

# 狛江市中学校給食事業実施計画

平成26年6月

狛江市教育委員会

## 目次

	ページ
1 はじめに（本計画策定の目的） .....	1
2 基本事項（給食センターについて） .....	2
3 中学校給食事業の内容 .....	4
4 その他 .....	8

## 1 はじめに（本計画策定の目的）

---

平成20年10月、生徒の正しい食生活の理解と健康増進を目的とし、民間の調理施設を活用して、狛江市の中学校給食事業は始まりました。しかし事業開始後に異物混入等の課題が生じたことにより、市では、安全で安心な中学校給食に向けた今後のあり方を検討するため、中学校給食のあり方検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置し、その検討結果を受け、平成22年6月に市として給食センターを設置することを決定しました。

その後、検討委員会の平成22年度最終報告では給食センター設置に関してさらに具体的な提言がなされ、教育委員会においては、平成23年6月に実務者等で構成される狛江市給食センター施設整備準備委員会（以下「準備委員会」という。）を設置しました。

準備委員会は生徒や保護者、市民からも広く意見を汲みあげ参考としながら、専門的な見地から施設整備に関する検討を行い、平成24年5月、教育委員会は準備委員会からの最終報告を受け、「狛江市給食センター施設整備基本計画（以下「基本計画」という。）」を策定しました。平成24年10月に市民を対象とした基本計画説明会及び11月に旧狛江第七小学校跡地近隣住民を対象とした説明会を実施し、市民の意見・要望を募り、これらの意見・要望に應えるため、新たな狛江市の中学校給食事業を行うための指針として、平成25年10月に「給食センター開設に伴う中学校給食の今後の方向性について」を策定しました。

また、平成24年度末までの調理業務を委託していた民間事業者の事業継続が困難となったことで平成25年度からの中学校給食事業は急遽中止となり、教育委員会では、その要因と今後の改善策の検証を行いました。

本計画は、これまでの過去の検証内容を総括した上で、狛江市給食センターにより実施する新たな中学校給食事業の基本的な方針や内容を整理し、具体的に示すものです。

## 2 基本事項（給食センターについて）

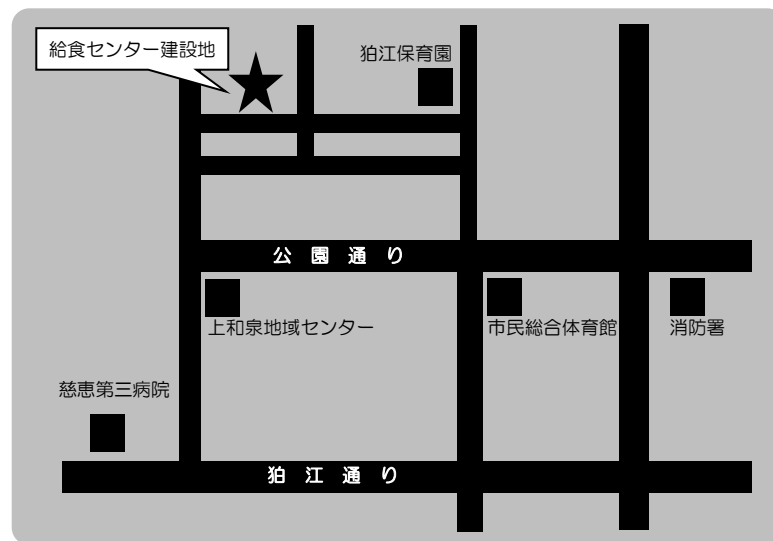
---

### （1）給食センターの概要

狛江市の新たな中学校給食は、共同調理方式（センター方式）とします。給食センターの建設地及び施設概要は以下のとおりです。

○建設地 東京都狛江市西野川四丁目945 - 1（地番）  
※旧狛江第七小学校跡地

○施設概要	名 称	狛江市給食センター
	構 造	鉄骨造地上2階建て
	延床面積	1422.49㎡
	提供食数	約1500食/日
	工期（予定）	平成26年6月～平成27年5月末



