

水戸市学校給食基本計画 (第3次)

(素案)

目次

第1章	総論	1
第1	計画策定の基本的事項	2
第2	現況と課題	4
第3	計画の基本的方向	32
第4	目標指標	36
第2章	各論	37
基本方針1	安全で安心な学校給食の提供	38
基本方針2	食育の推進	46
基本方針3	持続的な学校給食の健全運営の推進	54
第3章	事業計画	57
第4章	推進体制と進行管理	61
第1	推進体制	62
第2	進行管理	62

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

学校給食について、学校給食法（昭和29年法律第160号）には、「児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び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果たすものである」と定められています。

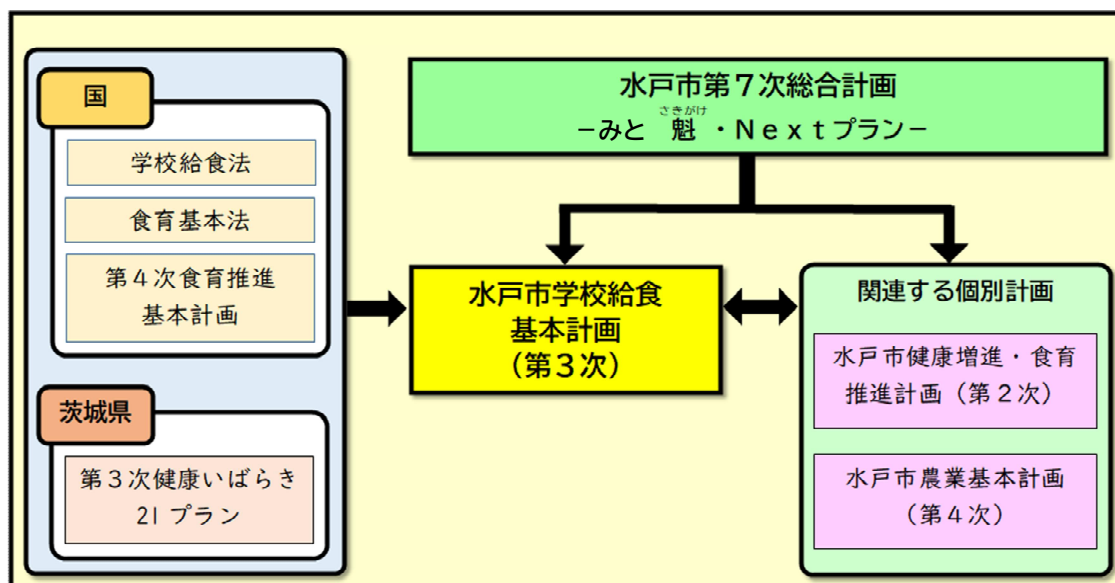
本市では、1951（昭和26）年2月から完全給食を実施しており、現在は、2015（平成27）年度に策定した「学校給食基本計画（第2次）」に基づき、食育の充実や地産地消の推進に取り組みながら、安全で安心な学校給食の提供に努めているところです。

近年、食生活の多様化のほか、国内外の社会情勢の変化に伴う顕著な物価の上昇など、児童生徒の食習慣の形成や学校給食へのニーズに変化が見られます。あわせて、本市の学校給食においては、施設・設備の老朽化や機器の経年劣化が課題となっています。

このような中、安全・安心で充実した学校給食を安定的かつ持続的に提供していくため、学校給食が担う役割を確実に果たす指針として、学校給食法の趣旨やSDGsの理念等を踏まえながら、「水戸市学校給食基本計画（第3次）」を策定するものです。

2 計画の位置付け

本計画は、学校給食法、食育基本法（平成17年法律第63号）等の関連法令のほか、国及び県が策定する食育の推進に関する計画や施策、並びに水戸市第7次総合計画－みと^{さきがけ}・Nextプラン－や関連する個別計画との整合を図るものです。



3 計画の期間

本計画の期間は、2024（令和6）年度から2028（令和10）年度までの5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、見直しを行うものとします。

第2 現況と課題

1 学校給食の意義・役割

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達と健康の保持増進に資することを目的として、栄養バランスに優れた豊かな食事を提供するとともに、児童生徒が、「食」に関する正しい知識と適切な判断力を培い、望ましい食習慣を養うことができるよう、食育のための「生きた教材」として、重要な役割を担うものです。

学校給食法には、学校給食の目標として、次の7つが掲げられています。

[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。

2 学校給食に関わる国・県の動向

(1) 学校給食に関する国の基準

国は、学校給食法第8条第1項の規定に基づき学校給食実施基準を、同法第9条第1項の規定に基づき学校給食衛生管理基準を、それぞれ定めており、本市では、これらの基準に照らし適切な取扱いに努めています。

ア 学校給食実施基準

学校給食実施基準は、学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項に関する基準です。

児童生徒が学校給食で摂取することが望ましい栄養量についても、当該基準の中で定められています。

栄養量の算定に当たっては、家庭で不足しがちな栄養素について、可能な限り、学校給食で補填することができるように配慮されており、特に、カルシウムについては、1日の推奨量の50%に相当する量が基準値とされています。

[児童生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準]

区 分	基 準 値			
	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	530 kcal	650 kcal	780 kcal	830 kcal
たんぱく質	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム (食塩相当量)	1.5 g未満	2 g未満	2 g未満	2.5 g未満
カルシウム	290 mg	350 mg	360 mg	450 mg
マグネシウム	40 mg	50 mg	70 mg	120 mg
鉄	2 mg	3 mg	3.5 mg	4.5 mg
ビタミンA	160 μgRE	200 μgRE	240 μgRE	300 μgRE
ビタミンB1	0.3 mg	0.4 mg	0.5 mg	0.5 mg
ビタミンB2	0.4 mg	0.4 mg	0.5 mg	0.6 mg
ビタミンC	20 mg	25 mg	30 mg	35 mg
食物繊維	4 g以上	4.5 g以上	5 g以上	7 g以上

イ 学校給食衛生管理基準

学校給食衛生管理基準は、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関する基準です。

H^ハA^サC^ツC^プP（「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略称で、食品製造における危害分析・重要管理点に関する国際規格。）の考え方にに基づき、食中毒菌汚染や異物混入等が発生する要因を整理した上で、それらを除去し、又は危険性を低減させ、安全性を確保するために必要な事項が定められています。

(2) 食育基本法の制定

国民の食生活をめぐる環境の変化の中で、全ての国民が、改めて「食」についての意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することができるよう、食育の基本理念を明らかにしてその方向性を示し、食育に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、2005（平成17）年に、食育基本法が制定されました。

同法前文には、こどもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためには、何よりも「食」が重要であり、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であることが示されています。

同法の制定に伴い、学校における食育の推進の重要性が明確化され、学習指導要領においても、こどもたちの「生きる力」を育むという理念のもと、特別活動の学級活動として、「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」が位置付けられました。

そして、学校教育法に栄養教諭の設置に関する規定が設けられるとともに、学校給食法に、学校における食育において学校給食が果たすべき役割が定められ、児童生徒が、健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うための学校給食を活用した「食」に関する実践的な指導を栄養教諭が担うものとされました。

(3) 食育の推進の取組

ア 国の取組

食育基本法に定められた食育の基本理念に則り、2006（平成28）年3月に食育推進基本計画が策定されました。

2021（令和3）年3月には第4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ついては、栄養教諭による「食」に関する指導の充実や学校給食における地場産物を活用した取組の促進が位置付けられています。

イ 県の取組

茨城県においても、食育基本法の規定に基づき、2007（平成19）年3月に茨城県食育推進計画が策定されました。

この計画は、より一層の健康づくりや健康寿命の延伸を目的として、あらゆるライフステージにおいて、生涯にわたり健全な食生活を実現し、心身の健康増進を図ることができるよう、2021（令和3）年度に健康いばらき21プランに統合されました。

学校における食育の推進については、学校の教育活動全体を通じた「食」に関する指導の充実や学校給食における地場産物活用率の向上等が位置付けられています。

(4) 学校給食の無償化に向けた取組

令和5年12月に閣議決定された「こども未来戦略」では、子育て世帯の経済的負担の軽減のため、学校給食の無償化に向けた調査・検討が位置付けられています。

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

ア 学校給食の内容

学校給食法施行規則には、学校給食の内容について、次の3つに区分するものと定められています。

[学校給食の区分]

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。
補食給食	完全給食以外の給食で，給食内容がミルク及びおかず等である給食。
ミルク給食	給食内容がミルクのみである給食。

本市では、1951（昭和26）年2月から市立小学校において、1972（昭和47）年11月から市立中学校において、それぞれ、完全給食を実施しています。

イ 学校給食の調理方式

学校給食の調理方式は、次の2つに大別されます。

[学校給食の調理方式]

単独調理場方式 （自校方式）	自校の学校給食を自校で調理する方式。 各学校の給食室を，単独調理場といいます。
共同調理場方式	共同調理場を設置し，複数の学校の給食をまとめて調理する方式。

本市では、こどもたちの発達段階に応じた食育を推進するものとしており、小学校給食については単独調理場方式を、中学校給食については共同調理場方式を基本としています。

なお、国田義務教育学校については、前期課程から後期課程までの全ての児童生徒が、同じ校舎で生活し、同じ学校給食を食べるため、自校方式としています。

[国・県における完全給食の実施状況]

<小学校>

	単独調理場		共同調理場	
	学校数	児童数	学校数	児童数
茨城県	97 校 (21.2 %)	36,961 人 (27.8 %)	30 校 (77.9 %)	95,618 人 (71.9 %)
全 国	8,682 校 (46.3 %)	3,527,495 人 (57.8 %)	9,803 校 (52.3 %)	2,502,049 人 (41.0 %)

<中学校>

	単独調理場		共同調理場	
	学校数	児童数	学校数	児童数
茨城県	30 校 (14.1 %)	12,453 人 (18.3 %)	174 校 (81.7 %)	54,759 人 (80.3 %)
全 国	2,079 校 (23.8 %)	739,127 人 (26.2 %)	5,441 校 (61.7 %)	1,564,527 人 (55.4 %)

※ 数値は、全て、2021（令和3）年5月1日現在のものです。

(2) 栄養教諭等の配置状況

学校給食法には、学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる「学校給食栄養管理者」は、学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有する栄養教諭又は栄養士でなければならないと定められています。

特に、栄養教諭及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）については、学校における食育の推進を図る上でも、中心的な役割を担う存在です。

茨城県が定める栄養教諭等の配置基準は、公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律の規定を斟酌し、次のようになっています。

[栄養教諭等の配置基準]

区 分	学校給食を提供する 児童生徒数	配置人数
単独調理場	550 人以上	1 校につき 1 人
	550 人未満	4 校につき 1 人
共同調理場	6,001 人以上	3 人
	1,501 人以上 6,000 人以下	2 人
	1,500 人以下	1 人

