

佐世保市立学校給食実施方針

平成21年6月

佐世保市教育委員会

I	学校給食実施方針の策定にあたって	
1	策定の背景、目的	1
	(1)食をめぐる状況の変化と学校給食充実の必要性	
	(2)中学校給食の実施	
	(3)学校給食の実施上の課題	
2	本方針の性格	2
II	学校給食基本方針	3
III	学校給食基本計画	
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。	3
	(1)佐世保市立のすべての小・中学校で完全学校給食を実施します。	
	(2)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。	4
	(1)中学校給食完全実施のため、学校給食センターを整備します。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。	
	(2)食育の実践ができる学校給食センターの機能について	
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。	6
4	学校給食の充実と諸課題への対応を図ります。	7
	(1)給食献立の充実	
	(2)食物アレルギーへの対応	
	(3)食べ残し等への対応	
	(4)地産地消の推進	
	(5)学校給食費未納への対応	
	(6)学校給食の選択制	
	(7)家庭との連携	
IV	資料	
	主な用語の説明	11

1 策定の背景、目的

(1) 食をめぐる状況の変化と学校給食充実の必要性

成長期にある子どもにとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼします。近年、朝食欠食等子どもの食生活の乱れや肥満傾向等が見られ、子どもが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう食育を推進することが重要な課題となっています。このような中、国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、平成 17 年 7 月 15 日に「食育基本法」が施行されました。法の前文には「食育を、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と位置付ける」ことが明文化されました。第 5 条には、子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割として、「食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。」と規定されています。また、国において、同法に基づき平成 18 年 3 月 31 日に「食育推進基本計画」が決定されました。食育推進基本計画では、子どもの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るため、学校における食育を推進することを重要視しています。佐世保市でも食育を推進するために平成 18 年 12 月に「佐世保市食育推進計画」を策定し、教育関係者に求められる取組として「給食を活用した食育の実践」を盛り込んでいます。

さらに、平成 20 年 6 月に学校給食法改正が行われ、平成 21 年度から施行されました。改正では、法の主要目的を「栄養改善」から「食育」に転換するとともに、従来ガイドラインであった学校給食衛生管理基準の法的な位置付けを明確にした上で、学校給食の実施者は、一層その改善に努めるものとされました。この改正により、学校給食を活用した食育の推進と衛生管理の徹底が求められています。

食に関する問題は、言うまでもなく家庭が中心となって担うものですが、食生活の多様化が進む中で、家庭において十分な知識に基づく指導を行うことが困難となりつつあるばかりか、保護者自身が望ましい食生活を実践できていない場合もあります。そうした状況を踏まえると、学校、家庭、地域社会が連携して、次代を担う子どもの望ましい食習慣の形成に努める必要があります。学校では、これまでも教育活動として、食に関する指導を行っています。しかし、食育の推進が大きな国民的課題となっている今日、学校における食育を推進するために、学校給食の教育的意義を改めて見直すとともに、学校の教育活動全体で食に関する指導の充実に努めていくことが大切になっています。

このような状況の中、佐世保市では、学校給食を取り巻く様々な課題について、有識者等からの幅広いご意見をいただくため平成 19 年 8 月に設置した「佐世保市立学校給食検討委員会」において「佐世保市における中学校給食の実現」及び「佐世保市における学校給食のあり方」について協議を重ねていただきました。その結果、食育実践のた

めの中学校給食の実施と小学校を含めた食育推進の有効な手段としての学校給食の充実と継続可能な給食運営について、実施手法やさまざまな課題への対応に関する答申を受けたところです。

(2) 中学校給食の実施

学校給食の実施については、学校給食法第4条に「義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。」という努力義務が規定されています。従来、佐世保市では、中学校完全給食を求める声はあったものの、思春期を迎える中学生が、保護者自身の心のこもった弁当を昼食とすることは、親子の温かい人間関係を再認識する有効な手立てであるという考えと財政上の問題から、中学校完全給食の実施には慎重な姿勢をとってきていました。

