

「昭島市学校給食運営基本計画」

～未来を担うたくましい昭島っ子の心とからだを育む学校給食～

(平成 28 年度～平成 32 年度)

平成 28 年 3 月
昭島市教育委員会

～はじめに～

近年、私たちの暮らしは、生活水準の向上に伴い人々のライフスタイルも多種多様になり、食生活も豊かになってきています。しかしその反面、偏った栄養の摂取、生活習慣病の増加、食物アレルギー（注1）など新たな「食」に関する健康問題が増加しています。子どもたちに関しても偏食、孤食、朝食の欠食など食生活の乱れが、肥満や体力などの低下を引き起こす一因と懸念されています。

国においては、食育を総合的かつ計画的に推進していくことを目的に「食育基本法」（平成 17 年法律第 63 号）が施行され、それに伴い「食育推進基本計画」が平成 18 年 3 月に策定され、平成 23 年 3 月には「第 2 次食育推進基本計画」が「周知から実践へ」をコンセプトに策定されました。また、衛生面では、「学校給食法」（昭和 29 年法律第 160 号）の一部改正に伴い「学校給食衛生管理基準」（注2）（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）が施行され、食の安全・安心に向けより厳しい衛生管理が求められるなど、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しています。

現在の学校給食は、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供することによって、児童・生徒の健康の保持増進を図るとともに、食事の大切さや食べ物への感謝の気持ちを育むことなど、「食育」（注3）の「生きた教材」として、重要な役割を担っています。

学校給食は、明治 22 年山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、お弁当などを持参することができない子供たちのために開始されたのが始まりとされています。

本市においては、昭和 35 年に拝島第二小学校で自校調理方式による給食が開始されました。その後、昭和 43 年に共同調理場（現在の第一調理室）が稼働を開始して以来、市内公立小中学校全校で完全給食（注4）を実施しています。

これからも、「子どもたちのための学校給食」を念頭に、安全・安心でおいしく栄養バランスのとれた学校給食を、将来にわたり安定して提供します。そのためにも、老朽化が進む共同調理場の再整備をはじめ、学校給食事業が抱えるさまざまな課題の解決に向けた取組みについて検討する必要があります。

本計画は、「学校給食運営のあり方について」昭島市学校給食運営審議会に諮問し、その答申を受け、今後の学校給食の基本理念や基本方針を定めるとともに、施設の再整備、運営方式、食育推進など学校給食事業が抱えるさまざまな課題の解決に取組み、学校給食のさらなる充実を図ることを目的に「昭島市学校給食運営基本計画」として定めたものです。

※本文中の（注）は、参考資料（P60 から）での用語解説の番号です。

目 次

第1章 昭島市学校給食の基本理念と基本方針

1	計画の背景と趣旨	1
2	学校給食の基本理念	1
3	学校給食の基本方針	2
4	計画の役割と期間	2
	(1) 計画の役割	2
	(2) 計画の期間	3
5	学校給食の概要	4
	(1) 共同調理場の概要	4
	(2) 自校調理校の概要	5
	(3) 組織体制及び配置人員	6
	(4) 児童・生徒数の推移	7
	(5) 学校給食摂取基準及び実施状況	9

第2章 昭島市学校給食の現状と課題

1	共同調理場の現状と課題	11
	(1) 施設・設備の老朽化について	11
	(2) 自校調理校との相違点について	11
	(3) 食物アレルギー対応について	13
	(4) 食育施設としての役割について	14
	(5) 災害時における対応について	14
2	自校調理校の現状と課題	14
	(1) 施設・設備の老朽化について	15
	(2) 食物アレルギー対応について	15
	(3) 食育施設としての役割について	15
	(4) 災害時における対応について	15
3	学校給食運営方式の現状と課題	15
	(1) 学校給食調理業務について	16
	(2) 栄養士の配置について	16
4	安全衛生管理の現状と課題	16

(1) 食中毒の防止について	16
(2) 食品の安全衛生管理について	17
(3) 施設の安全衛生管理について	17
(4) 労働安全衛生委員会について	17
(5) 異物混入について	17
(6) 職員研修について	17
5 食物アレルギー対応の現状と課題	18
(1) アレルギー疾患がある児童・生徒の人数	18
(2) 食物アレルギー対応給食について	20
6 食育推進の現状と課題	20
(1) 食育推進の検討と周知について	20
(2) 学校給食を通じた食育の取組みについて	21
7 学校給食費会計の現状と課題	22
(1) 学校給食費について	22
(2) 学校給食費の未納問題について	22

第3章 より良い学校給食のための取組み

1-1 共同調理場と学校給食実施方式について	24
(1) 共同調理場について	24
(2) 学校給食実施方式について	24
1-2 共同調理場の整備について	26
(1) 施設・設備の老朽化について	27
(2) 自校調理校との相違点について	27
(3) 食物アレルギー対応について	27
(4) 食育施設としての役割について	27
(5) 災害時における対応について	28
(6) 環境への配慮について	28
(7) 整備方式について	28
1-3 共同調理場の敷地条件について	28
(1) 用途地域について	28
(2) 土地の形状・敷地面積について	29
(3) 学校給食の配送について	30
(4) 敷地の選定について	30
2 自校調理校について	30
(1) 施設・設備の老朽化について	31
(2) 食物アレルギー対応について	31

(3) 食育施設としての役割について	31
(4) 災害時における対応について	32
3 学校給食運営方式について	32
(1) 学校給食調理業務について	32
(2) 栄養士の配置について	33
4 安全衛生管理について	34
(1) 食中毒の防止について	35
(2) 食品の安全衛生管理について	36
(3) 施設の安全衛生管理について	36
(4) 労働安全衛生委員会について	37
(5) 異物混入について	37
(6) 職員研修について	38
5 食物アレルギー対応について	38
(1) 食物アレルギー対応について	39
(2) 食物アレルギー対応給食について	40
6 食育推進について	41
(1) 食育推進の検討と周知について	42
(2) 学校給食を通じた食育の取組みについて	43
7 学校給食費会計について	47
(1) 学校給食費について	47
(2) 学校給食費の未納問題について	48

<参考資料>

・昭島市学校給食運営審議会条例	50
・昭島市学校給食運営審議会委員名簿	52
・昭島市学校給食運営基本計画検討経過	53
・昭島市学校給食の残菜量	55
・昭島市学校給食における地場野菜（果物）・地場米・地場卵の使用状況	56
・昭島市学校給食費の推移	57
・昭島市学校給食のあゆみ	58
・用語解説	60

第1章 昭島市学校給食の基本理念と基本方針

1 計画の背景と趣旨

本市の学校給食事業は、共同調理場の老朽化・耐震問題、食物アレルギー対応、学校給食が担う食育推進、安全衛生管理の充実、学校給食費の問題など、さまざまな課題があります。これらの諸課題を解決するため、保護者、学校、地域をはじめ関係者の理解と協力を得ながら効率的、効果的な運営を行っていく必要があります。

また、学校給食のさらなる充実のためには、さまざまな課題に中長期的な展望に立ち、計画的に取り組んでいくことが重要です。

そこで、総合的な学校給食運営のあり方について検討し、今後の学校給食の基本方針、さらには老朽化が進む共同調理場の再整備や運営方式などについて、その実効性の確保と学校給食への市民の理解を深めることを目的に「昭島市学校給食運営基本計画」（以下「計画」という。）として定めるものです。

2 学校給食の基本理念

学校給食は、児童・生徒に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、健康の保持増進、健全な心と身体を培い、さらに食育への関心を高めるなど、子どもたちの健やかな成長のために大きな役割を担っています。

また、「学校給食法」では、学校給食の目標を次のように定めています。

- 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。

「学校給食法第二条（学校給食の目標）」

本市では、「第5次昭島市総合基本計画」において、将来都市像を「ともにつくる 未来につなぐ 元気都市 あきしま ～人も元気 まちも元気 緑も元気～」としております。学校教育においても、将来都市像の実現のため、子どもたちの健やかな成長を願い、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食の提供及びさらなる充実を目指し、昭島市学校給食の基本理念を次のように定めます。

《学校給食の基本理念》

～未来を担うたくましい昭島っ子の心とからだを育む学校給食～

(子どもたちの成長のため、栄養バランスのとれた学校給食の提供と食に関する教育の推進)

3 学校給食の基本方針

学校給食の基本理念の実現のため、基本方針を次のように定めます。

《学校給食の基本方針》

- (1) 安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食の提供に努めます。
- (2) 学校給食を通してさらなる「食育の推進」に努めます。
- (3) 学校給食の安定した提供と効率的、効果的な運営に努めます。

学校給食の運営については、この基本方針をもとに、保護者、学校、地域と連携し、学校給食への市民の理解を深め、未来の昭島の子どもたちのために一体となり取り組みます。

4 計画の役割と期間

(1) 計画の役割

この計画は、今後の昭島市の学校給食のあり方を示すものであり、関係する法令の「学校給食法」や「食育基本法」、「学校給食衛生管理基準」などを遵守するとともに、市の上位計画である「第五次昭島市総合基本計画」や「昭島市教育に関する大綱」、「第2次昭島市教育振興基本計画」に沿って実施していきます。また、食育については、関連計画である「健康あきしま21」との整合性も踏まえ推進していくとともに、今後の学校給食の基本的な方針を定め、老朽化や耐震問題に伴う共同調理場の整備や学校給食を安定して提供する効率的な運営方式などについて、具体的な方向性を示すものです。

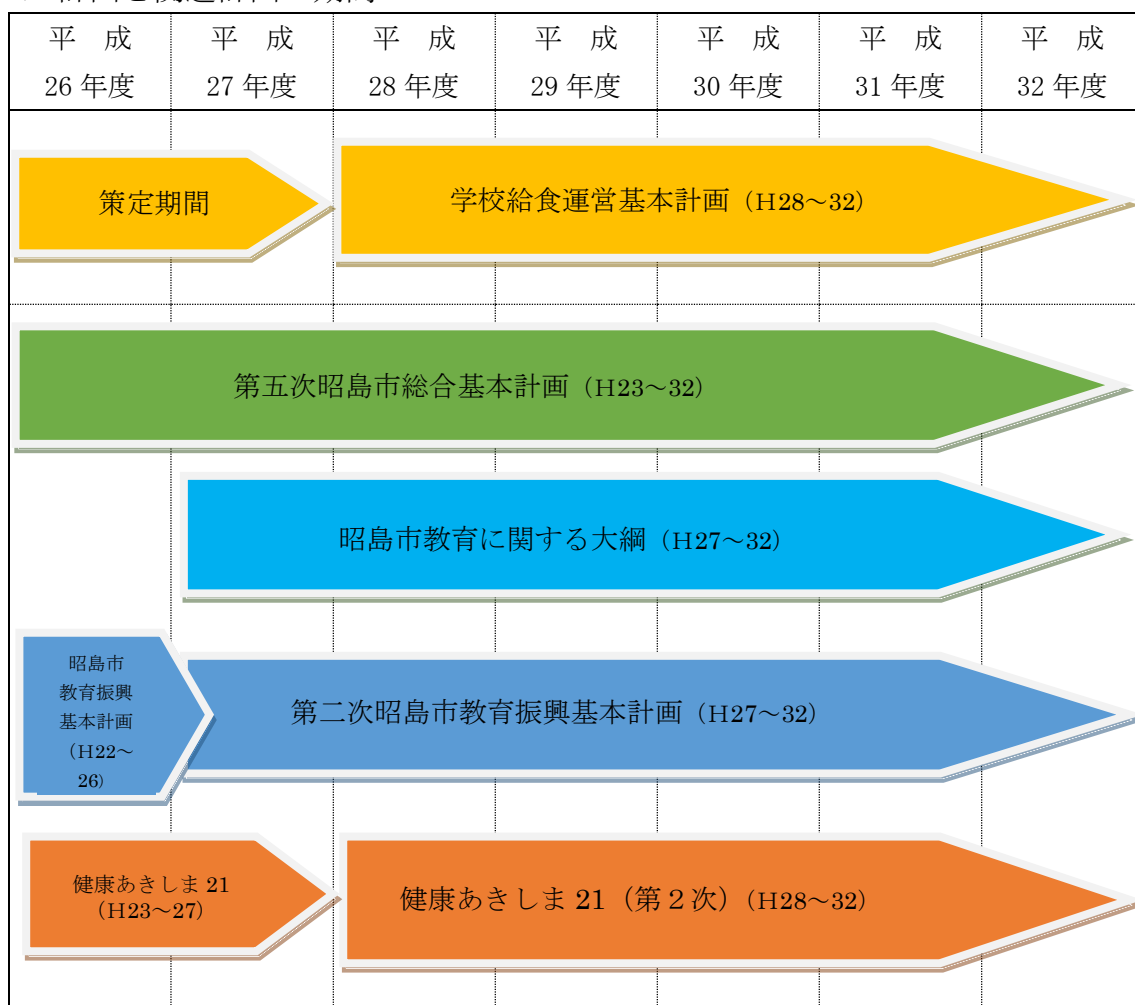
さらに、この計画の実効性を推進するため、現在の学校給食を取り巻く現状と課題について把握し、その課題の改善に向けた具体的な取組みについても示すものです。

(2) 計画の期間

計画の期間は、平成 28 年度から平成 32 年度までの 5 年間とし、共同調理場の整備、運営方式、食育の推進などの学校給食運営に関する基本的な方針などを定めます。

なお、計画の内容に変更、追加事項などが必要な場合には、その内容を検討し、見直します。

▼ 計画と関連計画の期間



5 学校給食の概要

本市の学校給食は、昭和 35 年に拝島第二小学校で開始されたのが始まりです。その後、共同調理場が昭和 43 年 5 月に完成し、拝島第二小学校を含む小学校 9 校で給食が開始され、同年 9 月には清泉中学校と拝島中学校、翌年には昭和中学校を含めた全小中学校で給食を開始しました。その後、昭和 47 年に共同調理場に第二調理室が完成以降は、小学校給食は第一調理室、中学校給食は第二調理室で調理しています。

また、自校調理方式の学校は、昭和 49 年に武蔵野小学校が開校するとともに学校給食が始まり、現在は小学校 6 校・中学校 3 校が自校調理方式で学校給食を実施しています。現在も、共同調理場と自校調理校で市内全小中学校の児童・生徒に、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を提供しています。

(1) 共同調理場の概要

(平成 27 年 4 月 1 日現在)

名 称	第一調理室 (小学校)	第二調理室 (中学校)
開設年月	昭和 43 年 5 月稼働	昭和 47 年 4 月稼働
所 在 地	東町二丁目 2 番 29 号	
用途地域	第一種中高層住居専用地域	
構 造	鉄骨造平屋建	鉄骨造平屋一部 2 階建
建物面積	870 m ²	770 m ²
(述べ床面積)	その他施設 213 m ² (機械室・倉庫など)	述べ床面積 1,882 m ²
敷地面積	約 3,326 m ²	
調理食数 (平均)	3,800 食/日	1,650 食/日
実施日数 (標準)	185 日/年	180 日/年
栄養士配置	都栄養教諭・市栄養士	都栄養士・市栄養士
調理業務	直営 (正規職員・臨時職員)	
配膳業務	直営 (臨時職員)	
配送業務	民間委託	
運用方式	ウエット方式 (ドライ運用)	
配食校	小学校 8 校 (東・共成・玉川・中神・成隣・ 光華・拝一・拝三)	中学校 3 校 (昭和・清泉・拝島)

共同調理場第一調理室（小学校）



共同調理場第二調理室（中学校）



(2) 自校調理校の概要

(平成 27 年 4 月 1 日現在)

