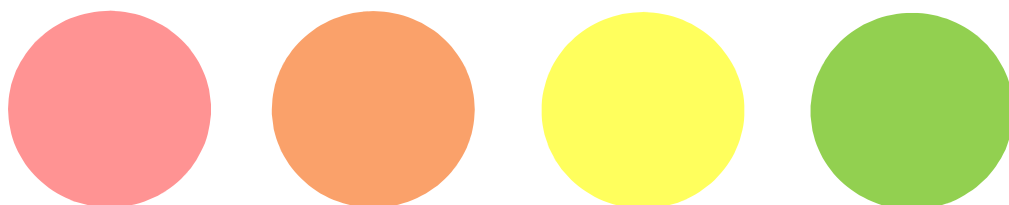
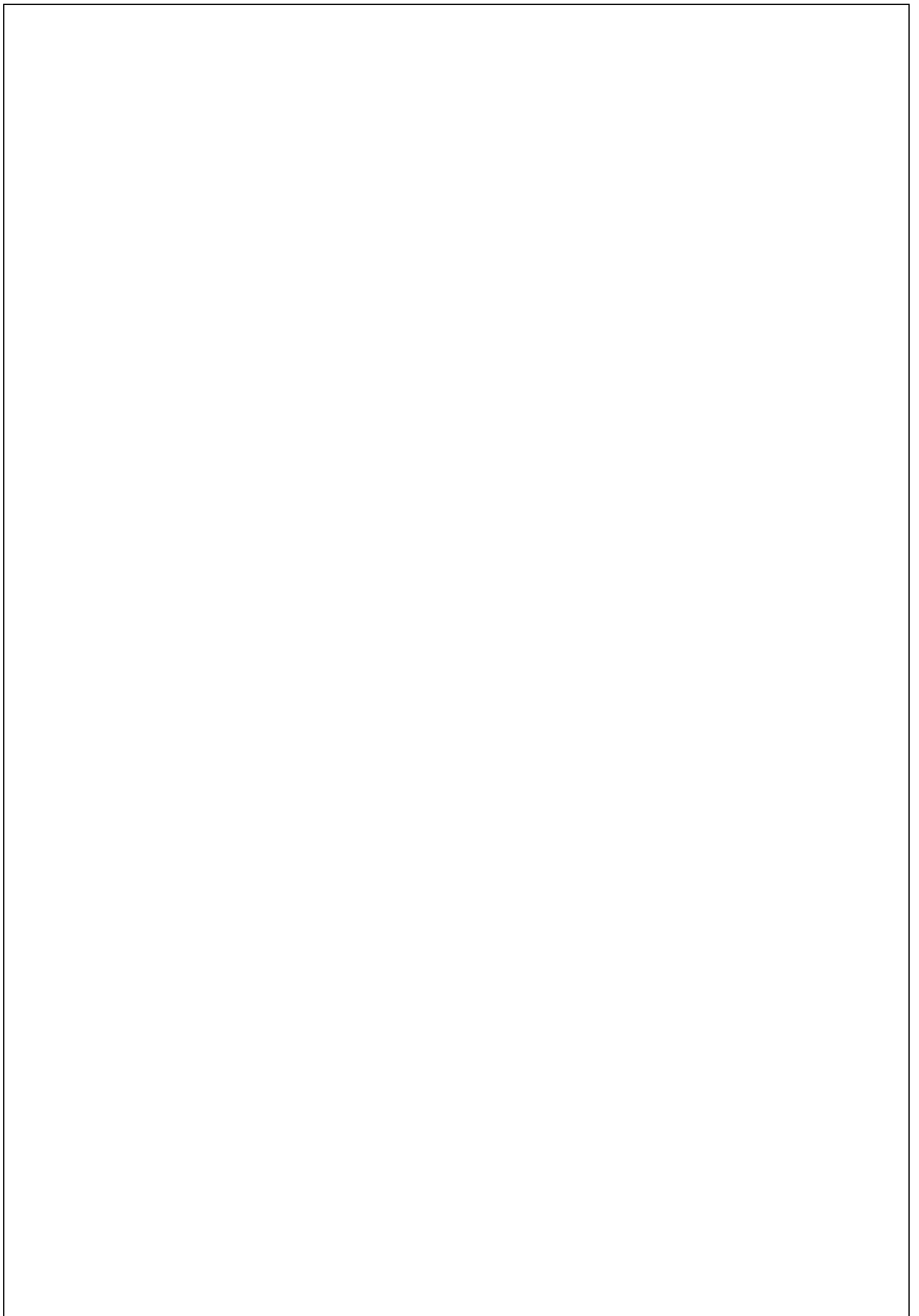


葉山町学校給食 基本方針



令和2年3月

葉山町教育委員会



目 次

第1章 学校給食基本方針について

1 方針の策定にあたって	1
2 方針の位置づけ	2
3 学校給食の意義	3
4 学校給食における現状と課題	4
5 目標・方針の体系	6

第2章 7の方針と、取り組み

方針1 おいしくて健康的な給食	7
方針2 地産地消、食品納入業者・食品の選定	11
方針3 衛生管理	13
方針4 食物アレルギー対応	15
方針5 食育の一体的な推進	17
方針6 学校給食推進体制と情報発信の充実	19
方針7 学校給食費の公会計化	23

資料編

1 策定の体制	25
2 検討の経過	26
3 要綱	27
4 学校給食に関する情報	29

第1章 学校給食基本方針について

1 方針の策定にあたって

日本における学校給食の歴史は明治22年までさかのぼり、貧困児童を対象に無償で給食を提供したことが始まりとされています。以来、昭和29年の学校給食法の成立を契機に、児童生徒の「栄養の改善」を主眼とした学校給食は全国的に普及していきました。その後、平成17年の食育基本法の制定を受け、平成20年6月には、学校給食法の大幅な改正が行われ、これまでの「栄養の改善」に加え、食の大切さや文化、栄養バランスなどを学ぶ「食育」の観点が新たに加わりました。

学校給食の教育的意義が高まる一方で、「食の貧困」といった言葉も聞かれ、給食がない夏休みに十分な栄養を取れず、体調を崩す子どもの存在が危惧されています。飽食の時代といわれる現代であっても、栄養バランスの取れた学校給食は食のセーフティネットとしても不変の役割を担っています。

葉山町では、昭和32年4月に葉山小学校で学校給食の提供をはじめ、昭和42年7月には葉山町学校給食会が発足しています。現在、町内小学校で主食、牛乳、おかずからなる完全給食、中学校で牛乳のみのミルク給食を実施しています。全国的には公立中学校の9割以上が完全給食を実施しており、町内中学校においても完全給食の実施を急ぐ必要があります。町内中学校の完全給食の実施と給食施設の老朽化への対応として、学校給食センターを建設する方針を葉山町学校給食基本構想（平成28年9月）において公表しています。

