

『よりよい学校給食推進実施計画』

松山市教育委員会

目 次

実施計画の策定にあたって

1. 実施計画とは
2. 施策の実施にあたって

「よりよい学校給食」の具体的実施方策

1. 地元産を含めた学校給食食材への地産地消のより一層の推進
2. より安心・安全でおいしい給食が提供できる環境の整備
3. 食育のより一層の充実と教育環境の整備
4. アレルギー対応食など多様化する給食への対応

学校給食民間委託推進方策

1. 委託業務の範囲及び流れ
2. 民間委託の具現化に向けて
3. 民間委託実施後の検証

地産地消推進方策

アレルギー対応推進方策

「よりよい学校給食」の推進フロー

現在の学校給食

実施計画の策定にあたって

1. 実施計画とは

本計画は、本市の目指す「よりよい学校給食」を実現する方策として、「調理等学校給食業務の一部民間委託」の導入を前提に、学校給食が担ってきたこれまでの役割に加え、食育やアレルギー対応などの新たな取り組みに向けた具体的施策を示すものである。

2. 施策の実施にあたって

民間委託の導入が、コスト削減を実現し、同時に、調理業務や人事管理業務の軽減が図られることにより、学校栄養職員や事務職員の時間的ゆとりを生み出す。このことにより、新たな施策に取り組むことが可能となるものであるが、児童生徒、保護者、学校関係者、それぞれが主体的に取り組まなければ、「よりよい学校給食」としての効果を望めない施策もある。すなわち、行政だけではなく、本市の学校給食の実施にかかる全ての関係者の協力が不可欠である。

「よりよい学校給食」の具体的実施方策

「よりよい学校給食」の推進に際しては、これまでの取り組みに加え、4つの重点施策毎の新たな方策を推進する。

また、保護者等に対し、積極的に情報提供するとともに、それぞれの施策を定期的に見直し・改善を行うなど、計画的・効果的な推進に努める。

1. 地元産を含めた学校給食食材への地産地消のより一層の推進

成長期における児童生徒に、地域の気候・風土に即した食習慣の定着を図るとともに、地域農産物の利活用に資するため、「学校給食地産地消検討協議会」の検討結果報告を踏まえ策定した「地産地消推進方策」(13～19ページ)に基づき、より一層の地産地消の推進を図る。

推進に際しては、本市農業の実情から、全市で一斉に取り組むことは難しく、地元生産者等の理解・協力を得て、段階的に拡充する必要があることから、モデル調理場を定め、生産者との情報共有や農業体験事業を実施するなど、地元生産者等の理解・協力を得るための試行・検証から実施していくこととする。

(1) モデル調理場による試行・検証

購入食材の規格条件の緩和

青果等の購入時に指定する規格条件(等階級)を緩和することによって、地元産を現状以上に購入しやすくし、様々な課題の解決を図る。

- ・規格の緩和による効果の把握
- ・価格・品質・量における課題の把握
- ・衛生管理や作業効率、廃棄率等調理現場での課題の把握

米飯週3回実施

本市では、中予産米を100%使用した米飯給食を週2.5回実施しており、より一層の地産地消の推進とともに、文部科学省が週3回の実施を推奨していることから、米飯給食を週3回実施する。

地元生産者との情報共有や相互理解の促進

生産者との情報の共有化に努めるとともに、献立を作成する学校栄養職員や調理従事者と生産者が互いに現場を見学することなどにより、相互理解を図り、各関係者が、より一層連携を深められるよう配慮する。また、生産者から提供された青果等の栽培状況等の情報については、児童生徒への食育のための啓発資料としても積極的に活用する。

農業体験事業の推進

学校周辺の農家等地域の協力を得て、児童生徒や生産者がともに、米や野菜を栽培、収穫、給食での使用を試みるなどの農業体験事業を推進し、児童生徒の食材の生産についての理解を深め、自然の恵みや作り手への感謝の気持ちを醸成するとともに、生産者により安全な栽培への意識付けを図る。また、事例集を作成するなど、全校での取り組みにつながるよう配慮する。

(2) 「地産地消の日」の実施

食育の一環として、1品目からでも地域特産や旬の食材を取り入れた献立づくりをするほか、給食だよりや校内放送等を通じて、児童生徒や保護者に積極的な啓発活動を行うなど、本市で生産された食材をメインとしたメニューを提供する「地産地消の日」を実施する。

2. より安心・安全でおいしい給食が提供できる環境の整備

学校給食の実施に際して、安全性を確保するためには、人的整備と施設・設備の整備が必要である。まず、人的整備については、衛生管理責任者の育成や調理従事者への指導を図る。また、ハード整備については、平成 17 年度に、児童生徒・保護者・教職員を対象に実施したアンケート調査結果において、「衛生管理面での施設・設備の整備」への要望が多いことが明らかになったが、新たな経費負担を伴うため、民間委託によって節減された財源を有効活用し、整備していくこととする。

(1) 研修等による衛生管理の充実

文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」や厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、平成 17 年度に策定した「松山市学校給食衛生管理基準」、「松山市学校給食衛生管理マニュアル」が確実に履行されるよう学校栄養職員等衛生管理責任者の育成や調理従事者への指導を徹底するために、専門家による管理・監督者研修等を実施するなど、人材育成を図り、衛生管理を充実する。

(2) ハード整備による衛生管理の充実

調理場の老朽化については、延命化を基本に、計画的に改修することとしており、その中で、全調理場でのドライシステム化を目指し、グレーチング等排水設備やドライ用調理台、ドライ用スライサーなどを整備することにより、衛生管理を充実する。

(3) 危機管理マニュアルに基づく対応の充実

危機管理に対するより一層の意識付けを図るとともに、作業管理や危機管理における体制の整備のため、平成 17 年度に策定した「危機管理マニュアル」に基づき、事故発生時に遅滞なく対応するとともに、日々のチェックや定期的な評価・改善を行い、再発防止に努める。

3. 食育のより一層の充実と教育環境の整備

食育は、家庭における取り組みが重要であり、家庭が主体的に関わるための施策とともに、学校給食を生きた教材として活用し、正しい食事のあり方や望ましい食習慣の形成に効果的に結び付ける必要がある。

また、民間委託の推進により、生み出される事務職員や学校栄養職員の時間的ゆとりを、授業へのより一層の参画や個別指導の実施など、食育の取り組みに充当する。

(1) 家庭における食育の充実

「食育推進指針」の策定及び実践(PTA との協働)

平成 17 年度に実施したアンケート調査により、保護者は、「食育の主体は家庭にある」との一定の意識を有することが判明した。今後は、PTA と協働し、「食育推進指針」を策定することにより、家庭の実情を反映しながら、家庭における食育の着実な実践を促していく。

家庭向け啓発資料や情報の提供

家庭向けの食育啓発資料を整備するとともに、学校給食のホームページにより、積極的に情報提供を行うなど、家庭における食育の支援に努める。

(2) 学校における食育の充実

教職員の指導力の向上

児童生徒への指導を強化し、食育を効果的に推進するため、給食主任をはじめ、全ての教職員に対し、食に関する指導参考資料を作成・配布するとともに、食に関する研修を実施するなど、教職員の食に関する指導力の向上に努める。

栄養教諭による個別指導の実施

栄養教諭は、肥満や偏食等個別的な相談指導、教科や特別活動における指導、食に関する指導の連携・調整など、児童生徒の食に関する指導を中心に、献立作成や衛生管理等学校給食の管理を一体的に行うこととなっている。栄養教諭を配置した学校においては、栄養教諭の小児生活習慣病等個別的な相談指導の実施時間を確保できるよう指導体制の整備に努める。

4. アレルギー対応食など多様化する給食への対応

アレルギー対応への取り組みについては、生命にも関わる問題であるため、医学的な所見や学校現場及び主体となる家庭での理解・協力が欠かせないことから、アレルギーの専門医や養護教諭等学校関係者、アレルギー児の保護者等とともに策定した「アレルギー対応推進方策」(20～26 ページ)に基づき、より一層のアレルギー対応の充実を図る。

