

那覇市学校給食基本方針

令和3年6月25日全部改正

那覇市教育委員会

目 次

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
那覇市学校給食基本方針・・・・・・・・・・・・・・・・	2
1 食育の推進と給食内容の充実・・・・・・・・	2
(1) 食育の推進	
(2) 給食内容	
(3) 栄養教諭等の専門性の活用	
(4) 食物アレルギーへの対応	
(5) 地場産物の活用、地産地消の推進	
(6) 食品ロスの削減	
2 給食施設等の整備・・・・・・・・・・・・・・・・	3
(1) 学校給食調理場の改善等	
(2) 災害時対応や環境への配慮	
3 効率的、効果的な運営・・・・・・・・・・・・・・・・	3
(1) 効率的な運営の推進	
(2) 人材づくり、組織づくり	
(3) 衛生管理体制の充実	

はじめに

那覇市の学校給食は、平成4年10月1日策定（平成14年2月7日改訂）の那覇市学校給食基本方針により推進してきましたが、改訂から19年以上が経過しています。

近年の社会環境・生活環境の急激な変化は、子どもたちの心身の健康にも大きな影響を与えており、偏った栄養摂取や不規則な食事などの食生活の乱れ、肥満や過度のやせ、アレルギー等の疾患など、子どもたちの健康を取り巻く問題が多様化、深刻化しています。

また、学校給食の関係法令や制度面においても、食育基本法の制定、栄養教諭制度の創設、学習指導要領の改訂、学校給食衛生管理基準の施行、学校給食法の改正などがあり、状況が大きく変化しています。

このようなことから、那覇市教育委員会では、令和2年2月3日に、那覇市学校給食基本方針の見直しについて那覇市学校給食運営審議会に諮問を行い、令和3年3月30日那覇市学校給食運営審議会において「那覇市学校給食基本方針の見直しについて（答申）」が取りまとめられました。

答申では、学校における食育の推進やこれまで以上に安全安心な給食の提供などのため、学校給食に関する活動、施設計画、組織体制等について提言がなされています。

この度、那覇市教育委員会では、この答申を踏まえ、那覇市の学校給食のより一層の充実のため、那覇市学校給食基本方針を全部改正します。

この基本方針は、学校給食法、学習指導要領、学校給食衛生管理基準、那覇市総合計画、那覇市教育振興基本計画などの法令や関連計画で示される基準や目標の達成のために、那覇市の学校給食の運営にあたっての基本的な姿勢や取り組みの指針を示すものとなります。

今後、この基本方針のもとに、答申を参考としながら、具体的な事業展開を図っていくこととします。

令和3年6月25日

那覇市学校給食基本方針

1 食育の推進と給食内容の充実

(1) 食育の推進

- ① 学校給食をとおした食に関する指導においては、各学校の食に関する指導の全体計画を踏まえ、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等横断的な視点に立ち、食に関する正しい知識を身に付け、主体的に望ましい食習慣を形成できるよう、取り組む
- ② 学校給食をとおして、家庭や地域の理解や協力の得やすい環境を整え、学校・家庭・地域が一体となった食育の推進を図る

(2) 給食内容

給食献立及び調理方法の工夫などにより、望ましい栄養量が満たされ、食べる機能の発達の促進や和やかな雰囲気作りなどにもつながる、楽しくおいしい給食を提供する。また、日本や郷土の伝統ある優れた食文化を理解し大事にする心を育てるとともに、諸外国の食文化の理解にもつながるような給食の提供に努める

(3) 栄養教諭等の専門性の活用

- ① 栄養教諭、学校栄養職員及び栄養士（以下、「栄養教諭等」という。）の専門性を食育等に十分発揮できるよう、支援体制を整備する
- ② 栄養教諭については、職務として食育が規定され、免許制度により教職としての専門性も担保されていることから、その配置拡大について、県へ要望していく

(4) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギー対応については、那覇市教育委員会作成の「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を周知し、これに基づく安全安心な対応を徹底する

(5) 地場産物の活用、地産地消の推進

地場産物の活用、地産地消については、地域の文化や伝統、産業に対する理解と関心を深めるなど、大きな教育効果が期待されることから、関係機関、生産者と連携して積極的に取り組む

(6) 食品ロスの削減

学校から発信する環境、飢餓、健康、生産・消費、資源などの課題をトータルで考えるSDGs^{※1}の取り組みの一環として、食育の視点をとおして学校給食の食品ロス削減に多角的に取り組む

2 給食施設等の整備

(1) 学校給食調理場の改善等

- ① 全ての学校給食調理場の学校給食衛生管理基準への適合の早期達成を図るとともに、衛生管理、安全管理の面から必要な施設設備の改善を行う
- ② 学校給食調理場の整備（改築、増築、移転、新築、ドライシステムへの移行等）については、校舎等の増改築等と一体的に行うことはもとより、大規模給食センターの改築等学校給食調理場単独での実施も交えて推進する
- ③ 学校給食調理場の設置場所・規模・機能は、安全面及び食育指導面も考慮した那覇市立学校及び調理場全体の効率的・効果的な配置という観点から決定する

(2) 災害時対応や環境への配慮

学校給食調理場への蓄電設備の設置や省エネルギー設備、再生可能エネルギーの活用等、災害時対応や環境に配慮した施設設備の整備を図る

3 効率的、効果的な運営

(1) 効率的な運営の推進

調理業務の民間委託や大規模給食センター及び単独校調理場の小規模給食センターへの移行など、学校給食の効率的な運営を進める

(2) 人材づくり、組織づくり

- ① 調理業務の民間委託は進めながらも、並行して学校給食の調理業務に対する正確な知識、熟練した技術、高い意識を継承していくことのできる効果的な人材づくり、組織づくりを行う
- ② 小規模給食センターでは、栄養教諭等一人で複数の学校を担当することになるため、食育指導のための時間確保等に課題がある。単独校調理場の小規模給食センターへの移行に伴い食育の推進に支障をきたさないよう、栄養教諭等や事務職員の配置の検討を行う

(3) 衛生管理体制の充実

調理業務においては、HACCP^{※2}に沿った衛生管理の充実を図り、いっそう効果的な衛生管理体制を実現する

※1 **SDGs** : SDGs（持続可能な開発目標）は、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能でより良い世界を目指すための国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、「地球上の誰一人として取り残さないこと」を誓っている。発展途上国のみならず先進国の問題や課題も対象として、世界全体で取り組むユニバーサル（普遍的）なもので、日本としても積極的に取り組んでいる。

※2 **HACCP** : 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する衛生管理の手法のこと。