

八戸市学校給食基本計画

令和6年度改定版

八戸市教育委員会

目 次

改定にあたって	1
当市の学校給食のあゆみ / 基本計画策定の背景	2
I 学校給食の理念	3
II 学校給食の基本方針	4

《改定にあたって》

(1) 今回の改定の目的

改定前の八戸市学校給食基本計画(令和6年2月一部改定版)は、大きくは「学校給食事業の基本的な方針」に係る部分(1-8頁)と「学校給食センター施設」に係る部分(9-26頁)に分けられ、「学校給食センター施設」に係る部分には、主に学校給食センターの現状及び課題、新学校給食センターの整備について記載されています。

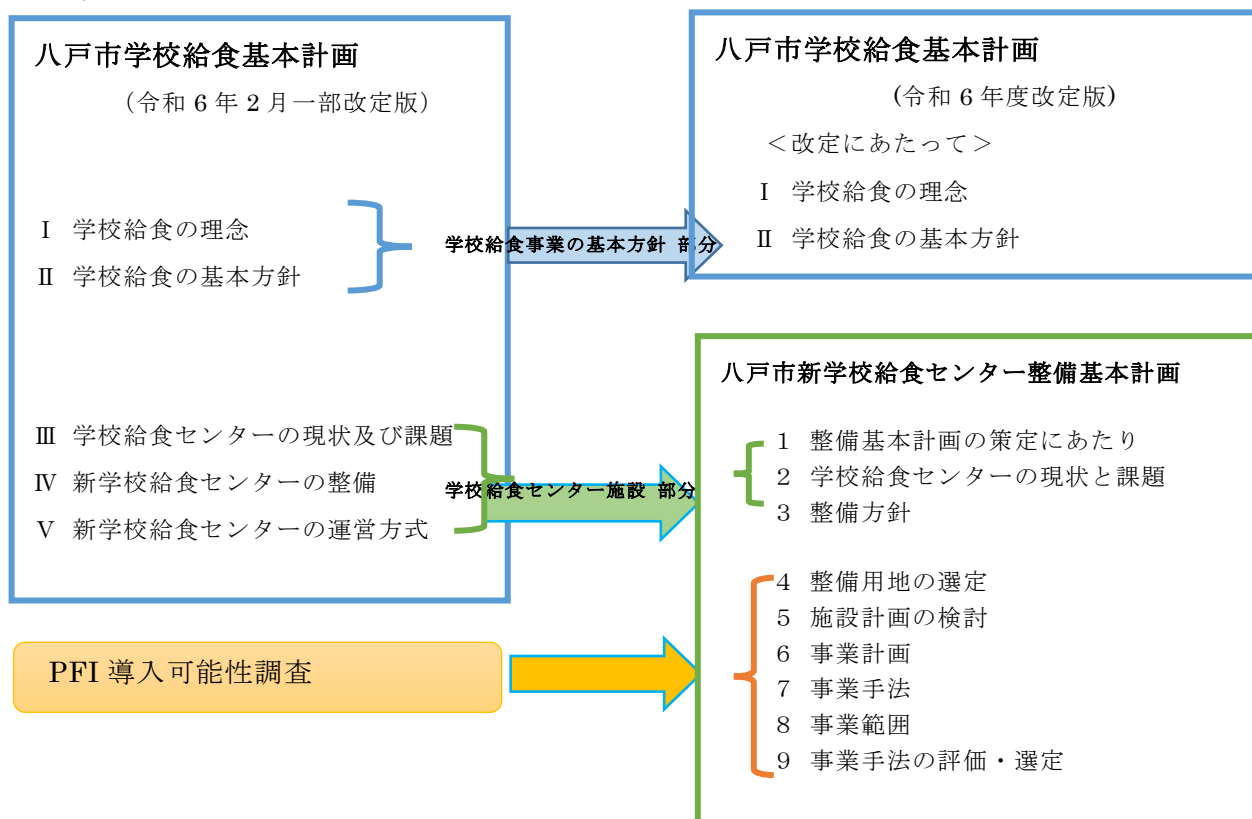
老朽化が進む北地区給食センターと東地区給食センターに代わる新学校給食センターの整備を進めるにあたり、現在の八戸市学校給食基本計画(令和6年2月一部改定版)から「学校給食センター施設」に係る部分を切り離して整理し、また令和6年度に実施したPFI導入可能性調査の整備用地や整備手法などの検討結果を加えた上で、別途、「八戸市新学校給食センター整備基本計画」として、策定することとしました。

