

『日本一みらいにつながる給食』 アクションプラン

～日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食～



令和5年8月

袋井市教育委員会おいしい給食課

<目 次>

1	目 的	P 1
2	本市の学校給食実施状況	P 2
	(1) 施設の状況	
	(2) 現在の取り組み	
	(3) 今後の取り組みに向けて	
3	「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	P 6
	(1) 徹底した衛生管理に基づいた給食の提供	
	(2) 地場産物の積極的な活用	
	(3) 食品ロス解消及び循環型社会の構築（SDGs）	
	(4) 実体験を通じた食育活動の推進	
	(5) 食物アレルギー及び『偏食』への対応	
	(6) 保護者・市民等への積極的な情報発信	
	(7) 学校給食に関する教職員の意識向上	
	(8) 施設整備に向けた検討	
	(9) 関係各所との連携推進	
	【参考資料等】	P 13

「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。

袋井市では、第2次袋井市総合計画（後期基本計画）において、「活力と創造で 未来を先取る 日本一健康文化都市」をまちの将来像に掲げ、まちづくりの基本目標を

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）
都市と自然の健康 （活力にあふれ 潤いと安全・安心を実感できるまち）
地域と社会の健康 （繋がり交流を大切にし 豊かな市民力で未来を拓くまち）

と定めています。

本市の学校給食は、この総合計画を羅針盤に「心と体の健康」を目指し、「未来に輝く若者の育成」のため、「地産地消の取組を維持しながら、安全・安心でおいしい給食を提供する」としており、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、栄養豊かでバランスのとれた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。

本市では、平成2年開設の浅羽学校給食センター、平成4年開設の袋井学校給食センター及び平成25年開設の中部学校給食センターの3施設が稼働し、3つの給食センターから1日約9,250人分の給食を市内の公立こども園・幼稚園、小中学校に提供しています。

各給食センターの取組は、これまでにそれぞれ文部科学大臣賞を受賞し、また、手作り給食や地産地消、食物アレルギー対応などの取組が評価され、平成30年度に、WHO（世界保健機関）からベストプラクティス賞を受賞するなど、他の先頭となるように、「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、中部学校給食センターは開設から10年、袋井・浅羽給食センターは開設から30年以上が経過し、特に、袋井・浅羽の両センターは、国が平成21年度に改定した「学校給食衛生管理基準」以前の施設であり、自助努力による衛生基準の徹底が求められるとともに、経年による施設設備等の更新時期を迎えています。

また、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、多岐に渡っています。

こうした実情を踏まえ、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 本市の学校給食実施状況

(1) 施設の状況

令和5年6月現在、市内3つの学校給食センターから、幼稚園・こども園12園、小学校12校、中学校4校に1日約9,250食の給食を提供しています。

センタ ー名	所在地	敷地面積	調理能力	提供食数 (令和5年 5月1日現在)	管 内 校園数	備 考
		建 物 延床面積				
袋井	深見 237	5,047 m ²	1献立 3,000 食	2,737 食	幼稚園 2 こども園 3 小学校 3 中学校 1	平成 4年4月開設 平成 13 年度改修 平成 25 年9月～ 幼稚園給食開始
		1,593.54 m ²				
浅羽	新堀 166-3	2,994 m ²	1献立 2,000 食	1,518 食	幼稚園 3 小学校 3 中学校 1	平成 2年4月開設 平成 18 年度米飯開始
		1,029.23 m ²				
中部	豊沢 2289-2	13,935 m ²	2献立 6,000 食	5,003 食	幼稚園 3 こども園 1 小学校 6 中学校 2	平成 25 年9月開設
		4,142.55 m ²				
合 計 ※ 建物延床面積には、附属棟分 を含む。			4献立 11,000 食	9,258 食	幼稚園 8 こども園 4 小学校 12 中学校 4	