特に、除去食の実施に際しては、関係職員の時間的ゆとりに加え、調理備品等の整備が、実施の条件となることから、モデル調理場において試行・検証する。

(1) モデル調理場での試行・検証

除去食の試行

推進方策に従い、医学的見地からも妥当な範囲で調理過程における除去食を試行する。

実態調査及び情報管理

アレルギーのある児童生徒について、医師の診断や個人面談等による正確な実態を調査するとともに、個人情報の適切な管理に努める。

飲用牛乳の代替品の提供

牛乳アレルギーにより、牛乳が飲めない児童生徒の実態や希望等を調査・把握するなど、代替飲料(お茶や豆乳等)の提供を試行する。

対応の手引の作成・啓発

学校現場において、食物アレルギーへの理解を深め、役割分担を明確にするとともに、アナフィラキシーの発症等緊急時に適切に対応するために、「食物アレルギー対応実施の手引」を作成するとともに、教職員へ啓発するなど、学校におけるアレルギー対応の充実に努める。

(2) 減額措置の拡充

小麦や牛乳アレルギーの児童生徒については、現在、パンや飲用牛乳を除去し、給食費から減額措置しているが、更に、個々に細やかな対応を行うため、パン・飲用牛乳に加え、副食(おかず)も除去の対象とし、給食費の自動計算システムの改造を行い、減額措置の拡充を図る。

学校給食民間委託推進方策

「調理等学校給食業務の一部民間委託」の推進に際しては、委託業務の範囲を明確にするとともに、各種基準の整備を図るなど、具現化に向けた方策を推進し、実効性の確保に努める。

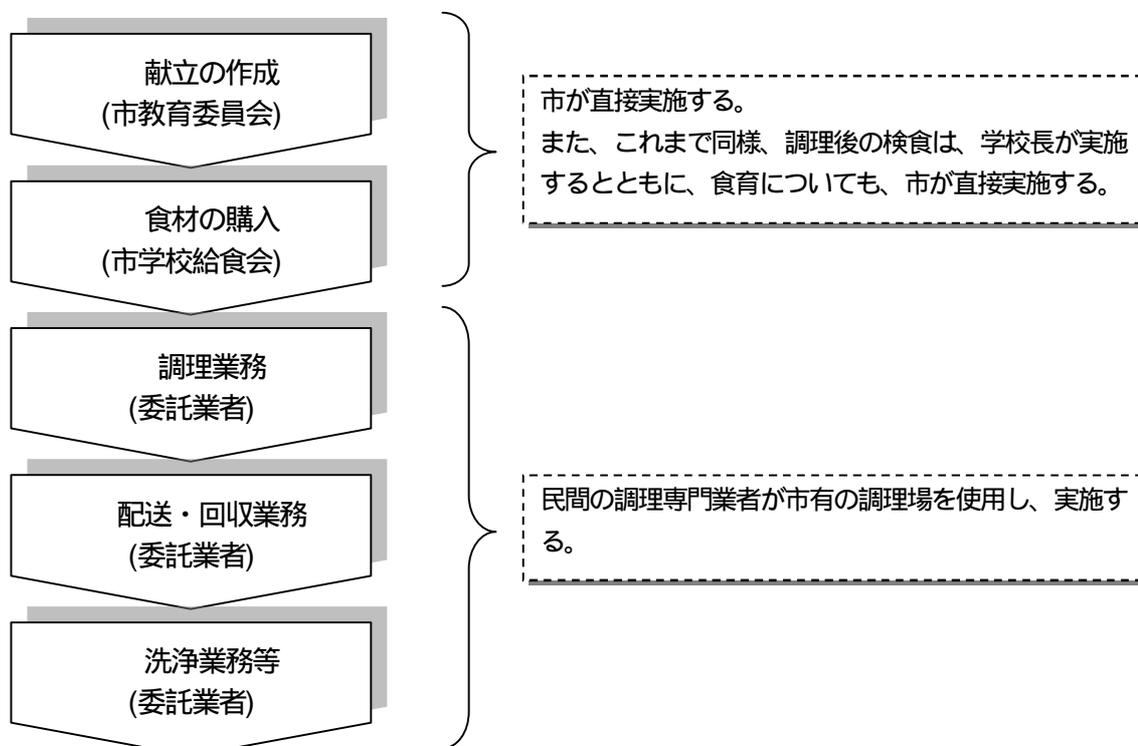
1. 委託業務の範囲及び流れ

民間委託を実施している都市の事例などを参考に、調理及び食器等の洗浄等学校給食業務の一部を民間の調理専門業者に業務委託する。

また、現在、運搬・回収業務は、個人委託と直営パートにより実施しているが、包括的に調理場業務を民間に委託することにより、指示命令系統が一元化されるなど、効率的な運営が図られることから、運搬・回収業務も民間委託の対象業務とする。

ただし、献立の作成、食材の購入、検食等については、栄養バランスや食の安全性を確保するため、現在と同様に市が直接実施するとともに、食育等についても、現在と同様、行政が責任を持って行う。また、これまで同様、委託する調理場も、市有の調理場を使用し、専門業者が調理作業等を実施する。

(学校給食業務の流れと実施者)



2. 民間委託の具現化に向けて

調理等学校給食業務の一部民間委託の推進にあたっては、学校教育の一環であることを踏まえ、より安心・安全で、おいしく、楽しい給食を実現するために、衛生管理基準をはじめ、各種基準等の整備を行うなど、民間委託の具現化に向けた環境整備を行うとともに、委託調理場を選定し、民間委託を推進する。

(1) 具現化に向けた各種基準等の整備

委託契約書・業務仕様書の作成

適正かつ円滑な調理業務の運営を図るため、衛生管理基準等を基に、安全管理等を徹底させ、より安全で、おいしい学校給食を提供していくための遵守事項等を具体的に明記した委託契約書・業務仕様書を作成する。

委託業務の内容や従事者の配置については、学校栄養職員と十分協議を行い、現在の調理場の実情(施設、設備、規模等)を勘案し、決定するとともに、学校栄養職員の業務の増加や民間調理員に対する指示命令、調理員の育成などに配慮し、研修の義務付けや学校行事への参加協力、調理場の見学会、試食会への協力についても、仕様書に明記する。

また、職業安定法等関連する法令等の関係から、業務責任者等の設置や業務分担及び経費負担区分等を明確にする。

なお、企業の倒産が想定されることから、契約保証人をたてさせることとする。

「松山市学校給食衛生管理基準」、「松山市学校給食衛生管理マニュアル」の策定

策定に際しては、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」(平成17年3月改訂)や厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成15年8月改訂)、日本スポーツ振興センターの「学校給食における食中毒の手引」(平成17年3月四訂)、先行都市の事例等を参考にするとともに、専門的見地から保健所や日本スポーツ振興センター(学校給食衛生管理推進指導者)との協議を経て、「松山市学校給食衛生管理基準」及び「学校給食衛生管理マニュアル」を策定した。「基準」においては、国の基準等に則した衛生管理に関する基本的事項を作業工程毎に体系化するとともに、従事者への意識付けを図るための「重要事項」と遵守事項である「基本事項」に整理した。「マニュアル」においては、「作業手順、考えられる二次汚染、衛生管理ポイント」を、作業工程別・食品別に詳細に示した。

運用に際しては、従事者に対する意識付けを行い、ウエット施設(1)においても、ドライ運用(2)を推進することにより、衛生面の更なる充実を図るとともに、基準やマニュアルの徹底はもちろん、保健所等と連携し、履行確認を行うなど、日々のチェックや定期的な評価・改善に努める。