よって、この「八戸市学校給食基本計画～令和6年度改定版～」は、「学校給食事業の基本的な方針」に係る部分の計画として改定したものです。

(2) これまでの改定

平成23年度	「八戸市学校給食基本計画」 策定
令和元年度	新センター整備方針を明確化するため、「八戸市学校給食基本計画～更新版～」へ改定
令和5年度	新センター整備に関する年次計画を変更するため、「八戸市学校給食基本計画～一部改定版～」へ改定
令和6年度	・「八戸市学校給食基本計画～一部改定版～」を「八戸市学校給食基本計画～令和6年度改定版～」へ改定 ・「八戸市新学校給食センター整備基本計画」を策定

<体系図>



《当市の学校給食のあゆみ》

当市の学校給食が始まったのは昭和 22 年です。終戦後の食糧事情の悪化により、市内の学校では、昼食を持参できる児童生徒がほとんどなく、午前中で授業を打ち切り帰宅させなければならないような状況でした。

事態を心配した市は、昭和 21 年 5 月、食糧問題緊急対策協議会を設置し、学童の食糧事情を調査、5 月から 7 月までの毎週月曜日は授業を止めることにしました。一方、ララ物資(※)によるミルク給食の準備を進め、昭和 22 年 1 月 24 日、一人当たり 15g の脱脂粉乳を溶かしたミルク給食を全学童に実施したのであります。

4 年ほどでララ物資の援助は廃止され、県内の給食は中止の状態になりました。しかし、食糧事情はまだ十分とは言えず、なんとか給食を継続したいという関係者の熱意や地域の方々の協力により、昭和 26 年、八戸小・吹上小・長者小・柏崎小の 4 校でパン、ミルク、温食による完全給食がスタートしました。

昭和 29 年、学校給食法が制定され、さらに 4 年後には学習指導要領が改正され、学校給食の教育課程における位置づけが明確になりました。この頃から給食実施への要望は高まり、毎年のように学校内に給食施設が建設されました。

その後、学校単位の施設建設では市内全校での完全給食実施には時間がかかることから給食センター方式が計画されていきました。

市内初の給食センターである北地区給食センターは昭和 40 年下長小学校敷地内に建設され、翌年より給食が開始されました。建物、内部設備とも最新式のものを取り入れたこの施設から、8 校の児童生徒に給食が提供され、単独校と合わせ 19 校での給食実施となりました。

昭和 42 年に中地区給食センター、昭和 44 年に西地区給食センターが建設され、市内全小中学校で完全給食が実施されることになりました。全校での完全給食実施は、人口 20 万人以上の都市では全国 5 番目、東北ではトップでありました。

昭和 54 年に北地区給食センターを建て替えし、平成 2 年には中地区給食センターを東地区給食センターとして建て替え、さらに、平成 17 年には合併した南郷区の給食センターを加え、平成 27 年度までの間は、4 センター体制となりました。

平成 29 年には、南郷・西地区給食センターを統合し建て替えた（新）西地区給食センターが供用を開始し、3 センター体制となりました。

令和元年度には、新型コロナウイルス感染症が蔓延し、国の全国一斉臨時休校の要請に沿って、当市の市立小中学校も令和 2 年 3 月 3 日～5 月 6 日に一斉臨時休校となりました。その後も同感染症は周期的に感染が拡大し、各給食センターでは感染対策や臨時休校等で生じた給食食材の変更対応などに追われました。

令和 6 年度には、老朽化した北地区給食センターと東地区給食センターを統合し建て替える新給食センター整備事業が始まっております。

(※)ララ物資とは・・・

第二次世界大戦後、米国の宗教団体や慈善団体などから成る組織 LALA(ララ)(アジア救済連盟)によって供与された食料や衣類などの物資のこと。

《基本計画策定の背景》

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」が重要であり、本来、食生活の基本は、家庭で担うものであります。

しかしながら、家庭の教育力が低下する中で、近年、子どもたちに偏った栄養摂取、朝食欠食等の食生活の乱れや肥満傾向の増加などが見られ、食生活の乱れが生活習慣病を引き起こす一因であることが懸念されており、学校教育においても、子どもたちの生活や学習の基盤としての食に関する指導の充実が求められております。

学校給食の教育的な効果を高めるためには、給食指導や給食環境等を改善し、学校給食を通じて、生きるうえでの基本となる食を認識し、知育、徳育、体育の教育における三本柱の基礎となる食育の推進体制を、家庭、学校、地域がともに連携して作り上げることが必要とされております。

