

# 姫路市学校給食推進基本方針

平成26年3月  
姫路市教育委員会

## はじめに

平成 17 年に制定された食育基本法では、子供たちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要であると位置づけ、子供たちに対する食育は、「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるものである」と謳っております。

加えて、学校給食の基本となる学校給食法が平成 20 年 6 月に改正され、翌年 4 月に施行されました。この改正により、従来の「食生活の改善」という学校給食の目的に「食育の推進」という視点が追加され、学校給食における食育の重要性が一層明確化されました。この改正学校給食法では、学校給食実施基準に照らして給食を実施するものとし、実施対象を当該校に在学する全ての児童・生徒としています。

ところで、本市の中学校給食は、選択制デリバリー給食と共同調理場方式による全員給食があるほか、学校給食を実施していない未実施校も 2 校あります。全 35 中学校のうち 29 校が実施している選択制デリバリー給食は、家庭弁当と学校給食が混在しているため、学校給食の新たな目的である食育の役割を果たすことが困難な状況にあります。また、中学校全体としても、全員給食、選択給食及び給食未実施の学校間の不均衡を解消することなどの課題を抱えています。

このため、本市教育委員会では、改正学校給食法の趣旨を踏まえた中学校給食の望ましいあり方について、平成 24 年度に庁内組織を立ち上げて中学校給食の現状を検証し、本市学校給食についての多角的な検討をおこないました。この結果を踏まえ、平成 25 年度に「姫路市学校給食のあり方検討懇談会」（以下「懇談会」という。）を開催し、中学校給食をはじめとした学校給食全体のあり方について、有識者より意見を聴取しました。

平成 26 年度に中学校給食は開始から 10 年の節目を迎えます。教育委員会では、この節目に合わせて、これまでの検討結果等を踏まえた基本方針を策定することといたしました。

今後は、この基本方針に沿った具体的な方策等を定めることで、より一層の安全・安心な学校給食の充実を図り、次代を担う子供たちが心身ともに健やかに育つよう、より良い学校給食を実現したいと考えております。

## 目 次

1	学校給食の現状と課題	2
(1)	学校給食の現状	2
(2)	中学校給食の課題	4
(3)	小学校給食の課題	4
2	基本方針	5
(1)	学校給食の全員実施	5
(2)	中学校給食の実施方式	5
(3)	小学校のドライ化困難校の対応	7
(4)	学校給食の全員実施に向けた課題	7

# 1 学校給食の現状と課題

## (1) 学校給食の現状

文部科学省が実施する学校給食実施状況等調査によると、全国の公立学校における完全給食の実施状況は、小学校では98.8%、中学校では83.8%に達し（資料編P2参照）、そのほとんどが全員給食です。また、未実施の自治体においても多くのところで実施に向けた検討が進んでいる状況にあります。

本市の小学校では、平成23年度にそれまで学校給食が未実施であった旧家島町地域の2小学校で学校給食が始まり、全市域において全員実施となったところです。

一方、中学校においては、保護者の学校給食実施への要望の高まりを受け、平成15年6月に「姫路市立中学校給食実施検討懇話会」を発足させ、中学校給食実施についての検討を開始しました。この懇話会からは、「姫路市における中学校給食実施に関する報告書」が提出され、本市ではこの報告書を踏まえて「姫路市立中学校給食実施方針」を策定し、選択制デリバリー方式による中学校給食実施に向けて準備を始めました。

その後、平成16年10月から配膳室などの整備が完了した学校で順次、学校給食を開始し、平成21年4月には実施対象校29校全校での実施となりました。

この間、平成18年3月には周辺4町との市町合併があり、旧町ではそれぞれの学校給食の実施方式を継承し、複数の実施方式が並立する中で学校給食を運営しています。

表1 中学校給食開始校の推移

開始時期	校 名	実施校（累計）
平成16年 10月	飾磨東、網干、東	3校
平成17年 10月	広嶺、書写、白鷺、広畑、神南、大的	9校
平成18年 4月	城乾、琴陵、林田	12校
10月	東光、飾磨中部、四郷	15校
平成19年 4月	増位、高丘、夢前	18校
12月	大白書、飾磨西、城山	21校
平成20年 4月	安室、山陽、香寺	24校
11月	豊富、花田	26校
平成21年 4月	灘、大津、朝日	29校

