

水戸市学校給食基本計画（第2次）



みとちゃん

水 戸 市

目 次

第1章	総論	1
第1	計画策定の基本的事項	1
第2	現況と課題	2
第3	計画の基本的方向	13
第4	目標指標	16
第2章	各論	17
第1	食育の推進	17
	基本施策1 食に関する指導の充実	17
	基本施策2 食への関心の高揚と家庭、地域との連携強化	19
第2	食物アレルギーへの対応強化	21
	基本施策1 食物アレルギーへの対応強化	21
第3	地産地消の推進	23
	基本施策1 食材の安全確保と地産地消の推進	23
	基本施策2 魅力ある献立作成	25
第4	調理場の整備と運営の充実	27
	基本施策1 調理場の整備と衛生管理の徹底	27
	基本施策2 調理場の運営の充実	29
第5	持続的な健全運営の推進	31
	基本施策1 持続的な健全運営の推進	31
第3章	事業計画	33
第4章	推進体制と進行管理	36
第1	推進体制	36
第2	進行管理	36
参考資料		37
	用語解説	37
	本計画の策定に係る過程	39
	水戸市学校給食基本計画（第2次）策定連絡会議設置要項・委員名簿	40
	水戸市学校給食基本計画（第2次）策定ワーキンググループ設置要項・委員名簿	42
	学校給食に関するアンケート調査用紙	44

第1章 総論

第1 計画策定の基本的事項

1 計画策定の趣旨

学校給食は、*学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）に基づき、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うなど、食育推進のための生きた教材として重要な役割を担っています。

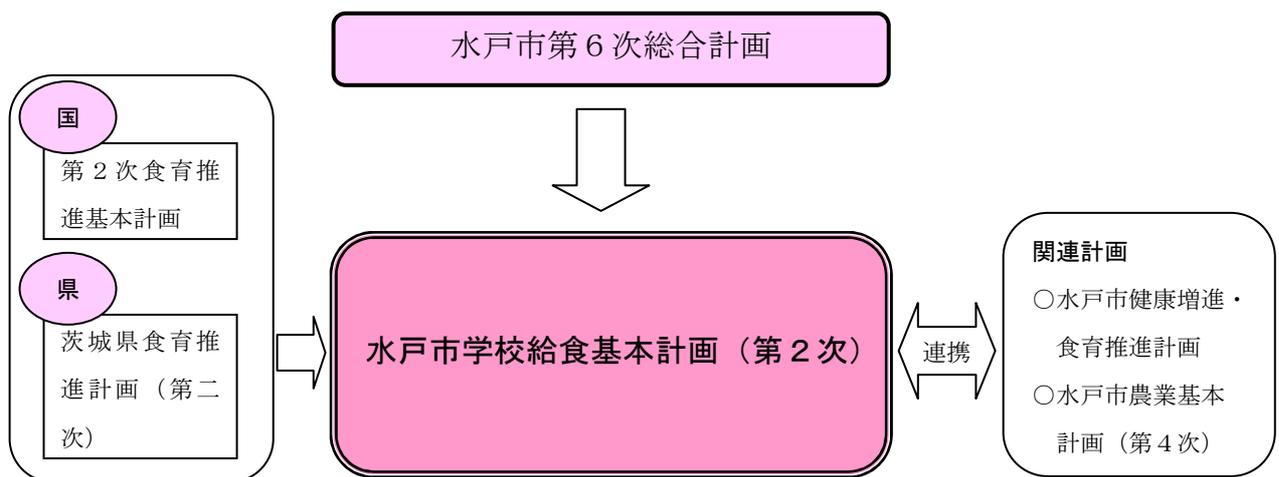
本市においては、2008（平成 20）年度に水戸市学校給食基本計画を策定し、衛生管理の徹底や*地場産物の活用、調理等業務の民間委託化などにより、安全・安心な学校給食の提供に努めるとともに、学校給食の効率的な管理運営を推進しているところです。

今後もなお一層、安全・安心でおいしい学校給食を提供することを基本とし、学校給食のもつ教育的効果を一層高めるとともに、食育の更なる充実、持続的な健全運営を計画的に推進するため、水戸市学校給食基本計画（第2次）を策定します。

* 用語解説参照（P37, 38）

2 計画の位置付け

本計画は、*食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）に基づく*第2次食育推進基本計画（内閣府）、*茨城県食育推進計画（第二次）及び上位計画である水戸市第6次総合計画との整合性を図りながら、本市のよりよい学校給食を推進するための指針として策定するものです。



3 計画の期間

本計画の期間は、2015（平成 27）年度から 2023（平成 35）年度までの 9 か年とします。ただし、社会情勢の変化等を踏まえ、必要に応じて計画の見直しを行います。

第2 現況と課題

1 学校給食の意義・役割

小中学校で実施されている学校給食については、学校給食法において、次の目標が規定されています。

- 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。

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食育推進のための生きた教材として、児童生徒の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担っています。

2 学校給食に関する国・県の動向

(1) 学校給食法

学校給食についての基本法である「学校給食法」は、1954（昭和 29）年に制定されましたが、2005（平成 17）年の食育基本法の制定を受け、食育の推進が重視される中、学校給食がもつ食育推進上の教育的意義をさらに明確にするため、2008（平成 20）年6月に改正されました（2009（平成 21）年4月施行）。

改正後の学校給食法では、栄養教諭による学校給食を活用した食に関する実践的な指導の推進、学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準の法的な位置付けを規定するとともに、食育基本法を踏まえた、学校給食の目標等を規定しています。

(2) 食育基本法、食育推進基本計画

2005（平成 17）年6月、食育を「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けるとともに、食育に関する基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体等の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に

推進することを目的として「食育基本法」が制定され、同年7月から施行されました。

同法に基づき、内閣府において、2006（平成18）年3月に「食育推進基本計画」、2011（平成23）年3月に「第2次食育推進基本計画」が策定され、学校における食育の推進に向け、栄養教諭を中心とする食に関する指導の充実、学校給食の充実等が位置付けられています。

（3）茨城県食育推進計画

茨城県においては、食育基本法に基づき、2007（平成19）年3月に「茨城県食育推進計画（第一次）」、2011（平成23）年4月に「茨城県食育推進計画（第二次）」を策定しました。

（4）*学習指導要領

文部科学省は、2008（平成20）年3月、子どもたちの現状をふまえ、「生きる力」をはぐくむという理念のもと、知識や技能の習得とともに思考力・判断力・表現力などの育成を重視し、「学習指導要領」を改訂しました。

改訂により、総則に「学校における食育の推進」が明記されるとともに、「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」が「特別活動」の「学級活動」に位置付けられ、小学校においては2011（平成23）年度から、中学校においては2012（平成24）年度から全面実施されています。

（5）*栄養教諭制度

児童生徒の食生活の乱れが深刻化する中で、学校における食に関する指導の充実を図るため、2004（平成16）年5月の学校教育法の改正に伴い「栄養教諭制度」が創設され、2005（平成17）年度から施行されました。

栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に行い、学校給食を生きた教材として活用することにより、教育上の高い相乗効果をもたらすことを求められるなど、学校における食育の推進の中心的な役割を担っています。

3 水戸市の学校給食の現況と課題

(1) 学校給食の実施状況

本市では、市立小学校においては1951（昭和26）年2月から、市立中学校においては学校給食共同調理場の完成により1972（昭和47）年11月から、*完全給食を実施しています。

また、調理方式は、国・県と比べて、小中学校とも*単独調理場方式（*親子方式を含む。）の比率が高い状況です。

【調理方式別完全給食実施状況】

	小学校				中学校			
	単独調理場方式		*共同調理場方式		単独調理場方式		共同調理場方式	
	学校数 (校)	児童数 (人)	学校数 (校)	児童数 (人)	学校数 (校)	生徒数 (人)	学校数 (校)	生徒数 (人)
水戸市	33 100.0%	13,801 100.0%	—	—	5 31.2%	2,234 33.2%	11 68.8%	4,488 66.8%
茨城県	125 23.2%	47,890 30.1%	408 75.8%	110,301 69.3%	35 15.2%	16,247 20.1%	192 83.5%	64,023 79.2%
全 国	9,936 48.3%	3,880,958 58.7%	10,541 51.3%	2,702,190 40.9%	2,328 28.3%	798,363 31.6%	5,297 64.5%	1,550,872 61.3%

(資料：学校給食実施状況等調査／文部科学省，水戸市学校教育課)

備考：水戸市は2014（平成26）年5月1日現在，茨城県及び全国は2012（平成24）年5月1日現在。

茨城県及び全国については，上記のほか「その他の調理方式（民間の調理場等）」がある。

(2) 栄養教諭及び学校栄養職員等の配置状況（2014（平成26）年度）（単位：人）

	小学校	中学校	学校教育課	合 計
栄養教諭(県費)	8	2	—	10
学校栄養職員(県費)	8	3(うち共同調理場2)	—	11
栄養士(市費)	—	—	3	3
合 計	16	5	3	24

(資料：水戸市学校教育課)

県費栄養教諭及び学校栄養職員の配置基準

単独調理場：児童生徒数	550人以上の学校	1校に1人
	550人未満の学校	4校に1人
共同調理場：児童生徒数	1,500人以下	1人
	1,501人～6,000人	2人
	6,001人以上	3人

(3) 朝食摂取の状況

本市における児童生徒の朝食摂取の状況は、朝食を「毎日食べる」と答えた児童生徒の割合が、小学校 91.7%、中学校 83.9%となっており、国、県の調査結果を概ね上回っています。

〔朝食を「毎日食べる」と答えた児童生徒の割合〕

市：小学校 91.7%，中学校 83.9%

県：小学校 89.2%，中学校 84.3%

国：小学校 88.1%，中学校 83.8%

(資料：平成 26 年度全国学力・学習状況調査(小 6 及び中 3 の全員) / 文部科学省)

(4) 地場産物の使用状況

本市における地場産物の使用割合は、国及び県の食育推進計画における目標値(国 30%以上、県 35%)を上回り、2013(平成 25)年度において、42.1%となっています。

【地場産物の使用割合(2013(平成 25)年度)】

(単位：件、%)

	延総 食材 数	地 域		県 内		地域+県内		国 内		輸 入	
		延食 材数	割合	延食 材数	割合	延食 材数	割合	延食 材数	割合	延食 材数	割合
		A	a / A	b	b / A	a + b	(a + b) / A	c	c / A	d	d / A
6 月第 3 週	1,779	164	9.2	625	35.1	789	44.3	692	38.9	298	16.8
11 月第 3 週	1,943	206	10.6	572	29.4	778	40.0	837	43.1	328	16.9
合 計	3,722	370	9.9	1,197	32.2	1,567	<u>42.1</u>	1,529	41.1	626	16.8