しかし、平成17年12月に「佐世保市公立中学校の完全給食実施を求める陳情書」の受理、平成18年12月に佐世保市議会での「佐世保市内の中学校の完全給食実施を求める請願」の採択、さらに、平成19年4月就任の市長マニフェストにも中学校給食の実現が掲げられているという状況の中、子どもたちの食をめぐる状況の変化に伴う食育の重要性から、佐世保市において、すべての市立中学校で、完全給食を実施することとし、平成20年9月から市内3中学校で親子方式による給食を開始したところです。

今後、すべての市立中学校で完全給食を実施するための調理施設等のハード面と、学校給食を活用した食育指導の充実等ソフト面の両面から整備を行う必要があります。

また、中学校完全給食の実施は市民サービスの拡充であり、継続して運営していくための財源も新たに必要となっています。

(3) 学校給食の実施上の課題

学校給食の実施については、学校給食を活用した食育の充実、調理施設の衛生管理の徹底、継続可能な運営コストの確保、食物アレルギーへの対応、地産地消の推進、学校給食費未納への対応等さまざまな課題があります。

学校給食を円滑に運営し、食育の生きた教材として活用するためには、中学校だけでなく小学校も含めてこれらの課題についても対応していくことが必要です。

2 本方針の性格

佐世保市における学校給食を取り巻く問題を解決するために、学校給食のあり方を明確にした上で、その対応を図る必要があることから本方針を作成するものです。

本方針は、今後の佐世保市における市立小・中学校給食実施についての基本方針であり、法令や通知、佐世保市総合計画、佐世保市食育推進計画、佐世保市教育振興基本計画との整合を図りながら定めています。必要に応じ、本方針のもとに実施計画を策定して事業の推進に努めていきます。

また、随時、今後の社会情勢の変化や法改正に対応した見直しを行います。

II 学校給食基本方針

- 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。
- 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。
- 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。
- 4 学校給食の充実と諸課題への対応を図ります。

III 学校給食基本計画

- 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。

(1) 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。

【現状と課題】

小学校全校である43校3分校と、中学校では、全26校のうち平成20年9月から親子方式により給食を実施している3校を含め、9校で完全給食を実施しています。中学校17校については、牛乳のみの給食を行っています。

牛乳のみの給食を実施している中学校で、完全給食を実施する必要があります。

【対応】

平成24年度までに、すべての市立中学校での完全給食の実施を目指します。

完全実施のための施設整備を進めるとともに、近隣の小学校との親子方式等での早期の実施を検討します。

(2) 学校給食を活用した食育指導の充実を図ります。

【現状と課題】

各学校で食育指導計画を作成し、指導を行っています。

食育の生きた教材として学校給食を活用するために、給食内容を充実させるとともに指導方法についての研究・充実を進める必要があります。

【対応】

食育研究指定校による研究成果を、研修会や報告書をとおして他校での実践へつなげていきます。そして、各学校の食育指導計画をより具現化できるよう学校給食の活用を図ります。

長崎県が配置している栄養教諭や学校栄養職員による食育指導を充実します。また、関係教職員との連携による指導体制の確立に努めます。栄養教諭や学校栄養職員はすべての学校に配置されていませんが、配置校を拠点としたネットワークを構築し、未配置校でも積極的な食育指導を行います。栄養教諭の確保に向けては、長崎県への積極的な働きかけを継続します。

また、子どもたちが、自分自身のこととして学校給食について考え、食事そのものへの関心を深めることを目的として、学校給食の献立に子どもたちの意見を取り入れるような取組を検討します。

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。

(1) 中学校給食完全実施のため、学校給食センターを整備します。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。

【現状と課題】

すべての市立中学校で、完全給食を実施するための調理施設を整備する必要があります。

中学校給食を自校方式で実施する場合、各学校に給食室を建設することになりますが、学校敷地が狭く、建設する余地がない学校があるという現状があります。また、近隣の小学校の給食室を活用した親子方式については、現在の給食室が狭く、中学校給食実施に必要な設備を増設する余裕がないこと等から、実施できる学校は少ないと考えられます。

新たに中学校給食を開始した他都市の例で、「弁当配送方式」という手法があります。弁当配送方式では、おかずをひとつの容器に盛り付けると、適温で提供できないことや調理受託が可能な業者が市内にあるのか不明であること、また、仮に複数業者に委託した場合、市が複数の民間調理施設の衛生管理等をどのようにチェックするのかが課題となります。