学校名	供用(給食) 開始年月	調理食数 (平均)	調理室面積 (m ²)	備考
富士見丘小学校	昭和 53 年 4 月	260	333	
武蔵野小学校	昭和 49 年 9 月	550	216	
つつじが丘南小学校	昭和 56 年 4 月	240	325	平成 28 年 4 月統合予定
つつじが丘北小学校	昭和 57 年 5 月	310	360	
田中小学校	昭和 54 年 4 月	410	318	
拝島第二小学校	昭和 52 年 4 月	530	271	現在の調理室での開始年月
福島中学校	昭和 55 年 5 月	290	324	H25 年度から民間委託
瑞雲中学校	昭和 56 年 4 月	550	331	H24 年度から民間委託
多摩辺中学校	昭和 53 年 4 月	390	325	H23 年度から民間委託
合計（食数）	———	3, 530 食/日	———	

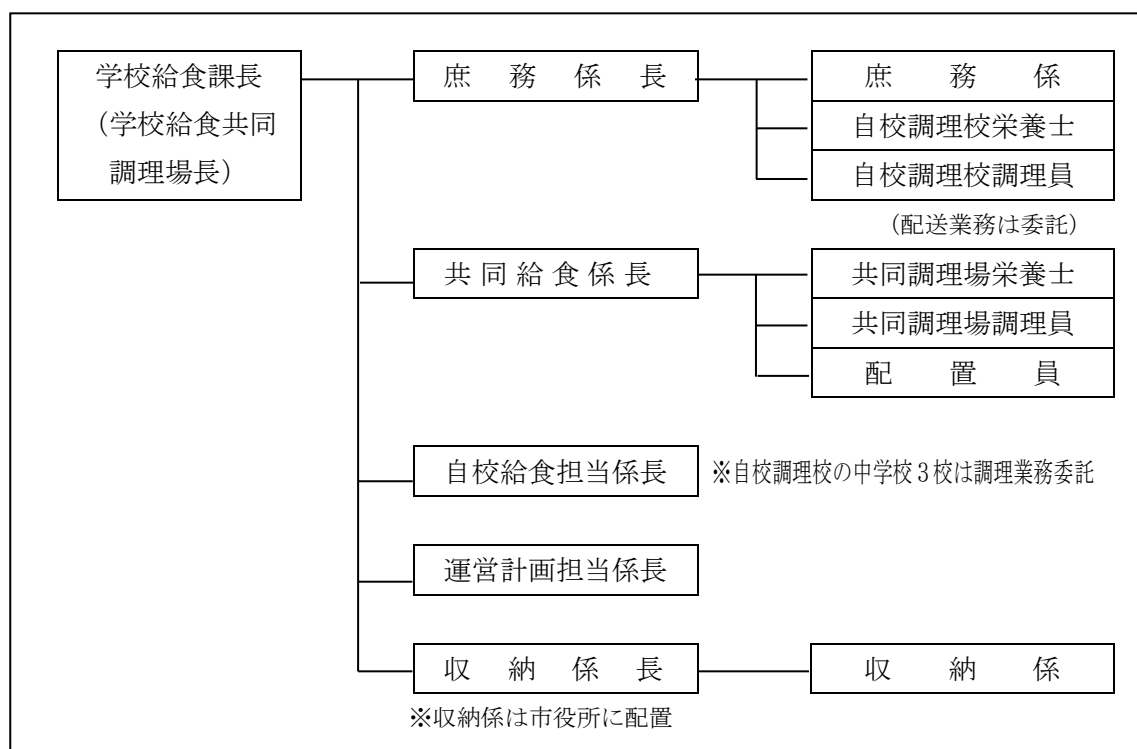
※中学校 3 校の調理業務は、すべて民間委託方式で実施しています。

※拝島第二小学校は、昭和 35 年に自校調理方式で給食を開始し、昭和 43 年に共同調理場の完成に伴い共同調理場校となりました。その後、共同調理場の食数の増加などから、昭和 52 年に現在の調理室で提供を開始しています。

(3) 組織体制及び配置人員

① 組織体制

(平成 27 年 4 月 1 日現在)



② 配置人員

◆事務職員（共同調理場・収納係）

(平成 27 年 4 月 1 日現在)

配置先	課 長	係長職	主 事	再任用職員	臨時職員
共同調理場	1 人	4 人	3 人	—	—
市役所収納係	—	1 人	1 人	1 人	1 人

◆栄養士・調理員・配置員（共同調理場）

(平成 27 年 4 月 1 日現在)

調理室名	栄養士	調理員 (正規職員)	調理員 (臨時職員)	配置員 (臨時職員等)	合 計
第一調理室 (小学校 8 校)	市：2 人 (内：臨時職員 1) 都：1 人	11 人 (再任用 1)	9 人	20 人	43 人
第二調理室 (中学校 3 校)	市：1 人 都：1 人	9 人 (再任用 1)	5 人	9 人	25 人
合 計	5 人 (市 3・都 2)	20 人	14 人	29 人	68 人

◆栄養士・調理員（自校調理校）

（平成 27 年 4 月 1 日現在）

学校名	栄養士	調理員 (正規職員)	調理員 (臨時職員)	合 計
富士見丘小学校	1 人	2 人	2 人	5 人
武蔵野小学校	1 人	4 人	1 人	6 人
つつじが丘南小学校	1 人	2 人(再任用 1)	2 人	5 人
つつじが丘北小学校	1 人	2 人	2 人	5 人
田中小学校	1 人	3 人(再任用 1)	1 人	5 人
拝島第二小学校	1 人	3 人	2 人	6 人
福島中学校	1 人(再任用)	※自校調理校の中学校の調理業務はすべて民間委託方式で実施		1 人
瑞雲中学校	1 人(再任用)			1 人
多摩辺中学校	1 人			1 人
合 計	9 人	16 人	10 人	35 人

◆合計（共同調理場・自校調理校・収納係）

（平成 27 年 4 月 1 日現在）

給食方式等	事務職員	栄養士	調理員 (正規職員)	調理員 (臨時職員)	配置員 (臨時職員等)	合 計
共同調理場	8 人	5 人	20 人 (再任用 2)	14 人	29 人	76 人
自校調理校	0 人	9 人 (再任用 2)	16 人 (再任用 2)	10 人	0 人	35 人
収 納 係	4 人 (再任用 1・ 臨職 1)					4 人
合 計	12 人	14 人	36 人	24 人	29 人	115 人

※事務職員・栄養士・調理員（正規職員）の人数には、再任用職員を含む。

※共同調理場配送委託の人数は含まない。

※自校調理校の中学校 3 校の調理業務委託の人数は含まない。

（４）児童・生徒数の推移

本市の児童・生徒の人数は、小学校が昭和 57 年度の 9,562 人、中学校が昭和 61 年度の 4,656 人をピークに年々減少傾向にあります。今後は、平成 28・29 年度に、若干の増加が予測されますが、将来的には緩やかな減少傾向が続くと考えられます。

▼平成 23 年度から平成 27 年度までの実人数 (単位：人)

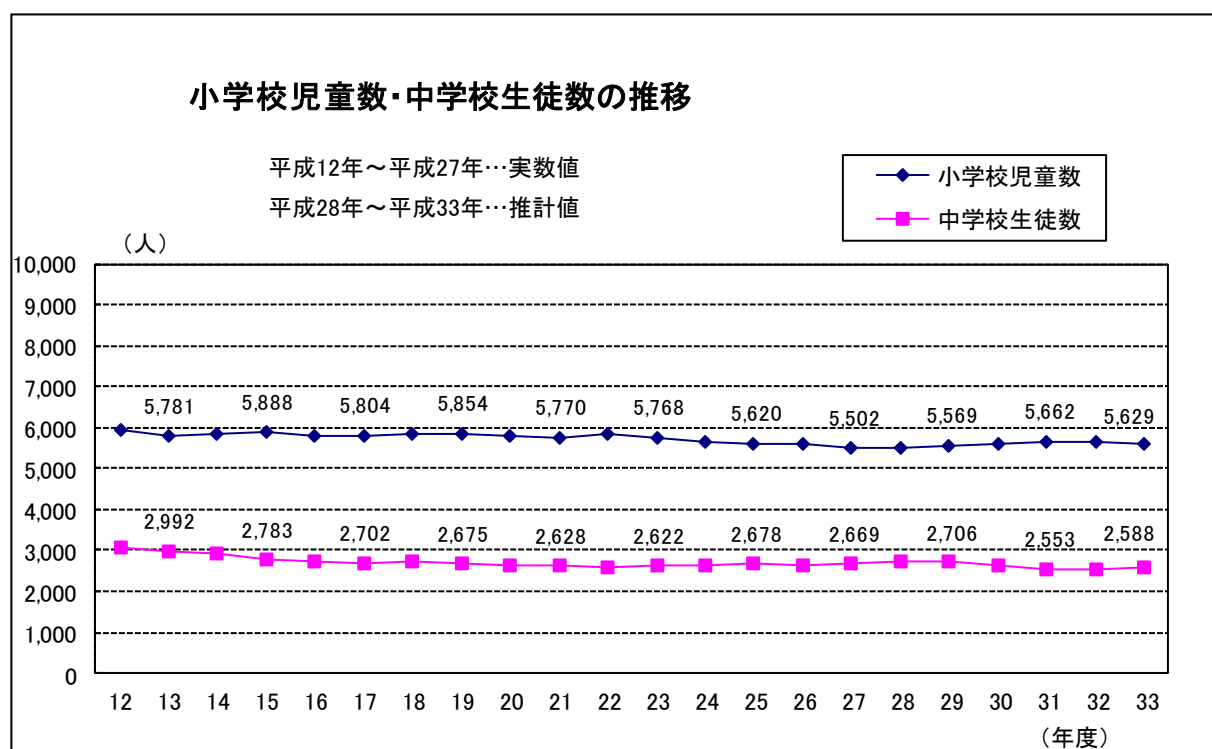
年 度	小学校 (児童数)	中学校 (生徒数)	合 計
平成 23 年	5,768	2,622	8,390
平成 24 年	5,631	2,637	8,268
平成 25 年	5,620	2,678	8,298
平成 26 年	5,582	2,651	8,233
平成 27 年	5,502	2,669	8,171

※各年 5 月 1 日現在の人数

▼平成 28 年度から平成 33 年度までの推計人数 (単位：人)

年 度	小学校 (児童数)	中学校 (生徒数)	合 計
平成 28 年	5,529	2,724	8,253
平成 29 年	5,569	2,706	8,275
平成 30 年	5,599	2,616	8,215
平成 31 年	5,662	2,553	8,215
平成 32 年	5,669	2,547	8,216
平成 33 年	5,629	2,588	8,217

▼児童・生徒数の推移のグラフ (平成 12 年度～平成 33 年度)



※平成 28 年度から平成 33 年度の児童・生徒数は、「平成 27 年度教育人口推計・小学校児童数、中学校生徒数の推移」(指導課資料) から平成 27 年 5 月 1 日現在の住民基本台帳人口の人数をもとに、就学予定者及び年齢進行により推定した人数です。

（５）学校給食摂取基準及び実施状況

学校給食は、学校の給食主任と栄養士などが食材を選定し（味、原産地・加工地、価格、品質など）、「学校給食実施基準」（昭和 29 年文部省告示第 90 号）に基づき、栄養価のバランスがとれた給食を提供しています。日本の主食である米飯（お米）給食も平均で週 3 回提供しており、また、四季折々の行事食や、各地の伝統食などを取り入れた学校給食を提供し、食育の推進にも努めています。

なお、学校給食の基本実施日数は、小学校が 185 日、中学校が 180 日となっており、実施日数の増減は、事前に報告を受け対応しています。

① 学校給食における栄養の摂取基準

毎日の献立は、「児童又は生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準」に基づいて作成しています。摂取基準とは、児童・生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものです。学校給食における摂取基準は、次の表のとおりとなっています。

<学校給食摂取基準一覧>

（平成 27 年 4 月 1 日現在）

区 分	基 準 値			
	低学年 (6～7 歳)	中学年 (8～9 歳)	高学年 (10～11 歳)	中学生 (12～14 歳)
エ ネ ル ギ ー (kcal)	530	640	750	820
た ん ぱ く 質 (g)	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
カ ル シ ウ ム (mg)	300	350	400	450
鉄 (mg)	2	3	4	4
ビ タ ミ ン A (μgRE)	150	170	200	300
ビ タ ミ ン B ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビ タ ミ ン B ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビ タ ミ ン C (mg)	20	20	25	35
食 物 繊 維 (g)	4	5	6	6.5

※学校給食における栄養素の多くは、1 日に必要な栄養摂取基準の約 3 分の 1 がとれるように作られています。

② 学校給食実施日数

学校給食実施日数は、各学校からの報告を受け行事などに合わせ実施しています。なお、各学校の実施日数は、行事などにより異なるため、学校給食費を年度末に精算しています。

<学校給食実施日数>

学校名等		平成 23 年度	平成 24 年度	平成 25 年度	平成 26 年度
共同調理場	東 小 学 校	187	189	189	191
	共 成 小 学 校	190	190	192	194
	玉 川 小 学 校	190	192	191	189
	中 神 小 学 校	188	192	192	193
	光 華 小 学 校	185	186	193	194
	成 隣 小 学 校	191	191	192	194
	拝島第一小学校	191	188	193	195
	拝島第三小学校	191	189	192	194
	拝島第四小学校	186	188	193	191
	昭 和 中 学 校	187	190	190	192
	清 泉 中 学 校	184	184	182	181
	拝 島 中 学 校	186	187	194	194
自校調理校	富士見丘小学校	189	189	190	192
	武蔵野小学校	189	190	192	195
	つつじが丘南小学校	188	190	190	195
	つつじが丘北小学校	187	188	190	193
	田 中 小 学 校	189	188	190	190
	拝島第二小学校	188	190	193	196
	福 島 中 学 校	182	184	186	186
	瑞 雲 中 学 校	179	182	183	183
	多摩辺中学校	187	191	189	189
小学校平均実施日数		188.6	189.3	191.5	193.1
中学校平均実施日数		184.2	186.3	187.3	187.5
全体の平均実施日数		187.3	188.5	190.3	191.5

※小学校一年生については、1学期の給食の始まりが遅いため日数は同一ではありません。

第2章 昭島市学校給食の現状と課題

本市の学校給食の現状においては、共同調理場や自校調理校の老朽化など施設面での課題と食育推進、食物アレルギー対応、学校給食費会計における未納問題などの事業面での課題があります。

1 共同調理場の現状と課題

共同調理場は、第一調理室、第二調理室ともに開設から40年以上が経過し、施設・設備の老朽化が進んでいます。

現在の共同調理場は、平成24年度に実施した耐震診断において、「耐震補強等の対策が必要である」との診断結果を受け、施設改修が必要です。さらに、「学校給食法」の一部改正（平成21年4月改正）により明確化された「学校給食衛生管理基準」に沿った施設面の運用が難しい状況です。ほかにも食物アレルギーがある児童・生徒への対応、自校調理校との相違点、災害時の防災施設としての役割などの課題もあります。

また、現在の学校給食の実施方式は、共同調理場方式と自校調理方式の2つの方式で、市内全小中学校に完全給食を実施しています。

今後、共同調理場方式や自校調理方式などの実施方式については、共同調理場の整備と合わせた検討が必要です。

（1）施設・設備の老朽化について

学校給食の適切な衛生管理を図るため、「学校給食衛生管理基準」があります。現在の共同調理場においても、この基準に沿った適切な衛生管理が求められますが、施設の老朽化や狭さのため、ドライシステム（注5）での運用、汚染区域と非汚染区域の明確な区切りやパススルー方式（注6）による汚染防止などの運用に課題があります。