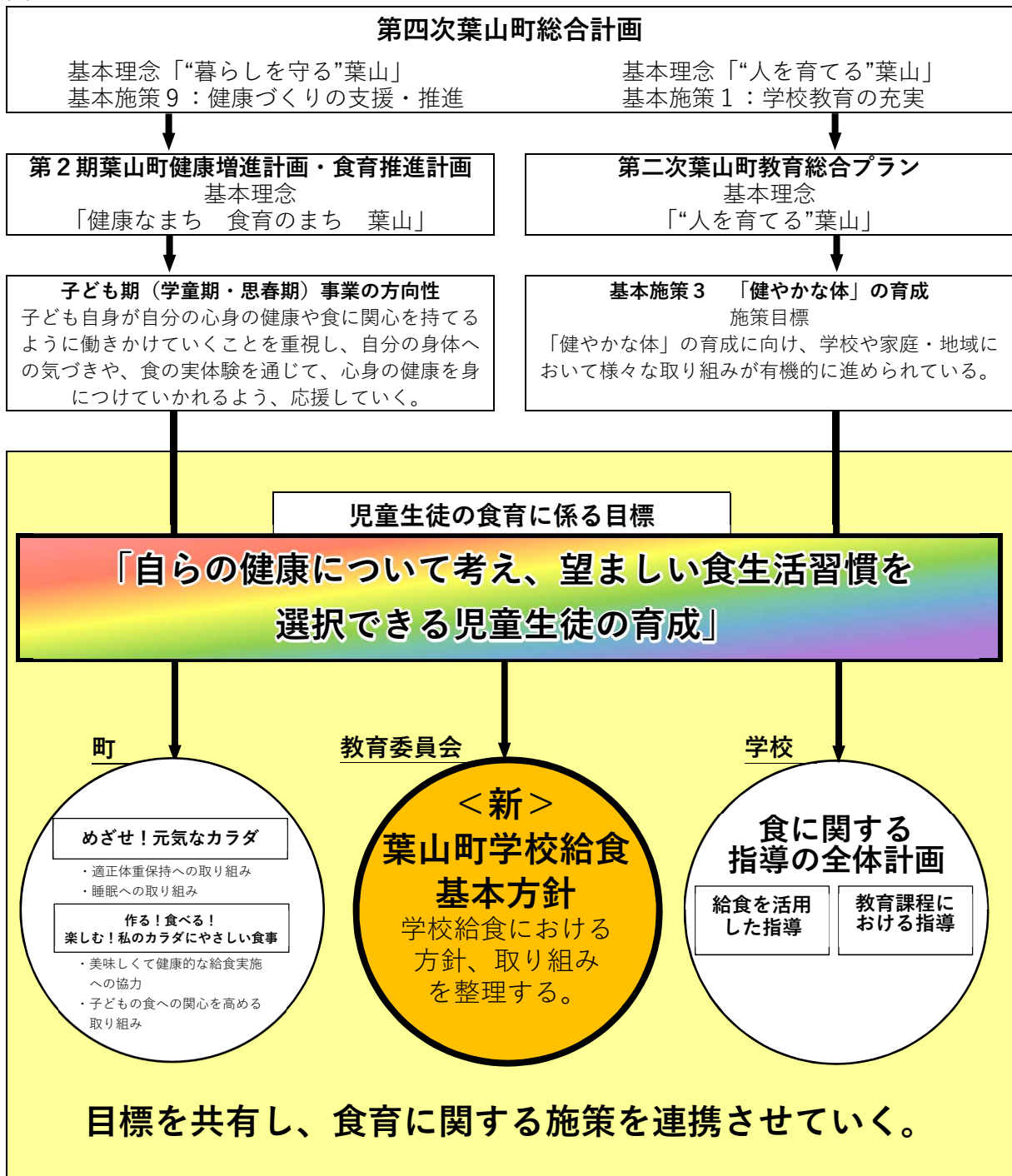
中学校の完全給食をはじめ、徹底した衛生管理や食物アレルギー対応、食育の推進、給食費の公会計化等、学校給食に求められるニーズは複雑化しています。この状況に対応するためには、これまでの学校給食会による運営体制ではなく、教育委員会が主体となって学校給食の運営を担っていくことが不可欠です。

児童生徒にとって、小中学校に通う9年間は、将来にわたる「健康感」の基礎を形成する重要な時期です。心身の健全な発達はもちろん、「生きた教材」として、学校給食の価値を最大限高めていく必要があります。教育委員会として、学校給食を取り巻く課題に対し、方針、取り組みを整理し、着実にあるべき学校給食を実現していくためのロードマップとして、ここに葉山町学校給食基本方針を策定します。

2 方針の位置づけ

本方針は、第四次葉山町総合計画、第2期葉山町健康増進計画・食育推進計画、第二次葉山町教育総合プランを踏まえ、町、教育委員会及び学校が児童生徒の食育に係る目標を共有し、目標の実現に向けた学校給食における方針、取り組みを整理します。（下図）

図



3 学校給食の意義

学校給食の目標は、法的根拠となる学校給食法において次のように規定されています。

学校給食法（昭和29年6月法律第160号）〔改正：平成28年4月施行〕

（学校給食の目標）

第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

4 学校給食における現状と課題

(1) おいしくて健康的な給食

現在、町内の小学校では完全給食を実施していますが、中学校においては、ミルク給食としています。小中学校に通う9年間は、身体が最も成長する時期であると同時に、味覚等の五感の醸成、骨格形成及び生理機能の確立など、身体の基盤ができあがる大切な時期です。1日に必要な3分の1の栄養を基準とした学校給食は、児童生徒の健全な発育・発達において非常に大きな役割を果たしています。そのため、小学校だけでなく、ミルク給食となっている中学校においても、望ましい食生活習慣を身に付け、心身の健康を確立していけるよう、早期の完全給食実施が求められています。

(2) 地産地消、食品納入業者・食品の選定

地域で生産されたものを地域で消費する地産地消は、食を通して地域の産業や食文化に関する理解を高めるほか、消費者と生産者の「顔が見え、話ができる」関係づくりを通じた地域産業の活性化等、様々な効果が期待されています。現在、葉山町では、多くの葉山産食品を使った学校給食を提供しています。

近年のニュースでは、食品の産地や原材料、賞味期限の偽装や遺伝子組換え作物を原料とした食品の流通などが報じられ、食に対する不安が高まっています。葉山町では、これまでの実績に基づき、信頼のおける業者から食品を調達するとともに、可能な限り国産品を指定し、食の安心・安全に取り組んでいます。さらなる安心・安全、地産地消の推進のため、教育委員会と学校が連携し、学校給食にふさわしい食品を選定する仕組みをつくっていくことが必要です。

