

I 安全・安心でおいしい給食の提供

(1) 栄養のバランスの取れた給食

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）に定められる学校給食栄養摂取基準に沿った学校給食の提供を目指します。また、定期的に学校給食費の額を見直すことにより適正な価格設定を維持し、栄養バランスが整っているだけでなくバラエティに富んだ充実した学校給食の提供に努めます。

(2) 地元食材を使用した給食

播磨町産、東播磨地域産、兵庫県産、国産の食材を率先して活用した学校給食の提供を目指します。

(3) 食育につながる給食

和食の日や季節に応じた行事等を積極的に取り入れた食育につながる学校給食の提供を目指します。

(4) 食物アレルギーに対応した給食

兵庫県教育委員会が発行する「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」等に基づき策定した「播磨町立学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」を毎年度見直し、常に最新の状態を保つことで、学校現場においてすべての児童生徒が安全・安心な学校生活がおくれる学校給食の提供を目指します。

II 食育の推進

(1) 給食だよりやリーフレットの配布、給食試食会や給食展の開催

給食だより等を定期的に配布したり、給食展等を開催したりすることにより、児童生徒だけでなく保護者や地域住民も対象とした食育の推進を図ります。また、保護者の意見を反映させるため、各学校 PTA に対して定期的なアンケート調査を実施するよう努めます。

【整理内容】

(2) 給食時間だけでなく、すべての教科を通じた食育学習

学校給食が活きた教材であることを自覚し、すべての教科を通じた食育学習の推進を図ります。

(3) 生産者等の協力を得た生産・収穫等体験の実施

生産者等の協力を得て、食材の生産・収穫、調理作業工程等を経験することにより、自らの経験を通じた食育の推進を図ります。

(4) 子どもたちが作る学校給食献立や学校給食献立総選挙等の取組

子どもたちが自ら学校給食献立を提案する機会や学校給食献立総選挙といった取組を実施することにより、自らが主体的に学校給食と関わることができる食育の推進を図ります。

Ⅲ 調理等作業における安全・衛生管理

(1) ドライシステムの完全導入

播磨町における学校給食施設においては、学校給食衛生管理基準（平成 21 年 3 月 31 日文科科学省告示第 64 号）が導入に努めるよう規定するドライシステムを完全導入しておりますが、引き続き施設・設備の適正管理に努め、衛生管理の徹底を図ります。

(2) 調理業務従事者の健康管理

すべての調理業務従事者に対し、兵庫県教育委員会事務局体育保健課が発行する学校給食衛生管理マニュアルに従って、定期的な健康診断や月 2 回以上の検便、季節に応じて月 1 回のノロウイルスに対する検査を実施し、万が一にも食中毒を起こさないよう、衛生管理の徹底を図ります。

(3) 食品納入業者従業員の健康管理

すべての食品納入業者の関係従業員に対し、調理業務従事者と同等に検便の実

【整理内容】

施及び結果の報告を求め、万が一にも食中毒を起こさないよう、衛生管理の徹底を図ります。

(4) PEN 樹脂製食器の完全導入

すべての学校において、添加物を使用しておらず水や油に溶け出す物質がなく、耐熱補強材においても環境ホルモン等の安全性が疑われている材質を一切使用していない PEN 樹脂製の食器を完全導入することにより、学校給食への科学物質の混入リスクを軽減し、学校給食の安全な提供を目指します。

IV 効率的な運営

(1) 統一献立・一括購入

学校給食費の公会計化を機に、町による食材一括購入を図り、学校負担の軽減することで効率的な学校運営に取り組みます。また、町による食材一括購入を行うために町立学校における学校間での統一献立を継続して行います。

(2) 調理等業務委託の促進

平成 29 年 3 月に策定した播磨町学校給食施設整備基本方針に基づき、播磨小学校・播磨中学校での親子方式、蓮池小学校での自校方式、播磨南小学校・播磨南中学校での親子方式による調理等業務委託の実現に取り組んできましたが、今後は直営による播磨西小学校について、すべての正規職員の退職等に合わせて、適切な時期で業務委託を行えるよう更なる促進を図ります。

(3) 学校給食費の滞納整理

学校給食費の公平性の観点からも、各家庭の事情に配慮しながらも法的措置も視野に入れた滞納整理に努め、関係各課と連携した効率的な徴収管理体制の構築を目指します。

【整理内容】

V その他

関係法令等及び関連のある計画等の抜粋

- ・ 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）

（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。

- ・ 学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文科部科学省告示第 61 号）
- ・ 学校給食衛生管理基準（平成 21 年 3 月 31 日文科部科学省告示第 64 号）
- ・ 教育基本法（平成 18 年法律第 120 号）第 17 条第 2 項に規定する教育振興基本計画
- ・ 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）第 18 条第 1 項に規定する市町村食育推進計画
- ・ 播磨町学校給食施設整備基本方針（平成 29 年 3 月播磨町教育委員会策定）
- ・ 播磨町立学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル（播磨町教育委員会策定）
- ・ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針（令和 1 年 7 月 12 日財務省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省、環境省告示第 1 号）