(資料：水戸市学校教育課)

備考：「地域」は水戸市産、「県内」は水戸市産以外の茨城県産、「国内」は水戸市産、茨城県産以外の国内産、「輸入」は国外産。

(5) 学校給食施設・設備の整備状況

本市では、国の学校給食衛生管理基準に則した学校給食施設・設備の整備を進めていますが、*ドライシステムについては、2014(平成 26)年度において、単独調理場 33 施設のうち 13 施設に導入されており、導入率は 39.4%となっています。

なお、学校給食共同調理場についても、ドライシステムを導入した施設として、現在改築事業を進めています。

(6) 学校給食費の未納状況

(単位：人，円，%)

	児童生徒数	学校給食費総額	未納者数	未納額	未納率
2009(平成21)年度	21,446	1,021,613,715	328	7,730,664	0.76
2010(平成22)年度	21,183	1,020,927,254	256	5,850,359	0.57
2011(平成23)年度	21,268	1,015,927,855	241	6,129,286	0.60
2012(平成24)年度	20,994	1,013,996,630	214	5,135,643	0.51
2013(平成25)年度	20,735	1,004,650,648	211	4,309,105	0.43

(資料：水戸市学校教育課)

(7) 学校給食会計の状況

本市においては、学校給食会計を私会計としていますが、県内44市町村のうち、2013(平成25)年6月現在、私会計による運営をしている市町村は、本市を含めて8市町村と少数になっています。群馬県内市町村や横浜市など、県外においても、学校給食事務の効率化や学校給食会計のより一層の透明性確保等を図るため、公会計へ移行する動きが見られます。

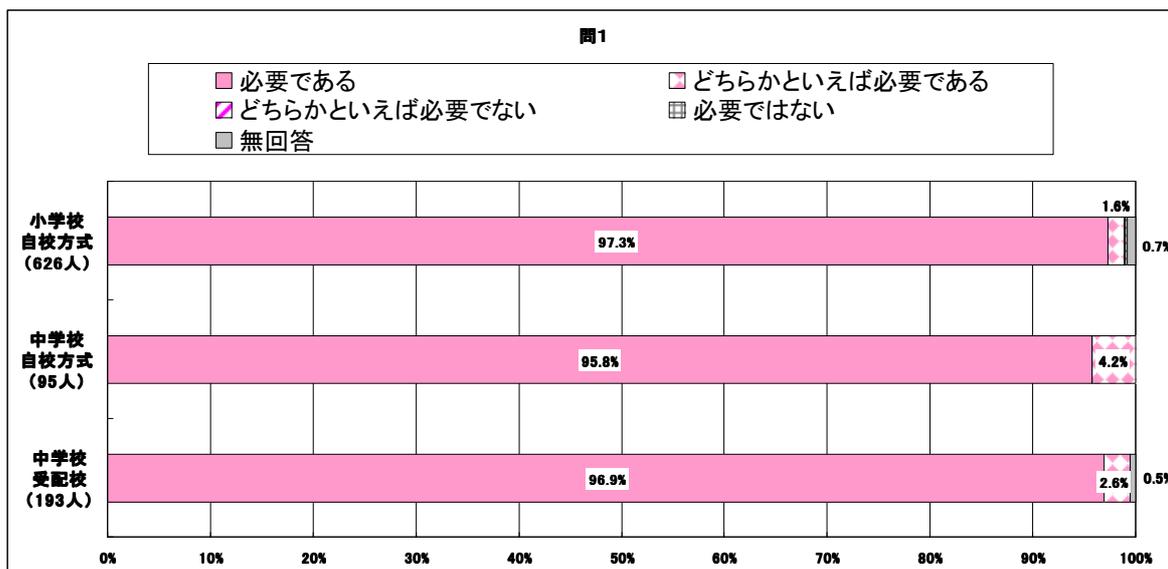
(8) 保護者の意向調査

ア 調査概要

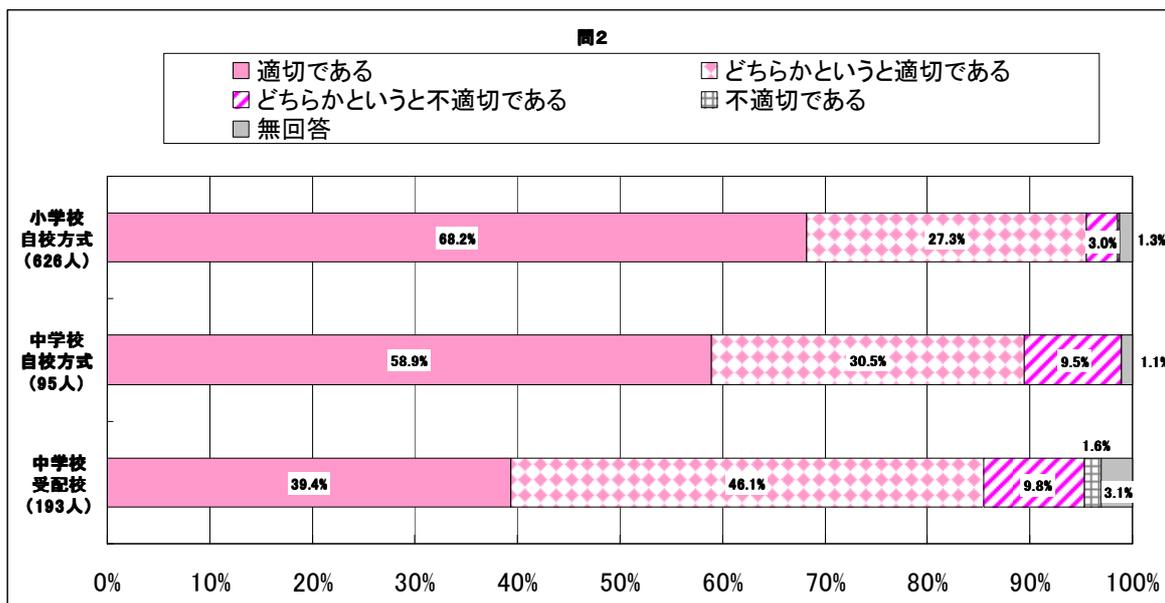
- (ア) 調査名 学校給食に関するアンケート調査
- (イ) 調査対象 児童生徒の保護者 980人(各小中学校 20人)
- (ウ) 調査時期 2014(平成26)年9月18日から10月8日まで
- (エ) 回収状況 914人(回収率93.3%)

イ 調査結果

【問1】学校給食について、お考えをお聞かせください。

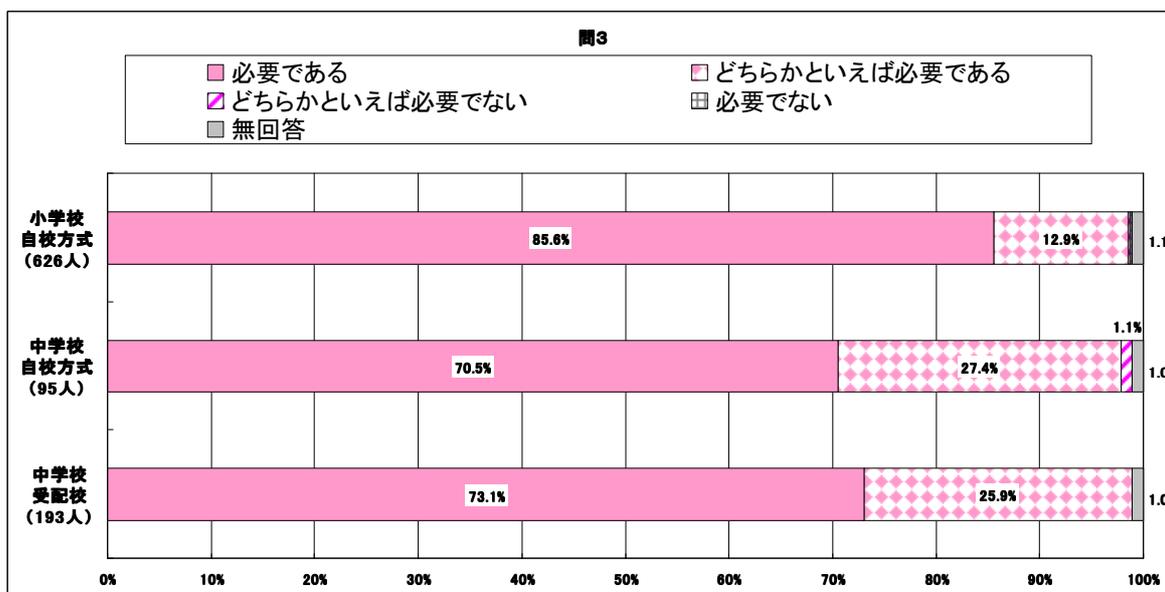


【問2】毎日提供されている給食（味，量，内容等）について総合的なお考えをお聞かせください。



「(どちらかという) 不適切である」の主な理由
量が少ない。 おかずが少ない。

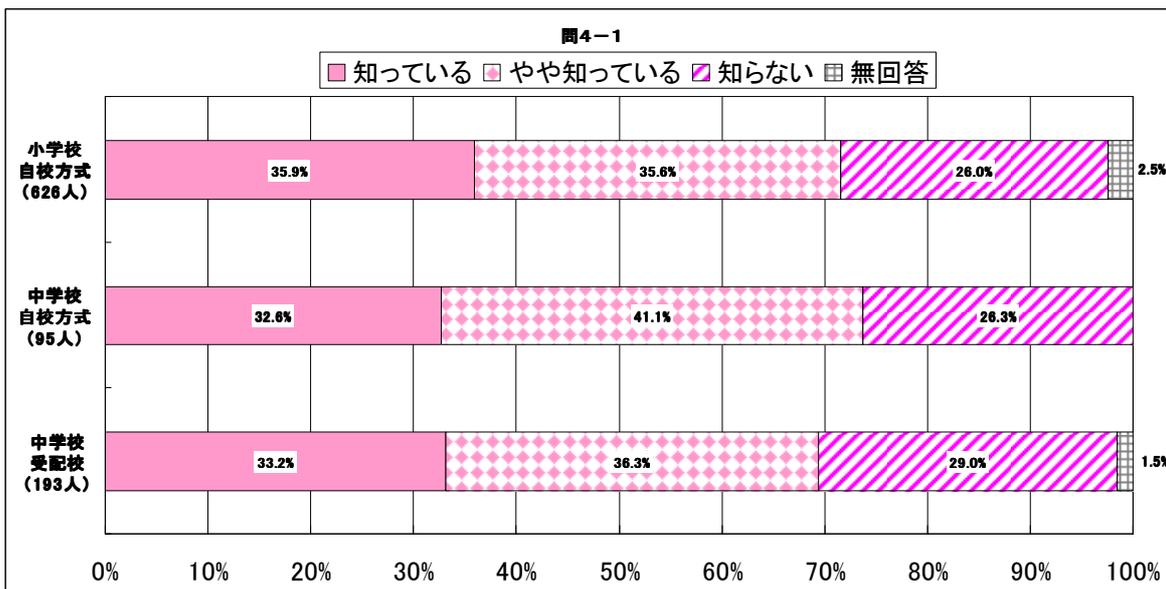
【問3】学校給食を活用して行っている望ましい食習慣などの食に関する指導についてのお考えをお聞かせください。



