

3. 寒川町の方針

3.1 これまでの経緯と今後の方針

寒川町では、小学校は校内の調理場で作った給食を提供する完全給食を実施し、中学校は家庭からお弁当を持参していただき、牛乳のみを提供するミルク給食を実施している。

社会情勢の変化や寒川町公共施設等総合管理計画における公共施設等のあり方、そして数十年という長い期間を見通した小・中学校における完全給食の持続可能な方法を多方面から考慮した結果、平成 29 年 11 月に小・中学校を合わせたセンター方式による完全給食の実施を政策判断した。

これを受けて、小学校に加えて中学校でも完全給食を実施し、20 年、30 年、40 年先まで、安全・安心でおいしい給食を提供することを目指し、児童・生徒により質の高い学校給食が提供できるよう、給食のこころ（基本方針）を定める。

3.2 給食のこころ

寒川町における給食の現状と課題等を踏まえ、今後の給食提供にあたって基本方針を「給食のこころ」（基本方針）として、次のとおりとする。

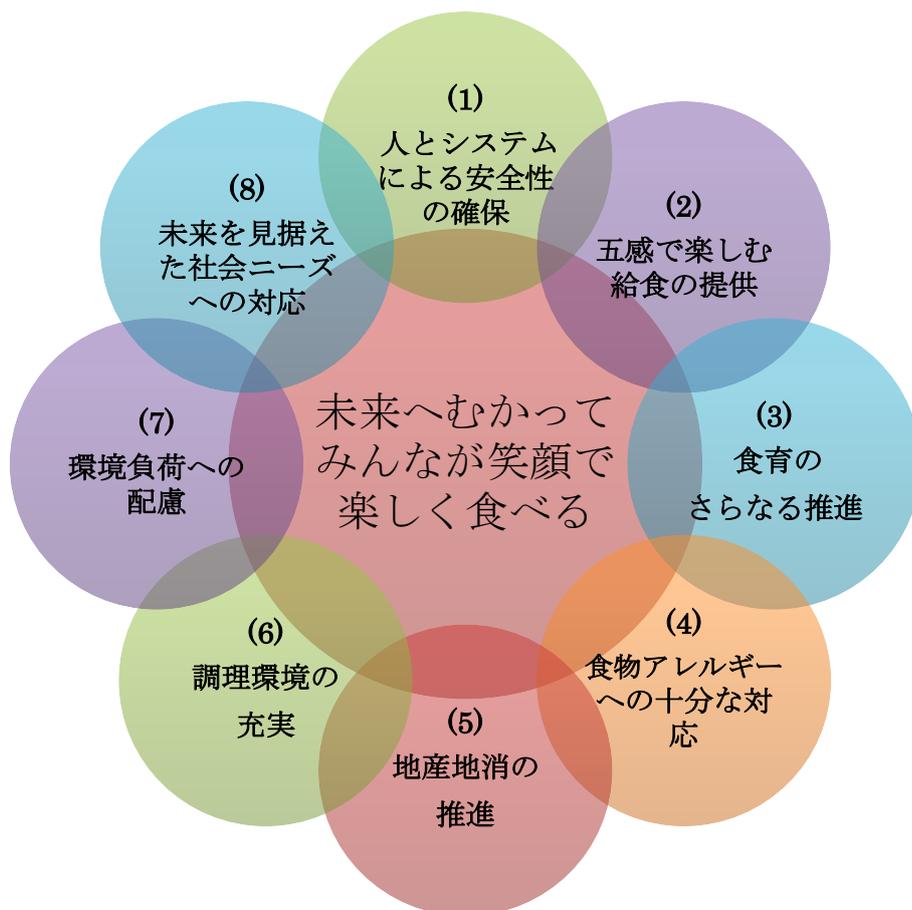


図 3-1 給食のこころ（基本方針）

(1) 人とシステムによる安全性の確保

- ・ 学校給食衛生管理基準へ高い水準での適合を図る。
- ・ HACCP*の概念を取り入れ、徹底した衛生管理をすることにより、リスクを削減する。
- ・ 衛生管理に関わる人材の徹底した安全教育と調理工程の管理により、安全性を確保する。

(2) 五感で楽しむ給食の提供

- ・ 作り手の想い、ぬくもりが伝わる給食を提供する。
- ・ 温かさや冷たさを感じられるように提供する。
- ・ 旬の食材を積極的に取り入れるとともに、給食を楽しみにしてもらえるようなメニューを作成に努める。
- ・ 児童・生徒の心身の健全な発達を図れるよう、発育の過程にあわせて、栄養バランスを考慮した給食を提供する。