表2 学校給食の実施状況

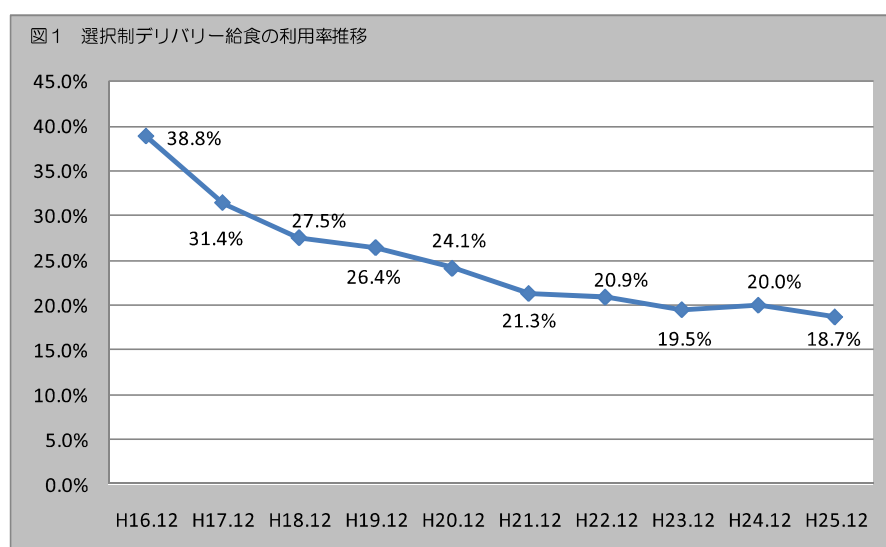
平成25年5月1日現在

区 分 項 目	小 学 校		中 学 校		合 計	
	校 数	児童数	校 数	生徒数	校 数	児童・生徒数
単独校調理場方式	59校	29,859人	—	—	59校	29,859人
共同調理場方式	10校	1,532人	4校	719人	14校	2,251人
選択制デリバリー方式	—	—	29校	(注) 15,319人	29校	15,319人
給食未実施	—	—	2校	233人	2校	233人
計	69校	31,391人	35校	16,271人	104校	47,662人

(注) 対象とする生徒数を示している。

平成 16 年 10 月に 3 校から開始した選択制デリバリー給食は、当初 40%近い利用率があったものの、全員給食ではなく選択制としたため小学校給食と同じ食缶方式で実施することができませんでした。そのため、食缶方式を期待していた利用者の意識との乖離や、ランチボックス方式となったために温かい副食が提供できないことなどにより年々利用率が下がることになったと考えられます。こうした状況の中、利用率の低い学校では給食を休止した時期もありました。

しかしながら、新入生への入学説明会における P R や市政出前講座などによる広報活動、献立への利用者の意見の反映などの利用率向上対策の結果、平成 21 年度以降は 20%前後で推移しています。



#### 「温かい副食」について

厚生労働省が策定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、調理済み食品の温度管理について、調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、「10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。」と規定しています。

給食を食缶で提供した場合、調理方式が単独校調理場方式以外であっても保温食缶を用いることにより65℃以上での管理が可能ですが、ランチボックスではそれができないため10℃以下で管理しなければならず、冷たいものとなってしまいます。

現在実施中の選択制デリバリー給食では、選択制であるためにランチボックスとせざるを得ず、小学校給食のような温かい給食を提供することができていません。

#### 「給食の休止」について

選択制デリバリー給食の実施において、平成 19 年度から利用率が3カ月連続して 20%を下回った場合は当該校の給食を休止することとしました。また、再開には保護者アンケートで 30%以上の利用率が見込めることを条件としました。

