

資料 1

仙台市学校給食の概要について

本資料の説明内容

- 1 学校給食の意義
- 2 学校給食費
- 3 衛生管理
- 4 栄養管理
- 5 食育の推進
- 6 食物アレルギーへの対応



1 学校給食の意義

学校給食の実施と目標

学校給食の実施 【学校給食法第4条・第5条】

- ◆義務教育諸学校の設置者
学校給食が実施されるよう努めなければならない
- ◆国及び地方公共団体
学校給食の普及と健全な発達に努めなければならない

学校給食の目標 【学校給食法第2条】

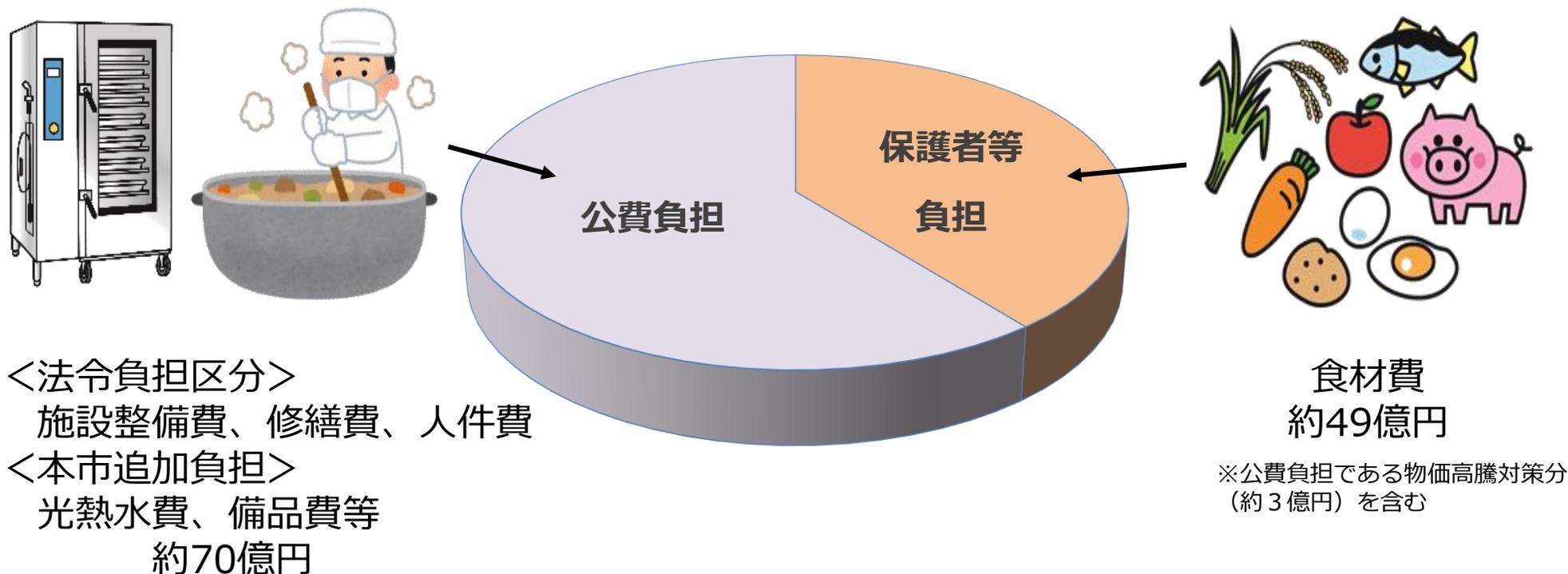
- ◆適切な栄養摂取による健康の保持増進
- ◆食事に関する正しい理解と判断力
- ◆望ましい食習慣
- ◆伝統的な食文化への理解
- ◆食料の生産・流通・消費への理解 等

2 学校給食費

本市における学校給食に要する年間経費

本市における学校給食に要する年間経費としては、公費負担分と、保護者に負担いただく食材費（1食当たり小学校290円、中学校345円）を合わせると、約119億円の規模となっている。

<学校給食に要する年間経費>



※令和5年度決算から算出

3 衛生管理

安全・安心を確保する衛生管理の徹底

安全な食材を使用するとともに、文部科学省の衛生管理基準や本市の作業マニュアル等により、衛生的な調理作業を行っている。



食中毒を防止するため、食品が十分に加熱されているか、中心温度を測定し、確認しているところです



4 栄養管理

栄養バランスを考えた学校給食の提供

成長期にある児童生徒の健康の保持増進を図り、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よう、多様な食品を組み合わせた献立内容となるよう努めている。



学校給食の献立作成

◆学校給食摂取基準の充足及び食育

幅広い食品の使用や多様な調理法を組み合わせた食事内容となるよう「おいしく、楽しい学校給食」の実現に努める。

◆学校給食用の物資の購入

個々の食品を選定する基準として「仙台市食品規格書」を作成し、安全性、経済性はもとより、安全・安心な給食を提供できるよう配慮する。

5 食育の推進

「食育」における学校給食の役割

学校給食は、学校教育の一環であり、「食育」の中心的な役割を担う「生きた教材」である。給食時間における指導に加え、関連教科や特別活動の中で、食や健康に関する学びを取り入れている。



学校給食を活用した授業例

教科等で取り上げた食品や学習したことを献立で提供

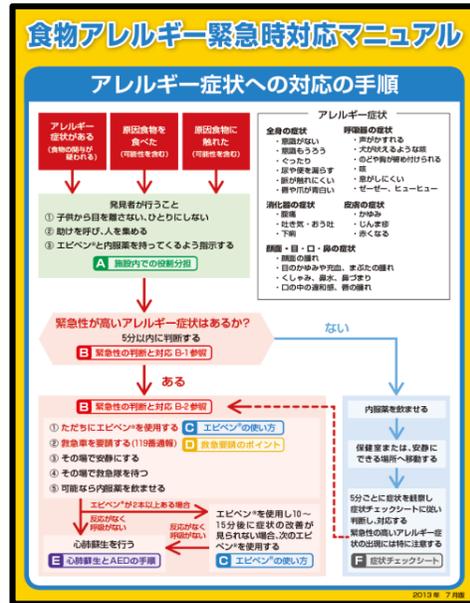
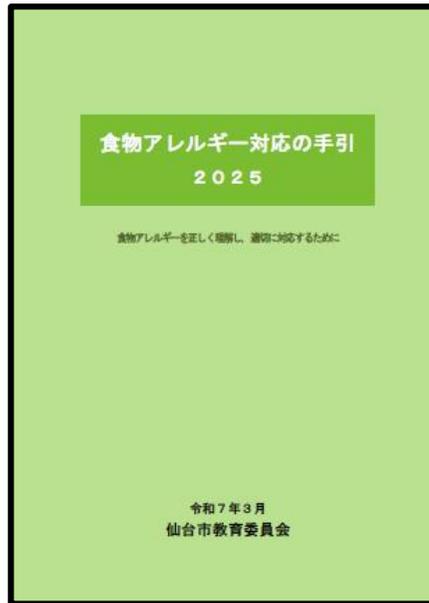


小学4年生社会「地震からくらしを守る」

6 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーへの対応状況

食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を円滑に送り、給食時間を安心して楽しく過ごすことができるよう「食物アレルギー対応の手引」を作成している。各施設では、安全性を確保しながら、可能な範囲で個々の児童生徒の症状に応じた対応を行っている。



食物アレルギー対応の手引と
緊急時対応マニュアル

学校給食センターには
食物アレルギー専用調理室を設置

資料 2

令和 6 年度の学校給食の現状について

本資料の説明内容

- 1 今年度の新たな取り組み
- 2 昨年度から継続した取り組み
- 3 学校給食における給与栄養量



1 今年度の新たな取り組み

(1) 公費負担による食材価格の上昇への対応

原油価格や物価の高騰に対して、公費負担により、物価上昇分を1食単価に追加。

校種	条例で定める1食単価	公費負担分を含めた1食単価
小学校	290円	290円+<u>45円</u>=<u>335円</u>
中学校	345円	345円+<u>45円</u>=<u>390円</u>

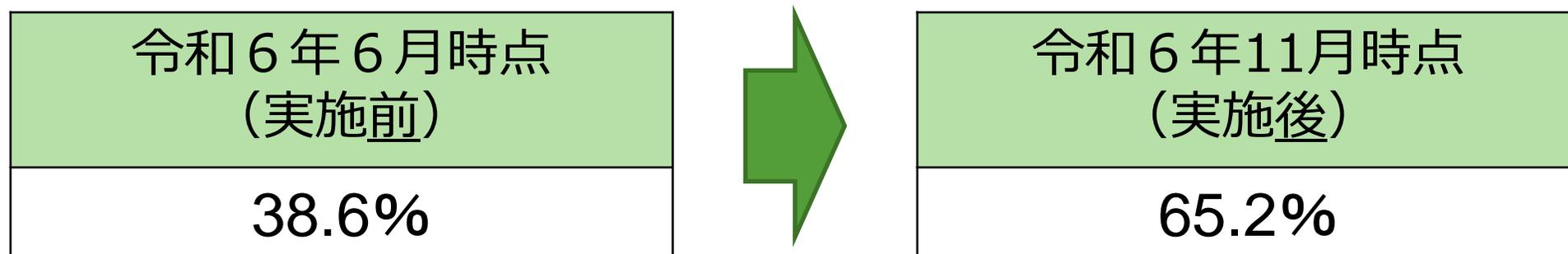
※年間の食材料費の予算額を基に、仙台市消費者物価指数（食料）の上昇率を用いて、令和6年度の増加見込額を算定

1 今年度の新たな取り組み

(2) 地場産物の活用推進

調理当日の早朝の納品が難しいとの地元農家の声を踏まえ、増改築した東長町小学校に保管専用の冷蔵庫を設置し、令和6年の夏季休業明け以降、調理前日に野菜を納品するモデル的な取組を開始。

同校の地場産物活用割合



今後も地場産物の活用割合等も把握しながら、同様の取組を広げていけるか検討していく。

2 昨年度から継続した取り組み

(1) 環境保全米の給食への提供

「化学肥料」や「農薬」の使用量を通常の半分以下に減らした「環境保全米」を給食で提供。

本市の米飯給食の歴史

- ・ 昭和51年 : 米飯給食が学校給食として明確に位置付けられる
市内定時制高等学校で米飯給食開始
- ・ 昭和56年 : 市内全小・中学校で米飯給食開始
- ・ 平成2年 : 県内産ササニシキを給食に導入
- ・ 平成11年 : 県内産ひとめぼれに変更
- ・ 平成17年 : 市内産ひとめぼれ1等米に変更
- ・ 令和2年 : 市内産ひとめぼれ1等米（環境保全米）を2ヶ月間給食に導入
- ・ 令和3年 : 環境保全米の給食提供期間を拡大（2ヶ月⇒5ヶ月）
- ・ **令和4年～ : 環境保全米の給食提供を継続**



