

# 鎌倉市立中学校給食基本方針

平成 28 年 11 月

鎌倉市教育委員会

# 目 次

はじめに	1
1 基本方針	2
2 中学校給食実施の概要	4

## はじめに

本市の小学校では、昭和 26 年から主食、おかず及びミルクを基本とした給食を実施しています。また、中学校では、家庭からの弁当持参に加え、昭和 38 年からミルク給食を併せて実施してきました。

近年、飽食の時代といわれる中で、朝食の欠食や過度な間食といった不規則な食事をはじめ、孤食などによる栄養摂取の偏りにより、子どもたちの食生活の乱れがみられ、痩身、肥満などの健康への影響が問題となっており、食の重要性がますます高まっています。

国においては、国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、平成 17 年に「食育基本法」が施行され、「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」と位置付けられました。また、同法に基づく「食育推進基本計画」では、子どもの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るため、「学校における食育の推進」が示されています。さらに、平成 20 年の「学校給食法」の改正により、学校における食育は教育活動全体を通じて総合的に推進するものであるとした上で、学校給食を、「その取組において中心的な指導の場とする」と位置付け、学校給食を活用した食育の推進が求められています。

中学校における 3 年間は、長い人生の中でも特に心身ともに成長する大切な時期です。この時期に望ましい食習慣を確立すること、また、栄養バランスのとれた豊かな食生活の実践は、日々の健康な生活の基礎となるものであり、将来の体づくりや生涯の健康づくりの源となることや、心の安定にもつながります。

こうしたことから、鎌倉市教育委員会では、平成 26 年度に鎌倉市総合計画第 3 期基本計画前期実施計画で「中学校給食事務」を重点事業として位置付け、中学校給食の実施へ向けた準備を進めてきました。

この度、中学校給食を着実に実施するため、「鎌倉市立中学校給食基本方針」を策定しました。保護者の皆様をはじめ、関係者の皆様におかれましては、中学校給食に対するご理解、ご協力をお願い申し上げます。

平成 28 年 11 月

鎌倉市教育委員会

## 1 基本方針

### (1) 中学校給食の意義

子どもたちの豊かな中学校生活を推進するため、学校給食法に基づき、中学校での給食を通して生徒に栄養バランスのとれた昼食を提供し、健康の保持・増進を図ることで、将来の体づくりや生涯の健康維持の源とします。

また、毎日の学校給食を生きた教材として、食文化の理解や食に関する指導を充実するなど、正しい食の知識や食習慣を身に付けることができるよう食育の推進を図っていきます。

なお、中学校における昼食は原則として給食としますが、生徒や家庭の個別の事情に応じて家庭で調理した弁当の持参も可能とする方式で実施することとします。

### (2) 安全で安心なおいしい給食の実施

栄養計算、栄養指導等の専門知識・技術を有する市の栄養士が、献立の作成を行います。安全な食材の確保と衛生管理の徹底を行いながら、すべての生徒にとって、給食が、おいしい、うれしい、楽しいと感じるよう、心をこめた手作りに努めます。また、食育の推進を図るため、鎌倉産食材の使用をはじめとした地産地消や季節の行事や伝統食、郷土料理の提供を採り入れるなど、安全で安心なおいしい魅力ある給食を提供します。

### (3) 給食の提供方法

給食は、民間調理場からのデリバリー方式で実施します。デリバリー方式とは、調理施設で給食を調理し、容器（ランチボックス）に盛り付けて各中学校へ配送する方式です。

ランチボックスには、米飯を中心とした主食及びおかず3～4品を一人ずつあらかじめ盛り付けて、牛乳とともに提供します。また、原則として、毎日汁物を用意します。この汁物とごはんの容器は、専用の保温コンテナに入れて配送することにより、温かい状態で配膳します。