これまでに5校が休止になり、そのうち2校が保護者アンケートの結果によって再開しました。残りの3校については、保護者アンケートの結果によらず、利用率向上対策を実施するにあたりその効果を全市的に検証するために平成 23 年度から再開し、現在は対象 29 校全校で実施しています。

## (2) 中学校給食の課題

### ア 食育の推進に果たす学校給食の役割

平成 17 年に食育基本法が、翌平成 18 年には食育推進基本計画が制定され、これらでは学校においても積極的に食育に取り組んでいくことを求めています（資料編 P 2 参照）。

また、学校給食法は、「児童に望ましい食事に関する経験をかさねさせ、それによる食生活の科学的、合理的進歩向上をめざし、学校給食を普及充実させること」を目的としていましたが、平成 21 年に施行された改正学校給食法では法律の目的や学校給食の目標などが大きく改正されました。この改正により、学校給食の目的に「食生活の改善」に加え「食育の推進」が追加され、学校給食は学校における食育の推進に大きな役割を果たすこととなりました（資料編 P 3 参照）。しかし、選択制の給食では統一した食育指導ができない状況となっています。

### イ 「学校給食実施基準」の法制化

学校給食の実施回数や平均所要栄養量などについて規定した学校給食実施基準は、学校給食法と同時期に定められましたが、同法の条文上には規定されていませんでした。

改正された学校給食法では、第 8 条を「学校給食実施基準」に関する条文とし、条文中において「学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする」としています。その「学校給食実施基準」では、学校給食の実施対象を「当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする」と定めています（資料編 P 5 参照）。

### ウ 全員給食、選択給食及び給食未実施が混在する現状を整理する必要

本市の中学校給食は、選択制デリバリー給食、共同調理場方式による全員給食、給食を実施していない未実施校が混在しています。このことは、公費負担の公平性の面に問題があることから現状を解消する必要があります。

表3 中学校給食の実施状況 平成25年5月1日現在

項目	選択制デリバリー方式	共同調理場方式	未実施
実施校	29校	4校	2校
実施方法	選択制	全員制	—
実施地域	旧姫路市、旧香寺町地域	旧夢前町、旧安富町地域	旧家島町地域
給食費	300円/食	4,500円/月	—

### エ 保護者の要望

本市では、家庭弁当も尊重する観点から、中学校では選択制給食を導入した経緯があります。そのため中学生の昼食が家庭弁当と学校給食を合わせて 100%になることを目指してきました。アンケート結果では、学校給食と弁当以外の割合が平成 21 年度の 5.7%から平成 24 年度には 2.0%まで減っていることから、一定の役割を果たしているといえますが、保護者からはランチボックスではなく、小学校と同様の食缶などを用いた全員給食を望む声が多くあります（資料編 P 6 参照）。

## (3) 小学校給食の課題

小学校では、合併した旧 3 町地域（家島、夢前、安富）を除き、各小学校に給食室を設置

する単独校調理場方式を基本として学校給食を実施しています。単独校調理場方式では、平成9年度以降、それまでのウェットシステムの調理場からドライシステムの調理場への改修（ドライ化）を進めています。

衛生管理の面からは給食室をドライ化しなければなりません、ドライ化改修には従来の敷地面積の1.2倍から1.5倍程度の広さが必要となり、ドライ化改修に必要な敷地面積を確保できない学校（ドライ化困難校）の対応が課題となっています。

表4 単独校調理場方式のドライ化実施状況 平成26年1月10日現在

ドライ化実施校	ドライ化未実施校	うちドライ化困難校
		32校

(注) 書写養護学校を除く。

### 「給食室のドライ化」について

ドライ化とは、床を濡らさずに調理等の作業を行うことができる構造の施設や設備にすることで、食材の検収、下処理、調理や食器の洗浄といった作業ごとに部屋を独立させ衛生的に作業を行うことができます。一方、ウェットシステムは常に床が濡れている状態で作業をします。床が濡れた状態を放置すると細菌の増殖につながります。

学校給食衛生管理基準では、給食室にドライシステムを導入するよう努めることと定めており、姫路市でも単独校調理場方式の小学校で毎年2校程度のドライ化改修を実施しています。また、ドライ化改修が済んでいない給食室ではウェットシステムによるドライ運用を行っていますが、衛生管理の観点からは早期のドライ化が必要です。