2 昨年度から継続した取り組み

(2) 学校給食用パンの原料小麦粉の国産化

令和4年4月より、国産小麦を100%使用した学校給食用パンの提供を開始。

令和3年度以前	
アメリカ産・カナダ産・ 国産（宮城県・岩手県産）	70%
宮城県産（夏黄金）	30%



令和4年度から	
北海道産（ゆめちから）	50%
宮城県産（夏黄金）	40%
宮城県産（シラネコムギ）	10%



風味が良くなって、前よりも美味しい！



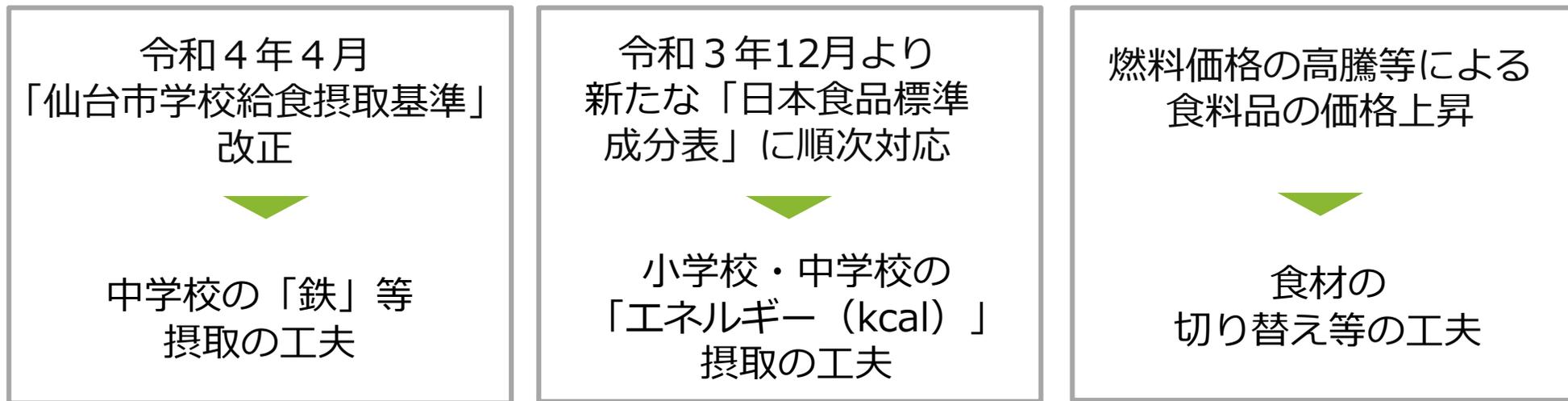
3 学校給食における給与栄養量

(1) 栄養量の充足に向けて

① 令和3年度の「仙台市学校給食摂取基準」の栄養量はほぼ充足



② 令和4年度からの新たな状況の変化への対応

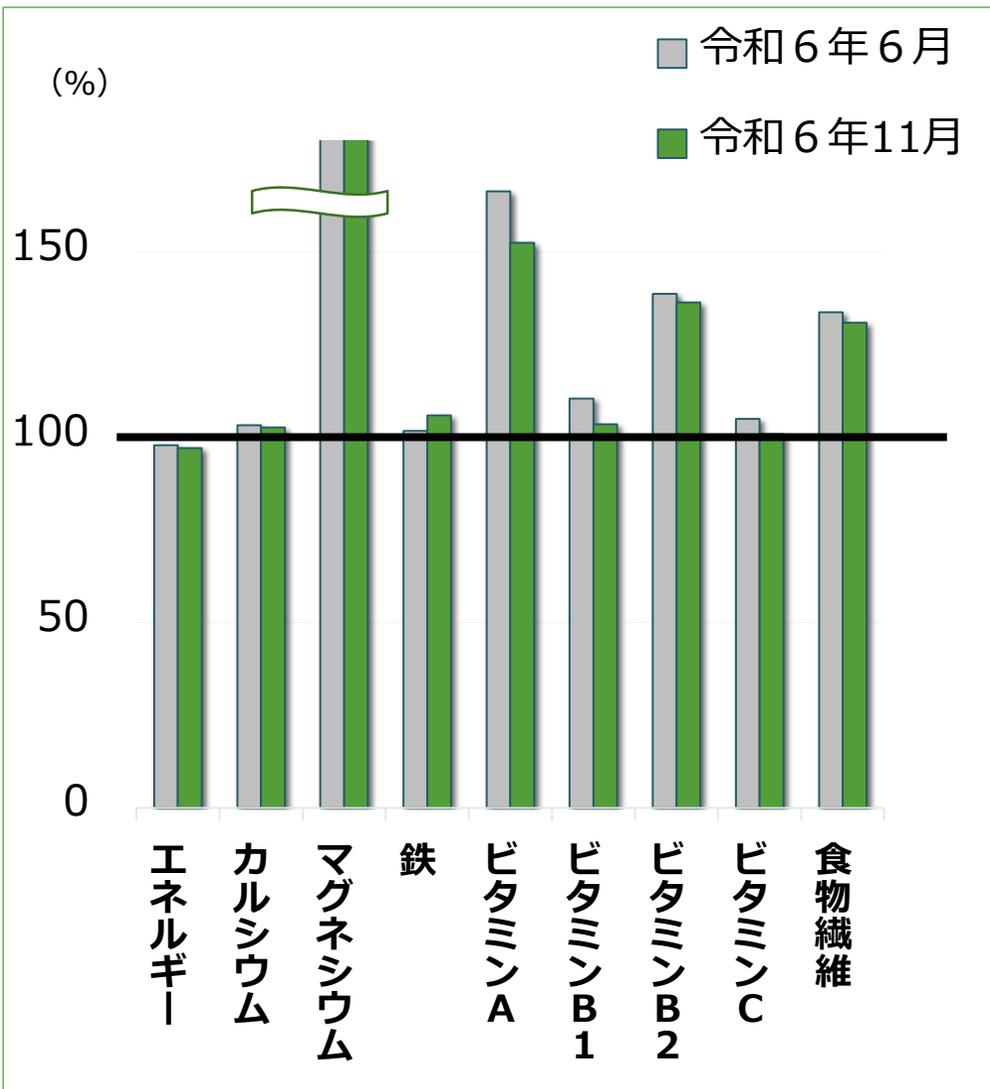


栄養量の充実に向けて、より一層の工夫が必要

3 学校給食における給与栄養量

(2) 小学校の栄養量

学校及び給食センターの栄養量の平均値
※年2回（6・11月）実施の栄養管理報告より

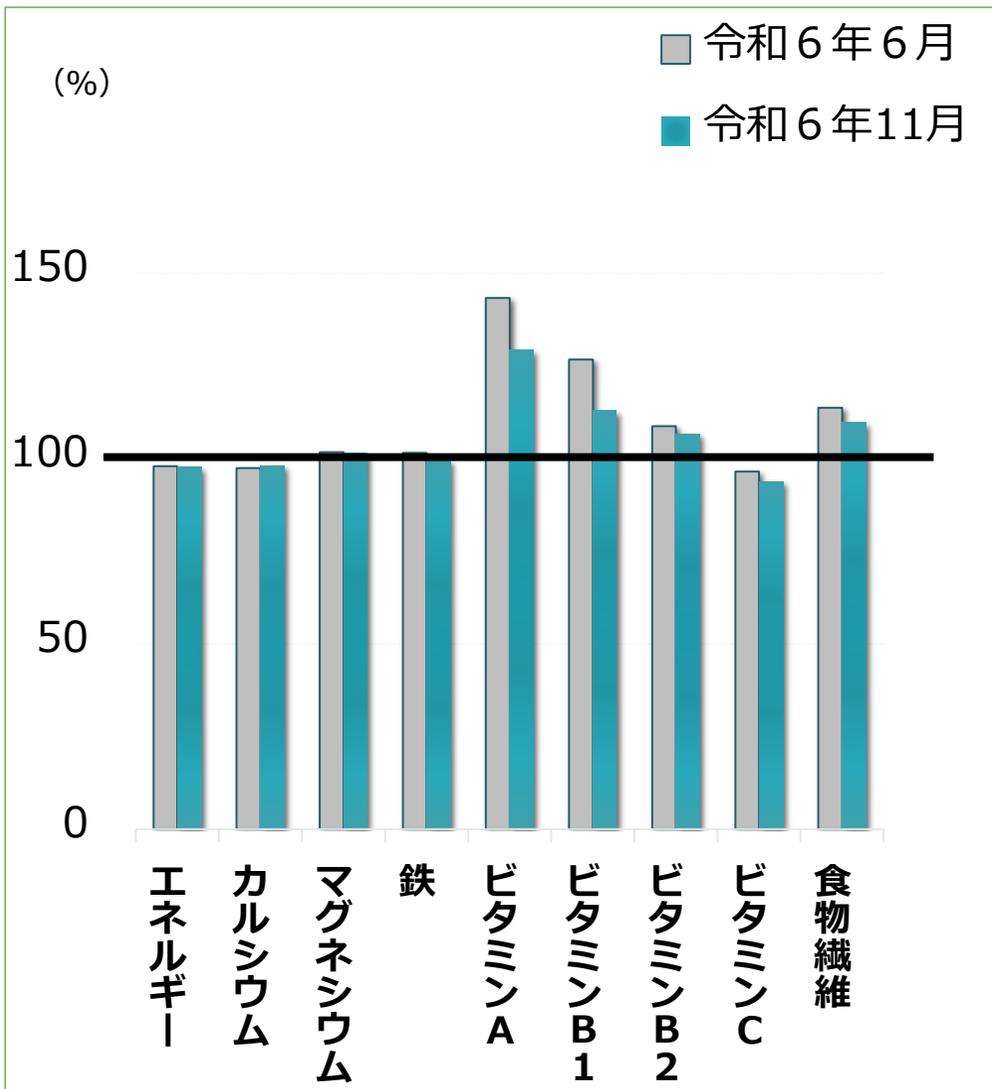


	6月	11月
エネルギー	97.9	97.1
カルシウム	103.3	102.7
マグネシウム	190.6	190.0
鉄	101.7	105.9
ビタミンA	166.4	152.5
ビタミンB1	110.5	103.5
ビタミンB2	138.7	136.4
ビタミンC	105.0	100.9
食物繊維	133.8	130.9

3 学校給食における給与栄養量

(3) 中学校の栄養量

学校及び給食センターの栄養量の平均値
※年2回（6・11月）実施の栄養管理報告より



	6月	11月
エネルギー	97.9	97.7
カルシウム	97.4	98.0
マグネシウム	101.7	101.4
鉄	101.5	99.4
ビタミンA	143.3	129.3
ビタミンB1	126.7	112.9
ビタミンB2	108.7	106.7
ビタミンC	96.5	93.8
食物繊維	113.7	109.7

3 学校給食における給与栄養量

(4) 栄養量の充足結果

果物の不作等により、ビタミンCの確保が難しい状況であったが、中学校のビタミンCを除き、小学校・中学校ともに栄養量がほぼ充足。

小学校の栄養量

(%)

	R 5.11	R 6.11	前年同月比
エネルギー	98.3	97.1	-1.2
カルシウム	102.7	102.7	±0
マグネシウム	190.2	190.0	-0.2
鉄	101.2	105.9	+4.7
ビタミンA	172.3	152.5	-19.8
ビタミンB1	108.1	103.5	-4.6
ビタミンB2	140.0	136.4	-3.6
ビタミンC	105.6	100.9	-4.7
食物繊維	133.9	130.9	-3.0

中学校の栄養量

(%)

	R 5.11	R 6.11	前年同月比
エネルギー	98.7	97.7	-1.0
カルシウム	98.4	98.0	-0.4
マグネシウム	102.1	101.4	-0.7
鉄	102.0	99.4	-2.6
ビタミンA	140.6	129.3	-11.3
ビタミンB1	120.6	112.9	-7.7
ビタミンB2	108.8	106.7	-2.1
ビタミンC	97.0	93.8	-3.2
食物繊維	112.1	109.7	-2.4

引き続き栄養バランスや量を保った
学校給食を提供できるよう工夫していく

仙台市学校給食施設基本方針（中間案）に関する パブリックコメント実施結果について

1 実施概要

(1) 実施期間

令和6年11月22日（金）～12月23日（月）

(2) 提出方法

Eメール、郵送、ファックス

(3) 周知方法

学校等を通じて保護者へ文書を配付

市政だより12月号及び市ホームページへの掲載

市役所本庁舎2階市政情報センター、各区役所・総合支所等で配布

2 意見募集結果

(1) 提出者数 27人・4団体

(2) 意見件数 55件

(3) 意見内訳

項目	件数
1 はじめに	0
2 現状	0
3 課題	7
4 各実施方式の検討	3
5 基本方針	27
6 学校給食の充実に向けて	10
その他	8

3 意見の概要及び意見に対する教育委員会の考え方

「仙台市学校給食施設基本方針（中間案）に関する意見の概要と本市教育委員会の考え方について」のとおり。

仙台市学校給食施設基本方針(中間案)に関する意見の概要と本市教育委員会の考え方について

資料4

■「3 課題」に関するご意見(7件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
1	<p>老朽化への対応について、当然、安全面や仕事の効率化を考え、予算をかけて改修すべきである。その時には、地場産物の野菜についている土などを洗浄する器具も設置して欲しい。納品している農家の方や給食室で働く方の苦労を減らすことができる。東京武蔵野市など各地で導入されている。</p>	<p>給食施設に関しては、「仙台市公共施設総合マネジメントプラン」や「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」に基づき、計画的に改築や大規模改修を進めております。 また、調理や洗浄に使用する機器については、他都市の事例も参考にしながら、給食施設の面積や作業工程等を踏まえ、適切な機器を選定してまいります。</p>
2	<p>今後、児童・生徒数が減少していく中、教育の在り方、学校の在り方について検討していく必要があると思う。</p>	<p>本方針は、学校のあり方の中でも、学校給食に焦点を当てたものとなっております。児童生徒数の減少等を見据え、安全安心な学校給食を将来にわたって安定的に実施するため、引き続き給食施設全体における効率的な運営体制を検討してまいります。</p>
3	<p>学校給食の必要性を考えると、今の給食単価で給食を作るのは非常に困難であると思う。給食無償化となった時の対応もあわせて考えておく必要がある。</p>	<p>給食費の無償化に関しては、自治体間の格差が生じないように、全国一律の制度創設と財源措置に向け、引き続き国に対して要望を行ってまいりたいと考えておりますが、本市では、令和4年度より食材料費の物価上昇分について予算を計上し、献立を工夫しながら栄養バランスや量を保った給食の提供に努めているところです。</p>
4	<p>近年の働き手不足については、外部委託先においても同様の問題を抱えており、このままでは製造ができない状況となる。 また、委託先工場の建物設備の老朽化は仙台市同様に抱えている問題であり、対応に待たなしの状況だが、資金不足等により、思うようには進んでいない状況にある。他県では提供したくてもできずに給食事業から撤退するところも増加している。委託元としてこのような状況も検討されるべきと思う。</p>	<p>委託先とも適宜情報共有や視察等を行いながら、安定的な給食提供に努めてまいります。</p>
5	<p>給食施設の老朽化について、築後30年以上経過する学校が約65%とあるが、ずっと前からわかっていたことで、もっと以前から建て替えなどの数や順番など計画的な対応が必要だったのではないのか。</p>	<p>本市では、「仙台市公共施設総合マネジメントプラン」や「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」に基づき、築年数や施設設備の劣化状況等を確認しながら、改築や大規模改修を進めております。事業費の効率的な執行及び平準化、施設の長期利用等の観点も考慮しながら、引き続き計画的な老朽化対応に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
6	人的リスクの高まりとあるが、親子給食にした場合、給食を作る学校（親校）において、人員が不足したり、機材トラブルが発生した場合、親校だけでなく、給食を受ける学校（子校）にも提供が出来なくなるリスクも考えられるが、そのようなリスクへの対応について中間案に記載されていない。	親子方式の場合、親校における給食調理等の問題が子校にも及ぶものと認識しておりますが、学校現場の声を踏まえ、効果的な人員体制を検討するとともに、親校と子校の連絡体制の整備等、速やかに情報共有を図る仕組み作りも検討してまいります。
7	使用しなくなった子校の施設（給食室など）はどうするのか。配膳室など給食を運ぶ場所は使用すると思うが、その隣にあった施設（給食室など）をそのままにしておくことは衛生的によくないと思われ、衛生面を確保するために何らかの工事が必要となり、その費用は中間案に記載されている費用に含まれているのか。費用については親校では、作る数が増えることによって新しい機材や人員も必要になると思うが、そういった金額なども考えるとはたして親子給食にメリットがあるのか疑わしい。	親子方式等への移行にあたり、調理室となっていたスペースの活用については、給食提供を受けるために必要な配膳室への転用等も含め、学校の改築や大規模改修の計画等と併せて検討してまいります。中間案の給食単価は、児童生徒1日1人当たりに係る給食施設の整備や維持管理運営に要する費用となっており、単独調理校を子校とした場合の費用を示したものではありませんが、親子方式へ移行する場合の親校に係る人件費・搬送費等の増加費用や単独調理校の改築等に係る整備費も踏まえた上で、全体として費用の削減を見込んでいます。

■「4 各実施方式の検討」に関するご意見(3件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
8	単独調理校のメリットは衛生管理、食育、アレルギー対応、提供時間、リスク管理などの面で、他方式に比べても、断然優れているのはあきらかである。	本市では、いずれの実施方式においても、学校給食衛生管理基準等を踏まえた衛生管理、本市の栄養教諭等による食に関する指導、除去食等の食物アレルギー対応を行っております。また、提供時間については、親子方式は近隣校からの搬送であり、学校給食センターについては搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっております。リスク管理に関しては、複数の学校に給食を提供している学校給食センターは災害等による影響が大きくなりますが、単独調理校が災害や学校の改修等で給食室が使用できない際などに一時的に代替提供を行う役割も担っており、本市ではそれぞれの実施方式の特性を活かしながら学校給食の安定的な実施を図っております。

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
9	食物アレルギー対応食について、単独調理校は学校給食センターより高度な対応を行っていると感じたことがある。児童生徒の急な転出入による食物アレルギー対応食の提供のための保護者等とのやりとり等栄養士の負担と責任が一層増え、事故が起こるリスクがあると考えられる。	食物アレルギー対応については、単独調理校と学校給食センターでは設備等が異なるため対応可能な範囲が異なりますが、いずれも保護者との面談等を通じ、丁寧に要望を確認しながら対応しているところです。また、児童生徒の急な転出入に関しては、事故が起きないように設備や人員体制等を考慮した上で、学校として可能な範囲での対応を行ってまいります。
10	単独調理校であれば学校行事や、時間変更にも柔軟な対応が可能だと思うが、親子方式ではどこまで対応ができるのか。	親子方式への移行にあたっては、親校と子校の学校行事や給食時間等を考慮し、対応可能な範囲等について確認を行いながら、可能な限り負担が生じないように調整してまいります。

■「5 基本方針」に関するご意見(27件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
11	単独調理方式をなくす一方、給食センターは災害時等を考え増設して欲しいと思う。 あとは、やはり人員が減少しているとはいえ、地域の雇用を担っている面もあると考える。 その際は、事故のリスクと給食の品質への影響等を考え、配達地域が渋滞しない場所へ設置して欲しいと思う。	既存の給食施設の有効活用の観点も踏まえ、本市全体で効率的かつ安定的な運営体制を検討してまいります。
12	各方式を検討されるのは大変結構なことだが、併せて主食部分の配送についても考える必要がある。現状配送については時間指定、場所指定等通常民間ではやらないことをやっているようだ。市側も全体を考えた効率化、省力化を検討すべきである。	主食の配送方法に関する見直しは現在予定しておりませんが、委託先とも適宜情報共有や視察等を行いながら、安定的な給食提供に努めてまいります。
13	今まで通りでお願いしたい。自校方式でできるようにして欲しい。	本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への提供といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しを図るものであり、今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、安定的な学校給食の運営体制を図ってまいります。