また、耐震診断の結果、耐震補強等の対策を実施しなければならない状況ですが、補強するためには全面的な改修が必要となり、工事期間も長く、その間は給食の提供が停止してしまうなどの問題もあります。

「学校給食衛生管理基準」や「耐震基準」に沿った運用を実施していくためには、施設や設備の整備が必要です。

（2）自校調理校との相違点について

共同調理場と自校調理校では、使用している食器の種類や個数が異なります。また、米飯の炊飯方法にも違いがあります。

学校給食に使用する食器は、自校調理校では個々食器を平成13年9月に全校に導入

し、使用していますが、共同調理場校では、平成6年に昭和中学校において試行導入が始まり、平成18年9月には、中学校2校（拝島中、清泉中）、平成24年4月には、東小学校で個々食器の使用を開始しています。

その他の共同調理場校の小学校7校は、共同調理場の施設が狭く、保管庫を設置することができないこと、配送コンテナの問題などから、現在もランチトレイ（パレット皿）を使用しています。しかし、正しい姿勢での食事や献立内容の充実を図るためには、給食配膳の理想である個々食器の導入が求められています。

また、炊飯についても、小学校の学校給食を調理している共同調理場（第一調理室）は施設が狭く、炊飯調理機器の設置が困難なことや食数の関係から炊飯することができないため、民間業者に委託しており、献立内容にも影響しています。

学校給食の適温での提供についても、調理後、給食を配送することにより、児童・生徒の喫食までに、その時間が必要となるため、調理時間や配送方法、献立の保温・保冷の保持などの検討が必要です。

<配膳食器の状況>

（平成27年4月1日現在）

学校別	小学校		中学校	
方式別	共同調理場校	自校調理校	共同調理場校	自校調理校
個々食器	1校	6校	3校	3校
ランチトレイ	7校	0校	0校	0校

※個々食器を導入することができない小学校（共成小学校、玉川小学校、中神小学校、光華小学校、成隣小学校、拝島第一小学校、拝島第三小学校）

<配膳の内容>

個々食器の配膳例 ②深皿と③角仕切り皿使用  （写真1）	ランチトレイと個々食器併用の配膳例 ①ボール（お椀）2個と②ランチトレイ使用  （写真2）
--	--

①ボール（お椀） 2個と③角仕切り皿使用



(写真 3)

①ボール（お椀）と②ランチトレー使用



(写真 4)

(写真 1・3)

＊個々食器を導入している学校の配膳内容

- ① ボール（お椀）： ごはん類、汁物類、麺類など
 - ② 深皿 ： カレーライス・シチュー、スパゲティなど
 - ③ 角仕切り皿 ： おかず類、サラダ類、フルーツ・デザートなど
- 以上の3種類で構成しトレー（お盆）に載せて配食します。

(写真 2・4)

＊個々食器を導入できない学校の配膳内容（ランチトレーでの配食）

- ① ボール（お椀）： ごはん類、汁物類、麺類、カレー・シチューなど
 - ② ランチトレー： おかず類、サラダ類、フルーツ・デザートなど
- 以上の2種類で構成しそのままランチトレーで配食します。

(3) 食物アレルギー対応について

食物アレルギー対応の人数は、年々増加の傾向にあります。そのため、食物アレルギー対応給食の提供では、アレルギー原因食品が混入しない専用の施設が求められていますが、共同調理場にはそのような調理室がないのが現状です。食物アレルギー対応給食を安全に提供するためには、食物アレルギー原因食品が混入しない施設の整備や体制づくり、個別対応の徹底などが求められています。

（４）食育施設としての役割について

共同調理場に求められる食育の一つとして、施設見学や試食会があります。施設見学では、説明場所の会議室が狭く人数が多い時には一度に説明ができないため、外で待機する場合があります。調理しているところの見学も、通路がないため、窓の外から見学しているのが現状です。試食会についても、試食会場となる会議室が狭いことや保管庫の関係から試食会専用の食器などの予備がなく、児童・生徒用の食器などを使用するため、学校行事に合わせた調整が必要になります。

また、試食会や施設見学などの来場者は、衛生面から学校給食従事者と同じトイレを使用できません。そのため、来場者専用のトイレも必要となります。

さらに、食育や学校給食に関する資料、調理機器などの展示スペースなどもないため、今後は、共同調理場の食育施設としての充実が望まれています。

<試食会・交流給食会・施設見学・職場体験一覧（共同調理場校のみ）>

年度	試食会		交流給食会		施設見学		職場体験（中学校）		
	人数	回数	人数	回数	人数	回数	人数	学校数	日数
平成 23 年	443	14	62	4	359	8	10	4	12
平成 24 年	451	13	82	5	382	7	8	4	12
平成 25 年	510	13	131	8	415	8	6	3	9
平成 26 年	507	16	106	7	499	9	4	2	6

※交流給食会（児童・生徒と地域のお年寄りなどと給食を通して交流を行う）

※職場体験は延べ日数を記載

※試食会・交流給食は、基本は各学校で実施

（５）災害時における対応について

共同調理場は、「昭島市地域防災計画」において災害時に食糧供給の拠点として炊き出しする機能が求められます。しかし、耐震補強等の対策を必要としている現在の共同調理場では、災害時の対応が懸念されるとともに、ライフラインの確保や非常電源の自家発電設備もないため、今後災害時に稼働可能な施設として整備していく必要があります。

2 自校調理校の現状と課題

自校調理校も、開設からすべての学校が 30 年以上経過し、共同調理場と同じく施設・設備の老朽化が課題です。

現在も、施設の修繕、耐用年数による調理機器などの買換え、調理室の設備や調理機

器の保守点検などを行い、適正な維持管理に努めています。今後も、施設の改修や調理機器の買換えなどの改善を、計画的に行う必要があります。

（１）施設・設備の老朽化について

自校調理校は、共同調理場と同じく施設の老朽化などにより「学校給食衛生管理基準」に対応した運用が一部において難しい状況です。また、施設の衛生面での改善、調理室の大規模改修・修繕、調理機器の買換えなどにより、学校給食の提供に影響が出ないための対応について検討が必要です。

（２）食物アレルギー対応について

食物アレルギー対応は、共同調理場と同じく栄養士の管理、指導のもと除去食や代替食で対応していますが、自校調理校にも専用の調理室がないため、アレルギー原因食品が混入しない環境や体制について、さらなる検討が必要です。

（３）食育施設としての役割について

自校調理校では、調理作業を見学する通路などがなく、実際に調理を行っているところの見学は、衛生面から調理室内には入れないため実施することができないのが現状です。

（４）災害時における対応について

自校調理校は、災害時において避難所となるため食糧提供が可能な施設として必要な整備及び体制づくりの検討が必要です。なお、調理業務委託校については、災害時における調理業務に関する協力体制をとっています。

3 学校給食運営方式の現状と課題

学校給食運営は、以下の職員で行っています。

- ・ 栄養士・・・学校給食の献立作成や食育推進、食物アレルギー対応などの業務
- ・ 調理員・・・学校給食の準備・調理・洗浄などの業務
- ・ 配送員・・・共同調理場校へ学校給食を配送する業務
- ・ 配置員・・・共同調理場校で学校給食を配膳する業務
- ・ 事務職員・・・学校給食の運営や学校給食費に関する業務

栄養士や調理員の定年退職などによる補充は、再任用職員や臨時職員で補っています。今後も、正規職員の退職者が増えるため、安定した学校給食を提供していくことが求

められています。

また、現在、配送業務は民間に委託を行い、配膳業務については臨時職員で対応し、業務を行っていますが、総合的に効率性が良い運営方式についても検討が必要です。

(1) 学校給食調理業務について

調理業務は、自校調理校の中学校 3 校を民間に委託していますが、そのほか共同調理場校（小学 8 校、中学校 3 校）と自校調理校（小学校 6 校）は、市が直営で行っています。今後も適切な調理業務を行い、給食の提供に支障が出ない運営体制の検討が必要です。

(2) 栄養士の配置について

栄養士は、共同調理場に 5 人（うち 2 人は東京都派遣職員）と自校調理校に 9 人（各学校に 1 人）を配置しています。今後も、栄養士による栄養管理のもと、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食の提供や食育指導などに支障が出ない体制づくりが必要です。

＜栄養士の配置状況＞

（平成 27 年 4 月 1 日現在）

方 式	人 数	内 訳
共同調理場第一調理室（小学校給食）	3	都栄養教諭 1 人、市職員 1 人 市臨時職員 1 人
共同調理場第二調理室（中学校給食）	2	都職員 1 人、市職員 1 人
自校調理校（小学校 6 校・中学校 3 校）	9	市職員 9 人（内再任用職員 2 人）

※栄養教諭・・・児童・生徒の栄養指導及び栄養管理を行うとともに、学校における食育推進において重要な役割を担っています。

4 安全衛生管理の現状と課題

安全衛生管理については、安全・安心な学校給食を提供するため、食品の安全衛生管理、調理施設的环境や器具などの衛生管理、調理する人の労働安全と衛生管理が重要になります。

そのほかにも、異物混入の防止対策や調理員の技術と意識向上のための研修会など、安全衛生管理のさらなる充実や徹底が求められています。

(1) 食中毒の防止について

食中毒は、絶対に起こしてはならないものです。食中毒は、その原因となる微生物が食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発症します。食中毒を起こす微生物は、

人からの感染と食材からの感染があり、種類も多種多様で、その対策と対応について学校給食従事者が理解することが重要になります。今後、食中毒の防止のため施設面の改善も含め、さらなる衛生管理の徹底が求められています。

（２）食品の安全衛生管理について

食品は、「食品衛生法」（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）及び「学校給食衛生管理基準」の法令に基づいた食品検査により、食材の安全性の確認を行い、衛生管理の徹底を図ることが求められています。

また、学校給食に使用する食材は、国産を積極的に使用し、外国産は極力使用しないように努めていますが、食材によっては外国産のものや一部の調味料についても外国産に頼らざるを得ないものもあります。食品の安全性のためには、産地、加工地、流通などについて確認し、その徹底を図ることが求められています。

（３）施設の安全衛生管理について

学校給食施設は、調理施設や使用する機材、器具などを対象に衛生検査（注 7）を行い、衛生管理の徹底に努めています。

また、施設や機材においては、破損や故障などがいないか定期的に検査しています。しかし、施設、機材の老朽化など施設面における課題があります。

（４）労働安全衛生委員会について

学校給食従事者の安全衛生及び労働環境は、従事者などで構成する労働安全衛生委員会を設置し、その改善に取り組んでいます。

今後も、衛生的で安全な職場環境及び労働環境における安全面、衛生面の改善に向けた取り組みが必要となります。

（５）異物混入について

学校給食を安全・安心に提供するため、毎日の食品の検収や洗浄、調理、配食時などは、細心の注意を払って行っていますが、予期しないさまざまな要因により、学校給食の中に異物が混入してしまう場合があります。異物混入は、その防止対策や混入時の対応についてさらなる検討が必要です。

（６）職員研修について

職員研修は、学校給食従事者を対象に衛生管理や食物アレルギー対応などについて、年 2 回研修会を開催していますが、引き続き、技術及び意識向上のため、その実施に努めていく必要があります。

5 食物アレルギー対応の現状と課題

食物アレルギーは、生命にかかわる重要な事項であり、学校や保護者との連絡体制を整え、情報の共有や共通した認識を持った対応が必要となっています。

近年、子どもたちを取り巻く生活環境の変化や疾病構造の変化などにより、アレルギー疾患の児童・生徒の増加が指摘されています。本市においても、食物アレルギーがある児童・生徒が年々増加傾向にあり、食物アレルギー対応が、安全・安心な学校給食を提供するための重要な課題となっています。

また、実際の学校給食での対応は、食物アレルギー対応給食のための専用調理室や専用の調理器具などを用いて、アレルギー原因食品の混入を防止するための対策が必要です。

しかし、共同調理場、自校調理校とも食物アレルギー専用の調理室がないため、同じ調理室内において、栄養士による管理、指導のもと徹底した安全管理を行い、食物アレルギー対応の除去食や代替食を調理し、提供しています。

今後は、食物アレルギー専用調理室の整備、また、「アレルギー疾患対応マニュアル」、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成 27 年 3 月文部科学省作成）に沿った個別対応などについて、学校や家庭との緊密な連絡と連携が求められています。

(1) アレルギー疾患がある児童・生徒の人数

① 調査対象（「平成 25 年 8 月に実施したアレルギー調査」より）※ 3 年ごとに実施

小学校	15 校	(児童数	5,630 人)
中学校	6 校	(生徒数	2,683 人)
合 計	21 校	(計	8,313 人)

② アレルギー疾患がある児童・生徒数 (小学校)

学年		1	2	3	4	5	6	合計	全児童に対する比率 (%)
人数	男	28	32	38	37	32	30	197	3.50%
	女	23	26	26	31	26	30	162	2.88%
	計	51	58	64	68	58	60	359	6.38%

(中学校)

学年		1	2	3	合計	全生徒に対する比率 (%)
人数	男	24	18	33	75	2.80%
	女	18	19	20	57	2.12%
	計	42	37	53	132	4.92%

③ アレルギーの原因食物別の人数（複数回答を含む。）

(小学校)

順位	原因食物	人数	比率 (%)	主なアレルギー原因食品
1	卵	135	37.6%	
2	魚介類	124	34.5%	さば・さけ・魚卵
2	果実類	124	34.5%	キウイフルーツ・メロン
4	種実類	87	24.2%	落花生・ナッツ類
5	牛乳・乳製品	72	20.1%	
6	穀類	58	16.2%	小麦・そば
7	野菜・きのこ類	23	6.4%	たけのこ・とうもろこし
8	大豆	11	3.1%	
9	肉類	6	1.7%	牛肉・豚肉
10	その他	23	6.4%	マヨネーズ、納豆
合計	—————	663	※比率はアレルギー児童数 359 人に対する割合	

(中学校)

順位	原因食物	人数	比率 (%)	主なアレルギー原因食品
1	魚介類	57	43.2%	さば・たこ・魚卵
2	果実類	47	35.6%	キウイフルーツ・メロン
3	卵	35	26.5%	
4	穀類	19	14.4%	小麦・そば
5	牛乳・乳製品	17	12.9%	
5	種実類	17	12.9%	落花生・ナッツ類
7	野菜・きのこ類	5	3.8%	きゅうり・トマト
8	大豆	3	2.3%	
8	肉類	3	2.3%	牛肉・豚肉
10	その他	5	3.8%	チョコレート・香辛料
合計	—————	208	※比率はアレルギー生徒数 132 人に対する割合	

（２）食物アレルギー対応給食について

食物アレルギー対応給食は、「昭島市学校給食食物アレルギー対応給食実施要綱」（平成 17 年 6 月 1 日実施）に沿って実施しています。現在、対応するアレルギー原因食品は、4 品目（卵・魚卵、牛乳・乳製品、えび、キウイフルーツ）を対象に、除去食又は代替食で実施しています。今後も、対応する人数は増加傾向にあり、食物アレルギー対応給食の安全な提供が求められています。

また、現在、学校給食では、主な食物アレルギー原因食品のうち、キウイフルーツ・そば・落花生・かに・あわび・いくら・牛肉・まつたけ・バナナは、使用していません。

＜食物アレルギー対応給食提供人数の推移＞

年 度	小学校	中学校	合 計
平成 23 年	48 人 (0.83%)	3 人 (0.11%)	51 人 (0.61%)
平成 24 年	58 人 (1.03%)	7 人 (0.27%)	65 人 (0.79%)
平成 25 年	59 人 (1.05%)	8 人 (0.30%)	67 人 (0.81%)
平成 26 年	58 人 (1.04%)	7 人 (0.26%)	65 人 (0.79%)
平成 27 年	60 人 (1.09%)	12 人 (0.45%)	72 人 (0.88%)