(3) 衛生管理

現状、文部科学省がH A C C P^{※1}の考え方に基づき策定した学校給食衛生管理基準の遵守をはじめ、施設の検査や殺菌消毒、調理機器及び器具等の点検を定期的に行っています。また、給食従事者の健康管理、食品の選定、検収、調理過程から配食、洗浄作業に至るすべての業務で作業手順を確認し、食中毒や異物混入等の事故防止に努めています。

安心・安全な学校給食を提供するためには、衛生管理の強化は欠かすことができません。現在の小学校の給食施設は、昭和40年代から50年代に建築したもので、築40年を超えるものもあり、単に修理だけではなく、全体的な大規模改修や建替が必要な時期を迎えています。学校給食にふさわしい施設を整備するため、学校給食センターの建設に向け協議を重ねています。

※1 Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析・重点管理点）の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。（厚生労働省HP抜粋）

(4) 食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する児童生徒が増加する中、文部科学省は「学校給食における食物アレルギー対応指針」を平成27年3月に策定しました。この指針では「食物アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、楽しんで過ごすことができる」ことを目標として掲げており、葉山町においても、食物アレルギーへの対応が求められています。

(5) 食育の一体的な推進

学校給食は、児童生徒にとって身近な食事であり、栄養バランスがとれた理想的な食事です。実際に見たり食べたりするという直接的な行為を伴い、児童生徒の興味・関心を引きながら一連の学習を進めることができる「生きた教材」として高い教育効果が期待できます。

第2期葉山町健康増進計画・食育推進計画や、町内各小中学校で策定している食に関する指導の全体計画等と連携して、学校給食に限らず、すべての食事を一連として捉え、児童生徒を望ましい食生活習慣に導くための取り組みを、町、教育委員会、学校及び地域が一体的となって推進していくことが重要です。

(6) 学校給食推進体制と情報発信の充実

葉山町の学校給食は、任意団体である葉山町学校給食会が運営の主体を担っています。しかし、発足当時に比べ、学校給食の目的が拡大され、学校における指導との連携に加え、町の実施する食育・健康関連施策、地産地消などの産業振興施策等とも、有機的な連携が図られる必要があります。教育委員会を主体とした体制に整理していく必要があります。併せて、現在の紙媒体を中心とした情報発信のあり方についても、時代に即した検討を行う必要があります。

(7) 学校給食費の公会計化

現在、学校給食費の収納事務は学校事務職員が行う一方、食品費の支払いは栄養士が行っており、会計管理が複雑になっています。学校給食費の徴収や食品費の支出をより適正かつ計画的に管理するためにも、学校給食費会計業務を教育委員会が担っていく「公会計化」による会計管理の一元化が必要です。同時に、学校給食費の未納を防ぐため、児童生徒の保護者に対し、教育委員会と学校が連携して、学校給食への理解を促していくことが重要です。

文部科学省内に設置された「次世代の学校指導体制にふさわしい教職員の在り方と業務改善のためのタスクフォース（特別チーム）」が平成28年6月に報告した「学校現場における業務の適正化に向けて」においても、学校給食費の公会計化が学校における働き方改革の一環として求められています。

5 目標・方針の体系

葉山町の学校給食を取り巻く課題に対して、目標の実現に向けた方針、取り組みを次のとおり整理します。



第2章 7の方針と、取り組み

方針1 おいしくて健康的な給食

すべての給食を「生きた教材」として捉え、献立や調理を工夫し、子どもの成長発達に配慮したおいしくて健康的な給食を目指します。

取り組み	1-1	学校給食のかたち
-------------	------------	-----------------

- (1) 主食、主菜、副菜、牛乳を基本とする完全給食を小中学校で年間185回以上を目指します。
- (2) 文部科学省による「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」を考慮して、健康的な給食を提供します。
- (3) 米飯の提供回数が週3回以上となることを目指します。また、米のとぎ汁による海や川への影響に配慮して無洗米を使用します。
- (4) 献立や年齢にふさわしい食器を用いることで、正しい食事の姿勢を身につけ、必要な食分量と栄養価を確保します。

取り組み	1-2	献立
-------------	------------	-----------

- (1) 児童生徒が季節感や地域性を感じられるよう工夫しながら、年間献立計画（P9,10 参照）を作成し、献立に反映します。
- (2) おいしい給食を前提として減塩に努め、素材の味を感じられるよう献立を工夫します。
- (3) 児童生徒をはじめ、保護者、教職員など関係者の意見を献立作成に活かします。
- (4) 国や県等が行う調査結果や、学校で行う健康診断結果等を踏まえ、児童生徒の適正体重の保持や、そしゃく力の向上など、献立を工夫します。

取り組み	1-3	調理
-------------	------------	-----------

- (1) 調理業務のマニュアルを定め、作業を標準化します。また、毎年検証、見直しを行います。
- (2) だしは鰹節、煮干、昆布などから取り、カレーやシチュー等はルーから作ります。
- (3) 調理技術を高めることで、調理が難しい献立や食品であっても、適切に調理するとともに、調理方法を工夫して食品ロスを減らしていきます。

取り組み1-1 学校給食のかたち



写真：ツナそばろごはん、牛乳、塩豚汁、メロン

献立	エネルギー	たんぱく質
18 鶏肉の唐揚げ	511 Kcal	20.9g
19 雑穀飯	517 Kcal	19.3g
25 フォトファイト、牛乳	517 Kcal	25.1g
26 揚げごはんと汁	577 Kcal	15.9g
27 チキンソテー	577 Kcal	15.9g

取り組み1-2 献立

←写真：平成30年4月の献立表

取り組み1-3 調理



写真：調理の様子（葉山小学校）→

取り組み1-2 献立

年間献立計画 (例)

		4月	5月	6月
献立計画・春	テーマ	入学・進級を祝おう 春を感じよう	楽しく食べる工夫をしよう	よくかんで食べよう
	季節の食品・取り入れたい食品	たけのこ しらす 春キャベツ	グリンピース しらす 新じゃがいも 新たまねぎ	大豆 ちりめんじゃこ とうもろこし
	地場産食材 (三浦半島)	たまねぎ しらす にんじん 春キャベツ	しらす 新じゃがいも 新たまねぎ にんにく	いんげん かぼちゃ じゃがいも たまねぎ
	行事等	入学式	こどもの日	食育月間 歯と口の健康週間 (運動会)
	献立例	赤飯 たけのこごはん 春キャベツのクリームパスタ	揚げじゃがいものそばろ煮 ガーリックライス グリンピースごはん	いんげんのごまあえ じゃこごはん 夏野菜のカレー

		10月	11月	12月
献立計画・秋	テーマ	秋の味覚を楽しもう	感謝して食べよう	郷土の味にふれよう
	季節の食品・取り入れたい食品	くり さつまいも さんま りんご	鮭 新米 みかん	小松菜 大根 白菜 ゆず
	地場産食材 (三浦半島)	さつまいも	里芋 しらす 大根 チンゲンサイ ねぎ	小松菜 里芋 しらす 大根 チンゲンサイ ねぎ 白菜
	行事等	十五夜 (運動会)	七五三 和食の日 勤労感謝の日	冬至
	献立例	さつまいもシチュー きのこごはん さんまのかば焼き風	じゃこふりかけ (大根葉) 豚汁	けんちん汁 白菜のクリームシチュー (冬至献立)