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
14	<p>基本方針の概要を見たときにまず思ったことだが、結局どうしていくのが伝わってこない（伝わりにくい）と思った。概要版ではない資料も拝見した。</p> <p>単独調理校方式の学校へ子どもが通っているが、味は美味しく献立も工夫されており昨今の物価高のなか大変な努力をされて給食を提供してもらい、ありがたく感じている。</p> <p>単独調理校の給食は美味しいと実感もするし、そういった声をまわりからも聞く。給食単価を比べると割高となるようだが、単独調理校はそのままでいてほしい。</p> <p>給食は子どもたちの成長を支える大切な役割を担っている。それだけではなく、学校での楽しみのひとつともいえると思う。</p> <p>単価や人員のことを考えると、給食センター方式がそれをカバーできるかもしれないが、災害のリスクも十分に考えてもらいたい。費用がかかるのであれば、公的な支援（市が予算を多くとる）を考えてよいのではと思う。</p> <p>少子化がとまらず子どもが減る一方だが、未来を担う存在として子どもたちはとても大切である。そんな子ども達の成長を支える給食なので、ぜひ食べる楽しみや地域への感謝（地産地消）も育んでほしい。</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に重要な役割を果たすものであり、学校生活を豊かにするものであると考えております。</p> <p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>親子方式等への移行後も食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>
15	<p>もし、親校の学校や子校の学校での説明会で反対の意見が出た場合、その学校は親子方式の対象校から除外されるのか。親子方式ありきの説明会にならないのか。</p>	<p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇や欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題に対応し、一定規模を下回る単独調理校の見直しを図るものです。保護者や地域の方には本方針の趣旨を丁寧に説明し、ご理解をいただきたいと考えております。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
16	<p>児童生徒の数が少ない場合に、親子方式を導入するのは理解できる。他方で、センター方式への移行には相当な開きがあると考え。私の子どもは、転校により、センター方式の学校から自校調理校に変わったが、子どもの感想では、給食の質がかなり違う。当事者の児童生徒の声を大事にしていきたい。</p> <p>人数が少なくなれば、単価が高くなるのは当然であり、センター方式で大規模化すれば単価は下がるが、その分、質を犠牲にしていると感じる。</p> <p>たとえある程度単価が高くなったとしても、子どもたちに投資する観点で、教育予算を増やすのが、あるべき方向性ではないかと考える。ただし、費用や効率化の面で親子方式へ切り替えることは理解できる。</p> <p>給食は、子どもたちが学校に行くモチベーションにもなっていることで、給食の質は、不登校にも影響している可能性がある。むしろ、センター方式から自校調理校や親子方式の学校を増やすほうがよいのではないかと考える。</p> <p>資料の『仙台市学校給食施設基本方針(中間案)』の12頁目がよくまとめられている。左側の「児童生徒及び保護者」と「地域住民(農家等)」の内容はすべて単独調理校のメリットである。</p> <p>単独調理校のリスクとして挙げられているのは、雇用の面だが、センター方式は働き手と児童生徒が接することがないため、働きがい低く、さらに就業場所が偏ることもあり、むしろ就業希望者が減る要因になり得る。</p> <p>単独調理校では、もしものときは、児童生徒の保護者に募集をかけるなど、様々工夫の余地があり、人材リスクは高くないと考える。</p> <p>総合的に考えると、単独調理校方式のほうがメリットが大きいのではないかと。</p> <p>ぜひ、子どもたちの声を大事にいただき、教育への投資として予算拡充をする方向性へと検討をお願いしたい。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しております。</p> <p>また、本方針は、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しに焦点を当てたものとなっております。</p> <p>試食会の拡充や献立に関する情報発信等を通じて、学校給食センターの給食の良さが伝わるような取組みを検討するとともに、各実施方式の利点や既存の給食施設の有効活用の観点等を総合的に考慮した上で、今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、学校給食の充実を図り、持続的に実施してまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
17	<p>子どもが単独調理方式とセンターで作られた給食を両方食べた経験があるが、センターで作られた給食は「美味しくないと」言う。そして質が下がっている揚げ物が出ると下痢をするようになった。</p> <p>私自身もセンター給食が支給されていた県から宮城県に越して、味気ない給食が一転、学校で調理された温かみのある美味しい給食になり、衝撃を受けた。残さなくなった。フードロスがどちらが多いかというデータもぜひご考慮いただきたい。</p> <p>調理担当の方が「はりはり漬け」のレシピを載せた配布物が、うちの長女が初めて家族のために作ってくれるきっかけにもなった。食育にもなっているし、作り手も食べる側も顔が見える安心感と責任感もご考慮いただきたい。</p> <p>人との繋がりがコスト削減のために無くなっては、本来の教育の意義から離れているように思う。そこにはコストを惜しまずに、顔が見える調理者のもとで、「ごちそうさまでした」と伝えられる環境をどうか残していただきたい。</p> <p>単独調理、親子方式を未来に残したい。日本の誇りだと思う。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しております。</p> <p>残食量は各学校の状況により異なりますが、引き続き、残食量の調査等を通じて、献立内容の改善を図ってまいります。</p> <p>また、親子方式等への移行にあたっては、給食提供を行う親校や学校給食センターとの連携をより密にするとともに、食育指導の機会の増加、試食会の拡充等、児童生徒や保護者に身近に感じてもらえるような取組みを検討し、食育のさらなる推進にも努めてまいります。</p>
18	<p>私は小学校の教員をしていた。仙台市内5校勤務したが、3校が単独調理校だった。子どもたちは材料を運んでくださる方々、調理してくれる調理員の方々を常に視野に入れて生活し、給食が人とのつながりと労働の基になっていることを直に学んでいた。給食は食べることのみが目的ではない。学校教育では材料を提供してくださる方々、作ってくださる方々への深い感謝と働くことの意味を直に学ぶことが大切である。経済効率を優先する給食センター方式への拡大方針には反対である。学校教育の根幹を何に置くのかを考える時、材料を提供してくださる方々への感謝と調理員さんへの敬意、働く人々の姿が見えることが大切なことではないかと思う。給食は教育の一環である。経済効率を優先させることにより、この大切な営みを軽視してはいけない。給食センターでの調理は冷凍食品に依存することが多く、海外から輸入される食材も多いと聞く。成長期の子どもたちの健康と味覚が増進される給食であってほしいと思う。単独調理校を減らさず存続させるよう希望する。さらに単独調理校の拡大を希望する。</p>	<p>学校給食は、食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることへの理解を深めるとともに、児童生徒の心身の健全な発達や食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」として重要なものと考えております。</p> <p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校について、親子方式への移行を進め、それが困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めるものです。</p> <p>本市では、野菜や果物等の一部の品目について県内産の指定ができるような食材発注に係る規格書の改訂等により、学校給食センターにおいても地場産物の積極的な活用を図っており、親子方式や学校給食センター方式への移行にあたっては、食育の推進や地場産物の積極的な活用等、学校給食のより一層の充実に向けた検討を進めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
19	<p>学校給食センターからの給食をいただいているが、近隣の単独調理校は、自校の給食室で作った給食を食べているので、お弁当の日がほとんどない。</p> <p>対して自分の子どもが通う小学校は、先生たちの会議などがある際、他校は給食なのに、お弁当の日が年に何度もある。</p> <p>4時間でお弁当を食べて、直ぐに帰宅する日が何度もあり、他の学校はそうじゃないのに??不公平感が多すぎる。</p> <p>生徒数が多くて、自校で給食を作っているからなのか? 同じ4時間の日でも、給食を食べてくるよ! と友人からいつも聞くので、なぜ給食センターで給食を作ると、4時間授業の日はお弁当なのか? いつもいつも、納得できない。</p> <p>市内全部の学校で、給食センター制度にしていればいいのではないかと思う。</p> <p>老朽化などが進んでいるならば、始めに給食センターの設備を整えてから、一斉に給食センターに切り換えるといいのでは? と思う。</p> <p>そうすれば、より低予算で食べられるのでは? と思う。</p> <p>ご検討をお願いしたい。</p>	<p>給食の年間実施回数は、本市が食に関する指導の充実等の観点から各学校に示している回数を下限とした上で、各学校が授業や学校行事等の教育活動等を踏まえて設定しており、この考え方は、単独調理校と給食センター対象校と同様です。</p> <p>また、本方針は、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しに焦点を当てたものとなっております。</p> <p>本市では、今後も、単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式それぞれの実施方式の特性を活かしながら、本市全体で効率的な運営体制を図りつつ、安全で安心な学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>
20	<p>少子化に歯止めがかからない中、人手不足もあり、児童数の減少した単独調理校が給食センター方式になるのはやむを得ないが、地震や突発的な危機的現象により給食センターが使用不可になる場合も考えられるため、費用や人員の兼ね合いもあるのは重々承知しているが、地域の雇用の受け皿にもなるので、可能な限り単独調理校を残してもらいたい。</p>	<p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校について、親子方式への移行を進め、それが困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めることとしています。</p> <p>複数の学校に給食を提供している学校給食センターは災害等による影響が大きくなりますが、単独調理校が災害や学校の改修等で給食室が使用できない際などに一時的に代替提供を行う役割も担っており、本市では今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、学校給食の安定的な実施を図ってまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
21	<p>学校給食法二条の学校給食の目的や、食育基本法の立場に立てば、今後も自校式を続け、または新潟県五泉市のように、センター方式から自校式へ転換していくことが望ましいと考える。</p> <p>不妊や流産が増加しており、少子化にもかかわらず、アレルギーやアトピー、発達障害や自閉者などの病気の子どもが増え、特別支援学校や特別支援学級に通う児童生徒は、10年前の2倍に増えている。これは、原発事故が一因かもしれないし、ネオニコチノイド系農薬や除草剤グリホサート、遺伝子組み換え食品、食品添加物、化学調味料など、不自然な食べものの影響も考えらるという研究者も多くいる。また、それらは、地球環境を破壊している。原発を含めて、今まで私たち大人が、いのちや健康よりも、生産性、利便性、経済効率のみを追求してきた結果だと受け止めている。</p> <p>予算がないとよく聞かすが、ギガスクールや、原発関連、半導体や陸上養殖など、外資に公金が流れる仕組みの部分には、莫大な予算が投入されている。自治体が契約した事業者の大株主を調べれば、すぐに分かる。米国資本がほとんどである。その一部を、日本人の子どもたちに使うだけで、大きく舵が切れると思う。</p> <p>今後、子どもも農家も減っていついなくなるから…ではなく、このような状況だからこそ、自校式の学校給食で安全安心新鮮な給食を提供すると同時に、地産地消による農業振興にも繋げ、自然環境を守る。また、千葉県いすみ市のように、学校給食をオーガニックにしたことで移住者も増えている自治体もある。広範で長期的な視点を持ち検討していただきたい。</p> <p>市場原理では割り切れない人間的な関係を想定しなければ実現が不可能な内容が「食育」であり、仙台市として、単年度の財政支出よりも、長期的な視野に立ち、経済的な評価では把握しきれない地域住民の食生活改善と、持続的な地産地消を確立することをねらいにして、自校方式を選択していただきたい。</p>	<p>学校給食は、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることの理解を深める上で、重要なものと考えております。</p> <p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ将来にわたって持続可能な学校給食を実施するため、長期的な視点を踏まえ、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇や欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しを図るものです。</p> <p>親子方式等への移行にあたっては、食育の推進や地場産物の積極的な活用等、学校給食のより一層の充実に向けた検討を行うとともに、今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
21	<p>(前頁続き)</p> <p>①良い食の教育ができるよう環境を整える。 ②温かいものは温かいように食べられる。 ③調理に携わる人とも会話、交流できる。 ④地域・地元の食材をできるだけ使用し、食の教育ができるような学校給食でありたい。 ⑤家庭での食生活にも良い影響を与えられる。 ⑥非常時や災害等で緊急に対応もできるようにする。 以上のためには、自校方式が最も適していると考え。</p> <p>先述した農薬や除草剤、化学調味料や添加物、遺伝子組み換え食品などはコスト削減に必須で、すべて人工的で不自然なものである。売り上げは素晴らしいが、地球を破壊する一因になっている。しかし、米、大豆、芋や野菜、魚などは、すべて自然からの恵みであり、命のある食べものである。</p> <p>私たち大人が、生産性と利便性と経済効率のみを追求し、いのちのある食べものを粗末にしている社会で、子どもたちのいのちを守り、大切に育むことはできない。子どものいじめや不登校、病気の増加は、当たり前で自然なことである。</p> <p>私たち大人が変わらない限り、子どもたちも、未来も変わらない。</p> <p>自校式をやめないで欲しい。 センター方式から自校式に転換していただきたい。 栄養士も調理員も、安定した雇用さえ確保すれば、不足にはならないと思う。</p> <p>子どもたちの健康と、地球環境を守る仕事は、破壊するよりも十分にやりがいがあると思うからである。</p>	

