

第4章 計画の理念と施策

第1節 理念

本市は、岡山県北の中核都市として、更なる発展が期待されており、津山市第4次総合計画－「しあわせ大国つやま」－に基づき、活力に富み、安心して住みつづけることのできるまちづくりを進めています。

「しあわせ大国つやま」の実現には、未来を支える人づくりが重要な要素となることから、次代を担う子どもたちが、楽しくおいしい学校給食を通して、食についての正しい理解と望ましい食習慣を養い、好ましい人間関係を築き、心豊かで健やかにはぐくまれるよう、本市の学校給食の理念を、

『笑顔あふれるおいしい給食・食べる力をはぐくむ食教育』

と定めるものとします。

第2節 基本施策

本市の学校給食の理念を実現するため、次の三つの基本施策とそれに対応した施策の展開を定めます。

基本施策1 安全で安心なおいしい学校給食の提供

安全で安心な食材や地場産物を積極的に取り入れながら、魅力ある献立づくりを進めるとともに、衛生管理基準に則した学校給食施設・設備整備や学校給食従事者に対する研修の充実に努め、「安全で安心なおいしい学校給食の提供」の実現をめざします。

- 展開 1 魅力ある献立と食物アレルギーへの対応
- 展開 2 安全性の確保と地場産物の使用拡大
- 展開 3 衛生管理の徹底

基本施策2 食べる力を身につけるための食育の推進

学校給食を生きた教材として積極的に活用するなど、学校教育活動全体を通じた食に関する指導の充実を図るとともに、家庭、地域と連携した取組に努め、「食べる力を身につけるための食育の推進」の実現を目指します。

