

## 第3回佐世保市立学校給食検討委員会資料

### 【目次】

資料1	： 「佐世保市食育推進計画」についての資料	P1～P2
資料2	： 食に関する調査結果（高校生対象）	P3～P4
資料3	： 学校給食費未納関係資料	P5
資料4	： 学校給食実施方式	P6～P8
資料5	： 中学校給食実施コストの試算	P9～P10
資料6	： 給食における諸問題の関連図	P11

# 佐世保市食育推進計画より

## \*\*\*小・中学生のために\*\*\*

### リーディングプラン ライフステージにおける特徴と取組の指針

【学齢期】 小・中学生

生活習慣が定着する時期です。同時に親離れも始まり生活習慣が乱れ始める時期でもあります。

- 食生活や健康を自己管理できるように、食に関する正しい知識と基本的な技術を獲得しましょう。
- 「早寝、早起き、朝ごはん」を実践し、規則正しい生活リズムを確立しましょう。
- 様々な体験活動を通じて、社会性の涵養を図り、命や食への感謝の念を育みましょう。
- 家族と一緒に食事を楽しみましょう。
- よく噛むこと、食後の歯磨きなど歯と口の健康に気をつけましょう。

#### 家庭における食育の推進

- ◆ 食生活と健康の自己管理
  - \* 食後の歯磨き習慣化
  - \* 栄養バランスへの配慮
    - ・主食・主菜・副菜がそろった食事
    - ・野菜をたくさん食べる
- ◆ 生活リズムの向上
  - \* 「早寝、早起き、朝ごはん」の実践
- ◆ 食を楽しむ
  - \* 家族そろっての食事に努める
  - \* 食の多面的な広がりを楽しむ
    - ・行事食、伝統料理、地元・旬の食材の利用
  - \* 食への感謝
    - ・「いただきます」「ごちそうさま」
  - \* 食事マナー身につける
    - ・正しい箸の使い方
- ◆ 食の基本的な調理技術の習得
  - \* 食事作りのお手伝いを促す
- ◆ 食の生産と流通の理解
  - \* 農業・漁業の体験学習、食品加工体験
  - \* 買いすぎ、作りすぎ、食べ残しによる廃棄抑制
    - ・「もったいない」を心がける
  - \* 調理くずなどの堆肥化

#### 学校における食育の推進

- ◆ 食育の実践
  - \* 指導方法に関する研修・研究への取り組み
  - \* 食育指導計画の作成
  - \* 学校関係者、地域住民、農業・漁業従事者などとの連携、協力体制整備
  - \* 教育機関同士の情報交換・共有化
  - \* 授業での食育の取り組み
  - \* 体験活動の効果的活用
- ◆ 給食を活用した食育
  - \* 生きた教材としての活用
  - \* 食事を楽しむための食事環境整備
  - \* 箸やスプーンの使い方、食事マナーの指導
  - \* 噛む習慣づけ
  - \* 家庭への食育推進
    - ・献立表配布、給食試食会の実施
- ◆ 家庭との連携
  - \* 家庭への食育推進発信
    - ・学校での取り組みを保護者へ発信
  - \* 健康と食生活に関する保護者からの相談への対応
  - \* 保護者の食育への参加機会の設置
    - ・授業参観、保護者会
- ◆ 食のリサイクルの推進
  - \* 生ゴミ堆肥化

知識を深める

実際に体験する

日常で習慣づける

#### 学校給食の目標

学校給食法第2条

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
3. 食生活の合理化、栄養の改善および健康の増進を図ること。
4. 食糧の生産および消費について正しい理解に導くこと。

# 『食』から始まる豊かなくらし 食育実践都市「させぼ」



## —「食育」を推進するための計画ができました—

本市では、食をめぐる様々な課題の解決に向け、食育を計画的に推進するために、平成18年12月25日に「佐世保市食育推進計画」をつくりました。

恵まれた自然環境、豊かな海の幸と山の幸からなる佐世保市の食環境を活かし、行政、市民をはじめ多様な立場の方々との協働を図りながら食育に取り組んでいきます。

食育??  
何だろう?

食育とは、生きる上での基本であって、知育、徳育、及び体育の基礎となるべきもの。

様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

どんなことを  
するの??

本市では、8項目の取組を軸に食育を進めていきます。

- ◆ライフステージ（年代別）における食育の推進
- ◆家庭における食育の推進
- ◆学校・幼稚園・保育所等における食育の推進
- ◆地域における食生活改善のための取組の推進
- ◆市民協働による食育推進運動の強化
- ◆生産者と消費者との交流促進・自然や環境の調和のとれた農業・漁業の活性化
- ◆食文化継承のための活動の支援
- ◆食品の安全性、栄養、その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供

私たちに  
できることは??

