第２次相模原市立中学校完全給食実施方針

～全員喫食の実現と食育の充実に向けて～

令和５年７月

相模原市教育委員会

目　次

１　方針策定に当たって・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１

２　給食改革の基本的方向・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・３

３　給食運営の基本方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・４

４　実施形態及び実施方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・５
（１）給食提供の実施方式
（２）献立内容
（３）食材
（４）調理・衛生管理
（５）個別事情への対応

５　食育の推進に係る実施方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７
（１）成長期の心身の健康の保持増進
（２）食に関する指導の強化充実
（３）食を楽しむ環境の整備
（４）食育の推進体制の整備、教職員の働き方改革に留意した制度設計

６　今後について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１３

１　方針策定に当たって

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が大切です。子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものです。学校給食は、生徒の心身の健全な発達に資するものであり、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たします。

一方で、近年、食を取り巻く社会環境が大きく変化した中で、子どもの偏った栄養摂取や不規則な食事等の食生活の乱れ、肥満や過度のやせ、これらに起因する生活習慣病が課題となっています。

このような社会情勢を踏まえ、平成２０年６月に学校給食法が大幅に改正され、平成２９年３月には学習指導要領の改訂により、学校給食の教育的効果を引き出し、教育活動全体を通じて食育を推進することが明確に示されました。

学校給食の全員喫食[※1]は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるとともに、給食の食育効果を飛躍的に向上させる可能性があることから、教育的意義が非常に大きいものです。

全国２０の指定都市では、全ての市で完全給食[※2]を実施していますが、令和４年度時点で全員喫食制となっているのは、１２市です。文部科学省の令和３年度学校給食実施状況等調査によると、神奈川県の公立中学校の完全給食実施率は８２．３％と全国で下位３位でした。

近年では完全給食未実施の市町村や選択制を採用していた市町村において、全員喫食制の完全給食へ移行するなど、全国的に中学校給食の見直しが進められており、県内でもその動きが顕著になっています。

本市では、平成２０年１１月に「相模原市立中学校完全給食実施方針」を策定し、旧津久井及び城山地区では合併前からのセンター方式を継続し、旧相模原、相模湖及び藤野地区では、持参弁当併用の選択制デリバリー方式を導入し、平成２３年１０月に市内全校で完全給食を開始しました。その後、平成２７年４月に「相模原市立中学校給食検討委員会」からの答申を受け、平成２８年２月に実施方針を改訂し、短期的には選択制デリバリー方式の改善、将来的には全員喫食による完全給食の実現という方針を掲げています。

[※1] 【全員喫食】：食物アレルギー等の生徒の個別事情に配慮しつつ、生徒全員が給食を食べること。

[※2] 【完全給食】：給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食。（学校給食法施行規則第１条第２項）

全員喫食の実現に向けた検討に当たり、生徒をはじめとする市民の皆様から学校給食に対する意見を伺うため、令和３年度に実施したアンケートやワークショップでは、「温かい給食がよい」、「小学校と同じように全員が同じ給食を食べるのがよい」といった多くの意見が寄せられました。

このような状況を踏まえ、教育委員会では、全員喫食の早期実現に向けた検討を進めるため、学識経験者、市民、保護者、学校長等幅広い分野の方から意見を聴取できるよう令和４年４月に「学校給食あり方検討委員会（以下「検討委員会」という。）」を設置し、同年６月に「本市にとってふさわしい給食提供の実施方式」及び「全員喫食の環境を活用した食育の方針」について諮問しました。令和４年１１月には「本市にとってふさわしい給食提供の実施方式」に係る中間答申を受け、教育委員会において「中学校完全給食実施方針の改定に向けた中間とりまとめ」を策定するとともに、市長、教育長の両名を本部長とする相模原市学校給食改革本部において、中間答申に沿った実施方式の実現に向けて検討を進め、令和５年５月に「学校給食施設整備方針」を策定しました。