- 展開 1 基本的な生活習慣の改善と楽しく食べる環境づくり
- 展開 2 食に関する指導の充実
- 展開 3 家庭と地域との連携による食育

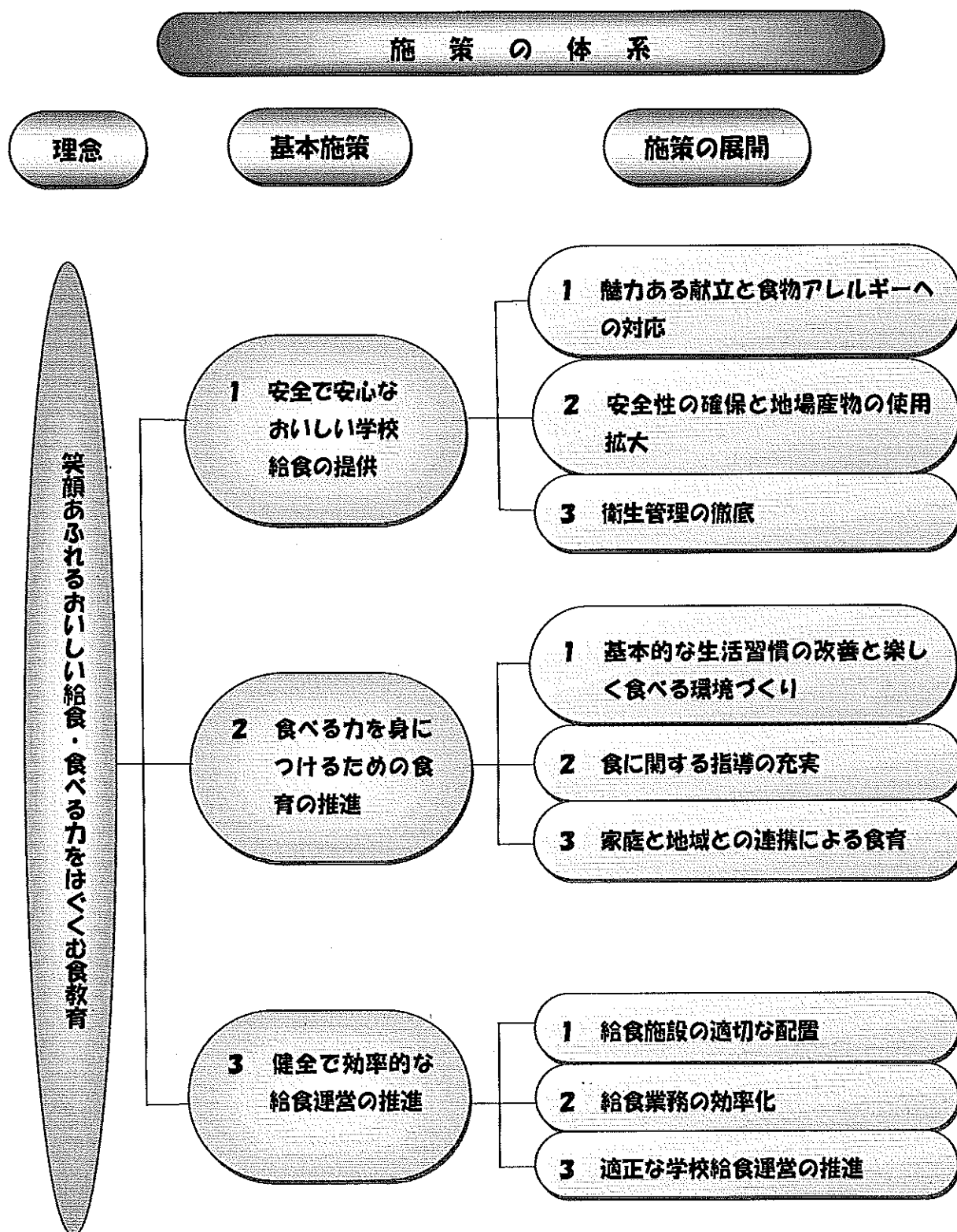
基本施策3 健全で効率的な給食運営の推進

安全で安心な学校給食の提供と効率的な運営に向け、学校給食を活用した食育の視点を踏まえた適切な調理方式を選択するとともに、施設・設備の充実を図るほか、学校給食費の未納問題の解決に向けた取組や学校給食調理業務などの効率的な運営充実に努め、「健全で効率的な給食運営の推進」の実現を目指します。

- 展開 1 給食施設の適切な配置
- 展開 2 給食業務の効率化
- 展開 3 適正な学校給食運営の推進

第3節 施策の体系

津山市の学校給食の理念の実現に向けた施策の体系は、次のとおりとなります。



第2編 基本的施策

第1章 安全で安心なおいしい学校給食の提供

第1節 魅力ある献立と食物アレルギーへの対応

1 魅力ある献立づくり

本市では、単独調理校 12 小学校で統一献立を実施し、4 つの共同調理場では、それぞれ独自の献立を実施しています。

献立づくりでは、毎月の献立に行事食や日本各地の郷土料理、世界各国の伝統料理を取り入れ、食文化の学習の機会になるように努めています。そして、地場産の食材を使用することで、郷土に対する関心や愛着を深めることにつなげています。

また、子どもたちの心身の健全な発達を助けるため、文部科学省が定めた学校給食摂取基準を満たすことはもとより、飽食の時代にあって、偏食をしがちな子どもたちに、好き嫌いをせず食べ残しをしないように指導をするとともに、子どもたちにとって真に魅力ある学校給食となるよう献立の工夫をしています。

さらに、食材費などは世界経済の影響を大きく受け、値上がりの傾向にありますが、できるだけ値上げをせず、保護者負担の軽減を図るため、献立の作成にあたっては、限られた経費で最大の効果をあげる工夫が求められています。

【現状と課題】

- ・単独調理校は統一献立、共同調理場は、それぞれの調理場で献立を立て、地域色あふれる献立を実施している
- ・毎月の献立に行事などに関連させた献立や、地域で採れる野菜を豊富に使った献立を実施している
- ・共同調理場には献立作成委員会(※)などが設置されておらず、保護者やその他の関係者の意見が充分反映されているとはいえないため、設置に向けて検討している