※各年 5 月 1 日現在の人数

※（ ）内は、全児童・生徒数（5 月 1 日現在）での対応人数の割合である。

6 食育推進の現状と課題

食育は、食事の重要性を認識し、食材への感謝の気持ちを学び、食への理解を深めることが重要となっています。一方で、栄養の偏った食生活、一人で食べる孤食などが問題となっています。食の大切さなどを教え、食育を推進していくためには、家庭、学校、地域が一体となり、どのように取り組んでいくかが課題となります。その取り組みの一環として、学校給食が担うその役割について検討が必要です。

また、食育の一つとして、地産地消（注 8）の取り組みにおける地場野菜や地場米などの利用の促進が求められていますが、現状は、地元生産者の減少や生産量、自校調理校への配送の問題などから、使用量が増えていません。

（１）食育推進の検討と周知について

食育の推進に向け、家庭や学校、地域が連携するための取り組みや周知方法などについて検討が必要です。

また、児童・生徒の「食生活」に関する現状を把握し、食育を推進するための取り組みについての検討も必要です。

<児童・生徒の食生活の状況>

質問内容	小学5年生	中学2年生
朝食は毎日食べる、食べる日が多い	96.2%	94.3%
朝食はほとんど食べない、食べない日が多い	3.5%	5.5%
朝食を一人で食べる	20.4%	40.6%
夕食を一人で食べる	2.6%	8.9%

※平成26年度学校給食課「食事と食生活に関するアンケート」結果より抜粋

※小学校5年生827人、中学校2年生805人、合計1,732人から集計

上記のアンケートと併せて、体調についての質問も行いました。「朝食を毎日食べる、食べる日が多い」と回答した児童・生徒は、「体調が良い」と回答した割合が一番多く、逆に「朝食をほとんど食べない、食べない日が多い」と回答した児童・生徒は、「気分がすっきりしない」、「体が疲れる」、「眠い」などの回答が多くなっています。

朝食には、体の調子を整え、脳の働きを良くするなど、一日の始まりに重要な役割があります。また、朝食を食べないことにより、集中力が低下し、授業にも影響が出ることも考えられるため、朝食の重要性や必要性について周知していく必要があります。

(2) 学校給食を通じた食育の取組みについて

食育の推進を図るため、「学校給食法」において、「学校における食育の推進」が規定されており、学校給食を「生きた教材」としてどのように活用していくか、その取組みについて検討が必要です。

<試食会・交流給食会・施設見学一覧（学校合計）>

年度	試食会		交流給食会		施設見学		職場体験（中学校）		
	人数	回数	人数	回数	人数	回数	人数	学校数	日数
平成23年	714	25	152	10	571	11	10	4	12
平成24年	741	24	164	11	611	10	8	4	12
平成25年	822	25	241	16	754	14	6	3	9
平成26年	786	26	192	14	872	15	4	2	6

※交流給食会（児童・生徒と地域のお年寄りなどが給食を通して交流を行う）

※職場体験は、延べ日数を記載

※試食会・交流給食は、基本は各学校で実施

7 学校給食費会計の現状と課題

学校給食費は、学校給食法第 11 条において、「学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の保護者の負担とする」とされています。すなわち設備や運営に要する経費以外の食材料に関わる経費は、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。

学校給食費の詳細については、昭島市学校給食費会計規則（平成 12 年 3 月 29 日教育委員会規則第 5 号）において定めています。

（１）学校給食費について

近年、消費税の増税や物価上昇による食材料費の高騰など経済状況が変化するなか、学校給食費の予算内で、品質の良い食材を調達することが課題となっています。

今後も、品質の良い食材を調達し、献立の充実と安定した学校給食を提供するため、物価動向に注視し、適正な学校給食費について検討が必要となっています。

＜学校給食費＞

（平成 27 年 4 月 1 日現在）

区 分		月 額	1 食単価
小学校	低学年（１・２年生）	3,850	229
	中学年（３・４年生）	4,000	238
	高学年（５・６年生）	4,150	247
	教職員	4,250	253
中学校	生徒（全学年）	4,700	287
	教職員	4,800	293

※平成 21 年 10 月改定

（２）学校給食費の未納問題について

学校給食費の未納問題は、食材料費として学校給食費を負担している保護者の公平性が保てないばかりでなく、給食用食材の購入にも影響してきます。

現年度分の未納者に対しては、早期対応による納期内の納付の促進をしており、また、過年度分の未納者に対しても、催告の実施や家庭訪問などを行い、納入のお願いをしていますが、納入が進まない現状があり、その対策を検討する必要があります。

<平成 25 年度学校給食費収納状況>

(単位:円)

	調定額(A)	収入済額(B)	収入未済額(A-B)	不納欠損額	収納率
現年度分	426, 194, 424	425, 264, 416	930, 008	0	99. 78%
過年度分	4, 049, 023	1, 766, 341	1, 907, 516	375, 166	43. 62%
合 計	430, 243, 447	427, 030, 757	2, 837, 524	375, 166	99. 25%

※平成 25 年度学校給食費会計決算から抜粋

<平成 26 年度学校給食費収納状況>

(単位:円)

	調定額(A)	収入済額(B)	収入未済額(A-B)	不納欠損額	収納率
現年度分	419, 985, 012	418, 502, 842	1, 482, 170	0	99. 65%
過年度分	2, 837, 030	651, 388	1, 982, 103	203, 539	22. 96%
合 計	422, 822, 042	419, 154, 230	3, 464, 273	203, 539	99. 13%

※平成 26 年度学校給食費会計決算から抜粋

第3章 より良い学校給食のための取組み

より良い学校給食の実現のために、今後の学校給食の具体的な方針や取組みなどを定め、学校給食が抱えるさまざまな課題の解決に取り組み、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を安定して提供していきます。

1-1 共同調理場と学校給食実施方式について

共同調理場は、老朽化、耐震問題、「学校給食衛生管理基準」への対応、食物アレルギー対応など、さまざまな課題の解決のため、整備が必要な状況です。今後も安全・安心で安定した学校給食を提供していくため、共同調理場の再整備について検討しました。

また、共同調理場の整備と合わせ、学校給食の実施方式についてもさまざまな角度から検証を行い、実効性や実現性がある方式について検討しました。

(1) 共同調理場について

共同調理場は、老朽化、耐震問題などにより整備が必要な状況ですが、現在の共同調理場は敷地が狭いため「学校給食衛生管理基準」に対応した整備が困難なことや用途地域（注9）による制限の問題があります。

また、耐震補強等の工事も、その期間中は学校給食を停止しなければならないことや建物の構造上全面的な補強が必要となるため財政面での負担も大きくなることなどから、現在の場所での整備や大規模改修は困難です。

このような課題の解決に向け、新たな場所での共同調理場の整備又は共同調理場方式以外の方式での実施について検討しました。

(2) 学校給食実施方式について

学校給食の実施方式として、現在の共同調理場方式と自校調理方式のほかに、主な方式として親子方式、民間施設を利用したデリバリーランチ方式などがあります。

この実施方式については、共同調理場の現状から整備と合わせて検討することとし、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を安定して提供するため、早急な対応が可能で、実現性があることや食育の観点とコスト面での比較などの検討もしました。

＜学校給食実施方式の内容比較＞

① 共同調理場方式（現行方式）

＊複数の学校の給食をまとめて共同調理場で調理し、各学校に配送する方式です。

共同調理場を新たな場所に整備することで、学校給食を停止しなくすむとともに、「学校給食衛生管理基準」などに沿った運用や食物アレルギー対応の充実、食育施設としての役割、防災機能を有した施設を整備することが可能です。また、整備期間も自校調理方式に比べ短期間で済み、早急な対応が可能となります。ただし、用途地域により建設地が限定されるほか、広い土地やライフラインが整った敷地の確保などが必要となります。

② 自校調理方式（現行方式）

＊学校の敷地内の調理室で調理し、その学校分の給食を提供する方式です。

自校調理方式は献立内容や食育の観点などから良い方式ですが、共同調理場方式の学校を自校調理方式へ移行するには、学校の敷地が狭く、調理室の整備ができない場合があることや全校に調理室を設置するまで長い期間が必要となります。

また、学校給食を停止することができないため、全校が自校調理校として完成するまで、共同調理場も併用して稼働する必要があるため、運営及び維持にかかる経費も必要となるほか、建設費もかかることから財政面の負担が大きくなります。

③ 親子方式

＊自校調理校（親校）で調理した給食を、調理施設がない学校（子校）へ提供する方式です。

親子方式は、全校自校調理方式に比べ、短い期間で整備することができるなどの利点がありますが、親校となる調理室は「建築基準法」で工場扱いとなるため、用途地域の基準を満たした区域内の学校以外では実施することができません。

現在の用途地域では、武蔵野小学校及び拝島第二小学校の2校のみが親校として可能ですが、この2校で共同調理場校11校（小学校8校、中学校3校）の給食を賄うのは困難であるため、実施は難しい状況です。

④ デリバリーランチ方式（民間施設利用方式）

＊民間の調理施設を利用して、学校給食を調理し、各学校にランチボックス（弁当方式）などで配送する方式です。

民間施設を利用するため初期投資にコストがかからないことや、お弁当の事前購入制を導入することで学校給食費の未納対策など利点はあります。しかし、衛生管理上、おかずなどを一度冷やす必要があり、適温で提供するには、各学校に再加熱するための設備などが必要となることや1食にかかる単価が高くなることなどの問題もあります。

また、栄養士や調理員との交流がないことや弁当形式での提供のため、食事マナーの向上など、食育の観点からも最善の方式とは言えません。

共同調理場の整備と学校給食の実施方式については、さまざまな視点から検討し、下記のとおり基本方針としました。

＜共同調理場と学校給食実施方式の基本方針＞

学校給食の実施方式については、現在の方式以外は実施が困難なため、共同調理場を整備し、引き続き共同調理場方式と自校調理方式により学校給食を提供します。

共同調理場については、現在の場所では施設の現状や給食停止の問題などから整備の実施が困難なため、新たに共同調理場を建設し、学校給食が抱えるさまざまな課題を解決するための整備をします。

また、整備までの期間、適切な施設の維持管理を行い、学校給食の提供に影響が出ないように努めます。

1－2 共同調理場の整備について

共同調理場の整備は、さらなる学校給食の充実を図るため、施設面における課題の解決に向け、計画的に取り組んでいきます。

＜共同調理場の整備の基本的な取組み＞

- ① 延べ床面積約 3,400 m²、敷地面積約 5,000 m²、調理可能食数 6,000 食を規模とした施設を検討します。
- ② 「学校給食衛生管理基準」に沿った施設を整備します。
- ③ 耐震基準に適合した施設を整備します。
- ④ 食物アレルギー対応給食専用調理室を整備します。
- ⑤ 個々食器導入のための施設を整備し、食器の内容や構成についても検討します。
- ⑥ 炊飯設備や最新の調理機器などを整備し、献立内容の充実を図ります。
- ⑦ 配食時の食缶は、より保温性や保冷性が高く時間が経過しても温度変化が少ないものを導入します。
- ⑧ 学校給食施設として食育推進の充実を図るため、共同調理場内の作業状況などが見える見学通路の設置や会議室、調理実習室などを備えます。
- ⑨ 災害時でもライフラインを確保し、食糧提供が可能な施設とします。
- ⑩ 環境に配慮した建物を整備します。
- ⑪ 共同調理場の敷地は、建築条件に合った土地を選定します。
- ⑫ 共同調理場の整備方式は、さまざまな視点から検討し、昭島市の現状に合った方式で整備します。

（１）施設・設備の老朽化について

共同調理場の整備は、老朽化などが原因により、実施することが難しかった「学校給食衛生管理基準」や「耐震基準」に適合した施設として整備します。

また、「HACCP（注10）」の概念に基づいた衛生管理体制の徹底も図り、食中毒や異物混入などの防止に努めます。

＜学校給食衛生管理基準のポイント＞

食中毒の原因となる菌を持ち込まず、増殖させないことが重要になります。

- ① 食材の移動、人の移動が一方通行であり、物資の搬入（検収）から調理、配送、洗浄までの一連の動線がスムーズに行えること。（パススルー方式）
- ② 汚染区域（検収室、下処理室、洗浄室など）と非汚染区域（調理室、配缶・コンテナ室など完成した食品を扱う区域）を明確に分離すること。
- ③ ドライシステムの導入により調理室の床面を乾いた状態で使用し、水を介した菌やカビの増殖を制御し、床面からの水はねによる二次汚染を防止すること。

（２）自校調理校との相違点について

共同調理場においては、自校調理校との施設面における相違点を解消するため、現在、小学校で使用している食器をランチトレイから個々食器に変更します。個々食器を使用することにより、正しい食事の姿勢が身に付けられるほか、献立内容にふさわしい食器を用いることで、今まで以上に多彩な献立を作ることができます。

また、炊飯施設を整備し、米飯給食の回数を増やすとともに、多彩な調理が行える調理機器などを導入し、献立内容の充実を図ります。

さらに、現在も学校給食を適温で喫食（温かいものは温かく、冷たいものは冷たく）することができるよう保温・保冷食缶を使用していますが、今後、さらに保温・保冷性が高い食缶の導入を進めます。

なお、個々食器や食缶の導入に当たり、使用する素材や個数は、保管スペースや作業スペース、施設内の配置や面積などに影響が出るため、施設の計画時から配置や食器の素材、保管場所、使用個数、配送方法などについて検討します。

（３）食物アレルギー対応について

食物アレルギー対応給食の実施は、安全を第一に考え、アレルギー原因食品が混入しないよう、専用の調理室を整備します。また、その体制についても検討します。

（４）食育施設としての役割について

食育を推進していくために、施設見学が行える見学通路や試食会・勉強会などが行え

る会議室、食育資料の展示ブースなどを設け、食育施設の役割を備えた施設として整備します。

（５）災害時における対応について

共同調理場は、大量調理が可能であり災害時には避難者などへの食糧の供給が求められています。しかし、災害時には、電気、水道、ガスなどライフラインの供給停止により、調理施設としての機能が失われる可能性があります。そのため、太陽光発電や自家発電設備を備えた施設の整備を検討するとともに、災害時でもライフラインを確保するため、地震などにも強いガス管、水道管などの導入についても検討します。

また、災害時の炊き出し機能として、炊飯設備を備えた施設を整備し、災害時でも稼働可能な方式についても検討します。

なお、災害時における共同調理場の運営は、避難者などへの食事の提供数や方法、食料の備蓄、食事の内容など、防災担当部局などと調整するとともに、「災害時業務計画」に沿った連絡体制について、平常時から確認と周知を行い、災害時に備えます。

（６）環境への配慮について

共同調理場の整備は、建物の省エネルギー化を図るとともに、周辺への影響（臭気・騒音・汚水・残菜処理など）に十分配慮した施設とします。

また、周りの風景と調和するよう、緑、建物の配置、配色などにも配慮します。

（７）整備方式について

共同調理場の整備方式は、公設や民間の活用も含めて内容を比較・検証し、昭島市の現状に合った方式について検討します。

1-3 共同調理場の敷地条件について

共同調理場の整備における敷地は、用途地域や広さなどの条件を満たした土地を比較・検討し、選定します。

（１）用途地域について

共同調理場は、「建築基準法」では「工場」として位置づけられており、この法律による用途地域の制限のため、原則、工業専用地域と工業地域、準工業地域においてのみ建設が可能な施設となります。