《各センターから学校給食を提供する園、小中学校》

○ 袋井学校給食センター

今井幼稚園、三川幼稚園、若草こども園、山梨こども園、若葉こども園
今井小学校、三川小学校、山名小学校、周南中学校

○ 浅羽学校給食センター

浅羽北幼稚園、浅羽南幼稚園、浅羽西幼稚園
浅羽北小学校、浅羽南小学校、笠原小学校、浅羽中学校

○ 中部学校給食センター

田原幼稚園、袋井西幼稚園、袋井東幼稚園、浅羽東こども園
高南小学校、袋井南小学校、袋井北小学校、袋井西小学校、袋井東小学校
浅羽東小学校、袋井中学校、袋井南中学校

《自園調理を行っているこども園》

園名	所在地	提供食数	備考
笠原こども園	山崎 5063-13	90食	0～5歳児全員
浅羽東こども園	浅羽 2617-1	30食	0～2歳児のみ 3歳以上は給食センターから配送
山梨こども園	春岡 1-8-7	45食	0～2歳児のみ 3歳以上は給食センターから配送

袋井市立学校給食センター位置図



(2) 現在の取り組み

ア 衛生管理の徹底

各給食センターでは、調理業務に従事する職員の手洗いや場内を清潔に保つドライ運用（菌の増殖防止ため、床の乾いた状態での作業）のほか、従事職員の体調チェック、髪の毛等食材への異物混入防止のチェックを徹底しています。

また、食中毒防止のための食材の温度管理を徹底しているほか、中部給食センターでは、調理場内の室温を衛生基準で定められた範囲内に保つよう、空調を管理しています。

一方、袋井及び浅羽のセンターでは定期的、緊急的なメンテナンスにより衛生管理を維持しているものの、夏季には調理場内の室温が基準値を上回ってしまうなどの課題があります。

イ 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限り多く確保・使用した給食の提供に努めています。また、主食（米）は、全センターに炊飯施設を整備し、100%袋井産を使用し、おいしいご飯を提供しています。

しかしながら、にんじんなど市内産の確保が難しい作物があることや生産者の高齢化等により、作付け・生産の減少が懸念されており、加えて、袋井、浅羽両給食センターでは、「泥付き野菜」の受け入れが難しい設備となっています。

ウ 食品ロスの解消

各給食センターから排出される調理くず（野菜類の皮や茎、根など）は、すべてを堆肥化し、野菜生産に還元しているほか、食材によっては、加工保存し旬以外の時期に使用したり、加工方法を工夫したりするなど、ロスの削減に取り組んでいます。

また、園児、児童、生徒の完食に向けて、各学校の月ごとの残食データを学校にフィードバックし、教員による子どもたちへの声掛けなどの指導資料としています。

エ 食物アレルギー及び極端な「こだわり偏食」への対応

令和5年4月現在、食物アレルギーによる「学校生活管理指導票」の提出者（146名）のうち、97名に対して、「乳・卵・小麦・種実類・果物類・えび・かに・いか・たこ・貝類」に対応した食物アレルギー対応食を提供しています。

また、身体感覚の過敏や食べ物に対する特異な認識等による「極端な偏食」や「食べ物に対するこだわりの強さ」などがある園児・児童・生徒等に対する食の支援方法を研究しています。

オ 食育活動の推進

学校給食を生きた教材として活用するため、教科や総合的な学習の時間等と連携した収穫体験等を実施するとともに、栄養教諭等が動画等を用い、献立の紹介や食に関する指導のほか、「食育だより」の配信など、家庭の食事の見本となるべく情報提供に取り組んでいます。また、市民の方々を対象とした試食会のほか学校給食週間（1月）における「学校給食展」を実施し、本市の学校給食の取組を広く紹介していますが、本市の学校給食の認知度は必ずしも高いとは言えない状況です。加えて、袋井、浅羽のセンターは、一般の方々の受け入れスペース等がなく、中部給食センターにおいても視察等の受け入れがコロナ禍前には戻っていない状況であることから、より有効な手段・媒体等により啓発をしていくことが必要です。

カ その他

給食時間における食に関する指導は、学習指導要領において「食の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」として示されており、教育課程上の学級活動と関連付けて行うことのできる重要な学校教育活動であり、教職員の取組の状況によって、子ども達が食育を実践する機会が左右されます。