### 《行政》

「健康増進と健康管理に関する取組・食育への意識高揚・食育の取組支援・農業・漁業を中心とした各種体験活動の促進と支援・食の安全・安心や食生活改善に関する研究の取組推進」など

### 《市民のみなさん》

「食生活と健康の自己管理・食を楽しむ・食の基本的な調理技術の習得・食の選択能力の獲得・食の生産と流通の理解」など

### 《教育関係者等のみなさん》

「食育の実践・給食を活用した食育・家庭との連携」など

### 《農業・漁業者等のみなさん》

「農業・漁業等の体験学習活動への協力・地元農水産物の消費拡大・環境に配慮した農業・漁業等の推進・グリーンツーリズムの推進」など

### 《食品関連事業者・医療関係者等のみなさん》

「栄養・健康に配慮した食事や情報の提供・地産地消の取組・食文化に関する知識の普及啓発・安全性に関すること・定期健診の受診率の向上・健康管理能力の向上の取組推進・学校・幼稚園・保育所との連携した取組推進・情報発信」など

### 《市民団体のみなさん》

「食育の啓発プログラムの作成・市民団体の資質向上と人材の活用・食育活動の多角的な展開」など。



### ライフステージのポイント

ライフステージでは、その時期に獲得すべき知識や技術、健全な食習慣化を目指し、一人ひとりの生活形態にあった食育が大切です。本市は、ライフステージを乳児期、幼児期、学齢期、青年期、壮年期、高齢期、妊娠期の7つのステージでとらえ食育に取り組みます。

### た と え 信

\*乳児期では…授乳から離乳への確実なステップ・味覚の形成を踏まえ、食事の基礎を作りましょう。

\*幼児期や学齢期では…「早寝、早起き、朝ごはん」を実践し、規則正しい生活リズムを確立しましょう。

\*青年期や壮年期では…食生活を含めた生活リズムの乱れが、生活習慣病の原因にもなります。年齢、ライフスタイルにあった食事の摂り方を理解し、規則正しい食生活を実践しましょう。

\*高齢期では…健康に過ごすために、75歳以上の後期高齢期では、これまでの生活習慣病に気をつける食生活から、低栄養に気をつけましょう。

\*妊娠期では…健康で安心して出産ができるよう栄養バランスや日常生活に気をつけましょう。

\*おいしい食事、楽しい食生活は、歯や口の健康がポイントです。全世代において、歯と口の健康維持に努めましょう。

# 食に関する調査結果

平成16年度～19年度

佐世保市内県立高校(校数1)