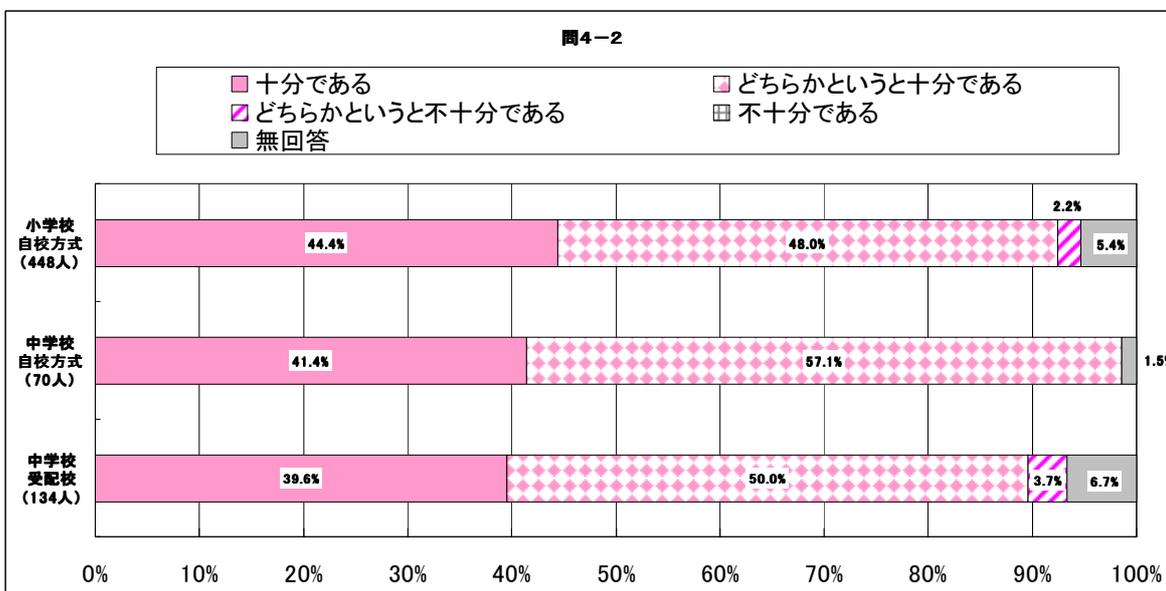
「無回答」の主な理由
指導の内容が分からない。

【問4】*食物アレルギーへの対応について

4-1 各学校が行っている食物アレルギーへの対応についてご存知ですか。



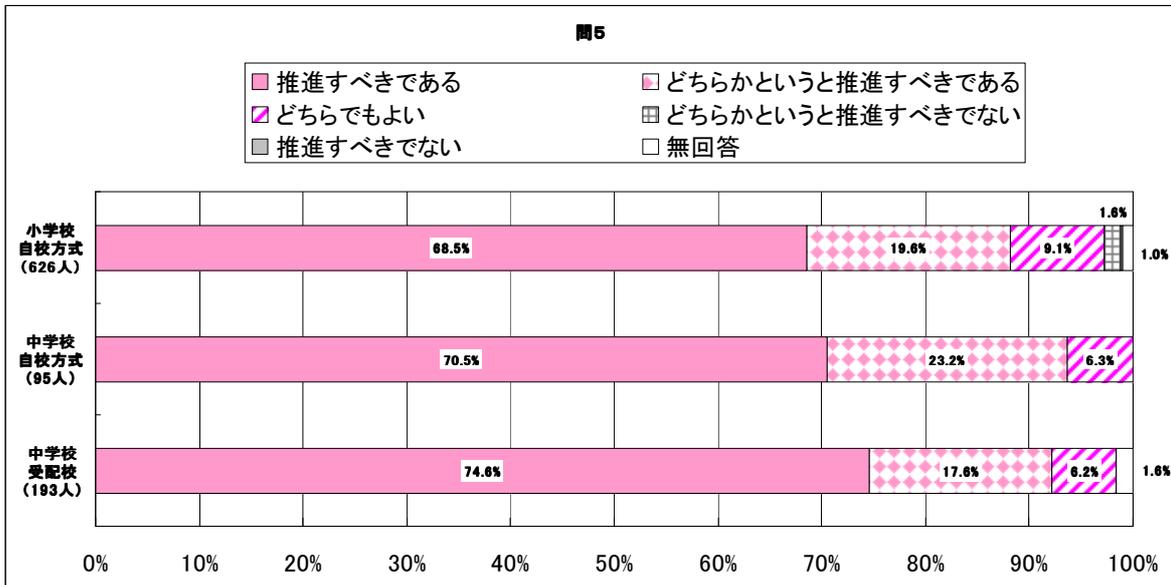
4-2 現在、各学校が行っている食物アレルギー対応についてのお考えをお聞かせください。(4-1で「知っている」「やや知っている」と回答した方のみ)



「無回答」の主な理由

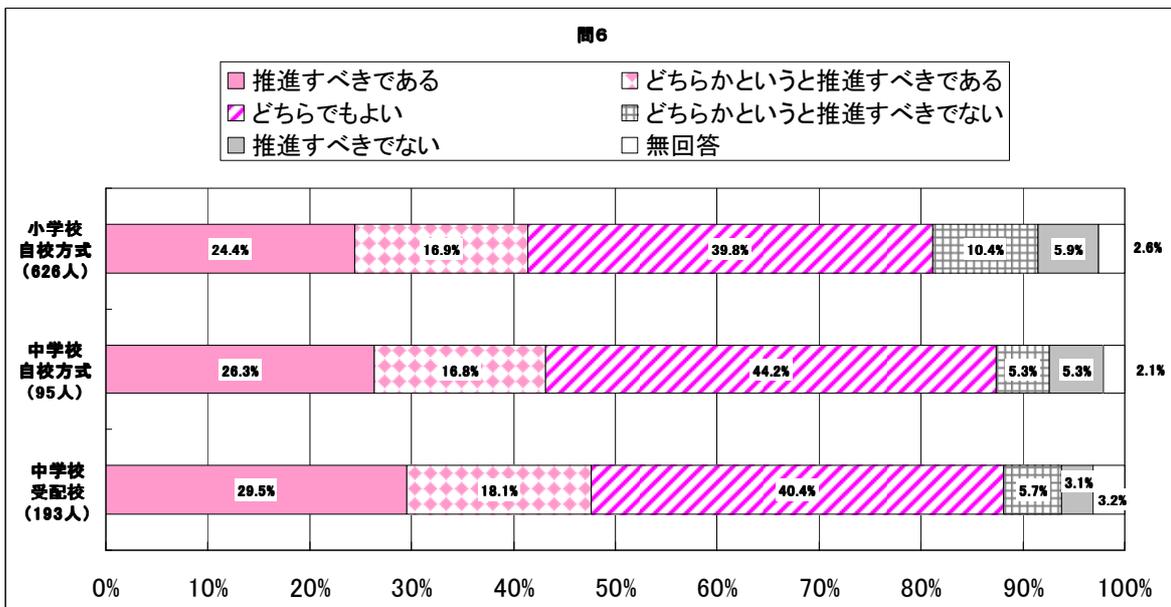
○内容が詳しく分からない。

【問5】現在、学校給食への地場産物の使用を推進していますが、今後についてお考えをお聞かせください。



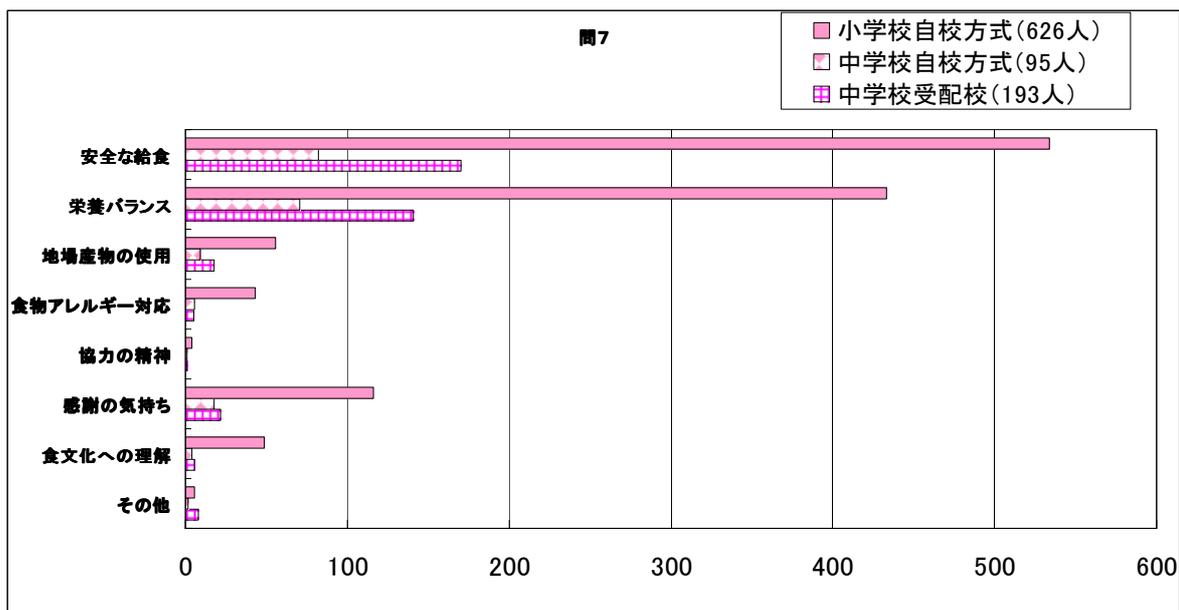
「(どちらかという) 推進すべきでない」の主な理由
 福島第一原子力発電所の事故の影響が心配である。