現在の共同調理場は、第一種中高層住居専用地域にあり、新たに建て替えることができず、また、「学校給食衛生管理基準」への対応についても敷地が狭く困難なため、新たな敷地が必要となります。

(2) 土地の形状・敷地面積について

① 土地の形状

共同調理場の敷地は、基本的に配送車などの配送・回収スペースや「学校給食衛生管理基準」への対応を勘案した調理工程などから長方形又は正方形の成形が望ましいとされています。

② 延床面積と食数

「学校給食衛生管理基準」に対応するために必要な建物の延床面積を、先進市の事例を参考に、児童・生徒一人当たり 0.57 m^2 (会議室、事務室など含む) とし、本市の共同調理場校の人数で算出しました。

<最大調理可能食数による必要面積の試算>

*平成 33 年度の給食数の平均 5,500 人(食)(児童・生徒数約 5,000 人+教職員数)

① 5,500 人(食)の場合・・・ $5,500 \times 0.57 =$ **3,135 m^2**

*1割程度を予備とした場合

② 6,000 人(食)の場合・・・ $6,000 \times 0.57 =$ **3,420 m^2**

*自校調理校の人数も考慮した場合

③ 8,500 人(食)の場合・・・ $8,500 \times 0.57 =$ **4,845 m^2**

※根拠人数については、平成 33 年度の共同調理場校の推定の児童・生徒数

③ 最大調理可能食数と敷地面積

最大調理可能食数は、自校調理校の人数(教職員含む)をすべて含んだ 8,500 人程度での想定が理想ですが、敷地面積や施設などの規模が大きくなるため、財政負担も大きくなります。

そこで、新たな共同調理場は、6,000 食規模の調理が可能な施設として想定しました。これは、自校調理校において、設備や機器の故障などにより学校給食を提供することができない場合に、自校調理校 1 校の児童・生徒数から最大約 500 人分を予備食として、緊急時に共同調理場から提供することを可能にするためです。

敷地面積は、共同調理場を 2 階建てと想定し、1 階部分の建物面積を $2,500 \text{ m}^2$ としました。そのほかに配送車の駐車場や回転スペース、食材納入車の待機場所などの敷地が必要となり、建物面積の 2 倍である約 $5,000 \text{ m}^2$ を想定しています。

今後、建物面積や敷地面積については、共同調理場の整備内容において必要とされる面積を検討します。

＜想定する共同調理場の最大調理可能食数と面積＞

*調理可能食数	約 6,000 食
*調理場敷地面積	約 5,000 m ²
*延べ床面積	約 3,420 m ²

(3) 学校給食の配送について

「学校給食衛生管理基準」では、「調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に給食できるよう努めること」とされています。

新たな共同調理場の敷地は、学校給食を配送する各学校からの距離、交通状況、学校給食の開始時間、配送車への積み込み・積み下ろし時間などを考慮した選定が必要です。

また、配送車や食材搬入車の出入りに適した道幅を有する道路に接していることなども選定条件となります。

(4) 敷地の選定について

共同調理場は、エネルギー消費が大きい施設のため、電気、ガス、上下水道のインフラが整備されている敷地を選定します。

また、食材搬入車や配送車の車の出入りによる騒音や排気ガス、調理中における臭気、騒音などが発生するおそれがあるため、敷地の選定は、周辺の住環境に十分配慮します。

2 自校調理校について

自校調理校は、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添）などに対応した施設の改善について、学校や関係部署と検討します。

また、安定した学校給食の提供に支障が出ないよう施設の適切な維持管理や保守に努めるとともに、設備修繕、機器・器具などの交換や買換えなどを計画的に実施していきます。

＜自校調理校の基本的な取組み＞

- ◆ 自校調理校は、衛生管理を徹底し、調理施設の維持管理に努め、改修などについても適切に実施します。また、大規模改修などが必要となり、学校給食の提供に影響が出ることも考えられますので、建築年数を考慮するなかで改修などについて検討します。

- ① 自校調理校の運用開始から、45年から50年を経過する施設は、学校や関係部署と調整するとともに、施設の状況を確認し、改修について検討します。
- ② 調理機器などは、保守管理を徹底するとともに、耐用年数を考慮した買換えを計画的に実施します。
- ③ 食物アレルギー対応は、安全を最優先とし、新たな共同調理場の整備に合わせ、食物アレルギー対応給食の統一について検討します。
- ④ 災害時に食糧提供が行える施設や体制について検討します。

（１）施設・設備の老朽化について

自校調理校も施設や設備の老朽化のため、施設面において「学校給食衛生管理基準」に沿った運用が一部で難しい状況にあります。今後、大規模改修や調理機器等の買換えなどが必要となるため、建築年数を考慮するなかで、改修などについて検討します。

また、調理機器なども、保守管理の徹底を図るとともに、買換えについて計画的に実施します。衛生管理については、ドライ運用を徹底し、施設の改修に合わせた整備について検討します。

しかし、部分的な修繕や機器の買換えでは、対応に限界があり、大規模改修の実施が必要となる場合には、学校給食の提供に影響が出ることも考えられるため、共同調理場への移行についても検討します。

（２）食物アレルギー対応について

自校調理校においても、食物アレルギー対応は、除去食や代替食で対応していますが、専用の調理室がないなど施設面での課題があり、その整備が求められています。しかし、調理室の広さや設備などから整備が困難です。

今後、さらなる安全・安心な食物アレルギー対応給食の提供のため、共同調理場の整備に合わせ、食物アレルギー対応給食専用調理室での統一した対応について検討します。

また、その整備が完了するまでの間は、食物アレルギー原因食品の混入防止を徹底していくとともに、自校調理校の特徴を活かした、きめ細かい食物アレルギー対応を行い、安全・安心な学校給食の提供に努めます。

（３）食育施設としての役割について

自校調理校での調理室内の見学は、衛生面から学校給食を提供している期間は調理室に入れないため、学校給食が終了した学期末などに実施します。その際、調理機器などを見て触れることで、食育の役割を担います。

今後も、自校調理校の利点を活かし、栄養士や調理員と児童・生徒が交流を持つ場を増やすことで、食育に関する知識を深め、よりきめ細かい食育に繋げていきます。

（４）災害時における対応について

自校調理校は、災害時において避難所となるため、炊き出しなどの食糧提供が可能な施設の整備や食材の確保が求められています。引き続き、関係部署と調整などを行い、災害時の対応について検討します。

また、調理業務委託校については、災害時における委託業者との協定書に基づき災害時でも食糧提供が行える体制を整えます。

さらに、「災害時業務計画」に沿った連絡体制について、確認及び周知を行い、災害時に備えます。

３ 学校給食運営方式について

学校給食調理業務は、自校調理方式の中学校３校は民間に委託していますが、その他の共同調理場方式（小学校８校、中学校３校）及び自校調理方式の小学校６校（平成２８年度につつじが丘南小とつつじが丘北小が統合するため５校となる。）は、市が直営で行っています。

また、栄養士は、共同調理場に５名、自校調理校に各１名を配置（調理業務委託している中学校にも配置）しています。

今後、正規職員の退職者が増えるなか、安定して給食を提供していくためには、調理業務について民間委託を検討するとともに、総合的な面から調理業務だけではなく、配送業務や配膳業務も含め効率性が良い運営方式について検討します。

＜学校給食運営方式の基本的な取組み＞

- ① 調理員の定年退職などにより調理業務に影響が出ない運営方式として、民間委託について検討します。
- ② 共同調理場の調理業務、配送業務、配膳業務は、総合的に効率性を考慮した運営方式を検討します。
- ③ 栄養士は、献立の作成や安全な食材の選定及び調達をすることから、学校給食の提供に支障が出ない配置を検討するとともに、東京都には栄養職員の配置についても要望していきます。

（１）学校給食調理業務について

調理業務は、共同調理場と自校調理校の小学校では、正規職員と臨時職員が調理しています。

今後、正規職員の定年退職者が増えるなか、退職者の補充は、再任用職員や臨時職員

で補充するほか、調理業務や配送業務、配膳業務について効率性を考慮し、総合的な運営方式を検討し、学校給食の提供に支障が出ない運営方式として、民間委託も検討していきます。

<多摩地区の運営状況>

(平成 27 年 1 月実施調査より)

方 式	業務内容	直営	委託	昭島市
共同調理場	調理業務	21 場	8 場	直営（正規職員・臨時職員）
	配送業務	1 市	15 市	委託
	配膳業務	13 市	4 市	直営（臨時職員）
自校調理校	調理業務	176 校	137 校	小学校 6 校直営、中学校 3 校委託

※共同調理場は、26 市中 16 市に設置、共同調理場数は 26 場と民間施設が 3 場あります。

※共同調理場の配膳業務は、民間施設からの配膳も含まれます。

※配膳業務は、1 市のみ小学校は直営、中学校は委託となっているため重複があります。

※自校調理校で、親校から学校給食を提供する子校は含んでいません。

(2) 栄養士の配置について

栄養士は、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を提供するため、献立の作成や安全な食材の選定、調達、食物アレルギー対応、食育の推進などに携わっており、引き続き配置が必要です。

しかし、栄養士も、定年退職者が増えることから、今後の退職者の推移を考慮し、自校調理校における献立の統一や食物アレルギー対応など学校給食の提供に支障が出ない配置体制について検討するとともに、併せて東京都へ栄養職員の配置も要望していきます。

<民間委託した場合の業務区分の例>

作業順	区分	業務内容	備 考
1	市	食材の選定	これまでどおり、栄養士などが選定する。
2	市	献立の作成	これまでどおり、栄養士などが作成する。
3	市	食材料の購入	これまでどおり、市が契約・購入をする。
4	市/民	食材料の検収	委託先の調理員が納品された食材料の鮮度、品目、量目などを検査し、栄養士などが確認する。
5	市(民)	調理の指示	栄養士などが委託先の現場責任者に対し、調理の手順や使用する食器などを詳細に指示する。
6	民	調理作業	委託先の調理員が共同調理場などで調理する。

7	市	調理の検査	栄養士などが調理の味付けや加熱の加減などを検査する。
8	市/民	検 食	場長が配送前に学校給食を食べて、異物混入、異味異臭などを検査する。
9	民	配送・配膳	委託先が各校へ運搬し、クラスごとに配膳する。
10	市	検 食	各学校長が児童・生徒へ提供する前に学校給食を食べて、異物混入、異味異臭などを検査する。
11	市	給食時間 食育指導	児童・生徒がクラス内で盛り付けから片付けまでを行い、食缶や食器などを配膳エリアに返却する。また、これまでどおり、担任や栄養士などが食育指導を行う。
12	民	洗浄・清掃	委託先が食器や調理器具を洗浄・消毒し、施設の清掃を行い、調理ゴミなどを処理する。

※ 区分のうち市は行政が担当する業務で、民は委託業者が行う業務

※ 栄養士などとは、栄養教諭、栄養士を言う。

4 安全衛生管理について

学校給食を提供するに当たり安全衛生管理は、「食品衛生法」や「学校給食法」などの法令に基づいた「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った作業の徹底を図るとともに、「昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル」（注11）をもとに実施します。

また、必要に応じ保健所の指導、助言を受けながら安全衛生管理の徹底に努めます。

さらに、異物混入の防止対策や調理員の技術と意識向上のための研修会など、安全衛生管理のための取組みについて検討を進めます。

＜安全衛生管理の基本的な取組み＞

- ◆ 安全衛生管理のため、「食品衛生法」や「学校給食法」などの法令に基づいた「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」などに沿って衛生管理の徹底に努めます。
- ① 「昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル」をもとに、衛生管理の徹底に努めます。また、法令の改正に沿った内容の見直しを検討します。
- ② 使用する食品の安全のため、「食品衛生法」に基づいた検査を年3回実施するとともに、食中毒の防止のため、食品の安全管理の徹底に努めます。
- ③ 異物などの混入を防ぐため、施設、機器などを適切に管理するとともに、施

設・調理機器等に破損がないかなどの点検を実施し、保守管理の徹底に努めます。

- ④ 働く環境を改善し、労働安全衛生の徹底に努めます。
- ⑤ 日頃から、学校給食従事者の衛生管理の徹底に努めるとともに、研修会などによる職員の意識向上に努めます。

(1) 食中毒の防止について

食中毒を防ぐために、食中毒を起こす微生物を食べ物に「つけない」、「増やさない」、「やっつける」、という3原則に取り組んでいます。

今後も、「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った衛生管理を徹底するとともに、保健所との連携を図り、情報を共有することにより、食中毒の防止に努めます。また、万が一食中毒が起こってしまった場合の対策や措置についても検討します。

① 細菌検査の実施

学校給食従事者を対象に、月2回の細菌検査（腸内細菌検査）を実施し、引き続き食中毒などの感染防止の徹底に努めていきます。また、冬季期間におけるノロウイルス検査についても実施していきます。

② 学校給食の調理

調理行程においては、「昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル」により衛生管理の徹底を図るとともに、食中毒を起こす微生物が死滅する調理温度の確認を確実に実施します。

また、食材の保管、保存、調理後の喫食時間についても、法令などの基準に沿って徹底します。

③ 日常の衛生管理

調理施設では、調理室の整理整頓、手洗い・消毒、調理機器や着衣などの衛生管理について、日頃からその徹底に努めます。

④ 食中毒の対応

食中毒が起きてしまった場合には、「食中毒における危機管理マニュアル」や保健所の指導により適切に対応します。また、学校、学校医、関係機関などと連絡・調整を図り、連携して対応します。

さらに、再発防止のための対策についても検討し、迅速に対応します。

<大量調理施設衛生管理マニュアルのポイント>

集団給食施設などにおける食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものです。

- ① 原材料の受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌など（ウイルスを含む）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底させること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

（２）食品の安全衛生管理について

食品の安全管理は、「食品衛生法」や「学校給食衛生管理基準」に基づき、食材の選定、産地・加工地の確認、毎朝の検収、検食、献立の保存などを実施します。

また、食品検査による食材の安全性の確認や業者視察を実施し、その徹底に努めます。

① 食材の選定

実際に使用する食材は、食品の安全管理のため「昭島市学校給食用物資購入基準書」（注12）に沿って品質、価格、味などにより選定し、食材の産地を市の公式ホームページに掲載し、周知に努めます。

また、国産の食材を積極的に使用していきませんが、外国産を使用する場合についても、産地、食品加工地を確認し、安全管理の徹底に努めます。

さらに、遺伝子組換えを行っていない食材を使用し、安全・安心な学校給食の提供に努めます。

② 食品の安全検査の実施

「食品衛生法」に沿った食品検査を年3回（各学期に1回）実施し、「学校給食衛生管理基準」に基づいた食品の衛生管理を徹底します。

③ 業者視察の実施

食材納入業者の工場などの視察については、新たに登録した業者及び食品検査の結果を基に実施し、食品の衛生管理体制や施設などの管理状況について確認します。

また、さらなる食品の安全管理のため定期的な視察の実施について検討します。

なお、この視察により不備がある場合は、改善について要望します。

（３）施設の安全衛生管理について

学校給食施設の衛生管理は、施設や調理器具、学校給食従事者などを対象に衛生検査を実施します。

また、施設や調理器具の破損・不備などの確認を行う衛生管理定期検査（施設点検）

を実施し、安全衛生の徹底に努めます。

① 衛生検査の実施

学校給食施設や調理に使用する機材・器具、学校給食従事者の着衣及び手指などを対象に、年2回スタンプ培養法（注13）を用いた検査を実施し、施設、器具などに付着している細菌について調べ、施設環境の衛生管理の徹底に努めます。