【取組方針】

学校給食を生きた教材として活用するために、行事食や郷土食などバラエティーに富んだ献立を取り入れ、子どもたちが興味を持ち積極的に食について学ぶ機会を提供できるよう努めます。

【分野別の取組】

① 家庭

- ・学校給食の献立は、主食・主菜・副菜が揃っており、家庭の献立作りの参考にする

② 給食施設

- ・献立作成にあたっては、発達段階に応じた適切な栄養の摂取により、子どもたちの健康の保持増進を図るとともに、望ましい食習慣が身につくよう努める
- ・地場産物の活用を図り、旬の食材を使用した献立を多く取り入れる
- ・学校給食に郷土料理や行事食、国内外の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、教科と関連させた食に関する指導の教材として活用を図る
- ・献立作成委員会などを設置し、保護者やその他の関係者の意見が反映されるようにする
- ・残食調査を行い、献立に反映する

③ 行政

- ・各調理場の特色を生かした献立を実施し、子どもたちがより多くの料理に触れる機会を提供する
- ・各調理場での献立作成にあたって、保護者やその他の関係者の意見が反映されるように、献立作成委員会などを設置するよう協議する
- ・献立に反映させるため、市内統一した内容などで、残食調査が行えるよう、体制を整える

2 食物アレルギーへの対応

昨今、食物アレルギーの子どもたちが増え、家庭や学校での理解と協力が必要になっています。学校給食法の改正により、できる限りきめ細かな対応が求められています。対応の必要な子どもたちについては、学級担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員などと保護者との間で連絡調整を図りながら、「除去食」の実施や、「除去食」では対応できないものについては、家庭から弁当を持参してもらうなど、個別に対応を行っていく必要があります。

【現状と課題】

- ・食物アレルギーをもつ児童生徒が増加している
- ・アレルギーの対応について、調理場で対応が異なっているが、市内で統一したマニュアルを作成中である

【取組方針】

食物アレルギーのある子どもたちにとって、給食時間が楽しく過ごせるよう、安全性などを考慮し、アレルギー対応の充実に努めます。

【分野別の取組】

① 家庭

- ・食物アレルギーのある子どもに対して、症状などをよく理解し、将来、食や体に関して自己管理のできる能力を身につけられるよう指導する
- ・学校や指導者などと連絡を密に取りながら対応する

② 学校・給食施設

- ・食物アレルギーのある子どもに対して、保護者との連携を密にし、学校給食の提供について個別に対応するとともに、全教職員が情報を共有し、緊急時に対応できる体制の充実に努める
- ・アレルギーの「除去食」の対応をする

③ 行政

- ・全市で統一した対応マニュアルを作成し実施する
- ・アレルギー対応について、子どもたちの自己管理能力が育成できる支援を行う
- ・学校給食に携わる職員（栄養教諭・学校栄養職員・給食担当教諭・食育担当教諭・給食調理員など）に対し、食物アレルギーに関する知識を習得するための研修会等を実施する

第2節 安全性の確保と地場産物の使用拡大

学校給食の食材は、安全性の確保が不可欠で、より安全安心な食材の使用が求められます。学校給食のニーズに合った地場産物を積極的に使用しながら、食材の選定基準の全市統一を図るなど安全性の確保に努めていきます。

また、学校給食に、生産者の顔が見える地場産物の使用を促進することにより、食材が生きた教材として、郷土の自然や風土、文化、産業等についての子どもたちの関心や理解を深め、生産にかかわる人や食への感謝の心をはぐくむ貴重な機会となるよう、地域との関係をより強くしていきます。

【現状と課題】

- ・ 津山産米を使用した米飯中心の給食を実施している
- ・ 食材は、津山産、県内産を優先的に使用している
- ・ 生産者との情報交換をすることで、旬の時期に地場産野菜が使用できるよう努めている
- ・ 給食だよりなどを利用して、使用している地場産野菜の情報を提供している
- ・ 食材の選定基準を全市で統一に向けて検討しており、より安全性の高い食材の確保に努めている
- ・ 関係機関の協力を得て地場産物の利用率は伸びているが、使用量の確保に限界がある
- ・ 子どもたちが旬の食材を知らない