本市では、茨城県の基準に基づき配置される栄養教諭等のほか、市独自に栄養士を任用しており、その配置人数は、次のようになっています。

[水戸市における栄養教諭等の配置人数]

	2019 (令和元) 年度	2020 (令和2) 年度	2021 (令和3) 年度	2022 (令和4) 年度
栄養教諭等	20 人	20 人	17 人	16 人
うち 共同調理場	3 人	3 人	3 人	3 人
市が任用する栄養士	6 人	6 人	8 人	10 人
合 計	26 人	26 人	25 人	26 人

(3) 地場産物の使用状況

茨城県においては、毎月第3日曜日を「茨城をたべようDay」、そこから始まる1週間を「茨城をたべようWeek」と位置付けるとともに、県産の農産物等の多くが旬を迎える11月を「地産地消強化月間」と定め、県内における地産地消の取組を促進しています。

そのため、11月の「茨城をたべようWeek」には、県内の多くの自治体において、地産地消の取組が行われており、本市の学校給食においても、積極的に地場産物の活用を図るものとしています。

当該期間の学校給食における地場産物の使用割合は、次のとおりです。

[11月の「茨城をたべようWeek」における地場産物の使用割合]

	2019 (令和元) 年度	2020 (令和2) 年度	2021 (令和3) 年度	2022 (令和4) 年度
水戸市	51.6 %	63.3 %	72.2 %	74.2 %
県内市町村の 平均	61.1 %	64.2 %	71.1 %	72.5 %

※ 地場産物には、各市町村産だけでなく、県産を含みます。

(4) 学校給食施設の整備状況

本市では、学校給食施設・設備について、国の定める学校給食衛生管理基準に則した整備を行うものとしています。

平成20年度に改正され、^ハ^サ^ツ^プ H A C C P の考え方が取り入れられた現在の学校給食衛生管理基準には、学校給食施設について、「汚染作業区域」・「非汚染作業区域」・「その他の区域」を明確に区分することやドライシステムの導入に努めるべきこと等が規定されています。

本市の学校給食施設については、中学校の学校給食を担う共同調理場にドライシステムを導入しているほか、単独調理場についても、29施設のうち、13施設にドライシステムを導入しています。

従前の基準に基づいて整備され、ドライシステムを導入していない施設についても、最新の基準に基づき、それぞれの施設規模に応じた適切な運用を実施しています。

(5) 学校給食費の状況

学校給食を提供するためには、食材や調味料、食用油等の購入費だけでなく、施設や設備の整備費、機器や器具等の購入費、施設の光熱水費、職員の人件費、故障した設備等の修繕費など、様々な経費がかかります。

学校給食法には、学校給食に要する経費のうち、施設・設備の整備費及び維持管理費と学校給食に従事する職員の人件費については、学校の設置者が負担し、それ以外の経費は、学校給食を受ける児童生徒の保護者が負担すべきことが示されています。

[学校給食に要する経費の負担区分]

・施設や設備の整備費	学校の設置者が負担
・整備した施設や設備の維持管理費	
・学校給食に従事する職員の人件費	児童生徒の保護者が負担
・光熱水費	
・食材料費	
・その他の経費	

本市では、学校給食法に示された負担区分を、そのまま適用するのではなく、食材料費のみを保護者に負担していただくものとしています。

保護者の負担額については、2005（平成17）年度以降、2022（令和4）年度まで、一度も引き上げることなく、同じ水準を維持し、不足する費用については、全て、市が負担するものとしてきました。

[学校給食の保護者負担額（令和4年度）]

校 種	学校給食費		提供回数 (月平均)	1食当たりの 金額
	年 額	月 額		
小学校	47,300円	4,300円	概ね18回	概ね240円
中学校	49,500円	4,500円		概ね250円

しかしながら、近年の急激な物価の上昇に伴い、様々な費用が増大するなど、家計にも大きな影響が生じています。

そのような状況を踏まえ、本市では、子育てに関する経済的負担の軽減を図るための取組の一環として、学校給食費の無償化に向けた検討を行い、中学校の学校給食費については、2023（令和5）年度から無償化しています。

また、小学校の学校給食費についても、2024（令和6）年度に、それまでの半額としています。

なお、学校給食費の未納状況については、次のとおりです。

[学校給食費（現年度分）の未納状況]

年 度	2019 (令和元) 年度	2020 (令和2) 年度	2021 (令和3) 年度	2022 (令和4) 年度
調定額	929,965,918円	663,658,462円	849,390,602円	992,815,702円
未済額	11,953,642円	12,639,684円	10,113,680円	13,775,850円
未納率	1.3 %	1.9 %	1.2 %	1.4 %

※ 2020（令和2）年度と2021（令和3）年度には，新型コロナウイルス感染症対策として，学校が臨時休業になるなど，学校給食の提供回数が減少したため，調定額が低くなっています。

(6) 保護者アンケート

これまでの学校給食の取組に対する客観的な評価を確認するとともに，保護者のニーズを把握し，今後におけるより効果的な施策の展開につなげていくため，保護者を対象としたアンケート調査を実施しました。

ア 調査の概要

調査対象	市立学校の児童生徒の保護者
調査時期	2023（令和5）年12月22日（金）から 2024（令和6）年1月11日（木）まで
調査方法	WEBアンケート
回答者数	4,252 人 <内 訳> ① 小学校の児童の保護者 3,160 人 (小学校の児童数：12,795 人) ② 中学生の生徒の保護者 1,706 人 (中学校の生徒数：6,190 人) ※ 小学生のお子さんと中学生のお子さんを どちらもお持ちの保護者は，614 人

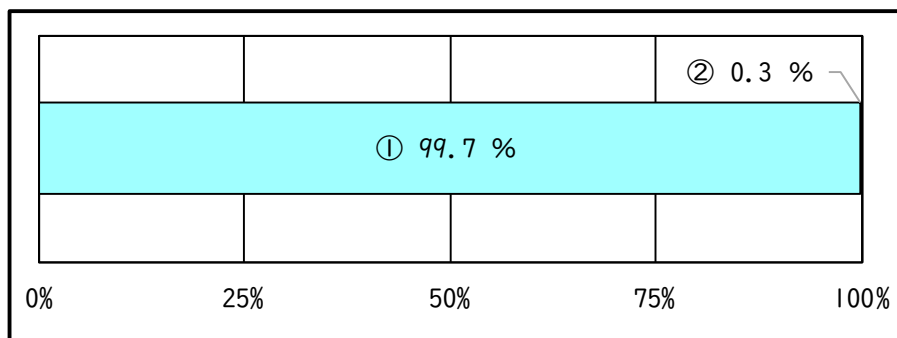
イ 調査結果

【学校給食の必要性について】

[問 い] 学校給食の必要性について、お考えをお聞かせください。

[選択肢]

- ① 必要である。 ② 必要ではない。



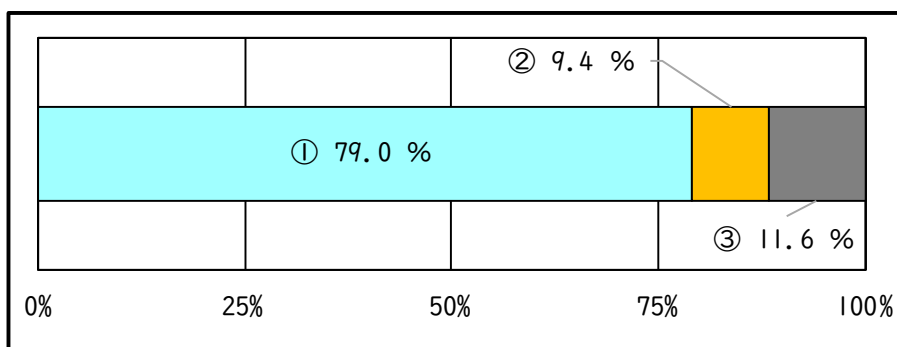
(n = 4,252)

【学校給食の満足度について】

[問 い] お子さんは、学校で提供される給食に満足していると思いますか。

[選択肢]

- ① 思う。 ② 思わない。 ③ 分からない。



(n = 4,252)

<満足していないと思う具体的な理由>

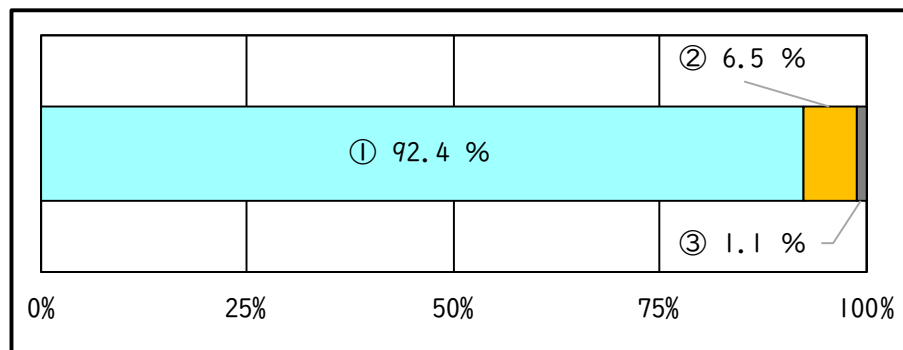
- ・ 主食の量に対して、おかずの量が少ないと聞いている。
- ・ 味が薄いと聞いている。
- ・ 苦手な食べ物があるようである。
- ・ 献立を見ると、味付けが子どもの味覚に適していないと思うことがある。

【学校給食の食材について】

[問 い] 本市では、児童生徒が、様々な経験を通じて「食」に関する知識を習得し、自ら、健全な食生活を実践していく力を身につけることができるよう、学校給食においても、食物アレルギー等の安全性に配慮しながら、様々な食材を使用するようにしています。
学校給食で使用する食材について、お考えをお聞かせください。

[選択肢]

- ① 児童生徒の好き嫌いを意識せず、様々な食材を使用した方がよい。
- ② 児童生徒が好んで食べない食材は、使用しない方がよい。
- ③ その他



(n = 4,252)

<その他の御意見>

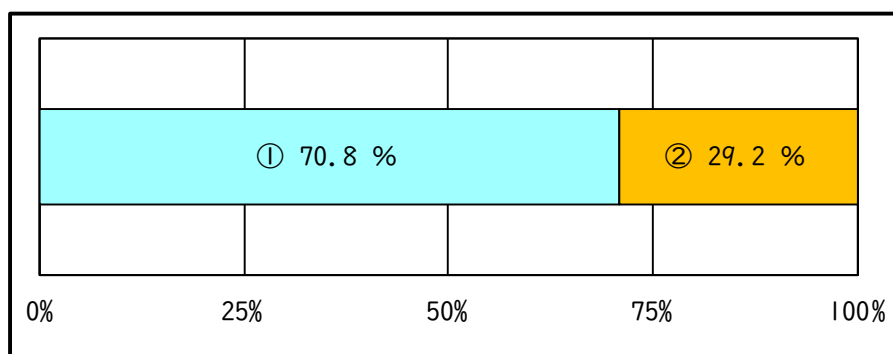
- ・ 様々な食材を使用することはよいが、苦いものや辛いものは避けた方がよい。
- ・ 好き嫌いを意識し過ぎるのはよくないと思うが、多くのこどもが苦手なものは避けた方がよい。