【問6】現在、サービスの向上、効率的運営のために、共同調理場や単独調理校での調理等業務（調理、洗浄、配膳）の民間委託を進めていますが、今後についてのお考えをお聞かせください。



「(どちらかという) 推進すべきでない」の主な理由
 信頼できない。 安全性に不安がある。 臨機応変な対応が困難である。
 ※ その他、「民間委託=外部施設での調理」のような認識の誤りによる意見多数

【問7】学校給食の中で、最も重視してほしいことを2つ選んでください。



ウ 考察

安全で安心な学校給食の提供は、学校給食の基本ですが、本意向調査においても、「学校給食の中で、最も重視してほしいこと【問7】」として、「安全な給食」と回答した保護者が最も多く、次いで「栄養バランス」となっています。

「給食の味や量、内容等【問2】」については、保護者の大半が「(どちらかという)適切である」と回答していますが、中学生の保護者の中には、「量が少ない」や「おかずが少ない」等の意見もあり、適正な栄養所要量等の周知とともに、なお一層魅力ある献立の作成が必要です。

「地場産物の使用【問5】」については、「(どちらかという)推進すべきである」と回答した保護者が多い一方で、福島第一原子力発電所の事故の農産物等への影響を心配する意見もあり、保護者の不安軽減を図るため、食材の安全確認及び結果の周知が必要です。

また、「調理等業務への民間委託導入【問6】」については、「(どちらかという)推進すべきである」「どちらでもよい」が大半を占めていますが、民間委託への移行に当たっては、保護者への丁寧な説明が必要です。

(9) 水戸市学校給食基本計画（第1次）の実施状況

「水戸市学校給食基本計画（第1次）」は、「元気都市・水戸の子どもたちをはぐくむ安全で安心な学校給食」を理念と定め、その実現に向け、三つの基本方針として、「安全で安心なおいしい学校給食」、「食生活の基礎・基本を身に付けるための食育の推進」、「健全かつ効率的な運営の推進」を掲げ、さらにこの基本方針に対応する八つの基本施策、32の重点事業を位置付けています。

32の重点事業については、2013（平成25）年度末現在、達成17事業（53.1%）、一部達成14事業（43.8%）、未達成1事業（3.1%）となっており、達成と一部達成を合わせると96.9%であることから、基本理念の実現に向け、一定の推進が図れたものと考えられます。

〔達成、一部達成の主な事業〕

- ・地場産物の活用の拡大
パプリカパン（愛称パプリンパン）の開発（2012（平成24）年度）
みとちゃん献立の実施（2013（平成25）年度）
- ・教職員の食物アレルギーへの対応体制の充実
学校における食物アレルギー対応マニュアルの策定（2014（平成26）年度）
- ・*姉妹校形式を活用した栄養教諭・学校栄養職員による指導の充実
- ・児童生徒の食生活の実態把握と指導の充実
茨城キリスト教大学との学官連携事業による実態調査、学生食育サポーター派遣
- ・ドライシステム施設・設備の整備推進
ドライシステムの導入
（2009（平成21）年度 常磐小，2010（平成22）年度 浜田小，2014（平成26）年度 鯉淵小）
- ・共同調理場の改築 2016（平成28）年度竣工予定
- ・学校給食申込書の活用による給食費の未納対策推進
- ・運営経費の削減に向けた取組推進
親子方式の拡大（2013（平成25）年度 上大野小，柳河小）
- ・調理業務等への民間活力の活用の検討
民間委託の導入（2012（平成24）年度 共同調理場，2014（平成26）年度 常磐小）

〔未達成の事業〕

- ・食育人材バンクの設置・活用

（10）現況を踏まえた本市の学校給食の課題

ア 学校給食を通じた食に関する指導の充実

児童生徒の食生活の乱れが深刻化する中で、望ましい食習慣と健全で豊かな食生活を実践する力の習得に向け、食に関する知識や能力等を発達段階に応じて総合的に身に付けることが必要です。

イ 食物アレルギーへの対応強化

近年の食物アレルギーのある児童生徒の増加に伴い、適切な対応を図れるよう学校と保護者、主治医等との連携、協力を強化するとともに、学校における対応等について、保護者への周知に努め、理解を得ることが必要です。

ウ 地場産物の活用拡大

食の安全性や信頼性が求められる中、安全な食材を確保するとともに、学校給食に地場産物を使用することによって、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深め、生産者の努力や食材への感謝の気持ちを育むことが必要です。また、地場産物の活用拡大に当たっては、安定的、効率的な食材の調達が必要です。

エ 衛生管理の徹底に向けた施設・設備の充実

児童生徒に安全で安心な学校給食を提供していくため、老朽化した調理場や設備の計画的な更新とともに、給食従事者への衛生管理研修等を開催するなど資質の向上に努め、徹底した衛生管理を進めていくことが必要です。

オ 民間活力の活用等によるサービスの向上と運営の充実

教育効果を十分考慮しながら、より一層のサービスの向上と効率的な運営を図るため、民間活力の活用等による運営の充実が必要です。

カ 学校給食費の未納問題の解消及び学校給食事務の効率化

学校給食の健全運営を図るため、学校との連携、協力による未納問題の解消に向けた取組の推進とともに、教職員の業務負担の軽減により児童生徒と向き合う時間の増加を図るため、より一層の学校給食事務の効率化が必要です。

第3 計画の基本的方向

1 水戸市の学校給食の目指す姿

魁のまち・水戸の子どもたちをはぐくむ安全で安心な学校給食

水戸の未来を担う子どもたちが、安全で安心な学校給食を通して、生涯にわたって健全な心と身体を培い、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うよう、本市の学校給食の目指す姿を「魁のまち・水戸の子どもたちをはぐくむ安全で安心な学校給食」と定めます。

2 基本方針

水戸市の学校給食の目指す姿の実現に向け、施策の基本方針を次の5項目のとおり定めます。

(1) 食育の推進

現在改築を進めている学校給食共同調理場を「学校給食を活用した食育の拠点」と位置付け、児童生徒をはじめ、広く市民に開かれた食育活動を推進します。

また、栄養教諭や学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）を中心として、学校給食も含め、学校教育活動全体を通じた食に関する指導の充実を図り、望ましい食習慣と健全で豊かな食生活を実践する力の習得に努めます。

(2) 食物アレルギーへの対応強化

「水戸市学校における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、全教職員による知識の習得及びアレルギーのある児童生徒に関する情報の共有を図りながら適切な対応に努めます。

(3) 地産地消の推進

安全安心でおいしい給食の提供に向け、地場産物の更なる活用拡大を図るため、関係団体や生産者等との連携強化に努めます。

(4) 調理場の整備と運営の充実

ア 学校給食共同調理場

新たな学校給食共同調理場は、学校給食衛生管理基準に則したドライシステムを導入し、衛生管理の向上を図るとともに、調理等業務の民間委託を継続し、効率的な運営に努めます。

また、改築にあわせ、単独調理場方式の中学校（国田中学校を除く。）を全て共同調理場方式へ移行します。

イ 単独調理場

衛生管理の徹底に向け、ドライシステムを導入していない小学校については、引き続き*ドライ運用を推進するとともに、大規模改造等学校施設の整備にあわせて、ドライシステムを導入します。

また、単独調理場（29小学校）においても調理等業務の民間委託の導入を段階的に拡大します。

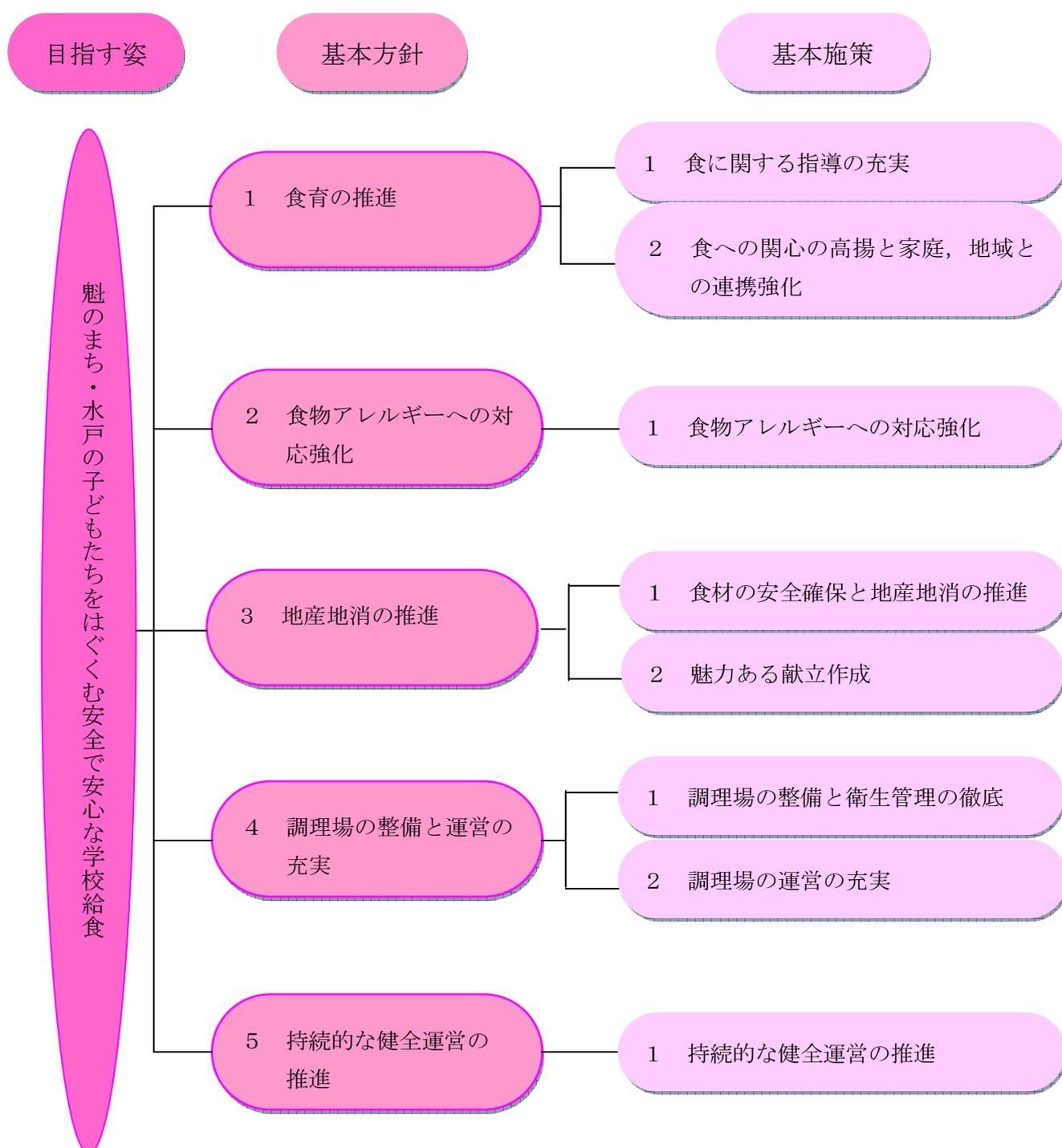
（5）持続的な健全運営の推進

学校給食事務の効率化や学校給食会計の一層の透明性確保、未納額の徴収強化等による保護者負担の公平性の確保等の観点から、学校給食会計の公会計化に取り組み、学校給食の持続的な健全運営の推進に努めます。