問	高1			高2			高3			高校平均						
	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19				
問1 朝食は食べていますか?																
1. ほぼ毎日食べている	84.9%	89.1%	93.7%	90.9%	86.4%	89.0%	95.9%	92.9%	84.7%	87.0%	86.3%	91.8%	85.3%	88.4%	92.0%	91.9%
2. 時々食べている	10.3%	10.0%	4.2%	5.0%	8.6%	8.8%	2.7%	4.9%	9.3%	8.0%	8.9%	6.1%	9.4%	8.9%	5.3%	5.3%
3. ほとんど食べていない	4.8%	0.9%	2.1%	4.1%	5.1%	2.2%	1.4%	2.2%	6.0%	5.0%	4.8%	2.2%	5.3%	2.7%	2.8%	2.8%
問2 昼食は食べていますか?																
1. ほぼ毎日食べている	99.3%	98.7%	98.6%	98.6%	98.1%	99.6%	100.0%	99.6%	98.7%	98.5%	86.3%	97.8%	98.7%	98.9%	95.0%	98.7%
2. 時々食べている	0.7%	0.9%	1.4%	0.0%	1.6%	0.4%	0.0%	0.0%	1.0%	1.2%	8.9%	1.7%	1.1%	0.8%	3.4%	0.6%
3. ほとんど食べていない	0.0%	0.4%	0.0%	1.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.4%	0.3%	0.4%	4.8%	0.4%	0.1%	0.3%	1.6%	0.7%
問3 夕食は食べていますか?																
1. ほぼ毎日食べている	99.6%	98.3%	98.6%	98.2%	98.4%	100.0%	99.3%	98.7%	98.3%	98.5%	100.0%	97.8%	98.8%	98.9%	99.3%	98.2%
2. 時々食べている	0.4%	1.3%	1.4%	0.9%	1.2%	0.0%	0.7%	1.3%	1.7%	1.2%	0.0%	0.9%	1.1%	0.8%	0.7%	1.0%
3. ほとんど食べていない	0.0%	0.0%	0.0%	0.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.4%	0.0%	1.3%	0.0%	0.1%	0.0%	0.7%
問4 週に何回ぐらいコンビニを利用しますか?																
しない																
1回	61.8%	63.7%	58.1%	61.0%	63.8%	60.5%	64.9%	62.6%	61.1%	64.0%	66.8%	64.1%	62.2%	62.7%	63.3%	62.6%
2回	21.7%	15.0%	20.3%	15.6%	17.9%	18.8%	12.6%	14.0%	12.3%	11.2%	12.9%	13.9%	17.3%	15.0%	15.3%	14.5%
3回	9.6%	12.0%	11.7%	16.5%	11.3%	14.3%	17.1%	15.8%	9.3%	8.8%	10.7%	10.4%	10.1%	11.7%	13.2%	14.2%
4回	5.9%	6.0%	3.2%	4.6%	3.1%	4.9%	5.4%	4.5%	4.0%	6.8%	3.7%	5.2%	4.3%	5.9%	4.1%	4.8%
5回	0.4%	1.7%	2.7%	1.4%	1.6%	1.3%	0.0%	1.4%	43.2%	2.8%	3.3%	2.2%	15.1%	1.9%	2.0%	1.6%
6回	0.7%	0.9%	1.4%	0.5%	0.8%	0.0%	0.0%	0.9%	5.3%	4.8%	1.5%	3.0%	2.3%	1.9%	0.9%	1.5%
7回	0.0%	0.4%	0.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	2.3%	1.6%	0.4%	0.0%	0.8%	0.7%	0.4%	0.0%
7回	0.0%	0.4%	1.8%	0.5%	1.6%	0.0%	0.0%	0.9%	0.7%	0.0%	0.7%	1.3%	0.8%	0.1%	0.8%	0.9%

# 食に関する調査結果

平成16年度～19年度

佐世保市内県立高校(校数1)

問5 週に何回家族と一緒に夕食をとりますか？	高1			高2			高3			高校平均						
	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19				
毎日	61.8%	42.8%	36.1%	38.1%	63.8%	41.9%	44.7%	42.7%	61.1%	38.5%	39.8%	38.1%	62.2%	41.1%	40.2%	38.9%
6回	21.7%	6.6%	6.9%	5.9%	17.9%	8.1%	7.0%	5.5%	12.3%	6.2%	5.4%	5.9%	17.3%	7.0%	6.5%	6.6%
5回	9.6%	15.3%	14.8%	15.1%	11.3%	18.8%	12.3%	17.9%	9.3%	15.8%	19.3%	15.1%	10.1%	16.6%	15.5%	15.4%
4回	5.9%	8.3%	7.4%	5.0%	3.1%	8.1%	7.0%	6.4%	4.0%	8.1%	3.1%	5.0%	4.3%	8.2%	5.8%	7.1%
3回	0.4%	6.6%	7.4%	8.8%	1.6%	6.4%	12.3%	6.4%	43.2%	6.9%	10.4%	8.8%	15.1%	6.6%	10.0%	7.3%
2回	0.7%	10.5%	15.3%	18.0%	0.8%	9.4%	13.2%	11.5%	5.3%	13.8%	12.0%	18.0%	2.3%	11.2%	13.5%	15.6%
1回	0.0%	7.4%	7.4%	5.9%	0.0%	3.8%	1.8%	6.4%	2.3%	7.3%	4.2%	5.9%	0.8%	6.2%	4.5%	5.8%
0	0.0%	2.6%	4.6%	3.3%	1.6%	3.4%	1.8%	3.2%	0.7%	3.5%	5.8%	3.3%	0.8%	3.2%	4.1%	3.3%
問6 身体的(体力面)に健康ですか？	高1			高2			高3			高校平均						
	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19
1. 大変健康である	33.8%	25.7%	24.0%	34.2%	39.3%	30.0%	32.2%	37.6%	33.6%	35.7%	37.1%	34.2%	35.6%	30.5%	31.1%	35.4%
2. 普通	59.9%	69.6%	69.2%	59.7%	55.3%	66.5%	60.0%	54.0%	57.5%	59.5%	58.8%	59.7%	57.6%	65.2%	62.7%	58.2%
3. 健康ではない	6.3%	4.8%	6.8%	6.1%	5.4%	3.4%	7.8%	8.4%	8.6%	4.8%	4.0%	6.1%	6.8%	4.3%	6.2%	6.4%
問7 精神的に健康ですか？	高1			高2			高3			高校平均						
	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19	H16	H17	H18	H19
1. 大変健康である	34.9%	22.6%	20.4%	26.0%	31.5%	24.4%	25.2%	25.7%	25.9%	29.0%	32.2%	26.0%	30.8%	25.3%	25.9%	26.3%
2. 普通	60.3%	66.5%	66.1%	65.8%	59.5%	68.8%	66.1%	61.5%	61.8%	62.2%	62.5%	65.8%	60.5%	65.8%	64.9%	62.8%
3. 健康ではない	4.8%	10.9%	13.6%	8.2%	8.9%	6.8%	8.7%	12.8%	12.0%	8.9%	5.4%	8.2%	8.6%	8.9%	9.2%	10.8%

