

第3章 今後の整備の方向性

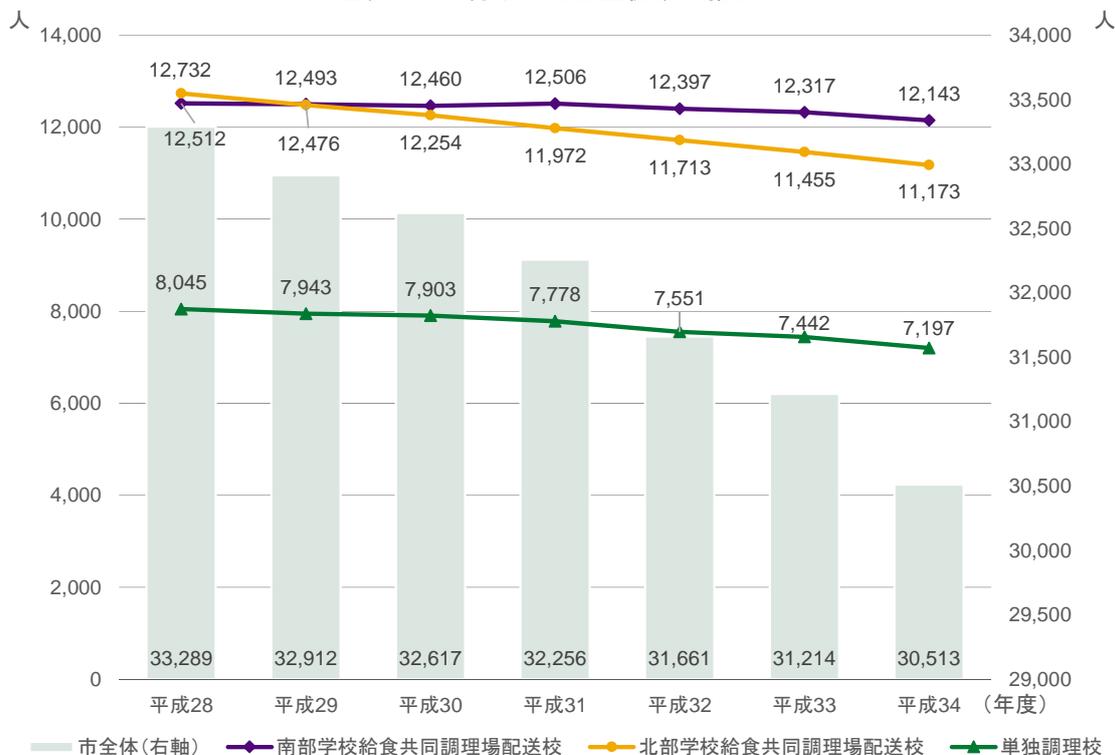
(1) 将来の給食提供食数の推計

今後の整備の方向性を検討するにあたり、現在の学区割を前提として給食調理場別の児童生徒数及び学級数を推計（図表 3-1、3-2）し、平成 34 年度までの将来の提供食数を算出（図表 3-3）しました。いずれも平成 28 年 5 月 1 日時点の在籍者数をベースとし、平成 29 年度以降の数値を推計しています。転出入等は考慮していません。

推計結果では、市全体の提供食数は平成 34 年度には 32,495 食となり、平成 28 年度（35,517 食）と比べて約 8.5%の減少（毎年度、約 1.4%の減少）が見込まれます。エリア別に見れば、北部学校給食共同調理場配送校及び単独調理校における提供食数は一貫して減少傾向にあり、平成 28 年度（12,732 人）から平成 34 年度（11,173 人）にかけて約 12.2%の減少が見込まれます。一方で、南部学校給食共同調理場配送校における給食提供食数は平成 31 年度ごろまではほぼ横ばいであり、平成 34 年度（12,143 人）でも平成 28 年度（12,512 人）から約 2.9%の減少にとどまることが見込まれます。

このように、エリアごとに状況は異なりますが、今後も給食提供食数の減少は続くことを見込まれていることから、施設規模や配送先を含めた学校給食調理場の見直しが必要です。