### （2）調理業務委託業者の選定

給食センターの運営は公設民営とし、調理業務等を民間業者へ委託します。価格のみで選定する入札ではなく、価格に加えて近隣地域での実績、従事する調理員の経験年数、経営状況、提案や計画書等、様々な角度から評価し最適な委託業者を選定できるよう、公募型プロポーザルの方法を採用します。公募及び選定にあたっては、学校長、栄養士、PTA代表者などから構成される委託業者の選定委員会を設置します。また、これまでの中学校給食の検証を踏まえ、経営状況及び衛生管理の項目を重点項目とし、委託業者選定において、それぞれ分野の専門家から意見を聴き、選定の参考

とします。

なお、5年程度を目安として、委託業者を改めて選定することで、常に最適な業者により給食センターが運営されていくよう努めます。

### (3) 給食の開始時期

新しい中学校給食は平成27年7月からの開始を目指し、計画を進めています。



狛江市給食センター（イメージパース）

### 3 中学校給食事業の内容

---

#### (1) 中学校給食の目標

狛江市の中学校給食は、学校給食法第2条に定める以下の目標を達成するために実施します。

##### 学校給食法第2条（学校給食の目標）

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。

#### (2) 提供方式及び提供方法

これまでの市民説明会や生徒との意見交換会において、小学校同様の給食を望む声が数多く寄せられたことを受け、給食センターで調理する給食は、ご飯、おかず、汁物等をすべて食缶で提供する方法（以下「完全食缶方式」という。）とします。また、原則として全員給食とします。

給食センターで中学校4校分の給食を調理し、クラスごとに保温食缶へ配缶後、コンテナへ収納して各学校へ配送します。中学校の各階に配送されたコンテナ内から食缶及び食器等を生徒が各クラスへ運び出し、生徒自身で配膳します。

#### (3) 献立

主食、副食2～3品（おかず、汁物、デザート等）及びミルクからなる完全給食（学校給食法施行規則第1条第2項）とします。

教育委員会の中学校給食担当栄養士が、「学校給食実施基準」で定められている「栄養所要量の基準」及び「標準食品構成表」に基づき献



立を作成し、狛江市学校給食物資規格表にのっとり、安全安心な食材を調達します。

なお、献立表は、1か月単位で作成し、原則として前月の25日までに、保護者及び生徒に書面で配付します。

#### (4) 栄養価

文部科学省による「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に基づき、下表の値を基準とします。

生徒（12歳～14歳）の場合		ビタミンA	300 $\mu$ gRE
エネルギー	820kcal	ビタミンB1	0.5mg
たんぱく質	30g（範囲25～40g）	ビタミンB2	0.6mg
脂質	学校給食による摂取エネルギー全体の25～30%	ビタミンC	35mg
ナトリウム （食塩相当量）	3g未満	食物繊維	6.5g
カルシウム	450mg	マグネシウム	140mg
鉄	4mg	亜鉛	3mg

#### (5) 食器類

生徒にとっての取扱いの容易性（軽い）、安全性（環境ホルモンや発ガン物質、酸化防止剤や滑剤等の添加物を使用していない）、耐久性（傷がつきにくい・割れにくい）に加え、給食センターにおける保管スペースを縮減できることや、耐汚性（汚れにくい）、洗浄性（洗やすい）、耐薬品性（酸や油に強い）等のメリットに鑑み、食器はPEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製食器を使用します。

#### (6) 学校側の受入れ体制

完全食缶方式に対応するため、生徒の食缶・食器等持ち運びの負担や動線、安全性の観点から、食缶・食器等を各階へ運ぶためのエレベーターを各学校に整備します。

また、ハード面とともにソフト面の対応として、各階への運搬作業を行う配膳員を配置するとともに、各学校と調整を行い、生徒による配膳及び喫食の時間を確保します。

## (7) 衛生管理

文部科学省による「学校給食衛生管理基準」に準拠し、給食センター施設・設備の管理、食材の取扱い・処理・調理・配缶・配送等各作業について、学校給食関係者に対し衛生管理の徹底を図るため、狛江市の中学校給食衛生管理マニュアルを見直すとともに、業務委託仕様書に同マニュアルを遵守することを明記します。