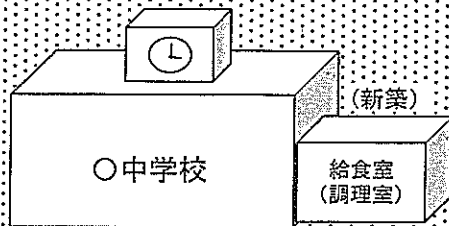


## 学校給食実施方式

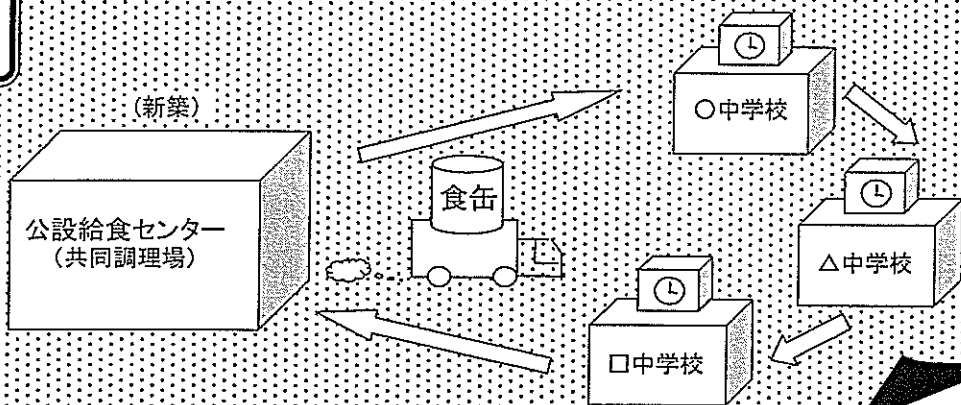
	説明	メリット	デメリット
自校方式	学校敷地内に給食室を設置し、その学校の分のみを調理する。	より温かい給食を提供できる。 作っている人の顔が見えることで、教育上の効果が期待できる。	学校毎の調理室建設が必要で、調理従事者の人員が他の方式より多く必要であるため、イニシャルコスト、ランニングコストが多額になる。
センター方式	数百～数千食を調理可能とする拠点施設から食缶に入れた給食と食器を各学校へ車両で配送する。各学校には給食を受け入れる配膳室が必要。	調理室の必要面積及び調理従事者の必要人員が少ないことからイニシャルコスト・ランニングコストが軽減される。 設備の維持・管理が容易となる。	食中毒などの事故が合った場合の影響が大きい。 食事の一定の温かさは保てるが、麺類などは若干のびることがある。 敷地確保の必要性がある。 ※小学校を含め検討の必要がある。
親子方式	一つの学校（親）の給食室で調理した給食を食缶にいれた状態で、近隣の学校（子：2～3校程度）へ車両で配送する。子となる学校には配膳室が必要。	中学校に新たな調理室の建設の必要がない。	現状で、親となることができる学校は限られており、全市で行うことは不可能である。 配送が学校毎になり重複するためコスト増となる。
弁当配送方式	民間の調理業者が自社の調理施設で調理し、個別容器（弁当箱）につめた弁当を各学校に配送する。各学校には配膳室が必要。	食数の調整が容易にできる。 設備整備が不要であり、ランニングコストも節減できる。 実施する場合の準備期間が短い。 配膳時間が不要なため、学校における日課変更の必要がない。	食育の視点から給食として適当なのか疑問である。 弁当容器がかさばるため、広めの配膳室が必要。 受託可能な業者があるのか不明。
食缶配送方式	民間の調理業者が自社の調理施設で調理し、食缶にいれた給食と食器を各学校に配送する。各学校には配膳室が必要。	食数の調整が容易にできる。 設備整備が不要であり、ランニングコストも節減できる。	受託可能な業者があるのか不明。 業者側に新たに施設整備が必要な場合、委託業者の変更ができない。