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
22	<p>予算と人手の関係で、自校式から、親子、センター方式へ移行していく予定と理解した。</p> <p>地産地消や、安心安全な給食の提供は、諦めるということか。限られた人数で大量の給食を提供するとなれば、農薬や除草剤が使用された野菜や米、加工食品や冷凍食品を使わざるを得なくなる。ゲノム編集食品も、使う予定なのか。そうなれば、今後さらに、子どもの病気や、流産や不妊が増えていくだろう。</p> <p>実際、うちの子はセンター方式だが、冷凍食品や加工食品もよく使われている。原材料を見ると、果糖ブドウ糖液糖やコーンスターチ、大豆などの遺伝子組み換え食品や、食品添加物がたっぷりと入っており、安全とは言えないと思っている。保護者として、安心できない。</p> <p>クリスマスケーキにおいては、表示されている添加物だけでも、7～10種類ほど使われていて、娘は驚いていた。米国でさえ規制されているトランス脂肪酸（マーガリン）も、たくさん使われている。</p> <p>東京都杉並区では、各校に栄養士を配置し、本物のだしの味を伝えたいという思いから、鰹節、鯖節、昆布からだしをとり、スープは鶏ガラ、豚骨に野菜くずを入れて煮込んでいるそうだ。また、ちまきやカレールウ、ケーキなどはすべて手作り。添加物などは入れていない。</p> <p>減農薬、減化学肥料で大切に野菜を育ててくれている農家さんの地元野菜デーの実施、区内商店街を中心とした契約、食物まごはんの提供、米飯中心の献立（週4回以上）、国内産食材の日など、伝統と特色のある、こだわりの給食を提供できるのは、自校調理ならでのことである。センター方式では困難であろう。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、学校給食衛生管理基準や、食材等に関する様々な基準を定めた規格書を踏まえ、安全な食材等の選定を行っております。</p> <p>また、学校給食センターにおいても、素材からだしをとった献立の提供、化学肥料や農薬の使用量を通常の半分に減らした市内産の環境保全米の使用、学校給食用パンの原料小麦粉の国産化、野菜や果物等の一部の品目について県内産の指定ができるような食材発注に係る規格書の改訂等により、単独調理校と変わらない食材の選定や調理を行っております。</p> <p>今後、学校給食の充実を図り、かつ将来にわたって持続可能な学校給食の運営体制とするため、単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式それぞれの実施方式の特性を活かしながら、本市全体で効率的な運営体制を図りつつ、安全で安心な学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
22	<p>(前頁続き)</p> <p>仙台市は、どちらの方向を目指すのか。経済最優先の給食施設で、子どもの命や健康を守ることは、不可能である。</p> <p>仙台市に、予算がないとは思えない 使う場所に、課題があるように思う。</p> <p>鈴木宣弘先生のおっしゃる『今だけ、金だけ、自分だけ』の選択はお終いにして、方向転換をしていただきたい。</p> <p>センター方式から、自校調理へ転換し、杉並区のような安全安心な学校給食の提供を、できる場所からしていくことを希望する。</p>	
23	<p>人は1日3回一年間に1095回の食事をするとして、子供にとって給食はその5分の1を占めている。 体は食べたもので出来ている。 子供の体の5分の1は給食で出来ていることを1番に考えるべきだと思う。</p> <p>食育より前に子供の成長を担っていることに気づくべきだと思う。 宮城県の子供達は全国的に見て、体力も弱く肥満更に痩せている子供の数も多いと聞いている。 学力も低く、不登校も多いとか。 様々な要素が合わさっているとは思いますが、まず健康な体づくりの元となる給食に力を入れて欲しいと思う。 仙台の給食は全国的にも貧弱だとも聞いている。 地の物を使った美味しくて量も十分な給食が必要だと思う。 午後からの勉強や運動、そして遊びのエネルギーになり、夕食まで少しのおやつで間に合う十分な給食であるべきだと思う。 地の物を使った作り手の見える食事。温かく美味しい食事は体はもちろん心も満たされ、精神の安定が得られる。 是非センターではなく、単独調理方式が望ましいとは思いますが、せめて親子方式で、新鮮な栄養価の高い食材を使って頂きたい。 子供達が自然と食べ物に関心を持つような給食が食育になると思う。 子供の未来は仙台市の未来でもある。 是非最優先で対応して頂きたい。</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図る重要なものと考えております。</p> <p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるような献立を作成しており、地場産物の活用にも努めているところです。親子方式等への移行後も、給食提供を行う親校との連携を密にし、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用できるよう、食育の推進や地場産物の積極的な活用に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
24	<p>学校給食は、自校式の方が良い点が多いと思われる。温かいものは温かく食べられる（特にラーメンは冷たかったとよく耳にする）。手づくりが多い。新鮮な地産消品を利用できる。学校行事や地域の行事に対応した献立ができる。子どもの身近で調理が行われる。これらは、食育がよりよくできると思われる。</p> <p>施設整備や人材不足など課題もあると思うが、仙台市の財政は豊かなので、これから成長していく子どものためにぜひ自校方式の給食をすすめてほしい。</p>	<p>学校給食センターは、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっている他、単独調理校の改修時等の代替提供の役割も担っているところです。</p> <p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図るものです。</p> <p>今後も食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>
25	<p>私が小学生の頃、給食室での調理の知っている方が「今日は新米だよ。大根、人参おいしいよ」等、目の前でお話をし、見学させてくれた。食育の場だった。</p> <p>センターでの調理は適温でなくなり、各学校それぞれの行事日程が異なり、対応は一律でないと思われる。</p> <p>仙台市の課題としている、生徒の減少、給食施設の老朽化等から、給食単価が単独調理方式が割高だとの報告がされているが、子ども達の食育、地場産業の推進からも、ぜひ単独調理方式の継続を要望する。センターの増設には反対する。</p>	<p>学校給食センターでは複数校に給食提供を行うため、各学校の個別の行事日程への対応は難しい状況ですが、中総体の時期に応援メニューを提供する等、可能な範囲で対応を行っております。また、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっております。</p> <p>本方針は、学校給食センターを増設するというものではなく、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校について、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図るものです。親子方式等への移行にあたっては、給食提供を行う親校や給食センターとの連携をより密にし、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用できるよう、食育の推進や地場産物の積極的な活用に努めてまいります。</p>
26	<p>地場産物を利用することで地域の人達との交流が生まれると思う。そして、作り手の方の様子を感じる事で、より給食がおいしく、楽しみになる。その体験がその後の成長、生活にも生かされていくと思うので、自校方式を続けて欲しい。</p>	<p>学校給食における地場産物の活用は、地産地消や食育の観点から重要なものと考えております。</p> <p>本市では、給食の実施方式に関わらず、化学肥料や農薬の使用量を通常の半分以下に減らした市内産の環境保全米の使用や学校給食用パンの原料小麦粉の国産化、野菜や果物等の一部の品目について県内産の指定ができるような食材発注に係る規格書の改訂等により、地場産物の活用を図っています。今後も、学校給食での地場産物の積極的な活用に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
27	<p>学校給食について、児童数、施設の老朽化、食材の値上がり、調理人の不足等々あると思うが、希望としては自校方式を望む。 温かいものは温かく食べさせる（美味しさを感じる）。 地元の食材を使う事で生産者も元気になる。 食べ物を身近に感じると思う。 センター方式の場合、 ラーメンも冷たくなって出される。 センターが機能できなくなれば、全校に給食が配られなくなる。 以前、牛乳で腹痛を起こした際すべて中止になった。代用品を配布した学校もあったが、他の牛乳会社から注文がしにくくのではないかと（長期間牛乳なしの学校も多かった）。 子供達の成長には食育は大切な教育だと考える。</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に重要な役割を果たすものであり、学校生活を豊かにするものであると考えております。 また、学校給食センターは、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっている他、単独調理校の改修時等の代替提供の役割も担っているところであります。なお、学校給食用牛乳については、給食の実施方式に関わらず、宮城県が決定した納入事業者と本市が契約を締結し、各学校に納品いただいております。 単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図るものです。 今後も食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>
28	<p>まずは、学校や給食センターで、給食を作っていただいている栄養士や調理員の方に感謝する。 資料にあるように、単独調理校と給食センターの給食の温かさは変わらず、どちらが美味しいといった違いはないと思う。これからも栄養を確保した安全な給食の提供をお願いし、そのための中間案の見直しは理解する。 確かに食育とか地元の農産物の活用も大事と思うが、考えてみれば、給食は1日3食の1食で、家での朝食や夕食でも、食育や地元の野菜のことを考えなければならないと思う。学校だけではなく、親の役割も大切だと思う。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、献立表や給食だより等により、食に関する家庭への働きかけを行っているところです。 学校における食育指導とあわせた家庭での食に関する取組みにより、児童生徒の食に関する理解が深まり、望ましい食習慣の形成が図られると考えておりますので、家庭への啓発等を含め、家庭・学校・行政の連携による食育のさらなる充実に向けた取組みを検討してまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
29	<p>私は給食センター方式を減らし、全校単独調理校方式に移行していくことを要望する。「学校給食は児童生徒の心身の健全な発達や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」と、給食の意義、あり方について記載している。少子化はかなり以前から認識されていること。これをチャンスに子どもたちに地産地消のものを調理して温かいうちに食事できるようにすることが上記の文章にあてはまるのではないか。仙台市は財政難ではないのだから、教育予算を増やして安心しておいしい給食を子どもたちに提供して欲しい。</p>	<p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇や欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の見直しを図るものであり、今後もそれぞれの実施方式の特性を活かしながら、学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>
30	<p>・自校方式の良さは、地産地消が可能。できたての温かい食事を提供することができる。また学校の行事や季節の行事に対応した献立がたてられる。自校の栄養士によるタイムリーな食育を実施することができ、実際の児童の様子を把握でき、献立作成や食育に更に役立てることができるメリットがある。アレルギー食への対応や保護者とのやりとりも丁寧に行われる。何よりも子ども達の身近で調理が行われており、「〇〇さんがつくっている」給食として見え、安心感、親密性があることも大切である。</p> <p>・センター方式では、温かな食事の提供が困難、冷凍食品の利用をせざるを得ない。災害時、施設が壊れた場合、復旧までに時間がかかり、給食を提供できなければ、保護者、子どもへの負担が大きいなどのデメリット有。</p> <p>※できるだけ自校方式を存続し、子どもの成長、発達を中心とする食べることを大事にした方向で検討をお願いしたい。少子化だからではなく、効率だけを考えないでほしい。</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に重要な役割を果たすものであり、学校生活を豊かにするものであると考えております。</p> <p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>学校給食センター方式については、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっております。また、リスク管理に関しては、複数の学校に給食を提供している学校給食センターは災害等による影響が大きくなりますが、災害や学校の改修等で単独調理校の給食室が使用できない際などに一時的に代替提供を行う役割も担っております。</p> <p>将来にわたって持続可能な学校給食の運営体制とするため、引き続き、それぞれの実施方式の特性を活かしながら、安全で安心な学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
31	<p>給食は自校方式を望む。読み聞かせで小学校に行っているが、自校方式なので作っている匂いがしてきて食欲をそそる。自校方式の良さは温かいものは温かいままで、冷たいものは冷たいままで。作り手が見える。材料も地元産が使える。行事食や絵本の出てくる献立が作れる。まさに給食は食育である。何でもお金に計算しないで子どもたちにはお金をかけて欲しい。</p>	<p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>学校給食センター方式については、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっており、地場産物の積極的な活用にも努めています。</p> <p>親子方式等への移行後も、食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>
32	<p>自校式を親子方式へ移行した場合、経費の削減で給食費が少しでも安くなるなら賛成するが、何か還元されないと自校式の方が温かい食事や食育を学べる環境はとても大切なので。移行はやめてほしい。</p>	<p>学校給食法等の法令では、学校給食にかかる経費のうち、食材費に相当する部分は保護者にご負担いただくこととなっており、本市でも学校給食費としてご負担いただいているところです。</p> <p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>親子方式等への移行後も、食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、児童生徒に喜んでもらえる学校給食の実施に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
33	<p>学校給食に関して、今後児童生徒数の減少や、給食施設の老朽化、人材不足が予測できる事は、大変理解できる。その為、今から将来のあり方について検討をしている事はとても良い事だと思う。</p> <p>今、我が家には小学生の子供と、中学生の子供がいる。小学校では、自校給食、中学校では給食センターの給食を食べている。小学校では、自校給食ならではの給食が食べられるので、保護者としてもとても恵まれているなあと感じている。例えば、5年生が作ったお米を炊いてもらい全校で味わうこと、4年生が作った味噌を使ったメニューを全校で味わうこと、3年生が育てたさつまいもを給食に使うこと、等。特に5年生は地域の方々に田植えから収穫、脱穀まで教えてもらい、自分達の手で植え育て、収穫、脱穀するという、今の時代なかなか家庭では体験させてあげることが難しい事をやらせてもらっている。そうした経験もあり、地域の方々に感謝の気持ちを持った子供達を育てる一助になっていると私は強く感じる。</p> <p>子供達は地域の方々に支えられ、見守られ育っていくものである。そうした中で、施設の老朽化、児童生徒数の減少によって、自校給食を減らしてしまうのは、簡単に受け入れられないと感じている。施設が古いから、建て替えではなくセンター給食に、という流れだけは、こうした地域の方々との繋がりがある学校もある、という事をきちんと踏まえ、単純に考えないで頂けたらと思う。</p>	<p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。本方針では、一定規模を下回る単独調理校について、親子方式への移行を進め、それが困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めることとしています。</p> <p>親子方式等への移行後も食育や地域の方々との関わりを活かした地場産物の活用等を図り、学校給食の一層の充実に努めてまいります。</p>
34	<p>給食の親子方式は賛成である。</p> <p>可能な地域は、試験的に実施してみても良いと思う。</p> <p>(例えば、向山小で作った給食を愛宕中へ。東二番丁小で作った給食を立町小へ、など)</p> <p>親子方式により業務内容が増えた場合、パートの増員を希望する。</p> <p>今現在、どこも最低限の人数で回していると思うので、これ以上ひとりにかかる負担が増えないようにご検討願いたい。</p> <p>配送ルートなど新たに考えることが多く大変であろうが、持続可能な給食のために意見を出し合い、今後に生かされることを節に願う。</p>	<p>例示いただいた学校は提供元が単独調理校、提供先が給食センター対象校となっており、移行を進める単独調理校以外の学校については、従前の実施方式を引き継ぐことを基本としております。親子方式等への移行にあたっては、効果的な人員体制を含め、学校現場と調整を行いながら検討を進めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
35	<p>児童数の少ない単独調理校を親子方式やセンターに移行していく本市の方針は正直なところ残念に思っている。なぜなら「自校給食はおいしく、それに比べてセンター給食はあまりおいしくない」というのが子ども達のみではなく保護者や市民の感想だからである。単独調理校のメリットは本市の方針にも書かれているように温かい食事を提供できることもそうであるが、作り手の顔が見えることもおいしさにつながっていると考える。また、地元の食材を取り入れやすく、給食に安定的に食材を提供できることで地元の第一次産業の活性化にもつながっている他都市の事例もある。人材不足については生産年齢人口が減っていることが原因と分析しているが、職場環境が悪く（パワハラなど）採用されても長続きしないということも聞いている。今年の秋ごろに給食調理員の募集の案内が子どもを通じて届いたが、悪い評判は保護者間に広まっている。子ども達に給食を提供するという仕事自体は魅力があっても踏み切れないという現状もあるように思う。現場の声や子ども、保護者、市民の思いを反映するような方針を望む。</p>	<p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。見直しの方向性を含めた本方針の検討にあたっては、学識経験者、学校長・学校給食研究会代表者、児童生徒の保護者を委員として構成する分科会にて様々な視点から議論を行っております。</p> <p>学校給食センター方式については、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となり、地場産物の積極的な活用にも努めています。</p> <p>将来にわたって持続可能な学校給食の運営体制とするため、働きやすい職場環境となるよう改善を図っていくとともに、学校等の現場の声も活かしながら効果的な実施体制を検討し、引き続き、安全で安心な学校給食の安定的な実施に努めてまいります。</p>
36	<p>自校方式の給食で感動した事例を記す。ある学校では、子どもたちの魚離れが進む現代において「鯖の味噌煮」が学校の自慢であると子供たちが学校紹介で胸を張って話していた。コロナ過において黙食や活動の制限を強いられ、意気消沈したり荒れたりしている子どもたちを目にしてせめて給食で楽しい時間を、と日本各地の郷土料理や世界各国の料理を工夫して献立に提供していた学校もあった。単に食べることに終わらない心をまで豊かにするような食育の一つの見本でもあるような事例であると思う。このような「豊かさ」を食とともに子どもたちに提供することは、効率性と相反するものかもしれないが、自校方式でなければならない。子どもたちに「幸福」な給食時間を提供することであり、無駄ではないと考える。</p>	<p>ご紹介いただいた事例も参考とさせていただきながら、親子方式等への移行後も学校給食を活用した食育がより一層推進されるような取組みを検討してまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
37	<p>「食べること」は、「生きること」である。少子化の中、文字通り「子宝」と言える子どもたちへ予算をかけるということは、未来への投資と考える。そう考えると効率を優先することより「豊かさ」を子どもたちに経験させることは、決して無駄ではないのではないかと。</p> <p>センター方式や親子方式は、効率性と経済性における役割を果たすことができるかもしれない。</p> <p>しかしながら、以下の点で疑問点や課題を感じる。（小学校での教員経験をもとに）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・センター方式で、小規模校の少人数学級への配食は、冬場など、せっかくの料理が食缶の中で冷め切ったものになってしまう。 ・自校方式では、学校行事に合わせた献立や提供時間の工夫や調整ができるが、センター方式や親子方式ではそれができない。 <p>（例：行事がある時には配膳下膳がしやすい献立を提供し、配食の時間の微調整も可能である。「運動会がんばれ献立」など子どもたちを給食で励ます献立を提供してくれた自校方式の学校もあった。）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作る側と食べる側の関係性がどうしても希薄なものになってしまう。センター方式や親子方式は、効率的ではあるかもしれないが、「食育」の観点からしても疑問を感じる。 <p>（例：「りっちゃんの元気サラダ」等子どもたちが学習した国語教材を献立に取り入れてくれた学校があった。卒業生に向けて卒業祝いの給食をビュッフェ形式で提供してくれた学校もあった。）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒など安全性の観点からセンター方式や親子方式は、自校方式より多くの子どもたちに給食を提供することになりリスクが高まると思う。 	<p>単独調理校方式は様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えることから、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、各実施方式の特性や既存の給食施設の有効活用といった様々な点を総合的に考慮した上で、その見直しを図る必要がございます。</p> <p>学校給食センター方式については、搬送時間を考慮し保温食缶を使用しているため、単独調理校と変わらない温度での提供が可能となっております。また、リスク管理に関しては、複数の学校に給食を提供している学校給食センターはその影響範囲が大きくなりますが、災害や学校の改修等で単独調理校の給食室が使用できない際に一時的に代替提供を行う役割も担っております。</p> <p>親子方式等への移行後も、食育の推進や地場産物の積極的な活用を図り、学校給食の一層の充実に努めてまいります。</p>