なお、給食センターの運営にあたっては、HACCP（ハサップ）に準じ、危機管理が行われ、衛生管理の徹底が図られているかを確認するため、教育委員会の中学校給食担当栄養士が常駐します。

### ※ HACCP（ハサップ）とは

英語の「Hazard Analysis Critical Control Point」のそれぞれの頭文字をとった略称で「危害分析重要管理点」といわれるもの。食品製造工程において発生する危害を分析し、その対策をマニュアル化することにより、食中毒などの事故を未然に防止する手法。

## (8) 食の安全性の確保

食材については、小学校給食と同様に、必要に応じて大腸菌等の食材検査、遺伝子組み換え食品分析及び残留農薬検査を実施します。また、給食センター内に検査室を設け、ATPふき取り検査を実施します。

### ※ ATPふき取り検査とは

ATP (Adenosine Triphosphateの略、アデノシン三リン酸)とは、動植物、細菌、カビ等地球上全ての生物に存在するエネルギー物質のこと。ATPふきとり検査は、主に食品分野で加工機器や調理器具・用具の洗浄効果を判断する自主管理ツールとして普及がすすんでいる洗浄度検査の手法。

## (9) 地産地消及び食育の推進

地域経済への貢献や、安心安全で新鮮な食材を調達できること等、地産地消の取組みによる様々なメリットに鑑み、小学校給食と同様に市内農家と連携し、地元農産物を積極的に使用していきます。給食センターでは、地元農産物等受入れのためのシンクスペース及び保管スペースを検収室(給食物資を受取る場所)に確保するとともに、市内業者の受入れを意識し、広さに余裕を持たせたプラットフォームを整備します。

また、給食を生きた教材として、生徒自身が「食」に関する知識と、「食」を選択する力を習得して健全な食生活を実践することができるよう、食育に積極的に取り組みます。



#### (10) 給食日数

給食センター稼働日数は年間195日を基準とし、各学校の給食実施日については、学校の全日行事の日又は土曜、日曜、祝日、中間テスト日及び期末テスト日、その他学校運営上支障があると学校長が判断した日を除き、年間188日を基準に調整します。

#### (11) 食物アレルギー対応

小学校給食と同様に、「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)日本学校保健会発行・文部科学省監修)」に基づき、「アレルギー疾患対応の学校生活管理指導表」の提出を受けた生徒に対して、学校と保護者で学校生活における配慮や管理等の取組みについて相談し、必要に応じてアレルギー対応食の提供を行います。

なお、アレルギー対応食は、給食センター内に整備するアレルギー対応食専用の調理室で調理します。

#### (12) 給食試食会及び施設見学会

給食センターを活用し、食育の一環としての市内小・中学校児童生徒の校外学習やPTA活動等による給食試食会、施設見学会に取り組みます。また、市民も対象とした給食試食・施設見学会等の企画も検討しながら、市民全体に関われた中学校給食事業を目指していきます。