既存の調理施設については、自校方式給食室 38 箇所のうち、平成9年以前に建設された 32 箇所がウェットシステムで、ドライシステムの給食室は、平成 10 年以降に建設された6箇所のみです。学校給食センターは3箇所、うち1箇所がウェットシステム、2箇所がドライシステムです。

既存の調理施設の多くが、老朽化による改築やドライシステム化が求められていることから、今後の施設整備について検討する時期を迎えています。

ウェットシステムの調理施設を、ドライシステム化するためには、ウェットシステム調理施設より広い面積が必要となるため、学校敷地に余裕がない学校や、校舎内に給食室がある学校等改築が難しい場合があるという課題があります。

佐世保市立学校給食検討委員会からは、「佐世保市における学校給食調理施設については、HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた学校給食センターに統一していくことが適当である。ただし、離島や半島を有する等、佐世保市の地理的要件を考慮する必要があると考えられる。調理士とのふれあいや、食育について、自校方式のメリットを取り入れるような工夫をした学校給食センター整備を検討していただきたい。」との答申を受けています。

これらの現状を勘案した上で、安全・安心で食育の実践ができる調理施設の方式やあり方を決定する必要があります。

【対 応】

平成 24 年度供用開始を目標に、すべての市立中学校で完全給食を実施するための施設として学校給食センターを整備します。

中学校給食において、学校給食センターを選択する理由としては、次のようなことが挙げられます。

- ・自校方式と同様の適温での食事を提供できること。
- ・食物アレルギーを持つ子どもへの代替食の提供が可能であること。
- ・利便性の高い設備を導入することで、献立の多様化に対応できること。
- ・集約された施設であることから衛生管理の徹底や、運営コストの節減が見込まれること。

また、小学校等既存の調理施設については、現在の調理方式を継続しながら、施設の老朽化等を勘案し、中・長期的に学校給食センターへの集約化や既存施設改築などの施設整備の検討を行っていきます。中学校給食実施のために整備する学校給食センターを含め、数カ所の学校給食センターを整備した場合には、それぞれの区域内の小・中学校の給食調理・配送を行うこととなります。

ただし、配送時間は30分程度を目安とし、適温での給食配送が困難な地域等では、自校方式または、近隣の学校との親子方式での実施もあわせて検討します。

(2) 食育の実践ができる学校給食センターの機能について

学校給食センターに必要な機能は次のとおりと考えています。

①適温での給食が提供できること

保温食缶の使用により温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいままでの給食提供を可能とします。

②衛生管理の徹底ができること

ハサップの理念を取り入れた安全で衛生的な施設整備や運用を図ります。

③多様な献立の調理が可能なこと

さまざまな献立を子どもたちに体験させ、将来にわたりモデルとなるような食事を提供する必要があります。煮る、焼く、蒸す、炒める、揚げる等多様な調理方法が可能な調理機器を整備します。

④食物アレルギーの代替食の調理が可能なこと

食物アレルギーの代替食の調理のため、調理専用スペースを備えます。除去食のみでなく、可能な限りそれぞれの状況に応じたきめ細やかな対応を可能とします。

⑤地場産業の活用を図ること

給食食器に佐世保市の伝統産業である三川内焼強化磁器食器を使用します。

⑥食育実践の拠点施設であること

子どもたちはもとより、保護者や地域の方が活用できる「調理場等の見学スペース」、「研修室」、「調理実習室」等の整備を行います。

⑦環境に配慮した施設であること

作業の音や臭いへの配慮はもちろん、省エネルギー設備や残菜等のごみ減量設備の導入を検討します。また、廃油をリサイクルしたバイオディーゼル燃料を使用した配送車の導入検討を行います。

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。

【現状と課題】

調理を民間委託している宇久学校給食センターを除く調理施設では、調理士のパート化等で効率化を図りながら市の直接雇用職員により調理業務を行っています。正規職員である調理士 50 名とパート職員等が 1 日約 1 万 5 千食の給食調理を行っています。

本市では、少子高齢化と人口減少が見込まれる中で、地方税収の減少と社会保障費の増加により歳出入の格差拡大が予想されています。また、地方交付税・国庫補助負担金・税源移譲の三位一体改革により、従来前提としていた歳入が不確定となり、今後の財政は不透明な状況にあります。