# 学校給食実施方式

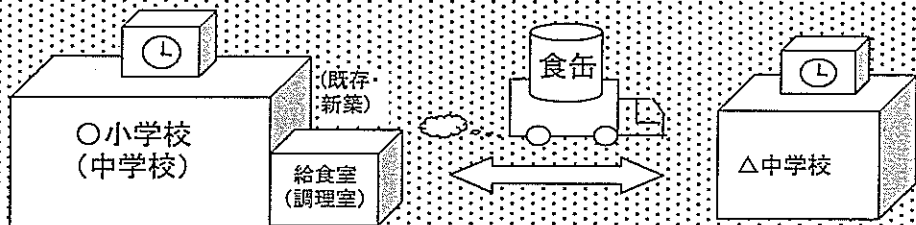
自校方式



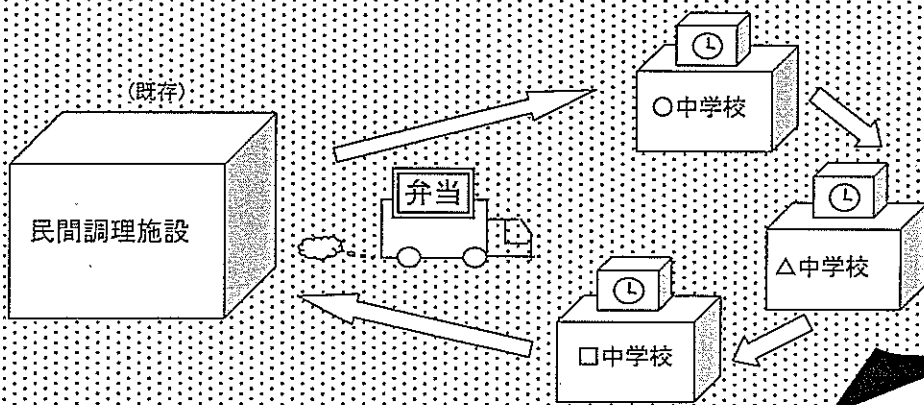
センター方式



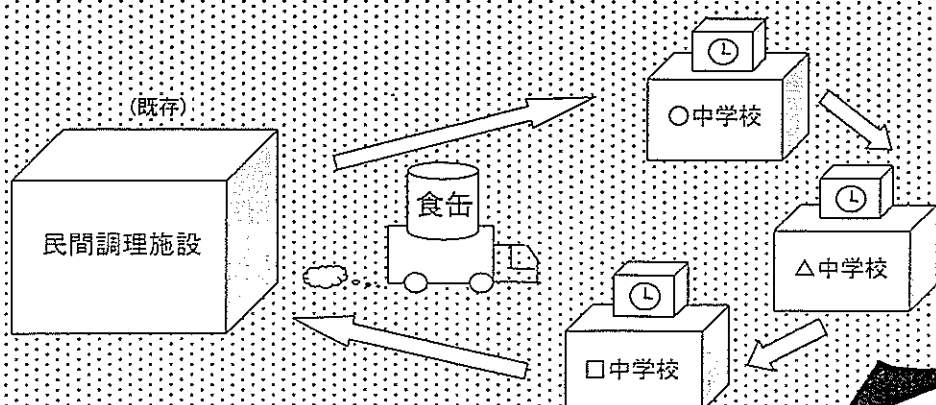
親子方式



弁当配送方式



食缶配送方式





## 給食室のドライ方式とウェット方式

	ウェット方式	ドライ方式
調理場の状態	<p>ウェット＝湿ったという意味です。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・釜を洗ったときにこぼれた水や、水洗いした野菜を入れたざるからこぼれた水などで調理場内の床は常に濡れた状態です。</li> </ul>	<p>ドライ＝乾いたという意味です。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業をする調理台の上や床などは常に乾いた状態です。</li> </ul>
作業の違い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水洗いをした野菜はざるに入れておきますが、その際ざるからの雫は床にこぼれ落ちていきます。</li> <li>・釜を洗ったり食器を洗ったりした場合床に水がこぼれ落ちる事がありますが、それは特に気にしません。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜のざるから水がこぼれ落ちないようにタライなどで水をうけます。</li> <li>・釜を洗ったり食器を洗ったりする際は水をこぼさないように注意しながら洗います。水が床にこぼれた場合は水切り用のワイパーで拭き取るかモップで拭きます。</li> </ul>
