

「日本一健康文化都市」を支える「日本一の学校給食！！」を目指して

1 目的

学校給食は、学校給食法第2条の規定により「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」、「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」等が求められており、同法第8条第1項の規定に基づく学校給食実施基準により、『**学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとし、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。**』とされています。

袋井市の学校給食は、第2次袋井市総合計画(後期基本計画)における「心と体の健康(子どもがすこやかに育ち みんなが健康で幸せに暮らすまち)」を羅針盤に、成長期にある幼児、児童及び生徒の心身の健全な発育のため、バランスのとれた栄養豊かで安全な給食を提供するとともに、幼稚園・小学校・中学校及び家庭との連携のもとに、食べる喜びや楽しさを通して、健やかでたくましい心ゆたかな人間性を醸成するために実施しています。

現在、3つの給食センターから1日約9,250食を市内の公立こども園・幼稚園、小中学校に提供しており、各給食センターの取組は、WHO(世界保健機関)をはじめ、多くの機関から表彰をいただくなど、**「日本一の学校給食」と自負する取組を積み重ねてきました。**

しかしながら、袋井・浅羽給食センターの老朽化に加え、少子化による給食数の減少、地球温暖化の進行による食材の高騰や通年での安定的な食材確保の難しさ、さらには徹底した衛生管理や食物アレルギー食への対応など、学校給食を取り巻く環境や保護者等の関心事は、ますます複雑、多岐に渡ってきている現在、これまでの学校給食運営を見つめ直し、**「日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食！！」**を目指し、今後の取組をとりまとめたアクションプランを策定します。

2 これまでの主な取り組み

(1) 徹底した衛生管理に基づいた給食の提供

食中毒防止のため衛生管理を徹底し、安全な給食を提供しています。

(2) 地場産品の積極的な活用

「使用する野菜の3分の1は市内産」を目標に、市内で生産した新鮮な野菜類をできるだけ多く確保・使用した給食の提供に努めています。

(3) 食物アレルギー及び極端な「こだわり偏食」への対応

食物アレルギーによる「学校生活管理指導票」の提出者に対して、10品目に対応した食物アレルギー対応食を提供しています。

(4) その他

給食を活用した食育の実践や、食品ロスへの対応など、学校給食を通じた学びを実施しています。

給食を通じた市全体への波及効果

食生活の基本は**家庭**ですが、家庭と言っても一人暮らし、夫婦2人、核家族、3世代同居など**様々**です。また、食に関する**提供者**も教育や行政関係者だけでなく、生産者や飲食・小売店など**多岐**にわたります。そこで、家庭の食事の見本ともいわれる“学校給食”をベースに子どもたちはもちろん、市民、さらには市全体の『心と体の健康』を高めていきたいと考えています。



袋井市の給食の概要



3つの学校給食センターで、
市内全公立幼稚園・こども園と小中学校に毎日

約**9,250食**の給食を提供

袋井学校給食センター	約2,750食
中部学校給食センター	約5,000食
浅羽学校給食センター	約1,500食



「日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食」を目指すための取組(9項目)

(1) 徹底した衛生管理に基づいた給食の提供

- ア 手洗いの徹底をし、食中毒を防止します。
- イ 菌の繁殖防止のため、ドライ運用を徹底します。
- ウ 食中毒防止のため食品の温度管理の徹底します。



(2) 地場産物の積極的な活用

- ア 生産者との連携により、安定的に給食で使用します。
- イ 調理場と生産者をつなぐ、地産地消コーディネーターを配置します。



(3) 食品ロス解消及び循環型社会の構築 (SDGs)

- ア 給食で使用した野菜くずのたい肥化を実施します。
- イ 規格外野菜の購入・活用を検討します。
- ウ 食べ残しを減らすため、献立内容の充実や食に関する指導に取り組みます。



(4) 実体験を通じた食育活動の推進

- ア 旬や季節を意識した献立作成を心がけます。
- イ 収穫体験を実施します。
- ウ ICTを活用した食育活動を充実させます。



(5) 食物アレルギー及び『偏食』への対応

- ア 事故防止の徹底のため、組織的に対応します。
- イ 子どもたちが食に関する興味関心を高め、偏食傾向の児童も多品目が喫食できるための働きかけを行っていきます。

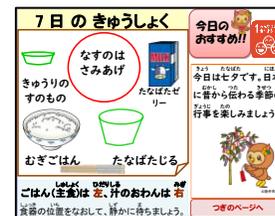


(6) 保護者・市民等への積極的な情報発信

- ア 動画によるプロモーションを実施します。
- イ 試食会等の開催により本市給食の市民への理解を深めます。
- ウ 家庭での食事の質の向上ため、情報発信します。
- エ SNSなどを活用し広くPRを行います。

(7) 学校給食に関する教職員の意識向上

- ア 給食担当職員研修を実施し、本市の給食について情報提供します。
- イ 学級指導資料を作成し、発達段階に応じた食に関する指導ができるようにします。
- ウ 給食数の管理等を円滑にするため、システム化を目指します。



