

川崎市立中学校完全給食実施方針(素案) 一概要版一

経過等

●本市では、これまで、市立中学校の昼食は、「家庭からのお弁当」を基本とする「ミルク給食」を実施し、併せて、お弁当が持参できない時にそれを補完する制度として「ランチサービス事業」を実施してきましたが、中学校完全給食の実施に関する「市議会の決議」や市民の皆様からの様々な意見・要望を踏まえて、教育委員会会議において議論を重ねた結果、中学校においても、小学校と同様に「完全給食」を実施することが望ましいとの結論に至り、平成25年11月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定しました。

川崎市立中学校給食の基本方針(平成25年11月26日 教育委員会会議決定)

- 1 早期に中学校完全給食を実施します。
- 2 学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります。
- 3 安全・安心な給食を提供します。
- 4 温かい給食を全校で提供します。

上記基本方針に基づき、安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた検討

川崎市立中学校完全給食実施方針(素案) <平成26年8月25日公表>

1 学校給食を活用した食育の推進

- (1)学校給食の目的
- ・子どもたちの健康の増進、体位の向上を図る
 - ・子どもたちが、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることを目指す
 - ・給食を生きた教材として活用することにより、食に関する指導を効果的に進める
- (2)学校給食の目標
- 食育の観点を踏まえ、健康の保持増進、健全な食生活など7つの目標の達成を目指す
- (3)学校給食を活用した食育の推進
- 食育基本法
- ・子どもたちの食育については、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの
 - ・食育とは生きる上での基本であって、知育・徳育及び体育の基礎ともなるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること
- 学校給食を生きた教材として活用し、さらなる食育の推進
- 教科や特別活動等における学校給食と関連させた食育
 - 給食の準備や片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育
 - 小学校からの継続的かつ計画的な食育
 - 地場産物等の給食への活用による食育

2 喫食形態

- 全員喫食を原則とする
 - 食物アレルギーを有する生徒には、医師の診断をもとに、原材料等の詳細な情報提供や特定原材料7品目の除去等の対応
 - 給食での対応が困難な場合には、家庭からのお弁当を持参など、個別に配慮
- アレルギー物質を含む食品に関する表示の対象(消費者庁)
- 表示義務づけ 特定原材料7品目
- 卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに
- *本市中学校給食では、そば、落花生は使用しない予定です。

3 安全・安心・良質な食材の確保

- (公財)川崎市学校給食会を活用し安全・安心・良質な食材の確保
- 市内産・県内産といった地産地消に配慮した食材の調達・使用

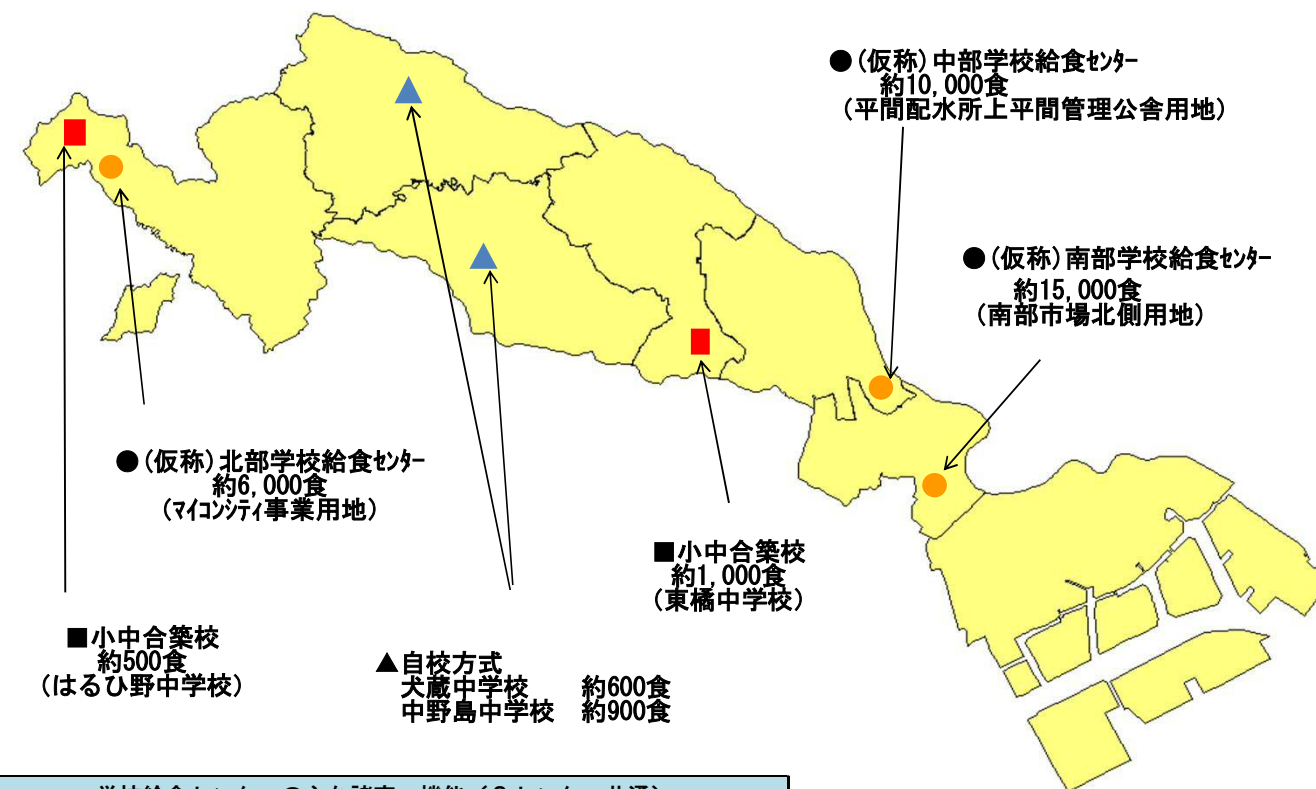
4 食器形態

- 小学校給食と同様のセパレート型
- 箸(はし)等については、各家庭から持参(いわゆる「マイ箸(はし)」)