令和５年７月には、全８回にわたり慎重かつ活発な審議を行った検討委員会から「全員喫食の環境を活用した食育の方針」を含めた最終答申を受けました。

教育委員会では、検討委員会からの答申を重く受け止め、中学校給食の改革に向けて「第２次相模原市立中学校完全給食実施方針」をここに策定します。

全員喫食の実現とその環境を生かした食育の充実については、必要となる施設整備と生徒の学びにつなげる仕組みが必須です。このため、本方針と「学校給食施設整備方針」を両輪とし、全員喫食の実現と食育の充実に向けた取組を着実に進めていきます。

２　給食改革の基本的方向

学校給食の教育的意義や生徒をはじめとする市民のニーズを踏まえ、温かい給食での全員喫食を実現するに当たり、給食改革の基本的方向として次のとおり定めます。

【給食改革の基本的方向】

１．早期実現及び持続可能な運営

全員喫食は生徒の学びに効果的であるため、その環境が早期に実現できる実施方式とし、また、将来的な生徒数の増減にも対応できる持続可能な運営を図る。

２．安全安心で温かい給食の提供

給食の提供に当たっては、学校給食衛生管理基準※３に則り、生徒の安全安心を第一とする。また、生徒や保護者から多く寄せられた意見を尊重し、温かい給食の提供を図る。

３．全員喫食の環境を生かした食育の充実

学校給食は食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすことから、全員喫食を契機に、生徒にとって望ましい学びを目指して食育の一層の充実を図る。

※３【学校給食衛生管理基準】：学校給食法第９条第１項の規定に基づく基準。学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準。

３　給食運営の基本方針

給食は、学校における食育の生きた教材であり、全員が同じ給食を喫食することにより、給食の食育効果を飛躍的に向上させることができます。この可能性を着実に生徒の学びにつなげるため、基本方針として次のとおり定めます。

【給食運営の基本方針】

１．成長期の心身の健康の保持増進

成長期にある中学生にとって、健全な食生活は健康な心身をはぐくむために欠かせないものであり、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものであることから、成長期の健康の保持増進に資する給食を提供する。

２．食に関する指導の強化充実

生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うことができるよう、日々の給食時間や各教科と関連付けた食に関する指導を強化し、指導内容の体系化を図る。

３．食を楽しむ環境の整備

おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与することから、給食を楽しむ環境を整える。

４　実施形態及び実施方法

（１）給食提供の実施方式

全員喫食の実現に向けた実施方式は、全生徒への給食提供が早期に実現可能であり、持続可能性の高いセンター方式を基本とし、センター方式の導入が困難な学校は、自校方式、親子方式の順で検討します。

また、その提供能力を有効活用し、小学校給食室や既存の学校給食センターの改修時のバックアップを行うことにより、市内全体の安定的な全員喫食の実現に貢献します。

（２）献立内容

献立内容は、主食・おかず・牛乳で構成する完全給食とします。教育委員会が定める「献立計画」、「年間食育計画」に基づき、引き続き本市の栄養教諭・管理栄養士・栄養士（以下「栄養教諭等」という。）が多様性に富んだ魅力ある食事内容となるよう創意工夫し、作成します。

（３）食材

食材は、学校給食用物資納入事業者として登録した納入事業者より購入します。原則として国産とし、産地確認や必要に応じての食品検査・放射性物質等の検査を実施し、安全性の確保を基本に選定します。

また、大量調理の特性に合わせつつ、旬の食材や地場産物等食育推進に資する食材を積極的に使用し、生徒の学びにつなげます。

（４）調理・衛生管理

調理については、手作りを基本とし、削り節や昆布からだしを取るなど、これまでの本市給食調理での取組を可能な限り継承します。

衛生管理については、食品衛生法関連法令や学校給食衛生管理基準を順守し、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分、ドライシステム※4の採用等により、ＨＡＣＣＰ（ハサップ※5）に沿った高度な衛生管理が可能な施設とするなど、安全性の向上を図ります。

※4 【ドライシステム】：床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業する方式。床に有機物や水分を落とさないため、床からの跳ね水による二次汚染の防止や細菌の増殖の防止につながり、食中毒の発生要因を少なくする。⇔ウェットシステム

※5 【ＨＡＣＣＰ（ハサップ）】：危害分析・重要管理点(Hazard Analysis and Critical Control Point)。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。