3 施策の体系

施策の体系図



第4 目標指標

	項目	現況値	目標値 (2023(平成35)年度)
1	朝食を「毎日食べる」児童生徒の割合の増加	小学校 91.7% 中学校 83.9% (2014(平成26)年度)	100.0%
2	地場産物の使用割合の増加	42.1% (2013(平成25)年度)	50.0%



第2章 各論

第1 食育の推進

基本施策1 食に関する指導の充実

【現況と課題】

「食育基本法」では、食育を、「生きる上での基本であって知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けるとともに、「さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と選択力を習得し、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る」とし、「なかでも、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」としています。

本市においては、健康的な食習慣を実践できるよう家庭、学校、地域等が連携し、それぞれの役割を果たしながら食育の推進を図るため、2012（平成24）年3月、「水戸市健康増進・食育推進計画」を策定し、各施策に取り組んでいます。

各学校においては、「食に関する指導の全体計画」を策定し、計画的、組織的に、校長のリーダーシップの下、栄養教諭等、学級担任等を中心として児童生徒の指導に当たっています。また、栄養教諭等が配置されていない学校についても、市独自の姉妹校形式により、姉校の栄養教諭等が訪問指導として、妹校にて協力授業や講演会、食物アレルギー相談等を行い、食に関する指導の充実に努めています。

食習慣は、子どもの頃の習慣が成長してからの習慣に与える影響が大きいことから、今後も、児童生徒が食に関する知識や能力等を発達段階に応じて総合的に身に付けることができるよう、給食の時間を活用した食に関する指導の充実とともに、各教科等における食に関する指導を相互に関連付けた、学校教育活動全体を通じた総合的な食育の推進が必要です。

食に関する指導の目標

（文部科学省「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」より）

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

【基本的方向】

学校給食は「食事」という体験を通して、各教科や総合的な学習の時間等で得た知識を具体的に確認し深める「生きた教材」であることから、学校給食を有効に活用しながら、給食の時間はもとより、各教科等における食に関する指導を相互に関連付け、学校教育活動全体を通じた計画的、継続的な食に関する指導の充実に努めます。

【具体的施策】

1 食育の校内推進体制等の充実

- (1) 学校における食育を効果的に推進するため、校内推進体制の充実に図ります。
- (2) 児童生徒の実態にあった「食に関する指導の全体計画」及び「食に関する指導の年間指導計画」を策定し、学校全体で組織的・体系的に食育を推進します。
- (3) 家庭科での調理実習、生活科や総合的な学習の時間を活用した作物栽培などを通して、児童生徒の食に関する理解を深めます。
- (4) 関連する教科等において、目標や内容、教材や題材、学習活動などを関連付けた指導を行い、食に関する指導の充実に図ります。

2 姉妹校形式を活用した栄養教諭等による指導の充実

- (1) 栄養教諭等の高い専門性を生かした授業への参画を積極的に推進します。
- (2) 栄養教諭等の未配置校における食に関する指導の充実に図るため、姉妹校形式のより効果的な活用に努めます。
- (3) 学校給食共同調理場の受配校においては、栄養教諭等による給食時間を活用した「食の指導」を継続し、内容の充実に図りながら食育の推進に努めます。

3 教職員の研修機会の確保

- (1) 教職員の食に関する指導への関心を高め、指導力の向上を図るため、研修機会の確保等に努めます。

基本施策2 食への関心の高揚と家庭、地域との連携強化

【現況と課題】

食を通じたコミュニケーションは、食の楽しさを実感させ、精神的な豊かさをもたらすと考えられることから、共に楽しい食事の時間を持つよう心がけることが重要ですが、近年、社会環境の変化等に伴い、家族が揃って楽しく食卓を囲む共食の機会が少なくなっています。

本市の児童生徒の朝食摂取の状況は、「毎日食べる」と回答した者が、2009（平成21）年度調査では、小学校 89.5%、中学校 84.6%、2014（平成26）年度調査では、小学校 91.7%、中学校 83.9%となっており、小学校は増加していますが、中学校は減少している状況です。

子どもたちの食育の基礎の形成は、家庭が中心となっていくものですが、生活時間や食生活の多様化が進む中で、家庭のみでは十分な対応が難しい状況も見受けられることから、学校、家庭、地域が連携して取り組むことが必要です。

さらに、児童生徒の朝食摂取の状況や食への関心の高さは、保護者の意識との相関関係が高いと考えられることから、学校における指導と併せて、保護者の食への関心を高めることが重要です。

また、本市においては、児童生徒が正しい食習慣を身につけられるよう、給食の時間に加え、担任等による「食に関する指導」の時間を設定し、食事の摂り方、栄養バランス等、食への関心を高める取組を進めるほか、*アグリメイトいきいき農業体験事業などを通して、地域農業に対する理解を深めるとともに、情操豊かな子どもの育成に努めています。

さらに、2013（平成25）年2月に「水戸市と茨城キリスト教大学との連携協力に関する協定」を締結し、学生食育サポーターの各小中学校への派遣や大学と連携した食育講演会の開催など、大学の人的・知的資産の活用を図りながら、食育の更なる充実を図っています。

学校給食共同調理場については、児童生徒や教職員だけでなく、保護者や地域の方々も見学・研修・体験等に活用できる機能を視野に入れた、学校給食を活用した食育の拠点として現在改築を進めているところです。

今後も、児童生徒の食への関心を高め、食の自己管理能力を育成するとともに、学校、家庭、地域と連携した食育の推進が必要です。

【基本的方向】

児童生徒の食への関心の高揚を図り、生涯にわたって食をコントロールできる力の習得と健全な食生活を実践できる自己管理能力の定着に努めるとともに、学校における取組状況等を情報提供しながら、家庭や地域と連携、協力した食育の推進を図ります。

【具体的施策】

1 朝食を「毎日食べる」児童生徒の割合の増加に向けた取組の推進

- (1) 児童生徒の食生活等の実態を調査分析し、全ての児童生徒が「朝食を毎日食べる」よう、さらに食事内容の質の向上を図るよう、児童生徒の実態に応じた指導の充実に努めます。

2 関連教科での体験活動等を通じた食育の推進

- (1) P T Aによる親子料理教室、食生活改善推進員による料理教室の開催、農業体験事業など、様々な体験活動を通して、児童生徒の食への関心を高めるとともに、自己管理能力を育成します。

3 学校給食共同調理場を拠点とする学校給食を活用した食育の推進

- (1) 新たな学校給食共同調理場を学校給食を活用した食育の拠点と位置付け、見学や調理体験、栄養教諭等による講話など、広く市民に開かれた食育を推進します。

4 学官連携事業による食育の推進

- (1) 茨城キリスト教大学との学官連携事業により、学生食育サポーターの派遣や講演会、補助教材作成など大学の人的・知的資産の活用を図りながら、食育を推進します。

5 保護者や地域との学校給食を通じた交流促進

- (1) 保護者を対象とした食育講演会を継続開催するとともに、栄養教諭等による学校単位での食に関する講話等を実施し、保護者の食への関心を高めます。
- (2) 各学校において給食試食会、給食参観、親子料理教室等を実施し、保護者や地域の学校給食への理解を深めます。
- (3) 「食に関する指導の全体計画」に基づき、地域の生産者や食に関する知識や経験を有する地域の人材等を積極的に活用するなど、地域と連携、協力した取組を推進します。

6 保護者や地域への情報提供の推進

- (1) 「全国学校給食週間」を活用し、食への関心を高める事業を推進します。
- (2) 「給食だより」等の内容の一層の充実に努めるとともに、市のホームページ等を活用し、学校給食や食に関する情報提供に努めます。

第2 食物アレルギーへの対応強化

基本施策1 食物アレルギーへの対応強化

【現況と課題】

近年、食物アレルギーのある児童生徒の増加に伴い、対象となるアレルゲンや症状も多様化し、学校に求められる対応も多岐にわたっています。

本市においても、食物アレルギーのある児童生徒やアドレナリン自己注射薬（エピペン）を処方されている児童生徒は増加傾向にあり、各学校では、医師の診断を基に保護者との協議を行い、アレルギーの原因となる食品を調理過程で除去する「*除去食」や、別の食品に替える「*代替食」などにより、個別に対応をしています。

このような状況を踏まえ、本市においては、2014（平成26）年9月に「水戸市学校における食物アレルギー対応マニュアル」を策定しました。今後は、本マニュアルに基づき、全教職員が食物アレルギーや*アナフィラキシーに関しての正しい知識の習得に努め、当該児童に関する情報を共有するとともに、学校と保護者、主治医等が連携、協力しながら、適切な対応を図ることが必要です。

また、食物アレルギーに関する学校における対応等について、保護者への周知に努め、理解を得るとともに安心感を深めることが必要です。

【食物アレルギーのある児童生徒数（水戸市）】

年度	2010(平成22)	2011(平成23)	2012(平成24)	2013(平成25)	2014(平成26)
小 学 校	181人(29校)	168人(29校)	210人(30校)	229人(32校)	222人(31校)
中 学 校	64人(10校)	47人(12校)	104人(12校)	102人(15校)	110人(14校)
エピペン所持	6人 (小4,中2)	4人 (小3,中1)	7人 (小5,中2)	21人 (小17,中4)	35人 (小25,中10)

(資料：水戸市学校教育課)

備考：医師の診断により、食物アレルギーの原因食品の除去指示がある者に限る。

【基本的方向】

食物アレルギーのある児童生徒への適切な対応を図るため、「水戸市学校における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーに関しての正しい知識の習得に努め、当該児童生徒に関する情報を共有するとともに、学校と保護者、主治医等が連携、協力しながら対応強化に努めます。

【具体的施策】

1 食物アレルギー対応に係る校内体制の充実

- (1) 食物アレルギーがあり学校給食における配慮が必要な児童生徒に対しては、保護者との連絡を緊密にとりながら、「水戸市学校における食物アレルギー対応マニュアル」等に基づき、適切な対応に努めます。

