

姫路市中学校給食運用方針

平成26年8月
姫路市教育委員会

目次

1	運用方針策定にあたって	1
2	献立数及び副食品数について	1
(1)	献立数について	1
(2)	副食の品数について	2
3	食器具及び食缶類について	2
(1)	食器具について	2
(2)	食缶類について	3
4	米飯給食について	3
5	食物アレルギー対応について	4
6	学校給食センターの設備及び機能について	4
(1)	衛生管理・コスト削減の面から	4
(2)	食育啓発・情報発信の面から	5
(3)	環境配慮の面から	5
(4)	防災運用の面から	5

1 運用方針策定にあたって

本運用方針は、今後の学校給食のあり方について基本的な方向を示した「姫路市学校給食推進基本方針」（平成 26 年 3 月）に基づき、中学校給食の全員実施に向けた具体的な事項についてとりまとめたものです。この運用方針に掲げる各事項を基本的な条件として、学校給食センター等の整備を進め、中学校給食を実施していきます。

2 献立数及び副食品数について

(1) 献立数について

各学校給食センターの献立数は、2 献立とする。

本市の単独校調理場方式で実施する小学校給食では、効率的に食材を調達するために市域を西・中・東の 3 ブロックに分け、ブロックごとに献立を作成しています。

また、夢前学校給食センター及び家島学校給食センターは、各学校給食センターが独自の献立を作成しています。

新たに実施する中学校給食は、学校給食センターを 2 カ所建設して給食を提供しますが、それぞれの学校給食センターで調理する献立数によりその設備内容が変わってくるため、あらかじめ献立数を決めておく必要があります。現実的に実施が可能であると考えられる 1 献立と 2 献立を比較すると、それぞれメリット、デメリットがあります（表 1 参照）。

学校給食において最も優先すべき事項は、衛生面への配慮であると考えられます。学校給食における衛生管理を定めた「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）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」並びに「調理済み食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること」と規定しています。このため、献立数は、設備を複数使用することで調理時間を短縮できる 2 献立とします。

表 1 献立数による比較

比較事項	内 容	比 較		
衛 生 管 理	調理後から喫食までの温度管理及び時間短縮	1 献 立	<	2 献 立
リスク発生時の被害	食材由来のリスクの回避		<	
食 材 調 達	地場産食材等の確保		<	
献 立 作 成	献立作成の作業量		>	
調 理 作 業	調理作業の作業量		>	
初 期 コ ス ト	初期投資のコストの抑制		<	
運 営 コ ス ト	運営経費のコストの抑制		>	

※本市計画の学校給食センター規模（8,000 食～8,500 食）で比較しています

※比較の不等号は「優>劣」を表しています

(2) 副食の品数について

副食の品数は、原則3品とする。

ただし、家島中学校、坊勢中学校及び林田中学校は、それぞれの校区の小学校と同じ献立とする。

学校給食（完全給食）は、主食、副食と牛乳で構成され、副食には「汁物、煮物、揚物、焼物、蒸物、和え物」などがあります。本市の小学校給食は、給食室の調理能力等から副食2品を基本としていますが、食育の観点から副食3品の献立も一部取り入れています。

既に中学校給食を実施している夢前学校給食センターでは3品の副食を提供しており、好評を得ていることから同じ共同調理場方式で新たに実施する中学校給食においても「副食3品」とします。

なお、家島中学校及び坊勢中学校については、家島学校給食センターの調理能力から小学校と同じ献立とします。また、「姫路市学校給食推進基本方針」において、林田小学校との親子方式で給食を実施することとされた林田中学校についても、林田小学校の給食調理場で調理することから小学校と同じ献立内容とし、これらの中学校では量を増やすことで「学校給食実施基準」（昭和29年文部省告示第90号）の摂取基準等に対応した給食を提供します。

3 食器具及び食缶類について

(1) 食器具について

食器具はPEN食器を採用し、使用する食器具は表2のとおりとする。

本市の小学校給食では、平成14年度からPEN食器（ポリエチレンナフタレート製食器）を使用しています。

食育上の優位性が高いと言われる磁器食器は、重いこと、破損の可能性があること、コストが高くなることなどの問題から本市において導入は困難であると考えられます。

一方、PEN食器は、本市の小学校給食への導入時に材質の安全性や使用上の利便性等を検討し、導入を決定したという経緯があります。このため、わん類及び皿類の食器具は、中学校給食においても小学校給食と同様にPEN食器を採用します。

なお、食器具の種類については、多様な献立に対応できるように表2の食器具を導入します。

表2 食器具一覧表

食器具の種類		材質
わん類	飯わん、汁わん、どんぶり	PEN（ポリエチレンナフタレート製）
皿類	仕切皿、カレー皿	PEN（ポリエチレンナフタレート製）
その他	はし	PET（ポリエチレンテレフタレート製）
	スプーン	ステンレス製
	トレイ	FRP（繊維強化プラスチック製）

(2) 食缶類について

食缶は、保温食缶を採用する。

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」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）では、「調理後の食品は、食中毒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」ことを求めています。共同調理場方式の場合、出来上がった給食を各学校に配送するため、その保管管理に特に留意する必要があります。このため本市では、65℃以上の温度を2時間以上保つことができる保温食缶（特殊加工により外板を二重化した食缶等）を導入します。