当市においては、学校給食が食に関する指導の一環として、大きな役割を担っているという認識のもとで学校給食事業を実施しており、その基本的な方針を示すものです。

I 学校給食の理念

**学校給食を通して、子どもたちに「豊かな心」と
健やかな体などの「生きる力」をはぐくむ**

《食がもたらす効果》

- ・ 学校給食により、栄養バランスの取れた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図り、健全な心と身体を培っています。

《食育の観点》

- ・ 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、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、その機能を発揮しています。

Ⅱ 学校給食の基本方針

1. 安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい給食の提供

- 学校給食は、子どもたちが食するものであり、「安全・安心」であることが大前提であります。
- 健全な心と身体を培うとともに、食育を推進する上で、学校給食は栄養のバランスが取れていることはもちろんのこと、おいしい給食であることが求められています。

(1) 食の安全・安心を推進してまいります

① 衛生管理面

○ 学校給食衛生管理基準の徹底及び点検の実施

学校給食法に明確に位置づけられた「学校給食衛生管理基準」は、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、学校給食施設・設備、食品の検収・保管、調理・配送及び衛生管理体制など重要事項を示しております。

学校給食衛生管理基準に示された施設及び調理業務等の運用方法を遵守してまいります。

② 食材の安全

- 食物アレルギーへの対策を推進します。
- 新たな食材の使用時は、業者より見本品の提出を求め、確認の上、使用を決めます。
- 加工食品使用時は、内容組成・栄養成分表の提出を求め、使用を決めます。

(2) 栄養バランスの取れたおいしい給食を提供してまいります

- ・ 食への関心を持たせるために、児童生徒の嗜好に合う献立を作成します。
- ・ 旬の食材を取り入れた献立を作成します。
- ・ 地場産品を取り入れた献立を作成します。
- ・ 学校給食摂取基準（文部科学省作成）に基づいた献立を作成します。
- ・ 適温管理された給食に対応します。
- ・ 家庭の食事で不足しがちな栄養素の摂取を心掛けます。
- ・ 偏食の矯正と健康維持の観点から、多種多様な食品や料理を選びます。
- ・ 食の指導の教材として活用できる献立を作成します。

2. 食育の推進

- 食育基本法では、食育を、「生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、様々な経験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」としております。
- 食育については、一度の実践や指導で達成されるものではなく、少しずつ時間をかけながら繰り返し行うことで理解が深まり、習慣化されるものであり、毎日繰り返される給食による指導は、食育を推進する上できわめて重要であります。

(1) 学校給食を生きた教材として活用し食育を推進してまいります

① 楽しく会食すること

- ・ 食事のマナーを身に付け、楽しく会食することができる。
- ・ 様々な人々との会食を通じて、人間関係を深める。

② 健康によい食事のとり方を身に付ける

- ・ 食品の種類や働きがわかり、栄養バランスのとれた食事のとり方がわかる。
- ・ 日常の食事の大切さがわかり、健康によい食事のとり方を身に付ける。

③ 食事と安全・衛生の関係について理解する

- ・ 安全・衛生（手洗いなど）に留意した食事の準備や後片付けができる。
- ・ 協力した運搬や配膳が安全にできる。

④ 食事環境の整備を身に付ける

- ・ 食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気での食事ができる。
- ・ 適切な食器具を利用して、献立にふさわしい盛り付けができる。
- ・ 環境や資源に配慮することができる。

⑤ 食事と文化についての理解を深める

- ・ 郷土食、行事食を通して食文化についての関心を深める。
- ・ 地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深める。

⑥ 勤労と感謝の気持ちを養う

- ・ みんなで協力して自主的に活動する。
- ・ 感謝の気持ちをもって食べることができる。

(文部科学省「食に関する指導の手引き」 より)

3. 地場産品の活用、郷土食など地域の食文化の継承

- 平成 21 年 4 月の学校給食法の改正により、学校給食は単なる栄養補給のための食事という意味にとどまらず、学校教育の一環であるという、学校給食が従来から持つ意義をより明確化しました。
- 具体的には、栄養教諭が「学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うもの」とし、指導にあたっては、当該地域の産物を学校給食に活用するなどの創意工夫を行うことを規定しております。これは、地場産品の活用が、学校給食を生きた教材として活用しつつ、食の指導を行うにあたって非常に重要な事項であるため、創意工夫の例示として特記されました。