（5）個別事情への対応

食物アレルギーを有する生徒も給食を食べられるよう、「相模原市立小中学校食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、特定のアレルゲンを完全除去した除去食を提供することを基本とし、将来に向けては、安全を第一とした上で、代替食等の対応についても検討します。

また、医療的ケア児等の食形態に配慮が必要な生徒に対しては、安全性等を保護者や学校と協議の上、ミキサー食等の提供を行います。

その他、偏食や肥満・痩身等の生徒に対しては、子どもの頃の食生活が成人後の食生活にも影響することから、医師会等関係機関と連携し、個別的な相談指導につなげます。

5　食育の推進に係る実施方針

食に関する指導については、給食時間を中心とし、各教科、道徳科及び総合的な学習の時間での指導等を相互に関連させながら、学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要です。

食に関する指導の目標については、発達段階に応じて目指すべき資質・能力が国から示されています。食育の充実に向けては、様々なアプローチが可能ですが、本市の実情に即し、「給食運営の基本方針」に沿った効果的で具体的な取組を展開します。

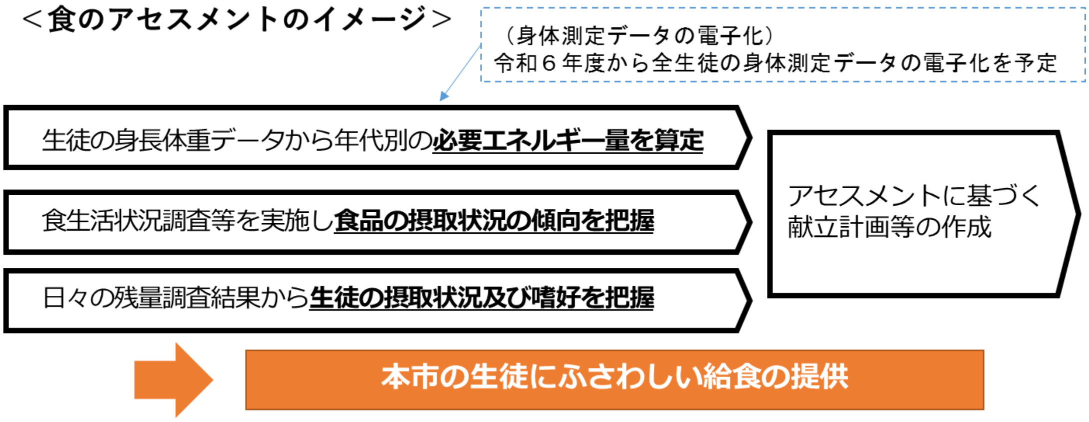
（１）成長期の心身の健康の保持増進

ア　望ましい栄養量・献立内容

成長期の生徒に望ましい給食を提供するに当たっては、客観的なデータに基づき、生徒の実態を把握することが重要です。

本市では現在、身体測定データの電子化に取り組んでおり、本市独自の取組としてこの身体測定データや食生活状況調査、残量調査等の客観的データを活用した食のアセスメントを実施し、その結果を「献立計画」、「年間食育計画」の策定や、日々の献立作成に反映させることで、本市の生徒にふさわしい給食の提供につなげます。

