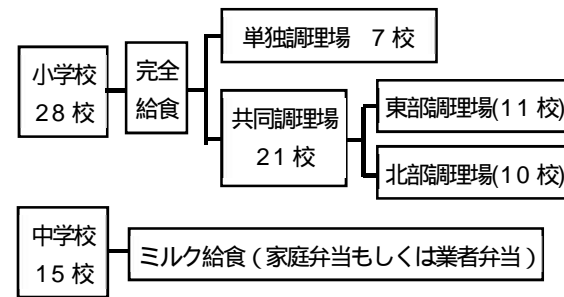


1 学校給食の現状と課題

本市の小学校（分校を除く）28校では、主食（御飯、パンなど）おかず、牛乳を提供する完全給食を実施しています。このうち21校を共同調理場方式とし、東部・北部調理場で給食を調理し、提供しています。また、このほかの7校を単独調理場方式として、各校の給食調理室で給食を調理し、提供しています。

一方中学校（分校を除く）15校では、家庭から弁当を持参することを基本とし、牛乳のみを提供するミルク給食を実施しています。また、生徒が弁当を持参できない時のために、当日の朝に注文ができる業者弁当の販売を実施しています。



(1) 小学校給食の現状と課題

共同調理場と単独調理場はともに、現在の学校給食衛生管理基準に適合した施設ではないため、これを運用面で補いながら、給食を提供しています。また、共同調理場については、耐震性能も不足しています。これらの施設面の課題のほか、運用面の主な現状と課題は次のとおりです。

区分	主な現状と課題
米飯給食と献立	国の基準では週3回以上の実施が推奨されているが、現状では週2.97回と基準より少ない回数となっている。単独調理場は各調理場で御飯を炊いているものの、共同調理場では炊飯施設が無いため、委託炊飯を活用している。委託炊飯には供給量に制限があるため、これを考慮して献立を調整している。また、御飯に比べてパンは塩分含有量が多いため、主食がパンの場合は、主菜と副菜の塩分量を減らすなど献立の工夫をしている。
昼食時間	昼食時間は、4校時目終了後の概ね45分。共同調理場の受配校は、概ね10時55分～11時30分に各学校の受入室に給食が到着するように配送している。
アレルギー対応	アレルギー対応マニュアルを策定し、学校、栄養教諭及び学校栄養職員、アレルギー対応が必要な児童の保護者、そして教育委員会が緊密に連携し、アレルギー対応食を提供している。各調理場では調理過程を分ける等のアレルギー食材の混入防止策を実施しているが、現状の各調理場のスペースでは、混入リスクをより低減するための専用区画や専用の調理室を整備することは困難である。
災害時の対応	各調理場では、災害発生時に災害対策本部の要請に応じて炊き出し等を行う役割を担っている。しかし、ライフラインが停止した場合には、非常用電源や災害時の炊き出し機能等が未整備であるため、既存の設備では給食の提供のみならず炊き出し等に対応することも困難である。

(2) 中学校給食の現状と課題

令和元年7月31日に「平塚市立中学校給食の基本方針」を決定し、その方針を踏まえて取組を進めるとともに、共同調理場方式を基本に給食実現に向けて検討を進めています。今後、完全給食を実現していくに当たっては次のような現状と課題があります。

区分	主な現状と課題
中学校施設整備	共同調理場方式で給食を提供するためには、各中学校に「受入室」、「配膳室（各階）」、「昇降設備」、「搬入路」等が必要だが、各中学校には配膳室、昇降設備が無い。
日課と昼食時間の調整	本市の中学校の昼食時間は15分程度で、中学校給食を実施している他市の中学校（30～40分）よりも短い。共同調理場方式で給食を提供する場合、配膳等に時間を要するため、現状のままでは、喫食時間等を確保することが難しい。なお、日課は各中学校で決めているため、各中学校との調整が必要になる。

(3) 食育の取組

学校給食が関わる食育の取組として、小学校では、栄養教諭等による食に関する指導、地場産野菜等の使用、生産者とのふれあい給食、給食の行事食を通じた食文化伝承など、昼食時間に給食を活用した指導が多く実施されています。一方、中学校では、昼食時間における指導は1割弱にとどまり、食に関する指導は、主に教科等の時間に行われています。

(4) 給食運営の現状と課題

本市では、完全給食は小学校のみであるため、中学校で完全給食を開始する場合には、今よりも多額の運営経費が掛かります。また、日々の給食提供に支障があってはならず、あわせて高度な衛生管理も実現する必要があることから、通常の公共施設以上に施設の維持管理を適切に行う必要があります。

2 調理場整備の考え方

調理場整備の考え方は、「用地取得」、「効率的な給食運営」、「栄養教諭等の配置」及び「コスト」の観点から検討した結果、東部・北部調理場の老朽化と中学校完全給食の実施に対応するための新たな共同調理場を、1場に集約して整備することとしました。