佐世保市立学校給食検討委員会から「調理、配送業務については、子どもたちの安全を最優先しながら、民間活力の活用を図りたい。」との答申を受けています。

今後は、高度経済成長期のような歳入増は望みにくいことから、歳出のスリム化を徹底するとともに、地域経済の活性化による税源の涵養を図る等、健全な財政運営を行う必要があります。平成 18 年 9 月策定の「佐世保市行財政改革基本指針」でも効率化を進めることとされており、さらに、新たに開始する中学校給食にかかる経費についての財源を確保する必要もあります。

【対応】

①自校方式の給食室はもちろん学校給食センターにおいても、学校給食の実施責任はすべて佐世保市にあり、佐世保市が運営者となります。

②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ていきます。

今後、検証が必要と考えられる諸課題は次のとおりです。

- ・学校給食食材の調達方法
- ・衛生管理の徹底
- ・配置すべき職種、資格、人数
- ・業務実施に関する指示伝達方法 等

③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。

(1) 給食献立の充実

【現状と課題】

本市における学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食実施基準」、「学校給食における食事内容について」を考慮して、栄養教諭、学校栄養職員、校長、保護者代表、調理士等で構成する「献立委員会」で検討したうえで決定しています。

現在は、焼き物、蒸し物の調理ができる設備を導入していないため、調理方法としては、煮る、炒める、揚げる、ゆでる、を基本としています。

いろいろな献立を子どもたちに提供し、食事に関する体験を広げ、生活習慣病の予防につながるような食生活を習慣付けることが求められます。また、噛むことや箸を使う献立にも配慮する必要があります。

現在の調理施設に、焼く、蒸すという調理ができる調理設備を新設するスペースを保有しない学校があります。

【対応】

献立作成・決定の基本方針は、現在の手法を継続します。その上で、子どもたちが、望ましい食生活と食に関する実践力を身に付けることができるような多様な献立づくりを進めます。

また、今後整備する学校給食センターに、多様な献立が調理できる設備を整備します。

(2) 食物アレルギーへの対応

【現状と課題】

佐世保市における食物アレルギーを有する子どもの割合は、平成 19 年4月現在で、小学生 1.9%、中学生 3.9%でした。アレルギーの原因食品は、鶏卵、牛乳、えび、キウイが主なものとなっています。

各学校で、食物アレルギーへの配慮が必要な子どもについて、学校と保護者の協議・連携により、可能な限り除去食での対応を行っています。

施設・設備、人的対応、食材調達の問題から、代替食の調理は困難な現状がありますが、給食指導において、一人一人の児童生徒の状態を把握して状況に応じた対応をする必要があります。また、学校内における指導体制を整える必要もあります。

【対応】

学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、調理士に加え学校医、主治医とも密接に連携をとりながら、それぞれの状況に応じた対応を図るためのシステムを構築し、対応していきます。

既存の調理場では、現在の除去食を継続し、今後整備する学校給食センターに代替食の調理ができる施設を整備します。

(3) 食べ残し等への対応

【現状と課題】

平成 17 年に市内 15 校を 1 週間調べたデータによると、残さの量は、1 日 1 校あたり、給食の全体量の約 2%にあたる 8.4 キログラムとなっていました。家庭で食べ慣れない食品や料理、むきにくい果物や固いもの等は、食べ残しが多い傾向にあるようです。

また、一部の学校では、調理くずや食べ残しを土作りの材料として活用する等のリサイクルの取組はあるものの、ほとんどを一般廃棄物として処分しています。

食べ残しを減らす指導は、現在でも行っていますが、特に女子のダイエット志向への対応や、子どもたちが、食や食にかかわる人へ感謝の気持ちを持つことを意識付けるために、家庭と学校が連携した指導の充実が必要となっています。

また、食べ残しや調理の際にでる野菜くず等を資源化する取組も求められています。

【対 応】

食べ残しが出にくいような献立の工夫や学校での指導を行います。また、給食だより等をとおして食べ残しの現状を家庭へ発信し、学校と家庭が連携した指導につなげることを検討します。