＜食のアセスメントのイメージ＞



イ　個別事情への対応

食物アレルギーを有する生徒へ除去食を提供することにより、個別事情があっても給食時間を安全に楽しんで過ごせる体制を整えます。

また、面談等を通じて自ら注意が必要な食品を理解し、家庭以外の社会生活で自己管理する力を身に付けられるよう支援します。

周囲の環境については、学級全体で個別事情がある生徒に対する理解や配慮ができるよう、給食指導を支援します。

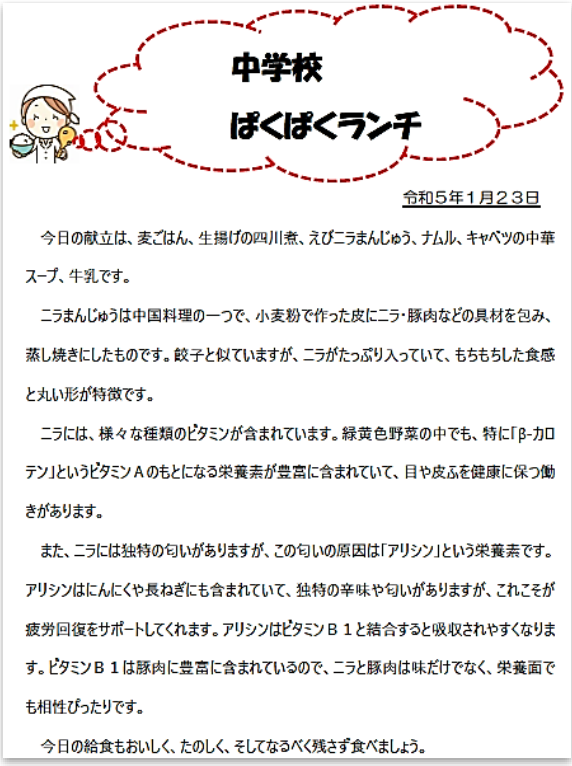
（２）食に関する指導の強化充実

ア　食品情報等の発信強化

給食に使用する食品の旬や特徴、栄養素とその働き等を記載した栄養メモ「ぱくぱくランチ」について、生徒の興味を引くような内容の工夫に引き続き取り組むとともに、給食時間の放送や掲示等により、生徒の日常的な学びにつなげます。

また、献立表や給食だよりは、生徒だけでなく家庭への情報発信となり、食に関する情報の普及啓発につながることから、継続して発行します。

学校外での情報発信についても、ＳＮＳを活用し、生徒はもとより、保護者を含め広く市民に対して行い、給食や食に対する興味関心を高められるよう努めます。


中学校
ぱくぱくランチ

令和5年1月23日

今日の献立は、麦ごはん、生揚げの四川煮、えびニラまんじゅう、ナムル、キャベツの中華スープ、牛乳です。

ニラまんじゅうは中国料理の一つで、小麦粉で作った皮にニラ・豚肉などの具材を包み、蒸し焼きにしたものです。餃子と似ていますが、ニラがたっぷり入っていて、もちもちした食感と丸い形が特徴です。

ニラには、様々な種類のビタミンが含まれています。緑黄色野菜の中でも、特に「β-カロテン」というビタミンＡのもとになる栄養素が豊富に含まれていて、目や皮ふを健康に保つ働きがあります。

また、ニラには独特の匂いがありますが、この匂いの原因は「アリシン」という栄養素です。アリシンはにんにくや長ねぎにも含まれていて、独特の辛味や匂いがありますが、これこそが疲労回復をサポートしてくれます。アリシンはビタミンＢ１と結合すると吸収されやすくなります。ビタミンＢ１は豚肉に豊富に含まれているので、ニラと豚肉は味だけでなく、栄養面でも相性ぴったりです。

今日の給食もおいしく、たのしく、そしてなるべく残さず食べましょう。

イ　提案献立の実施

生徒が考案した献立を給食として全校に提供する「提案献立事業」は、給食や食に対する興味関心を高めるとともに、生徒が主体的に給食に関わる貴重な機会となります。

中学校において、技術・家庭科の授業や部活動、長期休業中の課題等、各校の実情に応じて「提案献立事業」に取り組んでいる状況を踏まえ、こうした取組に対する学校への支援を充実することにより、生徒の主体的な関わりを促進します。

また、優秀な提案内容を各校で共有することにより、提案者本人にとどまらず教育効果を生徒全員で共有し、更なる提案につなげ、事業の活性化を図ります。

ウ　各教科との連携強化

食に関する具体的な指導は、各教科の様々な場面において行われるものであることを踏まえ、教科等と連携した中学生向けのコンテンツ開発に取り組みます。コンテンツは、様々な感覚を使って学ぶことができる給食の特性を生かすとともに、体系化、メニュー化し、生徒に届きやすく、教職員が活用しやすいものとします。