2 教職員への食物アレルギーに関する研修の充実

- (1) 全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーに関しての正しい知識を習得するため、定期的に研修会を実施します。

3 保護者への情報提供の推進

- (1) 食物アレルギーに関する学校における対応等について、保護者の理解を得るとともに安心感を深めるため、情報提供に努めます。

第3 地産地消の推進

基本施策1 食材の安全確保と地産地消の推進

【現況と課題】

近年、食の安全性や信頼性を揺るがす事件が相次いでおり、安全な食材の確保が求められています。

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念をはぐくむ上からも、また、食材の安全確保の観点からも重要です。

国の「第2次食育推進基本計画」及び茨城県の「茨城県食育推進計画（第二次）」では、地場産物の使用割合の目標値を、それぞれ30%以上、35%としています。本市の2013（平成25）年度の総食材数に占める県内産の食材数の使用割合は42.1%となっており、国・県の目標値を上回っています。

また、本市においては、2012（平成24）年度に学校給食における地場産物の利用促進と食育の推進を目的として、生産者、パン製造業者、栄養教諭等及び教育委員会が試作を重ね、地元産のパプリカを使用した「パプリカパン（愛称パプリンパン）」を開発し、翌年度から学校給食で提供しています。

今後、更なる地場産物の活用拡大に当たっては、地域の実情にあった食材料の必要量の確保や当日朝の納品とされている生鮮食品搬入の人手の確保などの課題があることから、安定的、効率的に食材の調達ができるよう、関係団体や生産者等との連携強化が必要です。

さらに、福島第一原子力発電所の事故の農産物等への影響を心配する保護者の不安を軽減するため、食材の安全確認を行うとともに、結果の速やかな公表が必要です。

【地場産物の使用割合（水戸市）】

（単位：％）

	2010(平成22)年度	2011(平成23)年度	2012(平成24)年度	2013(平成25)年度
地域	10.5	10.9	11.5	9.9
県内	29.8	30.3	30.0	32.2
地域+県内	40.3	41.2	41.5	42.1

（資料：水戸市学校教育課）

【基本的方向】

安全安心な学校給食を提供するため、使用する食材の安全性の確保を徹底するとともに、食育の視点から地場産物の活用拡大に努め地産地消を推進します。

【具体的施策】

1 食材の安全性の確保

- (1) 食材の購入，検収等に当たっては，学校給食衛生管理基準に則した安全性の確保を徹底します。
- (2) 食材の安全性についての情報を積極的に収集するとともに，児童生徒や保護者への情報提供に努めます。
- (3) 安全性の確保の面から，加工食品の使用をできるだけ控え，食材の見える献立作成を基本とします。
- (4) 福島第一原子力発電所の事故の農産物等への影響を心配する保護者の不安を軽減するため，食材の放射性物質の簡易測定を実施し，結果について速やかに保護者へ情報提供を行います。

2 関係団体等との連携強化による食材の安定的・効率的な調達の推進

- (1) 関係団体，民間業者及び生産者との連携を強化し，必要量の確保や納品時の人手の確保等，課題の解決に向けた協議を行い，地場産物を安定的，効率的に調達する仕組みづくりを進めます。

3 地場産物の使用拡大

- (1) 地場産の旬の農産物が流通する時期等の情報の共有化を図ります。
- (2) 定期的に地場産物を積極的に取り入れた統一献立（「みとちゃん献立」など）を実施し，学校給食の食材として地場産物の使用拡大を図ります。
- (3) 地場産物の使用拡大及び食育の推進を目的とした，学校給食からの商品開発に努めます。

4 水戸市産 100%の米飯給食の推進

- (1) 水戸市産 100%の米飯給食を推進します。

5 保護者への情報提供の推進

- (1) 家庭における地産地消の推進を図るため，地場産物活用の取組等について，保護者への情報提供に努めます。



基本施策 2 魅力ある献立作成

【現況と課題】

本市においては、市内を五つのブロックに分け、ブロック毎の統一献立（*ブロック別統一献立）を実施しています。

献立の作成に当たっては、児童生徒の心身の健全な発達に資するため、「学校給食摂取基準」（文部科学省）を満たすことはもとより、児童生徒が好き嫌いをなくし、食べ残しをしないための工夫や指導の充実を図り、魅力ある献立作成に努めるとともに、日本各地の郷土料理や世界の料理、親善都市等との交流献立などを実施し、食文化についての理解を深める機会としても活用しています。

また、2013（平成 25）年、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、優れた栄養バランスや年中行事との密接な関わりなど、和食の良さを見直すきっかけとなりました。学校給食においても、より積極的に和食を取り入れ、日本の伝統的な食文化を次世代へ受け継いでいくことが求められています。

今後も引き続き、和食を中心とした魅力ある献立の作成に努めるとともに、食材料費の高騰が続く中、保護者の経済的負担の軽減を図るため、献立の作成に際しては、限られた経費で最大の効果を上げる工夫が必要です。

さらに、児童生徒や保護者の理解を促進するため、「給食だより」等のなお一層の充実、活用を図り、献立等に関する情報を広く提供していくことが必要です。

【児童又は生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準】

区 分	基準値				1 日の食事摂取基準に対する学校給食の割合
	児童 (6～7 歳)	児童 (8～9 歳)	児童 (10～11 歳)	生徒 (12～14 歳)	
エネルギー (Kcal)	530	640	750	820	33%
たんぱく質 (g)	20	24	28	30	15%
範囲	16～26	18～32	22～38	25～40	
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 25%～30%				—
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2 未満	2.5 未満	2.5 未満	3 未満	33%
カルシウム (mg)	300	350	400	450	—
鉄 (mg)	2	3	4	4	33%
ビタミン A (μgRE)	150	170	200	300	33%(生徒 40%)
ビタミン B ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5	40%
ビタミン B ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	40%
ビタミン C (mg)	20	20	25	35	33%
食物繊維 (g)	4	5	6	6.5	—

(資料：学校給食実施基準／文部科学省)

【基本的方向】

学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資するため、また、食に関する指導の生きた教材としての機能を果たすため、なお一層魅力ある献立作成に努めるとともに、「給食だより」等を活用した積極的な情報提供に努めます。

【具体的施策】

1 適切な栄養摂取を確保した献立作成

(1) 献立作成に当たっては、発達段階に応じた適切な栄養の摂取により、児童生徒の健康の保持増進を図るとともに、望ましい食習慣が身につくよう努めます。

2 地場産物の活用や食文化を継承した献立作成

(1) 地場産物の活用を図るとともに、旬の食材を使用した献立を多く取り入れ、素材を味わう機会の増加に努めます。

(2) 和食を中心としながら、郷土料理や伝統料理等の国内外の伝統的な食文化を継承した献立も取り入れ、食に関する指導の生きた教材としての活用を図ります。

3 偏食をなくし学校給食摂取基準の充足率を高める工夫に富んだ献立作成

(1) 偏食をなくすとともに学校給食摂取基準の充足率が高まるよう、なお一層工夫に富んだ献立作成に努めます。

4 保護者への情報提供の推進

(1) 献立等に関する児童生徒や保護者の理解を促進するため、「給食だより」等のなお一層の充実、活用を図るとともに、市のホームページ等を活用した情報提供に努めます。

第4 調理場の整備と運営の充実

基本施策1 調理場の整備と衛生管理の徹底

【現況と課題】

本市においては、食中毒を防止し安全安心な学校給食を提供するため、文部科学省が定めた学校給食衛生管理基準に基づき、給食従事者の健康管理、献立作成、食品の選定、検収・保管、調理過程から配送、配食に至る全ての業務を実施し、衛生管理の徹底に努めています。

施設・設備面では、学校給食共同調理場については、2016（平成28）年度の竣工を目指し、学校給食衛生管理基準に則したドライシステムの施設として、現在、改築事業を進めているところです。

一方、単独調理場については、多くの施設で老朽化が進んでおり、学校の改築や大規模改造に合わせ、ドライシステムの導入を進めているところですが、*ウエットシステムの施設においては、ドライ運用のための機器、器具類の計画的な更新が必要です。

また、給食従事者への研修、指導体制については、単独調理場方式の学校において市栄養士が計画的に巡回指導を実施し、衛生管理指導を行うとともに、全給食従事者を対象とした衛生管理研修会等を開催し、資質の向上を図っています。

今後とも、食品、調理作業、施設・設備や給食従事者の衛生管理の徹底を図り、食中毒等の発生防止に努めていくことが必要です。

【基本的方向】

安全で安心な学校給食の提供に向け、学校給食衛生管理基準に則した施設・設備の整備を推進するとともに、給食従事者の研修、指導体制の充実を図ります。

【具体的施策】

1 学校給食衛生管理基準に則した施設・設備の整備推進

- (1) 小学校におけるドライシステム未導入の単独調理場については、ドライ運用のための機器、器具類への計画的な更新を推進するとともに、学校の改築や大規模改造等に合わせてドライシステムの導入を進めます。
- (2) 食中毒を防止するため、学校給食衛生管理基準に基づき、定期点検、日常点検及び事後措置の徹底に努めます。

2 学校給食共同調理場の改築

- (1) 学校給食共同調理場については、学校給食衛生管理基準に則したドライシステムの施設として改築事業を進めます。

3 衛生管理に関する研修・指導の充実

- (1) 学校給食衛生管理基準の遵守徹底を図るため、給食従事者に対する研修の充実に

- 努めます。
- (2) 市栄養士による巡回指導等，衛生管理指導体制の充実を図ります。
 - (3) 学校給食衛生管理基準に基づき，水戸市学校給食衛生管理マニュアルの見直しを適切に行います。



基本施策2 調理場の運営の充実

【現況と課題】

本市においては、行財政改革プランに基づき、サービス向上と学校給食の効率的な運営に向け、2012（平成 24）年度から学校給食共同調理場、2014（平成 26）年度から単独調理場の小学校 1 校で調理等業務の民間委託を導入しており、今後、順次拡大していくこととしています。拡大に当たっては、保護者への丁寧な周知を行うとともに、これまで同様に学校給食の円滑な実施、衛生管理の徹底が求められます。

また、小中学校の調理方式について、「水戸市学校給食基本計画（第 1 次）」においては、「小学校は単独調理場方式とする」、「中学校は共同調理場方式とし、単独調理場方式の中学校（小中併設校を除く。）は、学校給食共同調理場の改築にあわせて共同調理場方式へ移行する」こととしています。第 2 次計画においても、引き続きこれを基本的な考え方としますが、今後の社会情勢の変化や児童生徒数の推移によっては、状況に応じた再検討が必要な場合も想定されます。