② 衛生管理定期検査の実施

衛生管理定期検査を年3回（各学期の始まりに1回）実施し、学校給食施設の安全衛生管理の徹底に努めます。

（4）労働安全衛生委員会について

学校給食従事者の安全衛生及び労働環境は、従事者などで構成する労働安全衛生委員会を設置し、その改善に取り組んでいます。

今後も、職場環境及び労働環境における安全面・衛生面について検討し、安全で衛生的な職場環境と働きやすい労働環境に改善していきます。

① 労働安全衛生委員会の開催

「学校給食安全衛生委員会要綱」（平成15年4月1日実施）に基づき、学校給食従事者などから委員を選出した労働安全衛生委員会を毎月1回開催し、職場環境の安全及び衛生管理などの改善について検討します。

② 学校給食施設職場点検の実施

毎年、夏休みに、施設などの不具合箇所を確認し、その改善に向けて検討します。

③ 昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル

学校給食従事者の衛生管理や調理機器などの衛生管理、食品の選定・保管時の衛生管理などを詳細に記載した作業マニュアルを作成しており、それに沿った衛生管理の徹底に努めます。また、必要に応じて内容の見直しも行います。

（5）異物混入について

安全・安心な学校給食を提供するため、異物が混入しないよう細心の注意を払い業務を行っていますが、さまざまな予期せぬ要因により、給食の中に異物が混入してしまう場合があります。

このような異物混入に関し、その防止対策や混入してしまった場合の対応などについて検討します。

① 異物混入対応マニュアルの策定

学校給食における異物混入の防止と、異物が混入した場合の対応及び再発防止のための対策などについて、マニュアルを策定します。

② 異物混入防止の取組み

異物混入を事前に防ぐためには、調理工程などの衛生管理の徹底を図るとともに、

施設面、作業面などのさらなる改善に努めていきます。

(6) 職員研修について

職員の研修は、学校給食従事者などを対象に年2回（夏休み期間・春休み期間）実施し、食中毒防止対策や異物混入防止対策、食物アレルギー対応などの研修会や講演会を行い、衛生管理の重要性について再認識し、技術と意識向上に努めます。特に、食中毒の防止のため、保健所から講師を招き研修会を開催し、食中毒を起こすノロウイルスの危険性などについて学び、衛生管理意識の高揚に努めます。

また、東京都などが実施する各種講習会や研修会にも積極的に参加し、安全衛生管理の意識や技術の向上に努めます。

5 食物アレルギー対応について

食物アレルギーの症状は、じんましんのような軽い症状から、アナフィラキシーショック（注14）のような命にかかわる重い症状までさまざまです。食物アレルギーがある児童・生徒への対応は、「アレルギー疾患対応マニュアル」に沿った対応を徹底していくとともに、「学校給食における食物アレルギー対応指針」も活用し、食物アレルギー対応に努めます。

また、食物アレルギー対応の給食は、「昭島市学校給食食物アレルギー対応給食実施要綱」に沿って実施します。個別対応については、アレルギー疾患を把握するため、医師の診断により提出された「学校生活管理指導表」（アレルギー疾患用）（注15）をもとに、学校、保護者、栄養士などが面談し、症状や対応について話し合うとともに、共通の認識を持つことが大切です。

食物アレルギーの事故防止のためには、アレルギー原因食品を「入れない・間違えない・食べさせない」を原則に、「アレルギー疾患対応マニュアル」などに沿って、個別対応のさらなる充実、徹底を図っていきます。

さらに、食物アレルギー対応の充実を図るためには、必要に応じ「アレルギー疾患対応マニュアル」の見直しについて検討します。

＜食物アレルギー対応の基本的な取組み＞

- ◆ 食物アレルギーがある児童・生徒の対応は、保護者や学校と連携を図り、共通した認識のもと安全を最優先に考えた対応について検討します。
- ① 食物アレルギー対応は、「学校生活管理指導表」をもとに面談を行い、児童・生徒の症状などを把握するとともに、個別のプランを作成し、その内容と対応について徹底していきます。

- ② 「アレルギー疾患対応マニュアル」は、アレルギーの実情に沿ったものとするため、マニュアルの改訂について検討します。
- ③ 食物アレルギー対応給食におけるアレルギー原因食品の混入防止やさらなる対応の充実のため、新たな共同調理場においては、食物アレルギー対応給食専用調理室を設置するとともに、専用栄養士や調理員の配置について検討します。また、食物アレルギー対応給食として完全代替食（レベル4）（注16）で対応します。
- ④ 自校調理校は、専用の調理室の設置は困難なため、専用の調理機器などを充実します。また、安全を第一に考え、新たな共同調理場の整備に合わせ、食物アレルギー対応給食の調理を共同調理場で統一して行うことについて検討します。

（1）食物アレルギー対応について

① 学校生活管理指導表の提出

食物アレルギーがある児童・生徒を把握するため、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を依頼し、アレルギー内容を確認し、その対応について検討します。

② アレルギー対応面談の実施

学校に提出された「学校生活管理指導表」をもとに、保護者、学校関係者及び学校給食関係者と面談します。この面談において、アレルギー原因食品、症状などを把握するとともに、学校給食における対応について確認し、その内容に応じた個別プランを作成し、安全性の徹底を図ります。

また、食物アレルギーの相談も受け付け、必要であれば病院を紹介します。

③ アレルギー情報提供依頼書（注17）の提出

食物アレルギーがある児童・生徒のうち、学校給食において特別な対応（除去食・代替食）を必要としない場合は、「学校生活管理指導表」の提出は必要ありませんが、詳細な献立情報を必要とする場合には、「アレルギー情報提供依頼書」の提出が必要となります。

なお、学校給食で宗教上食べられない食品がある児童・生徒についても提出が必要となります。

④ 詳細献立表（注18）の提供

詳細献立表は、「学校生活管理指導表」又は「アレルギー情報提供依頼書」の提出を受け、食物アレルギーがある児童・生徒の保護者に提供します。この献立表には、食材や調味料に含まれる原材料の詳細が記載されており、保護者に献立に含まれるアレルギー原因食品の確認を行ってもらい、誤食防止に努めます。

(2) 食物アレルギー対応給食について

① アレルギー原因食品の除去食、代替食の提供

食物アレルギー対応給食は、「昭島市学校給食食物アレルギー対応給食実施要綱」に基づき「学校生活管理指導表」の提出を受け、面談を実施した結果から個別対応のプランを作成し、対応します。その対応において、アレルギー原因食品である「卵・魚卵、牛乳・乳製品、えび、キウイフルーツ」の4品目に該当する児童・生徒については、除去食又は代替食を提供しています。

近年、食物アレルギーに対応する人数は増加傾向にありますが、児童・生徒の安全を第一に考え、栄養士の管理・指導のもと、徹底したチェック体制を確立し、安全な学校給食の提供に努めます。

また、食物アレルギー原因食品の学校給食での使用は、安全を最優先とするため、食品ごとに検討します。

さらに、食物アレルギー対応給食は、新たな調理場の整備に合わせ、完全代替食（レベル4）で対応します。

<食物アレルギー対応状況>

(平成27年5月1日現在)

除去・代替食対応	給食対応なし	情報提供のみ	合計
72人	22人	61人	155人
	弁当、給食+弁当、自己除去など	学校給食での対応が 必要ない	

② 食物アレルギー原因食品の混入防止対策

調理時におけるアレルギー原因食品の混入防止のためには、栄養士の管理・指導のもと、専用の調理機器などにより除去食や代替食を調理し、混入防止の徹底に努めています。今後は、共同調理場の整備に伴い、食物アレルギー対応給食専用調理室を整備し、さらなる混入防止の徹底に努めます。

また、自校調理校においては、専用調理室の設置が困難なため、栄養士の管理・指導のもと、調理器具の区別や個別調理を行うなど細心の注意を払い提供していきますが、共同調理場の整備に合わせ、食物アレルギー対応給食を統一することについても検討します。

さらに、人為的なミスによるアレルギー原因食品の混入防止のために、食物アレルギー対応給食専用の栄養士や調理員の配置も検討します。

6 食育推進について

「第五次昭島市総合基本計画」において、将来都市像としている「ともにつくる 未来につなぐ 元気都市 あきしま」を目指すためには、すべての市民を対象とした食育を推進していくことも必要となります。食育で大切な食習慣は、特に子どもの頃に培われるものであることから、学校給食は、食事の提供だけではなく食育の場として重要な役割を担っています。学校給食においては、「いただきます・ごちそうさまでした」などのあいさつやおはしの持ち方などの食事マナーの習得、地場産の食材を献立に取り入れることにより、食文化の伝承、生産者や食材への感謝の気持ちを育てます。

学校給食を「生きた教材」として活用し、さまざまな体験活動を通じて、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よう、食育の実施について取組みます。

＜学校給食における食育推進の基本的な取組み＞

- ◆ 学校給食を「生きた教材」として活用し、児童・生徒が食に関する知識と、健全な食生活の実践、食への感謝の気持ちなどを養うため、学校と連携を図り、食育の年間指導計画を策定し、計画に沿った食育指導を行います。
- ◆ 家庭・学校・地域が連携・協力し、一体となって食育の推進に取り組むため、その体制づくりについて検討します。
- ① 給食だよりなどを活用し、食に関する情報の発信を積極的に行うとともに、食育の取組みについて周知していきます。
- ② 栄養教諭を中心として、食育のさらなる推進を図るため、栄養教諭の複数配置について、東京都へ要望していきます。
- ③ 栄養士による食育指導は、全学級年1回以上の実施を目標とします。
- ④ 地場産食材の使用のさらなる推進のため、地元農家や関係団体と連携を図ります。
- ⑤ 日本の食文化である和食を推進するため、米飯給食の実施回数を、週4回を目標に取組みます。
- ⑥ 共同調理場は、食育施設としての役割を兼ね備えた整備を行います。
- ⑦ 定期的に児童・生徒などにアンケートを実施し、食育などの充実を図っていきます。

（１）食育推進の検討と周知について

食育を推進していくためには、保護者をはじめ大人たちが子どもたちに、基礎的な食習慣を身に付けさせることや食事の楽しさを教えていくことが重要です。そのためには、家庭、学校、地域などが連携し、規則正しい食習慣と生活リズムを確立するための取組みを検討するとともに、食育推進のための情報を発信し、その周知に努めます。

① 小中学校における食育リーダーと推進チームの設置

学校給食における食育を推進していくためには、学校と一体となり取り組むことが重要であるため、学校内に食育推進チームを設置しています。また、食育推進チームの代表による食育リーダー会議を開催し、学校や学校給食における食育に関する情報の共有を図り、その取組みについて検討します。

◆年２回以上、食育リーダー会議を開催します。

◆学校における食育を推進していくためには、学校内の食育推進チームによる取組みの充実に努めます。

② 給食主任会の開催

各学校の給食主任と栄養士などが学校給食に関する連絡を密にするために、給食主任会を開催します。この会で情報の共有を図り、子どもたちを取り巻く食に関する問題を話し合うことで実態を把握し、その問題点などを検討・改善し、栄養教諭を中心に効果的な食育の指導に取り組めます。

◆共同調理場校の給食主任会を、定期的に開催します。

◆自校調理校については、給食主任と栄養士が連携を図り、食育について積極的に取り組めます。

③ 早寝・早起き・朝ごはんの推進

成長期における睡眠時間の大切さや、一日の元気の源となる、朝ごはんをしっかりと食べることの重要性などについて、学校と協力して、保護者や児童・生徒に広く周知します。

◆給食だよりや献立表を活用し、食育に関する情報について周知します。

④ 家庭向け啓発資料による情報提供

家庭における食育の支援については、給食だよりや市のホームページ、あきしまの教育などを積極的に活用し、食育に関する情報を提供します。

⑤ 栄養教諭の複数配置

現在、共同調理場に栄養教諭が配置されていますが、さらなる食育推進のため、栄養教諭の複数配置を東京都に要望します。

⑥ 食育栄養士の配置

食育を推進していくために、食育に重点を置いた栄養士の配置について検討します。

⑦ 食育に関するアンケートの実施

食育に関するアンケートを、学校と協力して実施し、その結果については、給食だ

よりなどで広く周知し、子どもたちの食習慣や生活リズムなどの改善に役立てます。

◆食育に関するアンケートを、定期的に実施し、その結果を、食育の取組みに活用します。

⑧ 食育の取組みに関する発表会の開催

全国学校給食週間（毎年1月24日～30日）に合わせ、食育に関する講演会や、学校での食育の取組み事例の発表、学校給食に関するパネルなどの展示を行い、学校給食が担う役割や食育について広く周知するとともに、改めて学校給食について考える機会として開催していきます。

⑨ 消費生活展などでの給食パネルの展示

消費生活展において、学校給食に関わるパネル展示や、お薦め献立レシピの配布などを行い、日ごろ学校給食との関わりの薄い人にも学校給食について広く知ってもらうことにより、学校給食における取組みや意義についての理解を深めていきます。

また、市のイベントなどに積極的に参加し、パネル展示などを行うことにより、学校給食や食育の取組みについて、周知していきます。

（２）学校給食を通じた食育の取組みについて

学校給食を通じた食育を充実させるためには、保護者、学校、地域と連携し、食育を支える環境づくりに取り組むとともに、子どもたちが健康的で豊かな食習慣を身に付けられるよう、学校給食が担う食育の役割についても取り組んでいきます。

① 地産地消の普及

市内で生産している食材（野菜・果物・米・卵）を、学校給食に多く使用することで、児童・生徒に地元の食材を身近に感じてもらうとともに、地元生産者との交流を行い、生産者や食材への感謝の気持ちを育み、地場産食材への関心を高めていきます。

また、地場産食材のさらなる活用のためには、地元生産者や関係者と連携を図り、供給の見通しや食材の安全性、出荷規格、栽培履歴、給食施設への効率的な納品などについて、検討を行う場を設け、地産地消の推進に努めます。

<学校給食での地場野菜（果物）、地場米、地場卵の使用量の推移>

品目	平成 24 年度	平成 25 年度	平成 26 年度
地場野菜	13,444 kg	15,216 kg	14,606 kg
地場果物（梨）	153 個	9,175 個	9,072 個
地場米	1,581 kg	1,600 kg	1,561 kg
地場卵	2,729 kg+4,405 個	2,048 kg+3,072 個	1,135 kg+623 個

※梨の使用については、平成 24 年度は本校調理校のみ梨自体を提供していたため、梨の個数を記載し、平成 25 年度からは、全学校に梨を使用したゼリーを提供しているため、ゼリーの個数を記載した。

※卵については、献立内容により総量（kg）と個数での使用があるため、表記が分かれています。

② 楽しい食卓づくりの推進

学校給食を通じた食育指導のねらいの一つに、食事を通して好ましい人間関係を育成することがあります。学校給食を、みんなで食べることで楽しさを実感し、食事を楽しむ時間とするため、学校と連携し、ランチルームを積極的に活用します。

また、児童・生徒にリクエスト献立を実施し、自分たちのリクエストした献立がでることで、楽しい学校給食の時間の提供に繋がります。さらに、栄養士・調理員などによる学校給食に関する食材クイズや当日の給食や食材に関係する内容を放送することにより、楽しい給食の時間を提供し、食を通じた人間関係の育成の場を設けるとともに、家庭においても楽しい食卓づくりを推進するための情報や話題を提供します。