(1) 地場産品を通し、地域の食料の生産、流通、消費について理解の増進を図ってまいります

学校給食に地域の産物を活用することによって地域の食文化や産業、生産、流通、消費など食糧事情等について理解することができるようになります。

例えば、小学校の低学年では、自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物に関心を持つこと、中学年では地域の産物に関心を持ち、日常の食事と関連付けて考えることができること、高学年では地域の食文化や食料の生産、流通、消費などについて理解ができるようになります。

(2) 郷土食、行事食を通して食文化についての関心を持てるよう促してまいります

伝統的な日本文化である稲作、米食について理解するとともに和食の食べ方を身に付けることは、食文化を継承する上で極めて大切です。

また、郷土食はその土地の気候や風土から生まれた産物や食材を使って、その土地独自の料理法で作られ、食べ継がれてきたものです。行事食は日本古来から行われてきた行事にちなんだ食べ物や料理です。郷土食や行事食について関心を深めることは、児童生徒や地域の人々が忘れかけている伝統的な料理を発掘し、伝承する役割も果たします。

4. 施設・設備、衛生管理の充実 ～より効率的で質の高い学校給食の運営～

- 市民に良質な行政サービスを提供するためには、効率的な運営を基本としなければなりません。
- 学校給食において、食育及び安全衛生管理体制の充実等への対応策を積極的に推進し、学校給食全般の向上を図るためには、より効率的な運営システムの構築が不可欠であります。

(1) 効率的な運営をしてまいります

① 給食センター方式について

これまで八戸市においては、昭和 40 年に北地区給食センターが建設され、その後、昭和 42 年、同 44 年に 2 センターが相次いで建設され、市内全小中学校で完全給食が実施されました。平成 12 年度には、旧八戸市内の全小中学校で給食センターでの実施となりました。

給食調理が児童生徒から身近に感じられるなどの単独校方式のよさはあるものの、これまで、給食センター方式で児童生徒に給食を提供し続けてきたとおり、市民の意識にも定着してきていることから、今後もこれまでどおり、学校給食を効率的に運営し、センター方式で学校給食を実施してまいります。

② 給食センター運営調理業務等について

当市では、これまでも民間活力の導入及び経費の節減等を目的として、業務の民間委託を推進してまいりましたが、今後も民間委託の導入に当たっては、「民間でも実施している業務であり、民間にも相当のノウハウがあるもの」、「民間委託の実施による市民サービスの後退がないこと」、「経費の節減につながること」等をクリアするものについて、委託を実施することとし、将来にわたって給食の質を確保しながら、民間委託等による効率的な業務運営を行ってまいります。

また、業者選定にあたっては、学校給食の調理業務の実績やノウハウの蓄積があり、さらには、学校給食が「教育の一環である」ということを十分に理解した業者を選定してまいります。

(2) 施設・設備、衛生管理の充実・強化を図ってまいります

- 平成 9 年に制定された「学校給食衛生管理の基準」は、平成 21 年 4 月の学校給食法の改正に伴い、「学校給食衛生管理基準」として法に位置づけられました。この改正は、安全・快適で、機能的な調理施設が、安全・安心で、おいしい給食作りに不可欠であることを法に定めたものということもできます。
- これまで衛生管理については、ソフト面の働く人の意識改革を中心に指導されてきましたが、これからはハード、すなわち施設・設備面での対応が必要であることを改めて示したものであります。

① 学校給食衛生管理基準等に基づく施設・設備への改修や運用方法の改善

給食センターの施設や設備については、学校給食衛生管理基準等に基づく改修、運用に努めます。

② 栄養バランスが取れ、おいしい給食のための調理設備の整備

よりよい給食を提供するため、調理設備・機器等の充実を図り、作業環境の改善にも繋げてまいります。

③ 施設・設備等の適切な維持管理

児童生徒へ安全・安心な給食の提供を継続するため、給食センターの施設・設備等の点検を行い、安全性の確保に努めます。また、事後保全的な維持管理に加え、予防保全的な修繕を計画的に行い、施設の長寿命化を推進します。

5. 地域のための給食センター

(1) 災害時における給食センター施設の活用を検討してまいります

災害時における給食センター施設の活用について、防災担当部署等と検討してまいります。

(2) 環境への配慮をしてまいります

学校給食で発生する生ごみは、調理過程で出る野菜くずなどと各学校から給食センターに戻ってくる食べ残しがあります。

これらの生ごみについては、子どもたちに対する環境教育や食育、ごみ減量化などの環境配慮の観点から、塵芥処理をして堆肥化し、学校菜園等で活用する取り組みをしております。

今後も、SDGs の視点を持ちながら、経費の比較も行い、生ごみリサイクルを推進していきます。