		7月	8月	9月
献立計画・夏	テーマ	夏の食生活について知ろう	夏休み 	生活のリズムを整えよう バランスよく食べよう
	季節の食品・取り入れたい食品	枝豆 きゅうり すいか とうもろこし トマト なす		巨峰 冬瓜
	地場産食材 (三浦半島)	かぼちゃ きゅうり 冬瓜 とうもろこし なす		きゅうり 冬瓜 なす
	行事等	七夕		秋分の日
	献立例	枝豆 そうめん汁 冬瓜のスープ		かぼちゃのシチュー 冬瓜のフルーツポンチ

		1月	2月	3月
献立計画・冬	テーマ	寒さに負けない食事をしよう	豆を食べよう	一年間の食生活を振り返ろう
	季節の食品・取り入れたい食品	ぶり ブロッコリー ねぎ 三浦大根	いよかん 豆	あさり さわら 菜の花 春キャベツ
	地場産食材 (三浦半島)	キャベツ しらす 大根 ねぎ 白菜 三浦大根	キャベツ しらす 大根 わかめ	しらす にんじん 春キャベツ わかめ
	行事等	正月 鏡開き 全国学校給食週間	節分	ひなまつり 卒業式
	献立例	おしる粉 白玉雑煮風 なます風サラダ	豆乳入りコーンシチュー ぶどう豆 ポークビーンズ	赤飯 ちらし寿司 菜の花のあえ物

毎月19日は食育基本法に基づく食育推進基本計画で定められた「食育の日」

方針2 地産地消、食品納入業者・食品の選定

葉山産・県産の食品を積極的に使用し、地産地消を推進するとともに、安心・安全な食品を提供できる食品納入業者を確実に選定します。

取り組み	2-1	地産地消
------	-----	------

- (1) 葉山産食品の使用について、年間40回以上を目指します。
- (2) 県産食品の使用について、年間で給食に使用する食品の30%以上を目指します。
- (3) 生産現場との連携や、安定した食品提供を受けられる仕組みや体制を構築します。

取り組み	2-2	食品納入業者の選定
------	-----	-----------

- (1) 食品納入業者を組織的に選定します。
- (2) 食品納入業者を選定する基準を作成します。
- (3) 食品納入業者の衛生管理の状況を確認するため、定期的に食品の保管状況等を点検します。

取り組み	2-3	食品の選定
------	-----	-------

- (1) 食品納入業者がふさわしい食品を選定していることを定期的に確認します。
- (2) 産地や原材料等の情報が明らかな食品を使用します。
- (3) 国、県、保健所等から情報提供を受け、安全性を確保された食品を選定します。
- (4) どのような事態であっても、安心・安全な食品の確保に努めます。

取り組み2-1 地産地消

写真：葉山野菜（キャベツ）→



取り組み2-2 食品納入業者の選定

←写真：学校給食で使用する米の保管場所の様子



取り組み2-3 食品の選定

写真：学校給食で使用する食品の検収の様子→



方針3 衛生管理

施設の効果的な改修を行うとともに、給食提供に関わるすべての作業工程を確認し、食中毒や異物混入等を起こさない体制を目指します。

取り組み	3-1	衛生管理の原則
-------------	------------	----------------

- (1) HACCPの考え方に基づく学校給食衛生管理基準を踏まえ、衛生管理を徹底します。
- (2) 衛生管理の徹底について組織的に検討します。
- (3) 食品の納入から調理品の返却まで、すべての作業工程を点検します。

取り組み	3-2	学校給食従事者の健康管理
-------------	------------	---------------------

- (1) 日常の健康状態の把握を徹底します。
- (2) 年1回の健康診断、月2回の検便を行います。
- (3) 感染症対策（ノロウイルス等）として、感染の予防も含めた対応マニュアルを作成します。

取り組み	3-3	環境の整備
-------------	------------	--------------

- (1) 調理場内の機器や器具等を対象としたふき取り検査などの各種検査や施設の殺菌消毒を実施し、衛生的な環境を確保します。
- (2) 調理場内の機器や器具等の点検を定期的に行い、必要に応じた修理、更新を行います。
- (3) 現在の小学校給食施設の劣化に伴い修繕等が必要な場合は、学校給食センターの建設を見据えて対応します。

取り組み3-1 衛生管理の原則

写真：加熱状況の確認→



取り組み3-2 学校給食従事者の健康管理

←写真：日常の体調確認の様子



取り組み3-3 環境の整備

写真：調理場の様子（葉山小学校）→



方針4 食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全に、楽しんで過ごせることを目指します。

取り組み 4-1 食物アレルギー対応の原則

- (1) 文部科学省の作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、町としての食物アレルギー対応に関する指針を作成します。
- (2) 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供します。そのためにも、完全除去食で対応するなど、安全性を最優先します。
- (3) 除去食対応食品は卵、乳、えびの3品目とし、かに、ピーナッツ、そばは給食に使用しません。また、飛散による目に見えない混入リスクのある小麦の対応については、学校給食センターの整備と併せて検討します。

<食物アレルギー特定原材料等>

特定原材料（7品目）	卵、乳、小麦、えび、かに、ピーナッツ、そば
特定原材料に準ずるもの（21品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

参考：食品表示基準（平成27年3月30日消食表第139号）

取り組み 4-2 学校における対応

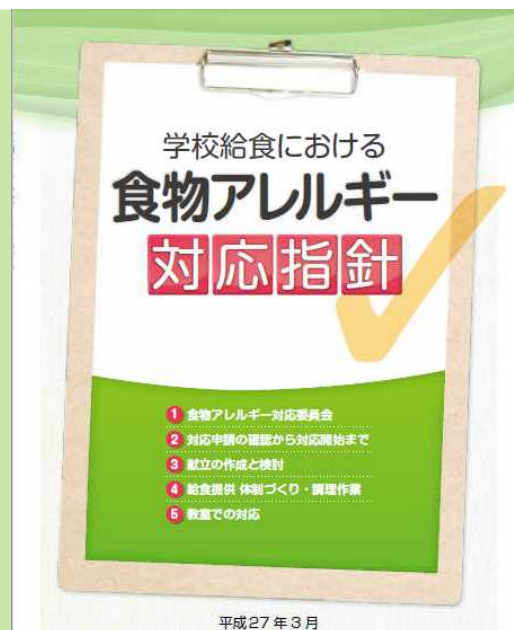
- (1) 学校ごとに食物アレルギー対応委員会を設置し、組織的に対応します。
- (2) 学校生活管理指導表や保護者との面談から把握した児童生徒の食物アレルギーに関する情報を調理現場と共有します。
- (3) 食物アレルギー対応食が必要な児童生徒ごとに作成された個別の取組プランを基に、対応します。