- (8) 施設整備に向けた検討 ※別紙「学校給食センターにおける施設整備の方向性(案)」参照
老朽化が進む袋井Cと浅羽Cを中心とした整備計画を策定します。

(9) 関係各所との連携推進

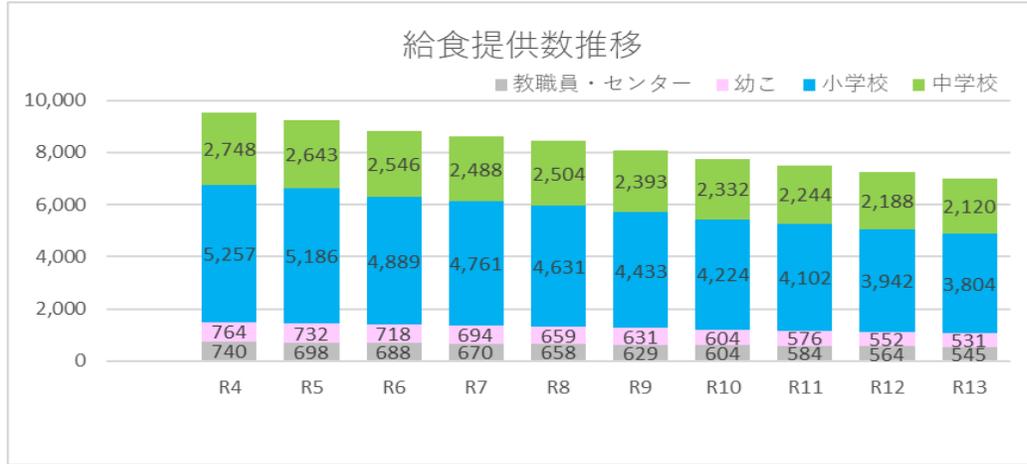
- ア 健康長寿課・スポーツ政策課等と連携し、給食を通じた街づくりに貢献します。
- イ 災害時の炊き出し対応に備えます。

学校給食センターにおける施設整備の方向性

今後の施設整備の方向性

施設の老朽化により、突発的な機器の損傷や故障、設備の不具合など、給食調理ができずにレトルト食品等で代替したケースもある。このままでは安定的な給食の提供が困難になるため、施設改修の必要がある。3センターの立地を活かしつつ、「給食提供数推移」を勘案し、適正時期での改修と機能分離を検討する。

※令和9年度に8千食、令和10年度には8千食以下を見込む。



区分	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13
教職員・センター	740	698	688	670	658	629	604	584	564	545
幼小	764	732	718	694	659	631	604	576	552	531
小学校	5,257	5,186	4,889	4,761	4,631	4,433	4,224	4,102	3,942	3,804
中学校	2,748	2,643	2,546	2,488	2,504	2,393	2,332	2,244	2,188	2,120
合計	9,509	9,259	8,841	8,613	8,452	8,087	7,764	7,506	7,246	6,999

<施設整備検討にあたっての留意事項>

- 給食の提供できない日をできる限り削減・縮小
- 衛生管理基準の遵守・徹底が可能で、おいしい給食を提供
- 食材の下ごしらえや調理での省人力化と労力の適正な配分
- 食品ロスの低減や省資源化、地球環境の保護
- 施設・設備の長寿命化や運用コストの軽減によるライフサイクルコストの低減など

右記A～Cの計6パターンを検討の結果、C-1「袋井Cを3,000食を提供する給食センターに改修、浅羽Cを下処理・加工専門のセンターに特化する方式」が最良であると判断いたしました。

- ◎ 中部給食センター・・・5,000食調理
- ◎ 袋井給食センター・・・3,000食調理
- ◎ 浅羽給食センター・・・下処理・加工専門センターとして機能

区分	内容
A	袋井C・浅羽Cについて、現状の施設のまま内部の機器の更新
A-1	袋井C・浅羽Cについて、レイアウトを変更し、内部の機器の更新
A-2	袋井C・浅羽Cについて、増築したうえで、レイアウトを変更し、内部の機器の更新
B	袋井C・浅羽Cを統合し、3,000食を提供する給食センターを新設
C	袋井Cを調理専門、浅羽Cを食器洗浄専門の施設に機能分担
C-1	袋井Cを3,000食提供可能な給食センターに改修 浅羽Cを下処理・加工専門のセンターに特化

検討項目	選択枠	A 機器更新	A-1 機器更新 レイアウト変更 増築なし	A-2 機器更新 レイアウト変更 増築あり	B 統合新設 (3,000食)	C 分業化	C-1 R4年度検討 (加工調理場)
学校給食衛生管理基準		△	○	○	◎	○	◎
地場産物・手作り給食提供		△	△	○	◎	◎	◎
イニシャルコスト(税込)		◎ 914,747千円	○ 1,937,037千円	△ 2,150,359千円	△(用地代別) 2,120,000千円	○ 1,743,630千円	△ 2,107,752千円
環境負荷低減		△	△	△	○	○	○
工事工程(給食停止期間等)		○	○	○	◎	△	◎
省人力化と作業効率		△	△	△	○	○	◎
備考					用地取得必要 配送ルート見直し	配送ルート見直し 洗浄センター×	衛生管理、作業動線、配送ルート等検討 食数減前提
総合評価 (点数化 ◎:3 ○:2 △:1)		× 9	△ 9	△ 9	○ 14	○ 洗浄8,000食 メリットなしのため検討不可	◎ 15