## 2 基本方針

### (1) 学校給食の全員実施

学校給食による食育の推進、学校給食実施基準の法制化、学校給食の実施・未実施の問題など、中学校給食には様々な課題があります。

これらの課題を解決し、保護者の要望に応えるために本市では小学校だけでなく中学校においても学校給食を全員実施とします。

### (2) 中学校給食の実施方式

中学校給食の実施方式については、以下に述べる四つの方式について検討しました。

#### ア 単独校調理場方式

各校に設置した給食室で調理した食品を当該校に提供する方式です。きめ細やかな食育指導ができますが、給食室の建設敷地の確保が困難な学校が多く、また、全校設置には時間がかかることから同時期の一斉開始ができないなどの課題があります。

表5 単独校調理場建設可能敷地調査

区 分	中学校数	内 容
建設可能校	2校	学校運営上支障のない敷地の確保が可能
建設困難校	29校	学校運営上支障のない敷地の確保が困難 (運動場、駐車場等の転用)

(注) 夢前学校給食センター受配校(4校)を除く。

## イ 共同調理場方式

共同調理場（学校給食センター）で調理した食品を各校へ配送する方式です。経費を集中投資できることから単独校調理場方式と比較して設備面が充実しているため、多様な調理方法により献立の幅を広げることができます。課題としては、各校からの距離、周囲の環境や用途地域などを考慮する必要があるため、候補地の選定・確保が難しいことなどがあります。

## ウ 親子方式

近隣小学校（親）の給食室で調理した食品を当該中学校（子）に配送する方式です。単独校調理場方式に準じた食育指導が可能ですが、独自献立ができないこと、親校の給食室の調理能力の不足や改修のための敷地不足、用途地域の問題などの課題があります。

表6 親子方式導入の実現性について

区 分	小学校数	親子方式導入の実現性
① 親子方式が実現可能	5校	親子方式の実施が可能
② 用途地域が住居系	3校	建築基準法第48条例外許可が必要
③ 敷地(親子用)確保が困難	9校	親子用の食数が調理できるドライ化改修用の敷地確保が困難
④ 敷地(自校用)確保が困難	11校	自校用の食数が調理できるドライ化改修用の敷地確保が困難
⑤ ドライ化改修実施済校	31校	既にドライ化改修を実施済のため、増食への対応が困難

(注) 四郷小学校は⑤にも該当するが、増食への対応が可能のため②に含めている。

## エ デリバリー方式

民間調理業者が自社工場で調理した食品を各校へ配送する方式です。民間施設を活用するため市の初期投資を低く抑えることができますが、市内に調理工場を持ち学校給食の調理業務に対応できる民間調理会社だけでは、全員給食の食数を調理・配送する能力（業者数）が不足しています。

どの方式についても長所、短所があるものの、短期間のうちに全校に導入できる共同調理場方式が他の方式と比較して実現性が高いと考えられます。また、選択制デリバリー給食で使用するために各校に設置している配膳室を利用することもできます。

懇談会においても共同調理場方式が妥当であるとの意見が多くありました。ただ、市が想定したエリア分けでは配送時間が長い学校があり、このような学校は同じ方式にすることにこだわらず弾力的な運営を求める意見や、もっとエリアを細分化した方が良いとの意見もありました。

これらの意見を踏まえ、中学校給食は共同調理場方式を基本とし、配送時間に40分以上要するなど共同調理場方式では実施に支障のある学校は、親子方式で実施することとします。