取り組み 4-3 調理から配膳までの対応

- (1) 食物アレルギー対応食を含めた調理指示書、作業工程表及び作業動線図を作成し、調理を行います。
- (2) 配膳時にはわかりやすい表示と受け取り側との確実な引渡しを徹底します。
- (3) 調理から配膳までの検収体制を明確にし、確実に除去を行っていることを確認します。

取り組み4-1 食物アレルギー対応の原則

イメージ：文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」表紙→



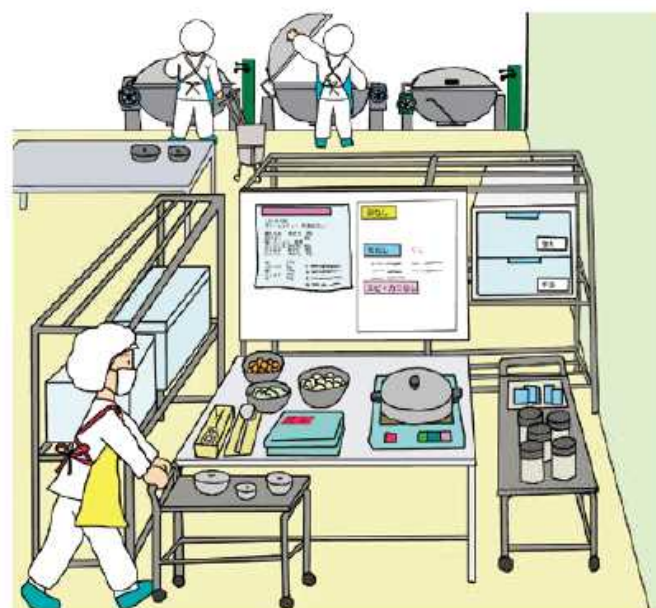
取り組み4-2 学校における対応



←イメージ：食物アレルギー対応委員会の様子

取り組み4-3 調理から配膳までの対応

イメージ：文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」除去食調理の一例→



方針5 食育の一体的な推進

「生きた教材」である給食を通して、町、教育委員会、学校及び地域が連携し、一体的に食育を推進します。

取り組み 5-1 学校との連携

- (1) 葉山町食育担当者会議と連携し、食育に係る授業の実践をサポートします。
- (2) 各学校で策定している「食に関する指導の全体計画」と連携して献立を工夫します。
- (3) 中学校給食実施後は、栄養教諭^{※2}、学校栄養職員^{※3}、調理員が小中学校6校を巡回することができる仕組みや体制を整えます。

取り組み 5-2 町施策との連携

- (1) 町民健康課と連携し、学校給食を通じた児童生徒の健康増進や食育の推進に取り組みます。
- (2) 子ども育成課、町内保育園・幼稚園と連携し、園児やその保護者のために小学校給食を知る機会を提供します。
- (3) 産業振興課と連携し、葉山産食品を積極的に取り入れることができる仕組みや体制を構築します。
- (4) 環境課と連携し、生ごみ処理機を活用した環境にやさしい食品残渣処理に取り組みます。

取り組み 5-3 地域との連携

- (1) 保護者、地域住民、園児等を対象として試食会を実施します。
- (2) 学校給食センター供用開始後、学校給食センター見学会を実施します。

※2 食に関する指導と給食管理を一体のものとして行うことにより、地場産物を活用して給食と食に関する指導を実施するなど、教育上の高い相乗効果をもたらすための職。

※3 学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員のうち、栄養教諭でないもの。

取り組み5-1 学校との連携

イメージ：食育の授業→



取り組み5-2 町施策との連携

←写真：献立表に掲載した町民健康課のコラム

葉山 食で健康 コーナー

『からだがよるこび！減塩プログラム』
ストップ・ザ・ナトリウム

塩分の多い食品は控え、ナトリウムを排泄する食品を積極的に！
塩分が上がるのを抑えるには、毎日塩分を女性7g、男性8g未満に抑えること、ナトリウムを排泄する働きのある食物繊維の多い野菜350g以上をとることを目指してきました。食塩（塩化ナトリウム）は、体内で水分と結びついて、血圧を上げる原因となります。

取り組み5-3 地域との連携

写真：試食会の様子→



方針6 学校給食推進体制と情報発信の充実

教育委員会が学校給食運営の主体を担い、関係者が連携できる体制を構築するとともに、情報発信を充実させます。

取り組み 6-1 学校給食推進体制の充実

- (1) 教育委員会が主体となって学校給食の運営を担っていきます。
- (2) 「子ども食育連絡調整会議」(P21 参照)を設置し、町、教育委員会及び学校で学校給食における目標を共有し、食に関する施策の有機的な連携を図ります。
- (3) 学校給食従事者及び教育委員会で構成した「学校給食会議」(P22 参照)を設置し、食品納入業者の選定、衛生管理、アレルギー対応等の学校給食現場における対応について検討します。
- (4) 各学校で作業開始前、作業終了後に学校給食従事者が集まり、調理工程や役割分担等の確認に加え、日々の給食提供の過程で生じる「気づき」や「ヒヤリハット」を共有します。
- (5) 学校給食従事者に対して研修の機会を拡充します。
- (6) 効果的かつ効率的に研修を実施するため、年間研修計画を作成します。
- (7) 外部の研修で学んだ内容を共有するため、研修後のフィードバックの仕組みを構築します。

取り組み 6-2 情報発信の充実

- (1) 献立の詳細や調理方法、使用している食品の説明など、給食時間だけでは伝えられない情報を積極的に発信することで、学校給食の教育的効果を高めるとともに、栄養バランスの取れた食事モデルを地域で共有します。
- (2) 献立表や給食だより、葉山町食育だよりなどの家庭向けの情報発信に加え、町ホームページ及び広報葉山等を通じて地域に対しても学校給食に関連する情報を発信します。
- (3) インスタグラムの活用など新しい情報発信の方法について検討を行います。