なお、この基準に基づき、今後の調理場の施設・設備の整備についても検討を加えていく。

- 1 調理場の床を水洗いすることを前提に使用すること
- 2 調理場の床に水を落とさず、常に乾いた状態で運用すること

「危機管理マニュアル」の策定

学校給食の運営においては、直接調理に従事する者をはじめ、全ての学校給食関係者が、安全を第一に考え、日々のチェックや定期的な評価・改善を行い、運営することはもとより、食中毒の発生等を想定し、遅滞なく対応することが求められる。そのため、危機管理に対する関係者一人ひとりのより一層の意識付けを図るとともに、事故発生時の対応及びその再発防止に万全を期することを目的に策定した「危機管理マニュアル」に基づき、作業管理や危機管理における体制や調理場の所長が全体を掌握できる体制を整備する。

(2) 委託調理場の選定

委託調理場の選定に際しては、次に掲げる要素を基準として選定する。

規模

民間委託のメリットの一つは、コストのスリム化であり、コストのスリム化の目安である食数・調理員数といった調理場の規模が、行政コストのスリム化効果に影響を与えることから、規模(食数・調理員数)を考慮する。

耐用年数

民間委託では、安全・衛生水準の確保が困難であるという保護者の不安感や先入観を払拭するとともに、公募した場合、新しい調理場であれば業者が受託しやすいため、多数の業者が応募し、その中から、最も相応しい業者を選定することができるといった業者選定時の優位性があることから、耐用年数を超過した施設や10年以内に耐用年数に達する施設など、老朽化が著しい調理場は、今回の選定からは除外することとし、耐用年数を考慮する。

「よりよい学校給食」のモデル実施

本市の目指す「よりよい学校給食」(アレルギー対応・地産地消の推進)のモデル調理場としての実現性を考慮する。

(3) 委託業者の選定

業者選定基準の策定

教育の一環としての学校給食の趣旨を充分理解し、本市の目指す「よりよい学校給食」への理解度や人的体制、研修体制、衛生管理体制、危機管理体制等をプロポーザルにおける評価項目として設定した業者選定基準を策定する。

募集要項の作成

ア. 応募資格条件の設定

民間活力導入におけるメリットを最大限引き出すため、プロポーザルへの参加資格として、経験、資格等応募資格条件を具体的に設定する。

イ. 審査方法の決定

企画提案書の書類審査、プレゼンテーション、ヒアリング審査など、業者選定基準に基づく、企画力や経費比較、学校給食に対するビジョンや意欲等具体的審査方法を決定する。

ウ. スケジュールの作成

募集におけるホームページ等の公表、業者説明会、調理場見学会、審査の日程等具体的作業スケジュールを作成する。

3. 民間委託実施後の検証

(1) 評価の基本的な考え方

調理等学校給食業務の一部民間委託の実施に際しては、ホームページ等により、情報提供に努めるとともに、学校関係者・PTA 代表等による第三者評価委員会を設置し、試食会や調理現場の見学会等により、委託実施後の検証に努める。特に、衛生管理面においては、学校栄養職員による日々の履行確認はもとより、第三者評価委員会による遵守事項の確認を行い、安全性の確保に努める。

また、児童・生徒・教職員等に対する給食の味や内容等についてのアンケート調査や保護者を対象とした試食会・見学会を実施するなど、直営との比較検討も含め、多面的評価に努める。

なお、第三者評価委員会の設置にあたっては、趣旨・目的、委員構成等を定めた第三者評価委員会設置要綱を策定するとともに、評価委員会をより実効性のあるものとするため、評価内容・方法等についても定める。

(2) 評価方法

委託校と直営校の給食現場の視察(保護者、評価委員会)

委託校の関係者から日常の履行状況についての意見聴取(所長、栄養教諭、教職員)

アンケート調査(児童生徒、保護者、教職員)

施設等の点検

残食量の調査

(3) 評価内容

次の 5 項目を評価のポイントとして掲げ、多面的に評価するとともに、第三者による評価機関を設置し、履行状況进行评估する。

衛生管理

・衛生管理基準に基づいた業務が適切に行われているかを、日常点検や定期、不定期の立ち入り検査等で評価する。

品質管理

・残食量調査や児童・学校関係者のアンケート、試食会等により味や質を評価する。

給食運営

・給食の配食時間や手順が仕様どおり円滑に運営されているか等を評価する。

履行体制

・調理従事者の取り組み、人員体制は適切な履行体制により取り組まれているかを評価する。

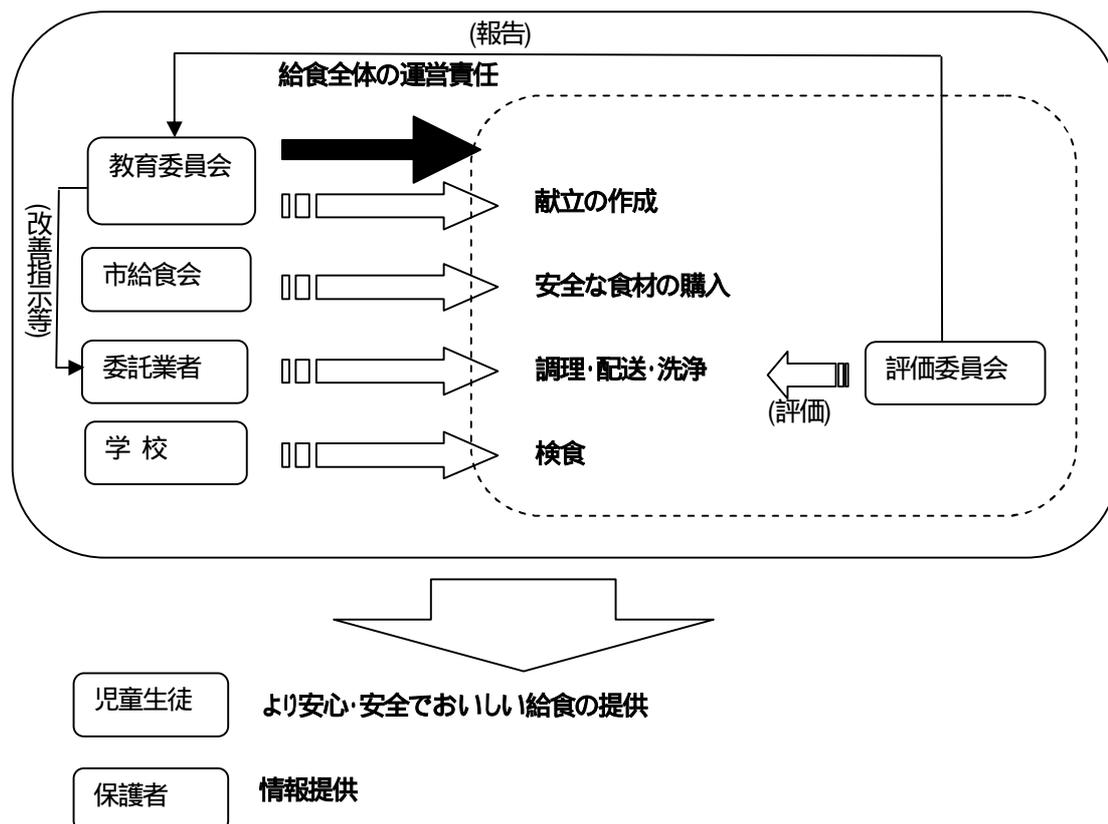
学校行事との連携

・学校行事の日程に合わせた給食の実施や学校行事そのものに対する協力等を評価する。

(4) 第三者評価機関の設置及び委員の選任について

学校給食調理等一部業務の民間委託を評価するために、第三者による評価機関を設置し、委員の選任については、客観的に評価できるように当事者を除いた者で構成し、委託の履行状況を調査・協議し、評価する。

(5) 評価の概念図



地産地消推進方策

基本的事項

「学校給食地産地消推進検討協議会」からの検討結果報告や本市における現状等を踏まえ、学校給食における地産地消のより一層の推進を図るため、推進方策を策定するものである。

1. 本市における現状や課題

本市における産業別就業者数の構成は、第1次産業3%、第2次産業23%、第3次産業74%(松山市統計書平成13年版)であり、第1次産業の就業者数及び経営耕地面積ともに減少傾向にある。また、本市においても、全国的な傾向である農業従事者の高齢化が進むとともに、担い手不足が問題になっており、今後、松山市産のみで学校給食を賄うことは、非常に難しいのが現状である。