悪い点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・常に床などが水に濡れた状態なので湿度が高くなります。</li> <li>・室温・湿度が高いので食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすいです。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・釜や食器などを洗う際に水をこぼさないように注意しながら丁寧に洗わなければいけないので、作業に時間がかかります。</li> <li>・床に水をこぼさない様にする為に、タライなどを使ったりするので洗い物の量が増えます。</li> </ul>
よい点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・釜や食器などを洗浄する際に水がこぼれる事を気にしなくてもよいので作業が早く進みます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・湿度が低いので夏場は涼しく作業ができます。</li> <li>・調理場内に余計な水気がないので食中毒の原因となる細菌が繁殖しにくいです。</li> </ul>

## 中学校給食実施コストの試算

### ◆業務区分など

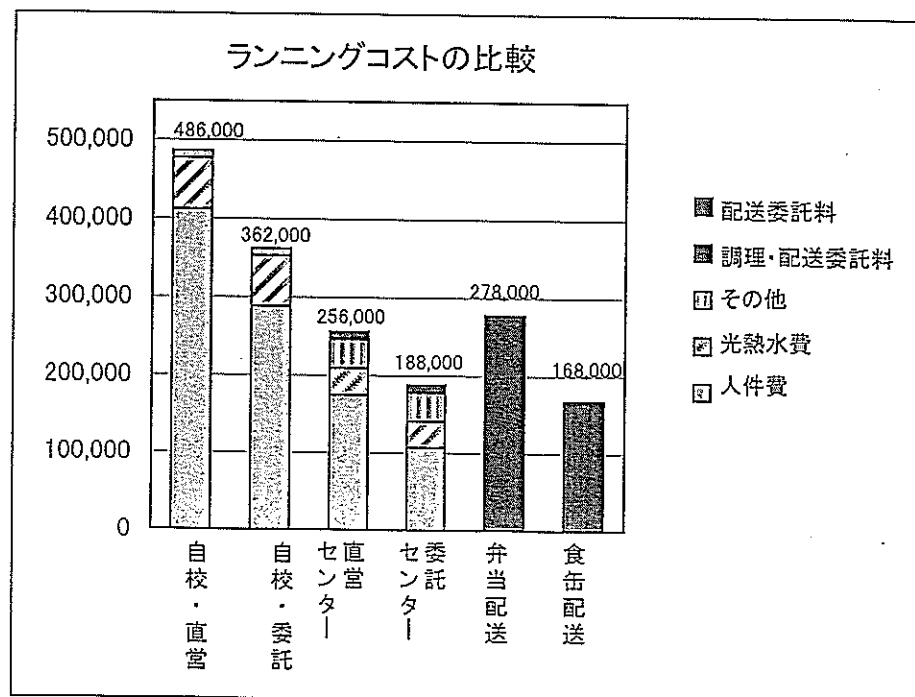
区分	業務など				給食対象人数	
	献立・食材調達	衛生管理基準	調理	配送		
自校方式	直営	佐世保市	市=国基準	佐世保市	-	7,200人
	委託	〃	〃	業者	-	〃
センター方式	直営	〃	〃	佐世保市	業者	〃
	委託	〃	〃	業者	〃	〃
弁当配送方式	委託	〃	〃	〃	〃	〃
食缶配送方式	委託	〃	〃	〃	〃	〃

### ◆建設費（初期設備費を含む）

区分	建設数			建設コスト (施設・設備整備)
	調理施設	配膳室	配送車	
自校方式	直営	20	0	1,701,000
	委託	20	0	
センター方式	直営	1	20	1,182,000
	委託	1	20	
弁当配送方式	委託	0	20	404,000
食缶配送方式	委託	0	20	247,000