学校給食センターは、中核市の導入事例、本市の都市計画（用途地域）における工業系用地の分布や各中学校への配送に要する時間などを勘案して2カ所設置することとします。

また、調理業務等については、「姫路市行財政改革プラン」（平成22年3月31日公表）に基づき民間活力を活用します。



なお、事業の実施にあたっては、用地確保などの条件が整ったエリアから早期実施に向けて取り組んでいきます。

「用途地域」について

用途地域とは、住居地域、商業地域、工業地域などの土地利用を定めるもので、それぞれの用途地域では建築基準法による建物の用途の制限があります。学校給食センターは、工場扱いの施設となり、工業系の地域に設置することになります。学校の給食室は、単独校調理場方式の場合、学校の付属物と見なされますが、親子方式などで自校以外の学校にも学校給食を提供すると工場と見なされます。ほとんどの小学校は、住居系の用途地域に設置されているため、工場を設置することはできません。

例外許可により設置が認められることもありますが、立地的な面や民間業者との兼ね合いなどから非常に困難であると言えます。

表7 中学校給食の実施方式

区 分	実施方式	候補地等	校数	食数見込	校 名
北エリア	共同調理場方式	西中島市有地	16校	約7,800食	増位、広嶺、城乾、安室、高丘、書写、大白書、東光、白鷺、琴陵、神南、豊富、城山、花田、東、香寺
南エリア	共同調理場方式	未定	12校	約8,500食	山陽、灘、飾磨東、飾磨中部、飾磨西、夢前、広畑、大津、網干、朝日、四郷、大的
林田エリア	親子方式	林田小	1校	約200食	林田
家島エリア	共同調理場方式	設置済	2校	約300食	家島、坊勢
夢前・安富エリア (実施済)	共同調理場方式	設置済	4校	約800食	置塩、鹿谷、菅野、安富

(3) 小学校のドライ化困難校の対応

小学校の単独校調理場方式における給食室のドライ化については、毎年1～2校程度の改修を進めています。現在、ドライ化が未実施の学校が27校、そのうちドライ化困難校が11校あります。これらの学校では、ドライ化までの対応としてウェットシステムによるドライ運用などによりドライ化校に少しでも近い衛生管理に努めていますが、いつまでもこの状態で良いということではなく、最終的には施設の整備が必要となります。

ドライ化に必要な敷地が確保可能な学校では順次改修を進めていきますが、それが確保できない学校では調理業務を1カ所に統合すること（学校給食センター化）を基本としてドライ化を進めます。

(4) 学校給食の全員実施に向けた課題

ア 食育の推進

本市では、学校給食に地場産の食材、旬の食材、行事食（節分や七夕等）、海外の姉妹都市の料理、教科との連携を図った献立を取り入れるなど、学校給食を食育の「生きた教材」として活用しています。中学校給食の全員実施にあたっては、「食に関する指導の全体計画」に「給食の時間」を明確に位置づけるとともに、新たに建設する学校給食センターが、食育の啓発拠点となるように施設整備を進め、食育の更なる推進に取り組む必要があります。

## イ 地産地消の推進

本市の学校給食においては、お米をはじめレンコンや軟弱野菜など地元産の野菜を積極的に使用しています。地元産野菜については、まず使用予定量を事前に生産者に伝え、次にそれに基づいて生産者が生産出荷計画を立て栽培し出荷する、この取組により使用量は毎年増加しています。今後更に、関係部署、地域の生産者団体等と連携を図り、地産地消の推進に取り組んでいく必要があります。

## ウ 食物アレルギー対応

本市では、「姫路市食物アレルギー対応マニュアル」（平成 23 年 3 月発行）により食物アレルギー対応を行っています。食物アレルギーはアナフィラキシーショック等、生命に関わるおそれがあり、文部科学省では「食物アレルギーに対応するため、人的、物理的環境の整備を図ることが大切」としています。リスク回避のためには、食物アレルギー対応調理が高水準で可能な設備を設置することが大切であると考えられます。しかし、学校によって対応に違いが生じることはかえって学校現場が混乱するおそれがあることなどから、当面の間は同マニュアルに基づいた食物アレルギー対応を進めていく必要があります。

## エ 給食時間の確保

学校における給食時間などの時程（時間割）は学校長が定めることとなっています。現在、中学校 35 校の昼休み時間の平均は約 44 分です。全員給食を実施した場合、配膳や食器返却の時間が増えることとなり、場合によっては時程の見直しが必要になると考えられます。