【児童生徒への食育について】

[問 い] 給食や授業の時間に、「食」に関する指導が行われていること
をご存知ですか。

[選択肢]

- ① 知っている。 ② 知らない。

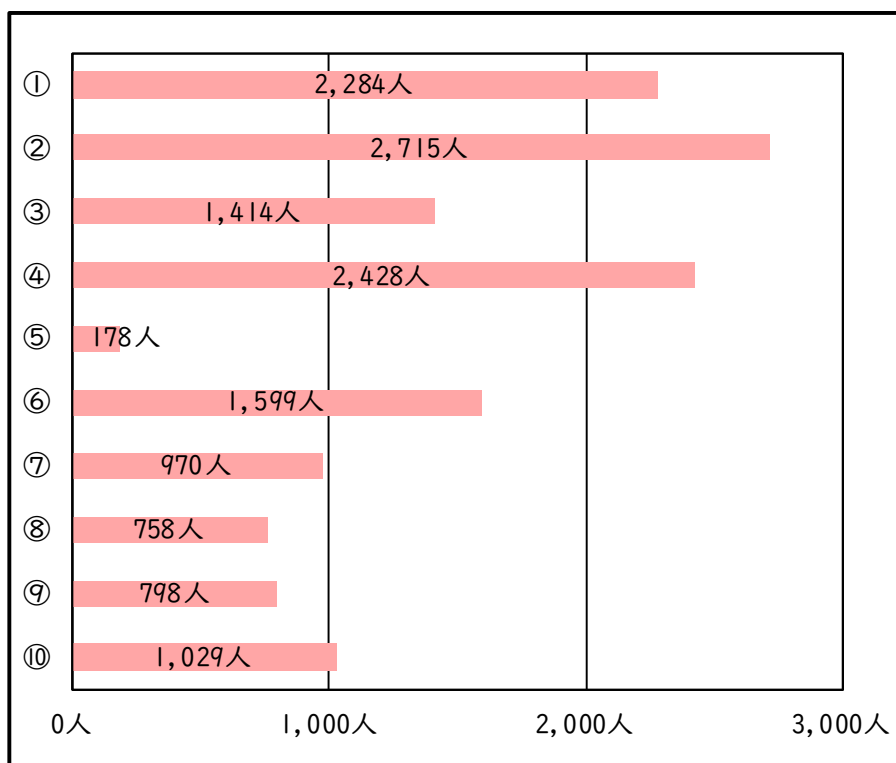


(n = 4, 252)

[問 い] 児童生徒への「食」に関する指導について、どのような内容を重視すべきだと思いますか。

[選択肢] ※ 3つを目安に選択

- ① 正しい食事のマナー
- ② 「食」を通じた健康づくり
- ③ 望ましい食習慣づくり
- ④ 生産者への感謝と勤労を重んじる気持ち
- ⑤ 社交性や共同の精神
- ⑥ 生命や自然の恵みへの感謝の心
- ⑦ 日本の伝統的な食文化の継承
- ⑧ 多様な食文化に関する知識
- ⑨ 食材の生産，流通，消費に関する理解
- ⑩ 環境問題やSDGsに関する理解



(n = 4,252)

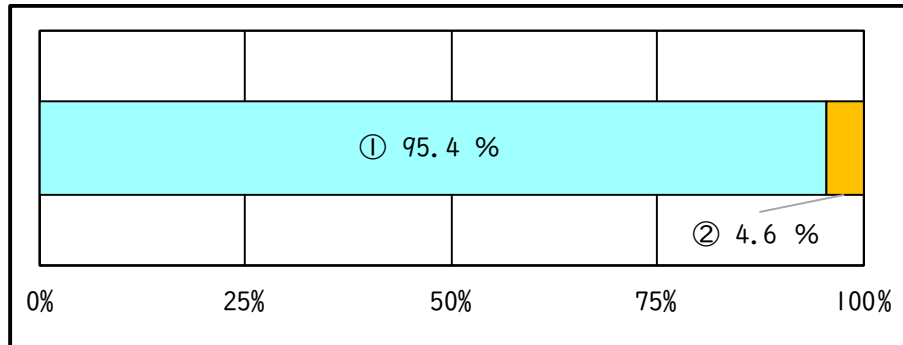
【保護者への情報発信について】

[問 い] 本市では、学校給食の取組や「食」に関する様々な情報を保護者へお知らせするため、毎月の献立表とともに、給食だよりを発行しています。

これまでに、給食だよりを読んだことはありますか。

[選択肢]

- ① 読んだことがある。 ② 読んだことがない。

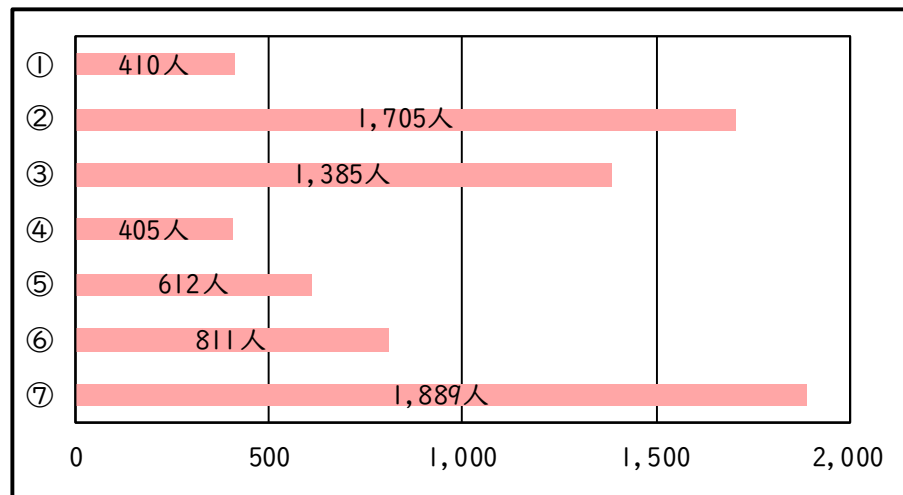


(n=4,252)

[問 い] 最近1年の給食だよりの中で、特に興味を持った記事を教えてください。

[選択肢] ※ 2つを目安に選択

- ① 学校給食の歴史
- ② 健康になるための食習慣や生活リズム
- ③ 地産地消
- ④ 食品表示
- ⑤ 日本の食文化
- ⑥ 世界の食文化
- ⑦ レシピの紹介

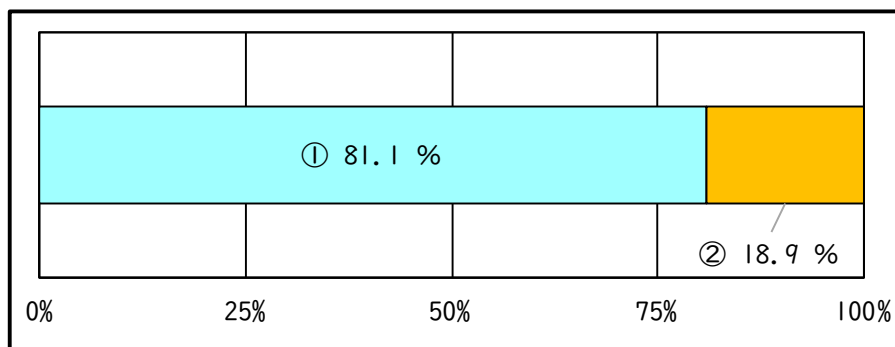


(n=4,252)

[問 い] 保護者の皆様への情報発信等について、お考えをお聞かせください。

[選択肢]

- ① 特にない。 ② さらなる充実を望む。

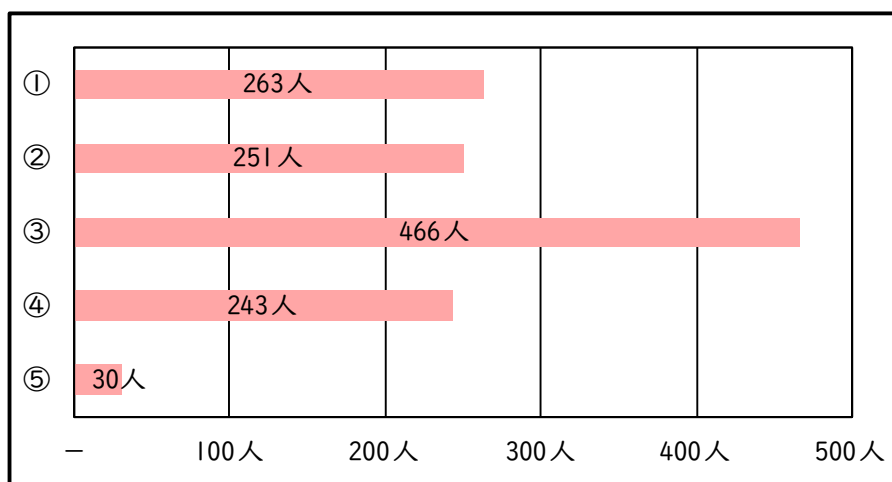


(n = 4, 252)