しかしながら、日々の教科指導等、様々な業務に追われる教職員の状況では、食の指導に関する十分な時間と質の確保は難しい現状にあり、また、本市の学校給食に対する教職員の認知度が低い状況であることから、ゆとりある給食時間の確保等に加え、栄養教諭、栄養職員だけでなく、管理職をはじめとした全ての教職員が高い意識を持って食に関する指導に携わることが必要です。

(3) 今後の取り組みに向けて

これまでの取り組みによって、今や袋井市の学校給食は他自治体の模範となる好事例にまで発展しております。今後も、多くの役割を持ち、かつ、基本的に授業実施日には欠くことができない本市の学校給食では、引き続き安全・安心はもとより、子どもファーストの「日本一の学校給食」の提供を目指します。

<学校給食法(第2条) 学校給食の目標>

- 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。

3 「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

給食を通じた市全体への波及効果

食生活の基本は**家庭**だが、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**。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**にわたる。よって、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』を高めたい。



(1) 徹底した衛生管理に基づいた給食の提供

衛生管理を徹底し、安全でおいしい給食を提供します！

(2) 地場産物の積極的な活用

袋井市産農作物を積極的に活用します！

(3) 食品ロスの解消及び循環型社会の構築（SDGs）

食品ロス解消や給食を通じた持続可能な循環型社会（SDGs）を目指します！

(4) 実体験を通じた食育活動の推進

給食を活用した食育活動を実施します！

(5) 食物アレルギー及び『偏食』への対応

食物アレルギーを持つ児童等へも、安全な給食を提供します！

(6) 保護者・市民等への積極的な情報発信

保護者や市民へ広く本市の給食をPRします！

(7) 学校給食に関する教職員の意識向上

子どもたちの健康のため「教職員の給食に対する意識日本一」を実現します！

(8) 施設整備に向けた検討

より良い給食施設、運営を目指し、施設設備計画を策定します！

(9) 関係各所との連携推進

関係各所と連携し、広く学校給食を通じた取り組みを実施します！

(1) 徹底した衛生管理に基づいた給食の提供

ア 調理業務に従事する職員は、体調管理はもちろん、衛生管理の基本である「手洗い」を徹底しています。

また、給食への異物混入を防止するため、食材料受け入れ時のチェックの他、食材納入業者の衛生チェックを行います。

さらに、調理場入場前のローラー掛け、職員同士の相互チェックなどを確実にを行い、職員が交替した場合であっても、マニュアルや研修等により周知・徹底します。



手洗い

まずは30秒手洗いを2回。その際には専用のブラシを使い、爪の間や指の間など、普段洗わないようなところまで汚れを徹底的に落とした上で、消毒液による消毒を行います。また、作業中においても、食品に触れる前や作業内容が変わる毎に手洗いをを行い、手指から食品への汚染を排除します。



イ 施設面では、ドライ運用（菌の増殖をさないため、床を乾いた状態で作業すること）を徹底し、袋井C及び浅羽Cでは、設備の更新時等に、水が床に落ちないような設備や調理場内をドライ状態に保つための空調機器の整備に取り組んでまいります。

ウ 食中毒防止のため、食中毒菌を殺菌できる温度（食品の中心温度が75℃1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上）または同等以上）まで加熱し、その結果を記録するなど、食品の温度管理を徹底します。

エ 中部Cでは、厳格な衛生管理（殺菌能力が高い「微酸性電解水（ピュアスター）」を使用）のもと生野菜を提供しており、今後も、定期的な細菌検査などを実施し、子どもたちに安全で新鮮な生野菜の提供を継続していきます。