また、学校給食にかかる作業の時間短縮も重要であり、配膳室での作業を補助する人員の配置なども検討する必要があります。

## オ 教職員の負担軽減

単独校調理場方式の小学校では給食費を学校徴収金として徴収しています。給食費の未納問題が何かと話題になるなか、本市では学校の努力により給食費の未収金が全国平均などと比較しても非常に小さい額となっています。

中学校給食を全員給食へ移行した場合、どのような集金方法が望ましいかについて検討を進める必要があります。その際、給食費の未納対策などが教職員の負担となり本来の業務に影響が出るケースもあることから、給食費の公会計化も視野に入れた検討が必要です。

## カ 民間活力の活用

「姫路市行財政改革プラン」では民間活力の導入により、効果的・効率的なサービスを実現し、公共サービスのコスト削減と質の向上を目指すこととしています。

中学校給食の全員実施でもこの方針にそって、調理業務等に民間活力を活用していきませんが、質を重視した業者選定や厳格な業務の履行確認など学校給食の安全・安心を十分に確保できる体制を整える必要があります。

## キ 効果的・効率的な学校給食の運営

中学校給食を全員給食に移行すると、現時点で試算した場合には初期コストとして約 45 億円、毎年の運営コストに約 8 億円と多額の経費が見込まれます（資料編 P 7 参照）。本市の財政は、市税をはじめとする自主財源の大幅な増額が見込めない中、学校給食のために

新たな財源を見込むことは困難な状況です。

このような厳しい財政状況のもと多額の経費を要する中学校給食を実施するためには、効果的・効率的な学校給食の運営により小学校給食を含めた学校給食全体の経費の抑制を図り、少しでも中学校給食のための財源を確保する必要があります。

#### (7) 既存施設の調理業務の委託化

現在、学校給食の調理業務は、一部を除き直営方式で運営しています。過去からの行財政改革などによる取組で、直営方式における経費節減はほぼ限界のところまできています。直営方式でのこれ以上の経費節減は、安全・安心でおいしい給食を提供するという給食業務の根幹に影響を及ぼすおそれがあるため、今後は、小学校給食も含めた本市全体の学校給食の調理業務の民間委託を検討していく必要があります(資料編P7参照)。

調理業務の委託化による学校給食の安全・安心については、既に家島学校給食センターにおいて調理業務が委託化され、確実に履行されていることや保護者から好評を得ていることから、確保できるものと考えられます。

しかし、衛生管理基準の厳格化、食物アレルギー対応など学校給食が専門化・多様化するなか、直営方式により安全・安心な学校給食を提供することで、本市は子どもや学校給食に対する安全責任を果たしてきました。このことから調理業務の委託化については、直営方式の良い面なども検証を重ねつつ、保護者の理解を得ながら段階的に進める必要があります。

#### (4) 小学校の小規模校の調理業務の統合(学校給食センター化)

単独校調理場方式の児童1人当たりの年間平均コストについて、全市の値と小規模校の値を比較すると、小規模校は全市の約1.5倍となっています(資料編P7参照)。小規模校についても効率的な運営が求められることから、調理業務の統合(学校給食センター化)を進める必要があります。調理業務の統合についても、これまで培ってきた本市の単独校調理場方式の良い面を検証しつつ、保護者の理解を得ながら十分な時間をかけて進める必要があります。



