

平成20年11月21日

佐世保市教育委員会
教育長 永元 太郎 様

佐世保市立学校給食検討委員会
会長 武藤 慶子

佐世保市における学校給食のあり方について

平成19年8月21日付で本検討委員会に諮問を受けたみだしのことについて、慎重に討議を重ねた結果、次のとおり結論を得たので答申します。

1. はじめに

本委員会は、平成19年8月に佐世保市教育委員会の附属機関として設置され、「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」の2点について諮問を受けた。

諮問の1点目「佐世保市における中学校給食の実現」については、本年5月に、『子どもたちを取り巻く近年の食の現状に対応するため、学校での食育実践の核として、佐世保市立中学校における完全給食を早期に実現することが必要である。』との答申を行ったところである。

諮問の2点目「佐世保市における学校給食のあり方」について、検討委員会では、現状の佐世保市の学校給食の課題を踏まえながら、協議を重ねてきた。

子どもたちを取り巻く食環境が大きく変わってきている中、佐世保市の学校給食を学校における食育推進の有効な手段として充実させていくためには、佐世保市の小・中学校全体の学校給食のあるべき姿を考えた上で進めていく必要がある。

また、学校給食を取り巻く様々な課題を解決しつつ、理想の給食を実現し、さらにこれを継続していくためには、財政的な見地からも、小学校給食を含めた佐世保市全体の学校給食のあり方について検討する必要があると考えられる。

このようなことから、検討委員会では、小学校を含めた佐世保市全体の学校給食の充実と継続可能な給食運営について協議を重ね、結論に至ったものである。

2. 学校給食法改正に見る学校給食の方向性

本年6月18日、学校給食法が、その主要目的を、従来の「栄養改善」から食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ「食育」に転換した改正がなされ、平成21年4月1日から施行される。

改正の理由として、ひとつには、昭和29年の法制定からすでに50年が経過し、児童生徒を取り巻く食生活が大きく変化し、食に関する今日的課題への対応が迫られていること、いまひとつは、平成17年に食育基本法が制定され、学校給食法も実態に合った内容に改正する必要があったことである。

改正では、学校給食を活用した食育の充実について、栄養教諭に対して①学校給食で摂取する食品と健康の保持増進の関連について指導すること。②食について特別の配慮を必要とする児童生徒に個別指導を行うことを定め、次いで校長に対して、食に関する指導の全体計画の作成を義務付けている。また、栄養教諭が食育を行うにあたっては、地域の産物を学校給食に活用し、地域の食文化や食にかかる産業や自然環境への理解を深めるよう努めることとされている。

さらに、従来、ガイドラインであった学校給食衛生管理基準の根拠を法律で定め、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た。

以上のように、今回の法改正により、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るところである。

3. 佐世保市の学校給食の現状と課題

佐世保市では、小学校全校である43校3分校と、中学校全26校のうち、平成20年9月から親子方式により完全給食が実施された3校を含め、9校で完全給食が実施されている。中学校17校については、いまだ牛乳のみの給食である。

施設の状況としては、自校方式38箇所のうち、平成9年以前に建設された調理場32箇所がウェットシステムである。ドライシステムの調理場は、平成10年以降に建設された6箇所である。

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ある。

ウェットシステムの調理場においても、ドライ運用されており、これまで食中毒などの大きな事故は起きていない。また、児童生徒の減少に伴い調理食数は減少しているものの、腸管出血性大腸菌O157対策で、シンクなどの設備が増えたことなどから、手狭な調理場も多い。

調理業務は、宇久学校給食センターを除き、すべて市の直営で実施されている。

実施コストとしては、平成19年度決算において10億円を超えており、佐世保市の教育費全体の決算額81億円のうち13パーセントを占めている。

調理場の状況として、調理士などの努力により衛生状態は保たれてはいるが、衛生管理の徹底が可能な施設ではないこと、また、食育の上で、子どもたちにいろいろな献立を体験させる必要があるが、焼く、蒸すができる調理設備が整備されていないため献立が限られていること、食物アレルギーについては、除去食で対応しており、十分な個別対応がなされていないという問題点を抱えている。さらに、施設の老朽化による建て替え時期を迎えている施設も多くある。

安心、安全な給食の提供にむけて、調理施設面での衛生確保については早急に対処すべき課題と考えられる。また、食育についてもさらなる取り組みが求められる。

4. 佐世保市における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

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など、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給食センター整備を検討していただきたい。