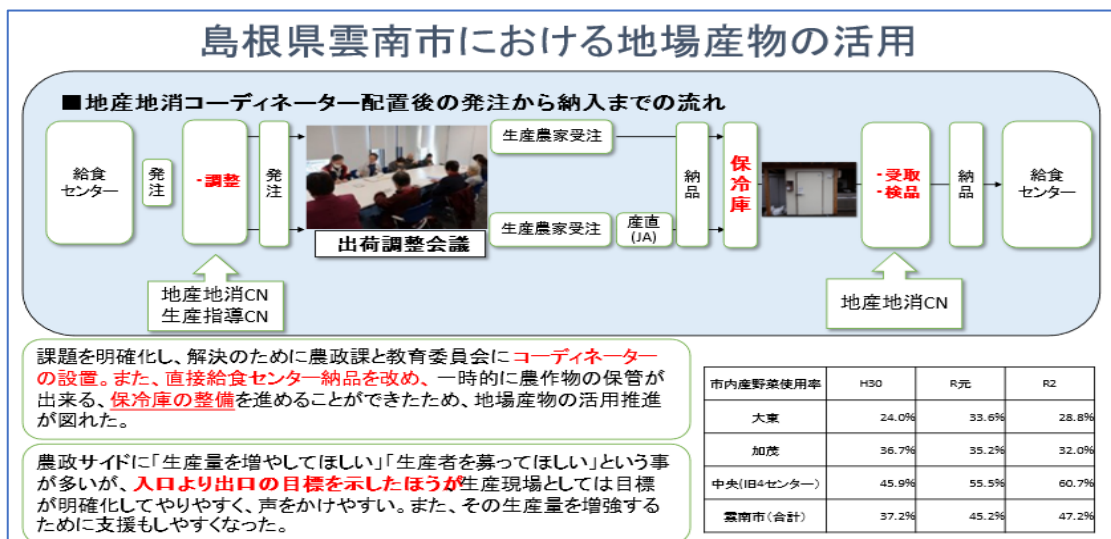


オ 袋井C及び浅羽Cについては、「学校給食衛生管理基準」を遵守・徹底できるよう、設備・機器の更新等に計画的に取り組んでいくほか、将来的な施設整備等のあり方について検討してまいります。

(2) 地場産物の積極的な活用

- ア 市内の生産者と定期的に話し合いを持ち、現在納品されている作物の量の確保や新たな野菜の作付け依頼など連携を密にし、さらなる活用に取り組んでいきます。
- イ 当日納品・当日調理が原則となっている学校給食において、施設側での計画的な受け入れと、それを衛生的に保管できる施設の確保等、体制の整備に取り組みます。
- ウ 給食センターと生産者の橋渡しや食材のコーディネートを行い、給食で必要となる食材の確保に努める「地産地消コーディネーター」の配置について検討します。

<参 考>



(3) 食品ロスの解消及び循環型社会の構築（SDGs）

- ア 給食センターで発生する野菜くずについては、環境政策課・廃棄物対策課と連携し継続して堆肥化に取り組んでまいります。
- イ 規格外野菜は、使用や加工、保管方法を工夫し、可能な限り購入に努めます。
- ウ 食べ残しを減らすため、給食センターと各園・校が連携しながら、献立内容の充実や改善、食に関する指導に取り組むとともに、食べ残しによるごみの減量に向けて、飼料化や堆肥化の検討を行います。



(4) 実体験を通じた食育活動の推進

- ア 「年間献立計画」や各園・学校作成の「食に関する指導の全体計画」をふまえ、給食が食に関する指導の教材として活用できるよう、各月の行事食や食文化、郷土食、日本各地の特色を活かした食、他国の料理、旬の多様な食材について記載し、旬や季節を意識した献立作成を心がけます。
- イ 地場産物（袋井市内産）について、計画的に献立に取り入れ、各校の食に関する指導や体験学習（収穫体験等）につなげていきます。
- ウ 給食が家庭の食事の見本となるよう安全な地場産食材の活用、素材からの手作り、和食を意識した主食・主菜・副菜・汁物の組み合わせなどにより、食事内容の充実や望ましい食習慣の形成を図ります。
- エ 「学校給食実施基準」の改定に伴う1食あたりの食塩相当量の引き下げに際しては、減塩してもおいしい給食が提供できるよう工夫します。
- オ 学校教育活動と連携した食に関する指導では、おいしい給食課が生産者と学校をつなぐ役割を果たし、全ての学校・園で体験学習（収穫体験等）が実施できるよう取り組みます。児童生徒等が、収穫した野菜等を給食で使用し、また、家庭で調理することで、五感（視覚、聴覚、触覚、嗅覚、味覚）を使った学習へつなげます。
- カ 各園・学校においては、給食時に、ICT等を活用し、担任や栄養教諭等が当日の献立内容や食材の紹介をするなど食育活動の充実に取り組みます。