目次

① 全国の学校給食実施状況	2
② 食育基本法（関連部分抜粋）	2
③ 学校給食法	3
④ 学校給食実施基準	5
⑤ アンケート実施結果	6
⑥ 経費の試算	7

## ① 全国の学校給食実施状況

### 学校給食実施状況（小・中学校）

平成24年5月1日現在

区分	全国総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計			
		実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比		
小学校	国立	学校数	74	72	97.3	0	0.0	1	1.4	73	98.6
		児童数	43,257	42,250	97.7	0	0.0	635	1.5	42,885	99.1
	公立	学校数	20,805	20,562	98.8	96	0.5	84	0.4	20,742	99.7
		児童数	6,642,721	6,609,474	99.5	14,378	0.2	8,477	0.1	6,632,329	99.8
	私立	学校数	217	86	39.6	1	0.5	18	8.3	105	48.4
		児童数	78,641	32,054	40.8	303	0.4	6,013	7.6	38,370	48.8
	計	学校数	21,096	20,720	98.2	97	0.5	103	0.5	20,920	99.2
		児童数	6,764,619	6,683,778	98.8	14,681	0.2	15,125	0.2	6,713,584	99.2
中学校	国立	学校数	77	16	20.8	0	0.0	31	40.3	47	61.0
		生徒数	33,208	6,482	19.5	0	0.0	13,217	39.8	19,699	59.3
	公立	学校数	9,805	8,214	83.8	58	0.6	645	6.6	8,917	90.9
		生徒数	3,280,242	2,530,352	77.1	11,065	0.3	235,418	7.2	2,776,835	84.7
	私立	学校数	751	72	9.6	0	0.0	47	6.3	119	15.8
		生徒数	255,560	16,155	6.3	0	0.0	8,974	3.5	25,129	9.8
	計	学校数	10,633	8,302	78.1	58	0.5	723	6.8	9,083	85.4
		生徒数	3,569,010	2,552,989	71.5	11,065	0.3	257,609	7.2	2,821,663	79.1

(注) 中学校には中等教育学校前期課程を含む。

出典：文部科学省「平成24年度学校給食実施状況等調査」

## ② 食育基本法（平成十七年六月十七日法律第六十三号） ※関連部分抜粋

### （目的）

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

・  
・  
・  
・  
・

### （学校、保育所等における食育の推進）

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

### ③ 学校給食法（昭和二十九年六月三日法律第六十号）

#### 第一章 総則

##### （この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が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ことにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

##### （学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。

##### （定義）

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

##### （義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

##### （国及び地方公共団体の任務）

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るように努めなければならない。

#### 第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

##### （二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

##### （学校給食栄養管理者）

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第四百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

##### （学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の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（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

### (学校給食衛生管理基準)

第九条 文部科学大臣は、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ついて維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

### 第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は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、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についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。
- 3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

### 第四章 雑則

#### (経費の負担)

第十一条 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のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条 に規定する保護者の負担とする。

#### (国の補助)

第十二条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

- 2 国は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条 に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和二十五年法律第四百四十四号）第六条第二項 に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条 の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

#### (補助金の返還等)

第十三条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

- 一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- 二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。
- 三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。
- 四 補助金の交付の条件に違反したとき。
- 五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

#### (政令への委任)

第十四条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

(～以下略～)



学校給食法第2条(学校給食の目標)の新旧対照表

改正後		改正前	
第1号 (新設)	適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。		
第2号	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。	第1号	日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
第3号	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。	第2号	学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
第4号 (新設)	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。		
第5号 (新設)	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。		
第6号 (新設)	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。		
(削除)		第3号	食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
第7号	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。	第4号	食料の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

#### ④ 学校給食実施基準（文部省告示第九十号）

##### （趣旨）

第一条 学校給食法(昭和二十九年法律第百六十号)に定める学校給食(以下「学校給食」という。)の実施については、この実施基準に適合するように努めることとし、もつて同法施行の趣旨の徹底を図るものとする。

##### （学校給食の実施の対象）

第二条 学校給食は、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

##### （学校給食の実施回数等）

第三条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回以上、授業日の昼食時に実施されるものとする。

##### （学校給食に供する食物の栄養内容）

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容は、第一号表に掲げる児童又は生徒一人一回当りの平均所要栄養量の基準による。

##### （学校給食施設）

第五条 学校給食の実施に必要な施設(以下本条及び第二号表において「学校給食施設」という。)は、次の各号に掲げる施設とし、これらの学校給食施設は、保健衛生上及び管理上適切なものでなければならない。

- 一 調理室
- 二 調理従事員室
- 三 パン置場
- 四 食糧貯蔵室
- 五 その他学校給食の運営に必要な施設

2 前項各号の学校給食施設は、学校給食の運営上支障のないときは、一つの施設をもつて二つ以上に兼用することができる。

3 学校給食施設の面積の基準は、第二号表による。

(学校給食設備)