◆学校と連携し、ランチルームの活用を行います。

◆給食時間に献立メモを活用します。

◆リクエスト献立の充実を図ります。

③ 学校訪問（教室訪問）による食育指導

学校の給食時間に栄養士や調理員などが学校（教室）を訪問し、その日の献立内容に関することや食に関する話題などを提供し、学校給食に関心が持てるよう努めていきます。

また、小学校1年生には、入学後の給食が始まる前に、白衣の着用や配膳の仕方などの給食指導を行います。

◆新小学校1年生の給食指導は、給食開始前までに全ての学校で実施します。

◆給食指導は、市内小中学校全ての学級で年1回以上の実施を目指します。

④ 食文化の伝承

食文化の伝承として、平成25年12月に「ユネスコの無形文化遺産」に登録となった「和食（日本人の伝統的な食文化）」を学校給食に取り入れ、米飯や魚料理、みそ汁など和食の献立を充実させるとともに、地域の伝統食や四季折々の行事食などを学校給食で提供していきます。

⑤ 和食の日の取り組み

毎年11月24日（いい・にほん・しょく）が「和食の日」となっているのにちなみ、市内全小中学校の給食を和食献立に統一し、和食の魅力と素晴らしさを広く周知します。

⑥ 学校給食時間の確保

児童・生徒の学校給食の時間は、学校と連携を行いながら、給食時間を十分確保し、食育に繋がります。

⑦ 米飯給食の充実

米飯給食（お米食）は、和食の中心で、必要な栄養素を摂取することができ、健康で元気な生活を送るうえでも大変重要な役割を担っています。

また、米飯給食は、望ましい食習慣の形成、食文化の伝承、食事マナーの習得など教育的にも意義があり、食育には欠かせない食材です。

現在、米飯給食の回数は、小学校、中学校とも週平均3回ですが、今後はさらなる充実に努めます。

◆米飯給食の回数を週平均4回を目標とします。

<平成26年度の東京都の米飯給食の週平均回数>

都全体平均		3.3回		3.4回
市部平均	小学校	3.2回	中学校	3.6回
昭島市		3.0回		3.0回

※東京都教育委員会「平成26年度、東京都における学校給食の実態」より

※文部科学省は、週3回以上を目標として推進しています。

⑧ 給食試食会の実施

保護者などを対象とした試食会を行い、必要な栄養価や量、献立内容の工夫などを説明し、子どもたちと同じ給食を食べることで学校給食について理解してもらいます。

また、保護者が試食会を通して食への関心を持ち、学校給食の役割や子どもにとっての食事の重要性を認識し、食事の大切さを伝えることで、家庭での食育に繋がります。

◆保護者以外に、広く市民を対象にした試食会の実施について検討します。

◆試食会でアンケートを実施し、その結果を食育の取組みに活用します。

⑨ 交流給食の実施

交流給食を実施することにより、地域の方と世代を超えて交流を行いながら学校給食と一緒に食べることで、食についての知識と食事の楽しさを学びます。

また、学校・地域と連携を図り、実施回数の充実についても取り組んでいきます。

⑩ 職場体験の実施

中学生を対象に調理業務について職場体験を実施し、自分たちが普段食べている学校給食の調理や片づけなどを行うことで、学校給食への関心を持ってもらうとともに、調理の大変さや作る人への感謝の気持ちを育てます。

◆学校と連携し、職場体験の受け入れ回数や人数の拡充に努めます。

⑪ Let's 食育クッキング教室の開催

小学生やその保護者を対象に、夏休みを利用して、クッキング教室を開催し、料理

を作る楽しみや食事の重要性、栄養バランスなどについて、料理をつくりながら学びます。

また、使用する食材は、地場産の食材を積極的に使用し、地産地消の普及に繋がります。

⑫ お弁当の日の実施

市内全小中学校、年3回以上を目標に「お弁当の日」を実施し、お弁当を通して子どもたちが食事作りの楽しさや大変さを実感し、食の大切さを考え、食材や食事を作る人への感謝の気持ちを持つことで、食への関心や食事の大切さについて、親子で考えるきっかけづくりに繋がります。

◆各学校年3回以上実施します。

⑬ 施設見学会の実施

児童・生徒及び保護者などを対象にした施設見学会を共同調理場で実施し、学校給食ができるまでの様子を見学し、毎日食べている学校給食がどのように作られているかを知ること、学校給食に関心を持ってもらいます。

また、自校調理校は、衛生面から給食が終了した学期末などに施設見学を実施し、実際に調理施設や機器などを見ることにより、食育に役立てます。

さらに、学校給食を作っている栄養士・調理員から話を聞くことで、学校給食をより身近なものとして捉えることができ、食への関心を高めます。

⑭ 残菜調査の実施

学校給食から出る残菜量を調査、集計することで、児童・生徒の食事の傾向を知り、残菜を減らすための取組みに反映させます。また、その取組みを、学校での食育に活かせるよう検討します。

7 学校給食費会計について

学校給食費については、昭島市学校給食費会計規則を遵守し、未納者に対しては、保護者負担の公平性を保つため、はがきや電話による納入のお願いをするなど、引続き実施します。

また、学校と連携を図り、保護者などに学校給食費の必要性や重要性を説明し、納入意識の向上に努めます。

さらに、学校給食費会計の一層の透明化を図るため、公会計化に関する調査・研究を行います。

＜学校給食費会計の基本的な取組み＞

- ◆ 学校給食費は、消費税の増税や物価上昇による食材価格の高騰で、食材料の購入に影響が出ない適正な金額について検討します。
また、学校給食費の未納問題については、食材の購入に影響が出るばかりでなく、保護者の負担の公平性を保つためにも、積極的に取組みます。
- ① 学校と連携し、口座振替の依頼時や献立表の配布時などさまざまな機会をとらえ、学校給食の意義や役割、給食費の仕組みに対する保護者への理解の促進を行い、納入意識を高めます。
- ② 未納家庭に対して、電話による納入のお願いや納入通知の送付、家庭訪問、学校行事などで保護者との面会を実施し、未納対応に努め、収納率の向上に繋がります。
- ③ 保護者から入学時に給食申込書を提出してもらうことについて検討するとともに、高額未納家庭に対しては、法的措置を含めた対応を検討します。
- ④ 学校給食費の改定は、保護者などからの意見を参考に検討するとともに、食材などの価格の動向や近隣市の状況なども注視し、学校給食費の改定の時期や内容について検討します。
- ⑤ 学校給食費会計の一層の透明化を図るため、公会計化に関する調査・研究を行います。

(1) 学校給食費について

学校給食の食材料費は、学校給食の運営に必要な経費のうち、法令に基づき保護者などが負担することとなっています。すなわち、児童・生徒が食べる給食の食材は、保護者などから納入される学校給食費で賄っています。

本市は、平成21年10月に学校給食費の改定を行いましたが、今後、消費税の増税や食

材料費の高騰などにより、安全・安心な食材の確保が困難なことなども予想されます。

品質の良い食材料の確保や、一層の献立内容の充実のため、適正な学校給食費について検討します。

また、学校給食費の改定については、近隣市の動向にも注視するとともに、保護者や学校関係者などの意見を参考に、改定が必要な理由などについても丁寧に説明し、理解を求めています。

<多摩地区の状況>

(平成27年7月現在)

改 定 状 況	該当市	備 考
平成 26 年 4 月以降に改定した市	17 市	平成 26 年 4 月消費税 5 % から 8 % へ増税
今後、改定を予定・検討している市	13 市	平成 26 年 4 月以降に改定した市 4 市含む

※平成 26 年 4 月の消費税増税（5 % から 8 %）の影響などを考慮して、学校給食費を改定した市は多摩地区 26 市中 17 市（羽村・瑞穂地区学校給食組合含む）

※多摩 26 市に対するアンケート方式による調査「平成 27 年学校給食費改定調査集計結果」より抜粋

（２）学校給食費の未納問題について

学校給食費の未納は、食材の購入など学校給食の提供に影響を及ぼすほか、保護者負担の公平性という意味でも、この問題に対応していく必要があります。

このため、口座振替の依頼時や献立表の配布時などさまざまな機会をとらえ、学校給食の意義や役割、給食費の仕組みについて、保護者への理解の促進に努めるとともに、個人情報の保護に配慮しつつ、未納の状況などについて情報を共有するなど、学校と連携した取組みを行い、保護者の納入意識を高めます。

また、経済的に支払が困難な保護者については、納付の猶予や分納、就学援助制度の紹介などの納付相談により、計画的な納付をすすめることで、現年度の未納者数や未納額の抑制を図ります。

さらには、再三の納付のお願いや家庭への訪問などにもかかわらず、学校給食費を納入しない家庭に対しては、法的措置も含め検討し、収納率の向上と負担の公平性を確保します。

ただし、学校給食費の未納対応については、児童・生徒への影響も考え、慎重に対応し、まず、はじめに保護者の意識改革に取り組んでいきます。

参 考 資 料

○昭島市学校給食運営審議会条例

平成4年9月25日条例第33号

改正

平成13年3月8日条例第3号

(設置)

第1条 昭島市立学校の学校給食の円滑な運営を図るため、昭島市教育委員会(以下「教育委員会」という。)に昭島市学校給食運営審議会(以下「審議会」という。)を設置する。

(所掌事項)

第2条 審議会は、教育委員会の諮問に応じ、学校給食の運営に関する事項を調査審議し、答申する。

(組織)

第3条 審議会は、委員15人以内をもって組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 市立小学校長 3人以内
- (2) 市立中学校長 1人
- (3) 市立学校のPTA連合組織の代表者 1人
- (4) 学校医 2人以内
- (5) 所轄保健所の職員 1人
- (6) 学識経験者 4人以内
- (7) 公募による市民 3人以内

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

2 教育委員会は、委員が欠けた場合は、補欠委員を委嘱することができる。

3 補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第5条 審議会に会長及び副会長1人を置き、委員の互選による。

2 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 審議会は、会長が招集する。

2 審議会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。

3 会長は、審議会の議長となる。

4 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

(会議の公開)

第7条 審議会の会議は、公開とする。ただし、会議の内容に昭島市情報公開条例（平成10年昭島市条例第2号）第9条各号のいずれかに該当する情報が含まれるときは、審議会の議決により非公開とすることができる。

(庶務)

第8条 審議会の庶務は、学校給食担当課において処理する。

(委任)

第9条 この条例の施行について必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

1 この条例は、平成4年10月1日から施行する。

2 この条例施行前に改正前の昭島市学校給食共同調理場運営審議会条例（以下「改正前の条例」という。）の規定に基づき昭島市学校給食共同調理場運営審議会委員に委嘱された者で、この条例施行の際、現にその職にある者については、この条例により委嘱された委員とみなし、その任期は、改正前の条例の規定に基づき委嘱された期間とする。

(昭島市特別職の職員の報酬及び費用弁償に関する条例の一部を改正する条例)

3 昭島市特別職の職員の報酬及び費用弁償に関する条例（昭和31年昭島市条例第6号）の一部を次のように改正する。

別表第1中「学校給食共同調理場運営審議会委員」を「学校給食運営審議会委員」に改める。

附 則（平成13年3月8日条例第3号抄）

(施行期日)

1 この条例は、平成13年4月1日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

(1)・(2) (略)

(3) 第11条中昭島市学校給食運営審議会条例第3条第2項の改正規定 平成13年7月1日

(4)～(7) (略)

(経過措置)

3 改正後の昭島市学校給食運営審議会条例第3条第2項第7号の規定により、平成13年7月1日以後最初に昭島市 学校給食運営審議会の委員として委嘱される者の委員の任期は、同条例第4条第1項の規定にかかわらず、平成14年7月31日までとする。

昭島市学校給食運営審議会委員名簿

(平成27年10月 1 日現在)

役 職	氏 名	選 出 団 体 及 び 役 職	任 期
会 長	長 野 基	市立小学校長 (成隣小学校長)	平成26. 8. 1 ～28. 7. 31
副会長	香 積 信 明	市立中学校長 (瑞雲中学校長)	平成27. 6. 1 ～28. 7. 31
委 員	加 園 正 子	市立小学校長 (富士見丘小学校長)	平成26. 8. 1 ～28. 7. 31
	俣 田 康 之	市立小学校長 (中神小学校長)	平成27. 6. 1 ～28. 7. 31
	山 口 貴 香	P T A連合組織代表者 (拝島第一小学校 P T A会長)	平成27. 7. 1 ～28. 7. 31
	金 杉 靖 子	学校医 (昭島市医師会)	平成26. 8. 1 ～28. 7. 31
	松 田 武 彦	学校医 (昭島市歯科医師会)	平成27. 7. 21 ～28. 7. 31
	稲 見 成 之	所轄保健所職員 (多摩立川保健所、生活環境安全課長)	平成26. 8. 1 ～28. 7. 31
	小 山 美智代	学識経験者 (多摩辺中学校 P T A会長)	平成27. 7. 21 ～28. 7. 31
	山 下 清一郎	学識経験者 (成隣小学校 P T A会長)	平成27. 7. 1 ～28. 7. 31
	美 坐 孝 明	学識経験者 (中神小学校 P T A会長)	平成26. 8. 1 ～28. 7. 31
	佐々木 輝 雄	学識経験者 (日本獣医生命科学大学教授)	平成26. 8. 1 ～28. 7. 31
	松本 きよみ	公募による市民	平成26. 9. 1 ～28. 7. 31
	森 由布子	公募による市民	平成26. 8. 1 ～28. 7. 31
	渡 部 広 志	公募による市民	平成26. 8. 1 ～28. 7. 31

＜昭島市学校給食運営基本計画検討経過＞

昭島市学校給食運営審議会における「学校給食運営のあり方」についての検討の経緯

回	開催日	審議内容等	備考
平成26年度 第3回	平成27年3月 20日	(1) 学校給食運営のあり方について (諮問)	学校給食運営のあり方について諮問を受ける
平成27年度 第1回	平成27年6月 2日	(1) 会長・副会長の異動に伴う互選 (2) 学校給食運営審議会の開催予定 (案) について (3) 学校給食の現状と課題について (4) 共同調理場の課題における給食 実施（提供）方式について	学校給食を取り巻く現状と課題についての説明
平成27年度 第2回	平成27年7月 29日	(1) 委員の交代について (2) 自校調理方式校のあり方について (3) 学校給食運営方式について (4) 安全衛生管理について (5) 食物アレルギー対応について (6) 食育の推進について (7) 学校給食費会計について (8) 共同調理場の課題における給食 実施（提供）方式について（再検討） (9) 学校給食施設の視察（案）について	・ 役職交代などのため委員の交代についての報告 ・ 各項目別に課題についての説明 ・ 委員の交代があったため前回までの検討内容について、新しい委員に説明。 ・ 給食施設（立川市・昭島市）の視察の実施（案）についての説明
平成27年度 第3回	平成27年9月 11日	(1) 学校給食調理施設の視察報告について (2) 共同調理場の課題について (3) 自校調理方式校の課題について (4) 学校給食運営方式について (5) 安全衛生管理について (6) 食物アレルギー対応について (7) 学校給食における食育推進について (8) 学校給食費会計について	・ 学校給食施設（立川市共同調理場・昭島市共同調理場）の視察についての報告 ・ 各項目の課題の確認と、その解決のための方針や取組みについて検討