[問 い] 保護者の皆様への情報発信等のさらなる充実を希望する場合、具体的に、どのような部分が充実すればよいと思いますか。

[選択肢] ※ いくつでも選択可

- ① 給食だよりの内容の充実
② 講演会等の学びの機会の充実
③ 学校給食の試食会等のイベントの充実
④ SNS等の活用の充実
⑤ その他

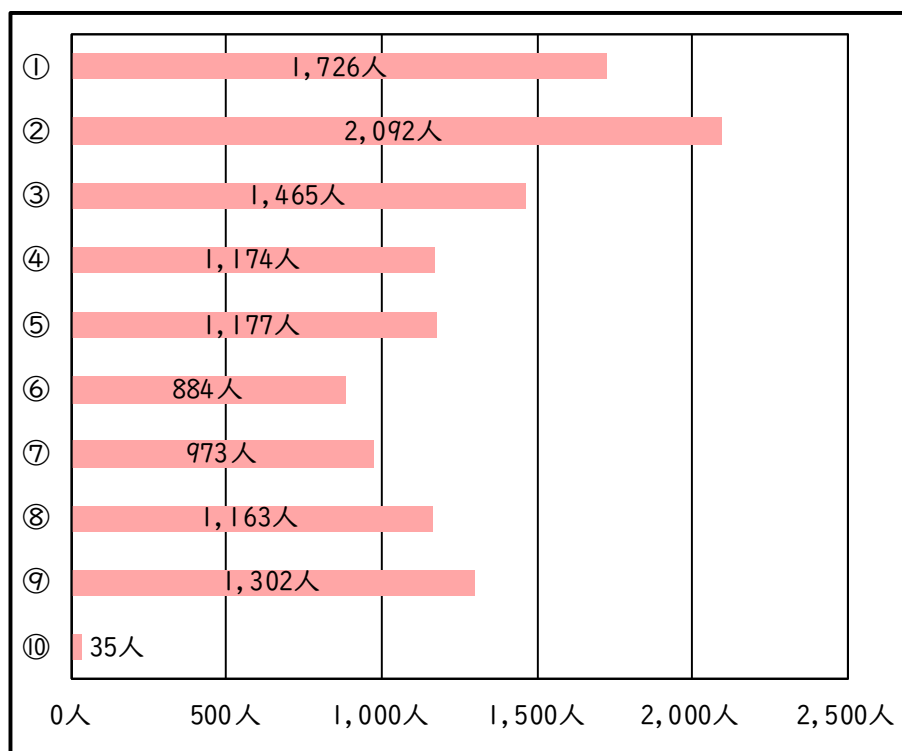


(n = 804)

[問 い] 「食」に関して興味があることや知りたいこと、給食だより等で取りあげてほしいことについて、教えてください。

[選択肢] ※ 3つを目安に選択

- ① 食事のマナー
- ② 「食」を通じた健康づくり
- ③ 望ましい食習慣づくり
- ④ 地産地消に関すること
- ⑤ 日本の食文化
- ⑥ 世界の食文化
- ⑦ 食材の生産，流通，消費に関すること
- ⑧ 環境問題やSDGsに関すること
- ⑨ おすすめレシピ
- ⑩ その他



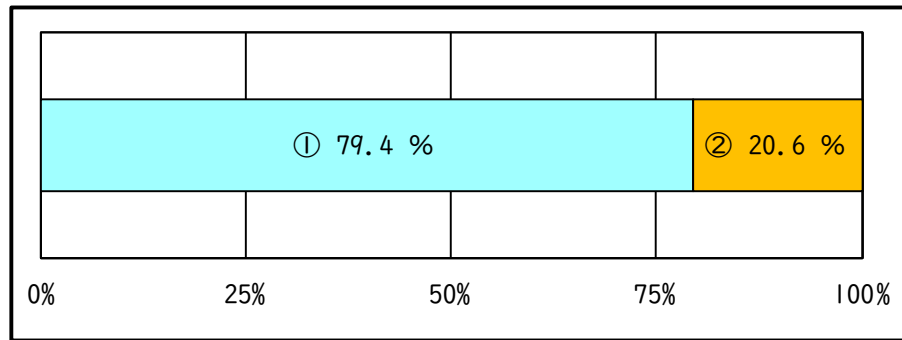
(n=4,252)

【学校給食における地場産物の活用について】

[問 い] 学校給食において、水戸市産の食材や水戸市の特産品等を活用していることを知っていますか。

[選択肢]

- ① 知っている。 ② 知らない。



(n = 4,252)

【学校給食の食べ残しについて】

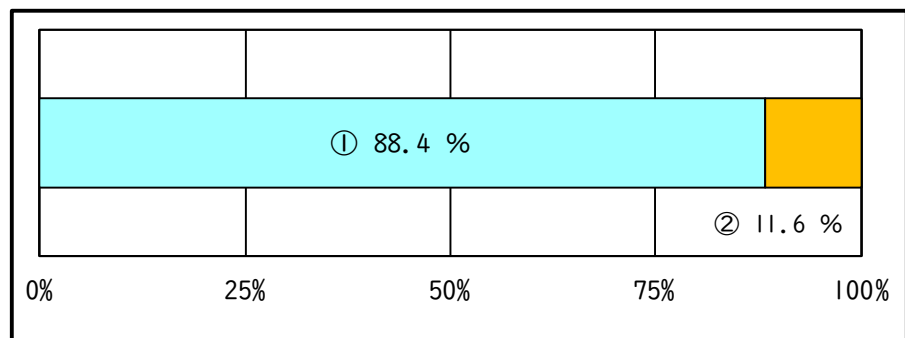
[問 い] 学校給食は、国の定める『学校給食摂取基準』に基づき、1食分を残さず食べることで、必要とされる栄養を適切に摂取できるようになっており、食べ残しがあると、必要な栄養量を摂取できません。

それを踏まえ、学校給食の食べ残しについて、お考えをお聞かせください。

I 体調が悪い場合は、無理して食べる必要はない。

[選択肢]

- ① そう思う。 ② そうは思わない。

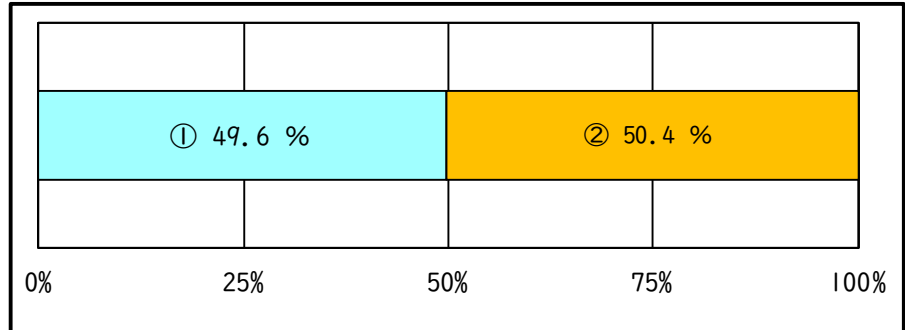


(n = 4,252)

Ⅱ 量が多い場合は、食べられるだけ食べればよい。

[選択肢]

- ① そう思う。 ② そうは思わない。

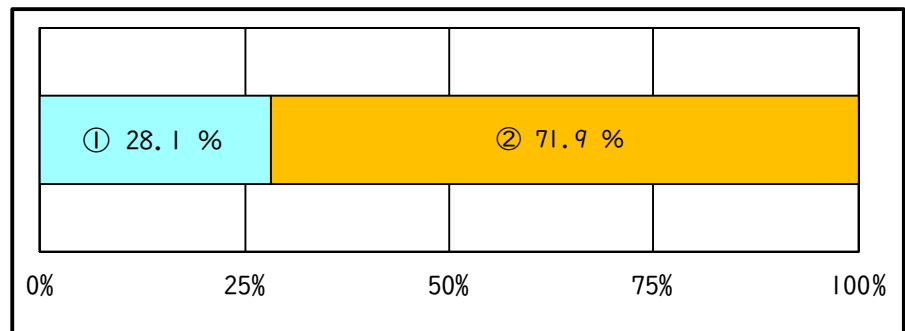


(n = 4,252)

Ⅲ 苦手なものは残してもよい。

[選択肢]

- ① そう思う。 ② そうは思わない。



(n = 4,252)

【学校給食における食物アレルギー対応について】

[問 い] 学校の学校給食における食物アレルギー対応について、ご存知ですか。

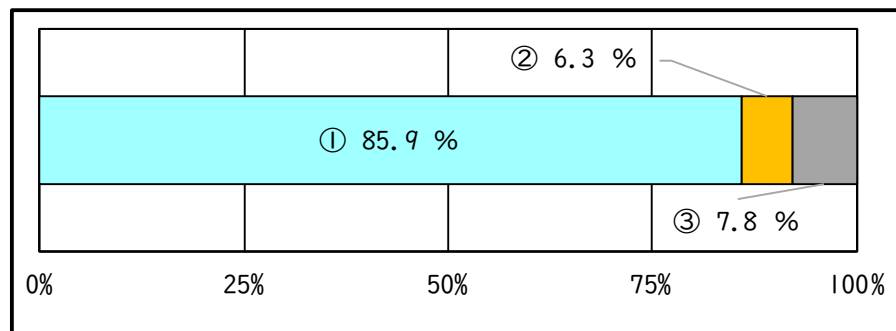
また、ご存知の場合には、対応の内容について、十分だと思いますか。

※ 食物アレルギーを有するお子さんをお持ちの保護者だけを対象にお伺いしました。

[選択肢]

- ① 知っている。対応内容も十分だと思う。
- ② 知っているが、対応内容については、不十分な部分があると思う。
- ③ 知らない。

[小学校]

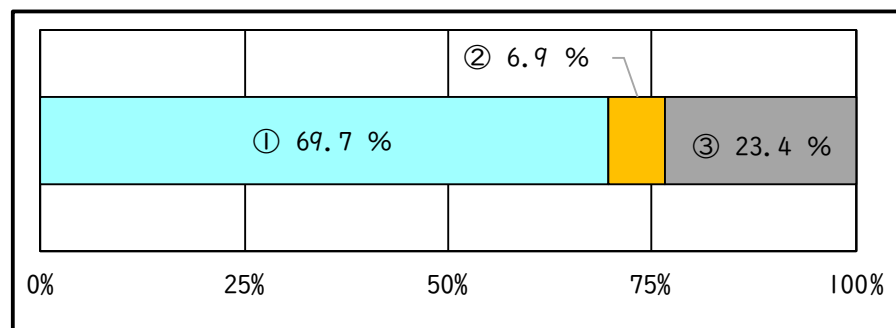


(n = 306)

<不十分であると考える理由>

- ・ 代替食を提供してもらいたい。
- ・ 児童の食物アレルギーに関する情報が、学校の教職員全員に周知されていない。

[中学校]



(n = 145)

<不十分であると考える理由>

- ・ 献立作成における配慮が不足していると感じる。
- ・ ひとつの献立の中に、少なくとも1品は、誰もが食べられるものを入れるようにしてもらいたい。

[問 い] アレルギーの原因となる抗原には、様々なものがあり、発症する症状も様々です。

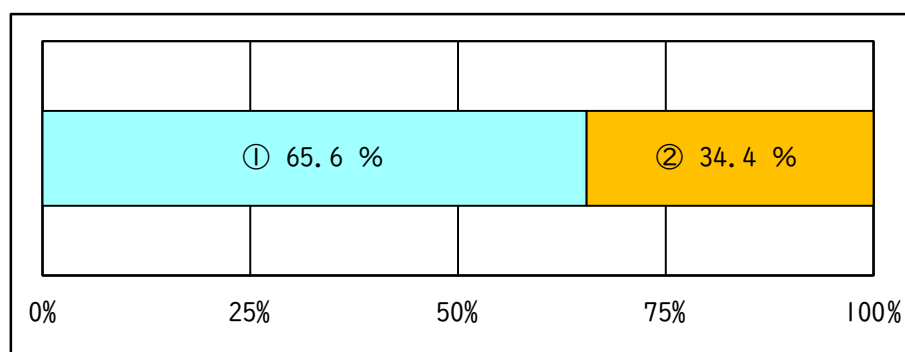
国は、『食品表示基準』において、特に重篤な健康危害につながる恐れがある8品目（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ）を「特定原材料」に定めています。