《教科と連携した事例》

○ 2年生活科・3年総合学習・・・チンゲンサイ・じゃがいもの収穫体験



(5) 食物アレルギー及び『偏食』への対応

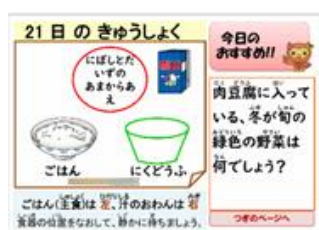
- ア 食物アレルギー対応の基本方針及び児童ごとの対応については、校医、校長、園長及び食物アレルギー専門医等で構成された「袋井市食物アレルギー対応委員会」にて協議するとともに、「食物アレルギー対応の手引き」及び「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を作成・周知し、対応の漏れや誤りがないよう、組織的に対応してまいります。
- イ 食物アレルギー対応食提供前には、教職員等を対象とした研修会を開催し、配膳等の誤りがないよう徹底するとともに、学校や園で万一食物アレルギーが発症した場合の対応等についても周知を図ります。
- ウ 各給食センターに食物アレルギー対応専属の管理栄養士を配置し、調理委託会社の食物アレルギー調理担当責任者である栄養士及び調理員や学校・園の教職員と連携し、食物アレルギー対応食献立の作成～発注～チェック～配送～配膳～喫食に至るまでミスなく効率よくできるように努めます。

《食物アレルギー対応食》



- エ 身体感覚の過敏や食べ物に対する特異な認識等により「極端な偏食」や「食べ物に対するこだわりの強さ」などがある児童等への支援方法を研究（特別支援学校との交流を含む）し、より多くの食品や必要量が食べられるよう支援します。

また、児童等へは、タブレットを活用し、野菜の作られている様子や調理の様子等を資料や動画で紹介するほか、収穫体験や健康長寿課で実施する食育講座等を通じて、子どもたちが食に関する興味関心を高めるための働きかけを行っていきます。



タブレットを活用した給食資料や調理動画の配信



収穫体験

(6) 保護者・市民等への積極的な情報発信

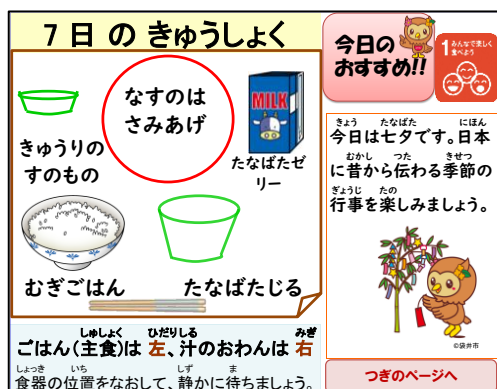
- ア 給食センターでの調理の様子・地場産物の生産現場・食材選定の方法・子どもたちの配膳～喫食の様子などを効果的にPRするため、動画によるプロモーションを行います。
- イ 市内はもちろん、市外県外からの視察を積極的に受け入れ、広く本市の給食をアピールするとともに、市民に給食センターの取組を理解してもらうため、「学校給食センター探検ツアー」や「学校給食展」を開催します。
- ウ 本市の子どもたちは、体格が小さい傾向にあることから、家庭での食事の見本とされている学校給食の取組を保護者に知ってもらい、家庭での食事の質の向上を促し、子どもたちの心身の健全な発達に貢献します。
- エ ホームページ、InstagramなどのSNSを活用し、「日本一の学校給食」の情報発信に努めます。