こうしたことから、JA等関係者の協力を得ながら、旬の時期等に可能な限り、松山市産を購入するとともに、より安心・安全な食材の生産を生産者に働きかけるなどの取り組みが必要である。

なお、こうした現状に鑑み、本市における地産地消の範囲は、主に松山市産を含む愛媛県産とし、本市農業の動向等、将来を見据えた施策の展開を図る。

2. 学校給食における地産地消の必要性や効果

学校給食の食材については、「安全性の確保」が必要不可欠であり、より安心・安全な食材の使用が求められる。そのため、生産者においては、より安心・安全で、消費者のニーズにあった食材の生産に努めることが求められる。また、こうした食材を積極的に使用するとともに、生産者と消費者の情報の共有化や相互理解を促進するなど、生産者に、より安心・安全な食材の生産を促すための施策の展開が求められる。

また、学校給食における地産地消の推進は、次のような多様な効果が期待されるとともに、食と農をつなぐ「食農教育」や「環境保全」の観点からも非常に重要であり、実際に給食で使用する地元産品を教材として、様々な指導を展開することで更に大きな効果が得られる。

- (1) 新鮮で安全な食材を食べることができる。
- (2) 自然の恵みや作り手への感謝の気持ちを持ち会食することができる。
- (3) 食材の生産について理解することができる。
- (4) 生産者を講師として招くなど、地域との連携を図ることができる。
- (5) 地域に根ざした行事や郷土料理への関心を高めることができる。
- (6) 地域の自然環境や生態系の保全に寄与することができる。

3. 取り組みの方向性

本市の学校給食において、地産地消のより一層の推進を図るためには、生産・流通・消費にいたる全ての関係者が、それぞれの立場での役割を認識し、課題の解決に向け、連携・協力し、取り組むことが必要である。

そのため、市教育委員会は、消費者として、また、市農林水産担当部局や愛媛県においては、農業振興、生産者を含む農協など生産者団体としては、生産者の立場からの取り組みを推進することが必要であり、それぞれの関係者に共通する取り組みの方向性としては、「食育の推進」、「安全性の確保」、「量的な確保」、「価格の調整」とする。

4. 関係者それぞれの取り組み方策

全ての関係者におけるそれぞれの取り組み方策については、次のとおりとする。

(1) 消費者の立場 【市教育委員会】

市教育委員会は、学校給食を教育の一環として位置付け、実施していることから、食育の推進に主眼をおいた地産地消の取り組みを更に進める。また、現行制度内で実施できる取り組みをはじめ、現行制度の検証・見直し、現行制度を見直した上での取り組みなど、段階的な地産地消の拡充に向け、具体的推進方策を示す。

(2) 生産者の立場 【生産者(団体)】

生産者や農協等生産者団体は、市教育委員会との情報交換や相互理解を図ることにより、産地拡大や地元産の生産性の向上など、自給率の向上に向けた方策の推進に努めるとともに、減農薬、減化学肥料、有機栽培等安全性の向上に向けた方策についても推進に努める。また、交流給食や農業体験事業に参画するなど、関係者と連携した食育の推進に努める。

(3) 農業振興の立場 【愛媛県農林水産担当・市農林水産担当】

愛媛県や市の農林水産担当は、産地拡大や地元産の生産性の向上等、自給率の向上に向けた方策の推進に努めるとともに、減農薬、減化学肥料、有機栽培等、より安全性の高い栽培方法の実施に向けた指導や生産性を高めるための指導などに努める。

推進事項(市教育委員会における重点的取り組み方策)

本推進方策における推進事項は、協議会の報告書に盛り込まれている重点的取り組み方策とし、個々の取り組み方策における目的やその想定される効果、具体的推進方策を示し、重点的に取り組むこととする。

1. 食育の推進

(1) 目的

成長期における児童生徒に地域の季候・風土に即した食習慣の定着を図る。

(2) 効果

児童生徒に地元産の食材を使用した給食を提供することにより、地域の季候・風土に即した食習慣を身に付けることができるとともに、地域に根ざした行事や郷土料理等への関心を高めることができる。また、食材の生産について理解するとともに、自然の恵みや作り手への感謝の気持ちを醸成することができる。

(3) 具体的推進方策

「地産地消の日」の実施等

食育の一環として、1品目からでも地域特産や旬の食材を取り入れた献立づくりをするほか、給食だよりや校内放送等を通じて、児童生徒や保護者に積極的な啓発活動を行う。さらに、地元食材をメインとしたメニューを提供する「地産地消の日」を実施する。実施に際しては、季節毎の実施を目指す。

取り組み項目	想定課題等	連携機関
ア) 地域特産や旬を活かした献立の作成 ・地域特産や旬の食材の情報を把握する。 ・季節毎に地域特産や旬の食材、農業体験事業で栽培した食材等を使用した献立を作成する。 ・食材としては、そら豆、長なす、白ねぎ、春キャベツ、新たまねぎ等を使用し、JA等に量の確保を要請する。	・地産の範囲は、主に松山市産を含む愛媛県産とする。(揃わなければ、愛媛県産 四国産と拡大する) ・使用予定食材の入手方法及び入手できなかった場合の対処(献立表や給食だより、放送文等の対応等)を検討する。	・学校栄養職員 ・調理場 ・市給食会 ・学校 ・保護者 ・市農林水産担当部局
イ) 児童生徒への効果的なPR ・食育のための献立表や給食だより、教室での提示資料、放送文等を工夫する。 ・生産過程のビデオ・パワーポイント等の作成を検討する。	・使用予定食材の入手方法及び入手できなかった場合の対処(献立表や給食だより、放送文等の対応等)を検討する。	・生産者 ・生産者団体 ・地域 ・愛媛県
ウ) 食育の意味・役割の相互理解の促進 ・現場の教職員の理解を得るための情報を発信する。 ・保護者や生産者等に対し、広く情報提供(給食だより、HP、試食会、交流給食等)する。	・名称は公募も視野に入れ、子どもが親しみやすいものとする。	

農業体験事業の推進

学校周辺の農家等地域の協力を得て、児童生徒や生産者がともに、米や野菜を栽培、収穫、給食での使用を試みるなどの農業体験事業を推進し、児童生徒の食材の生産についての理解を深め、自然の恵みや作り手への感謝の気持ちを醸成するとともに、生産者により安全な栽培への意識付けを図る。また、事例集を作成するなど、全校での取り組みにつながるよう配慮する。

取り組み項目	想定課題等	連携機関
ア) モデル実施 ・モデル調理場の担当校において農業体験事業をモデル実施する。	・栽培した食材を給食に使用することも検討する。 ・既存の事業をより効果的に実施するために、周辺農家やPTA等による協力体制が必要である。	・学校 ・地域 ・生産者
イ) 事例集の作成 ・モデル調理場の担当校において実施した事例を集約し、農業体験事業の普及促進に努める。	・経費面での支援が必要である。 ・衛生管理上の課題があり、使用できる食材は限定する必要がある。	・PTA ・学校栄養職員 ・調理場

2. 情報の共有化

(1) 目的

全ての関係者の声を循環させ、それぞれの取り組みに活かす方策として、消費者と生産者が、情報交換するなど、情報の共有化を図る。

(2) 効果

教育委員会としては、地元産の旬の情報等を正確に把握することにより、献立作成時に活かすことが可能になる。また、生産者は、給食で使用する食材の種類や一年を通した使用量の情報提供を受け、安全面等に配慮した品質や給食に適した規格といったニーズに応じた栽培計画をたてることが可能になる。さらに、こうした地元農産物の生産状況等のデータについては、児童生徒への啓発資料としても、活用することができる。