■「6 学校給食の充実に向けて」に関するご意見(10件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
38	<p>親子方式は単独調理式と同じように地産地消・食育の細やかな対応が見込まれるものであれば、生徒が収穫したものを給食に使う等自分たちの食へ積極的にかかわれるような試みもあったらいいなと思う。</p>	<p>親子方式への移行後も、給食提供を行う親校との連携を密にし、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用できるよう、食育の推進や地場産物の積極的な活用を努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
39	<p>単独校を廃止していくと、衛生管理、食育、アレルギー対応、提供時間、リスク管理などのメリットがなくなること。また、現在、単独校に野菜などを直接納品している地元の農家の方々の生活保障はどうするのかがあきらかでない。 地場産物の積極的な活用と矛盾するのではないか。</p>	<p>単独調理校に納品していただいている地元の農家の方々については、親子方式への移行後は給食提供を行う近隣の親校へ納品していただくための調整等を行い、親子方式等への移行後も、食育の推進や地場産物の積極的な活用等により、学校給食の充実に努めてまいります。</p>
40	<p>基本方針として問題は無いが、杞憂として関東以南である話の一つとして、多様性を受け入れる食事の一つとしてイスラム教における豚肉を使わないハラル給食の導入を一部自治体で行っているが、ただでさえ人も予算もキツイ状態である仙台市ではヘイトではないが絶対に導入しないで欲しい。</p>	<p>宗教食に関しては、一部の単独調理校において、設備や人員体制も考慮しながら可能な範囲で対応しているところです。</p>
41	<p>給食センターの活用として調理講習会の拡充の他にも海外の観光客向けに日本の給食（先方の予算に応じた相応のメニュー）を出して日本の学校の気分を味わってもらうイベントを行っている所があるので（千葉県君津市 君ノ高校）、もし仙台市でも観光施設やイベントで日本の給食メニューとして（あくまでなんちゃって風で厳密なものではなく）市内でもそういったイベントや催しがある場合で、給食センターも休日あるいは夏休み、冬休み等で施設をメンテナンス以外で使用していない時に海外の観光客向けとしてそういう活用を検討してみても良いのではないか。</p>	<p>給食センターについては、いただいたご意見や他都市の事例も参考にしながら、その活用方法を検討してまいります。</p>
42	<p>地場産物の積極的な活用とあるが、むしろ食数が少ない方が農家の方も揃えやすいと考えられ、親子方式により1つの学校で作る給食が増えることで活用ができなくなるのではないか。</p>	<p>単独調理校に納品していただいている地元の農家の方々については、親子方式への移行後は給食提供を行う近隣の親校へ納品していただく調整等を行い、引き続き地場産物の活用に努めてまいります。</p>
43	<p>親子給食を実施するためには給食を作る学校（親校）が以前より早く給食を完成させることになり、衛生管理が徹底しない可能性がある。また、麺類は時間がたつと麺が伸び、汁も無くなり美味しくなくなる。単独調理校の良さが、親校・子校の両方で薄れてしまう。</p>	<p>親子方式への移行にあたっては、距離や調理時間等を踏まえ、学校給食衛生管理基準が徹底されることを確認しながら検討してまいります。 また、親子方式への移行後も、献立の工夫等により、美味しい給食の提供に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
44	<p>子どもの食への投資は未来への投資である。給食の提供という重要任務を担う納入者、栄養士、調理師の皆様が誇りを持って働ける環境の整備が重要と思う。給食へのコスト削減よりも優先して予算配分していただけるよう行政に働きかけをしていただきたい。関係者が一同に会した食材や調理の勉強会を定期的で開催し、現場の士気を高める方法もあると思う。多方面への波及効果の宝庫である学校給食の、さらなる充実に期待する。</p>	<p>今後も安定的かつ質の保った学校給食を実施するため、いただいたご提案も参考とさせていただきながら、給食調理に関わる学校等の環境整備や実施体制を検討し、学校給食の一層の充実に向けて検討してまいります。</p>
45	<p>調理員の人材不足は、待遇改善をすることによって解決できると思う。調理員の仕事は夏暑く冬寒い過酷な労働現場である。調理作業の衛生面はもちろん食中毒等の事故を起こさないように自身の健康管理にも気を遣わなければならない。報酬面も含めて待遇改善をすれば解消できるのではないかと。 自校方式にして地元の農家から食材を提供してもらえば、安定的な収入となり破綻寸前の農業を支えることにもつながると思う。 自校方式で雇用を生み、農家を支援することになれば経済の好循環も生まれるのではないかと。</p>	<p>給食室については、学校の増改築や大規模改修に合わせて計画的にエアコンを設置することを基本に考えておりますが、工事期間中の代替提供等の課題の整理も必要となるため、増改築や大規模改修に先行した対応等について検討を進めてまいります。 また、冷房未設置の単独調理校に対しましては、令和2年度・6年度に、熱中症対策として、冷却ベストやスポットクーラーのほか、扇風機や冷感タオルなど、各学校で必要なものを購入できるように予算の割当を行ったところであり、引き続き、働きやすい職場環境となるよう改善を図ってまいります。 また、親子方式等への移行後も、地場産物を活用しやすい設備や環境の整備を行い、地元農家の方々との連携等により、地場産物の活用に努めてまいります。</p>
46	<p>給食のありがたさは日々感じている。 勤務して実際の給食を見ると、栄養バランスが良く多岐にわたったメニューで、美味しそうだと感じる。 しかし、残食が多いこと(特に牛乳、野菜、魚)、どの学校も給食室(配膳室)が古いことが問題点としてあがるのは事実である。 私の学校では、設備はすべて昭和のもので、ダムウェイターの赤錆や水道のサビは改善されないまま数年経っている。 夏場は温度30度超え、湿度100%に連日なり、熱中症との戦いになる。 安全安心の給食を提供する場が、このような環境で良いとは思えない。 給食室と配膳室のエアコンの完備を早急に進めてほしい。 エアコンの予算がないのであれば、技師やパートに冷却服のような物を支給して欲しい。 また、施設の老朽化の事実は、ヒヤリングだけではなく、多くの人に実際に見に来て、知っていただきたい。</p>	<p>給食室のエアコンについては、学校の増改築や大規模改修に合わせて計画的に設置することを基本に考えておりますが、工事期間中の代替提供等の課題の整理も必要となるため、増改築や大規模改修に先行した対応等について検討を進めてまいります。 また、冷房未設置の単独調理校に対しましては、令和2年度・6年度に、熱中症対策として、冷却ベストやスポットクーラーのほか、扇風機や冷感タオルなど、各学校で必要なものを購入できるように予算の割当を行ったところです。 引き続き、働きやすい職場環境となるよう改善を図りながら、安全安心な学校給食の安定的な実施に向け、必要な対応を進めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
47	<p>遠方からの食材輸送に高いコストを払うよりも、地場の食材を使い給食に提供していくことが今後のエネルギー事情に適っているのは、だれの目にも明らかである。食糧事情についても同様で、遠方よりも地元の農畜産物を積極的に使うことは、地元仙台の農畜産業の振興になる。単独調理校は、上記の取り組みを導入するのが給食センターに比べて容易と思われる。また、教育の観点からは、栄養教諭が常駐して毎日のように給食の時間に児童の様子を見まわる単独調理校と、管轄の給食センターの栄養士による年に数回の栄養指導とでは、その効果は全く異なるものであることは想像に難くない。以上より、学校給食法における学校給食の目標に照らし合わせても、単独調理校の存在は理にかなっており、圧倒的に利点が多いため、可能な限り極力残していただきたい。また単独調理校の中には、地元の農家さん等と連携して稲作体験を行い収穫した米を給食で使用する、味噌づくり体験を行い給食で使用する、などを行っている学校がある。これらは単独調理校ならではの取り組みと思うが、給食センター方式への移行に伴いこのような取り組みがなくなってしまうのは大変もったいない。給食センターへの移行によって、こうした取り組みさえも無くしてしまうのではなく、各校で作った米や味噌を給食センターや各校の調理実習・防災訓練等で利用するなど、取り組みが継続可能な対応をお願いしたい。給食センター方式への移行を進める方針とのことで、給食センターへの役割は今以上に重要なものとなる。そこで、給食センターについて以下の提案をする。</p> <p>1. 地場産物の使用増大のために</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を取り入れやすくするような食材納入基準にする（例：サイズのバラつきに柔軟に対応する、1品目につき複数納入者が納入できるようにする） ・給食センターの建て替え時には野菜保管用冷蔵庫を設置し、前日納入可能にして納入時間の制限を緩和する 	<p>本方針は、学校給食の充実を図り、かつ持続的に実施していくため、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱える一定規模を下回る単独調理校について、親子方式への移行を進め、それが困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めるものです。いただいたご提案も参考とさせていただきながら、学校給食センターの食育等の充実を図ってまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
47	<p>(前頁続き)</p> <p>2. 調理の場と食べる場の距離感を縮めるために</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食センターあたりの栄養士数を増やすなどして各校への訪問による指導回数を増やす ・児童による給食センターの見学や試食会（保護者も同伴可能とする）の開催頻度を増やす ・行き来が難しい場合は定期的に遠隔配信で給食センターと各提供校をつなぎ、調理場の配信や食に関わる授業や交流を行う ・その日の給食センターの献立や使用食材をインスタグラム等のSNSで紹介する（七ヶ浜町で実施しているので参考にされたい） <p>3. おいしく食べ、残食を減らすために</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個別の食缶で提供されているご飯を、クラスごとの食缶で輸送して教室にて茶碗によそう（ご飯量の増減が容易になり、かつ盛り付けの見た目もよくなる） ・どうしても配送時にのびてしまう麺類はソフト麺にするか回数を極力減らす（もしも麺類の残食が多い場合は） 	

■その他のご意見(8件)

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
48	<p>よく、子ども達からセンター給食は美味しくない、足りないと耳にする。</p> <p>どの施設でも同じ分量、同じ質で給食を提供することは不可能なのか？</p> <p>子ども達にとって、給食は体を作る上でとても大切な食事になると思う。</p> <p>どの施設で作っても子ども達が満足するようにしていただけないか？</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しております。試食会の拡充や献立に関する情報発信等を通じて、学校給食センターの給食の良さが伝わるような取組みを検討してまいります。</p>
49	<p>給食施設の老朽化や、児童の減少により、親子方式や給食センターに移行していくのは仕方がないとして、給食センターの給食があまり美味しくないと言っている。給食センターでの供給量が多くなるのであれば、なおさら美味しい給食をお願いしたい。</p>	<p>本市では、給食の実施方式に関わらず、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しております。試食会の拡充や献立に関する情報発信等を通じて、学校給食センターの給食の良さが伝わるような取組みを検討してまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
50	<p>材料の質にも気をつけていただければと思う。海外産材料の農薬含有量などとても心配なので、ぜひ、国産、地元産の材料にこだわっていただけると嬉しい。</p>	<p>学校給食における地場産物の活用は、地産地消や食育の観点から重要なものと考えております。</p> <p>本市では、化学肥料や農薬の使用量を通常の半分以下に減らした市内産の環境保全米の使用や学校給食用パンの原料小麦粉の国産化、野菜や果物等の一部の品目について県内産の指定ができるような食材発注に係る規格書の改訂等により、地場産物の活用を図っています。今後も、学校給食での地場産物の積極的な活用に努めてまいります。</p>
51	<p>単独調理方式の維持コストを考えると、今後は順次廃止して親子方式と給食センター式でいくことでいいかと思う。</p> <p>そして、調理室に充てられていたスペースを有効活用していく方向にしたらいいと考える。</p> <p>学童保育に校舎が仮として使われているところもあるが、スペースを学童専用にするなどがいいと思う。</p> <p>老朽化した市民センターを建て替えるのではなく、旧調理室に機能を移転させるなども考えられる。</p>	<p>親子方式や給食センター方式への移行にあたり、調理室となっていたスペースの活用については、給食提供を受けるために必要な配膳室への転用等も含め、学校の改築や大規模改修の計画等と併せて検討してまいります。</p>
52	<p>今年度は給食の牛乳に問題があった件もあり、また昨今の異常気象による猛暑もあるため、食の安全を徹底して欲しいと思う。</p>	<p>本市では、学校給食衛生管理基準や、食材等に関する様々な基準を定めた規格書を踏まえ、安全な食材等の選定を行っております。納品時の確認や管理職の検食による確認も行っており、今後も安全安心な学校給食の提供に努めてまいります。</p>
53	<p>給食費無償化もぜひ実現して欲しい。</p>	<p>給食費の無償化に関しては、多額の財源を継続して安定的に確保しなければならぬため、本市としては、自治体間の格差が生じないように、全国一律の制度創設と財源措置が必要と考えており、引き続き国に対して要望を行ってまいります。</p>
54	<p>給食が楽しい時間であってほしいと願っている。しかし、子どもが喜ぶからとファミチキの給食への無償提供を受けた自治体があるが、一度このような実績ができれば次の企業からの要請を断ることは難しく、給食が企業宣伝の場と化す。子どもが喜ぶ給食とは何なのか、子どもが商業に使われないか、給食の役割と将来への影響をよくよく考えてご判断いただきたい。</p>	<p>本市では、食材等の提供を受ける場合は、学校給食の目的や食育、アレルギー対応等様々な面を考慮した上で判断をしており、今後も適切な運用に努めてまいります。</p>