取り組み6-1 学校給食推進体制の充実



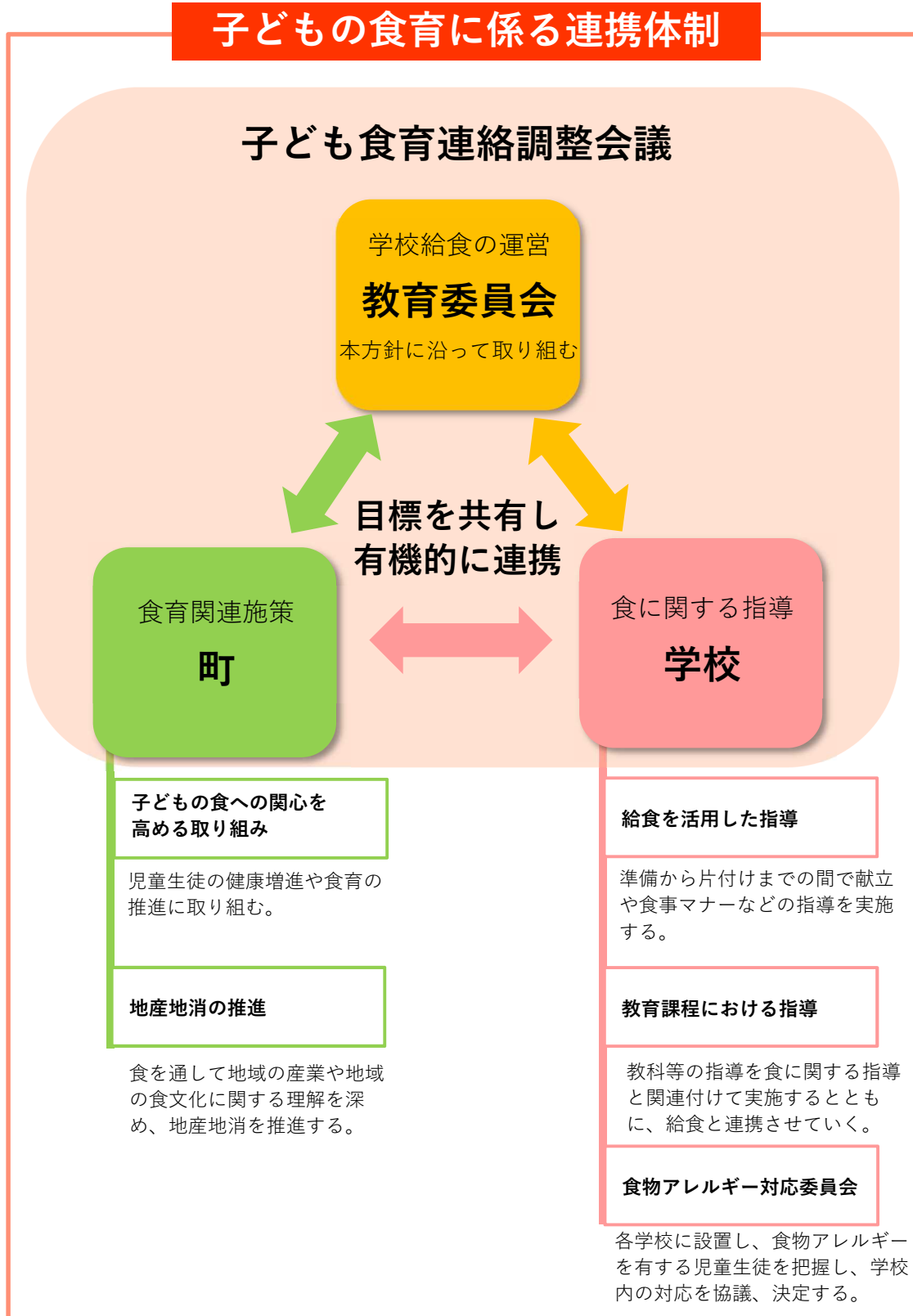
写真：学校栄養職員・給食調理員夏季研修会→



取り組み6-2 情報発信の充実

←写真：様々な情報発信の媒体

取り組み6-1 学校給食推進体制の充実



学校給食の運営体制

学校給食運営会議

学校給食に係る重要な事項の決定を行う。
(学校長、調理場の代表者、保護者の代表者で構成)

事務局

学校給食主管課

学校給食会議

給食現場における対策について検討する。
(学校給食主管課、調理場の代表者で構成)

方針1 おいしくて健康的な給食

- ・年間献立計画の検討
- ・調理業務マニュアルの検討 ほか

方針2 地産地消・食品納入業者、食品の選定

- ・食品納入業者の選定
- ・食品納入業者の選定基準の検討 ほか

方針3 衛生管理

- ・衛生管理マニュアルの検討
- ・各種衛生検査計画の検討 ほか

方針4 食物アレルギー対応

- ・食物アレルギー対応マニュアルの検討 ほか

調理場

栄養教諭^{※2}

学校栄養職員^{※3}

給食調理員

方針に基づく各種計画やマニュアル等に則して、献立に工夫を凝らして、おいしくて健康的な給食を提供する。

※2 【再掲】食に関する指導と給食管理を一体のものとして行うことにより、地場産物を活用して給食と食に関する指導を実施するなど、教育上の高い相乗効果をもたらすための職。

※3 【再掲】学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員のうち、栄養教諭でないもの。

方針7 学校給食費の公会計化

学校事務の軽減を図るとともに、収支管理を一元化するため、学校給食費の公会計化を目指します。

取り組み 7-1 収納のあり方

- (1) 収納管理システムを導入し、教育委員会において会計事務を行うことで、学校事務の軽減を図ります。
- (2) 学校給食費の未納対策として、学校と連携しながら、口座振替の依頼時や献立表の配布時など様々な機会をとらえ、学校給食の意義・役割や学校給食費の仕組みに対する保護者理解の促進に努めます。
- (3) 経済的に学校給食費の支払いが困難な保護者には、納付猶予や分納、就学援助制度※4の紹介等の納付相談を行います。

取り組み 7-2 発注のあり方

- (1) これまで各学校の栄養教諭、学校栄養職員が行っていた支払業務を教育委員会で一括して行うことで事務の効率化を図ります。
- (2) 学校給食費の振込状況による影響を受けにくい町の会計から支払うことで、学校給食の質を確保します。
- (3) 全校分の食品を一括して契約することで、食の安全及び費用削減を図ります。

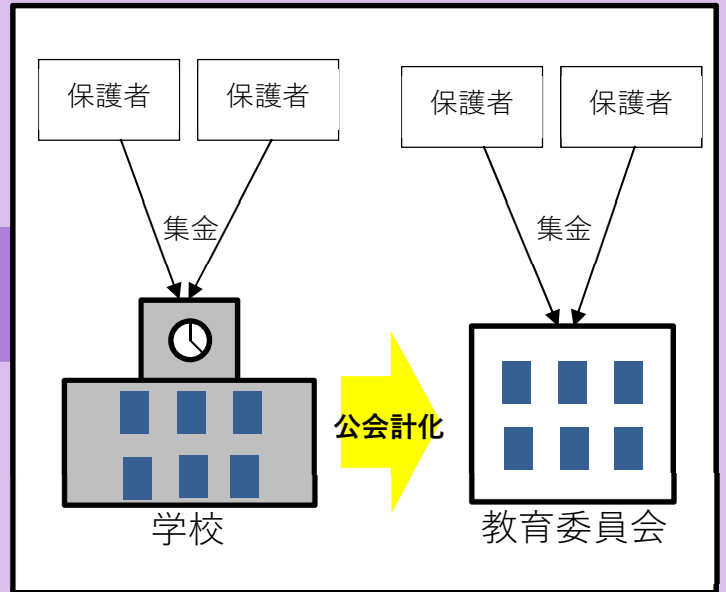
取り組み 7-3 会計管理の充実

- (1) 学校給食費を町の会計の中で管理し、監査を実施することで透明性を高めます。
- (2) 町の会計規則等に則り、学校給食費の徴収、食品の契約及び支払いを行います。