### (4) 食物アレルギー対応

通常提供する献立のほかに、食物アレルギーを有する生徒へ配慮し、卵と牛乳・乳製品を取り除いた食物アレルギー対応食を提供します（利用には事前申請が必要です）。

食物アレルギー対応食の提供時は、安全性を最優先し、通常献立のものと色の異なるランチボックス及びコンテナを使用し、学校での受け渡しの際も、給食補助員から当該生徒に直接手渡しする運用を行うことで、誤配・誤食の事故発生防止に努めます。

#### (5) 給食費

給食にかかる経費のうち、食材料費については学校給食法の規定に基づき保護者負担とします（調理業者への委託料等その他の経費は全て市の負担）。

現在、中学校の昼食で提供している牛乳の費用について、準要保護世帯の生徒を対象に就学援助を行っていますが、新たな給食費相当額も就学援助の対象とします。

## 2 中学校給食実施の概要

前記の基本方針に基づき、学校、教育委員会及び委託調理業者が協力し、中学校給食を実施します。

### (1) 開始予定時期

平成 29 年 11 月

### (2) 委託調理業者

ハーベスト株式会社（横浜市保土ヶ谷区岩間町二丁目 120 番地）

鎌倉工場：鎌倉市笛田一丁目 11 番 10 号

### (3) 献立作成

学校給食法に基づく学校給食摂取基準に従い、栄養価への考慮を最優先しながら、季節感や生徒の嗜好、食材の安全性等にも十分配慮して、市の栄養士が毎月の献立を作成します。

作成に当たっては、だしに化学調味料を使用しないなど、原則として素材からの手作りを基本とします。

献立表には、国がアレルギー表示対象食品としている 27 品目の情報を表示するほか、食物アレルギーに関する詳細情報を必要とする家庭に向けた資料も用意し、安全性を高めるための積極的な情報発信を行います。

### (4) 調理及び配送等

食材の調達に当たっては、「鎌倉市立中学校給食における給食物資購入及び選定基準」を新たに設け、安全で安心な給食物資の選定に努めます。併せて、定期的な放射性物質濃度測定も実施します。

食材の発注は、市の栄養士が作成した献立に沿って、調理業者が行います。その後、調理施設での調理、ランチボックスへの盛り付けを行い、各中学校の受入室へ配送します。

受入室では調理業者が配置した給食補助員が、配送されたコンテナを受け取り、給食が始まる時間までに学級単位で仕分け、所定の位置に配置します。給食時間になると生徒が、仕分けられたコンテナを給食補助員から受け取り教室まで運びます。

給食を食べた後は、生徒がランチボックスを学級単位でコンテナにまとめて、受入室まで返却します。その後、調理業者がコンテナを回収し、調理施設でランチボックス等の洗浄作業を行います。

#### (5) 給食実施日

給食は、平日に原則として実施します。

#### (6) 給食予約等管理システム

中学校における昼食は原則として給食としますが、家庭で調理した弁当の持参も可能とすることから、給食利用者数を予め確定して食材料を発注するため、給食を事前に予約することが必要となります。

予約は、事前の給食費払込みを必要とする前払い方式で実施することとし、毎月定額を保護者名義の金融機関口座から自動引落としとすることを原則とします。システム上で入金を確認されますと、パソコンやスマートフォンの画面で予約入力ができることとなります。

これら給食予約状況の把握や、前払いで徴収する給食費の集金管理等を効率的に行うため、インターネット回線を利用した給食予約等管理システムを導入します。予約は1箇月単位を原則としますが、保護者の利便性向上のため、在校時一括予約方式<sup>※</sup>も導入します。

なお、食物アレルギーを有する生徒の安全性確保のため、事前に食物アレルギー対応申請を行った利用者は、アレルギー対応食以外の予約はできません。更に、該当する食物アレルギー原因食材を含む献立が提供される日は、システム上で予約を受け付けない機能を持たせています。

※在校時一括予約方式とは、予約忘れ防止のため、1度の手続きで毎月の予約操作が卒業まで自動的に行われる機能です。