

佐世保市立学校給食実施方針（概要）

佐世保市立小・中学校給食の充実のため、給食を実施する上での諸課題について今後の対応を図るための方針を取りまとめました。（平成21年6月策定）

策定の背景、目的

- 子どもの食生活の乱れ ⇨ 食育の重要性 ⇨ 食育推進の有効な手段としての学校給食の充実
- すべての市立中学校で完全給食を実施 ⇨ ハード、ソフトの両面からの整備、財源確保
- 学校給食の円滑な運営 ⇨ 調理施設の衛生管理徹底、継続可能な運営コストの確保、食物アレルギー等への対応

学校給食基本方針と基本計画

1 佐世保市立小中学校において学校給食を食育の生きた教材として活用します。

佐世保市立のすべての小・中学校で完全給食を実施します。
学校給食を活用した食育指導の充実を図ります。

2 安全・安心で、食育の実践ができる給食調理施設の整備を進めます。

中学校給食完全実施のため、学校給食センター整備します。また、既存の調理施設については、老朽化等への対応のため施設整備の検討を行います。

食育の実践ができる学校給食センターの機能

適温での給食、衛生管理の徹底、多様な献立の調理、食物アレルギー代替食調理、地場産業の活用（三川内焼強化磁器食器の使用）、食育実践の拠点、環境への配慮

3 学校給食を継続して実施していくために、運営の効率化に努めます。

学校給食の実施者である佐世保市の責任のもと、中学校給食完全実施に向けて整備する学校給食センターにおいては、安全を最優先しながら、調理・配送業務について民間委託も視野に入れ、諸課題の検証を進めます。また、既存調理施設の調理業務についても、給食センターへの集約化等も含め、更なる効率化を図るための研究・検討を行います。

4 学校給食の充実と諸課題への対応を図ります。

給食献立の充実	多様な献立作りの推進、学校給食センター整備において多様な献立に対応できる調理設備の導入
食物アレルギーへの対応	医師を含めた関係者が連携した食物アレルギー対応策の構築、学校給食センター整備において代替食の調理可能な施設の導入
食べ残し等への対応	食べ残しがでにくい献立の工夫、学校と家庭が連携した指導、食べ残しの資源化への取組
地産地消の推進	学校、生産者、保護者等関係機関での情報交換や話し合いによる地産地消の推進体制づくり、生産者等への支援検討
学校給食費未納への対応	学校と教育委員会が連携した学校給食費未納対策の実施、学校給食の意義の周知と学校給食費納入同意書の提出、徴収員による徴収、法的措置の実施
学校給食選択制	学校教育の一環として、全員給食を実施、家庭弁当の良さを取り入れるため「弁当の日」への取組実践
家庭との連携	家庭や地域への食育情報発信、学校給食センター整備において研修室等を設置