※4 経済的な理由により、児童生徒の就学が困難な世帯に学用品費や学校給食費など就学に必要な費用の一部を援助する制度。

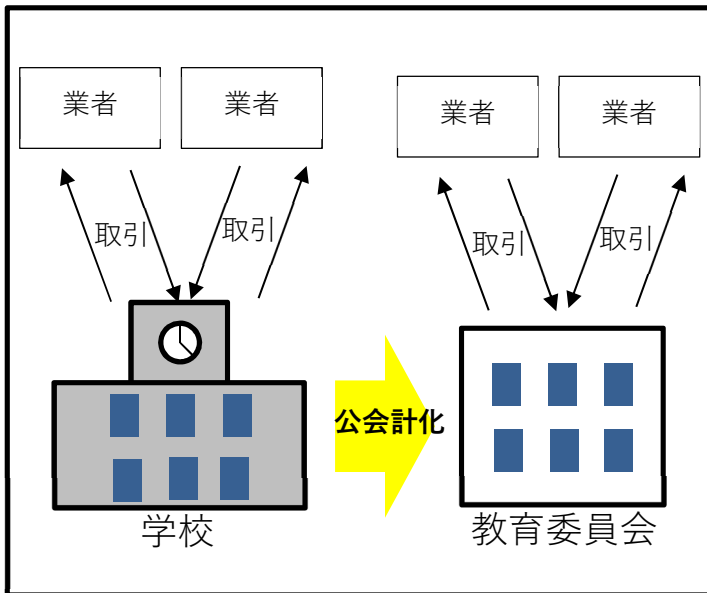
取り組み7-1 収納のあり方

イメージ：公会計化による収納体制の変化→



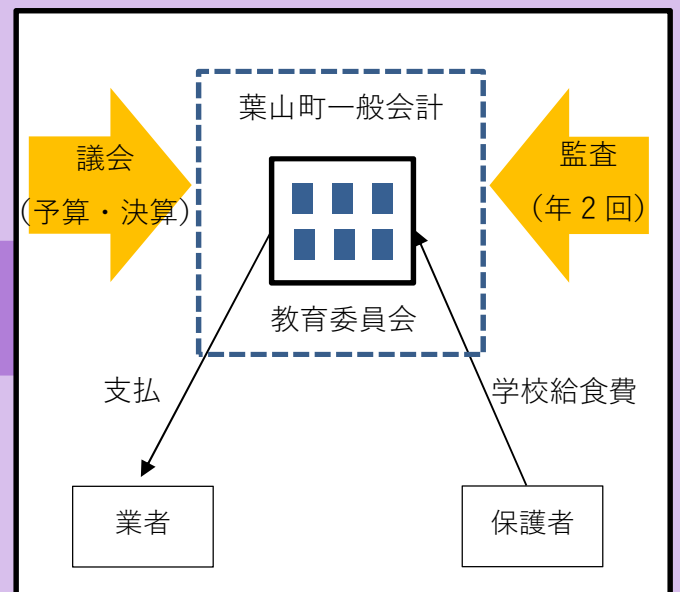
取り組み7-2 発注のあり方

←イメージ：公会計化による発注体制の変化



取り組み7-3 会計管理の充実

イメージ：公会計化後の会計管理→

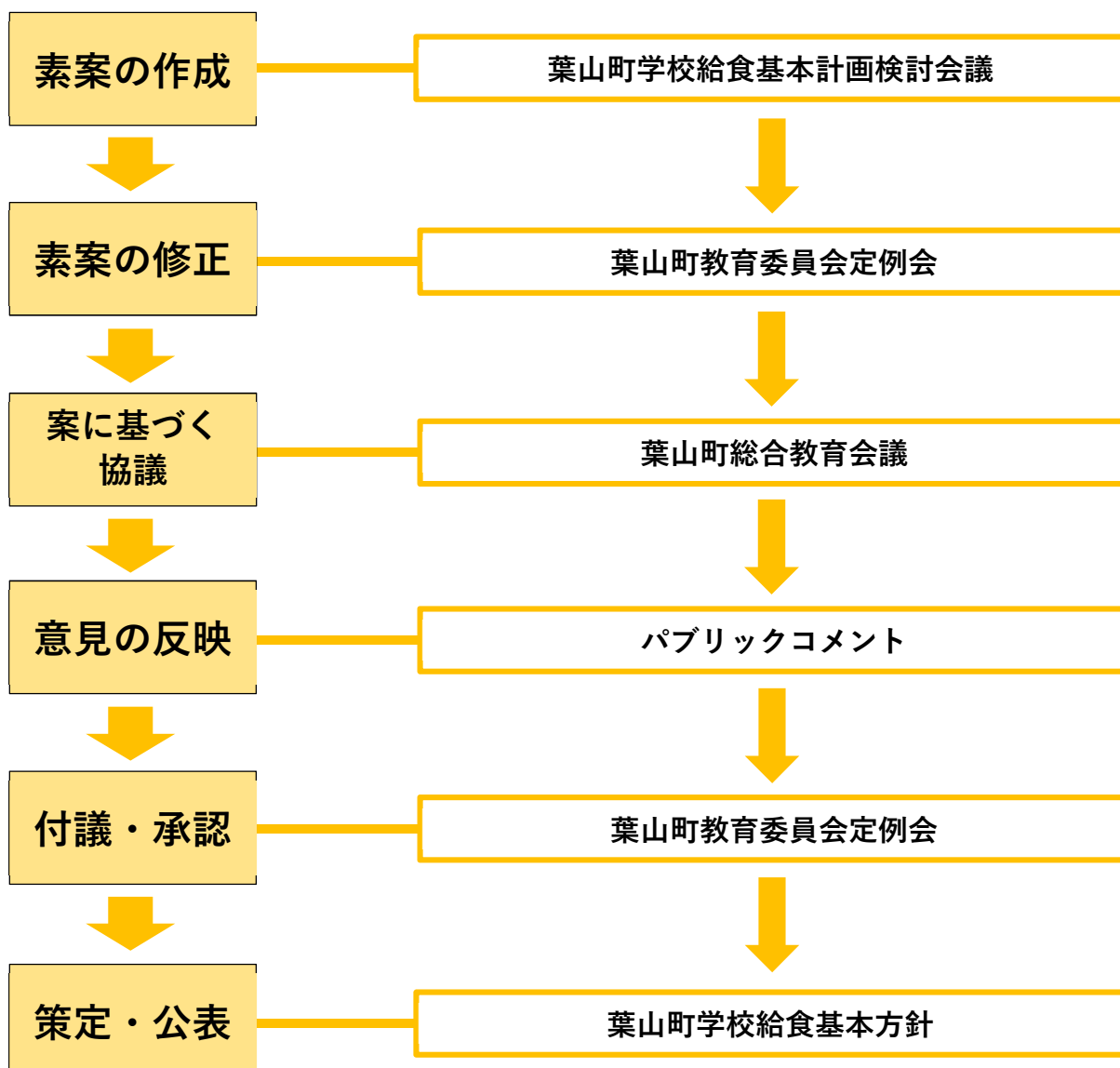


資料編

1 策定の体制

葉山町学校給食基本方針は、町関係課、教育委員会関係課、学校長等により構成された「葉山町学校給食基本計画検討会議^{※5}」（以下「検討会議」という。）によって検討された「素案」に、住民の広範な意見を得るためパブリックコメントを実施し、住民の方々の貴重なご意見を反映させた「修正案」を葉山町教育委員会定例会に諮り策定したものです。

策定体制図



※5 検討会議として作成した時点では「葉山町学校給食基本計画」としていましたが、令和元年6月葉山町教育委員会定例会において、名称を「葉山町学校給食基本方針」と改めています。

2 検討の経過

葉山町学校給食基本方針の策定にあたり下表のとおり検討を行っています。

葉山町学校給食基本計画検討会議部会（以下「部会」という。）

・・・検討会議の所掌事務を具体化する。

表

日にち	会議名	内容
平成30年6月29日	第1回検討会議	<ul style="list-style-type: none"> ・葉山町学校給食基本計画（仮称）について ・素案作成のスケジュールについて ・学校給食に関連する課題の共有
平成30年6月29日	第1回部会	<ul style="list-style-type: none"> ・部会の進め方について ・次回部会の資料について
平成30年7月31日	第2回部会	<ul style="list-style-type: none"> ・基本方針の検討について
平成30年8月21日	第3回部会	<ul style="list-style-type: none"> ・基本方針の検討について
平成30年10月17日	第2回検討会議	<ul style="list-style-type: none"> ・葉山町学校給食基本計画（仮称）の案について ・葉山町学校給食基本計画（仮称）の名称について
平成31年1月16日	第3回検討会議	<ul style="list-style-type: none"> ・今後のスケジュールについて ・葉山町学校給食基本計画（仮称）の案について ・葉山町学校給食基本計画（仮称）の名称について
平成31年3月22日	第4回検討会議	<ul style="list-style-type: none"> ・葉山町学校給食基本計画（素案）の確定について ・今後のスケジュールについて

3 要綱

葉山町学校給食基本計画検討会議設置要綱

(設置)

第1条 葉山町学校給食基本計画（以下「基本計画」という。）の策定を計画的かつ円滑に推進するため、葉山町学校給食基本計画検討会議（以下「検討会議」という。）を置く。

(所掌事項)

第2条 検討会議は、次の各号に掲げる事項について協議する。

- (1) 基本計画の策定に関すること。
- (2) 学校給食の運営の現状及び課題に関すること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、検討会議が必要と認める事項に関すること。

(組織)

第3条 検討会議は、別表に掲げる委員をもって組織する。

2 委員長には、教育部長をもって充てる。

(会議)

第4条 検討会議は委員長が招集し、委員長が会議の議長となる。

2 委員長に事故あるとき又は委員長が欠けたときは、あらかじめ委員長が指定する委員がその職務を代理する。

(関係職員の出席)