調理施設の方式については、食に対する安心・安全の面で、衛生管理が徹底できること、多様な献立と食物アレルギーへの個別調理への対応、さらに、コスト面でも節減が可能であると考えられることから、給食センター方式を選択するものである。

また、献立作成や食材の調達、衛生管理は市が責任を持って行い、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られたい。

調理・配送業務は、中学校と同様、きちんとした衛生管理基準や委託基準を作成した上で民間委託を実施するのであれば何ら問題はないと考えられるものである。

なお、検討委員会においては、次のような意見が出された。

- ・自校方式のメリットはある。しかし、現在の社会情勢を考えると、現状の自校方式の調理場を支えていくだけの財政基盤があるのか。
- ・自校方式を維持していくために、給食実施に過大なコストをかけることが適当なのか。
- ・作る人とのふれあいは、大切なものであるが、例えば地域の中での人とのふれあいなどいろいろな方法で食育を進めることができるのではないか。

実施における諸課題への対応

実施における諸課題については、次により積極的に取り組まれない。

残さ（食べ残し）・食物アレルギー・給食費未納問題

残さ（食べ残し）、食物アレルギー、給食費未納問題については、小学校と中学校で、異なる部分はないことから、中学校給食における検討と同じ結論となった。

残さ（食べ残し）

献立の工夫や、家庭と学校での残さないための指導の充実が必要である。発生した残さについては、佐世保市全体の「食品廃棄物」の問題として捉え、行政として検討することも必要である。

食物アレルギー

家庭・学校に加え、医師との連携を含めた対応のシステムづくりと、個別調理ができる施設設備の整備を行っていただきたい。

給食費未納問題

給食費を納めない家庭の子どもに、給食を食べさせないことはできない。未納対策について、学校及びPTAとの連携を図りながら、行政としての具体的な対策を講じるべきである。

給食献立、地産地消

給食献立と地産地消については、結論としては、中学校と同様であるが、検討において、小学校と中学校が同じ献立でよいのか。また使用食材の量が増えるため、食材調達を今後どのように行っていくかについて問題が提起された。給食センターの規模により対応が異なることになるため、運用面での研究課題とされたい。

給食献立

現在の献立作成の基本方針を継続し、さらに、食育の中で、学校給食を「生きた教材」として活用することで、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つけることができるような献立づくりを進めていただきたい。そのためには、多様な献立に対応できる設備の整備が必要である。

地産地消

生産者、保護者、栄養教諭、学校栄養職員、調理士、学校給食会など、関係者での話し合いの場を持ち、行政も関与しながら、積極的に取り組んでいただきたい。

学校給食の選択制

個人個人が、家庭弁当か学校給食かを選べる「学校給食の選択制」については、中学校給食の検討において結論を得ていなかったことから、小・中学校あわせて検討を行った。

結論としては、佐世保市における学校給食は、選択制ではなく全員給食が適当である。

学校給食を、教育の一環として位置づけ、食育の生きた教材として活用し、食に関する指導を充実させるという学校給食の意義から、食物アレルギーを持つ子どもたちに配慮しながら、食習慣の基礎基本を身につける時期である小学生期はもちろん、中学生期においても、選択制学校給食は望ましくないと考える。

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の育成を身につけさせるためにも、特に中学校では、各学校において、中学生自身がお弁当を作る「お弁当の日」の実施に積極的に取り組んでいただきたい。

5. おわりに

先に述べたように、本年6月に学校給食法が改正され、法の目的が従来の栄養から食育へと転換が図られたところである。本委員会では、この法改正の趣旨と同様に食育推進の観点から、佐世保市の学校給食のあり方について検討してきた。

しかし、給食は食育の一環であって、学校のみで食育が達成できるものでもないし、かといって家庭のみでできるものでもない。家庭、学校、地域社会など、子どもたちを取り巻く環境すべてで佐世保市食育推進計画に掲げる取組を実践する必要があると考える。

また、学校での食育推進には栄養教諭の活用が不可欠である。その配置の拡大充実については、長崎県への働きかけなどに努めていただきたい。

今後、佐世保市としての学校給食の実施方針を決定して行かれることになろうが、この答申を踏まえ、佐世保市の学校給食が、食育に向けて一層充実していくことを期待するものである。

参 考

用 語 の 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。
- 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。
- センター方式 : 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。
- 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。
- ドライ運用 : ウェット方式調理場において、作業動線の明確化、調理器具の改善や作業方法の工夫により、できるだけ水を落とさないように運用すること。
- HACCP (ハサップ) : 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。