本市では、この8品目のうち、乳、卵、小麦の3品目については、学校給食における適切な栄養量を効果的に確保するために、使用する必要があると考えています。

学校給食における「特定原材料」の取扱について、ご意見をお聞かせください。

[選択肢]

- ① 栄養面での明確な必要性がある場合を除き、使用しない方がよい。
- ② 食物アレルギーについては理解するが、それでも使用した方がよいと思うものがある。



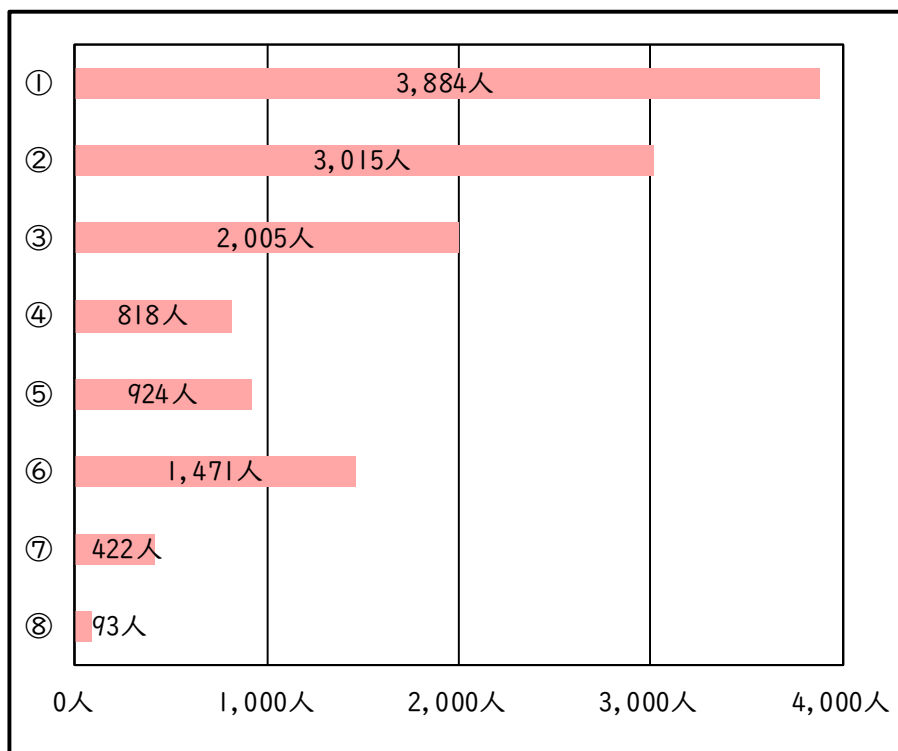
(n = 4, 252)

【今後の学校給食への期待について】

[問 い] 今後の学校給食に期待することについて、お考えをお聞かせください。

[選択肢] ※ 3つを目安に選択

- ① 安全で安心な学校給食の提供
- ② 必要な栄養量の確保
- ③ 魅力的な献立の作成
- ④ 適切な食物アレルギー対応
- ⑤ 「食」に関する指導の充実
- ⑥ 地場産物の積極的な活用
- ⑦ 有機農産物の活用
- ⑧ その他



(n=4,252)

ウ 考 察

【学校給食の必要性について】

ほぼ全ての保護者が、学校給食が必要であると考えていることが分かりました。

学校給食への期待についても、「安全で安心な学校給食の提供」が最も多くなっています。

【学校給食の満足度について】

学校給食の満足度については、保護者自身に、こどもたちの思いや考えを聴取していただきました。

およそ8割の児童生徒が満足していることが分かった一方で、量の過不足や辛味・苦味に関する配慮など、改善を希望する児童生徒が、一定数いることも分かりました。

【学校給食の食材，食べ残しについて】

量の過多や味の嗜好^{しこう}に起因する学校給食の食べ残しを憂慮する意見が多く、9割以上の保護者が、学校給食を通して、様々な食材に触れ、好き嫌いなく、できるだけ残さずに食べられるようになってもらいたいと考えていることが分かりました。

「必要な栄養量の確保」や「魅力的な献立の作成」に関する期待も多くなっています。

【児童生徒への食育について】

学校において、児童生徒への食育の取組が行われていることを知らない保護者がおよそ3割おり、さらなる情報提供の充実が求められるところです。

食に関する指導の内容については、健康づくりに役立つ知識の習得や「食」に対する感謝の心の醸成、正しい食事のマナーの形成について、多くの期待が寄せられています。

【保護者への情報発信について】

保護者に対する情報提供については、ほとんどの方が十分であると考えている一方で、さらなる充実を望む意見もありました。

特に関心が高い情報としては、こどもたちの健康づくりに関するものが最も多く、情報提供の充実を図ることで、家庭においても、こどもたちへの食育の推進が図られることが期待されます。

【学校給食における地場産物の活用について】

学校給食における地場産物の活用については、およそ8割の方が、本市の取組を知っており、実際に学校給食で使用している地場産物を具体的に挙げる事ができる方も多くいることが分かりました。

【学校給食における食物アレルギー対応について】

学校給食における食物アレルギー対応について、食物アレルギーがあるお子さんをお持ちの保護者においては、校内における適切な対応に関する共通認識の形成や、個別のかつきめ細やかな対応を望む意見が見られます。

(7) 水戸市学校給食基本計画（第2次）の実施状況

2015（平成27）年度に策定した「水戸市学校給食基本計画（第2次）」については、本市の学校給食の目指すべき姿を「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、「食育の推進」、「食物アレルギーへの対応強化」、「地産地消の推進」、「調理場の整備と運営の充実」、「持続的な健全運営の推進」という5つの基本方針のもと、8つの基本施策と32の具体的施策を位置付けました。

主な施策の具体的な進捗状況としては、次のとおりです。

ア 地場産物の使用拡大

学校給食において、地場産物を効率的かつ計画的に使用することができよう、本市の地場産物を使用した学校給食用の加工食品を開発しました。

開発した食品の名称	提供開始年度
『みとちゃんごぼうメンチカツ』 （市産のごぼうを使用）	2015（平成27）年度
『みとちゃん米パン』 （市産の米粉を使用） 『みとちゃんブルーベリージャム』 （市産のブルーベリーを使用） 『みとちゃん餃子』 （市産の野菜等を使用）	2018（平成30）年度
『みとちゃん梅ゼリー』 （市のブランド梅『ふくゆい』を使用）	2019（令和元）年度
『みとちゃんポークコロッケ』 （市産の豚肉を使用）	2021（令和3）年度
『みとちゃん団子』 （市産の米粉を使用）	2022（令和4）年度

イ 学校給食衛生管理基準に則した施設・設備の整備推進

単独調理場については、校舎の増改築工事に合わせて、学校給食衛生管理基準に則し、ドライシステムの施設として整備しました。

学 校 名	供用開始年度
鯉淵小学校	2015（平成27）年度
見川小学校	2018（平成30）年度
吉田小学校	2019（令和元）年度
酒門小学校，渡里小学校，笠原小学校	2020（令和2）年度

ウ 学校給食共同調理場の改築

中学校の学校給食を担う共同調理場については、2016（平成28）年度に改築工事が完了し、2017（平成29）年4月から供用を開始しました。

エ 学校給食会計の公会計化の推進

学校給食会計のより一層の透明性の確保等を目的として、2016（平成28）年度に公会計化しました。

オ 民間活力活用の推進

単独調理場における学校給食調理等業務について、民間事業者への委託を推進しました。

年 度	対象校数	新規委託校
2015（平成27）年度	2 校	双葉台小
2016（平成28）年度	4 校	浜田小，渡里小
2017（平成29）年度	6 校	三の丸小，稲荷第一小
2018（平成30）年度	7 校	見川小
2019（令和元）年度	10 校	千波小，笠原小，吉沢小
2020（令和2）年度	12 校	吉田小，梅が丘小
2021（令和3）年度	13 校	寿小，石川小
2022（令和4）年度	16 校	新莊小，稲荷第二小，鯉淵小
2023（令和5）年度	20 校	酒門小，河和田小，妻里小，上中妻小

(8) 現況を踏まえた水戸市の学校給食の課題

ア 安全・安心で充実した学校給食の提供

- ・ 学校給食に対する保護者の大きな期待に応えるため、保護者の経済的負担の軽減に関する配慮のもと、「必要な栄養量の確保」や「魅力的な献立の作成」など、より一層の内容の充実を図りながら、安全・安心で充実した学校給食を提供していくことが必要です。
- ・ 児童生徒が安心して食べられる安全な学校給食を安定的かつ持続的に提供するため、学校給食衛生管理基準に則した適切な衛生管理の徹底に努めることが必要です。

イ 学校給食における食物アレルギー対応

- ・ 学校給食における食物アレルギー対応については、市、学校、保護者等が一丸となって、確実な取組を推進していく体制が必要です。
- ・ 食物アレルギーがない児童生徒やその保護者に対しても、食物アレルギーに関する理解が広がるよう、適切な指導と情報提供の充実が必要です。

ウ 地場産物の活用の推進

- ・ 地場産物は、安全で安心な食材であるだけでなく、児童生徒に対する食育の観点からも、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深め、生産者の勤労に感謝する心を培うための教材として、非常に有用なものであることから、積極的な活用の推進が必要です。

エ 食に関する指導の充実

- ・ 児童生徒が「食」に関する正しい知識を習得し、将来にわたって望ましい食習慣と健全で豊かな食生活を実践していく力を身につけることができるよう、発達段階に応じた食に関する指導の充実が必要です。
- ・ 食育について、学校における取組だけでなく、各家庭及び市全体における取組の推進にもつながるよう、ニーズに合わせた情報提供の充実を図ることが必要です。

オ 健全な運営体制

- ・ 専門的な知識と経験を有する民間事業者への業務委託や産・学・官の枠組みの活用を推進するなど、より一層、質の高い学校給食の運営体制を確保することが必要です。
- ・ 学校給食に係る保護者の負担の公平性を確保し、学校給食の健全な運営に資するため、未納の解消に向けた取組を推進することが必要です。

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・水戸の未来をリードする
こどもたちを育む
安全で安心な学校給食