No	ご意見の概要	本市教育委員会の考え方
55	<p>食は「人を良くする」と書くが、生命活動の根幹をなす重要な要素であり、また発達過程における児童にとっては経口摂取したものが将来の身体を作るという意味においても重要であることは議論の余地が無い。なのに、仙台市においてはインターネット検索のサジェストで「仙台 給食」と入力すると「ひどい」が上位に出るとは何事であるか。以前、子供の授業参観で給食を見たがそれはもう言葉にならないくらい酷いものであった。あれでは刑務所の犯罪者の食事の方がまだましではないか？この議論をしている連中は現場を、給食を食べている子供たちの顔を見た上でこの議論をしているのであろうか？日本国民の子供は市の、ひいては国の宝ではないのか？予算が無い予算が無いといい医療費も初診料を取り始めたかと思えば、一方では良く分からない社会実験やらなにやらに金を使うなどとても子供優先で考えているとは思えない。県内の他の市では無償化もしており、もっと市を超えて包括的に考えたらできることはあるのではないか？</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図る重要なものと考えております。</p> <p>本市では、栄養教諭又は栄養士が国の基準に基づき、必要な栄養量を満たし、児童生徒の成長に合わせて適切な量となるよう、味付けにも工夫をしながら献立を作成しており、引き続き児童生徒に喜んでもらえるような学校給食の提供に努めてまいります。</p>

学校給食に関するアンケート調査結果について

1 実施概要

(1) 調査対象

令和6年度健康教育推進校の小学校2・4・6年生及び中学校2年生

(2) 調査期間

令和6年11月22日（金）～12月23日（月）

(3) 回答人数

114人

（内訳）小学校 2年生 34人、4年生 24人、6年生 22人

中学校 2年生 34人

2 結果概要

(1) 質問：どうすれば、もっと学校給食が楽しくなるとおもいますか？（141件）

回答	件数
好きな食べ物・特別感のある食べ物（デザート・果物・揚げパン等）が食べられる	63件
友人や皆と食べる	23件
献立・味付けを工夫する	14件
バイキング形式等、給食を自分で選ぶ	7件
会話をする	7件
放送・音楽を聞く	7件
その他（絵本・紙芝居を読む、クイズやゲームをする、給食時間を長くする等）	20件

(2) 質問：学校給食で大事だと思うことや、役立っていると思うことは何ですか？（146件）

回答	件数
栄養バランスが取れること	55件
健康になる・元気が出ること	35件
様々なことを学べること	17件
好き嫌いが無くなること	9件
午後の活動に集中できる・頑張れること	7件
その他（お腹がいっぱいになること、楽しく食べること、様々な献立が食べられること等）	23件

※1人の回答が複数に分類される場合もあるため、回答人数と回答件数が一致していない。

仙台市学校給食施設基本方針（答申案）新旧対照表

No	該当箇所	中間案（旧）	答申案（新）
1	1 はじめに	（１）方針策定の背景	（１） <u>学校給食の意義</u>
2	1 はじめに	<p>近年、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食育の推進や増加する食物アレルギーを有する児童生徒への対応等、学校給食のより一層の充実が求められる一方で、本市の将来人口推計より、今後児童生徒数が減少していく見込みであること、給食施設の老朽化が進むこと、生産年齢人口の割合の減少等により、給食調理に従事する人材確保が年々困難になるおそれがあること等の様々な課題を抱えています。</p>	<p>（２）<u>学校給食の重要性</u></p> <p>近年、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食育の推進や<u>地場産物の活用促進</u>、増加する食物アレルギーを有する児童生徒への対応等、学校給食のより一層の充実が求められています。</p> <p><u>栄養バランスのとれた食事内容とすることや旬の食材を取り入れること等、献立内容の充実を図っていくことに加え、食文化や地域の特性、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていること等について、児童生徒の理解を深め、感謝の心が育まれるよう、地場産物の活用に向けた取り組みや各教科と関連付けた食に関する指導等、食育の充実を図る必要があります。</u></p> <p><u>また、食育を推進するにあたっては、児童生徒が食に関する学びを深められるよう、学校と家庭が連携した取り組みの充実も求められる他、食物アレルギーを有する児童生徒等、個別的な相談指導を必要とする場合には、一人ひとりの食生活の実態を把握した上で、個に応じた対応や指導を行う必要があります。</u></p> <p><u>本市の小・中・中等教育・高等学校の児童生徒を対象とし、例年実施している健康実態調査の食習慣に関する調査においても、朝食を食べない日の方が多い・ほとんど食べないといった児童生徒や、朝食や夕食を一人で食べることがある児童生徒が一定割合見られることを踏まえると、家庭環境や生活様式の多</u></p>

No	該当箇所	中間案（旧）	答申案（新）
			<p>様化が進む中で、必要な栄養素が摂取でき、みんなで食事を取りながらコミュニケーションを図る共食の場でもある学校給食の重要性が高まっています。</p>
3	1 はじめに		<p>（3）方針策定の背景</p> <p>本市の学校給食は、昭和7年に欠食児童対策として発足後、昭和26年に全ての小学校で完全給食を開始し、共同調理場（以下「学校給食センター」という。）方式の導入により、昭和45年には全ての中学校で完全給食を開始しました。現在は、全ての小・中・特別支援学校・定時制高等学校・中等教育学校（前期課程）において、完全給食を実施しています。</p> <p>前述のように、今後、本市の学校給食のより一層の充実を図り、かつ持続的に実施していく必要がある一方で、本市の将来人口推計より、今後児童生徒数が減少していく見込みであること、給食施設の老朽化が進むこと、生産年齢人口の割合の減少等により、給食調理に従事する人材確保が年々困難になるおそれがあること等の様々な課題を抱えています。</p> <p>このような課題等にも対応しながら、安全で安心な、そして充実した学校給食を将来にわたって安定的に実施するため、給食施設全体における効率的な運営体制及び将来のあり方を検討し、その基本的な方向性を定めるものとして、「仙台市学校給食施設基本方針（以下「本方針」という。）」を策定することとしました。</p>
4	1 はじめに	（2）方針の検討経過	（4）方針の検討経過
5	1 はじめに	（3）方針の位置付け	（5）方針の位置付け

No	該当箇所	中間案（旧）	答申案（新）								
6	2 現状		<p>（４）食品の選定</p> <p>本市では、より安全な学校給食用の食品を選定するため、「<u>仙台市食品規格書</u>」を作成しており、<u>原材料・産地・製造からの期間・農薬や食品添加物の使用・遺伝子組み換え原材料の有無等の選定条件の基準を定めています。</u></p> <p>また、納入事業者に対しては、<u>食品の成分やその配合率、細菌検査の結果等を記載する「学校給食物資成分表」や、製造工場・仕入れ業者等の情報を記載する「製造（加工）証明書」の提出を求めている、安全な食品の使用に努めています。</u></p>								
7	2 現状	（４）食物アレルギー対応	（５）食物アレルギー対応								
8	3 課題 （５）まとめ	今後も持続可能な学校給食の提供を実現するためには、一定規模を下回る単独調理校の実施方式の見直しを検討する必要があります。	今後も <u>学校給食の充実を図りながら、持続可能なものとする</u> ためには、 <u>こうした課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の実施方式の見直しを検討する必要があります。</u>								
9	4 各実施方式の検討 （１）各実施方式の比較		<p>（項目の追加）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>単独調理校方式</th> <th>親子方式</th> <th>学校給食センター方式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品の選定</td> <td>仙台市食品規格書等を踏まえ、安全な食品を選定している。</td> <td>同左</td> <td>同左</td> </tr> </tbody> </table>		単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式	食品の選定	仙台市食品規格書等を踏まえ、安全な食品を選定している。	同左	同左
	単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式								
食品の選定	仙台市食品規格書等を踏まえ、安全な食品を選定している。	同左	同左								
10	6 学校給食の充実に向けて （１）食育の推進	また、給食の試食会や調理講習会の拡充を行うとともに、献立や食に関する情報発信等を通じて、保護者にも給食提供を行う親校や学校給食センターを身近に感じてもらえるような取組みを実施し、家庭・学校・行政が連携して食育の更なる推進を図ります。	また、給食の試食会や調理講習会の拡充を行うとともに、 <u>食品の選定基準や徹底した衛生管理等により安全安心な学校給食が作られていることや、栄養バランスを考慮した献立等、様々な食に関する情報発信等を通じて、保護者にも給食提供を行う親校や学校給食センターを身近に感じてもらえるような取組みを実施し、家庭・学校・行政が連携して食育の更なる推進を図ります。</u>								

No	該当箇所	中間案（旧）	答申案（新）
11	6 学校給食の 充実に向けて (2) 地場産物の 積極的な活用	地場産物を活用しやすい設備や環境の整備、献立作りの工夫や地元農家の方々との連携等により、これまで以上に地場産物の積極的な活用を図ります。	地場産物を活用しやすい設備や食品規格の工夫等による環境の整備、献立作りの工夫や地元農家の方々等との <u>顔が見える関係作りや連携等</u> により、これまで以上に地場産物の積極的な活用を図ります。
12	6 学校給食の 充実に向けて (3) 児童生徒に 喜ばれる学校給 食の実施	学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することに加え、食べる楽しさを感じてもらい、食への興味関心を育む上でも重要な役割を担っています。 親子方式及び学校給食センター方式の学校においては、温かいものは温かい状態でおいしく食べることができるよう、搬送時間を考慮し、保温機能のある食缶を採用することとします。 また、給食提供を受ける学校の要望を取り入れたリクエスト献立の実施や、きめ細やかなアレルギー対応等により個々の児童生徒の状況にも配慮しながら、学校給食の一層の充実を図ります。	学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することに加え、 <u>共食により</u> 食べる楽しさを感じてもらい、食への興味関心を育む上でも重要な役割を担っています。 <u>現在、親子方式及び学校給食センター方式の学校においては、搬送時間を考慮し、保温機能のある食缶を採用していますが、引き続き、温かいものは温かい状態でおいしく食べることができるよう工夫してまいります。</u> また、給食提供を受ける学校の要望を取り入れるため、 <u>児童生徒へのアンケート調査等を基にした献立の工夫やリクエスト給食・セレクト給食等の児童生徒に喜ばれる給食の実施</u> 、きめ細やかなアレルギー対応等により個々の児童生徒の状況にも配慮しながら、学校給食の一層の充実を図ります。

※網掛け箇所はパブリックコメントを反映させたもの。

仙台市学校給食施設 基本方針 (答申案)

(令和7年3月)
仙台市教育委員会

目次

1	はじめに	1
	(1) 学校給食の意義	1
	(2) 学校給食の重要性	1
	(3) 方針策定の背景	2
	(4) 方針の検討経過	2
	(5) 方針の位置付け	3
2	現状	4
	(1) 実施方式等	4
	(2) 調理体制	5
	(3) 栄養管理・食育指導	5
	① 栄養教諭等の配置	5
	② 栄養管理	6
	③ 食育指導	6
	(4) 食品の選定	6
	(5) 食物アレルギー対応	7
3	課題	8
	(1) 児童生徒数の減少	8
	(2) 給食施設の老朽化	8
	① 学校	8
	② 学校給食センター	9
	(3) 給食単価の差異	9
	(4) 人材不足等による人的リスクの高まり	10
	(5) まとめ	11
4	各実施方式の検討	12
	(1) 各実施方式の比較	12
	(2) 各実施方式に対する各立場の視点・役割	14
5	基本方針	15
	(1) 基本方針	15
	(2) 実施期間	16
6	学校給食の充実に向けて	17
	(1) 食育の推進	17
	(2) 地場産物の積極的な活用	17
	(3) 児童生徒に喜ばれる学校給食の実施	17
	(4) 環境整備及び実施体制の充実	18

1 はじめに

(1) 学校給食の意義

学校給食は、学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）において、児童生徒の心身の健全な発達や、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とされています。成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」として、学校生活に欠かせないものとなっています。

(参考) 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）における学校給食の目標
(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。

(2) 学校給食の重要性

近年、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食育の推進や地場産物の活用促進、増加する食物アレルギーを有する児童生徒への対応等、学校給食のより一層の充実が求められています。

栄養バランスのとれた食事内容とすることや旬の食材を取り入れること等、献立内容の充実を図っていくことに加え、食文化や地域の特性、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていること等について、児童生徒の理解を深め、感謝の心が育まれるよう、地場産物の活用に向けた取組みや各教科と関連付けた食に関する指導等、食育の充実を図る必要があります。

また、食育を推進するにあたっては、児童生徒が食に関する学びを深められるよう、学校と家庭が連携した取組みの充実も求められる他、食物アレルギーを有する児童生徒等、個別的な相談指導を必要とする場合には、一人ひとりの食生活の実態を把握した上で、個に応じた対応や指導を行う必要があります。

本市の小・中・中等教育・高等学校の児童生徒を対象とし、例年実施している健康実態調査の食習慣に関する調査においても、朝食を食べない日の方が多い・ほとんど食べないといった児童生徒や、朝食や夕食を一人で食べることがある児童生徒が一定割合見られることを踏まえると、家庭環境や生活様式の多様化が進む中で、必要な栄養素が摂取でき、みんなで食事を取りながらコミュニケーションを図る共食の場でもある学校給食の重要性が高まっています。

(3) 方針策定の背景

本市の学校給食は、昭和7年に欠食児童対策として発足後、昭和26年に全ての小学校で完全給食を開始し、共同調理場（以下「学校給食センター」という。）方式の導入により、昭和45年には全ての中学校で完全給食を開始しました。現在は、全ての小・中・特別支援学校・定時制高等学校・中等教育学校（前期課程）において、完全給食を実施しています。

前述のように、今後、本市の学校給食のより一層の充実を図り、かつ持続的に実施していく必要がある一方で、本市の将来人口推計より、今後児童生徒数が減少していく見込みであること、給食施設の老朽化が進むこと、生産年齢人口の割合の減少等により、給食調理に従事する人材確保が年々困難になるおそれがあること等の様々な課題を抱えています。

このような課題等にもも対応しながら、安全で安心な、そして充実した学校給食を将来にわたって安定的に実施するため、給食施設全体における効率的な運営体制及び将来のあり方を検討し、その基本的な方向性を定めるものとして、「仙台市学校給食施設基本方針（以下「本方針」という。）」を策定することとしました。