なお、小学校7校の単独調理場については、施設の老朽化等の状況も踏まえながら、新たな共同調理場からの受配校に組み入れることを含めて、今後は運用方法を検討する必要があります。

3 基本構想の方向性

これまで整理した現状と課題を踏まえて、基本構想では次の4つの方向性を柱とします。

方向性1 児童・生徒の成長を支える完全給食の実現

成長期にある児童・生徒にとって、心身ともに健やかな成長を維持していくためには、栄養バランスの取れた昼食を摂ることが重要です。そのためには、中学校における完全給食を実現し、小学校から中学校まで一貫して給食を提供していくことが必要となります。

また、中学校の完全給食を円滑に実施していくためには、現状と課題で整理したように、日課や学校の整備、教職員や生徒の負担軽減などの様々な課題解決に向けて、調整を進めていくことが欠かせません。

これらを踏まえて、**児童・生徒の成長を支える完全給食の実現**を目指します。

方向性2 安全・安心でおいしい、適温給食の実現

学校給食は何より安全・安心なものである必要があります。また、すべての児童・生徒が一緒においしく温かい学校給食を食べられることが、理想の学校給食と考えられます。そのような食の安全・安心、食のバリアフリーを実現していくためには、現状の施設やその運用では限界があり、今後、施設面や運用面の改善が必要になります。

これらを踏まえて、**安全・安心でおいしい、適温給食の実現**を目指します。

方向性3 学校給食を活用した、更なる食育の推進

食育基本法で示されているとおり、食育は、生きる上での基本であり、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものとして位置付けられています。特に、小学校及び中学校において、食に関する指導を通じた食育の学びは、その後の社会生活にも大きな影響を与えるものと考えられます。

食に関する指導の現状と課題も踏まえ、また、新たに開始する中学校給食の「生きた教材」としての活用を含め、未来にはばたく子どもたちを正しく導く食育を展開する必要があります。

これらを踏まえて、**学校給食を活用した、更なる食育の推進**を目指します。

方向性4 未来に続く安定的な給食提供の実施

本市の学校給食施設は、現状と課題で整理したとおり、一様に老朽化が進んでおり、また、現在の学校給食衛生管理基準を満たした施設とはなっていません。さらには、東部・北部調理場は耐震性能も不足しており、安全・安心に、そして安定的に学校給食を提供することについて、不安が拭きえません。

中学校給食を開始することで、本市の小学校、中学校ともに、「給食を食べる」ということが、学校の日常になります。その学校の日常を維持していくとともに、安全・安心に、そして将来にわたって安定的に給食を提供できる体制を、施設面、運用面で整えていく必要があります。

これらを踏まえて、**未来に続く安定的な給食提供の実施**を目指します。

4 取組方針の具体的内容

4つの方向性と11の取組方針に基づき、持続可能な学校給食運営の実現に向け、次のとおり取り組みます。

方向性1 児童・生徒の成長を支える完全給食の実現

取組方針1-1 中学校における完全給食の実施

児童・生徒の心身の健全な発達のため、小学校と同様に、その成長に合わせた栄養バランスのとれた学校給食の実現に取り組みます。

長年にわたり小学校で安定的な学校給食の提供をしてきた知識や経験等を活かし、中学校においても安全・安心な給食を提供します。

小学校1年生から中学校3年生まで、その成長に合わせた栄養バランスの取れた学校給食の提供に取り組みます。

取組方針1-2 学校生活と調和した学校給食の実現

中学校においては、小学校と同様に、学校生活への影響が最小限となるよう、必要な支援及び施設整備を行います。

教育現場の声を踏まえ、各中学校に受入室、配膳室及び小荷物昇降機を整備することを基本とします。

生徒の負担を軽減するとともに、学校生活や日課への影響を軽減するため、配膳員の配置及び必要な支援を行います。

配送車と生徒の動線の交錯が想定される学校やその時間帯について、より一層の安全確保に関する取組を進めます。

日課については適切な昼食時間について提供するとともに、各学校の工夫により昼食時間が確保されるよう、丁寧な調整を進めます。

方向性2 安全・安心でおいしい、適温給食の実現

取組方針2-1 適切な衛生管理環境の構築

新たな共同調理場では、安全・安心な給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)に適合し、HACCPの概念を取り入れた衛生管理環境を構築します。

「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合し、HACCPの概念を取り入れた衛生的かつ安全な施設とします。また、異物混入等の事故を未然に防ぐため、下処理等汚染区域などにおける設備等の充実を図ります。