資源化への取組については、市の他部局との連携を図りながら対応していきます。例として、バイオマスタウン構想においての資源としての活用が考えられます。

(4) 地産地消の推進

【現状と課題】

平成 18 年度における佐世保市の学校給食では、米は県内産を 100%、牛乳についても県北地区で生産加工されるものを 100%使用しています。農産物では、ほうれんそう、アスパラガス等を、旬の季節だけでなく年間をとおして提供できるよう冷凍物として使用したり、季節ごとに、みかん、柚木メロン、江上文たんといった果物を取り入れたりしています。また、水産物では、市内に水揚げされた魚を加工した「お魚ぎょうざ」や「とびうおフライ」等を使用しています。

市内産の使用食材の使用は、重量ベースで 43%となっています。

子どもたちが、より身近に、実感をもって、地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることや、地場産物の生産者や生産過程等を理解することで、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる等の教育的な効果が高い地産地消を学校給食に取り入れる必要があります。

しかし、学校給食には、小・中学校あわせて、2 万食を超える物資の調達が必要です。保護負担による限られた給食費の中で、「一定規格で」「安定的に」「大量購入による低価格で」「安心・安全な」給食物資をそろえなければならないという課題があります。

【対 応】

生産者、保護者、栄養教諭、学校栄養職員、調理士、学校給食会等の関係者での情報交換や話し合いの場をもち、行政がコーディネーターの役割を果たしながら、地産地消の推進体制づくりを行います。

また、地産地消の推進に必要な生産者等への支援についても検討していきます。

(5) 学校給食費未納への対応

【現状と課題】

学校給食法では、学校給食実施に必要な経費のうち、調理員の人件費や施設設備に要する経費は学校給食の実施者である市が負担し、食材購入費を含むその他の経費は保護者が負担することと定められています。学校給食費は、市の予算に含まれない学校ごとの私会計で取り扱っていることから、従来、佐世保市としての公的関与は行ってきていませんでした。

未納額の増加に加え、規範意識の欠如等様々なケースへの対応が教職員の加重的負担となり、学校のみでの対応が困難な状況に至っています。

学校給食費の未納は、学校給食の円滑な実施に支障をきたすものであり、学校給食の実施者である佐世保市として対応する必要があると考えられます。

【対 応】

学校現場の加重的負担とならないよう、学校と教育委員会が連携して、次の対応を図ります。

保護者に対し、学校給食の意義や給食費のしくみの周知を図るとともに、納付義務意識の高揚、納付責任の明確化を目的とし、保護者に対し、「学校給食費納入同意書」の提出を依頼していきます。

徴収員（非常勤嘱託職員）を雇用し、徴収強化を図ります。

徴収員による対応でも徴収できない悪質な場合は、法的措置を執ることとし、簡易裁判所への支払い督促申立を行います。さらに未納が続く場合は、未納者に対し、給与等の財産差し押さえを実施します。

(6) 学校給食の選択制

【現状と課題】

現在は、小・中学校とも全員給食を実施しています。

平成 19 年 7 月に実施した学校給食に関するアンケート調査では、学校給食と家庭弁当との選択制がよいと答えた割合が小学 5 年生 34.7%、中学 2 年生 25.9%、小学 5 年生保護者 14.3%、中学 2 年生保護者 15.2%でした。

親子のつながりを、家庭弁当をとおして大切にしたいという親の思いがうかがえます。

また、給食が食べられない食物アレルギーを持つ子どもたちに配慮して、理由に関わらず、学校給食を希望選択制にして欲しいという意見があります。

【対 応】

佐世保市では、希望選択制ではなく全員給食を実施します。ただし、食物アレルギー等で佐世保市が提供する給食では対応できない場合は除きます。

学校給食は、教育の一環として実施しています。食育としての学校給食を実施していくうえで、全員が同じものを食べることで学校給食を生きた教材として活用できます。

しかし、家庭弁当も大きな教育的効果を持つものであり、親子の愛情を大切にすることや子どもたちに食を選択する力、食に関する知識や実践能力を身に付けさせるためにも、特に中学校では、各学校において、生徒自身がお弁当を作る「お弁当の日」に積極的に取り組みます。