【取組方針】

子どもたちが安心して学校給食を食べることができるよう、使用する食材の安全性の確保をさらに徹底するとともに、食育の視点から地場産物活用の拡大を図ります。

【分野別の取組】

① 家庭

- ・ 家庭に配布される給食の資料を活用し、子どもと地場産物や食べ物の旬の時期について話す機会を持つ
- ・ 地場産食材を使用する目的を理解し、地場産物への関心を高める

② 学校

- ・ ビデオなどの教材を有効に活用し、地域の産業や特産品について学習する
- ・ 野菜作りや農業体験など、地域の生産者と交流の場を設ける

③ 行政

- ・ 全ての調理場における食材選定基準の統一を図る
- ・ 学校給食の食材に関する地場産物の使用目標・達成状況を公開する
- ・ 地場産物の使用拡大へ向けて、生産調整など関係機関と協議する
- ・ 旬の食材を取り入れた献立を作成し、献立表を家庭に配布する
- ・ 生産者に食材使用の趣旨を伝え、生産量の拡大につなげる

第3節 衛生管理の徹底

文部科学省は、平成8年の腸管出血性大腸菌O-157による食中毒発生を契機に、食中毒を防止し安全な学校給食を提供するため、平成9年4月に衛生管理基準を制定しました。衛生管理の更なる徹底のため、これまでに3回の改定がなされ、すべての学校給食業務における衛生管理の基準として、その遵守が求められています。

本市においても、給食従事者の健康管理、食品の選定・検収、調理過程から配送・配食、洗浄、消毒保管に至るすべての業務において、この基準に沿って実施しているところです。

施設・設備面においては、学校の改築や大規模改修工事と合わせて衛生管理基準に則したドライ方式の導入を進めるとともに、ウェット方式の施設においては、ドライ運用(※)のための機器・器具類の更新を計画的に行っています。

しかしながら、施設・設備のドライ化は十分ではなく、施設の老朽化も進んでおり、衛生管理の徹底に向け、施設・設備の整備を進めていくことが必要です。

従事者への研修・指導体制については、栄養士による巡回や衛生管理指導を計画的に実施するとともに、栄養教諭、学校栄養職員、調理員などを対象にした衛生管理についての研修や調理担当者研修会などを毎年実施しています。

今後も、学校給食を実施する上で衛生管理の徹底を図り、食中毒などの防止に努めていくことが必要です。

【現状と課題】

1 ウェット方式

単独調理校	共同調理場
佐良山、清泉、高野、河辺、大崎、広野	加茂学校給食センター

- ・ドライ運用など日頃から徹底した衛生管理を行っている
- ・老朽化により、施設面での整備が必要である
- ・アレルギー対応の専用のコーナーがない

2 ドライ方式

単独調理校	共同調理場
南、林田、向陽、院庄、高倉、成名	勝北学校給食センター 久米学校給食センター

- ・比較的施設が新しく衛生管理も行いやすい状況にある
- ・アレルギー対応の専用のコーナーがない

3 HACCP（ハサップ）方式の考え方を取り入れた施設

共同調理場
戸島学校食育センター

- ・厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則しており、大量調理においても衛生管理が行いやすい状況にある
- ・アレルギー食調理のコーナーが設置されている

【取組方針】

安全で安心な学校給食の提供に向け、衛生管理を徹底し、調理環境の向上と従事者の研修・指導体制の充実を図ります。

【分野別の取組】

① 給食施設

- ・衛生管理基準に基づき、徹底した衛生管理を行い食中毒の防止に努める
- ・ウエット方式の施設において、ドライ運用を徹底し衛生管理を行う

② 行政

- ・衛生管理基準に則した給食施設・設備の整備に努める
- ・衛生管理基準に基づいた津山市衛生管理マニュアルを拡充し、適宜必要な見直しを行なう
- ・栄養士や調理員に対する研修の充実を図る
- ・栄養士による定期的な施設設備巡回点検を実施する