取組方針2-2 適温給食の提供

保温、保冷機能に優れた食缶を導入し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で給食を提供します。

熱めの料理が入っても手で持つことができ食事の姿勢を保ちやすく、耐久性に優れているなど総合的に判断し、PEN食器を採用します。また、単独調理場については、PEN食器への切り替えや、劣化した食器の更新を順次進めています。洗浄システムの設置スペースや保管スペースの確保が困難な場合には、適用可能な食器を導入するものとします。

新たな調理場では、「配送時間や衛生面を考慮し、特殊加工により外板を二重化した「二重食缶」を採用します。

取組方針2-3 効率的な配送計画

学校給食衛生管理基準を遵守するとともに、給食供給体制の見直し及び新たな共同調理場の立地等を踏まえた効率的な配送を行います。

新たな共同調理場においては、調理後2時間以内の喫食の遵守だけでなく、より出来立てに近くおいしい給食の提供ができるように、効率的な配送計画とします。

取組方針2-4 きめ細やかなアレルギー対応

新たに「中学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成するとともに、事故が起きないように小・中学校給食のアレルギー対応食の管理体制を徹底します。

小学校においては、マニュアルに基づき、学校、保護者、栄養教諭及び学校栄養職員、教育委員会が緊密に連携しながら、適切な管理体制を維持します。また中学校においても、小学校での対応を踏まえたマニュアルの中学校版を策定するとともに、小学校から中学校まで一貫して適切に児童・生徒や保護者に寄り添った食物アレルギー対応ができるよう、管理体制を構築します。

小学校、中学校ともに除去食対応を基本とし、新たな調理場の整備に当たっては、アレルギー対応専用調理室(区画)を設け、専用器具、専用容器等を使用するなど食物アレルギー物質の混入防止のための運用を徹底します。

方向性3 学校給食を活用した、更なる食育の推進

取組方針3-1 家庭、学校、行政が連携した食育の推進

家庭、学校、行政が連携し、食育の更なる推進を図るとともに、新たな共同調理場を拠点とした食育の取組を推進します。

栄養教諭を中核としたネットワークによる食育の推進を継続し、家庭、学校、行政が連携して食育の更なる推進を図ります。また、新たな共同調理場を拠点とした食育の取組を推進します。

マンパワーが少ない中でも食育が展開できるように、栄養教諭を中核としたネットワークの見直し等もあわせて進めます。

取組方針3-2 地産地消の充実

学校給食への地場産物等の活用を推進するとともに、食育を通して地域の産物や食文化等に関する児童・生徒の理解促進につなげることで、地産地消の充実を図ります。

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で、児童・生徒がより身近に、実感をもって地域の自然や食文化、食料の生産や流通等に関する理解を深めるとともに、食への感謝の心を育みます。

方向性4 未来に続く安定的な給食提供の実施

取組方針4-1 持続可能な新たな共同調理場の整備

15年先、20年先の未来を見据え、費用対効果を意識した新たな共同調理場の整備、学校給食運営に取り組みます。

「小学校7校の単独調理場を継続し、小学校21校、中学校15校の給食提供が可能な新たな共同調理場を1場整備」とします。単独調理場については、食中毒にこれまでよりも必要な対策に注意を払った上で、引き続き給食提供を続けることとします。新たな共同調理場の施設規模は供用開始後の児童・生徒の減少傾向を考慮した設定とします。

取組方針4-2 環境負荷への配慮

環境負荷への配慮から、省エネルギー化、廃棄物の減量化、食品ロスの低減を考慮した取組を進めます。

環境に配慮した機能などにより、ごみの減容・減量化に取り組みます。

新たな共同調理場の整備計画地周辺の住環境に配慮するため、臭気・防音対策などを適切に実施するとともに、環境負荷の低い配送車の導入や効率的な配送計画とするなど環境に配慮した取組を推進します。

取組方針4-3 災害時の対応

災害発生時、災害対策本部の要請に対応できるよう必要な機能を備えた共同調理場の整備や仕組みづくりを進めます。

調理場の耐震安全性については、人命の安全確保に必要な耐震性能を備えるものとします。

新たな共同調理場を整備するに当たり、災害発生時のライフライン停止の状況下でも炊き出しが可能な設備を導入します。

5 新たな共同調理場等の整備計画

新たな共同調理場等は、次の計画に基づき整備を進めます。

計画地	平塚市田村九丁目 浸水対策等を踏まえた整備計画とする。
調理能力	約15,000食/日
献立	・児童・生徒の成長に見合った栄養価を満たす献立 ・食材確保、リスク分散の観点から小学校3コース、中学校2コースの給食調理
概算事業費	新共同調理場の整備 56億円程度(税抜) 中学校の給食受入環境の整備 11億円程度(税抜)
供給開始時期	令和6年度中
中学校整備	令和4~5年度
事業手法	新たな共同調理場については、官民連携手法の活用を視野に、持続可能で効率的な給食運営の実現を図る。

計画地の航空写真

