

## 方針1 学校給食を生きた教材として活用する

### 基本計画1-(1):佐世保市立のすべての小中学校で完全給食を実施

#### (具体的な取組)

完全給食未実施校を対象とした給食センターの建設、運用開始

#### (進捗状況)

平成24年度の供用開始を目指したものの、東日本大震災の影響に伴い、平成25年9月から完全給食実施  
完全給食実施率(全学校数における完全給食実施校の割合) H21° 76.3% ⇒ H26° 100%

#### (諸課題)

課題解決済み。

### 基本計画1-(2):学校給食を活用した食育指導の充実

#### (具体的な取組)

各学校での食育指導計画の策定及び実施  
栄養教諭等の食育指導の充実  
栄養教諭の配置促進(未配置校のネットワーク化)  
献立に子ども達の意見を取り入れるような取り組み  
学校運営に関する諸調査(食育の実施状況)による進捗状況の確認

#### (進捗状況)

食育指導計画の作成率は100%  
未配置校対策として、担当の栄養教諭等のお知らせを実施  
新献立を提供した際、児童生徒のアンケートを実施

#### (諸課題)

食物アレルギーの増大に伴う、学校での負担の増  
栄養教諭の配置促進の継続  
総合的学習の時間及び、各教科における食育指導の実施増進  
地域の方の食育にかかる授業への参画増進  
子ども達が、給食に関心を深めるためのアンケート実施増進

## 方針2 安全安心で食育の推進ができる調理施設の整備促進

### 基本計画2-(1): 中学校完全給食実施のためのセンターを整備

(具体的な取組)

(進捗状況)

(諸課題)

基本計画1-(1)に同じ

### 基本計画2-(1)': 既存の調理施設の老朽化等への対応のための施設整備の検討

(具体的な取組)

既存の施設が所有する設備の見える化(老朽度合の把握) …… 「資料6」参照  
施設改修の必要性についての検討  
施設集約化に関する検討

(進捗状況)

施設が所有する備品のうち、購入後20年を経過したものの更新に必要となる額を把握(6~7千万円の所要額) …… 「資料7」参照

(諸課題)

計画的な給食備品の更新計画の策定  
二重投資とならない設備の改修計画策定  
※学校規模の適正化の進捗状況を的確に把握すること  
※施設の集約化の可能性を並行して調査すること

### 基本計画2-(2): 食育の実践ができる給食センターの機能

(具体的な取組)

以下の機能を持った給食センターを建設すること  
適温での給食提供、衛生管理の徹底、多様な献立の調理が可能、食物アレルギーの代替食の調理が可能、地場産業(三川内焼強化磁器)の活用、食育実践の拠点施設、環境に配慮した施設

(進捗状況)

目標通りの施設整備が完了

(諸課題)

見学研修室の活用の活性化に向けた取り組みが必要

### 方針3 給食の継続のための運営の効率化

#### 基本計画3: 学校給食継続のための運営の効率化

##### (具体的な取組)

佐世保市学校給食センターにおいて、調理・配送業務を民間委託  
既存施設の集約化に関する検討  
委託方式導入の可能性調査

##### (進捗状況)

佐世保市学校給食センターにおける調理配送業務の民間委託の実施

##### (諸課題)

更なる効率化の検討・研究

学校給食費に要した事業費(決算統計ベース)

(単位: 千円)

	人件費	物件費	維持補修費	扶助費ほか	合計
H21°	372,450	533,241	3,792	69,583	979,066
H22°	372,492	611,728	7,413	69,583	1,061,216
H23°	357,038	618,183	6,579	76,223	1,058,023
H24°	332,413	640,628	3,094	78,055	1,054,190

※佐世保市学校給食センター建設にかかる事業費は除く。

## 方針4 学校給食の充実と諸課題への対応

### 基本計画4－(1)：給食献立の充実

#### (具体的な取組)

献立委員会(栄養教諭等、学校長、保護者、調理士等で構成)での検討・決定を経た献立の提供(参考：資料11)

#### (進捗状況)

新献立を提供した際、児童生徒のアンケートを実施

#### (諸課題)

多様な献立が提供できる調理施設の整備が必要  
(自校方式においては、焼・蒸の調理ができない)