＜開発コンテンツのイメージ＞

テーマ（分野）
- 食環境と自分の食生活との関わり
- 望ましい食事の仕方や生活習慣
- 生産者や自然の恵みへの感謝
- 環境や資源に配慮した食生活の実践
- 諸外国や日本の風土、食文化
- 各教科の食育関連分野の理解促進　など

テーマごとに
- 有効な教材・授業計画例・短編動画などのコンテンツを複数開発しメニュー化

また、授業の進捗に合わせた適時の献立提供となるよう、学校との適切な情報共有、連携を図ります。

エ　地場産物の活用と環境配慮食

学校給食における地場産物の活用は、国の第４次食育推進基本計画の目標に定められている重要な取組です。都市と自然がベストミックスする本市の特性を生かし、生産者が多い地域だけでなく、市内全域で地場産物の活用を促進する体制を構築します。

現在、学校給食における地場産物の使用拡大に向け、市内生産者、流通事業者及び市場と令和６年度までモデル事業を実施しており、令和７年度以降、事業の全市展開を目標とし、課題の抽出や仕組みの改善を図ります。

また、環境や資源に配慮した食品を大量調理の特性に合わせて使用することや廃棄を減らす工夫等により、給食を通じたＳＤＧｓの取組を促進します。

地場産物の活用促進

○学校給食における地場農産物の使用拡大に向け、Ｒ４市内生産者、流通事業者、市場と協定を締結したモデル事業（～Ｒ６）について、全市で展開

○市内生産者や農協等と連携し、使用実績や規格についての情報交換により、生産者の計画的な作付け及び給食での使用量確保

生産者が多い地域だけでなく、市内全域の調理施設で地場産物の活用を促進

環境や資源に配慮した食品の活用

○食品循環資源を活用した飼料により育てられた豚肉の活用（SDGs給食）

○化学肥料や農薬に配慮した農産物を大量調理の特性に合わせて活用（有機米等）

廃棄を減らす工夫

○生徒の嗜好を鑑み、食べ残しが減るよう調理方法・味付けを検討

○野菜の廃棄を減らす下処理方法や料理の検討

給食を通じたＳＤＧｓの取組を促進

オ　協調性の育成

給食運営は、配膳室での受取にはじまり、配膳準備や配膳作業、共食、片づけを終えるまで、学級全体での活動となります。生徒が自らの役割を理解し、互いに協力することにより円滑な給食運営をし、協調性や主体性の育成につながるよう、給食センター配置の栄養教諭等の定期的な学校巡回により、給食指導を支援します。

カ　食と文化の情報発信

食はそれぞれの国や地域の風土及び伝統に根差した文化的な営みであり、食文化の継承や地域の産物の理解の上でも大きな意義を有します。日本に古くから伝わる行事食や郷土料理、外国料理の提供と合わせ、例えば「ぱくぱくランチ」で国や地域の気候や風土、文化、産業、歴史等の情報発信を強化することで、生徒の興味関心を高め、体験的な学びにつなげます。

（３）食を楽しむ環境の整備

ア　多彩な献立の作成

生徒が日々の給食を楽しむためには、四季折々の多彩な献立内容とすることが重要です。行事食や各地域の郷土料理の他、国際理解の観点から世界各国の料理を提供するとともに、新規メニューの開発に努めます。

また、本市独自の取組として実施しているイベント給食（「はやぶさ給食」「さがみはら大好き給食」「節分豆まめ給食」）も継続し、生徒が心待ちにするような献立内容の充実を図ります。

イ　共食機会の創出

給食を食べることによる食体験の共有や会話のきっかけとなるような話題性に配慮した献立作成により、コミュニケーション機会を促進します。

食器や食具の扱いや食事中の話題の選び方等、食事に関するマナーを身に付け、相手を思いやることや、楽しい食事につながるために何が必要か考える力を養うことができるよう、給食センター配置の栄養教諭等の定期的な巡回による給食時間の支援を実施します。

また、栄養教諭等や調理員、生産者等の給食に関わる人との共食や交流機会を設け、給食が様々な人の苦労や努力の上に成り立っていることを認識する機会とし、感謝の心を養うことにつなげます。