こうしたことから、情報の共有化を図ることにより、「量的な確保」や「安全性の確保」、さらには、「食育の推進」における課題の解決を図ることができる。

(3) 具体的推進方策

生産者との情報の共有化に努めるとともに、献立を作成する学校栄養職員や調理従事者と生産者が互いに現場を見学することなどにより、相互理解を図り、各関係者が、より一層連携を深められるよう配慮する。また、生産者から提供された青果等の栽培状況等の情報については、児童生徒への食育のための啓発資料としても積極的に活用する。

窓口の設置

「学校給食地産地消検討協議会」委員は、任期終了後(平成 17 年 6 月以降)も窓口となる担当者を継承し、互いに連携・協力して情報の共有化等を図る。

取り組み項目	想定課題等	連携機関
ア) 担当者の設置 ・生産者団体等各関係機関に対し、窓口(担当者)の設置を依頼する。	・人事異動や転勤等による推進担当者の変更への対応を円滑に行う。	・推進担当者
イ) 推進担当者名簿の作成 ・生産者団体等各関係機関に対し、「学校給食地産地消推進担当者名簿」の提出を依頼する。 ・「学校給食地産地消推進担当者名簿」を作成する。		

情報の共有

献立の情報や旬など生産物の情報を互いに交換することにより、情報の共有化を図り、消費者側のニーズの把握や生産者側の生産体制の整備、さらには、児童生徒への啓発資料としても活用する。

取り組み項目	想定課題等	連携機関
ア) 情報の共有化 ・生産者団体等各関係機関の担当者が必要な情報について、個別に協議するとともに、資料作成するなど、情報の共有化を図る。	・データ交換する時期や頻度を検討しておく必要がある。	・推進担当者 ・学校栄養職員 ・市給食会
イ) 使用実績の把握 ・市内・県内産等の使用実績を把握するため、電算システム(metss)を改造する。		
ウ) 啓発資料としての活用 ・児童生徒への啓発資料としての活用を検討する。		

共有する情報例

献立情報(教育委員会から提供する情報)

・使用食材(青果)の種類や1年を通した使用量、1回あたりの使用量、使用時期、献立作成時期等献立情報に加え、食材毎の規格(品質・サイズ)等についても、情報提供することにより、生産者に安心・安全な農作物の自給率の向上に向けた栽培計画等に活かしてもらおう。

生産情報(教育委員会が必要とする情報)

・本市で生産されている食材(青果)の種類や地域、1年を通した収穫量、時期毎の収穫量と1日あたりの出荷量(出荷先)、価格、品質(農薬や化学肥料等の使用量)等を生産者等からの提供を受け、教育委員会として、献立作成に活かすとともに、集約したデータを加工し、食育用の資料として活用する。

相互理解の促進

調理場や生産現場をお互いが見学することなどにより、相互理解を図り、各関係者が、より一層連携を深める。

取り組み項目	想定課題等	連携機関
ア) モデル実施による方法等の検討 ・モデル調理場において、相互の見学会や交流給食の実施方法や時期等を検討する。	・学校給食衛生管理基準や調理方法・器具等について生産者等の理解が必要である。 ・生産工程等について学校栄養職員や調理現場の理解が必要である。 ・減農薬・減化学肥料等であると、生産性が低く、虫食い等も増加するなど、品質面での課題がある。	・推進担当者 ・学校栄養職員 ・学校 ・生産者
イ) 安全性の確保 ・相互理解を促進することにより、減農薬・減化学肥料等より安全性の高い食材の生産を促進するよう生産者に要請する。		

3. 環境の整備

(1) 目的

学校給食における地元産の利用を促進するため、規格 = 不揃い、価格 = 高い、量 = 少ない、といった課題の実態把握に努めるとともに、課題解決を図る。

(2) 効果

モデル調理場において、実態把握に努め、課題を検証することにより、本市における課題を的確に把握することが可能となり、「量的な確保」や「価格の調整」における課題の抜本的な解決策を見出すこともできる。

(3) 具体的推進方策

規格・価格・量といった課題の解決に向けた取り組みとして、モデル調理場やモデル食材を選定することにより、実態把握に努め、総合的に検証していくとともに、「統一献立」と「独自献立」、「入札による一括購入」と「随意契約」といった学校給食における現行制度について、メリットやデメリットを比較検証し、見直しを図るなど、地元産の利用促進を図るための環境整備に向け取り組む。

モデル調理場による試行・検証

課題の解決策等について検討するため、モデル調理場により試行し、想定課題の検証や新たな課題の抽出に取り組む。検証に際しては、規格の緩和による効果の把握、量的な確保における課題、価格での課題、調理現場での課題等の実態把握に努めるなど、総合的に検証する。

取り組み項目	想定課題等	連携機関
ア) 購入食材の規格条件の緩和 ・市内産・県内産の青果の一部に限り、規格を緩和した試行規格にて購入し、課題を検証する。	・品質、価格、量、種類、調理作業面(作業効率・廃棄率)について検証する。 ・市給食会の規約の一部改正を検討する。 ・市給食会の野菜・果実規格表の一部を見直し、試行規格を設けるよう検討する。 ・電算システム(metss)の改造や運用方法について検討する。	・学校栄養職員 ・調理場 ・学校 ・市給食会 ・生産者
イ) 米飯3回実施 ・米飯の実施回数を週2.5回から3回にする。	・統一献立を基本に米飯の日(2週間に1回)は、独自献立を実施する必要がある。 ・給食費の価格調整について検証する。 ・献立表の作成・印刷時期やアレルギー成分献立表の作成・配布について、電算システム(metss)の改造や運用方法とともに検討する。	
ウ) 情報の共有化(再掲)		
エ) 相互理解の促進(再掲)		
オ) 農業体験事業の推進(再掲)		

既存制度等の見直し

1 日あたりの使用量を分散し、利用促進を図るため、A・B班体制の細分化を検討する。また、地産地消をより一層推進するため、「統一献立」と「独自献立」、「競争入札による一括購入」と「随意契約」のメリット・デメリットを検証し、必要に応じて見直しを図る。

取り組み項目	想定課題等	連携機関
ア) AB班体制の細分化 ・想定される効果を検証し、2班体制の細分化を検討する。	・電算システム(metss)の変更が必要である。 ・支払い事務等が煩雑になるため、市給食会の体制整備も含め検討する。 ・細分化による効果が不明なため、市給食会や業者等と連携し、効果を十分把握した上で実施する。	・学校栄養職員 ・学校 ・市給食会 ・業者
イ) 献立(統一献立・独自献立)の見直し ・統一献立と独自献立のメリット・デメリットを検証し、その優位性について検討する。	・電算システム(metss)の変更が必要である。 ・支払い事務等が煩雑になるため、市給食会の体制整備も含め検討する。 ・学校栄養職員や市給食会の事務が煩雑になるため、各調理場での物資購入事務をする必要があり、事務職員の配置を伴う。	・学校栄養職員 ・学校 ・市給食会
ウ) 入札による一括購入の見直し ・入札(現行)と随意契約のメリット・デメリットを検証し、優位性について検討する。	・電算システム(metss)の変更が必要である。 ・価格面での課題(高い・不安定)を検証し、食材毎等段階的な随意契約への移行も含め、検討する。	・学校栄養職員 ・学校 ・市給食会 ・業者 ・生産者団体 ・生産者

アレルギー対応推進方策

取り組みの方向性について

本市においては、学校給食におけるアレルギー対応について、文部科学省の考え方や保護者からの要望等を参考に、さらなる充実を目指し取り組むこととする。なお、その際には、施設設備や人員体制等の実情を踏まえ、安全・安心の確保を基本に、でき得る範囲で、調理場における除去食の提供を実現したいと考えている。

取り組み方策について

現在の取り組みの充実や新たな取り組み方策は、次のとおりである。

1. 現在の取り組みの継続実施

- (1) 成分献立表の個別配布
 - ・アレルギー食品等を表示した成分献立表を該当児童生徒毎に作成し、配布する。
- (2) 給食費からの減額措置(パン・飲用牛乳)
 - ・牛乳や小麦アレルギーで、牛乳やパンが食べられない児童生徒には、パン代・牛乳代を給食費から減額措置する。