(3) 食育のさらなる推進

- ・ 学校給食に対する理解を深めるため、食育基本法の基本理念に基づいて栄養指導等を強化し、児童・生徒に対する一層の食育を推進する。
- ・ 作り手である栄養士・調理員と、児童・生徒のふれあいを推進する。
- ・ 給食を通じ保護者及び教職員、さらには町民への食育についても推進する。

(4) 食物アレルギーへの十分な対応

- ・ 教職員、保護者との連携により、児童・生徒の身体状況を的確に把握するとともに、きめ細かな対応をする。
- ・ 調理現場における十分な人員体制づくり、施設、設備面の充実に努める。
- ・ みんなが安心して笑顔で食べられる給食をめざす。

※HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。この手法は国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品機関（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものである。

HACCP方式と従来の製造方法の違いは、従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能になるとともに、原因の追究を容易にすることが可能になるものである。HACCPを導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠である。

(5) 地産地消の推進

- ・ 寒川町を中心として神奈川県内で生産されている食材を活用し、児童・生徒の地域文化や伝統に対する関心を向上させ、地域性が感じられる給食を提供する。
- ・ 地場産物の生産・消費拡大に寄与する。
- ・ 学校給食食材における地産地消の取り組み状況や食の大切さを周知する。

(6) 調理環境の充実

- ・ 作り手の安全衛生に配慮できる作業空間を確保する。
- ・ 作り手の負荷を軽減する適切な機器の導入を図る。
- ・ 誰もが働きやすく快適な空間の整備を推進する。

(7) 環境負荷への配慮

- ・ 調理機器等の省エネルギー化、廃棄物の減量化とリサイクルへの取り組み等により環境負荷の軽減を図る。
- ・ 献立づくりから調理工程、そして喫食まで含めた食品ロスの低減を図る。

(8) 未来を見据えた社会ニーズへの対応

- ・ 社会環境の変化に対応し、20年、30年、40年先まで、安全・安心な給食を提供できるとともに費用対効果を意識した計画づくりに努める。
- ・ 多様化する食生活など、将来のさまざまなニーズに対応する。

3.3 基本方針の詳細

3.3.1 人とシステムによる安全性の確保

(1) 学校給食衛生管理基準への適合

学校給食法に位置付けられた「学校給食衛生管理基準」は、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、食品の検収・保管、調理・配送及び衛生管理体制などの重要事項について示したものである。寒川町では、この基準に基づき以下の点などを考慮しより安全性の高い給食を提供する。

- ・ 食材の移動、人の移動が一方通行であること。(交差汚染しないこと。)
- ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な分離を図ること。
- ・ 食材ごとに適切な温度管理ができること。
- ・ 調理後2時間以内に喫食できること。
- ・ ドライシステムに対応した施設とすること。

(2) HACCP の概念を取り入れ、徹底した衛生管理とリスク削減

厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき調理工程における温度管理等の徹底に努めるとともに徹底した衛生管理とリスク削減に努める。



図 3-2 HACCP イメージ

(3) 衛生管理に関わる人材の徹底した安全教育と調理工程の管理による安全性の確保

上記基準や HACCP の概念等に基づき、栄養士・調理員等の安全教育を入念に実施するとともに、調理工程の徹底な管理により安全性を確保する。

3.3.2 五感で楽しむ給食の提供

(1) 作り手の工夫や想い、ぬくもりを取り入れた献立作成

栄養士、調理員さらには、児童・生徒の声を取り入れ、教職員と連携し、五感で楽しめる給食メニューの開発研究を進める。

(2) 適温での提供

最適な機器などの導入により適温での給食提供につとめる。

(3) 給食への期待を高める工夫

児童・生徒が自然の恵みや季節を感じられるように、旬の食材の活用を図る。
また、さらに給食を楽しみにしてもらえようような創意工夫を行う。

(4) 栄養価に考慮した献立

児童・生徒の心身の健全な発達を図るため、発育の過程にあわせて、栄養バランスを考慮した献立作りに努める。

3.3.3 食育のさらなる推進

食育基本法の基本理念に基づいて、十分な栄養士の配置や教職員との連携により、現在の小学校、中学校で行われている食育を、より一層推進する。また、児童・生徒と作り手の交流や保護者及び教職員、町民に対しても食育を推進する。なお中学校の給食時間については、食育面での十分な配慮を図る。