平成27年度 第4回	平成27年10月 23日	(1) 学校給食運営のあり方について (2) その他	・ 昭島市学校給食運営基本計画（答申案）についての検討及び確認、修正内容の検討や内容に対する意見などについて集約
平成27年度 第5回	平成27年11月 9日	(1) 学校給食運営のあり方について (2) パブリックコメントの実施について (3) その他	・ 学校給食運営のあり方について、昭島市学校給食運営基本計画（答申案）の修正内容の確認 ・ 答申案についてのパブリックコメントの実施の説明
平成27年度 第6回	平成28年1月 26日	(1) 「学校給食運営のあり方について」のパブリックコメントについて ① 「昭島市学校給食運営基本計画」（答申案）のパブリックコメントの意見について（報告） ② パブリックコメントの意見に対する考え方（案）について (2) 「昭島市学校給食運営基本計画」（答申案）の訂正及び修正（案）について (3) その他	・ 「学校給食運営のあり方について」のパブリックコメントの意見の報告及び意見に対する考え方についての検討、確認 ・ 「昭島市学校給食運営基本計画」（答申案）の訂正及び修正箇所について検討、確認
平成27年度 第7回	平成28年3月 11日	(1) 平成28年度昭島市学校給食費会計予算について (2) 学校給食運営のあり方について「昭島市学校給食運営基本計画」（答申案）に係るパブリックコメントの結果について (3) 「学校給食運営のあり方について」の答申について (4) 「昭島市学校給食運営基本計画」の策定について (5) その他	・ 平成28年度の学校給食費会計予算について説明 ・ パブリックコメントの結果について、前回の審議会の意見を受けた修正内容の報告 ・ 学校給食運営のあり方についての答申内容の最終確認 ・ 答申を受けた「昭島市学校給食運営基本計画」を市の計画として策定することについて報告

昭島市学校給食の残菜量（平成 25 年度・26 年度）

方式	年度	平成 25 年度			平成 26 年度		
	学校名等	年間残菜量 (kg)	年平均残 菜率 (%)	1 日の平均 残菜量 (kg)	年間残菜量 (kg)	年平均残 菜率 (%)	1 日の平均 残菜量 (kg)
共同調理 場方式校	東小学校	1,860	5.3	8.5	2,086	6.0	10.8
	共成小学校	2,858	6.7	14.8	3,159	7.2	16.2
	玉川小学校	3,166	5.9	16.3	3,326	6.6	17.5
	中神小学校	4,005	7.2	20.6	3,609	6.4	18.5
	光華小学校	3,836	6.2	19.7	3,014	4.8	15.3
	成隣小学校	1,440	2.8	7.5	1,719	3.4	8.7
	拝島第一小学校	3,584	5.9	18.5	3,604	5.8	18.4
	拝島第三小学校	3,937	5.5	20.3	3,816	5.1	19.5
	拝島第四小学校	1,175	5.8	6.0	1,109	5.8	5.7
	共同調理場合計	25,861	5.7	132.2	25,442	5.6	130.6
自校調理 方式校	富士見丘小学校	607	1.5	3.1	485	1.3	2.5
	武蔵野小学校	4,728	6.6	23.8	3,103	4.5	15.6
	つつじが丘南小学校	2,532	8.2	13.5	1,884	6.0	9.7
	つつじが丘北小学校	705	2.1	3.7	267	0.8	1.5
	田中小学校	2,346	4.5	12.2	2,814	5.9	14.5
	拝島第二小学校	2,691	4.4	13.6	2,459	3.8	12.5
	自校合計	13,609	4.6	69.9	11,012	3.7	56.2
小学校合計		39,470	5.2	202.1	36,454	4.7	186.8
共同調理 場方式校	昭和中学校	6,869	10.8	35.0	6,169	10.6	32.2
	清泉中学校	7,236	9.3	37.0	7,034	9.5	38.3
	拝島中学校	6,979	8.5	35.2	5,364	7.0	27.7
	共同調理場合計	21,084	9.5	107.2	18,567	9.0	89.2
自校調理 方式校	福島中学校	3,045	8.8	16.4	2,994	8.7	16.1
	瑞雲中学校	6,902	9.3	37.4	6,515	8.7	36.0
	多摩辺中学校	3,291	6.9	17.5	3,857	7.5	20.6
	自校合計	13,238	8.3	71.2	13,365	8.3	72.7
中学校合計		34,322	8.9	178.4	31,932	8.7	161.9
全体合計		73,792	7.1	380.5	68,386	6.7	348.7

※前処理で出るものは含んでいません。

昭島市学校給食における地場野菜(果物)・地場米・地場卵の使用状況

<平成 26 年度実績>

施設名	使用食材及び使用量
共同調理場(小学校)	・地場野菜 (玉葱)1,065kg (長葱)1,902kg (小松菜)1,856kg (大根)1,180kg (白菜)682kg (里芋)30 kg (人参)1,279kg (キャベツ)1,236kg ・地場米 540kg ・梨ゼリー 3,800 個
共同調理場(中学校)	・地場野菜 (玉葱)836kg (長葱)1,287kg (小松菜)1,060kg (大根)531kg (白菜)120kg (人参)1,167kg (キャベツ)375kg ・地場米 344kg ・梨ゼリー 1,652 個
富士見丘小学校	・地場米 66kg ・梨ゼリー 295 個
武蔵野小学校	・地場米 119kg ・梨ゼリー 580 個
つつじが丘南小学校	・地場米 68kg ・梨ゼリー 255 個 ・地場卵 267kg
つつじが丘北小学校	・地場米 59kg ・梨ゼリー 295 個 ・地場卵 290kg+623 個
田中小学校	・地場米 50kg ・梨ゼリー 405 個
拝島第二小学校	・地場米 65kg ・梨ゼリー 545 個
福島中学校	・地場米 26kg ・梨ゼリー 290 個
瑞雲中学校	・地場米 141kg ・梨ゼリー 570 個 ・地場卵 578kg
多摩辺中学校	・地場米 83kg ・梨ゼリー 385 個
総使用量	・地場野菜 (玉葱)1,901kg (長葱)3,189kg (小松菜)2,916kg (大根)1,711kg (白菜)802kg (里芋)30 kg (人参)2,446kg (キャベツ)1,611kg ・梨ゼリー 9,072 個 (種類:豊水・新高を使用) ・地場米 1,561kg ・地場卵 1,135kg+623 個

昭島市学校給食費の推移

改定年月日		小学生			中学生	備 考
		低学年	中学年	高学年		
昭和 43 年5月	月額 1食	800 円 43 円 82 銭	—	900 円 52 円 11 銭	1,100 円 63 円 68 銭	
昭和 45 年4月	月額 1食	1,000 円 57 円 89 銭	—	1,100 円 63 円 68 銭	1,300 円 75 円 26 銭	200 円改定
昭和 47 年9月	月額 1食	1,200 円 69 円 47 銭	—	1,300 円 75 円 26 銭	1,500 円 89 円 19 銭	200 円改定
昭和 49 年4月	月額 1食	1,700 円 98 円 42 銭	—	1,800 円 104 円 21 銭	2,100 円 124 円 86 銭	小学生 500 円 中学生 600 円 改定
昭和 50 年 10 月	月額 1食	2,100 円 121 円 58 銭	—	2,300 円 133 円 16 銭	2,600 円 154 円 59 銭	小学生低学年 400 円 高学年 500 円 中学生 500 円 改定
昭和 55 年4月	月額 1食	2,600 円 150 円 53 銭	—	2,800 円 162 円 11 銭	3,200 円 190 円 27 銭	小学生 500 円 中学生 600 円 改定
昭和 59 年4月	月額 1食	2,900 円 172 円 43 銭	—	3,200 円 190 円 27 銭	3,600 円 220 円 00 銭	小学生低学年 300 円 高学年 400 円 中学生 400 円 改定
平成 5 年 4 月	月額 1食	3,300 円 196 円 21 銭	3,450 円 205 円 13 銭	3,600 円 214 円 05 銭	4,000 円 244 円 44 銭	400 円 改定 * 中学年給食費を新設
平成 10 年4月	月額 1食	3,550 円 211 円	3,700 円 220 円	3,850 円 229 円	4,350 円 266 円	小学生 250 円 中学生 350 円 改定
平成 21 年 10 月	月額 1食	3,850 円 229 円	4,000 円 238 円	4,150 円 247 円	4,700 円 287 円	小学生 300 円 中学生 350 円 改定

昭島市学校給食のあゆみ

昭和 35 年 5 月 拝島第二小学校で自校調理方式により給食が始まる。

昭和 43 年 5 月 学校給食共同調理場ができる。

小学校 9 校（東小、富士見丘小、玉川小、中神小、成隣小、光華小、
拝島第一小、拝島第二小、拝島第三小）の給食を共同調理場方式で開始する。

※拝島第二小学校は、共同調理場方式に切り替える。

9 月 清泉中学校、拝島中学校の給食を共同調理場方式で開始する。

昭和 44 年 4 月 昭和中学校の給食を共同調理場方式で開始し、市立小中学校全校での給食が実現する。

昭和 46 年 4 月 拝島第四小学校が開校し、共同調理場方式で給食を開始する。

昭和 47 年 4 月 共同調理場に第二調理室ができる。

小学校と中学校の給食を分け、第一調理室は小学校給食、第二調理室は中学校給食となる。

昭和 49 年 4 月 武蔵野小学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 51 年 4 月 共成小学校が開校し、共同調理場方式で給食を開始する。

昭和 52 年 4 月 拝島第二小学校を自校調理方式に切り替える。

昭和 53 年 4 月 富士見丘小学校を自校調理方式に切り替える。

多摩辺中学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 54 年 5 月 田中小学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 55 年 4 月 福島中学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 56 年 4 月 つつじが丘南小学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

瑞雲中学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 57 年 5 月 つつじが丘北小学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

平成 23 年 4 月 多摩辺中学校の調理業務を民間委託する。

平成 24 年 4 月 瑞雲中学校の調理業務を民間委託する。

平成 25 年 4 月 福島中学校の調理業務を民間委託する。

平成 26 年 4 月 拝島第四小学校が拝島第一小学校に統合になる。

平成 28 年 4 月 つつじが丘南小学校とつつじが丘北小学校が統合され、つつじが丘小学校となる。（予定）

ランチルームの設置

平成3年 2月 拝島第四小学校にランチルームが設置される。

平成5年 11月 富士見丘小学校にランチルームが設置される。

平成6年 11月 東小学校にランチルームが設置される。

平成7年 11月 中神小学校にランチルームが設置される。

平成13年9月 拝島第一小学校、武蔵野小学校、つつじが丘南小学校、
つつじが丘北小学校に、簡易ランチルームが設置される。

平成14年9月 共成小学校、玉川小学校、田中小学校、拝島第二小学校に、
簡易ランチルームが設置される。



※現在は、拝島第一小学校と武蔵野小学校の簡易ランチルームは、教室などとして使用しています。また、拝島第四小学校は、平成27年4月に拝島第一小学校と統合しました。
＜ランチルーム＞



～東小学校～



～中神小学校～

教室2室分を利用してとても広く大勢と一緒に給食を食べられます。現在は、小学校3校に設置しています。

＜簡易ランチルーム＞



～田中小学校～



～拝島第二小学校～

教室1室分でランチルームより狭いですが、みんなで楽しく給食が食べられます。現在は、小学校6校に設置しています。

<用語解説>

番 号	用 語	解 説	掲載 ページ
(注1)	食物アレルギー	摂取した食物が原因となり、免疫学的機序（体を守る働きを免疫と言う）を介して、じんましん・湿疹・下痢・咳などの症状が起こること。食品によっては、アナフィラキシーショックを発症して生命にかかわることもある。	
(注2)	学校給食衛生管理基準	学校給食における適切な衛生管理の徹底を図るための重要事項について示した基準。給食施設や設備、給食従事者の健康管理、献立の作成、日常の定期点検、食品の購入・検収・保存、配送・配食、調理過程などについて規定されている。	
(注3)	食育	一人ひとりが生涯を通じて健全な食生活を送り、日本固有の食文化を継承できるように、「食」について考える習慣や食べ物を選択する力を身に着けるための教育のこと。	
(注4)	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）、ミルク及びおかずのある給食のこと。そのほかの給食として、補食給食（ミルク及びおかずなどの給食）とミルク給食（ミルクのみの給食）がある。	
(注5)	ドライシステム	床に水を流さない構造の施設・設備・機器・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。 床に水がたまらないため、細菌の増殖を防止するとともに、床からの水跳ねによる食品などへの二次汚染も防止できる。	P11

番 号	用 語	解 説	掲載 ページ
(注 6)	パススルー方式	食品投入から加熱調理、取出しまでの一連の流れを一方向にして交差汚染を防止するため、投入側と取出し側を壁などで仕切って行う方式。	P11
(注 7)	衛生検査	細菌などの微生物は肉眼では、見ることはできないため、衛生状態について科学的手法により検証すること。主にスタンプ培養法や拭取り培養法を用いて、一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌について行う検査。	P17
(注 8)	地産地消	地域で生産された農産物や水産物を、その地域で消費すること。	P20
(注 9)	用途地域	都市計画法により、都市の環境保全や利便の増進のために、用途の混在を防ぐことを目的とし、住居、商業、工業など市街地の大枠としての土地利用の用途を定めたもの。第一種低層住居専用地域など 12 種類がある。 また、建築基準法には用途地域別に建てられる建物について規定がある。	P24
(注 10)	H A C C P (ハサップ)	食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染などの 危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法のこと。 危害要因の分析、重要管理点の設定、管理基準の確立、モニタリング方法、改善措置の確立、検証方法の手段、記録・保管の 7 原則から成り立っている。	P 27

番 号	用 語	解 説	掲載 ページ
(注 11)	昭島市学校給食 安全衛生作業マ ニュアル	学校給食衛生管理基準などに沿って作成した、学 校給食の安全衛生のための昭島市独自の作業マニ ュアル。 「昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル」は、昭 島市公式ホームページに掲載 (http://www.city.akishima.lg.jp/s117/010/010/010/010/080/20151029102009.html)	P34
(注 12)	昭島市学校給食 用物資購入基準 書	学校給食用の物資購入に関する注文、納品及び検 収などについての規格の基準。 「昭島市学校給食用物資購入基準書」は、昭島市公 式ホームページに掲載。 (http://www.city.akishima.lg.jp/s117/010/010/010/010/090/20151106164049.html)	P36
(注 13)	スタンプ培養法	細菌などの簡易検出検査。培地に検査したい箇所 を押し当て、付着している細菌などについて検査を 行う方法。	P37
(注 14)	アナフィラキシ ーショック	アレルギー反応により、血圧が低下して意識の低 下や脱力をきたすような症状で、直ちに対応しないと 生命にかかわる重篤な状態なこと。	P38
(注 15)	学校生活管理指 導表（アレルギー ー疾患用）	医師の診断に基づき、学校生活のなかで特別な配 慮が必要であると認められた児童・生徒が提出する ものであり、学校がアレルギー疾患の児童・生徒の 症状を正しく把握し、学校での取組みを決定してい く根拠となるもの。	P38

番 号	用 語	解 説	掲載 ページ
(注 16)	完全代替食（レベル 4）	食物アレルギー対応のレベルを示したもの。レベル 1 は、詳細献立表での対応、レベル 2 は、一部弁当対応、レベル 3 は、アレルギー原因となる食品を除いて提供する除去食対応。 完全代替食（レベル 4）は、申請のあったアレルギー原因となる食品を学校給食から除去することによって失われる栄養量を考慮し、別の食品を用いて 1 食分の給食を提供すること。	P 39
(注 17)	「アレルギー情報提供依頼書」	学校給食での対応は特に必要とはしないが、アレルギー症状が起こる食品などについて保護者が記載し、アレルギーに関する情報を受け、保護者に詳細献立表を提供するために提出してもらうもの。	P 39
(注 18)	詳細献立表	献立に使用する食材や調味料に含まれる原材料や、使用する量などが詳細に記載された献立表のこと。	P 39