### ◆年間ランニングコスト

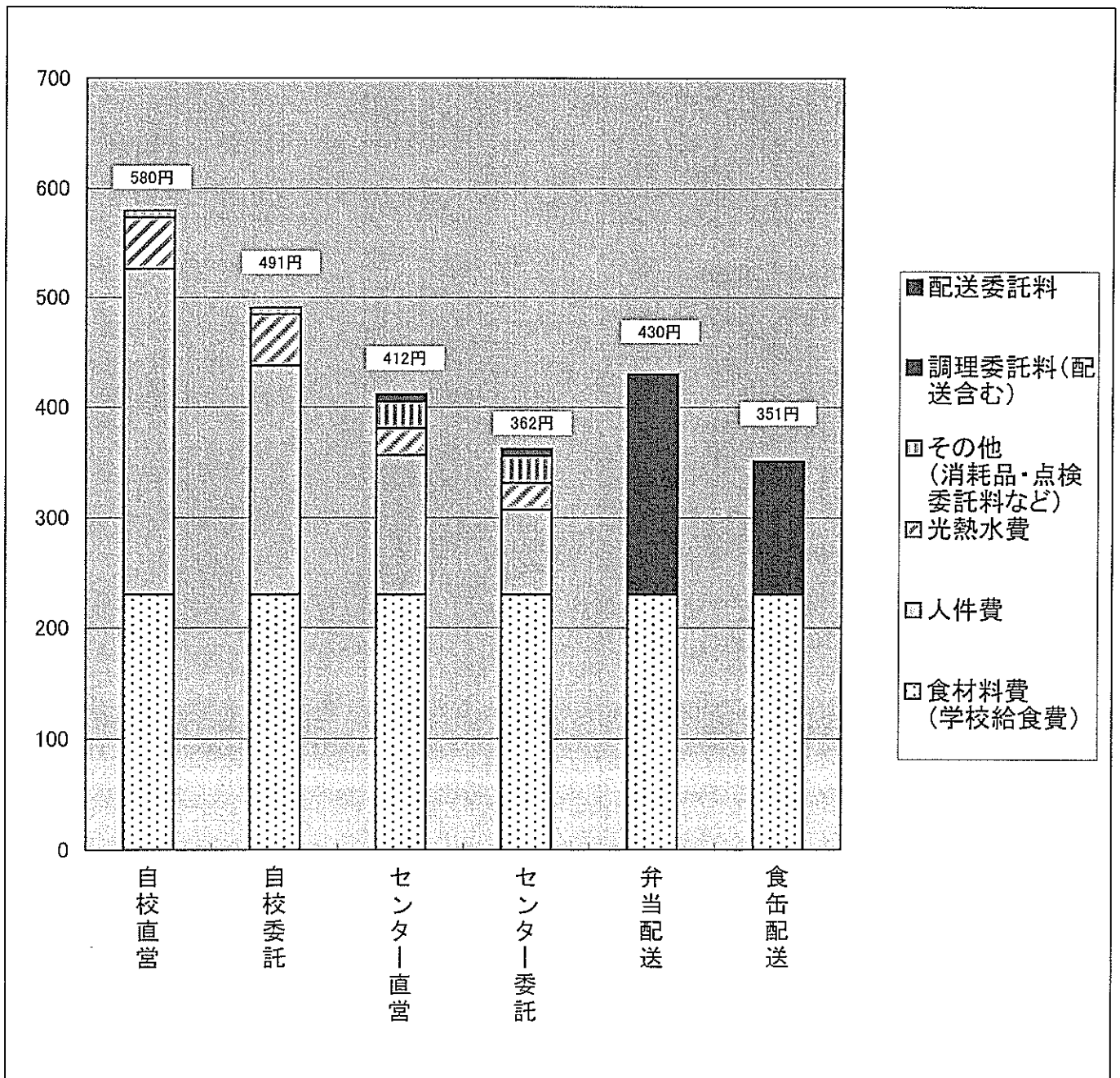
区分	人件費	光熱水費	その他 (消耗品・点検委託料など)	調理委託料 (配送含む)	配送委託料	ランニングコスト計	
						(千円)	
自校方式	直営	412,000	65,000	9,000	0	0	486,000
	委託	288,000	65,000	9,000	0	0	362,000
センター方式	直営	175,000	34,000	37,000	0	10,000	256,000
	委託	107,000	34,000	37,000	0	10,000	188,000
弁当配送方式	委託	0	0	0	278,000	0	278,000
食缶配送方式	委託	0	0	0	168,000	0	168,000