(4) 方針の検討経過

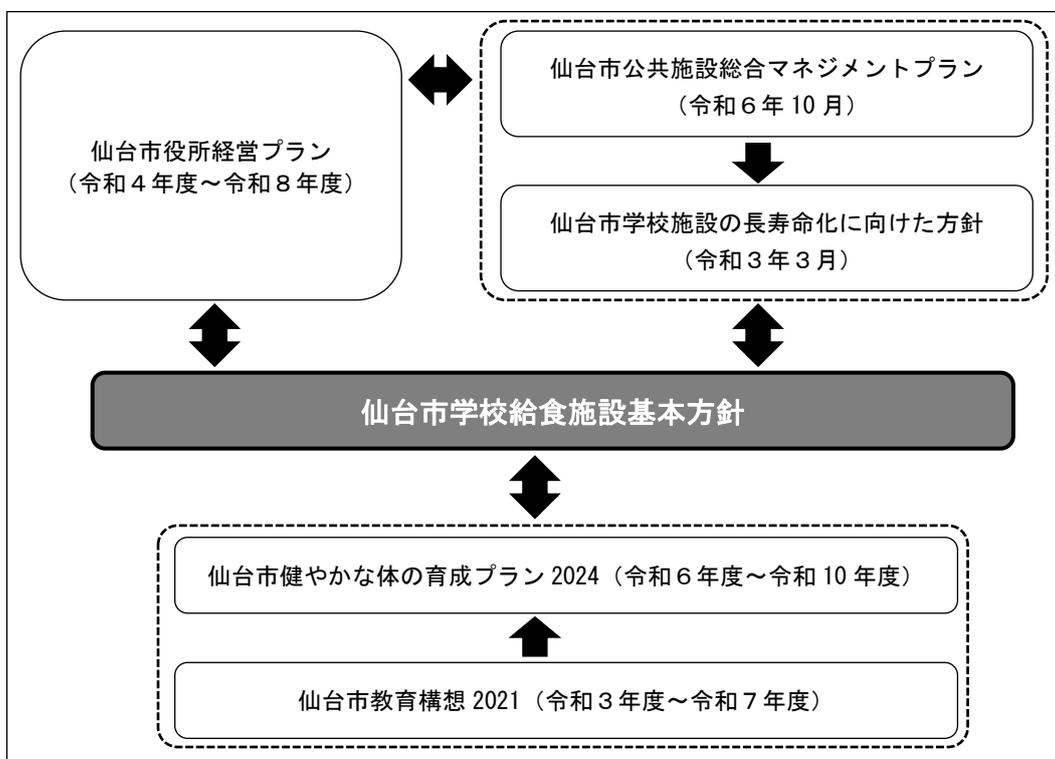
本方針の策定にあたっては、令和5年1月に、教育委員会より仙台市学校給食運営審議会へ「給食施設のあり方（給食施設全体における効率的な運営体制及び将来のあり方）」について諮問し、学識経験者、学校長・学校給食研究会代表者、児童生徒の保護者を委員として構成する分科会を設置の上、様々な視点から検討を行いました。

分科会では、現在の本市の学校給食の実施形態に至った変遷から遡り、現状及び課題を把握し、児童生徒やその保護者、学校給食に関係する様々な立場の視点・役割等を踏まえながら、学校給食の将来的な方向性について、全市的な観点からあり方を整理しました。

(5) 方針の位置付け

本方針は、持続可能な学校給食の実施体制の実現に資する方針とし、本市の経営理念や目指す姿を定めた「仙台市役所経営プラン」(令和4年3月)、公共施設のマネジメントにおける本市の基本的な考え方や取組方策を示す「仙台市公共施設総合マネジメントプラン」(令和6年10月)及びその個別施設計画である「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」(令和3年3月)等の関連計画との整合を図ります。

また、本市教育行政の基本的な方針である「仙台市教育構想2021」(令和3年3月)及び児童生徒の健やかな体の育成に向けた方向性を示す「仙台市健やかな体の育成プラン2024」(令和6年4月)の各施策を推進するものとします。



【図：方針の位置付けイメージ】

2 現状

(1) 実施方式等

本市では、小・中・特別支援学校・定時制高校・中等教育学校（前期課程）において、単独調理校方式、親子方式及び学校給食センター方式により学校給食を実施しており、令和6年5月時点で186校の児童生徒約7.6万人に対し給食を提供しています。

【表：各実施方式の概要】

実施方式	概要
単独調理校方式	調理設備のある学校で調理を行い、当該学校の児童生徒に給食を提供する方式
親子方式	調理設備のある学校で調理を行い、当該学校（親校）及びその近隣の学校（子校）の児童生徒に給食を提供する方式
学校給食センター方式	学校給食センターで調理を行い、複数の学校の児童生徒に給食を提供する方式

【表：各実施方式の校数及び児童生徒数（令和6年5月時点）】

	校数						児童生徒数
	小学校	中学校	特別支援学校	定時制高校	中等教育学校	合計	
単独調理校 ¹	64校	12校	1校	2校		79校	33,680人
親子方式校	(親)2校 (子)1校	(子)1校				4校	268人
学校給食センター対象校	51校	51校			1校	103校	42,112人
太白学校給食センター	7校	9校				16校	8,271人
荒巻学校給食センター	8校	10校				18校	8,337人
野村学校給食センター	18校	5校				23校	8,485人
高砂学校給食センター	9校	12校				21校	9,173人
南吉成学校給食センター	9校	15校			1校	25校	7,846人
合計	118校	64校	1校	2校	1校	186校	76,060人

¹ 大規模改修等により学校給食センターから代替提供中の単独調理校を含む。

(2) 調理体制

単独調理校及び親子方式の親校では、本市の調理員等を配置し、学校給食センターでは、民間事業者への委託により、給食調理・食器等の洗浄作業を行っています。

また、親子方式の子校及び学校給食センター対象校には、学校内での食缶等の搬送を行う本市の職員を配置しています。

【表：調理員等配置状況²（令和6年度当初）（単位：人）】

	学校数	調理員等			
		正職員	会計年度任用職員	給食パート職員 ³	計
単独調理校	77	96	55	350	501
親子方式校	4	1	3	9	13
学校給食センター対象校	105	—	—	219	219

(3) 栄養管理・食育指導

① 栄養教諭等の配置

単独調理校及び親子方式の親校には、原則として栄養教諭又は学校栄養職員（栄養士）（以下「栄養教諭等」という。）のいずれか1名を配置し、献立作成や衛生管理等の給食管理のほか、教科や特別活動等の「食に関する指導」を行っています。

親子方式の子校及び学校給食センター対象校には、親校及び学校給食センターに配置した栄養教諭等が食育指導等を行っています。

【表：栄養教諭等配置状況²（令和6年度当初）（単位：人）】

	施設数	栄養教諭等	(参考) 国の配置基準 ⁴
単独調理校	77	79	児童又は生徒数が ・ 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・ 550 人以上の学校：1 人
親子方式校（親校）	2	2	
学校給食センター	5	33	児童又は生徒数が ・ 1,500 人以下：1 人 ・ 1,501～6,000 人：2 人 ・ 6,001 人以上：3 人
太白学校給食センター	1	6	
荒巻学校給食センター	1	6	
野村学校給食センター	1	7	
高砂学校給食センター	1	7	
南吉成学校給食センター	1	7	

² 大規模改修等により学校給食センターから代替提供中の単独調理校は、令和6年度当初時点の実施方式に計上。

³ 学校給食作業に従事するパートタイムの会計年度任用職員のうち、1日あたりの勤務時間が5時間以下の者をいい、その担当業務や配置校により、下記に区分される。

単独調理校及び親子方式の親校：調理洗浄業務

親子方式の子校及び学校給食センター対象校：搬送業務

なお、これらの職員等が休暇等により勤務できない時に代替要員として勤務する代替パート職員は含まない。

⁴ 公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律（昭和33年法律第116号）に定める配置基準。

②栄養管理

学校給食の献立は、学校給食摂取基準⁵に基づき、成長期にある児童生徒の健康の保持増進を図り、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よう、多様な食品を組み合わせて、栄養のバランスのとれた給食を提供できるよう工夫しています。

③食育指導

本市では、「仙台市食に関する指導の手引 第二次改訂版」（令和4年3月）⁶を活用し、学校ごとに食に関する指導計画を策定し、各学年に応じた指導の目標を立てるなど、計画的に食育に取り組んでいます。

学校給食は、食育の中心的な役割を担う「生きた教材」であり、給食時間における指導に加え、関連教科や特別活動の中で、食や健康に関する学びを取り入れています。

（４）食品の選定

本市では、より安全な学校給食用の食品を選定するため、「仙台市食品規格書」を作成しており、原材料・産地・製造からの期間・農薬や食品添加物の使用・遺伝子組み換え原材料の有無等の選定条件の基準を定めています。

また、納入事業者に対しては、食品の成分やその配合率、細菌検査の結果等を記載する「学校給食物資成分表」や、製造工場・仕入れ業者等の情報を記載する「製造（加工）証明書」の提出を求めており、安全な食品の使用に努めています。

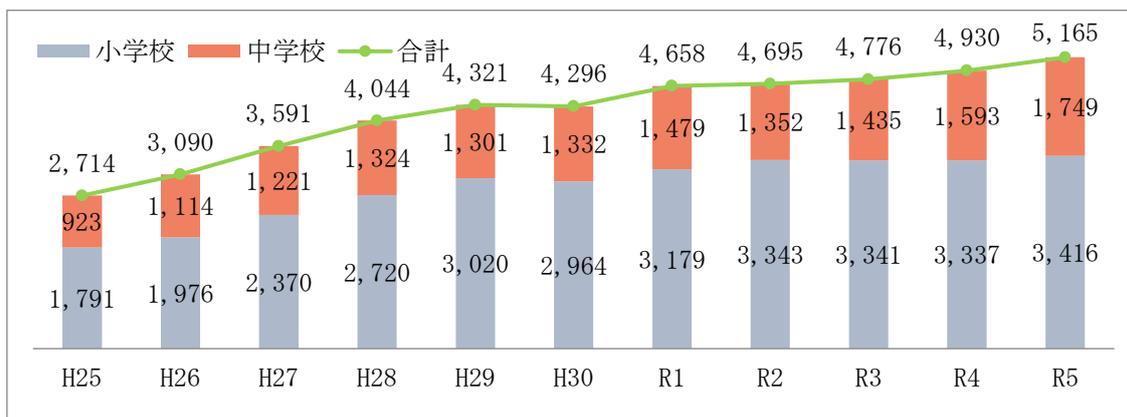
⁵ 学校給食実施基準（平成21年3月31日文部科学省告示第61号）第4条に定める児童又は生徒一人一回当たりの学校給食に供する食物の栄養内容の基準。

⁶ 各学校における食に関する指導の充実を図ることを目的に、給食指導や教科等と関連を図った指導等、食に関する具体的・実践的な指導方法や指導案を掲載した手引。

(5) 食物アレルギー対応

本市の食物アレルギーを有する児童生徒数は年々増加傾向にあります。

本市では、食物アレルギーを有する児童生徒が学校生活を円滑に送り、給食時間を楽しく過ごすことができるよう、平成 17 年度に「食物アレルギー対応の手引」⁷を作成しており、現在、全ての単独調理校と学校給食センター対象校において、食物アレルギー対応食として除去食や代替食の提供が可能となっています。



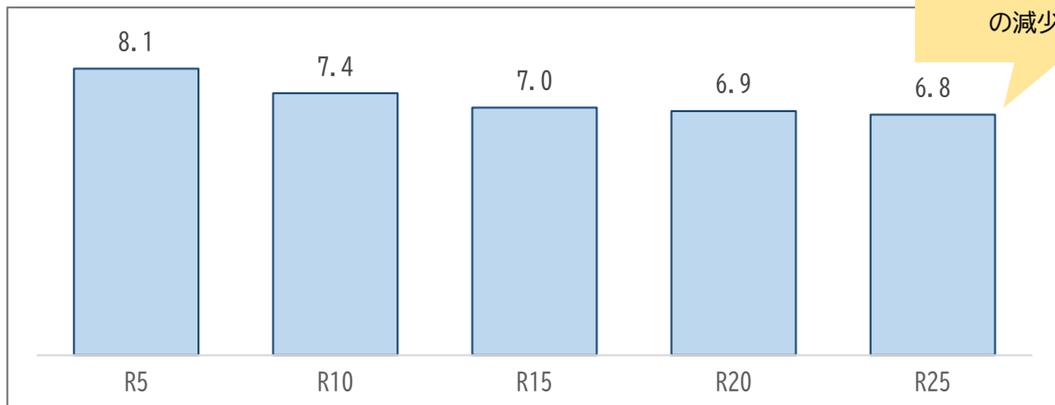
【図：食物アレルギーを有する児童生徒数の推移】

⁷ 各学校における食物アレルギー対応の推進を図ることを目的に、食物アレルギーの定義や除去食等の対応、緊急時の対応等をまとめた手引。

3 課題

(1) 児童生徒数の減少

本市の6～14歳の子ども数は年々減少し、令和25年には約6.8万人となる見込みです。1施設で調理する給食数が減少することにより、施設の稼働率の低下が見込まれるため、効率的な給食実施体制を検討する必要があります。



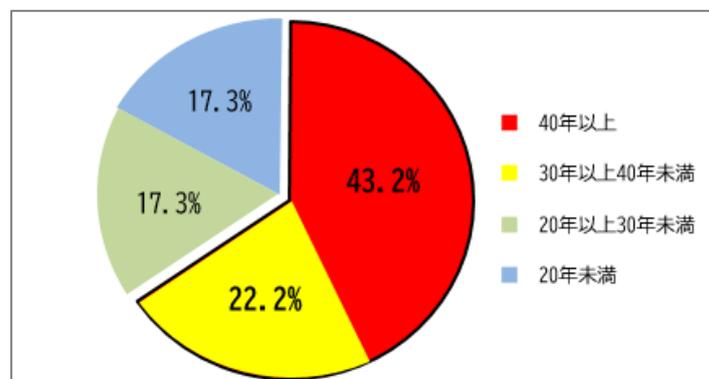
資料：令和2年国勢調査に基づく仙台市の将来人口推計（令和4年3月推計）

【図：6～14歳の児童生徒の将来人口推計（単位：万人）】

(2) 給食施設の老朽化

① 学校

単独調理校（79校）及び親子方式の親校（2校）のうち、築後30年以上経過する学校は53校と全体の約65%を占めており、老朽化が進行している状況です。「仙台市公共施設総合マネジメントプラン」（令和6年10月）や「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」（令和3年3月）に基づき、順次改築や大規模改修を進めていますが、特殊な設備や多数の調理機器を有する調理場においては、顕在化する劣化や不具合への対応の困難さが増している現状にあります。



【図：築年数別の単独調理校等割合（令和6年度末時点）】

②学校給食センター

本市の5つの学校給食センターのうち、最も早期に整備された太白学校給食センターは築後27年を経過します。今後、学校給食センターも順次老朽化が進んでいくため、施設の劣化状況等を踏まえ、適切な対応を検討していく必要があります。

【表：学校給食センターの築年数（令和6年度末時点）】

学校給食センター	竣工	築年数
太白学校給食センター	平成10年2月10日	築27年
荒巻学校給食センター	平成15年3月20日	築22年
野村学校給食センター	平成20年2月29日	築17年
高砂学校給食センター	平成22年2月28日	築15年
南吉成学校給食センター	平成28年7月15日	築8年

(3) 給食単価の差異

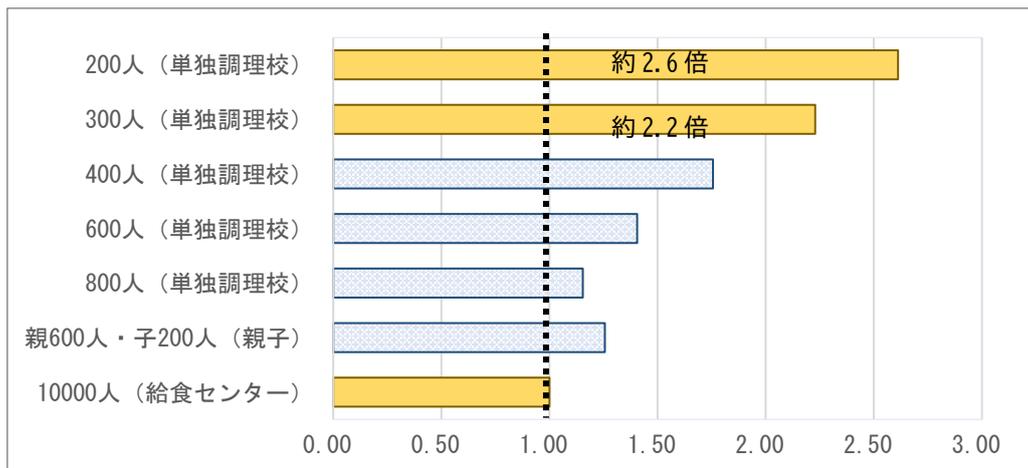
親子方式及び学校給食センター方式の児童生徒1日1人当たりに係る給食施設の整備や維持管理運営に要する費用⁸（以下「給食単価」という。）は、単独調理校方式の費用と比較し、割安となっています。