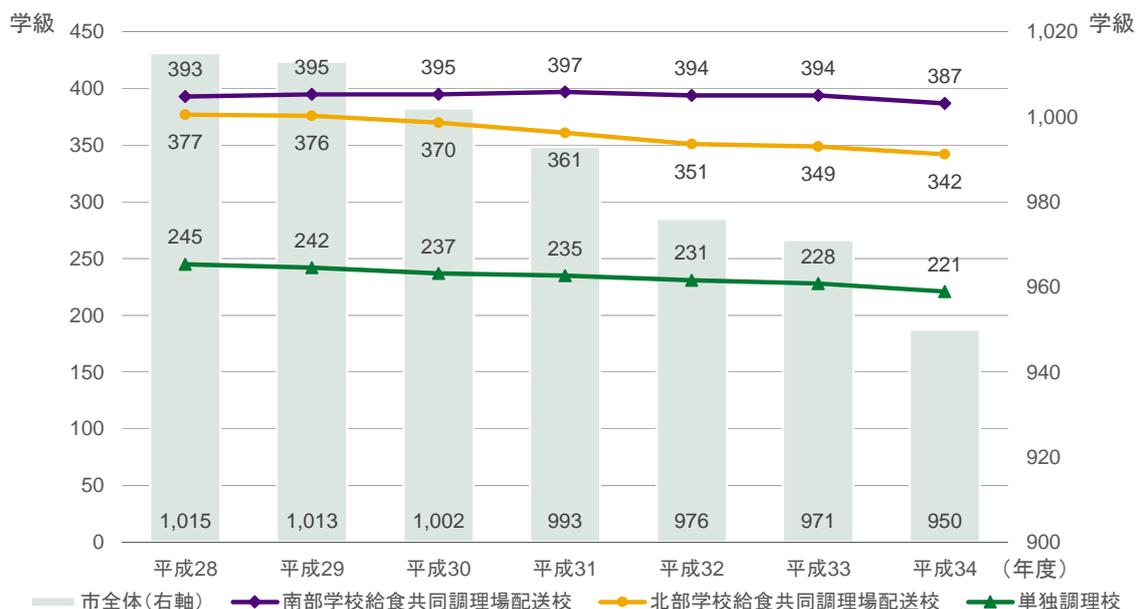
図表 3-1 将来の児童生徒数（推計）



(注1) 平成 28 年度時点で特別支援学級に在籍する児童生徒は、平成 29 年度以降の 6 年間で均等に卒業することを仮定して推計しました。

(注2) 端数は小数第 1 位を切り上げています。

図表 3-2 将来の学級数（推計）



(注) 特別支援学級の学級数は推計に含まれていません。

図表 3-3 将来の提供食数（推計）



(注1) 将来の提供食数は、児童生徒の在籍者数に対する実際の提供食数の比率の実績値（平成26～28年平均）を給食調理場別に算出し、児童生徒数の推計値に乘じて推計しました。

(注2) 提供食数には、児童生徒向けに加え各学校の教職員及び各共同調理場の調理員向けの給食が含まれます。

(注3) 端数は小数第1位を切り上げています。

(2) 学校給食の基本理念と施設整備の基本方針

学校給食は、学校教育活動の一環であるという基本理念が学校給食法で明らかにされています。具体的には、「栄養バランスが取れた食事を提供することで、健康の増進、体位の向上を図り、健全な心と身体を培う」「食育は、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくむ基礎となり、学校給食はその指導を効果的に進める教材となること」が表されています。

本市では、学校給食の基本理念を実現するために、老朽化した調理場施設の更新を以下の基本方針を定めて推進します。

1) 安全・安心な給食の提供

児童生徒が毎日食する学校給食は、安全で安心なものであることが求められます。学校給食で適切な栄養を摂取する機会を提供することが、児童生徒の健康保持や心身の健全な発達につながります。安全・安心な食材を使用するとともに、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等に基づき、かつHACCP（高度な衛生管理手法の国際標準）の概念を取り入れた施設に更新し、衛生的で安全な学校給食を提供します。

また、地元や近隣地域の産物を日常の献立に活用を図るとともに、アレルギーへの対応にも積極的に取り組みます。

2) おいしい給食の提供・食育の推進

毎日の学校給食は、児童生徒が心待ちにするおいしいものであることが理想です。栄養バランスに配慮した多彩な献立を作成し、それに対応できる調理環境の整備を進めます。また、共同調理場方式では配送時間の短縮や食缶の改善を図り、よりおいしい給食を児童生徒に提供します。

また、苦手な食材でも調理方法の工夫により食べやすくなるように努めるとともに、給食の準備・後片付けの実践や、栄養士による指導を通じて食育を推進します。食に関する正しい知識・習慣や、食という行為が動植物の命を受け継ぐことであるということを、児童生徒が調理場見学を通して学べる施設整備を図ります。

3) 新たな給食調理施設の早期実現

既存の共同調理場及び単独調理場の老朽化が進んでいるので、給食調理施設の更新は喫緊の課題となっています。どのような給食提供方式を採用する場合でも、給食調理施設の更新には一定の期間を要します。

本市では、貴重な財源を効果的かつ重点的に充て、可能な限り早期に新たな給食調理施設を整備します。