5 実施手法

- (1)実施手法
- 市有地を活用し、学校給食センターを3箇所設置
 - 小学校との合築校(東橋中学校・はるひ野中学校)は合築校舎内の調理場を活用
 - 教育活動に支障を及ぼさない犬蔵中学校・中野島中学校は敷地内に調理場を設置
- これらにより、生徒数の推計に基づく食数約3万3千食を確保
- (2)民間活力を活かした効率的な手法
- 他都市でも給食センターの整備に当たり導入事例の多いPFI方式や 市立小学校及び特別支援学校で導入実績のある公設民営方式を基本として検討



学校給食センターの主な諸室・機能(3センター共通)

検収室、前室、納米室、炊飯室、炊飯盛付室、ボイラー室、野菜上処理室、野菜下処理室、食品庫、泥落し室、魚肉下処理室、調理室、和え物室、アレルギー食専用調理室、配送前室、洗浄室、残菜処理室、回収前室、コンテナ室、備品庫、事務室等

【実施手法ごとの事業費用の試算】

	自校方式	親子方式		センター方式	民設民営方式	
		(中→中)	(小→中)		(食缶配送)	(弁当箱配送)
①施設整備費等 (一般財源)	約150億円 (約52億円)	約140億円 (約47億円)	約190億円 (約58億円)	約140億円 (約52億円)	約20億円 (約20億円)	約40億円 (約40億円)
②30年間の維持管理・運営費	約610億円	約610億円	約660億円	約500億円	約600億円	約590億円
合計	約760億円	約750億円	約850億円	約640億円	約620億円	約630億円

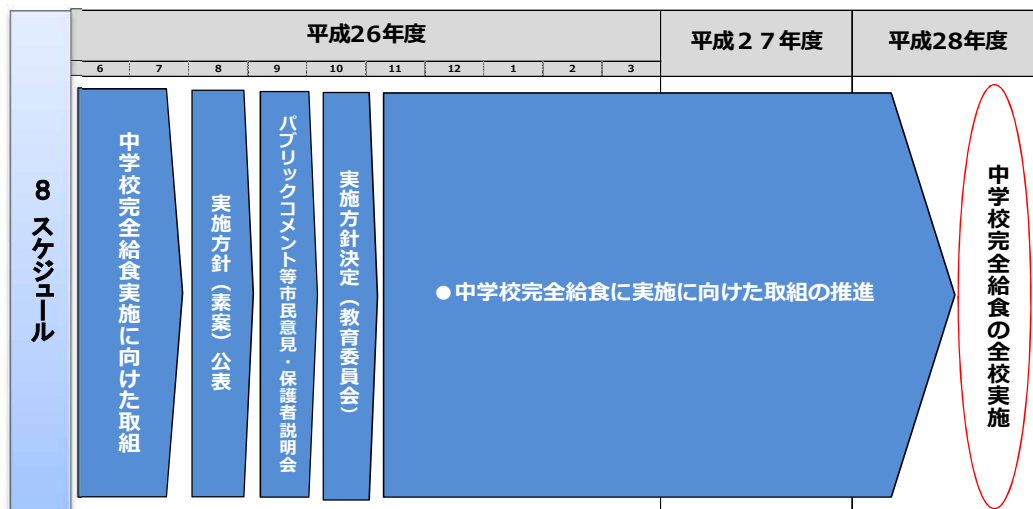
※上記の試算は、単一の方式により実施したと仮定した場合のそれぞれの施設整備費と事業期間30年間の維持管理運営費を試算

6 開始時期

- 平成28年度中に全校において完全給食を実施
- 試行実施についても検討

7 給食費

- 中学生の学校給食摂取基準や本市の小学校・特別支援学校の給食費の額、他都市の状況、社会経済情勢等を総合的に勘案し、今後、献立の内容と併せ決定



川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）保護者説明会

◎日時◎

- 第1回 平成26年9月15日（月）19時～（宮前区）宮前市民館 大ホール
- 第2回 平成26年9月19日（金）19時～（幸 区）幸市民館 大ホール
- 第3回 平成26年9月22日（月）19時～（高津区）高津市民館 大ホール
- 第4回 平成26年9月23日（火）19時～（川崎区）教育文化会館 大ホール
- 第5回 平成26年9月24日（水）19時～（麻生区）麻生市民館 大ホール
- 第6回 平成26年9月25日（木）19時～（中原区）川崎市総合福祉センター
エポックなかはら ホール
- 第7回 平成26年9月26日（金）19時～（多摩区）多摩市民館 大ホール

★会場★

※会場には公共交通機関での御来場をお願い申し上げます。
※事前申込みは不要です。（当日先着順）

問い合わせ先

川崎市教育委員会 中学校給食推進室〔計画・事業推進〕

電話044-200-2763

E-mail 88chukyu@city.kawasaki.jp