学校給食センター方式の費用と比較し、児童生徒数200人規模の単独調理校方式の場合には約2.6倍、児童生徒数300人規模の同方式の場合には約2.2倍の差が生じることとなります。

【表：各実施方式の給食単価】

	単独調理校					親子 親600人 子200人	学校給食 センター 10,000人
	200人	300人	400人	600人	800人		
給食単価	1,050円	896円	706円	565円	464円	505円	402円

⁸ 保護者負担である給食費を財源とする賄材料費を除く「ライフサイクルコスト（施設整備費等のインシヤルコスト + 維持管理運営費のランニングコスト）」から算出



【図：学校給食センター方式に対する実施方式ごとの給食単価の比率】

（４）人材不足等による人的リスクの高まり

近年、単独調理校においては調理・洗浄業務に従事する給食パート職員、学校給食センター対象校においては搬送業務に従事する給食パート職員について、欠員発生時等に対応可能な任用候補者数が減少傾向にあり、調理員等の人材不足が顕在化しています。

これは、生産年齢人口の割合の減少等、複合的な要因によるものと考えられます。

本市の将来人口推計に基づくと、児童生徒だけではなく、生産年齢人口も減少していく見込みであり、調理員等の欠員による影響が比較的大きい小規模な単独調理校の安定的な給食提供に支障をきたすおそれがあります。



【図：給食パート職員採用年度当初待機者数⁹推移（単位：人）】

⁹ 採用試験合格となった者のうち、年度当初に配置先が決まらず待機となる任用候補者数。

(5) まとめ

(1)～(4)より、学校給食の実施方式のうち、特に単独調理校方式においては、その規模が小さくなるほど、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、欠員による給食提供体制への影響といった人的リスクの高まり等の課題を抱えています。

今後も学校給食の充実を図りながら、持続可能なものとするためには、こうした課題を抱える一定規模を下回る単独調理校の実施方式の見直しを検討する必要があります。

4 各実施方式の検討

(1) 各実施方式の比較

給食施設の効率的な運営体制及び将来のあり方の検討にあたり、本市が実施している各実施方式についての特徴や役割を下表に整理しました。

【表：各実施方式の主な特徴】

	単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式
衛生管理	学校給食衛生管理基準等を踏まえ、調理等を行っている。	同左	同左
食育	学校内に栄養教諭等が配置されているため、学校の栄養教諭等が、給食の時間等に食に関するきめ細やかな指導を行っている。	親校の栄養教諭等が、給食の時間等に自校及び子校の児童生徒に対して食に関する指導を行っている。	学校給食センターの栄養士が適宜対象校へ訪問し、食に関する指導を行っている。
食物アレルギー対応	保護者との面談等を通し、除去食を基準にアレルギー対応食を提供している。	同左	保護者との面談等を通し、専用の調理室を設け、除去食を基準にアレルギー対応食を調理している。
提供時間・温度	同一敷地内で調理するため、調理から給食提供までの時間が学校給食センターと比較して短い。	近隣の子校に搬送しているため、調理から給食提供までの時間が学校給食センターと比較して短い。	交通渋滞等の影響を受けるおそれもあるが、保温食缶を使用しているため、一定の温度での提供ができて ¹⁰ いる。

¹⁰ 提供温度測定サンプル調査結果（令和5年2月24日～同年3月9日実施）
 （主菜平均）単独調理校：28℃ 学校給食センター：38℃
 （汁物平均）単独調理校：67℃ 学校給食センター：65℃

	単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式
<u>食品の選定</u>	<u>仙台市食品規格書等を踏まえ、安全な食品を選定している。</u>	<u>同左</u>	<u>同左</u>
給食単価	人員体制等に起因し、児童生徒数が少数である学校ほど割高となる傾向にある。	1つの施設で複数校分の給食調理を行うため、児童生徒数が少ない単独調理校と比し割安となる傾向にある。	1つの施設で複数校分の給食調理を行うため、単独調理校と比し割安となる傾向にある。
リスク管理 (ハード面)	同一敷地内で調理するため、搬送遅延のおそれがなく、学校給食センターと比較して、災害等による影響が小さい。	近隣の子校に搬送しているため、搬送遅延のおそれが少なく、学校給食センターと比較して、災害等による影響が小さい。	複数の学校に給食を提供しているため、単独調理校と比較して、災害等による影響が大きい。
リスク管理 (ソフト面)	栄養教諭等は、学校に1人配置となっているため、学校給食センターと比較して、休暇時等のカバー（献立作成等）がしにくい。	栄養教諭等は、親校に1人配置となっているため、学校給食センターと比較して、休暇時等のカバー（献立作成等）がしにくい。	栄養士は、複数人配置となっているため、単独調理校と比較して、休暇時等のカバー（献立作成等）がしやすい。
その他	東日本大震災時には、一部の単独調理校では、給食関係の職員による避難所の炊き出し協力や避難所等へ食材の提供等を行う一方、市内6か所の学校給食センターでは、市内医療機関や近隣の避難所等へ食材の提供を行った。 また、学校給食センターは、単独調理校が災害で給食の実施が困難となった際や、学校の改修等に伴い給食室が使用できない際など、一時的に代替提供を行う役割も担っている。		

(2) 各実施方式に対する各立場の視点・役割

児童生徒やその保護者等、学校給食に関係する様々な立場の視点・役割等を踏まえながら検討するため、本市が実施している学校給食の各実施方式について、各立場の視点や各々の役割等を整理しました。

児童生徒及び保護者	学校・学校給食センター関係者
<ul style="list-style-type: none"> ●単独調理校は、「味がおいしく、温かい給食が提供される」との思いがあり、児童生徒と給食従事者の関わり等により、児童生徒の食への関心が高まりやすいと考えられる。 ●学校給食センター対象校は、給食従事者との直接的な関わりが少なくなってしまう傾向にある。 ●親子方式は、親校から近隣校である子校に給食を搬送するため、単独調理校に近い性質を持つと考えられる。 ●いずれの実施方式でも、安定して給食が提供されることが重要である。 	<ul style="list-style-type: none"> ●単独調理校は、児童生徒の顔が見え、やりがい等を感じやすい面がある一方、学校給食センターは、栄養士等の休暇時のフォロー等がしやすい面がある。 ●校長等の役割として、単独調理校は、欠員やトラブル発生時等、難しい業務管理を担っている。 ●親子方式の親校は単独調理校と同様の性質を持ち、子校は親校よりも校長等の負担が生じにくくなる。 ●いずれの実施方式でも、学校給食は栄養バランスのとれた食事の提供だけでなく、食育の観点で重要な教育活動の一つである。
地域住民（農家等）	行政（教育委員会）
<ul style="list-style-type: none"> ●単独調理校は、人数規模がさほど大きくないことから、柔軟に食材が調達しやすい面があり、地元農家の販売ルートの1つとなり、地産地消や児童生徒との関わりを推進しやすい。 ●学校給食センターは、食材を大量調達する必要があるため、地元農家が直接入札に参加することが難しく、単独調理校と比較すると地産地消や児童生徒との関わりが行いにくい面がある。 ●親子方式校は、単独調理校と同様の性質を持ち、地産地消や児童生徒との関わりを推進しやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ●安全で安心な学校給食を前提に、単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式のそれぞれの特性を活かし、将来にわたって持続可能な給食提供を行っていく必要がある。 ●児童生徒及び保護者、学校関係者、地域住民等の視点・考え方を踏まえ、適切な栄養摂取や教育的視点、地域との繋がりを含む食育の推進、学校の人事労務等の管理、財政状況等を総合的に考慮しながら給食施設のあり方を検討し、関係者へ丁寧に説明していく役割を担っている。

5 基本方針

(1) 基本方針

本市では、単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式を組み合わせることで、早期に完全給食の実現が図られ、災害や学校の改修等に伴い給食室が使用できない場合等にも、学校給食を継続して実施する体制が構築されています。

現状と課題より、単独調理校方式は、頻度の高い食育指導の実施が可能であること、地場産物を取り入れやすいこと、搬送遅延がないこと等の特徴を持ち、様々な利点がある一方で、児童生徒数の減少に伴う給食単価の上昇、人的リスクの高まり等の課題を抱えています。

したがって、これまで整理した各実施方式の比較や様々な立場の視点等を総合的に考慮した上で、本市の学校給食施設に関し、次のとおり基本方針を掲げることとします。

基本方針

- 単独調理校方式・親子方式・学校給食センター方式それぞれの実施方式の特性を活かしながら、安全で安心な学校給食を将来にわたり安定的に実施します。
- 学校給食施設全体における効率的な運営体制を図るため、児童生徒数が一定規模を下回る単独調理校は、親子方式への移行を進めます。
- 学校給食センターの有効活用の観点も踏まえ、一定規模を下回る単独調理校で親子方式への移行が困難である場合には、学校給食センター方式への移行を進めます。
- ただし、上記を基本としながらも、児童生徒数の増減状況や近隣の給食施設整備状況等を踏まえ、地理的条件、調理設備能力や人員体制等を考慮の上で対応を検討します。

一定規模を下回る単独調理校については、「仙台市立小・中学校の一定規模確保に向けた基本方針」（平成27年7月）に定める学校として必要な一定規模の基準（小学校12学級以上、中学校9学級以上¹¹）を参考としながら、将来的な児童生徒数の増減見込み等も踏まえて判断します。

また、移行時期については、給食施設の老朽化の状況や「仙台市学校施設の長寿命化に向けた方針」（令和3年3月）に基づき実施される学校の改築や大規模改修の計画、近隣の給食施設の整備状況等を勘案し、保護者や地域に丁寧に説明をしながら、学校現場との調整の上で、順次移行を進めます。

なお、移行を進める単独調理校以外の学校について、改築等の際には、従前の実施方式を引き継ぐことを基本としながら、本市全体で効率的な運営体制を検討します。

¹¹ いずれも特別支援学級は含まない学級数。

(2) 実施期間

本方針の実施期間は令和7年度からとし、終期は定めず長期的な方針とします。

ただし、今後、学校給食を取り巻く環境の変化や技術の革新等の状況を踏まえて、必要に応じ本方針の見直しを行うこととします。

6 学校給食の充実に向けて

今後、親子方式等への移行を進めるにあたり、より一層の学校給食の充実を図るため、下記の事項も併せて検討を進めます。

(1) 食育の推進

学校給食は、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することができるものであり、大きな教育的意義を有しています。

今後、学校給食を活用した食育をより一層推進するため、給食提供を行う親校や学校給食センターとの連携を密にし、学校訪問や ICT の活用等により食育指導の機会を増やし、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用します。

また、給食の試食会や調理講習会の拡充を行うとともに、食品の選定基準や徹底した衛生管理等により安全安心な学校給食が作られていることや、栄養バランスを考慮した献立等、様々な食に関する情報発信等を通じて、保護者にも給食提供を行う親校や学校給食センターを身近に感じてもらえるような取組みを実施し、家庭・学校・行政が連携して食育の更なる推進を図ります。

(2) 地場産物の積極的な活用

学校給食での地場産物の活用は、児童生徒がより身近に、実感を持って地域の食や食文化等について理解を深めることや、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちを育むことにもつながります。

地場産物を活用しやすい設備や食品規格の工夫等による環境の整備、献立作りの工夫や地元農家の方々等との顔が見える関係作りや連携等により、これまで以上に地場産物の積極的な活用を図ります。

(3) 児童生徒に喜ばれる学校給食の実施

学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することに加え、共食により食べる楽しさを感じてもらい、食への興味関心を育む上でも重要な役割を担っています。

現在、親子方式及び学校給食センター方式の学校においては、搬送時間を考慮し、保温機能のある食缶を採用していますが、引き続き、温かいものは温かい状態でおいしく食べることができるよう工夫してまいります。

また、給食提供を受ける学校の要望を取り入れるため、児童生徒へのアンケート調査等を
基にした献立の工夫やリクエスト給食・セレクト給食等の児童生徒に喜ばれる給食の実施、
きめ細やかなアレルギー対応等により個々の児童生徒の状況にも配慮しながら、学校給食
の一層の充実を図ります。

(4) 環境整備及び実施体制の充実

今後も安定的にかつ質を保った学校給食を実現するためには、適切な人員や設備の配置
が求められます。

学校の改築等の機会を捉え、給食室へのエアコン設置を進める等、働きやすい職場環境と
なるよう改善を行っていくとともに、給食調理に関わる学校等の現場の声を活かしながら、
効果的な人員体制や設備配置の検討等により、学校給食の実施体制の充実を図ります。

令和 6 年度第 2 回分科会における意見の概要と修正の方向性について

令和 7 年 3 月 18 日（火）開催の令和 6 年度第 2 回仙台市学校給食運営審議会分科会における意見を踏まえた答申案の修正の方向性は下記のとおり。

No	該当箇所	意見の概要	修正の方向性
1	1 はじめに (2) 学校給食の重要性	家庭環境により、偏った栄養摂取となっている児童生徒への食の面からの指導の観点や、健康寿命を延ばす観点からも、食事内容を自分で適切に選択できるようになる力を育むことが必要。	<p>(3 段落目と 4 段落目の間に下線部分を追加)</p> <p>また、食育を推進するにあたっては、児童生徒が食に関する学びを深められるよう、学校と家庭が連携した取組みの充実も求められる他、食物アレルギーを有する児童生徒等、個別的な相談指導を必要とする場合には、一人ひとりの食生活の実態を把握した上で、個に応じた対応や指導を行う必要があります。</p> <p><u>こうした成長期にある児童生徒への食育は、生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培う目的があり、心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付けることも求められます。</u></p> <p>本市の小・中・中等教育・高等学校の児童生徒を対象とし、例年実施している健康実態調査の食習慣に関する調査においても、朝食を食べない日の方が多い・ほとんど食べないといった児童生徒や、朝食や夕食を一人で食べることもある児童生徒が一定割合見られることを踏まえると、家庭環境や生活様式の多様化が進む中で、必要な栄養素が摂取でき、みんなで食事を取りながらコミュニケーションを図る共食の場でもある学校給食の重要性が高まっています。</p>
2	6 学校給食の充実に向けて (1) 食育の推進	給食の試食会や調理講習の拡充	当日の審議次第で追加

当日追加配付

No	該当箇所	意見の概要	修正の方向性
3	6 学校給食の 充実に向けて (2) 地場産物の 積極的な活用	食材を通じた地域の方々との繋がりも大事だが、繋がり方には多様な手法がある。野菜作りに関わり、地域の方々に感謝を伝える等の取組みも考えられる。	(2段落目に下線部分を追加) 地場産物を活用しやすい設備や食品規格の工夫等による環境の整備、献立作りの工夫、地元農家の方々等との顔が見える関係作りや連携等により、 <u>地域との繋がりを深め</u> 、これまで以上に地場産物の積極的な活用を図ります。
4	6 学校給食の 充実に向けて (3) 児童生徒に 喜ばれる学校給 食の実施	アンケート調査	当日の審議次第で追加