ウ　リクエスト給食の実施

給食を楽しむためには生徒が主体的に関わる機会を設けることも効果的です。生徒からアンケートをとり、人気メニューを取り入れた「リクエスト給食」の実施や給食の一部（主食やおかず、飲み物等の種類）を事前に選択する「セレクト給食」の実施を検討します。

エ　喫食時間の確保

食缶方式による全員喫食に伴い、教室での配膳時間の増加が想定されます。給食を楽しく食べることは、学校生活で一息つく時間となるだけでなく、食を通じた良質なコミュニケーションの場ともなることから、時間割や学校運営上の工夫により、適切な喫食時間の確保を促進します。

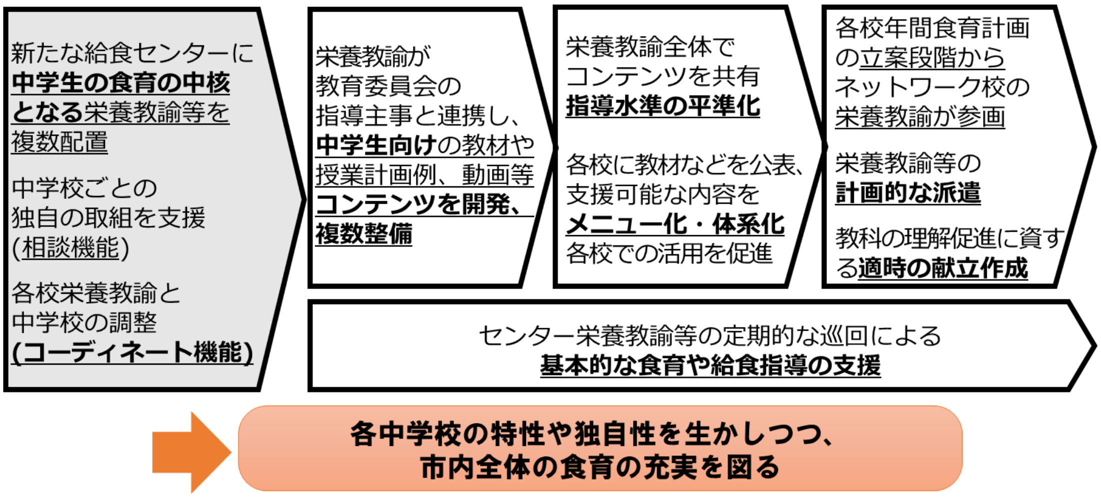
（４）食育推進体制の整備、教職員の働き方改革に留意した制度設計

ア　栄養教諭等に係る体制整備

食育に関する具体的な取組を推進するためには実効性のある体制の整備が必要です。中学生の食育において中核的な役割を果たす栄養教諭等は、中学校の独自の取組を支援する相談機能や小学校に配置している栄養教諭と中学校の調整を行うコーディネート機能を担うことから、新たな給食センターに複数配置します。

また、中学校への定期的な巡回を行い、基本的な食育や給食指導を支援することにより、各校の特性や独自性を生かしつつ、市内全体の食育の充実を図ります。

＜食育推進体制のイメージ＞



イ　教職員への環境整備

全員喫食の導入及び給食提供方式の変更により、学校現場の給食運営に変更が生じることから、教職員の過度な負担とならないよう十分配慮し、制度設計を行います。

また、給食に係る食物アレルギー対応が加わることから、教職員への研修を実施するとともに、食育の更なる充実に向け、適切な情報共有を図ります。

6　今後について

給食提供の前提となる教育環境は、生徒数の地域的な増減、望ましい学校規模のあり方の取組、学校施設の更新等、様々な要因によって変化します。

このため、将来的な教育環境の変化にも適切に対応できるよう、長期的な視点の下、自校方式や親子方式等の給食提供の実施方式も含め、定期的に本実施方針を見直します。

「　第２次相模原市立中学校完全給食実施方針　」
令和５年７月発行
発行／相模原市教育委員会
編集／相模原市教育局学校給食課
〒252－5277　相模原市中央区中央 2 丁目 11 番 15 号
電話　042－769－1392（直通）
ＦＡＸ　042－758－9036