また、食物アレルギー等でお弁当を持参する子どもたちへは、十分な配慮を行います。

(7) 家庭との連携

【現状と課題】

平成 19 年 7 月に実施した学校給食に関するアンケート調査では、朝ごはんを毎日食べない子どもの割合が、小学 5 年生で 9.2%、中学校 2 年生では 14.5%となっています。また、食べない理由として、「時間がない」「食欲がない」について、「朝食が準備されていない」という理由が挙げられています。

学校での食育は学校給食を中心に行われますが、給食は食育の一環であり、学校のみで食育が達成できるものではありません。かといって家庭のみでできるものでもありません。家庭、学校、地域社会等子どもたちを取り巻く環境すべてが、それぞれ食育に向けての取組を実践する必要があります。食に関する問題への対応は児童生徒の食の大部分を担う家庭での実践が不可欠であることから、学校としても保護者への助言・支援や働きかけを併せて行うことが重要です。

佐世保市の食育推進計画では、学校における食育の推進において、子ども・保護者への食育についての普及啓発をうたっています。

【対 応】

栄養教諭、学校栄養職員が中心となり、給食試食会や給食だより、市のホームページ等を活用し、家庭や地域への食育の発信を行います。

今後整備する学校給食センターに、子どもたちや、保護者、地域の方が活用できる「調理場等の見学スペース」、「研修室」、「調理実習室」等を整備し、食育の拠点施設としての活用を図ります。

主 な 用 語 説 明

完全給食	給食内容が、パン又は米飯、牛乳及びおかずなどである給食。他の給食方法として、給食内容が、牛乳及びおかずなどである「補食給食」、給食内容が牛乳のみである「ミルク給食」がある。
自校方式	学校の敷地内に給食室を設置し、その学校の児童生徒が食べる給食を調理する。単独調理場方式とも言う。
親子方式	親となる学校の調理場で給食を調理し、近隣の学校へ配送する。単独調理場方式に分類される。
学校給食センター	複数校分の給食を拠点調理施設で調理し、食缶に入れて各学校へ配送する。共同調理場方式とも言う。
弁当配送方式	調理した給食を、再利用可能な個別容器に盛り付けた形で配送する。学級では、給食を食缶から食器につぎ分ける時間が不要なため、学校の日課にも影響が少ないと考えられる。
ウェットシステム	調理場の床が水に濡れた状態で作業を行う。湿度が高いことや床の水はねなど、細菌が繁殖しやすいなどの欠点がある。
ドライシステム	調理場の床が乾いた状態で作業を行う。食材洗浄などの作業場と調理場は区分されている。
HACCP (ハサップ)	Hazard Analysis and Critical Control Point の略称。 食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法のひとつ。 原材料の受入れから最終製品に至る一連の行程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを定め、重点的に管理することにより、より一層の安全を確保する手法であり、国際的にもその導入が推進されている。
学校栄養職員	栄養士または管理栄養士の免許を有し、学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる。学校給食に関する基本計画、栄養管理給食指導、衛生管理、給食物資管理等を行う。

<p>栄養教諭</p>	<p>食の専門家である管理栄養士・栄養士と、教育の専門家である教師の資質を合わせ持つ新しい資格。栄養教諭の職務は、食に関する指導と学校給食管理で、子どもたちが将来にわたって健康に生活できるように、学校給食を活用して栄養や食事に関して指導教育し、「食に関する望ましい習慣や自己管理能力」を身に付けさせるとともに、他の教科、家庭、地域とも連携して食に関する啓発を行うこととされている。</p>
<p>バイオディーゼル燃料</p>	<p>バイオディーゼルフューエルの略で、サラダオイル等の生物由来油から作られるディーゼルエンジン用燃料の総称。</p>
<p>バイオマスタウン</p>	<p>バイオマス（生物由来の資源）の発生から利用まで最適なプロセスで結ぶ総合的な利活用システムが構築された地域、またはこれから行われることが見込まれる地域。 市町村が中心となって、地域のバイオマス利活用の全体プラン「バイオマスタウン構想」を作成し、その実現に向けて取り組む。</p>
<p>地産地消</p>	<p>地元で生産されたものを地元で消費するという意味。 地産地消の主な取組としては、直売所や量販店での地場農産物の販売、学校給食、福祉施設、観光施設、外食・中食、加工関係での地場農産物の利用などが挙げられる。</p>