こどもたちが、学校給食を通じて、生涯にわたって望ましい食習慣を実践していくための食に関する正しい理解と適切な判断力を培いながら、心身ともに健全に成長し、未来の水戸で生き生きと躍動することができるよう、本市の学校給食の目指す姿を「魁のまち・水戸の未来をリードするこどもたちを育む安全で安心な学校給食」と定めます。

2 基本方針

本市における学校給食の目指すべき姿を実現するため、3つの基本方針を定めます。

基本方針1

安全で安心な学校給食の提供

- ・ 学校給食における食物アレルギーへの適切な対応と異物混入等の未然防止に努めるとともに、学校給食における地場産物の使用を推進し、安全で栄養バランスに優れた学校給食を提供します。
- ・ 関係各者との連携強化に努め、安定的な学校給食の提供体制の確立に取り組みます。

基本方針2

食育の推進

- ・ 児童生徒が、学校給食を通じて、郷土の自然や文化、産業等に対する理解を深めるとともに、食に関する正しい知識を習得し、それに基づく望ましい食習慣を生涯にわたって実践していくことができるよう、栄養教諭等を中心とした食育の充実を図ります。
- ・ 学校給食共同調理場を広く市民を対象とした食育の拠点と位置付け、情報提供の充実を図るなど、開かれた食育活動を推進します。

基本方針3

持続的な学校給食運営の推進

- ・ 学校給食栄養管理基準に則した施設・設備の整備及び維持管理を行いながら、長期的な視点に基づき、計画的に厨房機器を更新します。
- ・ SDGsの理念に基づく環境負荷の軽減等に配慮した取組の推進を図りながら、民間活力の活用を推進するなど、質の高い学校給食の運営に努めます。

3 施策の体系



目指す姿

基本方針

魁のまち・水戸の未来をリードするこどもたちを育む安全で安心な学校給食

1 安全で安心な学校給食の提供

<関連するSDGs>



2 食育の推進

<関連するSDGs>



3 持続的な学校給食運営の推進

<関連するSDGs>



基本施策

(1) 安全な食材の安定的な確保

(2) 地産地消の推進

(3) 食物アレルギーへの適切な対応

(4) 衛生管理の徹底

(1) 魅力ある献立の作成

(2) 食に関する指導の充実

(3) 食への関心の高揚

(4) 保護者や地域との連携強化

(1) 健全で持続可能な運営体制の確保

(2) 質の高い学校給食運営の推進

第4 目標指標

1 学校給食での地場産物の活用割合

現在の水準 [2022（令和4）年度]	目標水準 [2028（令和10）年度]
74.2%	80%以上

2 共同調理場で調理した学校給食の完食率

現在の水準 [2022（令和4）年度]	目標水準 [2028（令和10）年度]
83.3%	90%以上

3 朝食を毎日食べる児童生徒の割合

現在の水準 [2022（令和4）年度]	目標水準 [2028（令和10）年度]
86.4%	90%以上

第 2 章

各 論

基本方針1 安全で安心な学校給食の提供

1 安全な食材の安定的な確保

【現在の状況】

近年の日本においては、国内外の社会経済情勢の変化に伴い、急激な物価の高騰が顕在化し、学校給食の食材料費にも影響が生じています。

また、「食」の安全性や信頼性を揺るがす事件も相次いでおり、安全な食材の安定的な確保は、学校給食における大きな課題の一つとなっています。

このような状況の中、本市では、安心して食べてもらえる学校給食を提供するため、調理等の業務を民間事業者へ委託する場合であっても、献立の作成、使用する食材の選択及び調達については、市の責任において行うものとしています。

【基本的方向】

学校給食に対する安心感と信頼感を損なうことがないように、学校給食の献立の作成、使用する食材の選択及び調達については、外部に委託したりすることなく、市の責任において行います。

学校給食の質を落とすことなく、保護者の経済的負担の更なる軽減を図るため、学校給食用の食材を取り扱う信頼できる事業者等との協力体制のもと、物価の変動等に対応しながら、安全な食材を安定的に確保できるように努めます。

また、学校給食における「食」の安全性に関する正しい理解を形成しながら、安心して食べてもらうことができる環境を構築するため、児童生徒や保護者等に対する情報提供の充実を図ります。

【具体的施策】

(1) 食材の安全性の確保

- ・ 学校給食の献立の作成、使用する食材の選択及び調達は、市の責任において行います。
- ・ 「食」の安全性に関する最新の情報の収集に努めます。
- ・ 食材の購入や検収等に当たっては、学校給食衛生管理基準に則した適切な取扱を徹底します。
- ・ 児童生徒や保護者の「食」に対する不安を軽減することができるよう、必要な情報を積極的に提供します。

(2) 安定的な食材調達の推進

- ・ 各種の事業者等との協力体制のもと、保護者の経済的負担の更なる軽減を図りながら、安全な食材の安定的な確保に努めます。
- ・ 食材の調達に当たっては、適切な規格を定めて相手方に提示するとともに、事前に見積もりを聴取するなど、価格の適正性にも配慮しながら、安全な食材の確実な調達を推進します。
- ・ 単独調理場においては、調味料や加工品等の規格を市全体で統一し、まとめて調達するなど、安定的な食材の調達を推進します。

2 地産地消の推進

【現在の状況】

地場産物は、安全で安心な食材であるだけでなく、児童生徒に対する食育の観点からも、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深め、生産者の勤労に感謝する心を培うための教材として、非常に有用なものです。

本市では、茨城県産を含む地場産物の積極的な使用を推進しており、レンコンや白菜など、全国的にも茨城県の収穫量が多い農産物について、茨城県産のものを使用しているほか、月に3回程度、本市の特産品や本市産の農産物等を取り入れた本市ならではの特色ある献立を作成し、「MITOごはん」として提供しています。

なお、農産物等は、必要な時期に必要な量を確実に確保することが困難である場合もあることから、年間を通して、安定的かつ計画的に使用することができるよう、市内の生産者や事業者の協力のもと、本市産の農産物等を使用した保存のきく加工品等の開発にも取り組んでいます。

【基本的方向】

本市の学校給食における安全で安心な食材として、茨城県産を含む地場産物の積極的な使用を推進するため、生産者や関係団体等との連携のもと、生産量や流通量等を的確に把握しながら、学校給食への安定的かつ効率的な供給体制を確立します。

また、本市の特産品や本市産の農産物等の定期的な使用を意識づけるため、毎月、全ての市立学校で提供する統一献立として「MITOごはん」を実施します。

なお、本市産の農産物等について、安定的かつ計画的に使用することができるよう、保存のきく加工品等の開発及び改良に取り組めます。

【具体的施策】

(1) 地場産物の積極的な使用の推進

- ・ 本市の特産品や本市産の農産物等を取り入れた本市ならではの特色ある献立を定期的に作成し、市立学校全校の統一献立として実施します。
- ・ 地場産物の生産状況や価格等に関する情報及び各学校における個別的な取組を全体で共有し、意識的かつ積極的な使用を促します。

(2) 水戸市産米100%の米飯給食の提供

- ・ 学校給食の主食として提供する米飯について、全て、本市産の米を使用します。

(3) 関係団体等との連携強化

- ・ 地場産物について、季節ごとの生産量や流通量等に関する正確な情報を把握するとともに、安定的かつ効率的に調達することができる仕組みを構築するため、生産者や事業者、JA等の関係団体等との連携を強化します。
- ・ 本市産の農産物等について、安定的かつ計画的に使用することができるよう、学校給食からの商品開発に努めます。

3 食物アレルギーへの適切な対応

【現在の状況】

近年、食物アレルギーがあるこどもの数が、全国的に増加傾向にあり、その抗原や症状についても多様化しています。

本市では、2014（平成26）年9月に策定した「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、各学校において、全ての教職員が、食物アレルギーに関する正しい知識を習得するとともに、各児童生徒の有する食物アレルギーの情報を共有し、保護者や主治医等と連携・協力しながら、適切かつ確実な食物アレルギー対応に努めるものとしています。

学校給食における対応としては、食物アレルギーの抗原である食品を、調理過程で除去する「除去食」を基本としています。

ただし、大量の食事をまとめて調理するという学校給食の性質上、食物アレルギーの様々な抗原の全てに対応することは極めて困難であるため、各児童生徒の個別的な対応方針については、医師による診断の結果に基づき、それぞれの実情に応じて、保護者と協議の上、決定するものとしています。

【基本的方向】

「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、適切かつ確実な対応に努めます。

教職員が、定期的に、食物アレルギーに関する正しい知識を習得し、又は確認することができる機会を設けるため、研修会等の充実を図るとともに、各学校においては、各児童生徒が有する食物アレルギーに関する情報を校内で確実に共有し、保護者との連絡を密にすることで、当該保護者等との信頼関係に基づく連携・協力体制を構築します。

学校給食においては、児童生徒が有する食物アレルギーに配慮した献立作成に努めるとともに、使用する食材等の原材料や製造工程等に関する情報を、事前に漏れなく保護者等に提供し、複数の目による十分な確認を行いながら、適切かつ確実な対応に努めます。

また、食物アレルギーがない児童生徒やその保護者等を含め、全体として、食物アレルギー対応の重要性に関する認識を共有できるよう、積極的に情報を提供します。

【具体的施策】

(1) 校内における食物アレルギー対応体制の確保

- ・ 「水戸市学校における食物アレルギー対応マニュアル」等に基づく適切な対応を図りながら、保護者等との連絡を密にし、信頼関係に基づく連携・協力体制を構築します。

(2) 食物アレルギーに配慮した献立の作成

- ・ 食物アレルギーの有無に関わらず、全ての児童生徒が、学校給食を通じて、食物アレルギーに関する理解を深めるとともに、より多くの児童生徒が、安心して食べることができるよう、食物アレルギーに配慮した献立の作成に努めます。

(3) 適切な食物アレルギー対応に関する研修等の充実

- ・ 市立学校の全ての教職員が、食物アレルギーに関する正しい知識を習得することができるよう、研修会等の充実を図ります。

(4) 食物アレルギー対応に関する保護者への的確な情報提供

- ・ 食物アレルギーがある児童生徒の保護者等の安心感を深めるため、事前に、必ず、学校給食で使用する食材等の内訳を示す確認表及び当該各食材等の原材料や製造工程等に関する情報を提供します。
- ・ 食物アレルギーがない児童生徒やその保護者等を含め、全体として、食物アレルギー対応の重要性に関する認識を共有できるよう、積極的に情報を発信します。

4 衛生管理の徹底

【現在の状況】

本市では、学校給食における食中毒や異物混入等の事故を未然に防止するため、学校給食衛生管理基準及び本市が独自に作成した水戸市学校給食衛生管理マニュアルに基づく適切な衛生管理に努めています。

茨城県が任用する栄養教諭等、本市が任用する栄養士や学校給食調理員、調理等業務の委託事業者、学校給食の食材等の取扱業者など、本市の学校給食に関わる全ての者が、当該基準及びマニュアルの内容を正しく理解し、確実に実践することができるよう、定期的に研修会を実施しています。