2. 現在の取り組みの充実

- (1) 給食費からの減額措置(副食)
 - ・個々に細やかな対応を行うため、パン・飲用牛乳に加え、副食(おかず)も除去の対象とし、給食費の自動計算システムの改造を行い、減額措置を拡充する。

3. 新たな取り組み(モデル調理場での試行・検証)

- (1) 実態調査及び情報管理の試行
 - ・実態調査を実施し、正確に実態を把握するとともに、情報を共有、管理する。なお、実態調査に際しては、医師の診断等によるものとし、定期的に医師の診断を受け、適宜、学校への報告を行うとともに、学校においては、情報を共有、管理する。
- (2) 調理過程における除去食の試行
 - 医学的見地からも妥当な範囲で調理過程における除去食を実施することとし、そは同様に、症状が重篤であり、生命に関わる点で、特に留意が必要なナッツ類やごまについて実施する。
除去食の実施に際しては、モデル調理場において試行・検証する。

除去食実施の留意点として、調理場における調理や配送過程でミスを起こさないよう従事者に事前研修を実施するとともに、チェック体制を確立する。

除去食の対象とする児童生徒は、以下の条件を全て満たす必要があるものとする。

- a 軽症であること(少量のアレルゲン食品や調味料、エキスなどの含有なら摂取可能)
全く摂取できない(アレルゲン食品の微量摂取や調味料(該当食品から抽出されたエキスの含有)の摂取も不可)、もしくは、アナフィラキシーの既往歴があるか、発症が危惧される児童生徒については、対応しない。
- b アレルゲン食品が特定されていること
- c 主治医の指示に基づき、家庭でも除去食等に取り組んでいてアレルゲン食品の自覚のある(自己管理能力が身に付いている)児童生徒であること
- d 保護者の協力が得られること(個人面談や毎月の献立表の確認)
- e 主治医に定期的・継続的に受診し、指示を受けていること

(3) 飲用牛乳の代替品の提供

・牛乳アレルギーで、牛乳が飲めない児童生徒の実態や希望等を調査・把握するなど、代替飲料(お茶や豆乳等)の提供を試行する。

(4) 対応の手引の作成・啓発

・学校現場において、食物アレルギーへの理解を深め、役割分担を明確にするとともに、アナフィラキシーの発症等緊急時に適切に対応するために、「食物アレルギー対応実施の手引」を作成するとともに、教職員等への啓発を試行するなど、学校におけるアレルギー対応の充実に努める。

関係者の役割分担や対応について

アレルギー対応については、全市統一の実施が必要であるため、市教育委員会が、基本的な方針を示すとともに、基準等条件整備を行う必要がある。学校においては、保護者等と連携し、取り組みを実践し、調理場では、調理過程における除去食等の対応が求められる。保護者においては、児童生徒の日常生活における症状等の把握やその情報の提供など主治医や学校との連携が求められる。こうしたことから、それぞれの役割や対応について、次のように整理するとともに、関係者全てが、認識しておくこととする。

1. 保護者の役割や対応

保護者は、児童生徒に一番身近な存在として、アレルギー対応の主体的役割を担うものであり、日常の食事における除去への対応や子どもの自己管理能力の育成はもちろんのこと、日頃から子どもの健康状況を把握し、主治医や学校と情報交換を十分にいき、次の事項に留意し、連携して取り組むようにする。

- (1) 子どもに対して、食物アレルギー体質であることや主治医からの指示を正確に知らせておくなど、自己管理能力の育成に配慮する。また、学校で変わったことが発生した時には、直ちに子どもが担任に申し出ることができるようにしておくとともに、連絡帳等も活用し、連携を密にする。

- (2) 除去食品の選択は、主治医(学校医)の診断をもとに、学校関係者(校長・学級担任・養護教諭・給食主任・学校栄養職員等)との話し合いにより行い、保護者が決定する。
- (3) アレルギー対応食の提供を受けている場合には、年に数回、学校関係者との面談を行い、対応状況や栄養補給状況について共通理解をもつようにする。
- (4) 除去食で不足する栄養素などは家庭の食事で補う。

2. 学校の役割や対応

食物アレルギー対応が必要な児童生徒のために、校長の指導のもと、それぞれの職務に応じた関係職員が連携し、学校全体で対応する。また、食物アレルギー対応について、日頃から校内の共通理解を図るとともに、積極的に連携・協力する。

(1) 校長の役割や対応

校長は、食物アレルギーを有する児童生徒及びその保護者の学校生活に対する不安を解消するように配慮するとともに、次の点に十分留意する。

小学校長

ア 就学時健康調査の実施

新一年生の受け入れ前に、就学時健康調査を実施し、実態を適切に把握する。

イ 給食での対応の決定

保護者や医師等からの正確な情報の把握に努め、それをもとに適切に対応を決定する。

ウ 個人面談の実施

保護者との個別面談の場を設け、保護者に対し、基本的な考え方等を説明する。

エ 個人情報管理

保護者や医師等から得た個人情報については、適切に管理するとともに、職員が共通理解できるように配慮する。また、卒業時には、個人ファイルを中学校長に引き継ぐ。

中学校長

ア 給食での対応の決定

保護者や医師等からの正確な情報の把握に努め、それをもとに適切に対応を決定する。

イ 個人面談の実施

保護者との個別面談の場を設け、保護者に対し、基本的な考え方等を説明する。

ウ 個人情報の管理

個人ファイルを小学校長から引き継ぐとともに、個人情報については、適切に管理し、職員が共通理解できるように配慮する。

(2) 学級担任等教職員の役割や対応

学級担任は、学校での中心的な役割を担うものであり、保護者及び養護教諭、学校栄養職員等と連携をとり、児童生徒の発達段階に応じて、保健指導、栄養指導、生活指導を行い、次のような自己管理能力の育成に努める。

- a. 自分にとって安全な食品と安全でない食品の見分け方
- b. 安全でない食品が出されたときの回避の仕方
- c. アレルギー反応による症状出現の把握の仕方
- d. アレルギー反応による症状が出ていることの周囲の大人への伝え方
- e. 年齢に応じた食品ラベルの読み方

また、周りの児童生徒にも、「食物アレルギーは好き嫌いではなく、疾患の一つであること」、「自分にとって何でもない食物が人によっては生命に関わること」などを指導し、アレルギーを有する児童生徒の精神面についても十分配慮しながら、安全を確保する必要がある。

食物アレルギー罹患児童生徒への個別指導

ア 保健指導

保健指導として次のことなどを指導する。

- ・同じ食物を一度にたくさん摂らず品数を増やすこと
- ・よく噛んで食べること
- ・お腹を圧迫しないように姿勢をよくすること
- ・楽しく食事をすること

なお、体調不良やストレスにより消化能力が低下しているときには、たんぱく質を控え、軟らかな食事とすることも必要である。

イ 栄養指導

除去食を行っている場合は、栄養の偏りや不足を生じることがあるので、主治医の指導を受けながら進めることが望ましい。指導の機会は、養護教諭と学校栄養職員が連携したり、保護者が主治医等へ出向いて指導を受けたりするなど、状況に応じた方法で行う。小学校高学年からは、自己管理能力の育成という面で、本人も発達段階に応じた指導を受ける。

ウ 生活指導

学校では担任を中心として、養護教諭と学校栄養職員が連携して指導する。その際は、食物アレルギーに伴う不安を取り除き、体と心の両面から指導できるようにしておくことが大切である。生活の仕方、ストレスへの対応なども症状に関係していると思われるので、規則正しい生活、安定した精神状態を保つ指導を繰り返し行うようにしておく。

エ 自己管理能力の育成

最初に必要なのは、自分のアレルギーを認識することである。ある食物を食べると体に異常な反応が出ることを知り、そのものを口にしないようにする。また、学校給食では、献立に使用されている食品を調べて、食べない又は量の加減をするといった自分の健康状況に応じた摂取の仕方ができるようになるための指導をしていく。さらに、友達から勧められたときに、きちんと断り理由も話せるように指導していく。