(1) 小学校・中学校における取り組み

- ①配膳・喫食時などの栄養士、調理員とのふれあい、ランチルーム等による食育の推進
- ②給食だより等により、児童・生徒に食育の重要性の伝達、栄養指導
- ③給食を大切な食育としてとらえ、必要な給食時間を確保

④栄養価の高いバランスの取れた給食を提供するとともに、地産地消を推進

⑤栄養士を中心とした集団及び個別の食に関する指導を推進

表 3-1 小中学校における取り組み例

A 学校 ⇒ 子供	○給食だより、掲示物による食育啓発など
B 学校 ⇒ 子供	○クイズ形式などの学校内での掲示物による食育教育、栄養士による食に関する指導や食育を取り込んだ授業など
C 学校 ⇐ 子供	○実際の調理現場を見ての食育など
D 学校 ⇔ 子供	○調理員、栄養士等とのふれあいなど

(2) 保護者及び教職員、町民を対象とした取り組み

①給食だより等により、保護者・教職員に食育の重要性を伝達

②見学会等の実施による学校給食へのさらなる理解の醸成

③町民への給食試食等の場の提供

表 3-2 保護者及び教職員、町民を対象とした取り組み例

A 学校 ⇒ 保護者及び教職員、町民	○給食だより、掲示物による食育啓発など
B 学校 ⇔ 保護者及び教職員、町民	○見学会、食育相談、給食試食会など

3.3.4 食物アレルギーへの十分な対応

「学校給食実施基準（文部科学省）」や「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月）」においても食物アレルギー対応が求められていることから食物アレルギーへの対応として十分な対応ができるよう努める。

(1) 食物アレルギーに対応する十分な体制づくり

教職員、保護者と栄養士等との連携により、児童・生徒の身体状況を的確に把握するとともに、きめ細かな対応ができるよう人材の育成や人員の確保を進める。

(2) 調理体制や施設・機器等による対応

調理過程において偶発的に食物アレルギー物質が混入してしまう事態（コンタミネーション）を避けるための対策として専用器具の使用や専用調理室、専用容器等の確保に努める。

また、食物アレルギー対応食に対応ができる調理体制の確保に努める。

(3) 食物アレルギー対応のシステムづくりの構築

納入業者との連携を図り、食材の仕入れから喫食までの適切な食材の流れの管理や、調理におけるアレルギー対応の十分な人員体制づくりを進める。

3.3.5 地産地消の推進

(1) 地域への理解・愛着の醸成

児童・生徒の地域に対する関心を高めるよう、寒川町を中心として神奈川県内で生産されている食材を活用し、地域性が感じられる献立作りをとおして、地場の食材等に興味を持つように努める。

(2) 地場産物の生産・消費拡大

地元生産者等との連携を深め、地場産物の生産・消費拡大に努める。

(3) 地産地消の周知

給食だよりや町の公式ホームページ等を通じて、寒川町における学校給食食材の地産地消の取り組み状況や食の大切さについて周知を図る。

3.3.6 調理環境の充実

(1) 作り手の調理環境への配慮

安全衛生に配慮し、無駄のない効率的な作業空間の施設整備に努めるとともに、十分な人員配置をし、栄養士及び調理員の適切な作業動線を確認する。また、最新の機器や作り手の負担を軽減できる機器の導入などにより、作り手の作業負担の軽減に努める。

(2) 働きやすく快適な空間の整備

必要十分な事務室や休憩スペース等の附室を設け、誰もが働きやすく快適な空間の整備に努める。

3.3.7 環境負荷の配慮

(1) 省エネルギーに配慮した計画づくり

環境負荷への配慮として、省エネルギー、高効率の機器の配置、自然エネルギーの活用等に配慮するとともに、施設整備から維持管理・運営期間を通じて、ライフサイクルコストの低減に考慮する。

(2) 食品ロスの低減

食育を通して、児童・生徒等に食材を無駄なく使う、楽しく食べる、残滓を減らす等喫食における低減や、献立づくりから食材の管理、調理工程まで含めた低減・軽減につながる仕組みづくりを推進する。

3.3.8 未来を見据えた社会ニーズへの対応

(1) 社会環境の変化に対応し、継続して提供できる仕組みづくり

20年、30年、40年先まで継続して提供できるよう、財政面、社会環境等などにも配慮して対応できるよう仕組みづくりを進める。

(2) 将来における対応

多様化する食育への対応や将来的な高齢者等への配食サービス等、今後の社会動向の変化を踏まえ、社会ニーズへの対応を適宜検討する。