なお、単独調理場方式を採用する小学校及び義務教育諸学校における学校給食の衛生管理については、本市が任用する栄養士が定期的に巡回し、各施設における衛生管理に関する確認を行い、必要に応じて助言や指導をすることで、当該基準及びマニュアルに基づく適切な運用を確保するものとしています。

【基本的方向】

学校給食における食中毒や異物混入の事故を未然に防止し、安全で安心な学校給食を提供するため、学校給食衛生管理基準及び水戸市学校給食衛生管理マニュアルに基づき、適切な衛生管理を徹底します。

学校給食に関わる全ての者が、当該基準及びマニュアルの規定を正しく理解し、それらに基づく確実な対応を実践することができるよう、研修会等の充実に図ります。

また、各施設における当該基準及びマニュアルに基づく適切な運用を確保するため、市が任用する栄養士による定期的な巡回指導等を行います。

万が一、学校給食における食中毒や異物混入等の事故が発生してしまった場合には、保健所との連携のもと、原因を特定し、再発の防止に努めます。

【具体的施策】

(1) 適切な衛生管理に関する研修等の充実

- ・ 学校給食衛生管理基準及び水戸市学校給食衛生管理マニュアルに基づく適切な衛生管理の徹底を図るため、学校給食に関わる全ての者を対象とした研修会等の充実を図ります。
- ・ 市が任用する栄養士による定期的な巡回指導など、各施設における衛生管理に関する確認体制を確保します。
- ・ 市栄養士会と連携し、学校給食における適切な衛生管理に関する調査や研究等の取組を推進します。
- ・ 国において学校給食衛生管理基準が改正された場合には、速やかに、水戸市学校給食衛生管理マニュアルの見直しを行います。
- ・ 学校給食における食中毒や異物混入事故が発生した場合には、保健所との連携のもと、原因の特定に努めるとともに、調理を停止せざるを得ない事態の発生に備え、複数年にわたって保存でき、調理することなく、安心してして食べることができる食品を備蓄します。

(2) 機器や器具等の日常的な点検と定期的な更新

- ・ 機器や器具、食器等については、学校給食衛生管理基準に基づく適切に運用します。
- ・ 破損した機器や器具等の一部が、異物として学校給食に混入する可能性があることを踏まえ、事故を未然に防止するため、使用前後の状態確認を徹底し、定期的に更新します。

基本方針2 食育の推進

1 魅力ある献立の作成

【現在の状況】

本市では、児童生徒の心身の健全な発達と健康の保持増進に資するため、国の定める学校給食実施基準に基づき、栄養バランスに優れた献立の作成に努めています。

また、学校給食は、児童生徒に対する食育の「生きた教材」であることから、献立の作成に当たっては、様々な創意工夫を取り入れ、学校給食が有する教育的効果の向上に努めています。

【基本的方向】

学校給食の献立の作成に当たっては、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達と健康の保持増進に資するため、学校給食実施基準に示された適切な栄養量を充足する献立を作成し、児童生徒が、学校給食を残さずに食べて、必要な栄養量を確実に摂取することができるよう、嗜好の偏りをなくするための創意工夫に努めます。

また、地場産物を積極的に活用するほか、食育の狙いが明確に伝わるようなテーマを設けるなど、児童生徒に対する食育の「生きた教材」としての学校給食が有する教育的効果を高め、児童生徒が、「食べる」という経験を通じて、「食」に関する様々な知識と適切な判断力を習得することができるよう、魅力的な献立の作成に努めます。

【具体的施策】

(1) 偏食をなくす工夫と適切な栄養量の確保

- ・ 学校給食の献立作成に当たっては、学校給食実施基準に基づき、児童生徒の発達段階に応じた適切な栄養量の充足に努めます。
- ・ 児童生徒が、嗜好の偏りをなくし、様々な食品を食べられるようになるよう、調理法や味付け、食べ合わせ等を工夫します。
- ・ SDGs の理念に基づき、食品ロスの減少を図るため、共同調理場における残食量の的確な把握に関する取組を継続するとともに、単独調理場における残食量の把握に関する検討を行い、献立作成の改善に努めます。

(2) 日本の伝統的な食文化の継承

- ・ 児童生徒が、日本の伝統的な食文化に関する理解を深め、次の時代に継承していくことができるよう、米飯給食における献立を工夫します。

(3) 有機農産物を含む地場産物の活用の推進

- ・ 児童生徒が、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深め、生産者の勤労に感謝する心を培うことができるよう、学校給食における地場産物を積極的に活用します。
- ・ 児童生徒が、SDGsの理念に基づく環境負荷の軽減に配慮したこれからの農業に関する理解を深めることができるよう、学校給食における有機農産物の活用を推進します。

(4) 食の多様性に関する理解の形成

- ・ 国内外の地域ごとに異なる特徴的な料理や食文化を取り入れ、「食」の多様性に関する理解の形成に努めます。

2 食に関する指導の充実

【現在の状況】

本市では、児童生徒が「食」に関する正しい知識と適切な判断力を培い、望ましい食習慣を養うことができるよう、栄養教諭等を中心とした児童生徒への「食」に関する指導の充実に努めています。

栄養教諭等については、茨城県の定める基準に基づき配置されるものであり、本市の全ての市立学校について、各1人ずつの栄養教諭等が配置されるものではないことから、栄養教諭等が配置されている学校と配置されていない学校のいずれにおいても、児童生徒が、等しく、「食」に関する指導を受けることができるよう、それぞれの栄養教諭等に、複数の指導担当校を割り当てています。

各学校においては、学校給食法の規定に基づき、毎年度、食に関する指導の全体的な計画を作成し、様々な取組が行われています。

本市における食育のさらなる推進を図るため、本市と茨城キリスト教大学及び常磐大学との連携協定に基づき、当該各大学の有する人的・知的資源を活用し、各学校における食育の取組を支援しています。

【基本的方向】

全ての児童生徒が、等しく「食」に関する指導を受けることができるように配慮しながら、栄養教諭等を中心とした児童生徒への「食」に関する指導の充実に努めます。

各学校においては、食に関する指導の全体的な計画に基づき、校内ネットワーク環境等を活用しながら、組織的かつ体系的な食育の取組を推進します。

学校における児童生徒への食育の重要性に関する教職員の理解を深め、各学校における食育の取組への積極的な参画を促すため、研修会等の充実に努めます。

また、産・学・官連携の枠組みを活用し、各学校における取組を支援するほか、個別的な取組を全体で共有できる仕組みを構築し、市全体としての効果的な指導の充実に努めます。

【具体的施策】

(1) 校内における食育の推進体制等の充実

- ・ 各学校において、毎年度、食に関する指導の全体的な計画を作成し、学校長のリーダーシップのもと、農業体験なども含め、組織的かつ体系的な食育の取組を推進します。

(2) 栄養教諭等による指導の充実

- ・ 学校給食の有する教育的効果をより一層高めるため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性など、学校給食を活用した食に関する実践的な指導の充実を図ります。
- ・ 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」に関する指導を継続的に実施するものとし、内容の充実を図りながら食育の推進に努めます。
- ・ 栄養教諭等に、それぞれ複数の指導担当校を割り当て、各学校における栄養教諭等の配置の有無に関わらず、全ての児童生徒が、等しく「食」に関する指導を受けられることができるよう配慮します。

(3) 適切な調理方式による発達段階に応じた食育の推進

- ・ 小学校においては、五感への働きかけた食育の充実を図り、児童が、「食」に関する興味・関心を高め、「食」に対する感謝の心を醸成しながら、望ましい食習慣を身につけていくことができるよう、単独調理場方式を基本とします。
- ・ 中学校においては、成長期の生徒に求められる栄養量の確保に必要な食材を安定的に調達するため、共同調理場方式を基本とし、計画的な訪問指導を行うなど、生徒への「食」に関する指導の充実に努めます。
- ・ 国田義務教育学校については、前期課程から後期課程までの全ての児童生徒が、同じ校舎で生活する施設的な特性を生かし、単独調理場方式を継続します。

(4) 産・学・官の連携による食育の推進

- ・ 産・学・官の連携に基づき、企業や大学等が有する人的・知的資産を活用し、本市における食育に関する取組を推進します。
- ・ 栄養学を学ぶ大学生を学生食育サポーターとして活用し、栄養教諭等による食に関する指導を補助するなど、学校における食育の取組を推進します。

(5) 教職員の研修機会の確保

- ・ 各学校において、児童生徒への食育に関する充実した取組が行われるよう、児童生徒への食育の重要性に関する教職員の理解を深めるとともに、指導力の向上を図るため、研修会等の充実を図ります。

(6) デジタル技術等を活用した効果的な指導の推進

- ・ デジタル技術等を積極的に取り入れ、効率的かつ効果的な指導を推進します。

3 食への関心の高揚

【現在の状況】

児童生徒が、生涯にわたり、自立的に、望ましい食習慣を実践していくためには、「食」の重要性を理解させるとともに、「食」に関する興味・関心を高める必要があります。

近年の日本においては、食生活や生活時間の多様化が進行し、家族が揃って食卓を囲んで、食事の喜びや楽しさを共有する機会が減少しており、家庭における児童生徒の食への関心の低下が懸念されるところです。

そのような中、本市では、児童生徒に「食」の重要性を理解させるための指導の充実を図るとともに、児童生徒の「食」への関心を高めるため、様々な体験活動等を通じた食育を推進しています。

学校給食においては、「食に関する指導の全体計画」に基づき、季節ごとの祭事や学校行事、授業や特別活動の内容等を踏まえ、それらと関連した食材や料理を取り入れた献立の提供と当該学校給食を活用した「食」に関する指導の充実に努めています。

【基本的方向】

児童生徒の自立的かつ自発的な学びを促進するため、児童生徒に「食」の重要性に関する指導の充実を図ります。

また、児童生徒の「食」に対する関心の高めるため、食に関する指導の全体計画に基づき、季節ごとの様々な体験と関連付けた学校給食の提供するとともに、「食」に関する指導の充実に努めます。

【具体的施策】

(1) 関連教科での体験活動等を通じた食育の推進

- ・ 児童生徒の食への関心を高めるため、季節ごとの祭事や学校行事、授業や特別活動の内容等を踏まえ、それぞれの体験と関連付けた学校給食の提供と「食」に関する指導の充実に努めます。
- ・ 児童生徒から、学校給食をテーマにした絵画や作文、標語を募集します。
- ・ 茨城県等が主催する児童生徒を対象とした料理コンテストの優秀作品をアレンジし、学校給食で提供します。