今後とも、安全で安心な学校給食の提供と教育効果を十分考慮しながら、より一層効率的な運営を図るとともに、それぞれの調理方式を踏まえた、発達段階に応じた適切な食育の推進が必要です。

【基本的方向】

食に関する指導の発達段階に応じた教育効果を十分に考慮しながら、安全で安心な学校給食の提供に向け、より一層効率的で質の高い運営に努めます。

【具体的施策】

1 共同調理場及び単独調理場調理等業務への民間活力活用の推進

- (1) 共同調理場における調理等業務の民間委託を継続するとともに、単独調理場方式の小学校においても、調理等業務の民間委託を順次拡大し、より一層効率的な運営を図ります。
- (2) 調理等業務の民間委託への移行に当たっては、保護者の理解を深めるため、丁寧な周知を図るとともに、衛生管理の徹底、食育の更なる推進を図るため、市費栄養士の配置などの適切な体制の確保に努めます。

2 適切な調理方式による発達段階に応じた食育の推進

- (1) 小学校は単独調理場方式を基本とし、幼少期から食への関心や感謝の心を醸成するとともに、望ましい食習慣を身につけさせるため、きめ細かに五感に働きかけた食に関する指導を行います。
- (2) 中学校は共同調理場方式を基本とし、食材の調達コストを抑制しながら、成長期に必要な栄養所要量の充足を図るとともに、見学・研修等を通して生徒の成長に応

じた食に関する指導を行います。

- (3) 単独調理場方式の中学校は、学校給食共同調理場の改築にあわせて共同調理場方式へ移行するとともに、施設一体型小中一貫校については、その特性を生かしながら、単独調理場方式を継続します。

3 学校給食の残菜や廃油等の再資源化の推進

- (1) 環境に配慮した給食施設の運営に向け、学校給食の残菜や廃油等の再資源化を推進します。

第5 持続的な健全運営の推進

基本施策1 持続的な健全運営の推進

【現況と課題】

学校給食の運営経費は、施設・設備の整備費・修繕費、人件費、光熱水費、食材料費等で構成され、その費用負担は、学校給食法の規定により、施設・設備の整備費・修繕費、人件費は設置者が負担し、光熱水費や食材料費の実費分は、学校給食費として保護者が負担することとなっています。

本市では、保護者の負担を軽減するため、光熱水費についても市が負担しており、保護者は食材料費の実費分のみの負担となっています。

本市においては、学校給食費の未納問題に対応するため、学校給食費に係る費用負担の基本的事項を保護者に改めて説明し、納入について理解を得られるよう、2008（平成20）年度から「学校給食申込書」の提出を求めるとともに、2014（平成26）年2月から、保護者の申出による児童手当からの未納額の徴収を開始しました。

これらの取組により、学校給食費の未納額は、2008（平成20）年度は約795万円（未納率0.77%）でしたが、2013（平成25）年度は約431万円（未納率0.43%）と大幅に減少しています。

また、本市においては、現在、学校給食会計を学校長の私会計としていますが、未納対策における債権者に関する課題や、教職員の業務負担等の課題があるため、学校給食事務の効率化による教育時間の確保、学校給食会計のより一層の透明性確保、未納額の徴収強化等による保護者負担の公平性の確保等の観点から、公会計化を進める必要があります。

【経費の負担区分】

区分 経費	学校給食法上の負担区分	水戸市の負担区分
施設・設備整備費 施設・設備修繕費 人 件 費	学校の設置者	学校の設置者 (水戸市)
光 熱 水 費	保 護 者	
食 材 料 費		保 護 者

【県内における学校給食会計の状況（2014（平成26）年12月現在）】

私会計：8市町村（水戸市、日立市、北茨城市、ひたちなか市、かすみがうら市、大洗町、東海村、利根町）

公会計：36市町村（土浦市、古河市、石岡市、常陸太田市、取手市、つくば市、那珂市、筑西市 等）

【基本的方向】

学校給食の持続的な健全運営を目指し、学校との連携、協力を強化しながら、学校給食費の未納解消に向けた取組を推進します。また、一層の学校給食事務の効率化による教育時間の確保等の観点から、学校給食会計の公会計化に取り組みます。

【具体的施策】

1 「学校給食申込書」等の活用による給食費未納対策の推進

- (1) 学校給食費の納入について保護者の理解、協力が得られるよう、市のホームページ等を活用した広報に努めます。
- (2) 保護者の意識向上と学校給食費の未納抑止に資するため、「学校給食申込書」の活用を図ります。

2 児童手当からの未納額徴収の推進

- (1) 学校給食費の未納額の減少を図るため、保護者の申出による児童手当からの未納額の徴収等、学校と連携・協力した取組を進めます。

3 学校給食会計の公会計化の推進

- (1) 地場産物や安全・安心な食材の安定的確保による学校給食の充実をはじめ、学校給食事務の効率化による教育時間の確保、学校給食会計のより一層の透明性確保の観点から、公会計化に取り組みます。
- (2) 公会計化により、学校給食費の未納問題に対して、法的措置の実施等、徴収強化による保護者負担の公平性の確保に努めます。

4 経済的、効率的な食材調達への推進

- (1) 共同購入や一括購入等、調達方法の改善を推進し、経済的、効率的な食材調達に努めます。

5 適正な学校給食費の設定

- (1) 学校給食費については、適正な保護者負担となるよう、食材料費の推移など社会情勢を見極めながら、適切な見直しを行います。

第3章 事業計画

本市の学校給食の目指す姿の実現に向け、特に重点的に取り組む施策について、計画的に事業を推進するものとします。

施策区分	主な事業	前期 2015～2018	後期 2019～2023
1 食育の推進			
食に関する指導の充実	食育の校内推進体制等の充実	充実	→
	姉妹校形式を活用した栄養教諭等による指導の充実	充実	→
食への関心の高揚と家庭、地域との連携強化	朝食を「毎日食べる」児童生徒の割合の増加に向けた取組の推進	増加	→
	関連教科での体験活動等を通じた食育の推進	推進	→
	学校給食共同調理場を拠点とする学校給食を活用した食育の推進	推進	→
	学官連携事業による食育の推進	推進	→
	保護者や地域との学校給食を通じた交流促進	推進	→
	保護者や地域への情報提供の推進	推進	→
2 食物アレルギーへの対応強化			
食物アレルギーへの対応強化	食物アレルギー対応に係る校内体制の充実	充実	→
	教職員への食物アレルギーに関する研修の充実	充実	→

施策区分	主な事業	前期 2015～2018	後期 2019～2023
3 地産地消の推進			
食材の安全確保と地産地消の推進	食材の安全性の確保	安全性の確保	→
	関係団体等との連携強化による食材の安定的・効率的な調達の推進	推進	→
	地場産物の使用拡大	使用拡大	→
	水戸市産 100%の米飯給食の推進	推進	→
魅力ある献立作成	適切な栄養摂取を確保した献立作成	充実	→
	地場産物の活用や食文化を継承した献立作成	充実	→
	偏食をなくし学校給食摂取基準の充足率を高める工夫に富んだ献立作成	充実	→
4 調理場の整備と運営の充実			
調理場の整備と衛生管理の徹底	学校給食衛生管理基準に則した施設の整備推進	推進	→
	学校給食衛生管理基準に則した設備の整備推進	推進	→
	学校給食共同調理場の改築	整備 稼動	→
	衛生管理に関する研修・指導の充実	充実	→
調理場の運営の充実	共同調理場調理等業務への民間活力活用の推進	推進	→
	単独調理場調理等業務への民間活力活用の推進	推進 (順次拡大)	→
	学校給食の残菜や廃油等の再資源化の推進	推進	→

施策区分	主な事業	前期 2015～2018	後期 2019～2023
5 持続的な健全運営の推進			
持続的な健全運営の推進	「学校給食申込書」等の活用による給食費未納対策の推進	推進	
	児童手当からの未納額徴収の推進	推進	
	学校給食会計の公会計化の推進	システム 推進 構築	
	経済的、効率的な食材調達への推進	推進	

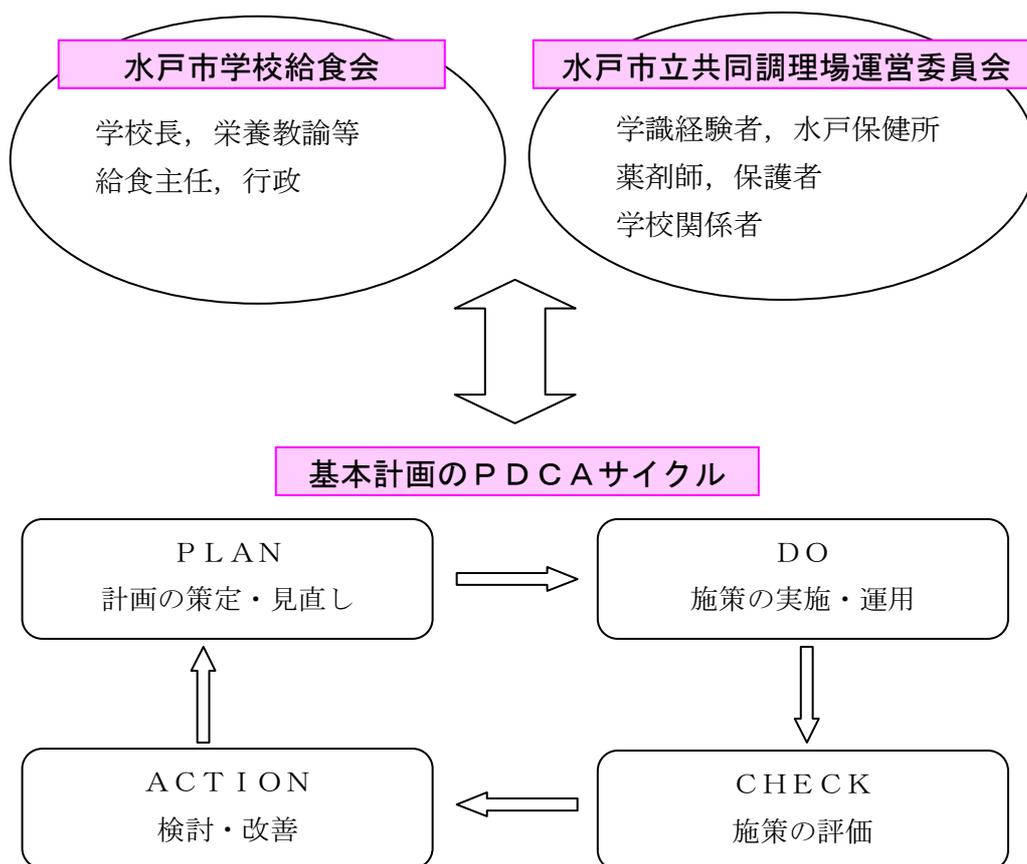
第4章 推進体制と進行管理

第1 推進体制

本計画の推進に当たっては、*水戸市学校給食会及び水戸市立共同調理場運営委員会等と連携を図りながら、学識経験者や保護者、学校関係者等との協働により各施策に取り組めます。