第5条 検討会議は、必要があると認めるとき、関係職員の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

(部会)

第6条 検討会議は、所掌事務を具体化するために必要があるときは、部会を置くことができる。

- 2 部会は、委員長が必要と認める者をもって構成する。
- 3 部会に部会長をおき、委員長の指名する者をもって充てる。
- 4 部会については第4条の規定を準用する。この場合において、「委員長」とあるのは「部会長」と、「検討会議」とあるのは「部会」と、「委員」とあるのは「部員」と、それぞれ読み替える。

(庶務)

第7条 検討会議の庶務は、教育総務課において処理する。

(補則)

第8条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、委員長が検討会議に諮って定める。

附 則

(施行期日)

この要綱は、平成30年5月1日から施行する。

別 表

検討会議役職	所 属	役 職	氏 名	備 考
委員長	教育部	部長	沼田 茂昭	
委 員	町民健康課	課長	新倉 利勝	食育所管課
		課長補佐	伊藤 優子	
		栄養士	若松 愛美	
	産業振興課	係長	行谷 正茂	地産地消所管課
	教育総務課	課長	野田 仁	
	学校教育課	課長	濱名 恵美子	
		課長補佐	高橋 千鶴	指導主事
		係長	武藤 達矢	
	上山口小学校	校長	富樫 俊夫	学校給食会会長
	葉山中学校	校長	加藤 雄司	学校給食会副会長
	長柄小学校	栄養教諭	小林 美香	
	一色小学校	副主幹	降旗 宏美	学校栄養職員
	葉山小学校	給食作業員	安部 みゆき	
上山口小学校	給食作業員	庄司 尚美		

4 学校給食に関する情報

1. 全国の状況（文部科学省実施の学校給食実施状況等調査（平成30年5月1日現在））

(1) 小中学校別の学校給食実施状況

公立小学校（学校数）

総数	完全給食		補食給食※6		ミルク給食		合計	
	学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比
19,338校	19,194校	99.3%	50校	0.3%	38校	0.2%	19,282校	99.7%

公立中学校（学校数）

総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		合計	
	学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比
9,336校	8,702校	93.2%	39校	0.4%	224校	2.4%	8,965校	96.0%

(2) 公立小学校学校給食の実施回数

全国平均	神奈川県平均	最多（長野県平均）	最小（岩手県平均）
191回	185回	201回	172回

(3) 米飯給食の実施状況（学校数）※7

週5回	週4回以上	週3回以上	週2回以上	週1回以上
5.5%	33.5%	58.1%	2.6%	0.3%

2. 葉山町の状況

(1) 学校給食の実施回数

平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度
184回	182回	181回	184回	183回

(2) 米飯給食の実施状況（1週間当たりの平均）

平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度
2.7回	2.7回	2.6回	2.7回	2.7回

(3) 葉山産食品、県内産食品の使用状況（平成30年度）

葉山産食品の使用日数	33日（主な食品：たまねぎ、じゃがいも、わかめ）
県産食品を使用した割合	21.1%（主な食品：きゅうり、キャベツ） 県内市町村（平均）：15.0%

※6 完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食

※7 対象は米飯給食を実施している国立、公立、私立の小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校（前期課程）、特別支援学校及び夜間定時制高等学校。