(2) 食の重要性に関する理解の形成

- ・ 児童生徒が「食」の重要性を理解できるよう、「食」を通じた健康づくりや望ましい食習慣づくりに関する指導の充実を図ります。
- ・ 定期的に、児童生徒の食生活等に関する調査を行い、実態に応じた細やかな指導の充実を図ります。

4 保護者や地域との連携強化

【現在の状況】

児童生徒の食生活の基礎は家庭にあり、児童生徒の食習慣の形成において、保護者が果たすべき役割は大きい。児童生徒への効果的な食育の推進に当たっては、食育の重要性に関する保護者の理解と家庭における食育の取組が不可欠となります。

また、地域の様々な方々との交流の促進は、児童生徒にとって、それぞれの地域の食文化や「食」に係る産業又は自然環境の恵沢に対する理解を深め、感謝の心を培うため、大変有意義なものです。

本市では、共同調理場を広く市民に開かれた食育の拠点と位置付け、保護者や地域との連携のもと、児童生徒に対する効果的な食育の推進に取り組んでいます。

保護者の理解の形成と家庭における取組を促進するため、毎月、給食日より及び献立表を発行し、「食」に関する情報を提供するとともに、保護者を対象とした施設見学会や講演会を実施しているほか、「我が家のおすすめ料理」を募集し、応募作品の一部を学校給食で提供しています。

また、地域の理解を形成するため、学校給食をテーマに児童生徒が制作した絵画や作文、標語を展示する作品展や食育講演会を開催したり、地域の生産者等との交流の機会の創出に努めています。

【基本的方向】

児童生徒が、望ましい食習慣を身につけることができるよう、保護者や地域における児童生徒への食育の重要性に関する理解を深め、家庭等における食育の取組及び「食」を通じた地域との交流の促進を図り、保護者や地域との連携のもと、効果的な食育の推進に努めます。

【具体的施策】

(1) 食育に関する保護者等への積極的な情報提供

- ・ 保護者や地域が児童生徒への食育の重要性に関する理解を深め、家庭等における食育の取組を促進するため、食育に関する情報の積極的に提供します。
- ・ 情報の発信に当たっては、様々なニーズに的確に対応するため、紙面やホームページ、SNS等の活用を推進します。

(2) 学校給食共同調理場を拠点とした食育の推進

- ・ 学校給食共同調理場を広く市民に開かれた食育の拠点と位置付け、当該施設を活用した見学会や講演会等の充実を図ります。

(3) 学校給食を通じた保護者や地域との交流促進

- ・ 学校給食を通じた親子の触れ合いの機会の充実を図ります。
- ・ 学校給食を通じた地域の生産者や事業者等との交流する機会の充実を図ります。
- ・ 児童生徒が、成長期における「食」の重要性に関する理解を深めることができるよう、地域のプロスポーツチーム等と連携し、プロで活躍するスポーツ選手等との交流の機会の創出に努めます。
- ・ 誰もが、楽しみながら、「食」に関する理解を深めることができる催し等の充実を図ります。

基本方針3 持続的な学校給食運営の推進

1 健全で持続可能な運営体制の確保

【現在の状況】

本市では、安全で安心な学校給食の安定的な提供を支える基盤整備と健全な運営体制の確保に努めています。

共同調理場については、学校給食衛生管理基準に基づき、ドライシステムの施設として整備し、2017（平成29）年度に供用を開始しました。

一方、単独調理場は、老朽化の進行が課題となっている施設が多くあります。

そのため、単独調理場については、それぞれの実情に応じて、当該基準に基づく適切な管理、運用に努めるものとし、従前の基準で整備され、ドライシステムが導入されていない施設においても、最新の基準に基づくドライ運用を継続しながら、校舎の増改築等に合わせ、順次、施設及び設備の整備を進めているところです。

また、各調理施設の厨房機器についても、経年劣化の進行が課題となっており、日常的な点検を確実に実施するとともに、定期的に、専門的な知見に基づく状態確認を実施し、必要な修繕を行いながら、長期的な視点に基づき、計画的な更新に努めるものとしています。

学校給食費については、学校給食に係る保護者負担の公平性を維持するため、確実な徴収に努めています。

【基本的方向】

安全で安心な学校給食を安定的に提供するため、学校給食の実施に係る経費の縮減に継続的に取り組むとともに、健全で持続可能な運営体制を確保しながら、学校給食衛生管理基準に基づき、施設や設備等の適切な整備、管理、運用を推進します。

単独調理場については、必要な修繕を行いながら、校舎の増改築等に合わせ、ドライシステムの施設として整備するものとし、

各調理施設の厨房機器については、日常的な点検と専門的な知見に基づく定期的な状態確認を継続的に実施し、適時、修繕や消耗部品の交換を行いながら、長期的な視点に基づき、標準的な使用可能期間を設け、計画的に更新します。

【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

- ・ 全ての学校給食施設について、学校給食衛生管理基準に基づく適切な管理、運用に努めるものとし、ドライシステムが導入されていない単独調理場についても、ドライ運用を継続します。
- ・ 単独調理場については、校舎の増改築等に合わせ、学校給食衛生管理基準に則した適切な整備を行います。

(2) 厨房機器の計画的な更新

- ・ 既存の厨房機器について、安定的かつ持続的に使用することができるよう、調理作業従事者による日常的な点検と専門的な知見に基づく定期的な状態確認を継続的に実施するとともに、適時の修繕及び消耗部品の交換を行います。
- ・ 単独調理場に設置された厨房機器については、長期的な視点に基づき、標準的な使用可能期間を設け、各年度における費用の平準化に留意しながら、計画的に更新します。

(3) 学校給食の適正単価の設定

- ・ 学校給食費の無償化を含む保護者の経済的負担の更なる軽減に努めます。
- ・ 児童生徒1人1食当たりの学校給食の提供に要する経費について、国内外における社会経済情勢の変化とそれに伴う物価の動向等を注視しながら、適正な単価の設定と適切な見直しを行います。

2 質の高い学校給食運営の推進

【現在の状況】

本市では、安全・安心で質の高い学校給食を提供するため、学校給食の調理等業務について、専門的な知識と経験を有する民間事業者への委託を推進しています。

共同調理場の調理等業務は、2012（平成24）年度から民間事業者に委託しています。

単独調理場については、2014（平成26）年度に、常磐小学校の学校給食調理等業務を委託して以降、順次、委託対象校の拡大を図っており、2023（令和5）年度現在における調理等業務を民間委託対象校数は、20校となっています。

【基本的方向】

学校給食の運営の更なる質の向上を図るため、国・県等の動向を注視し、学校給食を取り巻く様々な状況の変化を的確に把握しながら、民間事業者が有する専門的な知識や経験の積極的な活用を推進します。また、こどもたちの学校給食を通したSDGsへの理解を促進していくため、SDGsの理念に基づく取組の推進と情報提供の充実に努めます。

【具体的施策】

(1) 民間活力の活用推進

- ・ 民間事業者が有する専門的な知識や経験の積極的な活用を推進します。
- ・ 学校給食の調理等業務については、学校や保護者等の理解を得ながら、民間委託の対象校を増やしていくものとします。

(2) SDGsの理念に基づく学校給食運営の推進

- ・ 市全体におけるSDGsの理念に基づく様々な取組を促進するため、学校給食においても、SDGsに関する取組の推進と情報提供の充実に努めます。
- ・ 環境負荷の軽減に資するため、学校給食の残渣^{ざんざ}や廃油等の効果的な活用を推進します。
- ・ 環境負荷の軽減に配慮したこれからの農業の拡大を支援するため、学校給食における有機農産物の活用を推進します。

第 3 章

事業計画

基本方針	基本施策	具体的施策	2024 (R6) 年度	2025 (R7) 年度	2026 (R8) 年度	2027 (R9) 年度	2028 (R10) 年度	
安全で安心な学校給食の提供	(1) 安全な食材の安定的な確保	食材の安全性の確保	→					継続
		安定的な食材調達への推進	→					推進
	(2) 地産地消の推進	地場産物の積極的な使用の推進	→					推進
		水戸市産米100%の米飯給食の提供	→					継続
		関係団体等との連携強化	→					推進
	(3) 食物アレルギーへの適切な対応	校内における食物アレルギー対応体制の確保	→					継続
		食物アレルギーに配慮した献立の作成	→					推進
		適切な食物アレルギー対応に関する研修等の充実	→					推進
		食物アレルギー対応に関する保護者への的確な情報提供	→					推進
	(4) 衛生管理の徹底	適切な衛生管理に関する研修等の充実	→					推進
		機器や器具等の日常的な点検と定期的な更新	→					継続

基本方針	基本施策	具体的施策	2024 (R6) 年度	2025 (R7) 年度	2026 (R8) 年度	2027 (R9) 年度	2028 (R10) 年度	
2 食育の推進	(1) 魅力ある献立の作成							
		偏食をなくす工夫と適切な栄養量の確保	→					推進
		日本の伝統的な食文化の継承	→					継続
		有機農産物を含む地場産物の活用の推進	→					推進
		食の多様性に関する理解の形成	→					推進
	(2) 食に関する指導の充実							
		校内における食育の推進体制等の充実	→					推進
		栄養教諭等による指導の充実	→					推進
		適切な調理方式による発達段階に応じた食育の推進	→					推進
		産・学・官の連携による食育の推進	→					推進
		教職員の研修機会の確保	→					推進
		デジタル技術等を活用した効果的な指導の推進	→					推進
	(3) 食への関心の高揚							
		関係教科での体験活動等を通じた食育の推進	→					推進
		食の重要性に関する理解の形成	→					継続
	(4) 保護者や地域との連携強化							
		食育に関する保護者等への積極的な情報提供	→					推進
		学校給食共同調理場を拠点とした食育の推進	→					推進
		学校給食を通じた保護者や地域との交流促進	→					継続

基本方針	基本施策	具体的施策	2024 (R6) 年度	2025 (R7) 年度	2026 (R8) 年度	2027 (R9) 年度	2028 (R10) 年度	
3 持続的な学校給食運営の推進	(1) 健全で持続可能な運営体制の確保							
		学校給食衛生管理基準に則した施設・設備の整備	→					推進
		厨房機器の計画的な更新	→					推進
		学校給食の適正単価の設定	→					推進
	(2) 質の高い学校給食運営の推進							
		民間活力の活用推進	→					推進
	SDGsの理念に基づく学校給食運営の推進	→					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、水戸市学校給食会や水戸市立共同調理場運営委員会との連携を図るなど、学識経験者や保護者、学校関係者等との協力体制を構築し、様々な視点に基づく確認を行いながら、適正に運用するものとしします。

第2 進行管理

本計画に位置付けた各施策について、それぞれの進捗状況を的確に把握しながら、目指すべき姿の実現に向け、確実な取組を推進していくことができるよう、PDCAサイクルに基づく進行管理を行います。