第2 進行管理

本計画の推進に当たっては、各施策の進捗状況を把握し、Plan（計画の策定・見直し）、Do（施策の実施・運用）、Check（施策の評価）、Action（検討・改善）によるPDCAサイクル手法により進行管理を行います。



参考資料

用語解説

()内は初出頁

学校給食法 (P. 1)

学校給食の実施に関し必要な事項を定め、学校給食の普及充実を図ることを目的とした法律。学校給食を活用した食に関する指導の充実などの内容について一部改正（2009（平成 21）年 4 月 1 日施行）が行われた。

地場産物 (P. 1)

市内産に加え県内産も含めたものを地場産物としている。

食育基本法 (P. 1)

食育を推進することを目的に 2005（平成 17）年 7 月に施行された法律。食育とは、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ことであり、食育基本法においては、食育は生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けられている。

食育推進基本計画 (P. 1)

食育基本法の規定に基づき内閣府に設置された食育推進会議において、2006（平成 18）年 3 月に決定された食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るための基本計画。2011（平成 23）年 3 月に第 2 次計画が策定された。

茨城県食育推進計画 (P. 1)

食育基本法の規定に基づき、茨城県の目指す食育について総合的計画的に推進するための諸施策を定めた計画。2011（平成 23）年 4 月に第二次計画が策定された。

学習指導要領 (P. 3)

文部科学省が告示する教育課程の基準。小学校、中学校等の各学年と各教科で実際に教えられる内容とその詳細について定めている。

栄養教諭制度 (P. 3)

学校教育法の改正により、2005（平成 17）年度から学校における食育の推進に中心的な役割を担う「栄養教諭」が制度として位置付けられた。

完全給食 (P. 4)

給食の時間に食べるものすべてを学校給食において提供すること。他に、牛乳のみを提供するミルク給食や主食を除く提供方法等がある。

単独調理場方式 (P. 4)

学校の施設内に調理施設があり、学校内で給食を作る方式。親子方式を含む。

親子方式 (P. 4)

本市においては、児童数が比較的少ない学校が、単独調理を行っている学校から給食の提供を受ける方式（4 校）と、小学校と中学校が併設されており、中学校が小学校から給食の提供を受ける方式（1 校）がある。

共同調理場方式 (P.4)

調理施設で複数の学校の給食を作り、各学校に配送する方式。

ドライシステム (P.5)

給食室の床面を乾いた状態で使用するもので、細菌やカビの繁殖を抑えるとともに、床面からの跳ね水による二次汚染を防ぐといった衛生管理面での向上を図る目的から導入されている。(⇔ウエットシステム)

食物アレルギー (P.8)

特定の食物によって引き起こされる、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応をいう。

姉妹校形式 (P.11)

本市においては、栄養教諭等の配置校と未配置校を姉妹校(ペア)にし、姉校の栄養教諭等は担当校(妹校)の食に関する指導等に当たっている。

ドライ運用 (P.14)

ドライシステムを導入していない施設において、ドライシステムに準じた方法により作業を行うこと。衛生管理基準に示されている。

アグリメイトいきいき農業体験事業 (P.19)

小学生に農業体験活動の機会を提供し、「食の大切さ・食の安全性」を認識しながら作物を育てる楽しさや地域農業に対する理解を深めることにより、子どもたちの生きる力をはぐくむことを目的とした事業。

除去食 (P.21)

アレルギーの原因となる食材を取り除いた給食。

代替食 (P.21)

アレルギーの原因となる食材を別の食材に替えて調理した給食。

アナフィラキシー (P.21)

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、喘鳴や呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来たような場合をアナフィラキシーショックと呼び、対応が遅れると生命に関わる重篤な状態であることを意味する。

ブロック別統一献立 (P.25)

本市においては、単独調理校及び共同調理場を5つのブロックに分け、ブロック毎に献立内容を統一している。食育指導や衛生指導などがしやすいことや、食材購入に当たって大量に購入することにより単価を下げられる等のメリットがある。

ウエットシステム (P.27)

給食室の床面に水をまき、床面が濡れた状態で使用するもの。(⇔ドライシステム)

水戸市学校給食会 (P.36)

本市の学校給食の円滑な運営発展のための組織。学校給食に関する研修、食育推進事業、共同調理場に係る物資購入及び給食費の管理運用等を行う。

本計画の策定に係る過程

開催日	会議名・内容等
平成 26 年 7 月 31 日	教育委員会会議 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）策定基本方針（案）について
平成 26 年 8 月 26 日	第 1 回水戸市学校給食基本計画（第 2 次）策定連絡会議 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）策定基本方針（案）について
平成 26 年 9 月 1 日	政策会議 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）策定基本方針（案）について
平成 26 年 9 月 18 日 ～10 月 8 日	学校給食に関するアンケート調査
平成 26 年 10 月 20 日	水戸市学校給食会理事会 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）策定基本方針（案）について
平成 26 年 11 月 20 日	第 1 回水戸市学校給食基本計画（第 2 次）策定ワーキンググループ ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）素案について
平成 26 年 12 月 12 日	水戸市学校給食会理事会 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）素案について
平成 26 年 12 月 16 日	第 2 回水戸市学校給食基本計画（第 2 次）策定ワーキンググループ ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）素案について
平成 26 年 12 月 22 日	第 2 回水戸市学校給食基本計画（第 2 次）策定連絡会議 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）素案について
平成 27 年 1 月 5 日	教育委員会会議 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）素案について
平成 27 年 1 月 29 日	政策会議 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）素案について
平成 27 年 2 月 5 日 ～3 月 6 日	意見公募手続
平成 27 年 3 月 16 日	教育委員会会議 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）（案）について
平成 27 年 3 月 25 日	庁議 ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）（案）について ・水戸市学校給食基本計画（第 2 次）策定

水戸市学校給食基本計画（第2次）策定連絡会議設置要項

（設置）

第1条 水戸市学校給食基本計画（第2次）（以下「基本計画」という。）の策定を計画的かつ円滑に推進するため、水戸市学校給食基本計画（第2次）策定連絡会議（以下「連絡会議」という。）を置く。

（所掌事項）

第2条 連絡会議は、次の各号に掲げる事項を所掌する。

- (1) 学校給食の運営の現状及び課題に関すること。
- (2) 基本計画の策定に伴う連絡調整に関すること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、連絡会議が必要と認める事項に関すること。

（組織）

第3条 連絡会議は、委員長及び委員をもって組織する。

2 委員長には、教育次長をもって充てる。

3 委員には、政策企画課長、行政改革課長、財政課長、保健センター所長、農業技術センター所長、教育企画課長、学校施設課長及び総合教育研究所副所長をもって充てる。

（委員長）

第4条 委員長は、必要に応じて連絡会議を招集し、連絡会議の事務を掌理し、会議の議長となる。

2 委員長に事故あるとき、又は委員長が欠けたときは、あらかじめ委員長が指定する委員がその職務を代理する。

（関係職員の出席）

第5条 連絡会議は、必要があると認めるときは、関係職員の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

（庶務）

第6条 連絡会議の庶務は、教育委員会事務局学校教育課において行う。

（補則）

第7条 この要項に定めるもののほか、必要な事項は、別に定める。

付 則

（施行期日）

1 この要項は、平成26年8月7日から施行する。

（この要項の失効）

2 この要項は、基本計画が策定された日に、その効力を失う。

水戸市学校給食基本計画（第2次）策定連絡会議委員名簿

	所属・役職	氏名
委員長	教育次長	中里 誠志郎
委員	政策企画課長	小田木 健治
委員	行政改革課長	小川 喜実
委員	財政課長	園部 孝雄
委員	保健センター所長	長須賀 良明
委員	農業技術センター所長	大峰 正美
委員	教育企画課長	増子 孝伸
委員	学校施設課長	七字 裕二
委員	総合教育研究所副所長	鈴木 功

水戸市学校給食基本計画（第2次）策定ワーキンググループ設置要項

（設置）

第1条 水戸市学校給食基本計画（第2次）（以下「基本計画」という。）の策定を計画的かつ円滑に推進するため、水戸市学校給食基本計画（第2次）策定ワーキンググループ（以下「ワーキンググループ」という。）を置く。

（所掌事項）

第2条 ワーキンググループは、次の各号に掲げる事項を所掌する。

- (1) 基本計画の策定に係る調査及び検討に関すること。
- (2) その他必要と認める事項に関すること。

（組織）

第3条 ワーキンググループは、委員長及び委員をもって組織する。

- 2 委員長には、学校教育課長をもって充てる。
- 3 委員には、政策企画課，行政改革課，財政課，保健センター，農業技術センター，教育企画課，学校施設課及び総合教育研究所の職員をもって充てる。

（委員長）

第4条 委員長は、必要に応じてワーキンググループ会議を招集し、ワーキンググループの事務を掌理し、会議の議長となる。

- 2 委員長に事故あるとき、又は委員長が欠けたときは、あらかじめ委員長が指定する委員がその職務を代理する。

（関係職員の出席）

第5条 ワーキンググループは、必要があると認めるときは、関係職員の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

（庶務）

第6条 ワーキンググループの庶務は、教育委員会事務局学校教育課において行う。

（補則）

第7条 この要項に定めるもののほか、必要な事項は、別に定める。

付 則

（施行期日）

- 1 この要項は、平成26年8月26日から施行する。

（この要項の失効）

- 2 この要項は、基本計画が策定された日に、その効力を失う。

水戸市学校給食基本計画（第2次）策定ワーキンググループ委員名簿

	所属	役職	氏名
委員長	学校教育課	課長	三宅 修
委員	政策企画課	主幹	保科 竜吾
委員	行政改革課	課長補佐	宮川 孝光
委員	財政課	課長補佐	梅澤 正樹
委員	保健センター	保健師長	谷津 洋子
委員	農業技術センター	次長	久米 茂
委員	教育企画課	課長補佐	湯沢 康一
委員	学校施設課	課長補佐	和田 英嗣
委員	総合教育研究所	指導主事	關谷 能史

水戸市学校給食基本計画（第2次）

2015年5月 発行

編集・発行

水戸市教育委員会事務局教育部学校教育課

水戸市笠原町 978 番地の 5

電話 029 (306) 8673