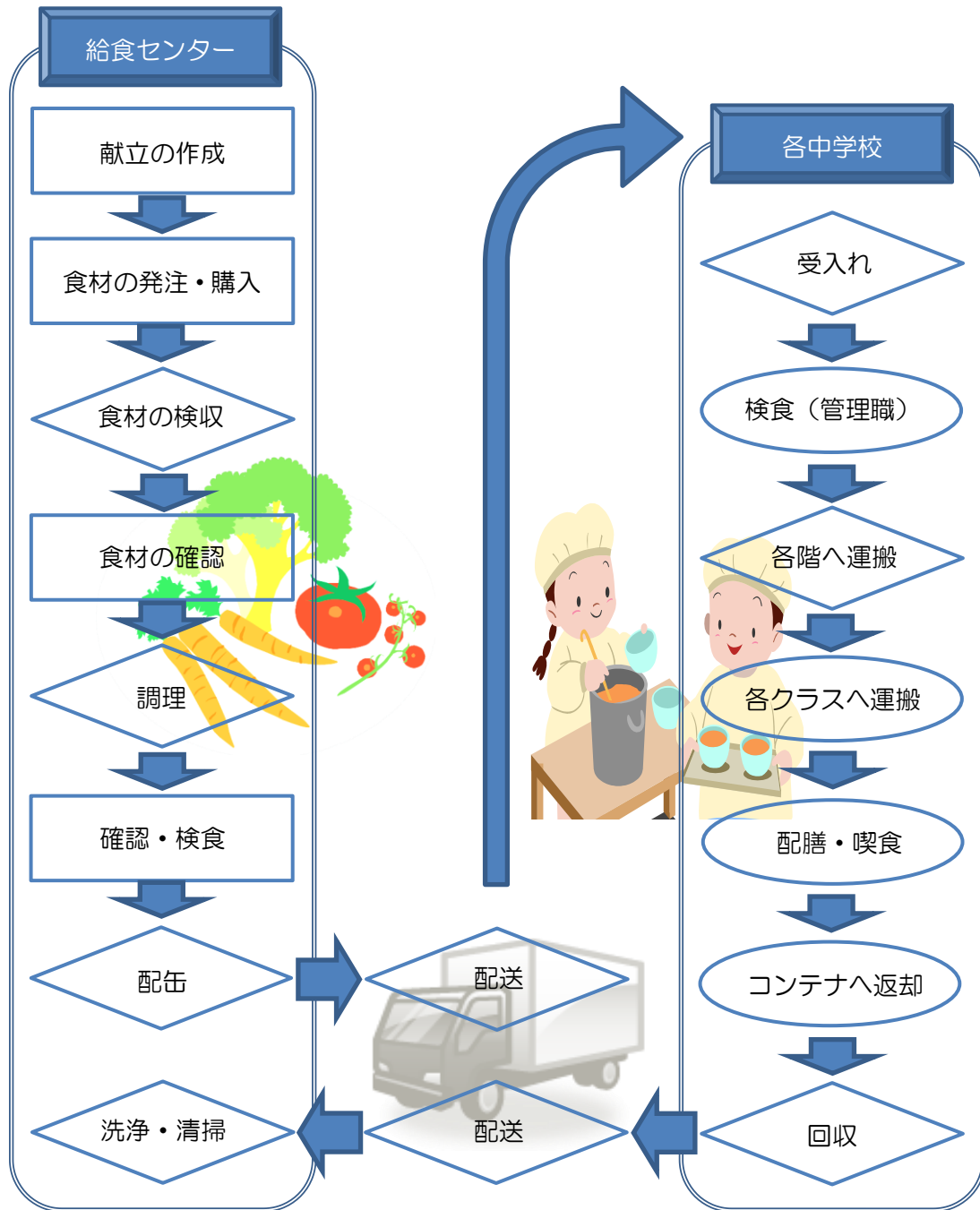
#### (13) 給食費

平成26年4月現在の小学校の給食費が月額低学年3,500円、中学年3,700円、高学年3,910円に補助金400円となっています。中学生の学校給食での摂取エネルギーは小学校中学年の1.3倍とされているため、中学校給食費は小学校中学年の給食費の1.3倍、月額5,330円程度を基準として、今後予定される消費税率の引上げの影響等を考慮して決定します。

なお、給食費の納付は原則として月額払い制とし、小学校給食費と同様、口座振替による支払方法を予定しています。

## 4 その他

○新しい中学校給食の流れ（イメージ図）



□ は教育委員会の栄養士等が行う業務

◇ は委託する業務

○ は学校で生徒等が行う

○給食開始までのスケジュール（予定）

	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	
実施計画 (本計画)	●策定	← 説明会(各中学校) →													
調理業務等 委託業者選定				●選定委員会発足		← 公募 →	← プロポーザル実施 →	●選定	●契約締結						
運営									← 準備・打合せ →					給食開始	
建設・工事		← 給食センター工事 →													
		← エレベーター工事(各中学校) →													

○中学校給食新旧比較表

	平成25年3月までの給食	新しい中学校給食
調理場	委託業者の調理場	狛江市給食センター
調理業務	委託業者	委託業者
設備・衛生管理	運用で対応	HACCPに準拠
献立・食材の発注	教育委員会栄養士	教育委員会栄養士
提供方法	ボックスランチ方式	完全食缶方式
教室での配膳	なし	あり
喫食者	原則全員給食 (予約による選択制)	全員給食