《本市公式Instagramでの発信》



(7) 学校給食に関する教職員の意識向上

- ア 園・学校において、給食の意義や大切さが認識されるよう、年度初めに給食担当の教職員を対象に研修を開催します。
- イ 給食センターにおいて、日々の給食指導資料や発達段階（低学年・中学年・高学年・中学校＋全体）に応じた指導資料を作成・提供し、給食時間の指導の充実を図ります。
- ウ 給食の感想、子どもたちの反応などのほか、給食提供数の調整などを円滑にやり取りできるよう、学校・園と給食センターとの連絡システムを構築します。



(8) 施設整備に向けた検討

老朽化が進んでいる袋井、浅羽の両給食センターについては課題等が見られることから、中部給食センターを含めた今後の給食の提供体制について、令和3年度及び令和4年度に検討してきており、その結果、次の内容が最も適している案として整理しました。（※ 詳細は別添のとおり）

中部給食センターは、現状の機能を維持しながら5,000食を調理・提供
袋井給食センターは、3,000食を提供する給食センターに改修
浅羽給食センターは、下処理・加工専門のセンターに改修

今後は、「学校給食衛生管理基準」等との整合について、文部科学省等との調整や有識者等の意見を伺いながら、詳細を検討し、具体的な計画を策定してまいります。

(9) 関係各所との連携推進

- ア 保護者等に学校給食に関する情報発信を積極的に行い、家庭での食事の質の向上を目指すとともに健康長寿課で実施している若者への野菜摂取増を促す取り組み「ふくろいサラダ」と連携し、コラボ給食や給食メニューの提供などを行います。
- イ 推定野菜摂取量測定機器「ベジチェック」を用いることにより野菜摂取の重要性について、子どもたちの視覚に訴える取り組みを実施します。
- ウ 本市が目指す、「グルメシティ構想（市全体で「食」を通じた交流を図る）」へ参画し、市内生産者や飲食店とのコラボメニューの開発、各国の料理提供「食×国際社会」などに取り組むほか、スポーツ政策課と連携し、市内で合宿等を行う選手への食事づくりにも貢献してまいります。
- エ 災害発生時には、袋井市災害対策本郡からの指示に基づき、各給食センターにおいて炊き出しを行うこととされているため、平常時から、機器や備蓄食材の点検を実施します。

《静岡理科大学での「ふくろいサラダ」事業》



【参考資料等】

1 学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）

<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=329AC0000000160>

2 学校給食衛生管理基準（平成二十一年三月三十一日）

https://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/_icsFiles/afieldfile/2009/09/10/1283821_1.pdf

3 袋井市の統計

<https://www.city.fukuroi.shizuoka.jp/material/files/group/11/fukuroisinotoukei2022.pdf>

4 令和4年度袋井市内産野菜等使用品目

No	品目	生産地区	No	品目	生産地区
1	たまねぎ	湊・東同笠ほか	20	おくら	大野ほか
2	キャベツ	浅岡・中ほか	21	かぼちゃ	大野ほか
3	だいこん	湊・三川ほか	22	青じそ	大野ほか
4	じゃがいも	三川・湊ほか	23	たけのこ	三川ほか
5	白菜	中・三川ほか	24	レタス	浅名ほか
6	根深ねぎ	湊・大野ほか	25	里芋	大野ほか
7	きゅうり	浅名ほか	26	ブロッコリー	中ほか
8	さつまいも	大野・湊ほか	27	カリフラワー	中ほか
9	チンゲンサイ	浅名ほか	28	紅心大根	湊
10	小松菜	浅名・同笠ほか	29	茶葉	豊沢ほか
11	にんじん	大野ほか	30	切干大根	太郎助
12	葉ネギ	三川	31	みかん	笠原ほか
13	なす	浅名ほか	32	しらぬい	笠原ほか
14	菜の花	大野	33	ポンカン	笠原ほか
15	水菜	同笠	34	柿	三川ほか
16	枝豆	浅名	35	ネーブル	笠原ほか
17	しいたけ	豊沢・三川	36	すいか	湊ほか
18	グリーンピース	三川ほか	37	クラウンメロン	市内各地
19	冬瓜	三川ほか	38	イチゴ	大野ほか