まわりの児童生徒への指導

アレルギーという病気に対して、理解を持たせることが大切である。「症状は様々な部位に、様々な形態で出てくること」、「自分にとって問題ない食物等が人にとっては生命に関わる反応になって出てくることもあるということ」を理解させて、アレルギーを有する児童生徒に配慮した指導をする。

まず、学級での指導として、教育活動全体を通じてあらゆる場面で、学級の友達として、どんなことが大切かを話し合う。みんなが気持ちよく過ごせるように、病気と闘う友だちを応援できるようにしたい。重いアトピー性皮膚炎の子どもを見て心ない声かけをする子がいた場合など、機会を逃さず指導することが大切である。

また、学校は、全ての子どもたち一人ひとりが安心できる場ではなくてはならないのは当然であり、食べることを強要したり、本人の訴えを無視して勧めたりしないよう指導することが大切である。好き嫌いとは違い、身体の病気として食物に関わることもあることを指導する。

(3) 学校栄養職員等の役割や対応

成長期である学童期の食物アレルギーの場合、単にアレルギー食品を除去すればよいのではなく、代わりに摂取できる食物を探し、栄養面の問題や発育発達チェックを合わせて行わなければならない。除去のみが先行し、適切な代替食品が選択できないことのないよう学校栄養職員も可能な範囲で、栄養指導を行っていく必要がある。

指導の手順

- ア 主治医に診断名、症状、検査値、除去が必要な食品等を記した食事指示書を提出してもらう。
- イ 学校での対応が決定する。
- ウ 家庭での調理担当者等と児童生徒も同席し、指導を行う。
- エ 指導毎に問題点などを記入した指導記録を作成するとともに、必要に応じて、主治医の指示を仰ぐ。

指導目標

- ア 栄養素について指導する。
- イ 全食品選択について、バランスのよい内容を指導する。
- ウ 食品の使用方法や増やし方について指導する。
- エ 学童期の食習慣確立の重要性について説明する。
- オ 体重・身長など正常な発育ができるよう援助する。
- カ 母親の心理的負担が軽減できるような指導を心がける。
- キ 規則正しい生活リズムの重要性について説明する。
- ク 医師との連絡を密にし、治療向上となるよう努力する。

(4) 情報管理と関係職員の連携

児童生徒と定期的に関わっている全職員が、食物アレルギーのことを正しく理解し、アレルギー症状や緊急時の対処方法を認識し、協力体制をつくるようにする。そのために、個人ファイルを作成し活用するとともに、個人情報にも配慮する。また、主治医や学校医、調理場とも連携していく。

個人ファイルの作成と管理

アレルギー症状が出現した場合に適切な対応をするために、個人ごとにファイルを作成するようにする。ファイルには、「食物アレルギーに関する調査表」、「診断書及び食事指示書」、「検査結果」、「保護者との面談記録」、「児童生徒調査票」等を個人ごとに綴じ込み、必要に応じて追加記載し、中学校に引き継ぐ。個人ファイルは扱いを注意するが、所定の場所に保管し、担任はもとより職員誰もが緊急時に即座に対応できるように整備しておく。

プライバシーへの配慮

食物アレルギーに関する児童生徒の情報については、校内で共有するとともに、生育歴等や幼稚園、学校からの重要な情報があるので、松山市個人情報保護条例に基づき、プライバシーの保護にも配慮し、その取り扱いには十分に気を付ける。

関係機関との連携

ア 医師との連携

主治医や学校医に連絡し、アドバイスをもらうなど、可能な限り連絡を密にしておく。また、アレルギー症状が出た場合に緊急に連絡がとれるように、連絡先を把握する。(緊急時に対応してもらえる病院を事前に確認しておく。)

イ 調理場との連携

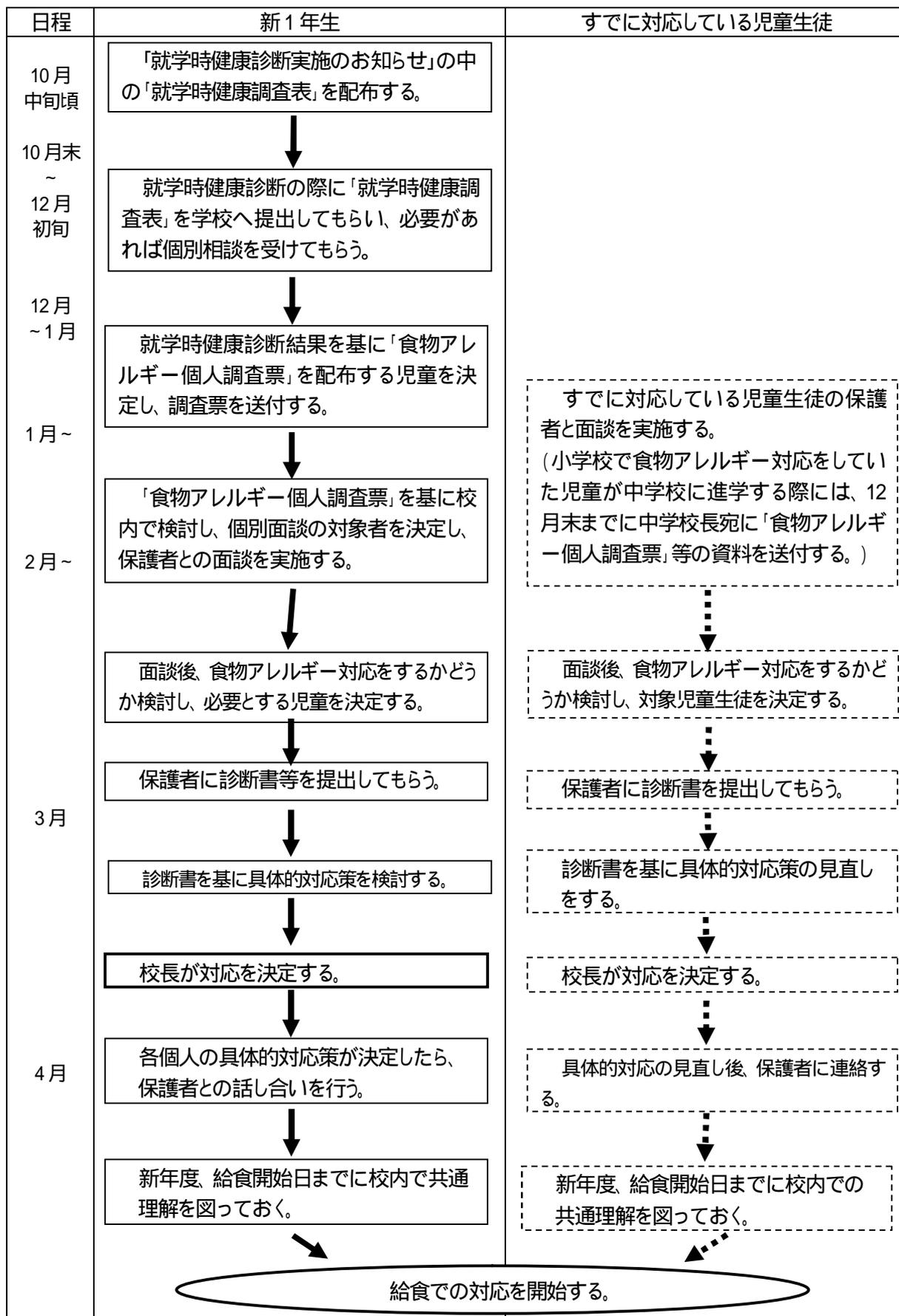
調理場とも常に連絡を取り合い、必要があれば、詳細献立表や成分表を保護者に配布する。また、児童生徒の健康状態の変化があれば、学校から調理場の栄養士に連絡するなど、情報交換を行うようにする。

