

重点7 健康・体力の増進

4 学校給食

ねらい

学校給食は、成長期にある児童生徒にバランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進と体位の向上を図り、正しい食事のあり方や望ましい食事習慣を身につけさせ、生涯を通じて健康で活力のある生活を送るための基礎を培うことをめざしています。

現状

<学校給食の概要>

区分	小学校	中学校
実施校数	40校	21校
対象人員	19,738人	8,238人
年実施予定回数	190回	98回
給食費	高学年 月額3,800円	年額4,300円
	低学年 月額3,650円	

(平成19年5月1日現在)

<小学校給食費内訳(低学年・高学年平均)>

主食	パン	46円90銭	主食平均 51円89銭
	米飯	56円88銭	
牛乳			43円49銭
副食	パン食用	125円26銭	副食平均 120円27銭
	米飯用	115円28銭	
1食当たり			215円65銭

- * 中学校21校の給食はミルク給食である。
- * 楠中学校では完全給食を実施している。(月額3,700円)

<児童1人1回当たりの平均栄養所要量の基準>

	エネルギー (Kcal)	蛋白質 (g)	脂肪 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)
基準栄養価	650	24	エネルギーの 25%~30%	3以下	330	3	2
	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	マグネシウム (mg)	
基準栄養価	130	0.3	0.4	20	6.5	70	

※ 平成15年5月30日文科科学省の基準改訂

○ 小学校

- ・ 地場産の特別栽培米を利用して、週 2.5 回米飯給食を実施しています。また、県内産の小麦粉を 20% 使用して、地元業者で焼いたパンを週 2.5 回実施しています。
- ・ 副食は旬のもので出来るだけ地場産物を使用し、日本の伝統料理や郷土料理を取り入れています。
- ・ 通常の給食以外に、外で食べる弁当メニューや、給食記念日特別メニュー、6年生対象の卒業祝膳会メニューなど、特色をもたせています。
- ・ 衛生管理面ではドライ運用を図りながら、衛生管理の充実及び食中毒防止に努め、また、HACCP（危害分析重要管理点方式）の概念を取り入れ、順次衛生改修を行っています。

<給食室衛生管理強化事業進捗状況>

年度	12	13	14	15	16	17	18	19
校数	3	6	7	2	4	3	2	1
累計	5	11	18	20	24	27	29	30
進捗率	12.8%	28.2%	46.2%	51.3%	61.5%	67.5%	72.5%	75.0%

* HACCP（危害分析重要管理点方式）とは、食品製造業における自主的な衛生管理の方法であり、商品の原材料生産から製造・加工、保存、販売及び流通に至るまでの各段階で発生する恐れのある危害をあらかじめ考慮し、その発生を防止するための衛生管理システムのことである。

○ 中学校

- ・ 昭和 40 年度から、市内全中学校でミルク給食を実施しています。

課題（今後の方向）

○ 学校給食の食事内容の充実について

学校給食の食事内容の充実を図り、学校給食を「生きた教材」として、食べ物を大切にし、自分で自分の食生活が考えられる子どもを育成していきます。

○ 食物アレルギー等への対応について

増えつつけている食物アレルギー児童に対して、対応マニュアルを作成し、学校と家庭が連絡を取り合い、出来る限りの対応をしていきます。

○ 学校給食業務の運営の合理化について

自校調理方式の、衛生面、教育的効果等のよさを生かしながら、コストを押さえるため「なかよし給食」を継続します。また、平成 19 年度から 2 校で実施している調理業務民間委託の検証と円滑な運用を図り、今後の実施計画について検討します。

○ 中学校給食について

平成 20 年度から、市教育委員会が栄養バランスのとれた献立作成や食材の選定に十分にかかわって、民間給食業者を活用したデリバリー方式の給食を家庭弁当との選択制で実施します。平成 20 年 11 月から 5 校で先行実施し、平成 21 年度以降、全中学校で実施していきます。

○ 幼稚園給食について

平成 20 年 6 月より、市教育委員会が栄養バランスのとれた献立作成や食材の選定に十分にかかわって、民間給食業者を活用したデリバリー方式の給食を週 1 回程度実施します。その他の日は今までどおり家庭弁当となります。