第六条 学校給食の実施に必要な設備(以下本条及び第三号表において「学校給食設備」という。)は、次の各号

に掲げる設備とし、これらの学校給食設備は、保健衛生上及び管理上適切なものでなければならない。

- 一 かま
- 二 流し
- 三 調理台
- 四 機械、器具類
- 五 食器類

2 学校給食設備の品目、規格及び数量の基準は、第三号表による。

(～以下略～)

⑤ アンケート実施結果

(1) 実施内容

ア 対象(各校1クラス抽出)

- ・ 選択制デリバリー給食を実施する29中学校の2年生とその保護者及び全教職員
- ・ 単独校調理場方式の給食を実施する59小学校の5年生とその保護者
- ・ 夢前学校給食センターから学校給食を提供される4中学校の2年生

イ 実施時期

平成24年6月

ウ アンケートの主な内容

食育に関すること、学校給食に関すること

(2) 関連結果抜粋

結果1 選択制給食実施校での昼食の状況

区分	家庭弁当	給食	市販弁当、パンなど	無回答
平成21年度結果	67.3%	27.0%	2.7%	3.0%
平成24年度結果	76.4%	21.5%	1.6%	0.4%

(注) 端数調整により合計が100%にならない欄がある。

結果2 中学校での給食実施について

区分	全員給食を望む	今のまま(選択制)でよい	給食は必要ない	わからない	無回答、無効
選択制デリバリー給食実施校の生徒	13.9%	53.5%	9.7%	16.6%	6.4%
同保護者	63.1%	31.4%	1.2%	3.4%	0.9%
同教職員	15.2%	61.0%	17.7%	4.8%	1.3%
単独校調理場方式の小学校の児童	19.1%	16.9%	54.8%	8.5%	0.7%
同保護者	74.0%	21.6%	1.8%	2.4%	0.3%

(注) 端数調整により合計が100%にならない欄がある。

## ⑥ 経費の試算

試算1 学校給食センターに係るコスト(民間コンサルで試算)

区 分	金 額	備 考
初期コスト	44.8億円	調理能力8,000食と8,500食の学校給食センターを設置した場合の建設コスト
運営コスト(委託)	7.9億円	調理業務等を民間業者に委託した場合の1年間のコスト

(注) 土地の取得費、造成費は含まない。

試算2 単独校調理場方式の経費比較(書写養護を除く59校)

平成24年度決算ベース

直営方式(A)	委託方式(B)	比較(B-A)
857,361千円	668,605千円	△ 188,756千円

(注) 人件費相当部分を比較。

試算3 単独校調理場方式の食数別ランニングコスト(平成24年度決算ベース)

(金額:千円)

給食数	1校当たりの調理員配置人数		H25年度		H24年度決算ベース			1人当たりの経費(1年)		
	正 規 再任用	パート	学校数	給食対象 者数(A)	人件費①	光熱水費②	計 ①+②	人件費(B) ①÷(A)	光熱水費(C) ②÷(A)	計 (B)+(C)
300以下	1人	1人	12校	2,400人	94,308	24,924	119,232	39.3	10.4	49.7
301~500	2人	1人	19校	7,277人	264,689	52,334	317,023	36.4	7.2	43.6
501~800	2人	2人	15校	9,682人	235,770	57,813	293,583	24.3	6.0	30.3
801~900	2人	3人	3校	2,496人	52,518	12,800	65,318	21.1	5.1	26.2
901~1,000	2人	4人	6校	5,785人	115,764	31,999	147,763	20.0	5.5	25.5
1,001~1,100	3人	3人	2校	2,107人	47,156	9,919	57,075	22.4	4.7	27.1
1,101~1,200	3人	3人	2校	2,268人	47,156	10,417	57,573	20.8	4.6	25.4
計			59校	32,015人	857,361	200,206	1,057,567	26.8	6.2	33.0

(1) 300食以下の学校を小規模校とする。

(2) 給食対象者数には、児童のほかに教職員を含む。