3. 市教育委員会の役割や対応

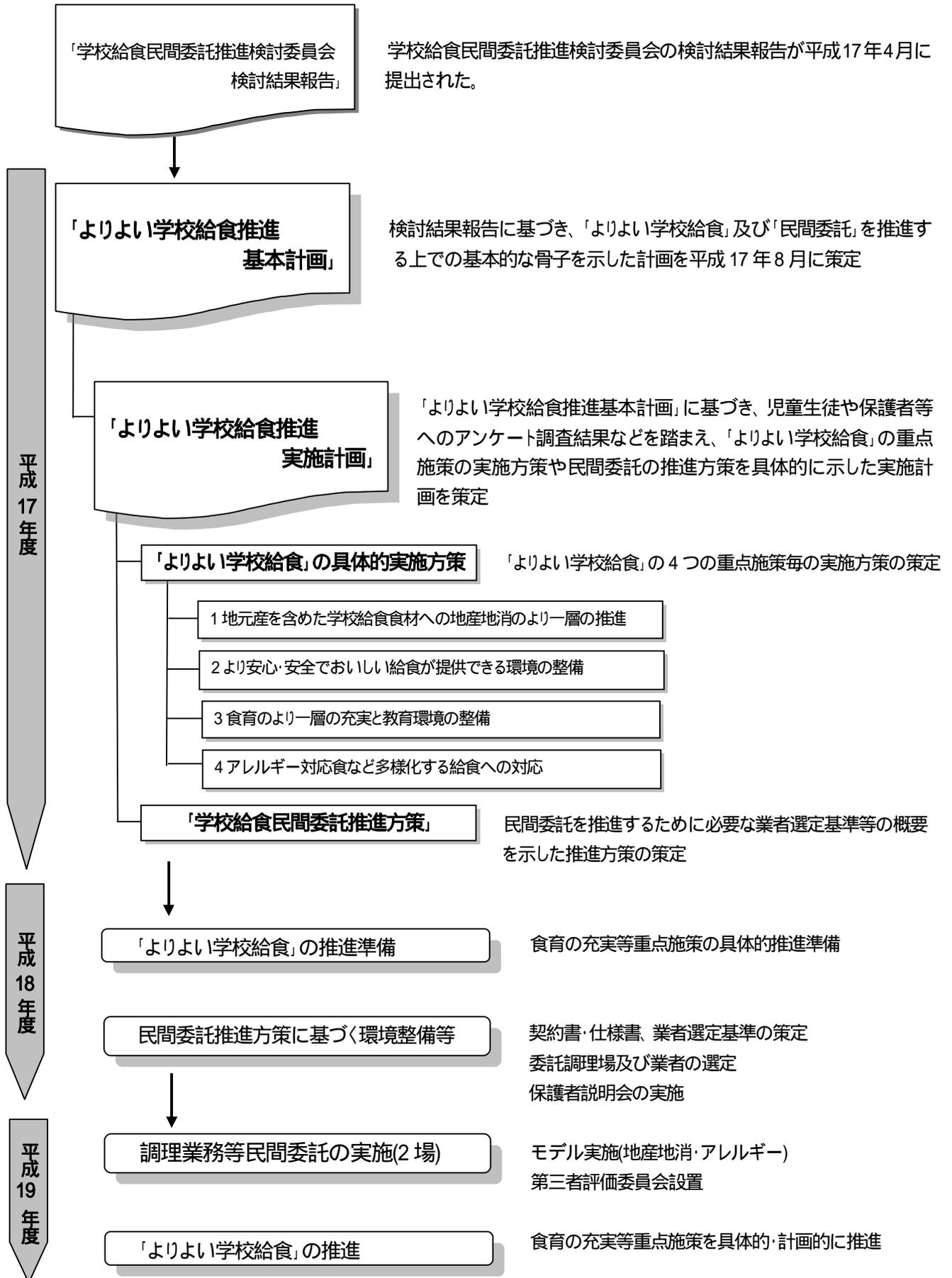
市教委は、多様化する食物アレルギーに全校統一的に対応するため、「松山市アレルギー性疾患対策委員会」と連携し、専門的な見地から協議を行うなど、市教委として、アレルギー対応に関する方針を示すとともに、取り組みが促進されるように、保護者や学校等への支援を行う。

- (1) 多様化する食物アレルギーに全市統一的に対応するため、市教委としてアレルギー対応に関する方針を示す。
- (2) 食物アレルギーに関する実態(人数や傾向等)を把握するために、全校統一した指示書等の様式を作成するなどし、正確な実態把握(データ集計)に努める。
- (3) 教職員等に対し、食物アレルギーへの理解や緊急時の対応ができるように、情報発信するなど、啓発に努める。
- (4) 保護者に対し、家庭での取り組みの支援ができるように情報提供等に努める。
- (5) 必要に応じて、施設設備や人的体制の整備など、条件整備を行う。

4. 対応の決定までの日程について(試行時)



「よりよい学校給食」の推進フロー



現在の学校給食

1. 地産地消に関する取り組み

- (1) 中予産米を100%使用しているほか、野菜や果物、魚介の乾物なども県内産を優先的に使用している。
- (2) みかんジュースを週1回使用しているほか、裸麦粉・みかんパン等地元産食材を使った食品を開発し、使用している。
- (3) 毎月の献立に旬の食材を取り入れ、家庭配布用の献立表や給食便りで紹介している。

2. 衛生管理に関する取り組み

- (1) 文科省の「学校給食衛生管理の基準」や厚労省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、「松山市学校給食衛生管理基準」や「学校給食衛生管理マニュアル」を策定し、より一層の衛生管理に努めている。
- (2) 学校給食調理従事職員研修会、愛媛県学校給食衛生管理等研修会、松山市学校給食調理員研修会、全国学校給食調理員研究大会等に参加している。
- (3) 遺伝子組み換えや残留農薬等の心配のない食材を学校給食会で指定し、品質・味等も確認した上で、入札を行い、できるだけ安価に購入するとともに、納品時や調理後の食品について、細菌検査や残留農薬検査等を実施し、安全性の確保に努めている。

3. 食育に関する取り組み

- (1) 献立作成においては、文部科学省の栄養基準量に沿って、カルシウム等日常の食事で不足しがちな栄養素が充たされるように配慮している。
- (2) 食文化の伝承のため、「日本の味めぐり」として、各地の郷土料理やたこ飯・いもたき等愛媛県の郷土料理を取り入れ、献立表にもその由来や作り方などを紹介している。
- (3) 文部科学省作成の教材「食生活を考えよう」を小学1年・5年生、中学1年生に配布し、使用している。
- (4) 給食だよりを月1回配布するとともに、保護者の試食会を実施している。
- (5) 異学年や教職員、調理員との交流給食、家庭や地域との試食会等を実施している。
- (6) 学級担任と学校栄養職員が、食の年間指導計画を作成し、家庭科・保健体育・総合的な学習の時間・学級活動の時間に食に関する様々な指導を行っている。
- (7) 養護教諭と学校栄養職員が、小児生活習慣病等の個別指導を実施している。

4. アレルギー対応に関する取り組み

- (1) 食物アレルギーのある児童生徒を各学校や調理場で把握し、アレルギー食品(食材)が分かる献立表を配布しているほか、牛乳や小麦アレルギーのため食べられない場合は、牛乳・パンの代金を給食費から減額している。

5. 学校給食運営経費

- (1) 現在、保護者が負担している給食費は、食材料費であり、学校給食に係る全体経費の約半分に当たり、食材料費以外の給食の運営経費は、税金等で賄っている。

区 分		経 費	経費内訳	
			食材料費 (保護者負担分)	食材料費以外の運営経費 (市費負担分)
15年度決算額		3,594,234 千円	1,727,518 千円	1,866,716 千円
所 要 額	1人当たり(年間)	86,319 円	41,488 円	44,831 円
	1食当たり	小学校	458 円	210 円
		中学校	498 円	250 円
				248 円

運営経費とは、人件費、施設・設備の整備費、調理備品・消耗品等の購入費、光熱水費等の学校給食に係る食材料費以外の経費

旧松山市の15年度決算額から算出