### 基本計画4－(2)：食物アレルギーへの対応

#### (具体的な取組)

佐世保市学校給食センターにおいてはアレルギー食調理室を整備  
食物アレルギー対応マニュアルの策定 ……「資料8」参照

#### (進捗状況)

新設のアレルギー食調理室では、専属の栄養士、調理士等を配置  
各学校では、調理に携わる職員だけでなく、学校職員も一定の関わり

#### (諸課題)

食物アレルギーへの対応が必要な児童生徒の増加  
(H19調査 小学校1.9%、中学校3.9% ⇒ H26調査 小学校4.9%、中学校4.2%)…26年度調査結果は「資料9」参照  
調布市の事件を受け、校内対応委員会設置、生活管理指導表(診断書に代わるもの)の提出の必要性が出てきたこと  
アレルギー疾患対応基本法の制定に対する新たな取組の必要性の検討

### 基本計画4－(3)：食べ残しへの対応

#### (具体的な取組)

食べ残しが出にくい献立の工夫、学校での指導  
給食だより等を通じた食べ残しの状況の家庭への発信

#### (進捗状況)

食べ残し比(食べ残し量÷給食全体量)	H23年度			H25年度	
	小学校1.38%	中学校1.13%	⇒	小学校 1.57%	中学校 2.55%
	(49校)	(12校)		(49校)	(27校)

#### (諸課題)

家庭で食べられない食品や料理、剥きにくい果物、硬い物等で食べ残しが多い傾向もみられるため、献立作成の際に検討が必要

## 方針4 学校給食の充実と諸課題への対応

### 基本計画4－(4):地産地消の推進

#### (具体的な取組)

市内産の使用食材を重量ベースで増とする  
定期的な地場の食材を使用  
関係者との定期的な意見交換の場を設ける

#### (進捗状況)

市内産の使用割合(重量ベース) H21年度 48.8% ⇒ H25年度 52.9%  
佐世保市産の食材活用 平成24年度から、毎月19日(食育の日)に、一品以上の佐世保産の食材を献立に取り入れる取組開始  
平成24年度に「学校給食青果地産地消関係者協議会」を設置 ⇒ 定期的に意見交換  
学校給食青果地産地消関係者協議会について

##### 協議会の目的・目標

地産地消の推進のため、可能な限り情報を一元化し、関係団体の協力関係を築くこと

構成団体:ながさき西海農業協同組合、佐世保青果株式会社、佐世保学校給食青果納入事業協同組合  
教育委員会(コーディネーター)、農水商工部(アドバイザー)、佐世保市学校給食会(事務局)

##### 会議開催回数

H24° 2回 H25° 2回 H26° 7月現在1回

#### (諸課題)

2万食を超える食材を調達しながらも、「一定規格で」「安定的に」「大量購入による低価格で」「安全安心な物資」をそろえる手法の維持・開発

### 基本計画4－(5):学校給食費未納への対応

#### (具体的な取組)

学校給食納入同意書の提出促進  
就学援助の制度周知  
子ども手当からの引去り  
学校で対応できないケースについては、教育委員会において、法的措置を前提として対応

#### (進捗状況)

未納対策担当者の増 H21° 1名体制 ⇒ H22° から2名体制  
未納率(現年度) H21° 1.27% ⇒ H24° 0.62%

#### (諸課題)

いったん半減した未納率も、H25° の中学校給食完全実施に伴い再び増加傾向  
現年度は、ほぼ99%を超える収納率となっているが、過年度の未納に対し、法的措置を辞さない対応強化の必要性

## 方針4 学校給食の充実と諸課題への対応

### 基本計画4－(6):学校給食の選択制

#### (具体的な取組)

原則として、全員が完全給食

ただし、食物アレルギー等に重篤な症状がある場合は除く

給食費未納の対応としての学校給食の選択制は採用しないこととしている

#### (進捗状況)

食物アレルギー等で完全給食停止 小学校 5名、中学校1名、計6名 ～ 毎日、家庭から弁当持参

〃 献立により完全給食停止 小学校 91名、中学校20名、計111名 ～ 時々家庭から弁当持参

#### (諸課題)

増大する食物アレルギーへの対応方法の確立が必要

### 基本計画4－(7):家庭との連携

#### (具体的な取組)

「早ね早起き朝ごはん」リーフレット配布などによる家庭への食の重要性の周知

ふれあい給食の実施

「弁当の日」の設定

#### (進捗状況)

朝ごはんを毎日食べない子どもの割合

H19.7月調査 小学校5年生 9.2% 中学校2年生 14.5% ⇒ 現状把握のため中学校2年生のアンケート調査を実施予定  
(調査予定項目は資料10「アンケート」参照)

ふれあい給食を実施している学校の割合 H21年度 87% ⇒ H25年度 100%

子どもが作るお弁当の日を取組んでいる学校の割合 H21年度 26.9% ⇒ H25年度 48.2%

#### (諸課題)

学校での食育だけでは目標は達成できない。その効果をはかるための適切な指標を確立する必要あり

(朝ごはんを毎日食べる割合など)