4 米飯給食について

米飯給食は、週3回以上の実施を基本としながら可能な範囲で回数を増やしていく。
なお、炊飯は、委託する。

米飯給食については、文部科学省の「学校における米飯給食の推進について」（平成21年3月31日付け20文科第8023号）の通知において、「米飯給食には日本の伝統的な食生活の根幹である米飯の望ましい食習慣の形成や地域の食文化を通じた郷土への関心を深めることなどの教育的意義を有している」と示され、「週3回以上の実施を推進する」としていることから、本市では米飯給食を週3回以上実施しています（表3参照）。

また、学校給食に使用する精白米は、姫路産の「キヌヒカリ」を使用することにより地産地消を推進し、炊飯については公益財団法人兵庫県体育協会へ委託しています。

新たに実施する中学校給食においても、週3回以上の米飯給食を基本としながら可能な範囲で回数を増やしていきます。また、炊飯についても、学校給食センターの敷地規模や財政面への影響等を考慮し、委託することとします。

表3 主食の実施状況

方式	対象校	米飯給食	パン給食
単独校調理場方式	旧姫路市、香寺地域 (小学校、特別支援学校)	週3回※	週2回
共同調理場方式	夢前、安富地域 (幼稚園、小・中学校)	週4回	週1回
	家島地域 (小学校)	週5回	1回/学期
選択制デリバリー方式	旧姫路市、香寺地域 (中学校)	週5回	月1回

※単独校調理場方式では週3回の米飯給食を基本とし、食育の日（毎月19日）や行事食（節分、七夕など）の機会を利用して、米飯給食の実施回数を増やしています。

5 食物アレルギー対応について

各学校給食センターに 100 食程度のアレルギー対応食の調理が可能な専用室を設置する。また、アレルギー対応食は、現行の共同調理場方式の除去食等を基本として段階的に対応するアレルゲンの数を増やしていくこととする。配送は、個別保温容器等を使用する。

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なっています。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「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」（平成 26 年 3 月 26 日付け 25 文科ス第 713 号）の通知において、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である旨を述べています。リスクを回避するためにも、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望ましいと考えられます。

本市における食物アレルギー対応を実施する児童・生徒の比率は、小学校 1.3%、中学校 1%（平成 25 年 11 月 1 日現在）となっています。このことから、実施に必要となる施設については、提供食数（8,000 食～8,500 食）に対し約 1%、即ち 100 食程度のアレルギー対応食の調理が可能な専用室を整備します。

また、アレルギー対応食の配送方法については、夢前学校給食センターで使用している個別保温容器等を使用し、温かい給食の提供と、誤配防止に配慮したきめ細やかな対応を行います。

なお、アレルギー対応食の内容については、現在提供している共同調理場方式の除去食等を基本として段階的に対応するアレルゲンの数を増やしていきます（表 4 参照）。

表 4 除去食の実施状況

方 式	除 去 食 の 内 容
単独校調理場方式	6 アレルゲン（卵・牛乳・落花生・いか・牛肉・鶏肉）30 献立
共同調理場方式 （夢前学校給食センター）	1 アレルゲン（卵）16 献立

※家島学校給食センターでは現在、該当者がいないため除去食提供を実施していません。

6 学校給食センターの設備及び機能について

(1) 衛生管理・コスト削減の面から

ドライシステムを導入する。
また、設備の熱源は、ベストミックスなどによりコスト削減に取り組む。

「学校給食衛生管理基準」に沿った高い衛生基準による調理環境を整備します。ドライシステムの導入とそれに合わせた調理機器の導入を図り、管理区分によるゾーニング、外部と配送前室・調理室の区分など、施設の根幹となる衛生管理に関する機能を充実します。

また、厨房機器の熱源については、エネルギー（電気・ガス・蒸気）のベストミックスなどによりコスト削減に取り組みます。

(2) 食育啓発・情報発信の面から

学校給食センターのうち少なくとも1ヶ所は、食育センター機能を備えた施設とする。

学校給食センターは、食育の啓発拠点として重要な役割を果たすことが求められており、給食に関わる様々な要望に応じた情報提供や研修ができる空間を設けることが必要です。このため、新たに建設する学校給食センターでは、少なくとも1ヶ所に調理現場の様子が見学できる見学通路、教職員の研修や児童・生徒等の見学会等にも利用できる研修室、料理教室等が開催できる調理実習室を設置するなど食育センター機能を備えた施設とします。

(3) 環境配慮の面から

環境にやさしく、負荷をかけない施設を目指すとともに、周辺の住環境にも配慮した施設とする。

調理機器については、エネルギー消費の少ないものを選定し、一部に太陽光発電等の再生可能エネルギーを活用するなど環境にやさしく、負荷をかけない学校給食センターを目指します。その他、給食配送車には環境負荷軽減に寄与する低公害自動車を採用し、給食残渣については、^{ちゅうごうき}厨芥処理機等の導入によるリサイクル推進に取り組みます。

また、学校給食センター周辺の住環境への配慮として、調理中における換気による臭気対策、給食設備からの騒音対策、雨水排水対策、緑地の配置や施設の外観等に十分配慮した施設とします。

(4) 防災運用の面から

発電機等で稼働できる設備を一部導入する。

学校給食施設は、調理設備があることから災害発生時の炊き出しなどの役割を求められることがあります。しかし、インフラ（電気・水道・ガス等）の途絶時にも稼働できる施設にすると、より多くの設備投資が必要となり、また、将来にわたりその維持管理費も大きな負担となります。

本市では、効率的かつ現実的な対応として、施設・設備の一部が発電機等の外部電源に対応して稼働できる機能等を導入することとします。また、プロパンガス使用の移動釜なども必要性を検討します。