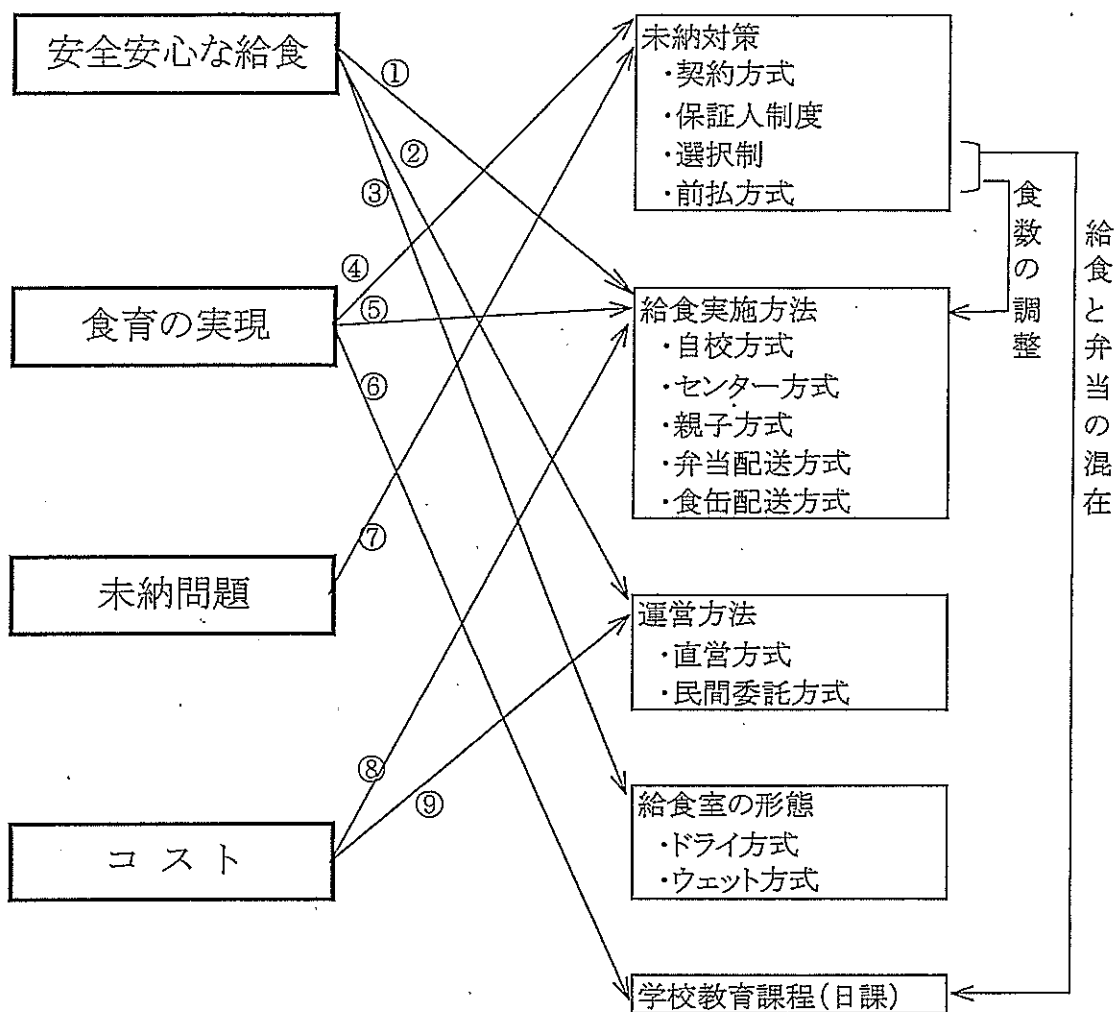
## 中学校給食実施コストの試算 (一食あたりの給食単価)

(円)

区分	食材料費 (学校給食費)	人件費	光熱水費	その他 (消耗品・点検 委託料など)	調理委託料 (配送含む)	配送委託料	食材料費除く 1食あたり 単価	1食あたり 単価
自校直営	230	296.3	47.1	6.1	0	0	350	580
自校委託	230	207.5	47.1	6.1	0	0	261	491
センター直営	230	126.3	24.3	24.3	0	6.6	182	412
センター委託	230	77.1	24.3	24.3	0	6.6	132	362
弁当配送	230	0	0	0	200	0	200	430
食缶配送	230	0	0	0	121	0	121	351



□給食における諸問題の関連図



**安全安心な給食**

- ①食中毒等の事故発生個所(危険)の分散には自校方式が有効である。
- ②直営は市が直接に雇用・指導するため管理が可能、民間委託の場合は不安がある。
- ③衛生的にはドライ方式が優れている。

**食育の実現**

- ④給食と弁当の混在することによる、食育指導の方法はどうするのか。
- ⑤冷めて弁当方式で食育のための給食と言えるのか。
- ⑥給食と弁当の混在することによる、食育時間の方法はどうするのか。

**未納問題**

- ⑦未納対策はどうするのか。

**コスト**

- ⑧給食実施方法によるコスト比較(イニシャルコスト・ランニングコスト)
- ⑨運営方式によるコスト比較