみながら「食」について学ぶことのできる環境づくりの創出を検討していくものとする。